La borsa di dottorato è stata cofinanziata con risorse del
Programma Operativo Nazionale Ricerca e Innovazione 2014-2020 (CCI 2014IT16M2OP005),
Fondo Sociale Europeo, Azione I.1 "Dottorati Innovativi con caratterizzazione Industriale"

Dottorato di ricerca in Filologia
Coordinatore: Prof. Antonio Gargano

Tesi di dottorato
Ciclo XXXIII

Parole del cibo in Campania: vocabolario storico-etimologico del lessico gastronomico e strategie di comunicazione aziendale

Candidata: Dott.ssa Lucia Buccheri

Tutore: Prof. Nicola De Blasi
Co-tutori: Prof.ssa Patricia Bianchi, Prof. Francesco Montuori

Università degli Studi di Napoli Federico II
Dipartimento di Studi Umanistici

Napoli 2021

Indice

Introduzione. Le ragioni di un progetto sul lessico gastronomico campano 4
Capitolo I. Il cibo come argomento: percorsi di studi sull'alimentazione 7
I.1. Premessa 7
I.1.1 Il cibo nei discorsi linguistici 9
I.1.2 Le anime degli studi filologico-linguistici sulla gastronomia 10
I.1.3 Lingua e alimentazione: nuove prospettive 15
I.2. Il cibo come segno e le implicazioni linguistiche 17
Capitolo II. Cenni di storia della gastronomia in Campania 21
II.1. Premessa 21
II.2. Dalle origini al XIV secolo 25
II.2. Quattrocento e Cinquecento 29
II.3. Seicento e Settecento 34
II.3. Dall'Ottocento all'epoca contemporanea 40
Capitolo III: Vocabolario storico-etimologico del lessico gastronomico campano 47
III.1. Premessa 47
III.2. Delimitazione del campo della ricerca 49
III.3. Struttura della voce 52
III.3.1. Lemma e significato 53
III.3.2. Documentazione dialettale 53
III.3.3. Altra documentazione 54
III.3.4. Documentazione lessicografica 54
III.3.5. Campo *varianti e derivati* e *Sintagmi* 55
III.3.6. *Commento* 55
III.3.7. *Diffusione*, *Preparazioni affini*, *Fonte* 55
III.4 Vocabolario storico-etimologico del lessico gastronomico campano 56
III.5. Sigle del *Vocabolario* 380
Capitolo IV. Comunicazione aziendale e divulgazione linguistica in rete 391
IV.1. La comunicazione aziendale nell'era della glocalizzazione 391
IV.1.1. *La nozione di* glocalizzazione 391
IV.1.2. Modalità di applicazione dell'approccio *glocale* 393
IV.1.3. Utilizzo del dialetto nella comunicazione aziendale 396

IV.2. La divulgazione linguistica in rete 402
IV.2.1. Premessa 402
IV.2.2. L'esperienza con *Garofalo S.p.A.* 407
Appendice: testi per una piattaforma di divulgazione linguistica 412
Fonti lessicografiche per la Campania 451
Bibliografia 456

Introduzione. Le ragioni di un progetto sul lessico gastronomico campano

L'interesse nei confronti del lessico della gastronomia si è acceso, con risultati notevoli, solo negli ultimi decenni, ed è andato crescendo parallelamente alla scoperta (o ri-scoperta) di quell'insieme di testi di cucina, talvolta di ampissima circolazione, spesso trascurati dalla lessicografia. La *prudenza lessicografica*, come è stata definita Massimo Montanari (CAPATTI-MONTANARI 2018: 230), «riflesso, oltre che di una società aristocratica che abbandona ai servi la cultura del cibo, di un disinteresse dei «letterati» per le arti meccaniche e in genere per la vita domestica» (*ibidem*), ha fatto sì che a lungo le parole del cibo restassero prive di definizione soddisfacente. Con ciò non si intende affermare che i vocabolari più antichi (almeno fino a tutto l'Ottocento), italiani o bilingui, escludessero completamente questa componente fondamentale del lessico. L'attenzione era rivolta, tuttavia, a fenomeni lessicali *macroscopici*, che non potevano essere trascurati, o perché talune parole risultavano utilizzate, con vari fini, da quegli autori rientranti nei canoni della produzione lessicografica, o perché esse erano di fatto ampiamente diffuse. La situazione non migliora, poi, se dal lemmario si passa alle glosse, spesso caratterizzate dalla generica dicitura "vivanda nota", uguale in vocabolari redatti dal Piemonte alla Sicilia, con (solo nei casi più fortunati), una scarna descrizione del prodotto. I limiti imposti da un simile atteggiamento sono, naturalmente, rilevanti. Senza volere affrontare il problema della mancanza di considerazione verso le varianti, linguistiche e gastronomiche, definizioni tanto generiche impediscono, in termini diacronici, la ricostruzione della storia e dell'evoluzione del referente, delle quali molti passaggi rimangono oscuri. In molti casi, queste informazioni possono essere recuperate da altro genere di fonti, in particolare testi di cucina, che forniscono dettagli di grande valore storico oltre che repertori lessicali affatto trascurabili.

Il caso di Napoli risulta, in tal senso, peculiare. Pur confermando, in parte, la tendenza all'esclusione o all'eccessiva riduzione della componente gastronomica, tipica della lessicografia italiana, i vocabolari cittadini, lungi dal liquidare il problema definitorio con il sopracitato "vivanda nota", forniscono spesso dettagli notevoli sull'oggetto gastronomico che, per motivi diversi, assurge alla dignità della carta stampata. L'incrocio dei dati ottenuti dalla consultazione dei dizionari con quelli ottenibili dalla consultazione di ricettari di area napoletana e testi letterari di cui è ricca la cultura cittadina, consente una ricostruzione soddisfacente della storia, non solo linguistica, di questa parte *fortunata* di lessico, in

cui rientrano parole come *jiancomagnare*, *pastiera*, *tarantiello*, *scapece*, *migliaccio* e, naturalmente, *pizza*. È in qualche modo semplificata, pertanto, l'operazione di definizione di una parte della storia linguistica napoletana, tra gli obiettivi della ricerca, grazie alla quale, come si vedrà, sarà possibile far luce su alcuni aspetti della storia gastronomica, e della storia *tout court*, del capoluogo.

Non va trascurato, comunque, il fortissimo limite delle opere lessicografiche, letterarie e, in parte, gastronomiche utilizzate come fonti per le parole del cibo e per la loro analisi. Esse sono, infatti, espressione di una cultura tendenzialmente cittadina e borghese-aristocratica che esclude almeno due versanti culturali fondamentali: quello contadino, caratteristico degli entroterra, e quello popolare che, anche quando cittadino, non è sempre oggetto di attenzione da parte degli stessi trattati sul cibo o ricettari. Il reperimento del lessico gastronomico che sia riflesso di questi ambiti sociolinguistici è certamente più complesso, e richiede l'accesso a fonti non necessarie o trascurabili per le parole sopra citate. Una simile operazione di reperimento si configura come *responsabilità*, che è ad un tempo scientifica e sociale. Il patrimonio materiale e linguistico rappresentato da queste parole e per secoli trascurato è seriamente minacciato da un lato dalla diffusione dell'italiano, che, seppure con maggiori difficoltà nel caso di lessico materiale fortemente e indissolubilmente radicato al territorio di appartenenza, penetra anche in quei settori sociolinguistici fino a qualche decennio fa piuttosto restii alla pressione della lingua nazionale; dall'altro dall'abbandono di tecniche, stili di vita, usi, ritmi che garantivano, in virtù di cicli vitali stagionali, il ritorno costante di pietanze legate a particolari periodi dell'anno o a peculiari forme di ritualità contadina. Tra le *ragioni* principali di un progetto che guardi a *tutta* la Campania, e non solo a Napoli, figura, pertanto, la necessità di illuminare questo patrimonio non solo perché esso possa sopperire alle lacune che caratterizzano la conoscenza linguistica, non unicamente lessicale, di territori a lungo trascurati come gli entroterra (qui la *responsabilità* è *scientifica*), ma anche perché la sua conoscenza possa contribuire se non al mantenimento o rafforzamento di un'identità storica, almeno alla salvaguardia della sua memoria (qui la *responsabilità* si fa anche *sociale*), a fronte di un'epoca di pressante livellamento e di globalizzazione.

L'analisi, ad un tempo, del lessico espressione della cultura gastronomica cittadina-aristocratica e della cultura gastronomica contadina-popolare, tra le quali, si badi, non esiste un confine netto, ma una zona di costanti scambi e interazioni non unidirezionali, sarà in primo luogo occasione di arricchimento delle conoscenze linguistiche connesse ad un settore lessicale per troppo tempo trascurato. Sarà anche, come si è detto e come si vedrà più dettagliatamente, momento

di ricostruzione e di riflessione storica, che punti ad illuminare aspetti peculiari della storia campana, la cui cultura è andata costituendosi, per addizione e stratificazione, nel contatto non pregiudizioso ma, al contrario, arricchente, con culture diverse, vicine, lontane, in alcuni casi remote.

È utile partire dalla nozione di *globalizzazione*, calata questa volta nell'universo del marketing, per valutare ancora un aspetto legato alla realizzazione del progetto. Con crescente attenzione, le agenzie pubblicitarie e i settori marketing delle aziende hanno iniziato a valutare l'insufficienza di un approccio standardizzato al mercato mondiale o *globale*. L'inadeguatezza di un simile approccio, identico dagli Stati Uniti alla Francia, di fronte ad una più intensa richiesta di valorizzazione delle identità locali, ha fatto sì che le aziende iniziassero a fare proprie le impalcature delle strutture identitarie stesse, nell'ottica di quella che è stata definita *glocalizzazione*, ovvero la personalizzazione territoriale delle operazioni pubblicitarie. In contesto italiano una simile personalizzazione è venuta a realizzarsi, seppure non categoricamente, attraverso l'uso delle parlate locali in iniziative pubblicitarie di vario genere. La ricerca intende analizzare le modalità d'uso del dialetto in contesto aziendale e pubblicitario, cercando inoltre di fare luce sui meccanismi comunicativi generali, non necessariamente linguisticamente connotati, messi in pratica attraverso la rete.

Infine, le piattaforme *social* dell'azienda di riferimento, il pastificio *Lucio Garofalo*, attivo dal 1789, sono messe al servizio del patrimonio analizzato, realizzando un felice connubio tra saperi antichi e nuovi strumenti. Le indagini etimologiche sono tramutate in brevi testi divulgativi il cui obiettivo è quello di chiarire aspetti della storia di parole gastronomiche troppo spesso abbandonati alla libera interpretazione, causa, questa, della diffusione di un'immagine spesso distorta della storia.

Capitolo I. Il cibo come argomento: percorsi di studi sull'alimentazione

I.1. Premessa

Una delle caratteristiche peculiari della storia della cultura gastronomica italiana è certamente rappresentata dall'ampia produzione di opere che a vario titolo, nel corso dei secoli, hanno posto al centro dei propri interessi la cucina e la preparazione dei cibi. Coerentemente con quanto avvenuto nel resto dei paesi dell'Europa occidentale, una tradizione che pone al centro la tipologia testuale dei ricettari inizia a sbocciare in Italia tra il Duecento e il Trecento (LUBELLO 2001: 233) per proseguire, di fatto ininterrottamente, fino ai nostri giorni. Tra le tradizioni filologiche più antiche e per molti versi significative sono da segnalare quella del *Liber de coquina* (per una ricostruzione della quale si veda MARTELLOTTI 2005) e quella dei *XII ghiotti* (cfr. PREGNOLATO 2019). Sotto questo aspetto, il panorama culturale italiano è costellato di veri capolavori della gastronomia come il *Libro de Arte coquinaria* di Maestro Martino da Como, ad oggi considerato il primo grande ricettario italiano, e gli ormai celebri *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo che, pubblicati nel 1549 e dedicati a Ippolito d'Este, allora cardinale di Ferrara, segnano la svolta rinascimentale delle scritture (e delle inclinazioni) gastronomiche italiane. Successivamente, si distinguono per ampiezza e diffusione l'*Opera* (1570) del "cuoco segreto dei papi" (come è definito in DI SCHINO-LUCCICHENTI 2016) Bartolomeo Scappi, il *Libro dello scalco* di Cesare Evitascandalo (1609) e la *Pratica e scalcaria* (1638) del lucchese Antonio Frugoli, fino a fatiche più recenti come *Il cuoco galante* (1773) di Vincenzo Corrado e il fondamentale *Apicio moderno* (1790) di Francesco Leonardi, nel quale si rivelano le massicce tendenze francesizzanti della lingua del cibo italiana, «legat[e] alla rivoluzione dei codici culinari dell'*ancien régime* e all'istaurazione di una nuova nozione di gusto e di una altrettanto nuova pratica alimentare» (FROSINI 2015a).

Questi titoli, che rivestono un ruolo fondamentale per lo studio della storia della gastronomia italiana (e del lessico ad essa connesso), non rappresentano che una minutissima percentuale dell'effettiva immensa mole di opere rivolte

all'alimentazione[1]. L'obiettivo di questa elencazione non vuole (e del resto non può) essere quello dell'esaustività, quanto quello di rendere conto della longevità del tema alimentare nell'ambito della trattatistica italiana. Queste opere, tutte analizzabili, dal punto di vista testuale, come ricettari contenenti di frequente liste di utensili, materie prime o servizi (detti "di cucina" se includono pietanze calde, e "di credenza" se propongono piatti freddi), si distinguono tra loro per intenti e destinazioni e sono tuttavia accomunate da una visione del cibo come fonte di sostentamento (non di rado le ricette sono accompagnate da considerazioni di tipo medico-dietetico) e talvolta come oggetto di ostentazione. Ad una tale visione dell'alimentazione (che, alla luce di nuove tendenze dietetiche, sembra oggi giovarsi di un rinnovato interesse), iniziò ad affiancarsi – se non a sostituirsi –, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, la considerazione del cibo come patrimonio culturale (VACCARO 2015: 135). Questo importante cambiamento di prospettiva non è rimasto privo di conseguenze e ha in effetti mutato, sotto molti aspetti, il panorama culturale italiano e la sua relazione con il cibo[2]. È nel cuore di questo cambiamento che si manifesta, ad esempio, il fiorire di opere di prim'ordine nella produzione gastronomica italiana, come *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* dell'Artusi (prima edizione 1891) o, ancora più, la *Guida gastronomica d'Italia* nata in seno al Touring Club Italiano e pubblicata nel 1931 (fondamentale, come si vedrà, anche dal punto di vista linguistico). Queste opere, tra le quali va annoverata la *Nuova cucina delle specialità regionali* di Vittorio Agnetti (pubblicata nel 1909), hanno contribuito a costruire il mito della cucina italiana, per la prima volta considerata nella sua dimensione nazionale o,

[1] Seppure si proponesse una lista completa di tutte le opere afferenti alla categoria "ricettari", non si esaurirebbe comunque il numero delle fonti che trattano, sotto diversi aspetti, di cibo e alimentazione. Tra queste sarebbe infatti necessario includere anche altro genere di prodotti culturali, come trattati di dietetica, medicina o mascalcia, libri di conti e registri di entrate e uscite, prammatiche e opere dedicate alle produzioni locali di certe realtà politiche (come il cinquecentesco *Commentario delle più notabili, et mostruose cose d'Italia* di Ortensio Lando o il settecentesco *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli* di Corrado), fonti solo apparentemente secondarie che si rivelano spesso, come si avrà modo di vedere più avanti, di fondamentale valore per lo studio delle parole e, più in generale, della storia dell'alimentazione. Si veda, in merito, FROSINI 2015b.

[2] I riflessi di questa nuova visione del cibo sono giunti fino ad oggi nelle vesti di una costante ricerca, tutela e valorizzazione del prodotto tipico locale attraverso una serie di riconoscimenti più o meno ufficializzati, tra i quali rientrano etichette legislative quali DOC o DOP, gli ambìti presìdi Slow Food e l'etichetta PAT (*prodotto agroalimentare tradizionale*) ad oggi concessa a numerosi prodotti su tutto il territorio nazionale. Per il riconoscimento PAT come fonte di lessico gastronomico, cfr. *infra*.

per dirla con Alberto Capatti e Massimo Montanari, *regional-nazionale* (CAPATTI-MONTANARI 2018: 33)[3].

I.1.1 Il cibo nei discorsi linguistici

La linguistica fu senza dubbio una delle prime discipline umanistiche a recepire le novità derivanti da questo importante cambiamento di prospettiva, grazie al quale iniziarono ad osservarsi con interesse anche realtà "gastronimiche", per così dire, marginali. A Pier Gabriele Goidànich (1868-1953) si deve il primo studio organico su parole del cibo, che ebbe come punto di partenza le indagini etimologiche sul gastronimo *pizza*, oggetto, com'è noto, di complesse discussioni linguistiche ancora in tempi recenti. L'autore dello studio sottolinea, in apertura, alcuni aspetti fondamentali dell'analisi delle denominazioni dei pani e dei dolci caserecci, cui l'indagine è dedicata. Le definisce subito «interessanti molto dal punto di vista folkloristico per la loro incredibile varietà e spesso per la loro singolare stranezza», ma precisa che l'analisi etimologica di tali denominazioni è tutt'altro che semplice. Così il Goidànich scrive in merito alle profonde alterazioni fonetiche subite dai gastronimi considerati: «mi occorsero laboriosissime indagini sia per rintracciare questo primitivo aspetto fonetico, sia per acquistare la convinzione ch'esso fosse il primitivo o dal primitivo il men lontano per la mancanza nel nostro territorio o in territorio finitimo di termini foneticamente simili, sia per rintracciare quella tale peculiare significazione che, reso chiaro il rapporto tra nome e cosa, ci offrisse la giusta scelta fra i più etimi foneticamente possibili» (GOIDÀNICH 1914: 23).

Nonostante le difficoltà evidenziate, lo studio divenne presto un modello sul quale si basarono indagini lessicali successive, generalmente caratterizzate da un approccio *Wörter und Sachen*, come quella presentata in DORSHNER 1936 e dedicata al pane e alla panificazione in Ticino e nei Grigioni. Di pochi anni precedente (1921) è il lavoro di Wagner sulla vita rustica in Sardegna, contenente un'importante sezione dedicata alla macinazione dei cereali e alla cottura del

[3] La definizione di un modello gastronomico che possa definirsi italiano affonda le sue radici nel Quattrocento, secolo a cui risale il già citato *Libro* di Maestro Martino da Como, cuoco cosmopolita la cui opera godette di lunga fortuna anche grazie al sostanziale plagio che ne fece Giovanni De' Rosselli. Un passo fondamentale nella definizione di una cultura gastronomica "italiana" si rintraccia nell'*Opera* dello Scappi, autore che dimostra una grande sensibilità rispetto alla provenienza di ricette e prodotti e, dato non secondario, rispetto alla geovariazione dei nomi delle pietanze e delle materie prime (cfr. CAPATTI-MONTANARI 2018: 13 e segg.).

pane (l'opera è proposta in trad. it. in WAGNER 1996; la sez. in questione si trova alle pp. 134-177).

In contesto italiano, la rinnovata e generalizzata attenzione verso un settore della vita umana come l'alimentazione (tanto importante quanto, in fin dei conti, ancora tutto da indagare), i nuovi riflettori accesi su realtà geografiche – e con esse, su parole – spesso rimaste in ombra nella grande trattatistica gastronomica, e una certa maturità raggiunta dalle scienze linguistiche (si pensi, ad esempio, alle nuove possibilità di analisi offerte dagli atlanti linguistici) non lasciarono indifferenti intellettuali e studiosi italiani. Questi furono chiamati a far fronte alle nuove sfide linguistiche proposte dal campo d'indagine sul quale il Goidànich, con il suo studio di fatto fondante, aveva ormai aperto un varco. Glottologi come Alfredo Schiaffini e Angelico Prati iniziarono a interrogarsi su casi etimologici connessi al lessico dell'alimentazione[4], mentre Giuseppe Vidossi continuò ed approfondì l'indagine di Goidànich ponendosi in diretta e dichiarata continuità con quest'ultimo, a partire dal titolo del suo saggio (pubblicato nel 1934 sull'AGI), che replicava fedelmente quello dello studio del glottologo istriano. Introducendo il suo lavoro, Vidossi pone l'accento su aspetti che diventeranno peculiari degli studi linguistici sulla gastronomia e sul suo lessico, in particolare il fondamentale contributo dei ricettari antichi e la necessità di osservare, parallelamente alla terminologia, anche fatti simbolici o, si direbbe oggi, antropologici ed etnografici (VIDOSSI 1934: 69-70). A partire da queste prime indagini pionieristiche, si apre, nel panorama degli studi linguistici italiani, una fiorente e fortunata stagione (ancora in corso) animata da tutta una serie di interventi (talvolta di carattere puntuale), volti a indagare aspetti storico-culturali, oltre che fonomorfologici, di parole della gastronomia.

I.1.2 Le anime degli studi filologico-linguistici sulla gastronomia

Gli interessi linguistici e filologici nei confronti della lingua del cibo e della gastronomia sono andati crescendo e rafforzandosi nel tempo, complice il sostanziale rinvigorirsi di quella visione del cibo come "bene" o "patrimonio" culturale e complici anche le nuove possibilità offerte dagli strumenti oggi a disposizione degli studiosi, da edizioni critiche sempre più scientificamente attendibili fino

[4] Nelle sue *Vicende di parole*, Prati dedicò un certo spazio al lessico della gastronomia. Si ricordano, a titolo d'esempio, gli interventi su *susamello* (per il quale cfr. *infra*) o quello sulla *capirotada* (PRATI 1948). In SCHIAFFINI 1924 l'attenzione è rivolta alla diffusione e all'origine dei *fidelli* 'vermicelli'.

alle importanti acquisizioni della lessicografia (anche dialettale). I discorsi linguistici intorno al cibo si sono moltiplicati, subendo un'impennata soprattutto a partire dagli anni '80 del secolo scorso. Si tratta, in effetti, di interventi di portata molto diversa: si passa, infatti, da analisi storico-etimologiche rivolte a singoli gastronimi a lavori di gruppi di studio più o meno strutturati. I risultati di queste ricerche sono oggi disponibili in riviste, monografie e, più frequentemente, atti di convegni che raccolgono interessi di ricerca differenti, talvolta in chiave intero pluridisciplinare.

Intento di questo e del successivo paragrafo è quello di offrire una panoramica sull'evoluzione degli studi linguistici e filologici sul cibo, che tenga conto (data l'impossibilità di elencare analiticamente tutti i lavori sul tema) dei momenti fondamentali e degli avanzamenti in questo campo della ricerca ancora in evoluzione. Per meglio orientarsi nel complesso scenario dei discorsi linguistici e filologici intorno all'alimentazione può risultare utile considerare le diverse anime entro le quali essi possono essere inseriti ed esaminati.

Una prima "anima", che si colloca decisamente sul versante filologico, coincide con la realizzazione di edizioni critiche di ricettari e di "fonti indirette" a vario titolo interessanti per lo studio della lingua della gastronomia (cfr. FROSINI 2015b: 4). Già nel 2001, Lubello constatava «un proliferare di edizioni di ricettari antichi e moderni, il più delle volte sollecitate da intenti commerciali e divulgativi e pertanto sprovviste, per il linguista, di corredi importanti» (LUBELLO 2001: 230)[5], rispetto alle quali due felici eccezioni erano allora rappresentate da SÜTHOLD 1994, nel quale si proponeva l'edizione critica di un ricettario primo cinquecentesco inizialmente attribuito all'area lucana (per una rivisitazione di questa teoria, cfr. DE BLASI 1997), e BENPORAT 1996, contenente l'edizione del *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino. Questo scenario, sul quale era già apparso il fondamentale lavoro proposto in FROSINI 1993, si è arricchito, negli ultimi decenni, di una serie di importanti studi specialistici rivolti principalmente a ricettari antichi e moderni. Un'indagine di alto profilo filologico è certamente quella offerta in MARTELLOTTI 2005, resoconto della complessa tradizione del

[5] Nella selva delle edizioni di ricettari pubblicati con intenti commerciali e divulgativi va sicuramente inserito FACCIOLI 1966, una raccolta di ricettari e altri testi gastronomici collocabili in un periodo che va dal XIV secolo al XIX. La raccolta è in effetti priva di intenzioni filologiche, i ricettari sono spesso riportati in forma parziale e il glossario apposto risulta essere estremamente selettivo. Tuttavia, per un non brevissimo arco di tempo, la raccolta di Faccioli ha rappresentato un punto di riferimento fondamentale per entrare in contatto con testi inediti ancorché fondamentali della storia gastronomica italiana (e oggi, a partire dai grandi trattati cinquecenteschi, facilmente accessibili attraverso la piattaforma Google Books).

Liber de coquina nel quale si rivela di notevole utilità la collazione dei cinque ricettari imparentati. Per l'area meridionale, in particolare siciliana, contributi interessanti in tal senso sono rappresentati da MUSSO 2007 e soprattutto da RAPISARDA-SPADARO-MUSSO 2007, che raccoglie l'edizione (con glossario) di una raccolta di ricette del secolo XVII o XVIII. Più recente è invece l'edizione del ricettario tràdito dal ms. Riccardiano 1071, il più antico testimone della tradizione detta *dei XII ghiotti*, in PREGNOLATO 2019.

La richiesta di edizioni critiche affidabili di testi alimentari e/o gastronomici è dettata in parte dalle esigenze scientifiche della lessicografia (per la quale cfr. *infra*), e in parte dalla necessità di definire, anche attraverso la documentazione scritta, i criteri attraverso i quali poter descrivere il linguaggio italiano della cucina come una *Fachsprache* o lingua speciale. Questa esigenza è ben descritta da Sergio Lubello, che, pur facendo riferimento alla cucina antica, esprime un assunto valido per l'analisi della lingua tecnica di ogni fase storica: «Circoscrivere il linguaggio tecnico della cucina antica ovvero il suo costituirsi come *Fachsprache* significa isolarne i testi tecnici latori» (LUBELLO 2001: 232). Sull'argomento, si rinvia, comunque, ai fondamentali GIULIANO-LUBELLO-PIRO 2014 e FROSINI 2019[6].

L'altra "anima" degli studi sulla gastronomia coincide con la ricca produzione scientifica che pone al centro dei propri interessi il lessico, le indagini storico-etimologiche e, più in generale, gli aspetti linguistici della lingua dell'alimentazione. Si tratta, com'è intuibile, di un ambito di studi che si è notevolmente giovato dei raggiungimenti filologici nel campo dei testi gastronomici o più latamente alimentari. La produzione linguistica, da questo punto di vista, risulta essere, ad oggi, estremamente ricca e sono state intraprese, in seno a diverse comunità di studio, molte iniziative volte ad illuminare lessici alimentari di periodi o aree più o meno ampie, offrendo riflessioni di taglio talora diacronico, talora sincronico[7].

[6] Sul valore della lingua del cibo come linguaggio tecnico, un intervento da ricordare è quello in CATRICALÀ 1981 rivolto al lessico gastronomico nel XVI secolo. L'intervento fu presentato, infatti, nel corso di un convegno dedicato ai linguaggi tecnici. In CATRICALÀ 1982 verrà ripreso l'argomento, con riferimento, questa volta, a un'opera precisa, i *Banchetti* di Cristoforo Messi Sbugo.

[7] All'incrocio tra le due "anime" qui descritte, rimane fondamentale l'analisi offerta in FROSINI 2009 [2] (ma già 2006), in cui le due dimensioni, quella (filologica) della trattatistica e quella (linguistica) del lessico gastronomico, sono considerate nel loro divenire storico (dal Medioevo all'Artusi, fino ai riflessi dell'*italiano gastronomico* fuori dall'Italia). Attraverso l'osservazione di fatti linguistici (come il fondamentale apporto di dialettismi e forestierismi nella costituzione

Tra queste iniziative va ricordata quella dell'*AGAM* (acronimo per *Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea*)[8], le cui primizie furono presentate nel corso di un convegno che si tenne a Napoli nel 1999, a seguito del quale furono pubblicati gli atti (SILVESTRI-MARRA-PINTO 2002) che rappresentano, ancora oggi, una pietra miliare sul cammino degli studi lessicali intorno al cibo. In quell'occasione furono presentati i complessi criteri di redazione delle "schede AGAM" che, contenenti preziose indicazioni di carattere linguistico (di tipo principalmente sincronico), avrebbero costituito la base per la realizzazione dell'atlante. Nel corso di quel convegno, per molti versi pionieristico, non solo furono presentati i risultati di ricerca delle diverse sedi consorziate e ricerche su «dimensioni linguistiche generali» (tra i quali risulta di fondamentale importanza CAFFARELLI 2002, che indaga le relazioni tra onomastica e alimentazione) ma si dimostrò la necessità di una prospettiva interdisciplinare che considerasse anche le acquisizioni di altri campi di studio e relative alla percezione del gusto (semiotica, antropologia, psicologia).

Nel maggio del 2006, in occasione del convegno *Di mestiere faccio il linguista* organizzato dal gruppo redazionale dell'*Atlante Linguistico della Sicilia*, fu presentato il sesto volume dell'*Atlante Linguistico Italiano* dedicato proprio all'alimentazione. Il convegno, che si svolse tra Palermo e Castelbuono e i cui atti furono poi raccolti in CASTIGLIONE-RIZZO 2007, pur presentando una sezione dedicata al mestiere del linguista, con particolare attenzione alle metodologie di svolgimento di ricerca sul campo, fu in larga parte dedicato all'alimentazione, tema osservato non sono dal punto di vista dialettologico ed etimologico, ma anche da quello antropologico e, ancora, da quello letterario. Il convegno segna l'avvio di una lunga serie di indagini promosse nell'ambito dell'ALS che denunciano il forte interesse della redazione rispetto ai temi della cultura alimentare tradizionale, osservati in chiave generale o particolare, sincronica o diacronica, puntuale o areale. L'attenzione rispetto ai fatti antropologici ed etnografici, avanguardisticamente messa in luce da Vidossi (cfr. *supra*), emerge con rinnovata vitalità nei lavori dell'ALS, tra i quali varrà la pena ricordare, dopo l'importante RUFFINO 1995, MATRANGA 2011, dove il tema delle focacce siciliane (e loro denominazioni) è affrontato in chiave geolinguistica, TROVATO-LANAIA 2016,

della lingua nazionale del cibo), l'autrice ricostruisce i passi fondamentali che hanno portato alla costruzione di quella forte "identità gastronomica" ancora oggi universalmente riconosciuta all'Italia.

[8] Agli anni '80 risale anche la progettazione dell'*ALCAI*, l'*Atlante linguistico della cultura alimentare in Italia*, per il quale si rinvia a COVERI 1989.

dedicato alla cultura alimentare delle colonie gallo-italiche siciliane, CASTIGLIONE 2016, in cui è analizzata la lingua dell'alimentazione nel centro siciliano di Troina con costanti riferimenti a fatti antropologici, e ancora VALENTI 2011, che offre un approfondito sguardo diacronico sui gallicismi della cultura alimentare siciliana[9].

Il 2007 può essere considerato un anno di svolta nel campo degli studi linguistici sulla gastronomia. È infatti l'anno della pubblicazione degli atti del convegno siciliano, ma è anche l'anno dello svolgimento del sesto convegno dell'*Associazione per la Storia della lingua italiana*, per il quale fu selezionato il tema della storia della cucina, «campo senz'altro più eterodosso e meno tradizionale rispetto agli altri settori d'indagine che l'hanno preceduto negli annuali incontri dell'ASLI», come specificano, in premessa ai poderosi atti pubblicati nel 2009, le curatrici Cecilia Robustelli e Giovanna Frosini (ROBUSTELLI -FROSINI 2009). Nel convegno confluirono numerosi interventi che riflettevano i principali interessi legati al tema del convegno, da quelli filologici (ad esempio con MARZANO 2009) a quelli più esplicitamente linguistici (D'ACHILLE-VIVIANI 2009; SGROI 2009; PETROLINI 2009). Nel corso nelle tre giornate non mancò uno sguardo all'internazionalizzazione geolinguistica, evidente in BUSSOLINO 2009, che affronta il tema dei nipponismi in cucina, o HALLER 2009 che, invertendo il punto d'osservazione, approfondisce il tema degli italianismi nella lingua dei menù dei ristornanti newyorkesi. Al centro delle giornate di studio furono anche riflessioni di ordine letterario, predominanti – ma non esclusive – anche nel corso dell'altro convegno, tenutosi nello stesso anno tra Vercelli e Pollenzo, i cui atti sono raccolti in TESIO-PENNAROLI 2009.

Dal 2009 sono stati organizzati altri convegni e sono state pubblicate altre opere collettive che pongono al centro il tema dell'alimentazione e le sue relazioni con la lingua, quindi con la cultura che con essa si esprime. Di non secondaria importanza è il convegno organizzato nel 2015 nell'ambito delle iniziative per l'*Expo 2015* tenutasi a Milano, con tema *Nutrire il pianeta, energia per la*

[9] L'interesse della redazione dell'*Altlante Linguistico Siciliano* rispetto alla lingua del cibo risale già agli anni 1998-1999, nel corso dei quali furono condotte una serie di inchieste che misero in luce la necessità di alcune rettifiche al questionario ideato da Giovanni Ruffino. Il nuovo questionario, presentato in RUFFINO-BERNARDI 2000, si configura come strumento fondamentale per il rilevamento degli usi, della cultura e della lingua del cibo. Si tratta di un questionario molto ampio, grazie al quale è possibile raccogliere non solo informazioni di carattere linguistico e lessicale, ma anche notizie sulla ritualità e sulle consuetudini alimentari. Obiettivo del questionario è del resto quello di fornire «una prima classificazione dei 'gustemi', ma anche degli usi quotidiani e cerimoniali, dei saperi, delle tecniche, delle procedure che sostanziano la cultura alimentare siciliana» (ID.: 13).

vita. Nel corso delle giornate, i cui atti furono pubblicati l'anno successivo (MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016) fu anche presentato il progetto *VoSCIP*, acronimo per *Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria* (per una panoramica, cfr. BERTINIMALGARINI-CARIA-VIGNUZZI 2016)[10].

I.1.3 Lingua e alimentazione: nuove prospettive

In tempi più recenti le indagini sulla lingua del cibo in Italia hanno subìto un'ulteriore intensificazione, coerentemente con quanto è avvenuto, nel frattempo, in altri settori della cultura italiana, sempre più attenta, a vario titolo, al tema dell'alimentazione[11]. Il punto di incontro tra le due "anime" degli studi linguistici intorno al cibo sopra commentate è rappresentato dall'*Atlante della lingua e dei testi della cultura gastronomica dall'età medievale all'Unità* (*AtLiTeG*), progetto PRIN 2017 coordinato da Giovanna Frosini e portato avanti in quattro unità operative nazionali, che «si propone di ricostruire […] la storia e la geografia dei testi e della lingua italiana del cibo dal Medioevo all'Unità» (FROSINI 2020 [online]), attraverso l'elaborazione di un glossario generale di termini gastronomici e la pubblicazione di edizioni di ricettari fondamentali.

Un punto di arrivo di alto profilo scientifico come l'*AtLiTeG* non esaurisce, tuttavia, l'apporto delle indagini su questo sterminato campo di ricerca, che nel tempo si è espanso. Al di là degli studi, per così dire, tradizionali, ovvero di stampo filologico, linguistico o letterario, che continuano ad animare il dibattito scientifico configurandosi come interventi isolati o come operazioni di gruppi di ricerca più ampi, gli studi linguistici si sono aperti a prospettive nuove, che

[10] A proposito di lingua del cibo in epoca postunitaria, va ricordato che una terza "anima" degli studi storico-linguistici sulla gastronomia è quella che pone al centro la figura di Pellegrino Artusi, il celebre gastronomo autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicato per la prima volta nel 1891. Si tratta di un personaggio che ha attirato l'attenzione degli storici della lingua, poiché alla sua *Scienza* è riconosciuto il merito di aver «fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i *Promessi Sposi*» (CAMPORESI 1995: 216). Alla figura dell'Artusi è dedicato il centro culturale *Casa Artusi*, promotore dal 1997 dei convegni artusiani, cicli d'incontri nel corso dei quali sono affrontati, da differenti punti di vista, i temi connessi alla storia, alla cultura e alla lingua dell'alimentazione. Tra questi, si ricorda qui, per il suo valore linguistico, il convegno *Il secolo artusiano*, i cui atti furono raccolti con la cura di Giovanna Frosini e Massimo Montanari (FROSINI-MONTANARI 2012). Sulla lingua di Artusi si veda, già prima del 2012, FROSINI 2009a.

[11] Un ruolo non secondario nella crescita di interesse verso il cibo presso i più disparati settori della cultura deve essere stato giocato, a partire dal 2015, dall'organizzazione dell'*Esposizione Universale* che, tenutasi in quell'anno a Milano con tema nutrizione e sostenibilità, favorì tutto un fiorire di attività e iniziative culturali entro le quali si moltiplicarono i discorsi, linguistici e no, sull'alimentazione.

osservano la lingua del cibo (e il suo lessico) da angolazioni solo raramente considerate in passato. Negli ultimi anni si è iniziato a prestare maggiore attenzione alle prospettive interdisciplinari, solo timidamente emerse nel corso del convegno napoletano del 1999.

In CHESSA-DE GIOVANNI-ZANOLA 2014 il tema della lingua del cibo si incrocia, forse per la prima volta in modo tanto esplicito, con quelli del marketing, della comunicazione aziendale e del diritto. Vengono messe in luce le problematiche connesse all'utilizzo della terminologia "agroalimentare" (aggettivo che denuncia una visione innovativa dell'alimentazione) nei nuovi campi comunicativi e le sfide dei saperi tradizionali entro percorsi economici oggi divisi tra globale e locale (o *glocale*: cfr. *infra*).

Al 2015 risale il progetto multidisciplinare *Parole per mangiare*, sorto intorno a *Expo*. Il risultato del progetto fu la pubblicazione di un ampio volume (BAJINI-CALVI-GARZONE-SERGIO 2017) nel quale la lingua del cibo è osservata da prospettive diverse. Come già in CHESSA-DE GIOVANNI-ZANOLA 2014, il tema della comunicazione aziendale d'ambito alimentare si propone come nuovo interesse di ricerca, unitamente alle implicazioni identitarie dei discorsi (scritti e trasmessi) intorno al cibo, con uno sguardo rivolto a realtà vicine (Milano o Pantelleria) e lontane (Cubo o l'India).

In ordine di tempo, una delle ultime pubblicazioni collettive intorno al lessico del cibo è DEGANI 2018, in cui l'oggetto dell'analisi è osservato in una prospettiva interlinguistica che ne evidenzia le potenzialità (ad esempio per l'insegnamento) e le criticità (si pensi, in particolare, a quelle connesse alla traduzione, già emerse in SILVESTRI-MARRA-PINTO 2002).

Come si intravede dalla rassegna di studi presentata in questo paragrafo e nel precedente, il tema della lingua del cibo è stato (e continua ad essere) affrontato da innumerevoli punti di vista e prospettive. Quel che è necessario ancora evidenziare, è che nessuna delle dimensioni osservabili di questo linguaggio è isolata e ciascuna indagine si giova dell'apporto degli sguardi offerti da altro genere di analisi. È evidente che lo stesso discorso è valido per tutti i campi d'indagine, ma è forse vero che questa costante dinamica di scambio si rivela particolarmente fruttuosa per un settore, come quello della gastronomia, dalle numerosissime implicazioni storiche, culturali, antropologiche e, in tempi più recenti, comunicative in senso lato.

Varrà la pena proporre, in chiusura a questa rassegna, un breve cenno a un ulteriore aspetto che anima gli studi linguistici sulla gastronomia, divenuto di grande interesse negli ultimi anni. L'attrazione sempre maggiore esercitata dal

tema alimentare/gastronomico nei confronti di un pubblico vasto ed eterogeneo, rende necessarie operazioni di divulgazione di valore scientifico (come quella portata avanti in ARCANGELI 2015), che sia in grado di rispondere alle esigenze conoscitive di non specialisti, anche al fine di arginare – per quanto possibile – il fenomeno della "mala informazione linguistica" dilagante in rete e di cui i gastronimi rappresentano una delle prede più "ghiotte" (su questi aspetti, cfr. *infra*, cap. IV).

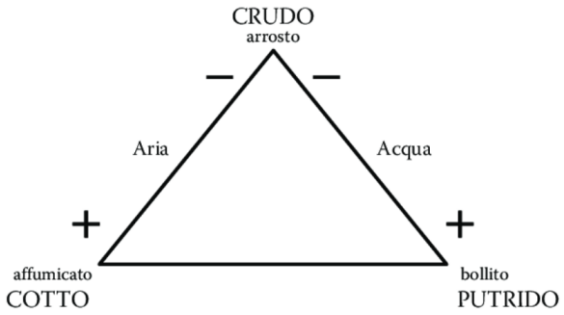
I.2. Il cibo come segno e le implicazioni linguistiche

È chiaro che dietro al costante crescere di interesse verso il cibo si cela il valore di quest'ultimo come portatore di segni e significati identitari, culturali, rituali che, pur declinati secondo le tendenze delle realtà in cui sono calati, si rivelano, a ben guardare, di carattere universale.

Di questa universalità del "linguaggio-cibo" si era accorto, già negli anni '60, l'antropologo ed etnologo francese Claude Lévi-Strauss, autore dell'ormai celebre saggio *Le cru et le cuit* (1964, in trad. it. in LÉVI-STRAUSS 1966), primo dei quattro volumi dell'ambiziosa raccolta dal titolo *Mythologiques* con la quale l'autore si proponeva di delineare un profilo delle mitologie delle civiltà d'America presso le quali il cibo riveste un ruolo di primaria importanza. Nel saggio in *Mythologiques*, Lévi-Strauss forniva una prima rappresentazione del cosiddetto "triangolo culinario", ai cui tre poli si collocavano le principali forme sotto cui può presentarsi il cibo allo stato naturale o naturalmente elaborato, ovvero crudo, cotto e putrido[12]. Nel terzo volume di *Mythologique*, pubblicato quattro anni più tardi, Lévi-Strauss inserisce un saggio intitolato *Petit traité d'Ethnologie culinaire* (in trad. it. in LÉVI-STRAUSS 1971: 422-445), nel quale il triangolo culinario precedentemente proposto subisce un importante aggiornamento. Nella nuova rappresentazione (che qui si riporta) sono incluse, oltre alle forme "naturali" del cibo, anche le sue elaborazioni attraverso la cottura, considerata come operazione culturale. Questa rappresentazione grafica (in alcuni casi riadattata) è ancora oggi utilizzata, talvolta anche nelle inchieste linguistiche, per la classificazione delle

[12] Per inserire in modo efficace, nella concretezza dei fenomeni gastronomici, il discorso solo apparentemente astratto di Lévi-Strauss, basterà fare riferimento a una pietanza "storica" napoletana (ma diffusa anche in altre parte d'Italia) che si colloca decisamente, già a partire dal nome, sul versante del putrido. Si tratta della famosa *olla podrida* (lett. 'pentola putrida, imputridita'), 'sorta di minestra a base di carne, verdure e legumi' (per la quale cfr. MINERVINI 2019).

vivande e per il loro inserimento all'interno di una "grammatica culinaria universale":



Con i lavori di Lévi-Strauss, prendono avvio le esplorazioni antropologiche ed etnografiche nel campo dell'alimentazione[13], imprescindibili anche per la valutazione di fatti linguistici e per l'individuazione di tratti (anche lessicali) comuni alle diverse gastronomie e tradizioni culinarie.

Si è più volte accennato (*supra*) alle relazioni che intercorrono, nel panorama degli studi italiani, tra analisi linguistica e antropologica/etnografica, alle quali aveva già fatto cenno VIDOSSI 1934 con riferimento, non casualmente, ai pani e alla panificazione. È proprio con il pane che emerge evidentissima la natura del cibo come "segno"[14] attraverso il quale, seppure secondo modelli e meccanismi non immediatamente percepibili, è possibile comunicare. Per questo motivo il pane rappresenta un punto di osservazione privilegiato per valutare il legame tra antropologia e linguistica. Già Vidossi ricordava l'importanza, nell'ambito della sua indagine, di considerare aspetti come il "rispetto religioso" accordato al pane,

[13] Al di là della considerazione dell'alimentazione come "moda antropo-poietica", volta cioè a ottenere particolari risultati estetici attraverso l'attuazione di una dieta (cfr. REMOTTI 2007: 136), è venuta configurandosi, negli ultimi anni, la necessità di una vera antropologia dell'alimentazione, le cui prime osservazioni sono in TETI 1976, CAMPORESI 1980 (sul pane), e CAMPORESI 1983 (dedicato, invece, alla carne e le sue implicazioni carnascialesche). Per una visione generale sull'antropologia dell'alimentazione si rinvia a SEPPILI 1994 e al recentissimo KOENSLER-MELONI 2019. Al tema dell'alimentazione, osservato da una prospettiva antropologica, sono dedicati, inoltre, alcuni lavori dell'antropologo calabrese Vito Teti. Si vedano, oltre al già citato TETI 1976, anche TETI 1999, 2015a, 2015b, 2017.

[14] A proposito del cibo come segno, in BARTHES 1960: 979, in risposta alla domanda "cos'è l'alimentazione?", si legge: «Ce n'est pas seulement una collection de produits, justiciables d'étude statistiques ou diététiques. C'est aussi et en même temps un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. Comment étudier cette réalité alimentaire, élargie jusqu'à l'image et au signe? Les faits alimentaires doivent être recherchés partout où il se trouvent: par observation directe dans l'économie, les techniques, les usages, les raprésentation publicitaires; par observation indirecte, dans la vie mentale d'une population donnée».

il suo valore come simbolo di abbondanza e fecondità e il suo uso rituale, tutti fenomeni culturalmente connotati e non privi di riflessi nella terminologia alimentare[15]. Al pane, alimento carico di forti valori segnici, i linguisti hanno dedicato – spesso partendo proprio da premesse etnografiche e simboliche – una notevole attenzione. Tra le operazioni più recenti, oltre alle indagini sorte in seno all'*ALS*, come i già citati RUFFINO 1995 e MATRANGA 2011, si ricordano anche i lavori di Cusumano, in part. CUSUMANO 2007 e CUSUMANO 2010, e l'indagine etnolinguistica in BENOZZO 2008.

Sebbene con il pane le dimensioni linguistico-antropologiche emergano con maggiore evidenza, è bene ricordare che ogni alimento e ogni grado di elaborazione dei cibi può recare valori segnici, divenendo pertanto passibile di essere analizzato anche nei suoi punti di contatto con la lingua.

Un altro aspetto fondamentale che riguarda il cibo come atto comunicativo risiede nella capacità del cibo stesso di farsi portatore di valori identitari, i quali possono avere portata diversa sulla base del tipo di relazione che si instaura con l'alterità (cfr. NERESINI-RETTORE 2008). L'identità veicolata dal cibo può essere, ad esempio, di tipo religioso, di tipo locale o di tipo nazionale. Limitando lo sguardo alla penisola italiana, rispetto all'identità religiosa *gastronomicamente* espressa si potrà fare riferimento alle consuetudini alimentari delle tre religioni abramitiche, che si manifestano nella cucina *kasher* nel caso dell'Ebraismo, nella cucina *halal* in quello dell'Islam, e in tutta quella serie di norme più o meno rigide che rientrano nei confini del Cristianesimo. Quanto all'identità locale, essa si traduce nella scelta (e talvolta nella promozione) di un prodotto o un alimento locale, il cui valore di simbolo di appartenenza a una comunità (cittadina o regionale) si manifesta esclusivamente nel riconoscimento e nella relazione con una diversità di più ampia portata (come quella nazionale), di pari portata (quella di altra città o regione) o geograficamente prossima. Allo stesso modo, il valore del cibo come portatore di identità nazionale assume peso solo nella relazione con altre identità gastronomiche nazionali o con le cosiddette cucine "etniche". Come le implicazioni antropologiche, anche quelle identitarie non sono prive di riflessi sul piano linguistico. Questi riflessi meritano di essere analizzati con strumenti tradizionali (si pensi, ad esempio, agli strumenti lessicali per l'analisi delle parole

[15] La direzione dei primi studi antropologici sul cibo in Italia, per tutti i motivi elencati dal glottologo, è del resto proprio quella che vede come oggetti d'indagine il pane, la sua cottura e, soprattutto, sue forme. Fondante risulta, in tal senso, l'inchiesta portata avanti in CIRESE 1973 e dedicata alla cosiddetta "arte plastica effimera", ovvero alle forme rituali dei pani delle feste, con specifico riferimento alla Sardegna.

attraverso le quali i dialetti in particolare esprimono i concetti alimentari e "religiosi" di 'puro', 'impuro', 'magro', 'grasso') o entro i criteri di una sociolinguistica attenta alle conseguenze linguistiche della globalizzazione, i cui effetti sono evidenti anche sul piano degli scambi alimentari (si veda, ad esempio, l'indagine condotta in CALVI 2017).

Il marketing, infine, rappresenta un settore che, specie negli ultimi decenni, si è avvalso in modo rilevante delle potenzialità comunicative del cibo, facendo leva, non di rado, sulle tendenze identitarie sopra accennate, che si traducono generalmente in ideali di genuinità e tradizione. Attraverso una comunicazione efficace, capace cioè di individuare i dispositivi linguistici in grado di attivare l'insieme di valori e ideali dell'alimentazione nella memoria dell'ascoltatore (o del lettore o dell'osservatore), il cibo diventa, oltre che mezzo di sostentamento, anche «conveniente da vendere» (cfr. DI RENZO 2014). Risulta evidente, quindi, l'importanza rivestita, in questo come in altri settori "pubblicitari", dalle scelte linguistiche e, d'altra parte, specularmente, da un'analisi che sia in grado di fare luce sui meccanismi linguistici (specialmente lessicali e sintattici) sfruttati da un mercato globale che attinge, con sempre maggiore frequenza, ai saperi tradizionali[16].

[16] In questo interregno tra *globale* e *locale* si muove, oggi, buona parte della comunicazione pubblicitaria-aziendale, che fa proprie le istanze della cosiddetta *glocalizzazione* intesa come 'compenetrazione di tendenze all'unificazione mondiale e alla rivendicazione dei diritti e delle culture locali' (*GraDIt*). Per esempi di applicazione di un approccio *glocal* e delle sue conseguenze linguistiche si rinvia al cap. IV.

Capitolo II. Cenni di storia della gastronomia in Campania

II.1. Premessa

L'alimentazione e la gastronomia sono due campi d'indagine su cui si è ampiamente soffermata la ricerca storiografica contemporanea. Al pari dei molti studi linguistici che hanno interessato questi settori, la cui evoluzione è stata seguita al capitolo precedente, anche gli studi storici hanno declinato questi temi a partire da prospettive diverse. Essi sono stati osservati dal punto di vista economico, da quello della storia dei costumi, dal punto di vista sociale e da quello religioso-antropologico. I grandi profili risultanti da queste indagini sono solitamente di carattere generale: è possibile, quindi, giovarsi di opere riguardanti, ad esempio, la cucina medievale (MONTANARI 2014) o la cucina italiana (BENPORAT 1990; CAPATTI-MONTANARI 2018), e ancora la storia dell'alimentazione e quella della gastronomia lungo notevoli archi temporali (FERNIOT-LEGOFF 1987; FLANDRIN-MONTANARI 2016). È chiaro che simili opere non esauriscono, come si vedrà meglio più avanti, l'insieme degli studi storici rivolti alla gastronomia ed è altrettanto evidente che questi risultati sono il frutto di indagini capillari sul panorama storico generale.

Ciò che qui si intende rilevare, almeno per la situazione italiana, è la percepibile assenza di profili storici che osservino da vicino aree geografiche ristrette, come possono essere le attuali regioni amministrative. Una tale assenza stupisce tanto più in considerazione dei forti connotati storico-identitari di cui si caricano, oggi, le gastronomie regionali. È possibile interrogarsi sulle motivazioni che si trovano alla base di questo silenzio. Di un certo peso deve essere la sostanziale difficoltà di delimitare una tradizione gastronomica dal punto di vista storico-geografico, difficoltà dovuta tanto alla inafferrabilità, per così dire, degli usi alimentari, quanto all'emersione, in fin dei conti tarda (solo ottocentesca), delle cucine regionali come sistemi più o meno autonomi (cfr. MELDINI 2016). D'altra parte, l'impresa è resa ancora più ardua dal tacere delle fonti (in particolare i grandi ricettari storici) rispetto alla gastronomia "minuta", cioè alla gastronomia dei popoli che tanta parte hanno avuto nella configurazione storica (e geografica) delle cucine di aree ristrette:

> Come la lingua vive e si trasmette ad opera dei parlanti – scrive Anna Martellotti – allo stesso modo la cultura culinaria si realizza e si tramanda attraverso la comunità

> che la pratica: in maniera attiva per mezzo dell'apprendistato tra cuoco e garzone di cucina, o domesticamente tra madre e figlia […], ma ancor più nel processo passivo di acquisizione che si sviluppa fin dall'infanzia […]. Non si potrà mai pensare che un manuale, per quanto ben costruito e di enorme diffusione, possa rappresentare tutta la realtà della sua epoca, e neanche eventualmente riflettere per intero le esperienze di chi lo ha scritto (MARTELLOTTI 2012: 2-3).

È tuttavia innegabile che vocazioni "regionali"[17], pur non perfettamente definibili, fossero attive già prima dell'Ottocento e fossero dovute principalmente ai legami che, nel tempo, si son intessuti tra aree appartenenti a un medesimo territorio. Non è pensabile che queste relazioni, alla base, come si è accennato (cfr. n.), delle moderne regioni amministrative, non abbiano avuto implicazioni anche sul piano alimentare e gastronomico. Un simile discorso è tanto più valido per una regione come la Campania, caratterizzata storicamente da una costante tensione delle aree montuose interne verso la costa, una tensione che, risoltasi dapprima in scontro aperto (si pensi alle lotte tra i Sanniti e i popoli della pianura), è divenuta, con il tempo, politica, sociale ed economica, data la presenza di un centro come Napoli. Nella storia della regione, e particolarmente nella sua storia gastronomica, questa città si è configurata da un lato come luogo "accentratore", verso cui erano esportati beni e prodotti, finiti e no. Inoltre, le richieste costanti di cospicue derrate alimentari, dovute tanto a una popolazione quasi perennemente in soprannumero, quanto alla presenza delle corti, noti centri di consumo, hanno reso Napoli capace di modificare il paesaggio agricolo dei suoi dintorni, impegnato nell'adattamento alla domanda. D'altro canto, la città è stata a lungo (ed è invero tuttora) un polo esportatore di cultura anche gastronomica, modello alimentare osservato non solo dagli immediati dintorni.

Questo capitolo intende fornire degli spunti di riflessione sulla storia gastronomica della Campania, includendo entro i confini di quest'ultima non solo l'area a cui, in epoca classica, era riservato il toponimo (ovvero quella compresa tra la foce del Garigliano e il Golfo di Policastro, la *Campania Felix*), ma anche la

[17] Risulta utile chiarire cosa si intenda, qui, con il sostantivo *regione* (quindi con l'aggettivo *regionale*). Dal momento che la gastronomia è un fenomeno principalmente storico, sociale e culturale, non si potrà considerare la *regione* dal punto di vista meramente geografico (sebbene, com'è ovvio, la natura di un luogo sia in grado, almeno in parte, di influenzare l'alimentazione dei popoli che lo abitano). La *regione* è qui considerata, se non proprio come *amministrativa* in senso legislativo (così come le regioni italiane sono venute configurandosi dopo l'Unità), almeno come *storica*, come, cioè, un 'territorio con caratteristiche culturali, storiche o linguistiche sue proprie' (così in *GraDIt*, sign. 3a). Talvolta, queste unità territoriali, legate culturalmente, storicamente e non di rado economicamente, hanno costituito la base delle divisioni amministrative postunitarie.

Terra di Lavoro, il Principato Ulteriore e il Principato Citeriore, nuclei storicamente connessi[18] a partire dai quali si è costituita, all'indomani dell'Unificazione, la regione amministrativa, in gran parte coincidente, tolti i territori del basso Lazio, con l'attuale.

Si parlerà, per comodità, di *gastronomia campana*, sebbene sarebbe più appropriato fare riferimento alle *gastronomie* della regione. La precisazione quantitativa ha l'unico scopo di evidenziare alcune peculiarità della storia culinaria della Campania (ma in realtà, in forme diverse, di tutte le regioni), e cioè, prendendo spunto dalla terminologia linguistica, le variazioni diastratiche e diatopiche. È senza dubbio vero, infatti, che il cibo dei ricchi non è quello delle classi meno abbienti, né il cibo della città – con cui si tende a identificare, a causa di una percezione sbilanciata della storia, l'intera cultura gastronomica campana – è in tutto affine a quello dei suoi dintorni o a quello delle aree montane o delle altre zone costiere.

I ricettari, pur fornendo ritratti gastronomici fondamentali di epoche storiche determinate, sono stati per lungo tempo espressione di una cultura gastronomica aristocratica e, spesse volte, solamente "cittadina". È lecito, pertanto, domandarsi a partire da quali fonti sia possibile realizzare una descrizione degli usi alimentari delle altre categorie sociali e degli altri ambienti geografici: una descrizione, cioè, delle *gastronomie* generalmente escluse dalla trattatistica. Molto utili, a questi fini, possono risultare le opere letterarie, che celano spesso tra le righe informazioni preziose sui modi dell'alimentazione. Questa impostazione metodologica si è rivelata particolarmente proficua nel noto capolavoro storiografico di Emilio Sereni, il quale, partendo proprio da fonti letterarie (suffragate, certo, da altro genere di documentazione), è stato in grado di delineare il percorso storico, culturale e sociale che ha trasformato i napoletani, assidui mangiatori di *foglia*, in *mangiamaccheroni* (SERENI 2015).

Va da sé che la documentazione letteraria, per quanto utile, fornisce una visione parziale, spesso (ma non sempre) limitata all'osservazione del solo contesto culturale in cui l'autore si esprime, fatti chiaramente salvi i casi in cui l'autore si impegni a descrivere una o più realtà diverse dalle propria. Per questi motivi è

[18] Scrive Galasso: «[…] i contigui territori del Sannio e dei due Principati rappresentavano da secoli l'area di più immediata gravitazione meridionale sulla metropoli napoletana; perché, se una suscettibilità di sviluppo appariva sussistere nell'ambito dell'area regionale formata con la Terra di Lavoro e coi due Principati, essa appariva anche, e non infondatamente, localizzata nell'arco pianeggiante dell'antica Campania Felice tra il Volturno e il Sarno; perché, infine, e forse soprattutto, non meno chiara appariva la complementarietà storica sussistente *ab antiquo* fra quelle terre pianeggianti e le zone montuose contermini» (GALASSO 1974).

necessario che a simili testimonianze sia associato altro genere di fonti: libri di conti, prammatiche, documenti relativi al pagamento delle assise e ai prezzi dei prodotti contengono, in genere, informazioni preziose, a partire dalle quali è possibile ricostruire se non le *gastronomie* di certi strati della popolazione e di certe aree, almeno gli usi alimentari (sui quali, com'è naturale, sono modellate le cucine locali).

A questo genere di fonti come portatrici di informazioni indispensabili alla ricostruzione delle storie alimentari è già stata dedicata una certa attenzione. Si pensi ai poderosi atti del convegno *Gli archivi per la storia dell'alimentazione* tenutosi nel 1988 tra Potenza e Matera e che fin dal titolo denuncia la natura "archivistica" delle ricerche condotte sul tema e presentate in quell'occasione. Per il contesto campano è invece fondamentale il convegno *Cibo, territorio e socialità. L'alimentazione nel territorio campano fra vita quotidiana e rappresentazioni* (Napoli-Avellino, giugno 2017), che ha puntato, com'è facilmente intuibile dal titolo, all'esame della storia alimentare campana proprio a partire da fonti documentarie di tipo prevalentemente archivistico[19].

Questi lavori storiografici di alto valore scientifico non sono mai sfociati (e ciò vale per tutte le regioni d'Italia) nella realizzazione di profili storici delle gastronomie e delle alimentazioni regionali non solo per i motivi spiegati in apertura al capitolo, ma anche perché molto lavoro c'è ancora da fare su fonti archivistiche di questo tipo. Del resto, la pervasività dell'argomento "cibo", dovuta alla sua natura di condizione essenziale al sostentamento (e anche, non di rado, al godimento), è causa diretta della sua costante presenza in ogni discorso sociale, culturale ed economico, tale da rendere davvero difficile delimitare anche solo i contorni delle fonti considerabili.

È chiaro che il lavoro presentato in questo capitolo non potrà considerarsi esaustivo rispetto alle "anime" gastronomiche che hanno popolato e popolano la storia dell'alimentazione campana. Come si è già accennato, infatti, esso intende offrire una riflessione, certo generale e comunque per grandi linee, sulle modalità attraverso le quali è venuta a costituirsi, nel corso dei secoli, una cultura gastronomico-alimentare campana, cristallizzatasi, specie a partire dalla seconda metà del Novecento, in quel fenomeno culturale che è la cucina regionale campana, per così dire, "tradizionale".

[19] Altro bel prodotto delle giornate di studio, oltre agli atti del convegno pubblicati l'anno successivo, è stata la mostra virtuale, con abbondante documentazione storica e iconografica, consultabile al sito www.cibocampania.it.

II.2. Dalle origini al XIV secolo

Non sono molte le notizie che si possono ricavare sull'alimentazione dei primi abitanti della Campania, anche se si può immaginare che almeno in parte essa fosse legata alla terra, al mare e ai prodotti che da essi spontaneamente derivavano. D'altra parte, è presumibile che come tutti i popoli preromani, anche quelli campani praticassero qualche forma di agricoltura, coltivando piante e arbusti tipici dell'area mediterranea, vite e olivo su tutte. I cereali dovevano avere, già in quest'epoca, una funzione alimentare essenziale: alcune delle prime testimonianze (mortai e macine) di una produzione agricola in Campania, risalenti a circa 3000 anni fa, sono connesse proprio alla cerealicoltura (cfr. ALIOTTA-DE ANGELIS 2000: 22). Queste tendenze dovettero mantenersi e rinforzarsi in epoca classica. L'agricoltura, infatti, rappresentò per lungo tempo la principale vocazione degli abitanti della *Campania Felix*, specie in considerazione del fatto che il territorio, straordinariamente fertile, fosse in grado di fornire, oltre a cereali (coltivati alle pendici del Vesuvio), viti e olivi, anche legumi (in particolare ceci, fave e lenticchie), alberi da frutto e ortaggi (risale già a quest'epoca la coltivazione del cavolo, che tanta parte ha avuto, com'è noto, nella storia gastronomica della regione).

Una "fonte" di carattere del tutto peculiare da cui trarre notizie legate all'alimentazione campana dei primi secoli è senza dubbio Pompei, nella quale il ruolo del cibo non dové essere secondario. I ritrovamenti di recipienti utilizzati per la conservazione dell'olio denunciano la preferenza di questo grasso vegetale al burro o altri grassi animali, in linea con quanto avviene ancora oggi in gran parte dell'Italia meridionale. Era ampiamente consumata la frutta a guscio, favorita, rispetto ad altro tipo di frutta, perché non poneva problemi di deperibilità, sebbene vi fosse la tendenza a essiccare mele, pere, fichi e susine (CIARALLO 2000: 36-37). Gli affreschi pompeiani giunti fino ai nostri giorni e raffigurati, non di rado, nature morte tratte dalla vita quotidiana della città, dimostrano che le proteine animali erano assunte attraverso le uova, le carni (di cinghiale o cervo ma soprattutto bianche, data la frequente rappresentazione di galline, colombi o lepri) e il pesce. Che le materie prime fossero manipolate ed elaborate, e che esistesse, quindi una sorta di gastronomia *ante litteram*, si evince dalla presenza considerevole in città di termopoli, locali adibiti alla vendita di bevande e generi di ristoro "elaborati". Esistevano, in Pompei, botteghe specializzate nella realizzazione di pani e dolci e molto praticata era anche la salatura dei prodotti ittici,

tradizione che continuerà a lungo nella cultura gastronomica della Campania. Una traccia evidente di continuità diretta di questa tradizione è l'ormai celebre *colatura* di alici, tipica del piccolo centro di Cetara (sulla Costiera amalfitana), una salsa derivata dalla fermentazione e dalla torchiatura delle alici, come l'altrettanto celebre *garum* d'epoca latina.

Poco può essere detto su fasi storiche successive, benché sia possibile immaginare, con Montanari, che l'incontro-scontro con i popoli germanici abbia, se non introdotto, almeno dato vigore, anche nelle regioni meridionali, al consumo della carne ottenuta attraverso la caccia o l'allevamento.

Notizie più certe sui modi dell'alimentazione in Campania possono ottenersi, comunque, solo a partire dai secoli XII e XIII. Tra le pietanze elaborate più lungamente documentate vi sono, soprattutto, pani e altri prodotti di panetteria. In un registro fiscale di epoca federiciana dedicato alle riscossioni nella Capitanata (regione cui apparteneva, sotto Federico II, anche il territorio di Benevento), noto come *Quaternus excadenciuarum Capitinate*, si legge, ad esempio, che i possidenti di centri beneventani dovessero rendere alla corona, oltre a frumento e vino prodotti secondo le proprie possibilità, anche carne di maiale, polli e *tortani*, pani di forma rotonda che erano consumati, come avviene ancora oggi, in occasione delle festività pasquali (ZECCHINO 2015: 72). Nelle carte della beneventana abbazia di San Modesto è presente una delle prime testimonianze (1176) di *buccellati*, come i *tortani* pani rotondi ancora prodotti nelle aree interne delle Campania. Lungamente documentati a Napoli (1016) sono poi i *migliacci*, forse ancora solo pani a base di miglio (*DEI*, s.v. *migliaccio*), cereale che doveva essere utilizzato, in questo periodo, più di quanto non lo sia stato nei secoli successivi, quando lo si preferiva specialmente nell'evenienza di periodi di carestia (cfr. CASTELLANO 2018).

La scarsità di documentazione scritta per questa fase storica non autorizza, in ogni caso, a immaginare una gastronomia ancora non elaborata. Biscotti come i *mostaccioli* (probabilmente a base di mosto) e pietanze elaborate come le *pastiere* (ancora a base di carne) erano forse già consumati intorno al XIII secolo, nell'ultimo scorcio del quale fanno la loro apparizione, nell'àmbito della corte angioina, i *maccheroni*, intesi ancora come pietanza dolce (CASTELLANO 2018: 49). Il volgarizzamento del *Regimen Sanitatis*, frutto dell'esperienza della Scuola medica salernitana, riferisce di usi gastronomici complessi, dal momento che gli alimenti consigliati per le diverse stagioni risultano elaborati in preparazioni che prevedono l'uso di spezie come pepe, cannella e zenzero e l'impiego del lardo come ingrediente per la realizzazione di piatti a base di carne bianca (MUSSAFIA

1884: 567). Già il *Regimen* consiglia di consumare i cavoli con carne (ancora bianca), testimoniando che l'uso di associare la *foglia* a un alimento proteico che tanta fortuna avrà nel corso della storia gastronomica campana, è già della fine del XIII secolo. Cavoli, lattughe, scarola, spinaci e asparagi erano molto consigliati, specie se consumati con un condimento semplice a base di limone o mandorle (MUSSAFIA 1884: 569-570). Il volgarizzamento si sofferma poco sui legumi, preferendo, invece, dilungarsi sulle carni, di cui vengono elogiate le proprietà, e che si cucinano in brodo o condite con agliata. Oltre alle carni "tradizionali" (di maiale, capra, vacca, vitello, gallina, cappone), pare si consumassero, a quest'altezza cronologica, anche starne, gru e papere (MUSSAFIA 1884: 571-573). Il pesce, di mare e di lago, era raccomandato (con, tuttavia, una serie di precauzioni), e si consigliava di consumarlo principalmente bollito e condito in modo semplice con pepe e prezzemolo (MUSSAFIA 1884: 574). Pur non costituendo una testimonianza gastronomica in senso stretto, il *Regimen* si configura come un insieme di consigli nutrizionali che rende ben conto di quelli che dovevano essere gli alimenti e i prodotti disponibili già alla fine del Trecento e le modalità di preparazione probabilmente utilizzate, per la loro estrema semplicità, nella vita di tutti i giorni, sebbene non sia pensabile che tutti gli strati della popolazione godessero di eguale accesso alle risorse alimentari.

Tutt'altro che semplice doveva essere, invece, l'alimentazione dei sovrani, sulla quale notizie interessanti possono ricavarsi dalla complessa tradizione filologica del *Liber de coquina*. Una ricostruzione della tradizione è stata offerta, com'è noto, da Anna Martellotti, che riconosce, nel testo tràdito da un manoscritto conservato presso la Biblioteca internazionale di Gastronomia di Sorengo e edito in BÖSTROM 1985 con il nome di *Libro A*, il punto di partenza della tradizione culminante nel *Liber de coquina* parigino, a lungo considerato il capostipite della famiglia di testi. Secondo la ricostruzione proposta in MARTELLOTTI 2005, il testo, contenente ricette di gusto cosmopolita, non di rado arabeggianti, sarebbe stato composto intorno al 1240 nella Sicilia di Federico II. Se è vero che sotto l'Hohenstaufen Napoli non ebbe mai il ruolo di sede della corte, è pur vero che il sovrano vi fu più volte di passaggio, e non è difficile immaginare che in quelle occasioni egli portasse con sé i proprio cuochi e, con essi, quei saperi culinari che saranno adottati anche dai sovrani che lo succederanno sul trono di Napoli. È noto, infatti, che la città, pur non essendo il luogo di stesura originario del ricettario (come pure si è a lungo ritenuto), abbia avuto un ruolo di tramite nella circolazione dell'opera. Essa, cioè, doveva essere nota ai sovrani angioini ed è facile intuire che almeno alcune delle ricette facessero effettivamente parte della cultura

gastronomica reale e che dovessero avere un pur minima diffusione presso l'aristocrazia cittadina. Queste supposizioni sembrano essere confermate dai punti di contatto che è possibile rintracciare tra le ricette del *Liber* e alcune delle pietanze citate nello *gliommero* di Sannazaro intitolato *Licinio se 'l mio inzegno*, già rilevati in DE BLASI 2002. Tra le preparazioni documentate nel due-trecento, godettero di una qualche circolazione la salsa detta *cammellina*, a base di pane e spezie e così denominata per il colore da queste ultime conferitole, le *crespelle* cioè frittelle variamente condite (la parola è documentata in area meridionale prima che in italiano), il *brodo gallicano* corrispondente alla *zuppa francescha cun la trippa* del Sannazaro, e la gallina ripiena.

Il ricettario raccoglie preparazioni particolarmente complesse e in alcuni casi straordinariamente elaborate (basti pensare alla prima, monumentale ricetta della *turta parmesana*, in FACCIOLI 1987: 103), che non possono che riflettere gli usi di una cucina reale e aristocratica: *biancomangiare*, *somacchia*, *limonia*, *scapece* e *gelatina*, nonché brodi di diversa origine (spagnoli, provenzali, arabi) sono espressione di una cucina di stampo internazionale, lussuosa e cosmopolita ma notevolmente distaccata dalla realtà alimentare quotidiana di gran parte della popolazione.

Nel corso del XIV secolo, i prodotti a base di cereali costituiscono ancora la fonte alimentare primaria per tutti gli strati della popolazione. I centri di Afragola, S. Pietro a Patierno, Frattamaggiore, Marano, Calvizzano, Mugnano, Somma Vesuviana e Pollena rifornivano alla città, già allora importante centro di consumo, le derrate necessarie alla realizzazione dei prodotti da forno, preparati con qualità diverse di farina in base al gruppo sociale a cui erano destinati (il *fior di farina* spettava, naturalmente, a sovrani e corte). Capua e Scafati fornivano alla città i caciocavalli, importati anche dalla Puglia (ma altri formaggi arrivavano da altre zone d'Italia, come la Sicilia e la Sardegna); la vendita di diverse qualità di formaggio rendeva questo prodotto disponibile anche per i più poveri. Sorrento e Capri esportavano vitelle, carni pregiate consumate, assieme a quelle di capretto e castrato, dall'aristocrazia; carni meno nobili, come quelle di vacca, maiale o pecora, erano destinate agli artigiani, mentre i più poveri consumavano i pezzi di scarto (testa e piedi di maiali e frattaglie, con cui si preparavano salsicce come il *sanguinaccio* o la *polmonata*). Castellammare di Stabia, Torre del Greco, Ercolano e Pozzuoli rifornivano i dintorni di prodotti ittici, destinati anche alla salagione in botteghe riservate a questa attività. Napoli, invece, era ricchissima di orti che fornivano quantità considerevoli di quella *foglia* protagonista della gastronomia cittadina e regionale (CASTELLANO 2018). Già dal Duecento, infine, i territori

intorno all'abbazia di Cava de' Tirreni iniziano a produrre agrumi, prodotti pregiati, destinati a coprire anche il mercato di Napoli, abbandonando (anche se non del tutto) la coltivazione delle castagne, stabile, invece in Irpinia e Cilento, aree in cui erano spesso consumate in sostituzione del pane (SESSA 1998: 1936-1937). Già a questa altezza cronologica, insomma, Napoli si configura non solo come centro di influenza in grado di modificare, con le proprie richieste, il territorio circostante, ma anche, per la presenza della corte, come polo accentratore di esperienze gastronomiche internazionali capaci di influenzare, ora meno che nei secoli a venire, le abitudini alimentari della popolazione cittadina (e solo più lentamente di quella regnicola).

II.2. Quattrocento e Cinquecento

Il ruolo di Napoli come perno economico, politico e sociale dell'intero Regno non fece che rafforzarsi con l'avvento della dinastia Aragonese, sancito dalla salita al trono di Alfonso V d'Aragona detto il *Magnanimo*:

> La stabilité provoquée par l'avènement de la dynastie aragonaise et les conditions d'une reprise généralisée permirent à Naples d'augmenter sa prééminence, tant comme centre économique principal lié aux plus actives places d'affaires européennes que comme pivot unificateur du royaume (FENIELLO 2005: 161).

Napoli era diventata la capitale di una regno che puntava a farsi strada sul palcoscenico d'Europa ed è fuor di dubbio che, in questa circostanza, il cibo si caricasse (allora come nei secoli a venire) di valori politici che dovevano risultare evidenti ai convitati a corte. La cucina reale quattrocentesca, non certo meno sfarzosa della precedente, coincideva ancora, in larga parte, con quella raccontata dal *Liber de coquina* e con quella descritta nel *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino (cfr. FACCIOLI 1987: 127-218), nel quale iniziano ad apparire, forse non casualmente, pietanze dette *alla catalana*[20]. Secondo una testimonianza del Pontano, poi, pare che si debba ad Alfonso d'Aragona l'introduzione di un momento del banchetto regio detto *collationes* o *secundae mensae*, «costituit[o] da

[20] Spicca, tra queste il *mirrause* (*catalano*) ricordato anche dal Sannazaro nel già citato *gliommero*.

squisitezze dolci elaborate in varietà di forme fantasiose che venivano degustate con libagioni di vino» (VITALE 2018: 30)[21].

In generale, comunque, il breve lasso di tempo in cui Napoli fu capitale di un Regno (dal 1442 al 1501), coincise con un periodo di sostanziale abbondanza presso tutti gli strati della popolazione. Risalgono a questa fase storica, secondo la disamina di Emilio Sereni, le prime testimonianze letterarie relative al consumo di *foglia* da parte dei napoletani, a cui questi ultimi devono la denominazione di *mangiafoglia*:

> Chi levassi la foglia, il maglio e 'l loco
> a questi minchiattar napoletani,
> o traessi dal seggio i capovani,
> parebbon salamandre fuor del fuoco.

I versi sono tratti da un sonetto che nel 1471 Luigi Pulci dedicò a Lorenzo il Magnifico e sono, secondo il Sereni, uno dei più antichi documenti che testimoniano l'importanza della *foglia* nell'alimentazione dei napoletani. Si è visto, in realtà, che la preminenza della *foglia*, dovuta alla sua enorme abbondanza sul territorio campano (e particolarmente a Napoli e nei suoi dintorni), è fatto antico, e riguardava sicuramente anche i secoli immediatamente precedenti al XV. A partire da questo dato, è possibile supporre che non dovessero essere molte le differenze tra la gastronomia popolare trecentesca e quella quattrocentesca, benché si possa immaginare che quest'ultima fosse improntata a una maggiore abbondanza, complice anche la maggiore disponibilità di prodotti. Molto interessanti risultano, in tal senso, i malinconici versi della *Storia de cient'anne arreto* di Velardiniello, una testimonianza da valutare con cautela, dato il filtro di nostalgia attraverso il quale è trasmessa. L'autore, che scrive tra la fine del XVI secolo e l'inizio del XVII in una Napoli declassata a capitale di un viceregno, guarda al tempo glorioso in cui la città era retta dai sovrani aragonesi («Saie quanno fuste, Napole, corona? / Quanno regnava Casa d'Aragona»; RUSSO 1913:

[21] Quanto al valore o, meglio, alla funzione politica del cibo, vale la pena ricordare che in epoca aragonese «l'offerta abbondante di cibo e di vino costitutiva una delle pratiche più comuni ed eclatanti messe in atto da sovrani e principi per sollecitare la festosa partecipazione popolare ad occasioni quali le visite dei principi stranieri, ma avevano anche lo scopo di dimostrare a questi ed al loro seguito l'opulenza del Regno, quanto gradito fosse l'incontro con gli ospiti, ma anche la generosità che i sovrani usavano nei confronti dei sudditi e quindi la saldezza di un governo circondato da tale festante popolarità» (VITALE 2018: 34).

137). Prodotti da forno come *tortani*, *pastiere*, *freselle*, *pizze* e *casatielli* erano ancora tra le preparazioni più diffuse e apprezzate. Rispetto al tempo in cui scrive Velardiniello, era nettamente superiore la disponibilità di pesce e carne («[Napole] Peo si' ogge, che non fuste jiere / 'n mano de pisciavinnole e bucciere!», RUSSO 1913: 136). Carni come quelle di maiale, capra e pecora erano acquistabili a prezzi accessibili ai più, così come le *ossa maste* (gli ossibuchi), le *nnateche* e le *llacierte* (il controgirello) di vitello. I già citati *sanguinacci* e frattaglie come il polmone, pur essendo tipici dell'alimentazione più umile, erano comunque maggiormente reperibili, e cospicue quantità di latticini dovevano circolare in città («De nnatte, de recotte e ccaso frisco / nc'era la grassa, e cchiú non ne volive», RUSSO 1913: 133). Manca invece ogni cenno alla *foglia*, sintomo, questo, dell'ordinarietà di un prodotto la cui disponibilità, evidentemente, non valeva la pena essere segnalata.

Il pianto di Velardiniello e il suo dolore per il progressivo declino di Napoli ha chiare motivazioni nella storia. Il passaggio della città da capitale di un regno che puntava al cosmopolitismo a capitale di un viceregno periferico rispetto alla lontana sede del potere centrale ne aveva causato un considerevole decadimento, al quale seguì il sostanziale impoverimento di tutti gli strati della popolazione, inclusa la nobiltà[22]. Il concomitante aumento della popolazione, dovuto all'inurbamento di pastori e contadini che avevano abbandonato le campagne, spinti anche dalle possibilità offerte da Napoli, mise in luce l'insufficienza dell'attuale sistema di approvvigionamento cittadino, specialmente per quel che riguardava il grano. Se quello prodotto in Terra di Lavoro e nei territori del Principato Citeriore era finora bastato per rispondere alla domanda cittadina (cfr. DE NEGRI 1998: 1404-1405), il nuovo assetto sociale rendeva necessarie nuove modalità di rifornimento nonché interventi di tutela e controllo. Già all'inizio del XVI secolo, pertanto, fu emanato un provvedimento che proibiva la realizzazione di prodotti come *zeppole*, *taralli*, *maccheroni* o *susamielli* nel caso in cui il prezzo della farina salisse oltre una certa soglia a causa di carestie o altro genere di calamità.

[22] Riflesso di questa circostanza sono le esortazioni alla parsimonia rivolte alla nobiltà ed espresse dal gentiluomo Tristano Caracciolo, umanista napoletano membro dell'Accademia Pontaniana: «Le esortazioni alla parsimonia anche nelle spese alimentari erano suggerite indubbiamente anche dall'esperienza della crisi che attraversava non solo la piccola e media nobiltà napoletana di Seggio, alla quale egli apparteneva, ma l'intero tessuto socio-economico della città. Per la cessazione del ruolo svolto da Napoli come capitale […] molte fonti di reddito del suo ceto (e non solo di quello) si erano andate esaurendo o riducendo […]. Veniva a mancare l'importanza non solo di merci destinante al mercato aristocratico, ma anche di quei prodotti dei quali *ne humillimus quidem paupellus carere possinti, casei scilicet et olii similium minutiarum.* Persino artigiani e fruttivendoli risentivano della crisi del mercato» (VITALE 2018: 36).

Coerentemente con la storia della Napoli cinquecentesca, caratterizzata da carestie a cadenza più o meno stabile, questa misura preventiva fu ribadita a più riprese e per l'intero secolo. Come già notato da Sereni, il provvedimento colpiva prodotti evidentemente non essenziali al sostentamento della popolazione (SERENI 2015: 65). Tra questi meritano certamente un cenno i *maccheroni*, che secondo il Sereni sono da considerarsi come una vivanda dolce, data la loro associazione a *zeppole* e *susamielli*. Va tuttavia ricordato (ma su questo aspetto si tornerà più avanti) che per Scoppa, autore di un vocabolario latino-volgare d'area meridionale pubblicato più volte nel corso del Cinquecento (prima ed. 1512), i *maccheroni*, oltre a essere di forma rotonda (e non allungata), potevano essere *strascinati* e *cavati con li digiti* (come i *cavatelli*), indizio di una produzione casareccia che denuncia un precoce interesse della popolazione verso un àmbito alimentare, quello delle paste, che già in questo secolo sembra dare i suoi succulenti frutti. Una *arte dei vermicellari* si costituisce, a Napoli, negli anni precedenti allo scoccare della metà del XVI secolo, segnando l'inizio di una produzione a carattere industriale (SERENI 2015: 87) che, in seguito, interesserà anche i territori circonvicini[23].

Se l'alimentazione delle classi sociali più povere è ancora a base di *foglia* e talvolta carne (ampia documentazione letteraria, in tal senso, è riportata in SERENI 2015), il cibo dei signori[24] si colloca, come nel Quattrocento, a un livello più alto[25]. Traccia di questa gastronomia aristocratica si trova, nel Cinquecento, in un ricettario noto come *Manoscritto lucano*, che riporta ricette con buona probabilità «diventate di moda a partire dal loro impiego presso la corte napoletana e messe in circolazione in altri ambienti signorili» (DE BLASI 2002: 586).

[23] La pasta, come si può immaginare, non era del tutto sconosciuta a Napoli e in Campania prima del XVI secolo. Essa, tuttavia, non era qui prodotta ma solo importata (presumibilmente dalla Sicilia).

[24] A proposito del cibo dei signori, per il Cinquecento napoletano una testimonianza interessante si trova nelle *Antichità di Napoli e del suo amenissimo distretto* di Benedetto Di Falco. Al di là della ricchezza dei materiali utilizzati per il vasellame (oro, argento e cristallo) e per altri complementi d'arredo (tessuti pregiati come la tela d'Olanda), Di Falco sottolinea i vari momento del banchetto, come l'antipasto, che poteva essere tanto a base di dolci (pasta reale o *mostaccioli*) quanto a base di frutta come cedri e limoni. Vengono poi (ancora come antipasti) i cibi dolci e *salsi*, come i prosciutti e le *soppressate*, cui seguono cibi come *fecatelli arrosto* e animelle di capretto, e poi ancora i "primi piatti" come *biancomangiare*, *carni allesse*, *minestre* e i "secondi", ovvero *mirausi* e *peperati*. Infine, secondo l'uso che si vuole introdotto da Alfonso I, le *secundae mensae* a base di torte, marzapani «et altre cose di zuccaro» (DI FALCO 1617: 51-52).

[25] Va ricordato, inoltre, che ancora nel Cinquecento il cibo aveva una funzione sociale (e politica) di non poco conto. Si pensi allo sfarzoso banchetto tenutosi nel 1517 a Castel Capuano in occasione delle nozze di Bona di Sforza con il re di Polonia, il cui menù, tratto dai *Giornali* di Giuliano Passero, è trascritto in DE BLASI 2002: 586.

Trattandosi di un ricettario primo-cinquecentesco, è del tutto verosimile che gli usi aristocratici descritti valessero anche per il secolo precedente, quando Napoli era ancora la ricca capitale del regno aragonese. Come per il *Liber de coquina* (cfr. *supra*), anche per il *Manoscritto Lucano* è possibile individuare alcune pietanze che, essendo citate da Sannazaro nello *gliommero Licinio se 'l mio inzegno*, sembrano godere di una certa circolazione presso le classi sociali medio-alte (esempi in DE BLASI 2002). L'impronta del ricettario è senza dubbio meridionale, come si evince dalla presenza di ricette di *zeppole, pizze* di diverso genere, *susamielli*, *strangolapreti* e, naturalmente, il *mirastro*, pietanza simbolo dell'influenza catalana sulla cucina meridionale. Quel che colpisce del ricettario è la compresenza di pietanze connotate decisamente verso il polo aristocratico (lo stesso *mirastro*, il *soffritto* – ancora lungi dall'assomigliare alla povera vivanda napoletana – o il ricco *biancomangiare*) e preparazioni che, come i *susamielli* e le *zeppole*, le minestre di verdure e certe salse, avevano ampia circolazione anche presso gli strati popolari.

Va infatti ricordato che, accanto a questa gastronomia "straordinaria", si colloca una cucina decisamente più ordinaria, tipica delle classi sociali meno abbienti (ma non necessariamente poverissime). Per il Cinquecento, una testimonianza molto particolareggiata degli usi gastronomici e alimentare è offerta da Giovan Battista del Tufo, autore del noto *Ritratto o modello della nobilissima città di Napoli*, descrizione della città offerta dall'autore alle nobildonne milanesi. Anche per Del Tufo, come già per Velardiniello, è necessario usare una certa cautela interpretativa, per l'atteggiamento elogiativo dell'autore che rischia talora di restituire un ritratto per certi versi iperbolico della città. Soprattutto quando racconta delle preparazioni in uso a Napoli (a cui è dedicata buona parte del *Ragionamento primo*), intendendo mettere in luce la ricchezza della "tradizione" alimentare cittadina, Del Tufo trasmette l'idea di un'abbondanza che, specialmente nel XVI secolo, non doveva appartenere a tutti gli strati della popolazione. Ad ogni modo, risultano molto interessante le illustrazioni fornite di prodotti e vivande in uso nella Napoli vicereale.

Dal punto di vista gastronomico il Quattrocento e soprattutto il Cinquecento sono, nonostante le evidenti difficoltà, secoli di grande fervore, duranti i quali vengono gettate le basi "alimentari" su cui si reggerà, nei tempi a venire, l'intero apparato gastronomico della regione. Sono di fatto già presenti, seppure *in nuce*, tutte le componenti gastronomiche che in modo più o meno stabile costituiranno la tradizione gastronomica campana.

II.3. Seicento e Settecento

Nei primi anni del XVII secolo, la cucina regionale appare stancamente adagiata sugli usi gastronomici ricevuti in eredità dai secoli precedenti, rispetto ai quali non si rilevano particolari divergenze. Tale stanchezza è ben rappresentata dal celebre *addio* a Napoli di Cienzo, che si trova nel *trattenemiento settimo de la iornata primma* del *Cunto* di Basile:

> A Dio pastenache e foglia molle; a Dio zeppole e migliaccie; a Dio vruoccole e tarantiello; a Dio caionze e cientofigliole; a Dio piccatiglie e 'ngrattinate! A Dio shiore de le cetate, sfuorgio de la Talia, cuccopinto de l'Auropa, schiecco de lo munno! A Dio Napoli, *no plus*, dove ha puosto li termene la vertute e li confine la grazia! Me parto pe stare sempre vidolo de le pignatte maretate! Io sfratto da sto bello casale, torze meie, ve lasso dereto! (STROMBOLI 2013: 144-146).

In questo *addio*, le vivande dolorosamente evocate da Cienzo, rappresentative di una cucina "del cuore", materna in senso lato, sono quelle già segnalate per i secoli precedenti: la *foglia* (accompagnata talvolta dalla carne, come nel *pignato maritato*), il pesce salato (*tarantiello*), le frattaglie (*caionze* e *cientofigliole* 'centopelle'), stufati di carne e pasticci (*piccatiglie* e *'ngrattinate*). Un simile immobilismo dei costumi gastronomici non deve stupire: Napoli e i territori campani che intorno a essa gravitavano (culturalmente ed economicamente) stavano lentamente adattandosi ai nuovi assetti sociali e politici, alle diminuite possibilità economiche di buona parte della popolazione (da imputarsi al gravoso regime di tassazione vicereale) e alla penuria di prodotti dovuta, in città, all'aumento della popolazione, e in campagna, alle richieste crescenti della città. Le scarse possibilità economiche e alimentari non favorivano certo lo sviluppo di costumi gastronomici innovativi. Pertanto, nell'arco dei primi trent'anni del secolo, Napoli e i suoi dintorni riscoprirono e approfondirono la relazione con un alimento che, conosciuto già da molto tempo (almeno dal XV secolo), garantiva a prezzi accessibili un adeguato ritorno in termini nutrizionali: la pasta. In questi anni (precisamente intorno agli anni '30) si realizza, secondo l'analisi di Sereni, la "svolta" o "rivoluzione" gastronomica che trasforma i napoletani da *mangiafoglia* a *mangiamaccheroni*[26].

[26] Non solo: già intorno al 1630 la quantità di pasta prodotta a Napoli era tale da permettere ai produttori di esportarla, sintomo, questo, di una copertura completa delle esigenze del popolo. Si

Se per i secoli precedenti è possibile segnalare una distanza (talvolta considerevole) tra gli usi gastronomici aristocratici di stampo cortigiano e quelli popolari, un discorso simile sembra non potersi costruire per il Seicento. Il motivo del sostanziale ridursi della distanza tra i due àmbiti sociali e gastronomici (distanza che permane, se non in termini qualitativi, certo in termini quantitativi) ha radici storiche. Non c'è, in Napoli, una vera e propria corte, quanto piuttosto un nugolo di burocrati e funzionari vicereali che, pur godendo di maggior risorse economiche e alimentari rispetto al popolo, non sembra interessato a una cucina cosmopolita e aperta al nuovo. Il cibo, del resto, cessa di avere valore "politico" e i viceré spagnoli modellano i propri usi gastronomici su quelli del popolo che governano e su quelli della madrepatria. Si sviluppa, pertanto, un certo interesse verso un alimento come il pesce, mai ampiamente apprezzato dai signori, che preferivano la carne (essa costituiva, nei banchetti, l'elemento principale del "primo" e del "secondo"; si veda, *supra*, la testimonianza di Di Falco). Questo interesse è ben messo in evidenza nelle lunghe liste di pietanze proposte per l'anno 1634 nel dialogo intitolato *Lucerna de' corteggiani* scritto dal napoletano Giovan Battista Crisci, il quale fornisce anche indicazioni per la preparazione di un intero banchetto a base di pesce (CRISCI 1634: 332-341).

Il Seicento fu, per Napoli più che per il resto della Campania, un periodo non semplice. La città fu scossa da rivolte popolari (tra cui quella celebre di Masaniello), da epidemie e carestie che lasciarono segni profondi sulla popolazione. Un certo desiderio di normalità provocò, sullo scorcio del secolo, una nuova fioritura socio-culturale di Napoli e del suo circondario, che non tardò a farsi sentire anche sul piano gastronomico. Da questo punto di vista *Lo Scalco alla Moderna*, pubblicato nel 1694 dal marchigiano naturalizzato napoletano Antonio Latini, assume rilevante valore culturale. Nell'opera del Latini, il rinnovato interesse nei confronti della cucina e del cibo si dirige, lungo tre direzioni, verso la grande trattatistica rinascimentale, verso la cucina napoletana contemporanea e verso i nuovi prodotti disponibili dopo la scoperta d'America. Rispetto alla prima direzione, va detto che *Lo Scalco* si colloca al culmine di una tradizione in evidente crisi di cui, tuttavia, punta a essere una sorta di *summa*. Lo sguardo al passato si affianca, nell'opera del Latini, a una non scarsa considerazione del presente: le numerose ricette di *maccheroni*, quelle dei *sorbetti* e delle *acque gelate* (consuetudine socialmente trasversale documentata già, come si visto, nel Cinquecento)

ricorderà, comunque, che la produzione "industriale" di pasta a Napoli era stata avviata già intorno alla seconda metà del XVI secolo nell'àmbito della cosiddetta *arte dei vermicellari*, corporazione che, alla fine del secolo XVII, cambierà nome in *arte dei maccaronari*.

denunciano una certa attenzione verso la dimensione contemporanea della gastronomia napoletana. È proprio grazie all'osservazione della realtà in cui è calato che Latini passerà alla storia come uno dei primi cuochi a utilizzare un prodotto come il peperone (molto apprezzato a livello popolare) nonché il primo a riportare la ricetta di una salsa di pomodoro, la *salsa di pomodoro alla Spagnola* fatta di pomodori spellati (operazione tutt'oggi in voga per la preparazione di salse), olio, aglio e «peparolo tritato minuto» (LATINI 1694: 444). Inizia, con *Lo Scalco* del Latini, una stagione di rinnovamento nel corso della quale, anche per influsso della cucina francese, verranno rimodernate le strutture portanti della cucina regionale.

Il Settecento, del resto, si configura per la Campania come un periodo di sostanziale stabilità. Gli equilibri sociali, tanto faticosamente conquistati nel corso del Seicento, sembrano reggere anche durante i capovolgimenti politici che comportarono, nel 1707, la fine del viceregno spagnolo e l'inizio di quello austriaco. Quest'ultimo durò poco meno di trent'anni: nel 1734, Carlo di Borbone restituì al viceregno la dignità di regno perduta all'inizio del XVI secolo. E Napoli, per dirla con Velardiniello, tornò a essere *corona*.

La riconquista di una posizione nuova sullo scacchiere europeo non rimase priva di conseguenze sul piano socio-culturale, nel quale si inseriscono pienamente tutti i discorsi relativi alla gastronomia. Il Settecento è il secolo del completo fiorire dell'industria campana della pasta e dell'emersione della realtà regionale come spazio produttivo; è il secolo dell'*infranciosamento* della lingua del cibo e, con essa, dei costumi gastronomici (a cui la Campania non rimane estranea); è, infine, il secolo dell'introduzione di nuovi usi alimentari ed è, inoltre, il secolo di Vincenzo Corrado.

Si è già fatto cenno all'*arte dei vermicellari*, corporazione di tutela dei produttori di pasta napoletani che, sorta intorno alla metà del XVI secolo, cambiò significativamente il nome in *arte dei maccaronari* alla fine di quello successivo. La corporazione sorse a Napoli, sebbene anche altre aree della Campania iniziarono presto (già nella prima metà del Seicento) a essere interessate da una produzione di tipo "industriale" della pasta. Tra queste aree rientra certamente la penisola amalfitana, dalla quale il prodotto partiva alla volta non solo di Napoli, ma anche di altre città importanti come Roma: «Per tutta la metà del Seicento, d'altronde, e la prima del Settecento, il succedersi delle Prammatiche e dei Bandi ci mostra quanto i mastri napoletani dell'Arte dei maccaronari si preoccupassero della concorrenza che, al loro prodotto, sul mercato cittadino stesso, facevano le paste prodotte nelle botteghe artigiane (o nelle prime manifatture?) di centri

circonvicini» (SERENI 2015: 115). Tra i "centri circonvicini" cui fa riferimento Sereni, vi erano sicuramente quelli di Gragnano, Torre Annunziata, Resìna (l'attuale Ercolano) e Portici. In queste zone, come in costiera amalfitana, il sorgere di pastifici era stato favorito, in un certo senso, dalla «rigidità della disciplina corporativa» (SERENI 2015: 114) che, ostacolando l'evoluzione della manifattura napoletana sulla quale esercitava, in modo esclusivo, la sua influenza, aveva lasciato ampio spazio d'azione ai produttori di "periferia". Per quel che concerne questa industria, l'area vesuviana fu favorita non solo dalla disponibilità di frumento, coltivato nei terreni vicini a Torre Annunziata e Torre del Greco (CIARALLO 2000: 37), ma anche dalla presenza di mulini grazie ai quali si otteneva facilmente la semola. Per tutto il Settecento, quest'area sarà un centro di produzione molto attivo, che tuttavia toccherà l'apice della sua fortuna, come si vedrà, solo nel secolo successivo.

L'avvento dei Borbone e il nuovo assetto politico significarono anche, per la popolazione, maggiore libertà. È proprio nel solco di questa nuova libertà, in netta rottura con la rigidità delle politiche sociali vicereali, che fiorisce, a Napoli, la poesia carnascialesca (CASALE 1977: XV-XVI). L'interesse "gastronomico" dei testi che afferiscono a questa tradizione letteraria è veramente notevole. Essi si configurano come un vero e proprio inventario non solo dei prodotti disponibili, evidentemente, a quella altezza cronologica, ma anche delle professioni ad essi connessi: *casadduoglie* ('pizzicagnoli'), *crapettare*, *saucicciare*, *chianchiere* ('macellai'), *farenare* e *recottare*[27] sono i protagonisti indiscussi delle *quatriglie*, vivaci canti carnascialeschi. Da questi testi si evince, ad esempio, che ai *casadduoglie*, in particolare, era riservata la vendita di una serie considerevole di prodotti: formaggi, freschi (*provole* e *mozzarelle*) e stagionati (*caciocavallo* e *caso cuotto*), salumi di carne (*soppressate* e *nnoglie*) e di pesce (*tonnina* e *tarantiello*). I *merciaiuole* si occupavano, invece, della vendita delle frattaglie, tra le quali si ricordano il *capezzale* (detto anche *centofigliole*, coincide con il centopelle), *padeate* ('intestini'), *stigliole* ('coratelle'), *premmoni* ('polmoni'), *mèvoze* ('meuse') e *fecati* (CASALE 1977: 61-62). Questi prodotti, oltre a costituire la base alimentare di una buona fetta della popolazione, erano in genere elaborati in pietanze all'interno delle taverne, nelle quali era possibile consumare "ricche"

[27] Un dato di storia campana interessante che si ricava da questi testi, e precisamente dalla *quatriglia* dedicata ai *ricottari* (CASALE 1977: 88-94) è l'emergere, già in quest'epoca, di Montella (oggi in provincia di Avellino) come importante centro di produzione di ricotte. Ancora oggi il paesino irpino rappresenta un vero e proprio punto di riferimento per la produzione di questo formaggio fresco. Basti pensare che la forma a tronco di cono che viene data a ricotte fresche e stagionate assume, nell'industria casearia campana, la denominazione di *tipo Montella*.

preparazioni come il *zoffritto*, sorta di zuppa di interiora ancora oggi in uso a Napoli (CASALE 1977: 177).

Un'altra conseguenza della riconquistata dignità politica fu una rinnovata apertura nei confronti del mondo esterno. Ciò significò, per Napoli e per i suoi dintorni, la possibilità di accedere a nuovi prodotti, tra i quali spiccano, in questo secolo, baccalà e stoccafissi. Si trattava di alimenti indicati principalmente per i giorni di festa e per i giorni detti di *scammaro* (cioè di magro), non molto amati dai signori e per questo riservati alla mensa dei poveri. Smerciati a Napoli (specialmente dalla seconda metà del XVIII secolo) da commercianti inglesi, baccalà e stoccafissi erano da questi comprati nei mercati del mare del nord e sottoposti a salagione con il sale dell'Italia meridionale. Il processo, quindi, metteva in moto un circolo virtuoso in cui tutti i soggetti coinvolti avevano un ritorno economico (per approfondimenti sul tema, cfr. LO SARDO 1998).

È forse nell'àmbito di questa nuova apertura all'Europa che va valutato l'arrivo, a Napoli (e solo più tardi nel resto della Campania), di un lessico gastronomico "internazionale", e specialmente francese. Non che il fenomeno riguardasse solo la capitale del regno retto dai Borbone: l'*infranciosamento* della lingua e della cultura del cibo interessò tutta l'Italia, a partire dalle regioni del nord (in particolare il Piemonte). Si trattò di un processo che, avviato sulla penisola già alla fine del XVII secolo (cfr. CAPATTI-MONTANARI 2018: 233), è ormai giunto a pieno compimento negli anni '90 di quello successivo. Il frutto più evidente di questo processo è l'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi, pubblicato proprio nel 1790 e in cui si rileva una grande quantità di francesismi adattati, però, alla grafia e in parte alla fonetica italiane (*sciarlotta* in luogo di *charlotte*)[28]. A Napoli giungono presto parole come *ragù*, *gattò* o *sortù*: inizialmente adottate solo presso certi "contesti" gastronomici, le parole (e con esse nuove acquisizioni culinarie) trovano rapida accoglienza presso il popolo e nell'arco di pochi decenni risultano pienamente entrate negli usi linguistici napoletani[29].

[28] «Rapporto però a nomi de' Piatti, Zuppe, Salse, o altro si rende impossibile di cambiarli, dovendosegli dare quello che portano seco dalla loro origine sia Italiano, Francese, o d'altra Nazione. Lo stesso ho creduto di fare dell'ortografia Francese, servendomi soltanto dei nomi tradotti in pronunzia Italiana, e ciò per maggiore intelligenza di quelli, che non sanno quell'idioma, onde non recherà meraviglia di trovare detti nomi come si pronunziano, e non come si scrivono» (LEONARDI 1790: XXII).

[29] Scrive Montanari: «La prima conseguenza di questa moda, che sovverte convenzioni prandiali e nomenclature, è di accentuare la distanza fra il codice creativo e il vitto delle osterie o gli usi delle famiglie modeste, provinciali» (CAPATTI-MONTANARI 2018: 235). La rapidissima acquisizione a Napoli, anche a livello popolare, di parole appartenenti a un "codice creativo" alto

Una figura di prim'ordine nel Settecento gastronomico napoletano è senza dubbio il pugliese Vincenzo Corrado. Il suo ormai celebre *Cuoco galante*, pubblicato a Napoli nel 1773, è un'opera nella quale è chiaramente percepibile il tentativo di risolvere la tensione tra la cucina "innovativa", che il Regno traeva in quegli anni dai territori d'oltralpe, e la cucina locale, che Napoli aveva ereditato dai secoli precedenti. Nel ricettario non mancano, pertanto, i gallicismi che, come si è visto, proprio in quel tempo iniziavano a diffondersi a Napoli, né manca il riferimento a preparazioni di lunga tradizione come la *scapece*, il *polmone di porco in saporiglia alla napolitana* o il *timballo di maccheroni al sugo* (non ancora di pomodoro, al quale, comunque, Corrado dedica un'abbondante serie di preparazioni: cfr. CORRADO 1773: 137-139). Interessante è, in tal senso, la sezione dedicata al *porco grande*, di cui vengono sfruttate tutte le parti, anche le meno nobili, per la preparazione di prodotti semplici e popolari come il *sanguinaccio* e pietanze elaborate (e non certo alla portata di tutti) come la *testa di porco alla crema di pistacchi* servita come *Entremets*.

Un'opera per la quale il Corrado è meno noto, ma che costituisce un momento importante per la definizione degli usi produttivi (e quindi alimentari) della Campania è il *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli*, qui pubblicata nel 1792. Pur collocandosi al culmine di una tradizione testuale che mette al centro dei propri interessi le *cose notabili*, il *Notiziario*, per la sua attenzione specifica ai prodotti (soprattutto alimentari), sembra anticipare le guide gastronomiche che, pubblicate in riviste o come monografie, saranno tra i prodotti culturali più interessanti della prima metà del Novecento. Il *Notiziario* informa, ad esempio, che da Portici veniva ottimo pane bianco, la cui qualità era messa in relazione all'aria del luogo. Torre del Greco, nota per la *pescagione* e per il corallo, produceva *gelsi mori* e *mela granate*, mentre Torre Annunziata si riconfermava un centro di particolare interesse per la fabbrica dei *maccheroni*. Cardito era invece dedita alla produzione di *provole* e *mozzarelle di bufala* e lo stesso velava per Aversa, dove si producevano (e si producono) anche ricotte e «altri dilicati latticinj», oltre che ottimo torrone. Capua, come i due centri precedenti, era interessata dall'allevamento delle bufale, quindi dalla produzione di mozzarella. In generale, questo vale, allora come oggi, per tutta la Terra di Lavoro e per buona parte delle provincia di Salerno. I comuni di Arienzo e Cerreto

dimostra che in questa città tale distanza ebbe vita breve. Il popolo si impossessò presto di stilemi gastronomici e linguistici elevati, rivedendoli e adattandoli alle proprie esigenze alimentari. Già nella seconda metà del Settecento, una parola come *ragù* era tanto comune da potere essere utilizzata nel commedia (cfr. *infra*, s.v. *ragù*).

(oggi Cerreto Sannita) producevano ottimi prosciutti, mentre da Nola arrivavano gustose *soppressate*. Ancora alla fine del Settecento, Sorrento era famosa, come già nel Trecento, per le sue vitelle ma in questo secolo si distingueva anche per la produzione di latticini come il *fior di latte*. Amalfi e Minori, nella costiera amalfitana, erano note, oltre che per prodotti non alimentari (come la carta), per la produzione di paste di vario genere. Policastro offriva *cacicavalli* e *salumi* eccellenti e ottime *copete* e *cervellate* venivano da Benevento. In generale, tutta la provincia di Avellino, oltre a essere interessata dalla coltivazione di castagne (come Cava de' Tirreni) e nocciole, era nota soprattutto per la produzioni di formaggi freschi, (soprattutto ricotta) e stagionati (*cacicavalli* e *butirri*).

È certo vero che la gran parte di questi alimenti (ad esclusione, forse, delle sole paste) erano esportati e che il luogo di principale smercio era la capitale del Regno. Ma è anche pensabile che una parte di essi dovesse essere utilizzata per rispondere al fabbisogno delle popolazioni dell'entroterra. I prodotti erano utilizzati per la realizzazione di pietanze certo più semplici di quelle elaborate in città, ma non per questo prive di identità. Questa identità va ricercata nella natura, per così dire, ruspante o, meglio, rustica, della gastronomia delle aree interne, natura che questi territori conserveranno ancora in epoca contemporanea.

II.3. Dall'Ottocento all'epoca contemporanea

Dal momento che «fino al Settecento inoltrato la nascita di veri e propri sistemi gastronomici regionali (e non già la trasmissione di singoli piatti) è frenata dall'impostazione universalistica e artificiosa della cucina» (MELDINI 2016: 663), solo nell'Ottocento si inizia ad assistere al progressivo costituirsi delle cucine regionali italiane:

> Perché si contraddistinguessero compiutamente – scrive Meldini – alle cucine locali occorsero oltre cent'anni. Iniziato nel secolo precedente, il processo di diversificazione occupò l'intero secolo XIX e, paradossalmente, fu accelerato e quasi favorito dall'unificazione del paese. Solo al termine di questo processo, ossia nel primo decennio del Novecento, agli occhi degli studiosi della cucina e delle tradizioni popolari apparirà infine nitido il quadro delle cucine regionali italiane (MELDINI 2016: 661).

Secondo Meldini, questo processo sarebbe stato favorito dall'apertura di «un'inedita dialettica tra la *cuisine moderne* e gli usi alimentari e gastronomici

locali» (MELDINI 2016: 663), dialettica che, come si è visto, a Napoli era già stata avviata nel secolo precedente da Vincenzo Corrado, il cui ricettario tentava di mediare tra le spinte innovative della *cuisine moderne* di stampo francese e le tendenze gastronomiche locali. Non è un caso, quindi, che a Napoli, l'attenzione verso la gastronomia locale non tardò a manifestarsi e fin dai primissimi anni del secolo sbocciarono ricettari che la osservavano e analizzavano da punti di vista inediti. Nel 1810 Michele Somma pubblicò il suo *Nuovo libro* nel quale si insegnava la pratica per la realizzazione di dolci, confetture e sciroppate: *ginetti, raffioli, copete, sosamelli* e *mostaccioli,* ovvero dolci tipici della tradizione campana, divennero protagonisti assoluti di quest'opera specializzata, che apre la stagione dei grandi ricettari napoletani. Di diciotto anni successivo è *La cucina casereccia* scritto da un anonimo M. F., che, anticipando di circa un decennio Ippolito Cavalcanti e pur non dedicando esclusiva attenzione alla cucina napoletana, accoglie, di quest'ultima, non poche preparazioni, come il *sortù di riso* o gli *struffoli,* le *braciolette,* i *sanguinacci* e le *zeppole*. Su dichiarazione dello stesso autore, l'utilizzo di forme dialettali per l'indicazione di pietanze è dovuta alla necessità di farsi capire proprio da coloro che egli immagina essere i fruitori della sua opera (BIANCHI 2006: 125). Ciononostante, la presenza di ricette *alla romana*, *alla lombarda* o *alla milanese* lasciano intravedere uno sguardo ancora vagamente cosmopolita, che si manifesta anche nelle selezione di ingredienti non sempre di facile reperibilità. Siamo ancora lontani, insomma, dalla svolta, ormai di là da venire, operata da Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino.

Il cambiamento da questi operato è tanto di tipo linguistico, quanto di tipo gastronomico. Ippolito Cavalcanti è l'autore di un'opera di enorme successo editoriale intitolata *Cucina teorico-pratica*. Com'è noto, il ricettario è dotato, sin dalla sua prima edizione, pubblicata nel 1837, di una sezione in dialetto napoletano intitolata *Cucina casarinola all'uso nuosto napolitano,* in cui trovano spazio ricette in uso presso una larga parte di popolazione. Il titolo della sezione si configura, da subito, come una dichiarazione d'intenti: volontà dell'autore è rappresentare la cucina napoletana, di fatto riconosciuta, per la prima volta, come peculiare, «non confondibile con altre forme e atteggiamenti di costume» (FACCIOLI 1987: 805). A differenza di quanto avviene per ricettari coevi, come *Il cuoco maceratese, Il cuoco piemontese* o, ancora, *La cuciniera piemontese,* non rimarrà deluso chi, «alla ricerca delle radici della propria cucina materna» (MELDINI 2016: 661), si trovi a sfogliare il ricettario cavalcantiano. Il successo dell'opera di Cavalcanti, ancora notevole in epoca contemporanea è dovuto proprio alla possibilità di rintracciare in essa i tratti più tipici della gastronomia napoletana. Le

assenze, come quella del *ragù*, non sono da imputarsi a una scarsa attenzione verso la realtà gastronomica cittadina, ma alla difficoltà di acclimatamento di parole e usi gastronomici che, oggi considerati tipici della cultura alimentare napoletana, si affermeranno più avanti, nel corso del XIX secolo o in quello successivo.

In ultimo, è da segnalare *Il principe dei cuochi* di Francesco Palma, che, pubblicato a Napoli nel 1881, chiude il grande secolo della scrittura gastronomica cittadina. La chiusura operata dal Palma non è solo di tipo cronologico (la data di pubblicazione del ricettario è, invero, piuttosto tarda), ma anche di tipo contenutistico: Palma intende collocarsi al culmine della tradizione della grande trattatistica gastronomica sette-ottocentesca e lo fa, sin dal frontespizio della sua opera, dichiarando il proprio debito nei confronti «del Corrado, del Cavalcanti ed altri», rispetto ai quali appare, talvolta, aggiornato alla novità gastronomiche non ancora recepite dai ricettari precedenti.

L'attenzione nei confronti della realtà alimentare e gastronomica cittadina non è tipica dei soli ricettari. Nel corso dell'Ottocento, infatti, furono pubblicate opere di grande rilievo per la ricostruzione degli usi napoletani anche dal punto di vista della cucina. Un cenno merita, ad esempio, la *Galleria dei costumi napolitani in versi per musica* pubblicata in due volumi tra il 1875 e il 1876 da Domenico Jaccarino. In quest'opera, l'autore rivolge la propria attenzione alle figure che dovevano popolare, in quegli anni le strade di Napoli. Si tratta, nella maggior parte dei casi, di venditori e, frequentemente, di venditori di oggetti alimentari. La *Galleria* rende conto del caleidoscopio di voci, personaggi, prodotti reperibili a Napoli nella seconda metà dell'Ottocento: *casatielli* e *tortani* pasquali sono evocati dalla venditrice di uova (JACCARINO 1875: I, 114), cui si affianca, nei giorni intorno alla Pasqua, il *vennetore de grano pe la pastiera* (JACCARINO 1875: I, 121); il *sorbettaro* era dedito alla vendita di gustosi sorbetti di gusti diversi (JACCARINO 1975: I, 128) e ancora *zeppolajuoli*, *nocellari*, *franfelliccari* offrono sui loro banchi o nelle loro piccole botteghe ogni sorta di prodotto, con una frammentazione delle attività di vendita dietro cui si intravede la necessità di adattamento di un popolo minuto che offre quel che può in base alle disponibilità stagionali. D'altro canto, una tale disponibilità di prodotti è il sintomo di una gastronomia ormai particolarmente sviluppata, coincidente, del resto, con quella descritta dai coevi ricettari.

L'alimentazione degli abitanti dell'entroterra campano non doveva essere molto diversa da quella della città, sebbene sia possibile intuire, a partire da dati relativi alla gastronomia campana contemporanea, che nelle aree interne si

facesse un maggior uso di granoturco. In generale, inoltre, le pietanze dolci, non preferite, probabilmente per motivi nutrizionali, a quelle salate, era molto meno elaborate di quelle cittadine, e tendenzialmente più semplici e meno deperibili. Questo spiega la preferenza verso i torroni, tutt'oggi prodotti in numerose varianti nelle province di Benevento e Avellino (si pensi, ad esempio, ai torroncini di San Marco dei Cavoti).

Rispetto all'entroterra, un altro dato da rilevare per l'Ottocento è la decisa emersione dei pastifici sorti, già nel secolo precedente, nei dintorni di Napoli. Se i produttori di paste dei centri della costiera amalfitana non riuscirono ad adattare la loro industria ai nuovi standard produttivi, ripiegandosi sempre più in un mercato di nicchia, la situazione si configurò in modo ben diverso per i produttori dei territori di Torre Annunziata e, soprattutto, di Gragnano. Nel corso della seconda metà dell'Ottocento, l'aggiornamento delle tecnologie produttive e le coraggiose (quanto fortunate) iniziative imprenditoriali resero così feconde le aziende, da renderle capaci di esportare il proprio prodotto, già alla fine del XIX secolo, negli Stati Uniti, dove fenomeni di *misbranding* (ovvero di falsificazione del marchio), relativi specialmente alle paste di Gragnano, sono noti sin dagli albori del XX secolo (cfr. DE MAJO 2018: 129). Per il periodo a cavallo tra i due secoli, che va all'incirca dal 1890 al 1914, si può parlare di una età aurea dei pastifici gragnanesi, avviata dalle operazioni sopra accennate, cui seguì una fase di crisi e declino tra il 1914 e il 1945. La crisi fu innescata dalle due guerre mondiali, che comportarono un deciso ridimensionamento dovuto al calo delle richieste. Molti pastifici fallirono e furono costretti alla chiusura, circostanza che favorirà, nella seconda metà del Novecento, l'ascesa di alcune grandi aziende produttrici ancora oggi attive (DE MAJO 2018: 139-140).

All'inizio del XX secolo, è chiaro a tutti che esistano cucine regionali dotate di proprie specificità quanto a ingredienti, modalità di preparazione o, ancora, usi specifici legati alle festività. In quegli anni, del resto, furono pubblicate opere come *Il ventre dei popoli* di Alberto Cougnet, in cui non manca una rassegna di piatti tipici divisi per regione e, ancora, *La nuova cucina delle specialità regionali* di Vittorio Agnetti, che si pone i medesimi interessi, nonostante alcune "mancanze". In entrambi i testi l'attenzione è puntata su pietanze tipiche delle regioni che vennero a costituirsi dopo l'Unificazione, evento che, come accennato, favorì (e non ostacolò) l'emergere di specificità locali, dacché, per la prima volta, territori vicini non solo e non tanto geograficamente, quanto storicamente e culturalmente, si videro coesi sotto una compatta unità amministrativa (la regione, appunto). Negli anni '30 del secolo, il processo di maturazione delle

cucine e alimentazioni regionali è giunto praticamente a compimento. Due opere, diverse ma per certi versi affini, risultano, in tal senso, particolarmente significative: *Il ghiottone errante* di Paolo Monelli, pubblicato in prima edizione nel 1935, e l'ormai celebre *Guida gastronomica d'Italia* pubblicata nel 1931 in seno al *Touring Club Italiano*. Le due opere costituiscono due modi diversi di osservare le realtà regionali, finendo entrambe per configurarsi come due guide gastronomiche dai caratteri molto diversi. A un estremo si colloca il Monelli, che compie un vero e proprio viaggio nelle regioni italiane, raccontando, sotto forma di diario, le avventure gastronomiche consumate in compagnia dell'amico pittore Giuseppe Novello (a cui l'autore affidò le illustrazioni del libro). Il quadro che se ne ricava è quello di un'Italia estremamente vivace e colorita sotto il punto di vista gastronomico, un'Italia "della cucina" di cui Monelli è in grado di cogliere l'essenza al di là del mero oggetto gastronomico. All'estremo opposto si colloca, invece, la *Guida gastronomica d'Italia*, con il suo assetto ordinato e "istituzionale" che suddivide le regioni in capitoli e il capitoli in paragrafi a cui coincidono le province. Questa suddivisione si rivela molto interessante, poiché dimostra che, lungi dall'identificare l'intera regione con la gastronomia del suo capoluogo, gli estensori della *Guida* riconoscono a ciascun centro proprie specificità alimentari. Ne deriva un quadrò pressocché completo delle gastronomie regionali italiane che non si discosta molto da quello che se ne ricava, oggi, dalla lettura di manuali dedicati.

Per quel che riguarda la Campania, a partire dalle due opere è possibile evidenziare le sostanziali differenze che intercorrono tra Napoli e le province vicine. In Monelli emerge una netta opposizione tra la città, chiassosa e sovrabbondante, e le aree di Sorrento e Ravello, silenziose e ombrose[30]. In termini alimentari,

[30] Tale è l'immagine di Napoli proposta da Monelli: «D'ogni parte invitano i venditori di cibarie, e per umile che sia la merce è esaltata, stamburata, offerta con seduzioni o provocazioni. Dalle vecchiette che vendono due tre pannocchie arrostite in un catino di ferro sbreccato ai pallidi giovani che allineano s'una scranna dieci fichi e cinque pere e le gridano ai passanti (oppure vi dormono accanto: è segno che il negozio è chiuso, lo riapriranno dopo la siesta), dai carretti infrascati alle botteghe inghirlandate e balenanti di cartelloni è tutto un traffico invadente e chiassoso. Le merci vengono fino in mezzo alla via, grosse forme di formaggio biondo ingombrano il transito come i carretti della verdura con l'asinello che grufola in un cestone di rifiuti. Chi vende acqua di selz v'aggredisce con un gran cartello invitandovi a profittare della rara occasione di averne per due soldi al bicchiere (e si riparano anche calze smagliate). L'acquaiolo ambulante non ha che acqua pura; ma come la fa desiderabile con una decorazione di limoni, brillare di ottoni, tremolìo di frasche, e nitore di bicchieri di cui spalma l'orlo con una buccia di limone prima di servire!» (MONELLI 2005: 141-142). Ben diversa, invece, la descrizione dell'area sorrentina e Ravello: « Ci siamo messi in carrozza con madonna Mozzarella, e abbiamo attaccato i cavalli Falerno bianco e Falerno rosso, ardenti, fumanti, indomiti, come li hanno chiamati i poeti

questa distinzione affiora, nella *Guida*, nella complessità della gastronomia napoletana cui si contrappone la semplicità di un entroterra caratterizzato, principalmente, dal confezionamento e dal consumo di prodotti di lunga conservazione (salumi, salsicce, formaggi stagionati, ma anche paste a dolciumi, come già accennato, meno facilmente deperibili).

Questa separazione, che è, tuttavia, molto meno marcata di quanto si possa credere, dati i costanti punti di incontro e influenza reciproci tra città ed entroterra, permane, in una certa forma ancora oggi. Osservando il quadro generale della gastronomia campana si può constatare come esistano, in un certo senso, due anime o due "stili" alimentari della regione. Il primo è quello della cucina delle aree interne, che talvolta continua a premere contro l'area più esposta agli influssi del mare e che mantiene una certa vicinanza con la cucina del resto del meridione d'Italia. Si tratta di una gastronomia tendenzialmente più arcaica, fatto, in genere, di sapori e consistenze poco "cittadini" (frattaglie, mosto, ecc.). L'altra anima della cucina campana è rappresentata, naturalmente, dalla cucina cittadina, che ruota principalmente intorno a quella napoletana. È una gastronomia fatta di preparazioni ricche e certo più elaborate di quelle della provincia, di pietanze tradizionali la cui storia è in genere più facilmente ricostruibile, dato il vantaggio documentario di cui non sempre possono giovarsi le altre aree. L'accettazione costante di culture e cibi espressione di altre culture ha contribuito sì a emancipare (per così dire) questa seconda anima della cucina campana dall'impronta rustica condivisa da larga parte del sud, ma ha anche contribuito a costruire l'immagine della cucina campana così come si presenta oggi, meccanicamente sovrapposta alla cucina napoletana. Ciò è certamente dovuto al fatto che Napoli, in qualità di polo culturale e accentratore della regione (quando non di buona parte dell'Italia meridionale peninsulare), è stata in grado, nei secoli, di promuovere ed esportare i propri usi gastronomici, giunti fino agli estremi confini della Campania, dove preparazioni "tipiche" vengono considerate tanto il *ragù* di tipo napoletano quanto le *cartellate* o i *panesigli*.

latini (oggi questi aggettivi si convengono più al rosso che al bianco); inutile dirvi che mai più esilarante viaggio abbiamo fatto, per la piana sorrentina ombrosa dei celebri noci, degli illustri meli, e per la riviera amalfitana profumata di limoni. Finché siamo giunti quassù a Ravello, bianco e grigio borgo a picco sul mare, vigilato in solitudine da monti grigi e verdi, sorgenti intorno con impegno e vigore. Ravello custodisce nell'intatto silenzio antichissime memorie, scalinate fra mura misteriose e orti oscuri, un'osteria che pare una scena per Reinhardt, e due celebratissimi vini. L'osteria la trovate sulla piazza che trabocca da ogni lato del crinale su cui s'allunga il paese, e la chiudono mura di fortezza e di convento, un porticato, orti e il cielo vicino» (MONELLI 2005: 143-144).

Se la “cerniera” tra città e provincia è garantita dalla capacità della prima di influenzare, con il proprio ruolo culturale, la seconda, va ricordato che incontro e influenza sono promosso anche nella direzione opposta. Il ruolo gastronomico assunto da Napoli, infatti, è stato favorito proprio dal suo entroterra, che le ha garantito, nel passato come nel presente, i prodotti necessari allo sviluppo di una gastronomia originale. Si è già detto del ruolo dei pastifici, di cui varrà la pena segnalare il nuovo fiorire proprio sullo scorcio del XX secolo, quando ai grandi pastifici, sopravvissuti alle ripetute crisi postbelliche, si affiancarono piccoli produttori di pasta in grado di garantire un prodotto di alta qualità (cfr. DE MAJO 2018: 140).

Non solo: grazie a una certa volontà di recuperare, com’è tipico dell’epoca contemporanea, una cultura gastronomica fondata sulla genuinità, sul carattere “ruspante” e per ciò stesso percepito come originario degli alimenti, pietanze tipiche dell’entroterra campano, che rispondono a queste nuove richieste, vengono riscoperte (anche grazie al contributo della rete) e talvolta “fagocitate” nel panorama gastronomico cittadino, in una dialettica attiva tra città e provincia che, già avviata in epoca medievale, continua ad oggi a dare i suoi frutti.

In questo contesto si inserisce la pasta, forse uno dei luoghi culturali in cui la città e la provincia si incontrano. Bisogna infatti ricordare che Napoli città non fu uno dei centri promotori dell’arte della pasta, ma lo furono, piuttosto, i suoi dintorni. Un discorso simile può essere fatto per l’arte casearia e per quella macellaia o salumiera. Ciò significa che Napoli, come centro produttore di materie prime elaborate, non era particolarmente importante. La forza delle città consisteva, invece, nella elaborazione delle materie prime in ricette e preparazioni che prevedevano più ingredienti.

Capitolo III: Vocabolario storico-etimologico del lessico gastronomico campano

III.1. Premessa

La produzione lessicografica del Novecento e dei primi decenni del XXI secolo si caratterizza per la ricca fioritura di vocabolari etimologici redatti con criteri scientifici. Benché già nel 1912 Carlo Salvioni pubblicasse, nella *Revue de dialectologie romane* (SALVIONI 1912), le *Postille italiane e ladine al Vocabolario etimologico romanzo* (comunque confluite, nel 1972, in FARÉSALVIONI), la tradizione lessicografica – etimologica e scientifica – con focus sull'italiano, è idealmente inaugurata da Bruno Migliorini e Aldo Duro, autori del *Prontuario etimologico della lingua italiana*, la cui prima edizione risale al 1950[31]. Seguirono a questa altre opere di valore, come il *Vocabolario Etimologico Italiano* (*VEI*) di Angelico Prati, anno 1951, e il *Dizionario Etimologico Italiano* di Carlo Battisti e Giovanni Alessio, ancora oggi punto di riferimento fondamentale per gli studi storico-etimologici italiani. L'attenzione rivolta all'italiano da queste primissime opere, per molti versi insuperate, non ha impedito agli autori di inserire riferimenti a voci dialettali. Da questo elemento sono contraddistinti il *DEI* e soprattutto FARÉSALVIONI, che è «complessivamente, ancora oggi, il miglior repertorio etimologico ordinato e sistematico dei dialetti italoromanzi» (APRILE 2011: 13). Per motivi facilmente intuibili, legati alle circostanze e ai criteri della composizione, l'interesse di queste opere verso i dialetti, per quanto notevole, non è certo esclusivo. Colma questo vuoto la non folta schiera di opere lessicografiche etimologiche dialettali, organizzate, nella maggior parte dei casi, secondo un'impostazione areale. Tra queste si collocano il *Lessico Etimologico Abruzzese* di Ernesto Giammarco, il *Vocabolario storico-etimologico del siciliano*, capolavoro di Alberto Varvaro, e il recente *Repertorio Etimologico Piemontese* di Anna Cornagliotti. Questa rassegna, che forse richiede d'essere completata dalla citazione del gioiello di Max Leopold Wagner, il *Dizionario*

[31] Tra la fine dell'Ottocento e i primissimi anni del Novecento furono compiuti due tentativi di sistematizzazione lessicografica etimologica, fondati, se non proprio su criteri scientifici, almeno sul «ripudio di metodi divinatori» (APRILE 2011: 8). Si tratta del *Vocabolario Etimologico Italiano* di Francesco Zambaldi (1889) e del *Vocabolario etimologico della lingua italiana* di Ottorino Pianigiani (1907, consultabile gratuitamente in rete all'indirizzo www.etimo.it). Per una riflessione sulla storia della lessicografia etimologica italiana dall'Ottocento ai nostri giorni, cfr. APRILE 2011.

Etimologico Sardo, esclude una grande quantità di opere dagli stessi intenti ed esclude anche vocabolari, come quelli del calabrese e del salentino di Gerhard Rohlfs. in cui le indicazioni etimologiche, sebbene non sistematiche, sono da ritenere di alto valore scientifico[32].

Decisamente meno diffusi sono, invece, vocabolari etimologici, italiani e dialettali, che prendano in considerazione un unico settore. Non mancano certo esempi di opere lessicografiche che raccolgano le parole di precisi campi della realtà materiale o culturale, ma in esse l'interesse etimologico, quando presente, non va al di là delle acquisizioni storico-linguistiche tradizionali. I motivi possono essere, ovviamente, molteplici: dalla contiguità con l'italiano del lessico raccolto alla volontà di fornire, specie per opere rivolte ai dialetti, un quadro solo sincronico degli usi linguistici. Questo non dipende, naturalmente, da una mancanza d'interesse della comunità scientifica rispetto a fatti etimologici di singoli ambiti della realtà. Sarà sufficiente ricordare, infatti, il prezioso lavoro compiuto da Franco Fanciullo sulle Isole Eolie (FANCIULLO 1983), in cui non mancano discussioni intorno a etimi incerti o controversi di voci dell'area indagata. Né può dirsi, per restare nel settore oggetto di questa tesi, che il lessico della gastronomia e dell'alimentazione non abbia destato l'interesse, per così dire, etimologico degli studiosi. L'impressione che si ricava da lavori che hanno come oggetto le parole del cibo (per una rassegna dei quali si rimanda al Capitolo I) è quella di una sostanziale dispersione o frammentazione, contro la quale, tuttavia, sono state lanciate negli ultimi anni iniziative che sembrano muoversi, come si è visto, nella direzione di una certa compattezza. In queste imprese è viva e talora imprescindibile l'attenzione verso fatti storico-etimologici che sfociano, nei casi più complessi, in vere discussioni etimologiche. Si ricordi qui la già citata ricerca esposta in VALENTI 2011, in cui il lavoro sottende, per ovvi motivi, l'indagine storico-linguistica, occupandosi di gallicismi alimentari entrati nel siciliano fra XI e XIII secolo. Converrà qui sottolineare che il taglio cronologico, operato nella direzione di una messa a fuoco di un periodo storico predeterminato, accomuna molte di queste opere 'unificatorie' (come il *DAGI* o il *VoSCIP*), in cui il dato

[32] Al culmine di questa breve rassegna si colloca il *Lessico Etimologico Italiano*, ad oggi uno dei più corposi cantieri aperti della lessicografia dell'Italoromania. Le sue fonti, svariate e in continuo aggiornamento, rendono il *LEI* l'opera lessicografica più ricca di documentazione linguistica che sia mai stata realizzata per l'italiano e per i suoi dialetti (in atto, per i volumi pubblicati, in potenza per quelli previsti). L'essere un cantiere ancora aperto rappresenta uno svantaggio solo apparente: il progredire degli studi linguistici e lessicografici in Italia fornisce al LEI materiale sempre nuovo con cui integrare e aggiornare non solo la documentazione ma anche la prospettiva etimologica.
[32] Come è rimarcato in APRILE 2011: 7, «la ricerca in questo campo punta a chiarire non più l'"etimologia-origine", ma l'"etimologia-storia" di una parola».

etimologico non può dirsi trascurato. Diverso è quanto avviene in raccolte lessicografiche a carattere sincronico (come quelle in MATRANGA 2011 o CASTIGLIONE 2016), in cui non sono approfondite le questioni connesse all'origine dei tipi registrati.

Il lavoro presentato in questo capitolo si colloca all'incrocio di queste tre tendenze: l'attenzione ad un settore della realtà (quello gastronomico), il taglio sincronico e la valutazione delle questioni etimologiche. Una quarta tendenza coincide, come suggerisce il titolo della tesi, con la considerazione di un'area geografica più o meno ristretta. Come si cercherà di spiegare, nessuna di queste dimensioni è da considerarsi indipendente, ma puntano tutte all'unico obiettivo di portare alla luce diversi aspetti della realtà linguistica e storica dell'area considerata.

III.2. Delimitazione del campo della ricerca

Azione preliminare alla realizzazione del *Vocabolario storico-etimologico del lessico gastronomico campano* è stata la delimitazione del campo della ricerca, operazione non semplice se si considerano le difficoltà dovute alla scivolosità del lessico in esame, che tende a essere, per così dire, instabile, tanto sul piano geografico quanto su quello referenziale.

Il primo criterio di delimitazione è stato, naturalmente, quello geografico: il lessico che costituisce il *Vocabolario* è quello della Campania, toponimo con il quale si intende – secondo un approccio puramente sincronico – unicamente la regione storico-amministrativa così com'è venuta configurandosi, entro i suoi confini, a partire dal dopoguerra (cfr. *supra*). Pertanto, non è stato preso in considerazione il lessico di aree che sono state legate culturalmente, politicamente e anche linguisticamente all'attuale Campania e che non sia stato riscontrato nelle fonti utilizzate per la selezione dei lemmi.

Il secondo criterio per la delimitazione del lessico analizzato può essere definito "semantico". Si è deciso di non prendere in esame parole appartenenti al mondo dell'alimentazione in senso lato. Sono state pertanto escluse dall'analisi tutte le parole indicanti frutta, verdura, cereali, prodotti "primari" (*latte, uova*) e tagli di carne che, pur richiedendo l'intervento umano (spesso culturalmente connotato) per entrare nel circuito dell'alimentazione, non richiedono particolari processi di manipolazione "secondaria". Trattandosi di un vocabolario del lessico *gastronomico*, infatti, si è deciso di concentrarsi su parole designanti cibi per

l'approntamento dei quali è richiesto un pur minimo processo di elaborazione. Si è optato, in effetti, per una concezione "allargata" della nozione di *gastronomia* intesa come 'l'arte di preparare e cucinare i cibi', includendo in essa anche formaggi, insaccati e paste secche che, pur richiedendo, in alcuni casi, alti livelli di elaborazione (cottura, essicazione e/o modellatura), rappresentano la base di un'immaginaria "piramide gastronomica" in cima alla quale si collocano le pietanze altamente elaborate (pasticci, stufati, condimenti complessi, ecc.)[33].

Stabilito il criterio semantico per la selezione, è stato necessario rintracciare le fonti da cui trarre il lessico gastronomico campano. Preziosissimi si sono rivelati, naturalmente, i repertori lessicografici, tra i quali D'ASCOLI 1993 ha giocato un ruolo di primo piano. Tuttavia, per consentire una copertura lessicale quanto più descrittiva del territorio regionale, è stato necessario ricorrere ad altro genere di fonte. Utile è stato, ad esempio, il ricorso alle revisioni annuali degli elenchi nazionali dei *prodotti agroalimentari tradizionali* o, semplicemente, PAT. Dal 2000 il *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* (Mipaaf), in collaborazione con le regioni, pubblica un elenco contenente la lista aggiornata, divisa per regioni amministrative, dei prodotti che hanno ricevuto la certificazione PAT. I prodotti per i quali può essere richiesta la certificazione possono essere prodotti "primari" (frutta, verdura, ecc.) o prodotti elaborati, appartenenti cioè all'industria dei salumi o casearia, alla panetteria o alla confetteria. Per l'ottenimento della certificazione è necessario che l'ente propositore sia in grado di dimostrare la "tradizionalità" almeno venticinquennale del prodotto sul territorio. L'impostazione regionale di questi elenchi permette di ottenere vere e proprie liste di prodotti per designare i quali sono non di rado utilizzate le denominazioni tradizionali, quindi dialettali. L'elenco PAT si è rivelato uno strumento particolarmente utile per la Campania, che con i suoi 531 prodotti detiene, attualmente (cfr. PAT 2020), il record dei riconoscimenti. Grazie a questi elenchi, utili anche a delineare un profilo della "tipicità" e della sua percezione, è stato possibile recuperare lessico che difficilmente sarebbe emerso dalla lessicografia (è il caso di parole come *ndundero* o *sammucchio*, che non sono rappresentati nei dizionari napoletani). Per il recupero del lessico gastronomico delle aree interne sono state fondamentali anche opere dedicate, come COFRANCESCO 2010 e, naturalmente, ricettari contemporanei, talvolta riservate alla rappresentazione della

[33] In termini di «livelli di elaborazione» è stata pensata la classificazione delle parole nell'ambito dell'*AGAM* (vd. *supra*), per la quale SILVESTRI 2002.

gastronomia di macroaree regionali (come PIGNATARO 2014, che offre una poderosa raccolta di ricette del Cilento).

Una volta selezionate le fonti, si è proceduto a ulteriori limature, necessarie a una più chiara definizione del campo della ricerca. Queste limature sono state realizzate a partire da altri due criteri: quelli cronologico e quello linguistico. Per quel che riguarda il criterio cronologico, si è deciso inserire nel vocabolario esclusivamente parole ancora in uso presso i parlanti campani, seppure talvolta minacciate dalla progressiva scomparsa dei referenti che indicano. Data la sostanziale stabilità storica del lessico gastronomico regionale (per cui cfr. anche BIANCHI 2006), l'adozione di questo criterio non ha comportato ingenti perdite alla lemmatizzazione. Viceversa, l'attenzione rivolta al lessico dialettale ancora vivo, oggi documentato solo nelle aree interne della Campania, ha permesso di recuperare pezzi della storia linguistica e culturale della regione e del suo capoluogo che, se non proprio perduti, sarebbero emersi difficilmente e forse solo casualmente (si pensi a parole come *sammucchio* o *panesiglio*, di cui non sembra esserci traccia nella lessicografia e nella gastronomia napoletane contemporanee).

Riflessione maggiore ha richiesto l'applicazione del quarto e ultimo criterio di selezione, il criterio linguistico. Come si è già avuto modo di osservare, infatti (cfr. Cap. II), la Campania (ma il discorso vale per qualunque altra regione amministrativa) condivide una parte del proprio lessico gastronomico con i dialetti meridionali, con quelli delle aree limitrofe (specialmente nel caso delle aree interne) e con la lingua nazionale, verso cui si dimostra talvolta debitrice (particolarmente per quel che riguarda la storia recente), talvolta creditrice. Per quel che riguarda i punti di contatto con i dialetti limitrofi e meridionali, si è optato per un approccio inclusivo che ha permesso di prendere in considerazione anche quelle parole che la Campania condivide, anche con significato uguale, con l'Italia meridionale o con le regioni vicine (si pensi, in particolare, alle aree di confine tra una regione e l'altra). Nell'analisi sono rientrate, pertanto, parole come *ciaurella*, *fresella*, *nnoglia*, *parmigiana* o *zeppola* che, pur non esclusive dei dialetti campani, sono estremamente rappresentative della cultura gastronomica della regione. Discorso diverso va fatto per le parole che la Campania condivide oggi con l'italiano. Va subito detto che non sono state prese in considerazione parole indicanti prodotti elaborati basilari o che hanno assunto valore iperonimico (per le quali, spesso, i dialetti considerati non sono dotati di un tipo linguistico peculiare). Ciò implica che nel *Vocabolario* non saranno trattate varianti regionali di lemmi come *olio*, *vino*, *pane*, *pasta*, *formaggio* né lemmi come *torta*, *biscotto*,

zuppa. Sono inoltre escluse le voci che, pur indicando referenti gastronomici "complessi", non dimostrano, dal punto di vista storico e storico-linguistico, una connessione con la Campania o con l'Italia meridionale in genere (*prosciutto*, *mortadella*, *raviolo*, *spaghetto*, *risotto*, ecc.).

Dal *Vocabolario* non potevano essere tenute fuori parole che sono entrate a pieno titolo in italiano ma la cui storia è fortemente connessa a Napoli e alla Campania, come *pastiera* o *provolone* (che va con il panmeridionale *caciocavallo*), emblemi linguistici della gastronomia campana in Italia e nel mondo. Si tratta di parole la cui storia è segnata da un'ampia circolazione nazionale, al punto che spesso la loro prima attestazione non riconduce all'ambito campano. Accanto ai casi più noti appena citati, è possibile collocare i meno noti *migliaccio* o *mostacciolo*, parole presenti in tutta Italia e ampiamente documentate già nei ricettari cinquecenteschi ma che, per motivi storico-linguistici, sono diventate rappresentative della gastronomia campana talvolta grazie a processi di specializzazione semantica che hanno finito per distinguerle dal "tipo culinario" nazionale (interessante, a tal proposito, è il caso di *butirro*). Nella selezione dei lemmi, quindi, ha assunto un'importanza considerevole la nozione di tipicità intesa come continuità storica e culturale, oltre che linguistica, di una preparazione su un territorio. All'altare dei criteri semantici e linguistici, infine, sono state poi sacrificate quelle locuzioni che pur indicando pietanze iconiche della cultura gastronomica campana, sono costituite o da parole condivise con l'italiano o parole che non rientrano nel criterio semantico, tipo: *salsiccia e friarielli*, *zuppa e cozze*, *pasta e patate* ma anche *sciurilli fritti*.

I forti rallentamenti dovuti alle grosse difficoltà di trovare e consultare in tempi utili i materiali necessari per la realizzazione di adeguati commenti linguistici, ha costretto a una riduzione del numero di voci su cui è stato possibile operare. Si è pertanto optato per proporre una selezione di circa ottantacinque voci, tra le quali si è cercato di selezionare non solo parole rappresentative della realtà gastronomica napoletana e campana ma anche parole generalmente scarsamente o affatto rappresentate dalla lessicografia.

III.3. Struttura della voce

In questo paragrafo si fornisce una breve descrizione delle varie sezioni che costituiscono la voce, per la quale si è preferito non adottare una struttura classica, considerata troppo rigida, ma una struttura più fluida che permettesse,

soprattutto in sede di commento, di muoversi più liberamente entro la discussione storico-etimologica.

III.3.1. Lemma e significato

Quando possibile, il lemma è tratto da D'ASCOLI 1993, di cui si seguono anche le indicazioni relative alla classificazione grammaticale. Quando D'ASCOLI 1993 non è fonte disponibile (perché non presenta, ad esempio, il lemma), si procede, se necessario, a una tipizzazione o si utilizza la forma rintracciata nella Fonte (cfr. infra). Rispetto al lemma, va ancora segnalato che questo non presenta indicazione dell'accento tonico salvo i casi in cui questa indicazione si rivela necessaria, ovvero i casi di parole ossitone o proparossitone.

Per quel che riguarda il campo *significato*, esso riporta il valore semantico o i valori semantici che la parola mantiene ancora oggi. In caso di più significati, segnalati attraverso una numerazioni progressiva, si parte generalmente dal significato più anticamente attestato, trattandosi di quello a partire dal quale si sviluppano ulteriori slittamenti o evoluzioni semantiche.

III.3.2. Documentazione dialettale

La documentazione dialettale è riportata in ordine cronologico. Le stringhe contenenti la citazione letteraria (tratta, com'è intuibile, dalla letteratura napoletana), sono caratterizzate dall'indicazione cronologica al primo posto, seguita da una sigla indicante l'opera di riferimento e dal numero della pagina dell'edizione di riferimento in cui si trova la parola. Si è deciso di non suddividere la documentazione dialettale dal punto di vista del significato, e ciò perché, nel caso di parole gastronomiche non è facile (ma nella maggior parte dei casi è impossibile) distinguere a quale preparazione gli autori facciano esattamente riferimento. Eventuali informazioni che è possibile trarre rispetto al significato che le parole assumono nei contesti riportati, si trovano nel *commento*. I passi inseriti sono mantenuti integralmente, senza cioè interventi sul testo. Quanto alle attestazioni mantenute o escluse, va detto che si è cercato di fornire un quadro completo delle attestazioni delle parole, ovvero di dare, per ogni variante e per ogni secolo, la prima e l'ultima attestazione. Alcune opere letterarie, come *Lo cunto de li cunti* di Basile, le opere di Giulio Cesare Cortese e Filippo Sgruttendio, i *Canti Carnascialeschi* e la *Galleria dei costumi napoletani* di Domenico Jaccarino sono

sempre riportati, e ciò per il valore storico di cui si caricano in generale e in particolare per lo studio e l'analisi del lessico gastronomico.

III.3.3. Altra documentazione

La sezione Altra documentazione è fondamentale, poiché riporta l'insieme delle attestazioni della parola che si trovano in opere diverse da quelle letterarie e che forniscono, in genere, informazioni importanti ai fini della definizione storica e storico-etimologica della parola in analisi. La sezione è a divisa in tre sottosezioni: la prima comprende i ricettari storici napoletani o d'area napoletana tra i quali rientrano il *Manoscritto Lucano* (primo Cinquecento), la *Lucerna de' Corteggiani* di Giovan Battista Crisi (1634), lo *Scalco alla Moderna* di Antonio Latini (1694), *Il cuoco galante* di Vincenzo Corrado (1773), il *Nuovo Libro* di Michele Somma, il ricettario anonimo di M.F. intitolato *La cucina casereccia* (1828), le edizioni della *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (di norma l'edizione del 1839; si ricorre alle altre edizioni in casi particolari e comunque tutti segnalati), il *Principe dei cuochi* di Francesco Palma (1880). La seconda sezione accoglie i ricettari contemporanei d'area napoletana e dedicati alla cucina regionale, fondamentale per rappresentare la vivacità della parola in epoche recenti. La terza e ultima sezione riguarda, invece, altro genere di fonti, in particolare guide, elenchi di prodotti tipici, atlanti (non linguistici) e altra documentazione collaterale da cui è possibile ottenere informazioni utili sulla storia della parola.

III.3.4. Documentazione lessicografica

Come la sezione *Altra documentazione*, anche la sezione dedicata alla documentazione lessicografica è suddivisa in due sottosezioni. La prima comprende la lessicografia napoletana storica e contemporanea, sistemata in ordine cronologico. La seconda sezione è invece relativa alla documentazione regionale. I dizionari sono in questo casi sistemati per provincia (non si rispettano eventuali suddivisioni linguistiche), nell'ordine: Napoli, Caserta, Benevento, Avellino, Salerno. All'interno di ciascuna provincia, i centri sono poi sistemati, per comodità, in ordine alfabetico. Dal momento che il dato che si intende ricavare da questi vocabolari è principalmente semantico, sono eliminate tutte le indicazioni etimologiche e grammaticali indicate. Queste indicazioni sono eventualmente

ripristinate nei casi (rarissimi) in cui le parole sono di genere diversi rispetto alla variante morfologica più diffusa. Non si interviene sul testo così come è proposto nel vocabolario che rappresenta la fonte, salvo i casi in cui è necessario ricostruire un suono indistinto [ə], non rappresentano o rappresentato in modo anomalo nella fonte di riferimento, o per la trascrizioni di suoni cacuminali (per un elenco della fonti lessicografiche, cfr. sez. *Fonti lessicografiche campane, infra*).

III.3.5. Campo *varianti e derivati* e *Sintagmi*

Com'è facilmente intuibile, il campo *varianti e derivati* accoglie le varianti fonomorfologiche della parola a lemma e le parole da esso derivate (come diminutivi o altre forme particolari).

La sezione *sintagmi* raccogliere, invece, le locuzioni contenenti le parola a lemma e legate a significati gastronomici. Varianti, derivati e sintagmi sono discussi, ove necessario, in sede di commento.

III.3.6. *Commento*

Il commento rappresenta una delle sezioni fondamentali della voce. È lo spazio in cui vengono discussi tutti i dati riportati nelle altre aree della scheda, con l'obiettivo di fare luce sulla storia e sull'etimologia della parola. Si è deciso di mantenere piuttosto libera la struttura del commento, e questo perché la discussioni di fatti storico-etimologiche connesse al parole del lessico gastronomico richiede una libertà di movimento notevole. La storia delle parole del cibo, infatti, risulta il più delle volte molto intricata e di difficile scioglimento, e lo stesso discorso vale per le complesse questioni etimologiche connesse.

III.3.7. *Diffusione*, *Preparazioni affini*, *Fonte*

Questi tre campi fungono da completamente della voce. Il primo si riferisce alla diffusione della preparazione (e quindi della parola) sul territorio campano, che rischia talvolta di non emergere dalla lessicografia. Il campo *preparazioni affini* contiene rinvii a voci connesse semanticamente alla voce a lemma, nel tentativo di fornire un quadro almeno pallido dei fenomeni di geosinonimia che interessano il lessico gastronomico. Nell'ultimo campo, infine, è segnalata la fonte da cui si tra il lemma.

III.4 Vocabolario storico-etimologico del lessico gastronomico campano

abbuoto s.m.

p. pass. acrt. di *abbutà*.

‘involtini di interiora di agnello conditi con sale e pepe e arrostiti o lessati’

Doc. test.: ---

Altra doc.: --- || Mazzanti 2014: 418 *abbuoto* || Guida TCI 1931 *abbòte.*

Doc. less.: ---- || **(CE)** Casale di Carinola: *abbuotu* ‘ricetta per preparare le interiora dell’agnello’; Castel Morrone: *abbuoto* ‘involto di budella d'agnello, farcito con aromi e cotto alla brace o lessato, condito con sale e pepe’; San Pietro Infine: *abbuóte* **‘**involtino fatto con interiora di pecora’; **(BN)** Solopaca: *abbuóto* ‘interiora di agnello condite con sale, aglio e peperoncino e cotte generalmente sulla brace’.

Var e der.: *abbuoticchio*. *abbutarieglio*.

Sint.: ---

Comm.: Gli *abbuoti* sono involtini di interiora di agnello che si realizzano avvolgendo nell’omento dell’animale (la membrana grassa che ne ricopre gli organi interni) alcune sue parti, come fegato, cuore e polmoni, ridotte in pezzetti e condite con sale, pepe e altre spezie. Gli involtini così ottenuti vengono sigillati con budelline dell’animale (usate come spago) e cotti lentamente alla brace o lessati. Come spesso accade per preparazioni a base di frattaglie (cfr. → *zaonta*), la pietanza è in disuso, a causa delle mutate condizioni storiche e socioeconomiche che hanno modificato forme e sapori della cucina povera. Con il nome di *abbuoti*, questi involtini sono tipici di un’area centro-meridionale che include la Ciociaria, l’alto Molise (DAM, *abbuóltə*) e, in Campania, le province di Caserta e Benevento (nella fascia occidentale).

Il tipo *abbuoto* è riconducibile al verbo *abbutà*, di cui costituisce il participio passato accorciato, secondo un procedimento caratteristico nella denominazione di pietanze (*arrosto* < *arrostito*, p. pass. di *arrostire*, cfr. Rohlfs §627; *DELIN* s.v. *arrostire*). Il verbo è attestato, oltre che in Calabria (*NDDC, abbutà* ‘socchiudere’, ‘rivoltare il fieno’) anche in Ciociaria, cioè in un’area interessata dalla presenza di questo piatto tradizionale, e precisamente a San Donato (*AIS* 276, 701), a Paliano (cfr. NAVONE 1922: 103, *abbotá* ‘avvolgere’) e nel dialetto di Castro

dei Volsci, (cfr. VIGNOLI 1911: 151, *abbutà* ‘avvoltare’), ma è pensabile una sua diffusione in un’area maggiore che includa (o includesse) anche l’alta Campania. Il verbo deriva a sua volta da un latino non attestato *ADVŎLTARE, in cui il prefisso *ad* assume valore rafforzativo. I processi che dalla base latina portano al verbo *abbutà* sono perfettamente spiegabili nel quadro dei fenomeni evolutivi in area meridionale: assimilazione regressiva di *-dv-* > *-vv-*, betacismo di *-vv-* > *-bb-* e tendenza a *-u-* di -Ŏ- in protonia. Il dittongamento del participio accorciato rientra nell’ambito della metafonesi di tipo napoletano (cfr. nap. *arrevuóto* ‘rivolta’ e ‘disordine’, da *arrevutà* ‘mettere disordine’), cui non partecipano né il Beneventano né la Ciociaria (zone di metafonesi sabina), circostanza che permette di supporre la non autoctonia del gastronimo, forse irradiatosi dall’area casertana.

La proposta etimologica poggia, oltre che su fatti fonetici, anche sulla semantica del verbo *abbutà*, coerente con operazione di ‘avvolgimento’ necessaria alla preparazione della pietanza (la realizzazione dell’involtino con l’omento e la sua chiusura con le budelline). È confermata, del resto, dai numerosi geosinonimi intra e interregionali, utilizzati per preparazioni che differiscono per pochi dettagli (parti dell’animale e spezie utilizzate). Tutti i tipi linguistici che fanno riferimento a questi involtini, infatti, sono riconducibili, in termini di etimo, alle operazioni di avvolgimento o arrotolamento. Ad un livello linguistico superiore, basterà ricordare che la parola *involtino* ‘carne, verdura o pasta farcita e arrotolata’ risponde alle stesse dinamiche etimologiche.

Il derivato *abbuoticchio* è costruito direttamente sul sostantivo, come dimostra il dittongamento replicato anche in posizione non metafonetica. È creato tramite l’aggiunta del suffisso diminutivo *-icchio* (< -īculus), molto produttivo, nell’Italia meridionale, con questo valore semantico (cfr. Rohlfs §1044). L’esistenza di un diminutivo, comunque scarsamente diffuso in Campania, è giustificata dalla possibilità di realizzare *abbuoti* di dimensioni simili a quelle di un arrosto.

Diff.: prov. di Caserta; Sannio occidentale.

Prep. affini: → *gliummariello*, → *mbrugliatiello*, → *mugliatiello*, → *turcinieglio*.

FONTE: COFRANCESCO 2010.

accicciàta s.f.

p. passato del verbo **acciccià*.

‘piatto a base di legumi e cereali che si consuma nei giorni festivi’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: (SA) Sassano: *accicciata* ‘zuppa di vari legumi, spec. fagioli detti anche *cicci*, e poco farro’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: L’*accicciàta* è una pietanza a base di legumi e cereali nota, con questo nome, a Sassano, nel Cilento. Preparazioni simili, con denominazioni affini, sono presenti in buona parte dell’entroterra campano e sono sempre legate a ricorrenze come la commemorazione dei defunti o il primo maggio (per il legame tra la pietanza e il Giorno dei Morti, cfr. scheda → *cicci*). Il tipo *ˊaccicciàtaˋ* per definire questo piatto non sembra essere presente altrove.

Il sostantivo parrebbe connesso al verbo **acciccià*, possibile ma non attestato nell’area di riferimento. La fonte per Sassano, tuttavia, registra l’aggettivo *accicciato*, utilizzato per indicare un ‘cibo incollato, pasticciato’ e appartenente alla non folta schiera degli aggettivi parasintetici, cioè «aggettivi la cui forma corrisponde a quella di participi passati di verbi prefissati non attestati» (GROSSMANRAINER 2004: 183). L’aggettivo è costruito intorno al sostantivo *cicci* (→), che a Sassano vale ‘fagioli’, e fa leva, dal punto di vista semantico, sull’effettiva viscosità che assumono, in genere, le vivande a base di legumi, a causa dell’azione degli amidi. Sul gastronimo *accicciàta* si condensano così due valori semantici: quello di ‘cibo incollato’, poiché tale deve risultare la zuppa al termine della cottura, e quello di ‘pietanza a base di *cicci*’. La selezione del femminile è forse dovuta all’ellissi della testa in un sintagma nominale (non attestato) come *zuppa accicciàta* o *minestra accicciàta* ma è più plausibile, data la duplice connotazione semantica, che sia stata scelta per analogia ai molti nomi di pietanza uscenti in *-ata* (come *peperonata* o *cotognata*).

Diff.: Sassano.

Prep. affini: → *cicciata*, → *cicci*, → *ciccimai*, → *ndrittuglia*.

FONTE: PETRIZZO 2009.

affocagatte s.m.

comp. di *affoca-* (*affucà* ‘soffocare’) + *gatte* ‘gatti’.

‘ciambelline dolci lessate e cotte in forno ricoperte di glassa di zucchero’

Doc. dial.: 1851, AltavillaCombinaziune, a. I, sc. IV, p. 22: «Stasera pe ll’orchestra nciavimmo lo violino cecato e lo futifù. Vino a bezzeffio, tarallucce, confiette, ancinetti, biscottine a ccofane, e *affocagatte*».

Altra doc.: ---

Doc. less.: D’Ascoli: *affocagatte* ‘tipo di ciambella impastata con poca acqua’; Coppola: *affocagàtte* ‘bozzolara (specie di cimabella) || ---

Var e der.: *affogagatte.*

Sint.: ---

Comm.: Gli *affocagatte* (anche *affogagatte*, cfr. COFRANCESCO 2010) sono piccoli taralli a base di farina, uova e zucchero caratterizzati da una copertura di glassa bianca e da una doppia cottura. Come altri biscotti simili (ad esempio gli *scauratielli*), infatti, gli *affocagatte* vengono prima lessati e poi ulteriormente cotti in forno.

Documentata almeno dalla metà dell’Ottocento, la parola gode di scarsa rappresentazione lessicografica. L’etimo non pone particolari problemi, dato che la voce è chiaramente un composto del verbo *affucà* nel senso di ‘soffocare’, ampiamente diffuso in Italia meridionale (da lat. volg. **affocare*, da cui anche, dall’it. sett., l’it. *affogare* ‘uccidere annegando’) e del sostantivo *gatto* (*DEI*, s.v. *affogagatte*; similmente, in campo gastronomico campano, → *strangulapriévete* e → *strangulamuònace*). Secondo D’Ascoli, la motivazione risiede nel fatto che le ciambelline, piuttosto asciutte, siano difficili da deglutire, ma può forse considerarsi che perno della motivazione sia la dimensione dei tarallini, troppo piccola per soffocare un uomo, ma sufficiente per soffocare un gatto[34].

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *tarallo*.

FONTE: D’ASCOLI 1993.

[34] Per questa parola, la lessicografia napoletana riporta anche il valore semantico di ‘pesciolino di infimo pregio che di solito si dà ai gatti’ (cfr. D’Ascoli, s.v.). In questo caso, la motivazione è da ricercarsi nel fatto che questi pesciolini, dotati di spine, risultano particolarmente difficili da ingerire. Con questo valore, la parola è attestata già nel XVIII secolo (cfr. GRECO 1997: 191).

ancinetto s.m.

dim. di *ancino* ‘uncino’ (< lat. UNCĪNUM).

‘tarallo o biscotto di piccole dimensioni ricoperto di glassa di zucchero’

Doc. dial.: 1849, AltavillaPassiata, II, XIII, 57: «paste di zucchero, tarallucci, *nginetti*, schiffeti»; 1851, AltavillaCombinaziune, I, IV, 22: «Vino a bbezzeffio, tarallucce, confiette, *ancinetti*, biscottine a ccofane, e affocagatte»; 1867, Trovatore, 43, 2: «Io povero e affritto Geremia aggio visto cost’uocchie proprie rialarese no ranillo *d’anginette* a sti tiempe d'abbunnanzia e de felicità !...»; 1868, Trovatore, 52, 2: «Amico lettore, dimane è Pasca, e la puozza fare comme desidere tu, co la fortuna che te trovave na vota e lo core dinto a lo zzuccaro a usanza *ancinetto*».

Altra doc.: SOMMA 1810: 17 *ginetto*; M.F. 1828: 75 *ginetti*; CAVALCANTI 1839: 231 *ginetti*; || --- || ---

Doc. less.: Greco: *ancinetto* ‘*ancinetti* chiamasi ancora delle Ciambelle intrise di zucchero. Ciambelle inzuccherate’; Volpe: *ancinetti* ‘ciambelle inzuccherate’; Rocco: *ancinetto* ‘piccola ciambellina inzuccherata, per lo più senza buco, di pasta con uova’; || ---

Var e der.: *anginetto*, *ginetto*, *nginetto*.

Sint.: ---

Comm.: Gli *ancinetti* sono dei tarallini o biscottini caratterizzati da una copertura di glassa di zucchero. Questi dolcetti, oggi comunemente associati ad altre regioni meridionali (in particolare la Calabria, di cui rappresentano un *prodotto agroalimentare tradizionale*), si trovano, con medesima denominazione, anche in Campania (si ricordano, ad esempio, gli *ancinetti* di Castellammare di Stabia). Possono essere realizzati sia in forma di ciambellina (è questa, probabilmente, la versione più antica) sia in forma di piccolo biscotto di forma tondeggiante, come avviene nel Beneventano. Come i *raffioli* (→ *raffiolo*), anche gli *ancinetti*, quando confezionati in forma di biscotto, possono essere sovrapposti e tenuti insieme tramite una farcitura a base di crema e la glassa di zucchero.

La documentazione letteraria e lessicografica riportata in questa scheda mostra una certa circolazione della parola e del prodotto anche nella capitale del Regno. All’area napoletana riconduce la prima attestazione della parola (nella variante *ginetto*), che si rintraccia in SOMMA 1810: 17. L’autore della raccolta fornisce le ricette dei *ginetti* semplici e dei *ginetti fini* (che si distinguono dai primi per il maggior numero di uova, di cui vengono impiegati solo i tuorli) e

ricorda inoltre che con la stessa pasta è possibile preparare le *ossa dei morti*, dolcetti farciti di conserva di cedro o di *cocozzata* aromatizzata alla cannella (SOMMA 1810: 48). La raccolta di ricette non fornisce indicazioni sulla forma da conferire ai *ginetti*, sulla quale è invece più chiaro Ippolito Cavalcanti, che suggerisce di formare i dolcetti «come tanti tarallini». In Rocco gli *ancinetti* sono ancora descritti, alla stregua dei vocabolari precedenti, come *ciambelline inzuccherate* ma «per lo più senza buco» (ma più che 'senza buco' si dovrò forse intendere 'con un buco molto stretto', che si ottiene probabilmente per effetto della lievitazione).

La parola è evidentemente connessa, dal punto di vista etimologico, al sost. *ancino*, var. nap. di *uncino* (cfr. *DEDI*, s.v. *ancinétto*), verosimilmente per la forma originaria del dolcetto, forse simile a un uncino dalle estremità sovrapposte. Per la semantica, un utile parallelo è offerto dal gastronimo *raffiolo* (→), il quale condivide con *ancinetto* i medesimi sviluppi, dal momento che anch'esso è passato dall'indicare un tarallo di piccole o medie dimensioni all'indicare un dolce di pasta morbida riccamente farcito. Lo slittamento semantico dal valore di 'tarallo, ciambella' a quello di 'biscotto' non è comunque isolato a questi due gastronimi e interessa, ad esempio, anche il tipo sic. *giammella*, oggi utilizzato per indicare grossi biscotti morbidi da inzuppo.

Diff.: prov. di Napoli, prov. di Benevento.

Prep. affini: → *raffiolo*, → *tarallo.*

FONTE: Rocco 1892.

babà s.m.

dal polacco *baba* ‘dolce morbido’.

1. ‘dolce di pasta morbida generalmente imbevuto di *rhum* o liquidi zuccherini’
2. ‘torta salata farcita di salumi e formaggi’

Doc. dial.: 1920, VivianiSposalizio, II, 183: «Grazie. Doppo mme mangio un *babà*!» 1984, DeFilippoTempesta, II, I, 67: «Meglio na sfugliatella o nu *babà*!»; 1992, CeloroSveglia, II: «Nce jate lo stesso ‘mparaviso! Jammo, ca ce sta pure don Raffaele, vostro marito: facimmo na chiacchiera, mentre mangiammo na fetta ‘e *babbà* che ho preparato io»; 2014, SantanelliCuore, 7: «’A pigliano, l’arrevotano dint’ ’a na carta oliata comme a nu *babbà*, e se fanno spitale spitale alla ricerca d’ ’o proprietario ’e chella recchia».

Altra doc.: --- || SERRA 2000: 111 *babà*; GUAITI 2010: 108 *babà*; CAMPANIASF 2018: 104 *babà*. || ---

Doc. less.: Coppola: *babà*, *babbà* ‘babbà, (dolce napoletano)’ || **(NA)** Striano: *babbà* ‘babà, dolce’; **(CE)** Castel Morrone *babbà* ‘babà’; **(BN)** Paupisi *bbabbà* ‘babà’; **(AV)** Sturno *babbà* ‘nome di ottimo dolce napoletano confezionato con farina, uova ed inzuppato col rum’; Morra De Sanctis: *bbabbà* ‘babà, dolce’.

Var e der.: *babbà.*

Sint.:

Comm.: Il *babà* è un dolce tipico della cucina napoletana, assurto a simbolo della città, al pari della → *sfogliatella* e della →*pastiera*. È caratterizzato da una consistenza morbida che si ottiene imbevendo la pasta con una bagna a base di *rhum*, acqua e zucchero o *limoncello*. Il *babà* può essere venduto sia in formato di torta sia in monoporzione e può essere semplice o accompagnato da crema, panna o frutta. Talvolta lo si trova ricoperto di uno strato di confettura di albicocca che lo rende lucido e, sempre più frequentemente, viene servito come dolce da passeggio in piccole vaschette di plastica che facilitano il consumo della monoporzione. Questa può avere la tipica forma a fungo, la più diffusa nelle pasticcerie napoletane, o la forma di un disco di pasta lievitata in cima al quale viene adagiata una decorazione di crema o panna con l’aggiunta di frutta. La torta *babà* è invece caratterizzata da scanalature ottenute grazie al particolare stampo utilizzato per la cottura. In occasione del G7 tenutosi a Napoli nel 1994 nella sede di Palazzo Reale, la storica pasticceria *Giovanni Scaturchio* ha brevettato il *babà*

Vesuvio, una torta *babà* che riproduce il profilo del Vesuvio e del vicino Monte Somma.

L'origine del dolce, rientrante oggi a pieno titolo nella tradizione culinaria napoletana, ha poco a che vedere con la città e si ricollega, piuttosto, alla gastronomia polacca. Questa informazione si ricava facilmente dalla consultazione del *DEI* e del *DELIN*, che definiscono il *babà* come un dolce di pasta lievitata con uva passa imbevuto di *rhum* o *cognac* il cui nome, di origine polacca, deriverebbe dalla parola *baba*, che in Polonia sta per 'vecchia'. Sempre secondo il *DELIN*, in Polonia la parola è usata per la denominazione di altri dolci. In Francia, dove il dolce polacco sarebbe giunto con il seguito del re di Polonia Stanislao I Leszczyński (morto a Lunéville nel 1766, fu a più riprese in Francia a causa delle travagliate vicende politiche che lo videro protagonista), la parola avrebbe assunto l'accentazione ossitona e con questa sarebbe passata in Italia, assieme al referente.

Ben presto il dolce si diffuse, soprattutto presso l'aristocrazia francese, e già nel 1767 figurava in una lettera che Diderot scrisse a Sophie Volland da Sucy-en-Brie, nell'Île-de-France:

> J'ai encore huitaine à passer ici. Priez Dieu que je ne meure pas d'indigestion. On nous apporte tous les jours de Champigny les plus furieuses et les plus perfides anguilles, et puis des petits melons d'Astracan, puis de la sauerkraut, et puis des perdrix aux choux, et puis des perdreaux à la crapaudine, et puis des baba, et puis des pâtés, et puis des tourtes […] (DIDEROT 1841: 88).

Già nei primissimi anni dell'800 era diffusa la convinzione che fosse stato proprio l'ex sovrano polacco Stanislao a far conoscere alla Francia il *baba*, «espèce de biscuit de Savoie au safran» (LA REYNIÈRE 1805: 44). Nel 1815 Stanislao figura come inventore del dolce, e non più come semplice esportatore, in *Le pâtissier royal parisien* del celebre Marie Antoine Carême che ne fornisce forse per primo la ricetta, definendolo anche, per la prima volta, *polonais.* La ricetta prevedeva l'utilizzo di zafferano, di uvetta di Corinto e di uva varietà *moscato* nonché l'aggiunta, all'impasto, di vino Madeira. Non era invece prevista l'imbibizione del dolce che si presentava, come al tempo di Stanislao, nel formato di un'unica grande torta (CARÊME 1815: 34-36).

I due elementi che caratterizzano oggi il *baba* napoletano, ovvero la bagna (di rum o sciroppo di zucchero) e la dimensione ridotta (nella variante monoporzione), sono stati forse elaborati a Parigi, nella celebre pasticceria *Stohrer*, aperta

nel 1730 dal cuoco franco-polacco Nicolas Stohrer[35], arrivato a Versailles come cuciniere di Maria Leszczyńska, figlia di Stanislao, andata in moglie a Luigi XV. I discendenti dello Stohrer rielaborarono la ricetta di Carême, realizzando delle piccole porzioni imbevute di rum[36]. Né è da trascurare il contributo del maestro Brillat-Savarin che introdusse nella ricetta del *baba* il latte a sostituzione della panna, eliminando l'uvetta. La pasta del *baba savarin*, come fu poi battezzato il dolce creato dal maestro francese, si prestava particolarmente bene alla realizzazione di torte di dimensioni medio-grandi, riccamente decorate con frutta e crema (o panna)[37]. È forse l'incrocio di queste due tradizioni, quella promossa dalla *Stohrer* e quella proposta da Brillat-Savarin, che porta all'elaborazione del *baba* così come esso viene prodotto oggi a Napoli. L'impasto *à la Savarin*, con latte e senza uvetta, è certamente quello prediletto anche nella realizzazione di monoporzioni *à la Stohrer*, oltre che delle classiche torte.

La prima testimonianza italiana della parola *baba* risale al 1836 e si trova nel *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno* del romano Vincenzo Agnoletti. Figlio d'arte (il padre fu capo credenziere della famiglia Doria Pamphili), Agnoletti viaggiò a lungo in Europa lavorando a contatto con maestri di nazionalità diverse. Nel 1821 divenne credenziere e liquorista presso la corte della duchessa Maria Luisa di Parma, già regina consorte di Napoleone Bonaparte, e grazie a questo incarico poté lavorare con molti cuochi di origine francese. La ricetta riportata da Agnoletti nel *Manuale* prevede ancora l'utilizzo della

[35] Il *Ministère de la Culture* francese conferma il dato relativo alla fondazione della pasticceria. Dal 1992 l'edificio è classificato come *monument historique*.

[36] A Parigi circolavano versioni di dimensioni ridotte del *baba*, non particolarmente apprezzate dai buongustai, che ritenevano che la monoporzione fosse più facilmente soggetta a diventare secca e che si trattasse, in fondo, di un metodo *economico* per consumare il dolce (cfr. COUSIN 1839, p. 51). Fu forse per porre rimedio al problema della secchezza cui erano soggetti i *baba* che la pasticceria *Stohrer* pensò di imbevere i pasticcini con una bagna aromatizzata. Oggi la pasticceria offre tre versioni del *baba* monoporzione: il *baba au rhum nature*, semplice, senza guarnizioni, il *baba au rhum garni de crème Chantilly* e l'*Ali-Baba*, che riecheggia nel nome una delle ipotesi etimologiche ancora diffuse (cfr. BECCARIA-STELLA-VIGNUZZI 2005: 23, in cui, tuttavia, la proposta non è accolta).

[37] Che le procedure e gli ingredienti per la preparazione dei due dolci, il *baba* e il *baba savarin*, siano diversi ma affini si legge chiaramente nella *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* dell'Artusi che riporta entrambe le ricette. Il *savarin*, così come è presentato dall'Artusi, si configura come un *baba* privo di uvetta e panna (sostituita con il latte), imbevuto in uno sciroppo a base di rum o di kirsch. Vale la pena aggiungere che Brillat-Savarin si è forse ispirato, per la realizzazione del suo dolce, ad un altro dolce francese, il *gâteau de Compiègne*, che presenta un impasto molto simile a quello del *baba*, privo di uvetta ma non imbevuto. Non è da escludere che l'Artusi, con l'enorme successo della *Scienza in cucina*, abbia contribuito ad oscurare (almeno per l'Italia) l'esistenza di un simile dolce, preferendo riportare solo la ricetta del *savarin*, nome con cui ancora oggi cuochi di livello più o meno alto definiscono il *baba* nella versione torta.

panna, dell'uvetta e di un vino (in questo caso zibibbo) da incorporare direttamente nell'impasto (AGNOLETTI 1834: III, 32). Al 1854 risale, invece, la seconda attestazione della parola, introdotta nel *Trattato di cucina* del piemontese Giovanni Vialardi (VIALARDI 1845: 412). L'opera, pur perdendo il primato in merito alla registrazione della parola *baba*, continua ad essere non solo il luogo della prima attestazione dell'aggettivo *polonese* per 'polacco' (DE BLASI 1991: 104-106), ma anche testimonianza dell'arrivo in Italia della variante monoporzione del *baba* e della sua versione *ghiacciata*,[38] cioè glassata.

Nell'Ottocento il dolce è variamente diffuso nella penisola, come dimostrano le attestazioni in libri di cucina stampati a Pesaro, a Torino o a Milano, fino alla *Scienza in cucina* dell'Artusi stampata a Firenze (ma di risonanza nazionale). Tuttavia, l'assenza della parola nei vocabolari dialettali di queste aree e, più in generale, nei vocabolari italiani, fa pensare ad una circolazione di tipo, per così dire, specialistico, almeno in una prima fase. Solo con il *GDLI* ha inizio la storia lessicografica del *baba*, che ha ormai assunto, all'altezza del 1961, tutte le caratteristiche con cui è oggi diffuso: le forme a fungo o a torta con vuoto al centro, la bagna al rum o altro liquore, l'assenza (nella maggior parte delle volte) dell'uva sultanina. Il *babà*, ormai trascritto con accento (sintomo, questo, del pieno ingresso della parola nel sistema grafico-fonetico italiano), viene d'ora in poi registrato da tutti i vocabolari italiani dell'uso.

Nonostante la diffusione nazionale, è a Napoli che il *babà* trova la propria sede d'elezione. Se il *GDLI* riporta come prima attestazione della parola *La scienza in cucina* dell'Artusi, stampata a Firenze, la seconda attestazione, non più di dominio specialistico ma letterario, è di ambito napoletano. La parola figura infatti nella raccolta di racconti *L'oro di Napoli*, di Giuseppe Marotta, pubblicata nel 1947 (cfr. *GDLI*) ma è possibile andare indietro di almeno 17 anni: nel 1920 Raffaele Viviani utilizza *babbà*, con geminazione della consonante, nel suo *Sposalizio* e in seguito, nel 1926, in *Napoli in frac.*

Sebbene Napoli abbia avuto (ed abbia tuttora) un ruolo privilegiato nella produzione e consumazione del dolce, testimoniato dall'uso della parola anche in contesto letterario, *babà* non gode di particolare fortuna nella lessicografia napoletana e campana. Del legame del dolce con la città riferiscono, piuttosto, opere come il *GraDIt*, che definisce il *babà* come 'dolce tipico *napoletano* di pasta molto soffice imbevuta di rum', o il *DISC*, che registra anche il significato,

[38] Francesismo entrato nell'it. di ambito culinario come traduzione di *glacé*, part. pass. del verbo *glacer*, 'ghiacciare'.

ritenuto regionale (dal *GraDIt* più specificamente napoletano), di ‘persona, cosa deliziosa’. Il silenzio della lessicografia napoletana, rotto solo in tempi recenti, può spiegarsi con il fatto che la parola, più o meno diffusa in tutta la penisola, non fosse avvertita, a ragione, come locale o dialettale. È possibile, inoltre, che a Napoli una più forte consapevolezza della tipicità del *babà* sia relativamente recente. Non è da escludere che questa consapevolezza *culturale* abbia portato, parallelamente, ad una conquista linguistica, secondo una dialettica *interno vs esterno* che gioca un ruolo fondamentale nella definizione della *tipicità* del prodotto. Una simile conquista linguistica ha favorito da un lato l’acquisizione di significati figurati, già registrati dal *GraDIt* e dal *DISC*, dall’altro la rivisitazione della ricetta in chiave salata, il cosiddetto *babà rustico*, che mantiene, della variante dolce, la consistenza morbida e la forma.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

bobba s.f.

da una base onomat. *ˈbobo*, *ˈbubu*.

‘minestra a base di verdure fritte o bollite’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: Coppola: *bòbba* ‘bòbola, bevanda di vari ingredienti, di cattivo sapore, intruglio, guazzabuglio, minestra fatta con avanzi, pastone; veleno; in senso dispreg., una bevanda cattiva; ciambotta (minestrone d’ortaggi estivi); || **(SA)** Sarno: *bòbba* ‘saporita pietanza fatta di peperoni, zucchini, melanzane pepate ed aglio, prima fritti e poi passati in salsa (la si chiama anche, come in italiano, *peperonàta*).

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: Nel lessico gastronomico campano si definisce *bobba* una preparazione a base di verdure, solitamente estive, che possono essere fritte, lessate in acqua o cotte nel sugo, secondo gli usi familiari. Come spesso accade per pietanze di questo tipo – che si potrebbero definire, per utilizzare un’espressione diffusasi nell’ultimo decennio, ‘svuota frigo’ – non sembra esistere una ricetta codificata: la preparazione e il consumo della *bobba* (come della → *ciambotta* o della → *ciaurella*) sono legati alla stagionalità o alla disponibilità dei prodotti, sebbene simili piatti a base di verdure siano più apprezzati nel corso dell’estate. Oltre che di Sarno, questo piatto è tipico anche di Procida (cfr. anche DE FALCO 2002: 66).

L’assenza di documentazione letteraria e lessicografica (napoletana e campana, con la sola eccezione di Coppola e della fonte per Sarno) non è dovuta alla mancanza della voce *bobba* fuori dai punti citati o nella storia linguistica della Campania. Al contrario, essa è ampiamente diffusa su tutto il territorio e gode di una lunga cronologia, come si evince da un’analisi dei testi letterari dialettali. La mancata registrazione all’interno di questa scheda è dovuta al fatto che, seppur presente, la parola *bobba* ha altri valori semantici, solo apparentemente lontani dal significato gastronomico, per così dire, positivo.

A Napoli la parola è attestata nel significato di ‘guazzabuglio, mescolanza di più cose’ dal 1666 («Ca te prometto de te fà na *bobba*, / che non ncè voglia vrocca, nè palicco», VALENTINO 1666: 40; in part. nel valore di ‘medicina’, dal 1689: «L’urolo a no fegliulo ch’e mmalato / de geleppo a la ciotola se ’ngrassa;

/ cossì la *bobba* 'n funno se nne sorchia / e, gabbato, lo mmale se nne sporchia», FASANO 1689). Nello stesso significato di 'guazzabuglio, mescolanza' la parola torna nella *Violeieda* («So' li vierze che fa *bobba* e schefienzeia», VIOLEIEDA 1719: 73) e in un sonetto del Capasso (ante 1745), significativo in questa discussione dacché riferisce di una *bobba* che, seppur ancora ritenuta sgradevole (specie se contrapposta, come avviene nel componimento, allo zucchero), ammette ingredienti solidi, in part. vegetali («De zucchero ve dice, ca ve cibba, / E de vrenna e cocozza ve dà *bobba*», CAPASSO 1789: I, 45). Documentato dal 1722 è il significato di 'roba sporca, lordura' («Sauta isso, comm'a lleporo no surco, / E mme schiaffa de facce a cierta *bobba*», D'ANTONIO 1722: 98), mentre agli anni '70 del XIX secolo (ma forse anche prima, cfr. Rocco, s.v.) risale l'uso della parola per 'veleno', uso ripreso nel gergo della camorra (cfr. DE BLASI 2009: 90). Infine, in alcune commedie di Pasquale Altavilla, la parola *bobba* è utilizzata con il valore di 'imbroglio' (slittamento semantico non inusuale: proprio il v. *imbrogliare*, da cui *imbroglio*, è dal fr. *brou* 'brodo'; cfr. *DELIN*, s.v.).

La voce è quindi ben nota a Napoli e non manca in opere letterarie e lessicografiche recenti (cfr. Altamura 1956, s.v. *bòbba*). Non meno presente risulta poi nel resto del territorio regionale: la parola *bobba* (più raramente *bobbia*) vale quasi ovunque 'intruglio, bevanda poco gradita'. Lo slittamento semantico da questo valore (il più diffuso ma anche il più antico) a quello di 'minestra a base di verdure' diffuso in Campania non è difficile da spiegare, specie se si considera la consistenza di preparazioni di questo tipo (liquide o semiliquide). In virtù della semplicità di un simile slittamento non si esclude che esso possa essersi realizzato anche in altre aree della regione per le quali, tuttavia, non è stata trovata adeguata documentazione. Va detto che, nonostante il passaggio da un valore positivo – quale è quello gastronomico – a un valore negativo si consideri generalmente più produttivo (cfr. → *ciaurella*, ma anche l'it. *pasticcio* 'vivanda ricoperta di pasta' e 'lavoro disordinato', 'situazione confusa'), non mancano esempi inversi. Oltre ai casi riportati in DE BLASI 2009: 118-119, in relazione ai *pedeta de putana* dello *gliommero* di Sannazaro, si aggiunge il tic. alp. occ. *bűrbora* 'minestra di zucca e fagioli' da una base prerom. **borb-* 'fango' (cfr. LEI, VI 1052).

In *LEI* il tipo *ˈbobbaˈ* è stato avvicinato a una base onom. *ˈboboˈ*, *ˈbubuˈ* (< **bo-*/**bu* 'grido (o richiamo) di animali o persone; rumore ripugnante', *LEI* VI 306 e sgg.), con riflessi in gran parte dell'Italo-romània (alla stessa base va ovviamente riportato l'it. *sbobba*; per le varianti nella forma *ˈbobbiaˈ*, rare in

Campania, la base proposta è *ˈbobl*ˈ/*ˈbubl*ˈ)[39]. La motivazione è da ricercare nel «rumore provocato dal rimescolamento di sostanze dense in qualche liquido» o nel fatto che la base elementare *bobb-* sia voce «esprimente il concetto di 'tumido, gonfio, denso'» (BRACCHI 1987: 339, cit. in *DEDI*, s.v. *bòba*).

Diff.: prov. di Napoli; prov. di Salerno.

Prep. affini: → *ciambotta*, → *ciaurella.*

FONTE: COPPOLA 2020.

[39] Per l'it. *sbobba* sono state avanzate, nel tempo, diverse proposte etimologiche. Per la discussione si vedano *LEI* l.c. e *DELIN*, s.v. Quanto agli usi gergali della parola, specialmente in ambito militare, cfr. ZUCCA U STUK 2000, s.v. *bobba*.

brasciola s.f.

da *brace* con suff. dim. *-ola*.

1. ‘fetta di carne da cuocere sulla brace’
2. ‘involtino di carne variamente farcito’

Doc. dial.: 1722, SciatamoneMpetrato, III, 251: «astigliole, padiate, meuze a lo tiano, menestre, strangolaprievete, carne mpasticciata, mpiccatiglie, e *mbrasciole*»; 1760-1783, CerloneOsteria, I VI, 191: «Na bona menestella mmaretata, / No maccabeo famoso, e na *brasciola*»; 1760-1783, CerloneFintoMedico, I I, 103: «No co le *brasiole*, chelle addorano, aggio appetito, me le magno, e resto senza parrucca n’auta vota!»; 1842, ZezzaNferta, 36: «Me n’accatto maccarune, e *brasciole*»; 1850, AltavillaCafè, I II, 12: «Uh! puozze murì co na *brasciola* ncanna!»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo chianchiere*: «Ccà se fanno le *bbrasciole* / mbottonate, e so accellente!»; 1879, ScarpettaFeliciello, X, 39: «Maccarune, *braciole*, carne a lo furno e fritto misto. Caro signore e ghiateve a cuccà, vuie state arruvinato assai»; 1880, Spassatiempo, 14, 2: «De lo magnà nesciuno ogge se lagna, / Nce stà pe lo malato lo bollito, / Lo viecchio la *brasciola* se la magna»; 1881, ScarpettaAmico, I XIV: « E me zumpe ncuollo? Feliciè lo pranzo è pronto, t'aggio fatto fà certe *brasciole*, proprio a licchetto, te voglio fà alliccà li deta...»; 1909, TreGuappe, IV, 8: «Cumme sapite io so’ vedova ’e duje marite salute a buie, e l’urdemo ch’era ciardiniero ’e Vostr’Eccellenza murette affucato cu na *brasciola* ’ncanna»; 1920, PirontiVermi, IV I, 17: «Nonsignore, na sedia ’e Vienna pe me fa’ assettà. N’ato me dà nu bicchiere ’e vino; e n’ato, mpont’ a na forchetta, na bella *brasciola*»; 1920, Galdierilluce, *Dummeneca*: « Chiú ccerto ’e che, so’ maccarune ’e zita. / L’aggiu ’ntiso ’e spezzà, / trasenno ’a porta. È ’overo? E s’è capita / tutt’ ’a cucina d’ogge: So’ brasciole; / so’ sfilatore ’annecchia»; 2013, PisaniPromessiSposi, III, 19: «È tutto bello e pronto p’ ’o festino: / *braciole*, gnocche, anguille, capitone».

Altra doc.: CRISCI 1634: 313 *brasciole*; LATINI 1694: 140 *brasciole*; CORRADO 1773: 10 *braciole*; M.F. 1828: 7 *braciuole*; CAVALCANTI 1839: 373 *brasciole*; PALMA 1880: 39 *braciuole*; || PIGNATARO 2014: 370 *braciola*; CAMPANIASF 2018: 81 *braciola*; || GUIDATCI 1931: 369 *braciola*.

Doc. less.: Galiani: *vrasciole* ‘intingoletto nostro particolare di carne tagliata in lunghe fette, nelle quali si avvolgono piccioli pezzetti di salame, passi, pignuoli, aromi, cedronata ec. e si pon a stufare’; Puoti: *braciola*, *vrasciola* ‘è una fetta di carne battuta, o della carne pesta, ed avvolta in forma di un piccolo

cilindro, con entro una mescolanza di erbe, di lardo, uova, capperi, pinocchi, e altri ingredienti, che si mangia arrosto, cotta allo spiede, o cotta in tegame. Braciuola ripiena. È da notare che i Fiorentini dicon semplicemente Bracioule a fette di carne arrostite, e Braciuole ripiene quelle descritte avanti'; Volpe: *brasciola* 'braciuola'; Rocco: *brasciola*, *vrasciola* 'braciuola'; Andreoli: *brascióla* 'fettina di carne con ripieno nel mezzo, avvolta sopra sé e legata con filo, Braciuola avvolta, e più comun. Braciòla ripiena. Braciuola senz'altro s'intende una fetta di carne piuttosto sottile, così detta dalla brace, su cui per lo più si coceva'; Altamura 1956: *brasciòla* 'fetta di carne con ripieno di aglio, prezzemolo, uva passa, pinoli, legata all'esterno da un filo (prefer. di maiale)'; D'Ascoli: *brasciòla* 'involto di carne (con ripieno di pinoli, prezzemolo, aglio, uva passa, pepe), che per lo più si cuoce nel ragù'; Coppola: *braciòla, brasciòla* 'braciuola, fetta di carne con ripieno di aglio, prezzemolo, uva passa, pinoli, legata all'esterno da un filo'; || **(NA)** Striano: *brasciòla* 'involtino di carne cotto nel sugo di pomodoro'; **(CE)** Mondragone: *braciòla* 'involtino di carne, con ripieno nel mezzo'; Marcianise: *braciola* 'involtino al sugo'; **(BN)** Benevento: *brasciòle* 'involto di carne ripieno di odori'; Buonalbergo: *braciòla* 'braciuola, involtino di carne'; Pietraroja: *brasciòla* 'involtino'; Pesco Sannita: *braciòla* 'involtino di vitello, con aglio, prezzemolo e formaggio grattugiato, cotto a ragù'; San Bartolomeo in Galdo: *brasciòle* 'braciola'; Solopaca: *brasciòla* 'braciola'; **(AV)** Andretta: *vrasciòla* 'braciola'; Aquilonia: *vrasciòla* 'braciola, involtino di carne farcita'; Bagnoli Irpino: *vrasciòla* 'braciola'; Bisaccia: *vrasciòla* 'involtino di carne farcito e cotto in salsa di pomodoro'; Caggiano: *brasciòla, vrasciòla* 'involtino di carne'; Calitri: *brasciola, vrasciola* 'braciola; involtino, cioè fetta di carne ripiena, avvolta, legata con filo e cotta'; Fontanarosa: *braciola* 'involtino di vitello'; Gesualdo: *vraciole* 'braciola'; Guardia Lombardi: *vrasciola* 'braciola, involtino di carne'; Lioni: *vrasciola* 'carne di maiale con osso cotta sulla brace'; Montaguto: *braciole* 'braciola, fetta di carne magra'; Monteverde: *vrasciòla* 'involtino di carne bovina'; Montemiletto: *braciòla* 'involtino di carne'; Morra de Sanctis: *vrasciòla* 'braciola'; Paternopoli: *vraciòla* 'involtino di carne cotto in salsa si pomodoro'; San Mango sul Calore: *vrasciòla* 'involto di carne contenente prezzemolo, aglio, formaggio e altri ingredienti'; Torella dei Lombardi: *vrasciòla* 'involtino di carne cotto nel sugo di pomodoro'; Vallata: *vrasciòla* 'carne alla brace, braciola. Qui involtino di carne'; Sturno: *brasciòla, vrasciòla* 'fetta di carne (prefer. di maiale), con ripieno di aglio, prezzemolo, ed a volte uva passa e pinoli, legata all'esterno da un filo'; Villanova: *braciòla* 'fettina di carne avvolta su se stessa e farcita di aglio, prezzemolo, pinoli, noci ecc…, cotta nel ragù'; **(SA)** Aquara: *brasciòla*,

vrasciòla ‘braciola’; Palomonte: *braciola* ‘braciola’; Sarno: *brasciòla* ‘fetta di carne per il ragù’; Sassano: *brasciola, vrasciola* ‘braciola, diversa da come si intende in lingua. Da noi involtino di carne con ripieno di prezzemolo, aglio, più altri ingredienti a seconda degli usi familiari, e legato con lo spago: ottima per tirarci il ragù’; Teggiano: *vrasòla* ‘braciola’.

Var e der.: *brascioletta, brasciolettina, brasciolone, brasciuletta, brasciulone, vrasciola, vrascioletta, vrasciolone*.

Sint.: ---

Comm.: La parola indica in Campania un involtino realizzato a partire da una fetta di carne (di maiale o di vacca) che viene farcita con prosciutto, aglio, latticini e altri ingredienti. La cottura che si predilige per la *brasciola* è oggi quella in umido (sebbene in passato gli involtini venissero anche cotti alla brace). La *brasciola*, dichiarata anche *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione, è spesso utilizzata per arricchire il *ragù* napoletano. In alcune aree della Campania, oltre a indicare un involtino, la voce indica anche una fetta di carne (generalmente con osso) adatta principalmente alla cottura alla brace.

Vale subito la pena sottolineare la differenza, già segnalata nel Settecento da Galiani, che intercorre, dal punto di vista semantico, tra it. *braciola* e nap. *brasciola*, indicando il primo una ‘fetta di carne da cuocersi alla brace’ e il secondo un ‘involtino di carne ripieno di vari ingredienti’. In entrambi i casi, la parola sarà da considerarsi come derivato di *brace* attraverso l’inserimento del suff. dim. *-ola*, molto produttivo nell’àmbito del lessico gastronomico per indicare preparazioni o prodotti di piccole dimensioni. Dell’origine della parola *brace*, lungamente attestata in italiano (cfr. *TLIO*, s.v.), si è occupato il *LEI* (VII, 227), che la considera derivata da un lat. BRASA, retroformazione di un lat. BRAS(I)ARE (con var. BRU(S)IARE, da cui it. *bruciare*), a sua volta da una base prelatina **bras-* ‘bruciare’ (ma cfr. anche *DEI* e *DELIN* s.v. *brace*).

Sul significato della parola in napoletano sembra rassicurare l’ampia documentazione dialettale disponibile, a cui si aggiunge la considerazione del fatto che nelle commedie di Cerlone, il sost. *brasciola* è spesso utilizzato per indicare metaforicamente i ‘boccoli delle parrucche’, di fatto molto simili a involtini. Dalla documentazione dialettale si evince abbastanza chiaramente che la parola *brasciola* doveva indicare non una fetta di carne da cuocere sulla brace, ma proprio un involtino, da inserire in minestre e altre preparazioni umide. Il motivo per cui si sia realizzato un passaggio semantico di questo tipo, è da individuare nel fatto che la *brasciola* napoletana si realizzava (e si realizza) con un taglio di carne adatto anche alla cottura alla brace. Va infatti notato che, seppure già nel

Settecento la parola indicasse un involtino cotto in umido, ancora nell'Ottocento Puoti spiega che lo stesso poteva essere sottoposto anche ad altro genere di cottura. I dati ricavabili dai ricettari napoletani, comunque, confermano la tendenza a indicare, con la parola *brasciola*, una preparazione avvolta. La doppia possibilità di cottura segnalata da Puoti, inoltre, è confermata da Cavalcanti, che nella sezione dialettale della sua *Cucina teorico-pratica* fa riferimento tanto a *brasciole a lo tiano* o *stufate* quanto a *brasciole arrostute* (è possibile che la diffusione del → *ragù*, di cui la *braciola* è ingrediente fondamentale, abbia segnato la definitiva fortuna del valore di 'involtino', favorendo la crisi del valore di 'fetta di carne arrostita'). Da notare, in Cavalcanti, l'alternanza tra *braciololetta*, parola utilizzata per indicare preparazioni affini nella sezione italiana della *Cucina*, e *brasciola* (con l'accr. *brasciolone*, indicante un unico grosso pezzo di carne ripieno, qualcosa di simile a un polpettone), riservato, con il suo grafema *-sc-*, alla sola parte dialettale, rappresentando la variante dialettale con fricativa lessicalizzata (derivata da un'originaria affricata; cfr. LEDGEWAY 2009: 100).

La documentazione napoletana qui proposta è anche la più antica relativa al significato di 'involtino ripieno' (già in Latini, infatti, questo valore semantico emerge chiaramente). Nella lessicografia non ha trovato molta rappresentazione il significato napoletano della voce, nonostante la sua diffusione in un'area più ampia che include anche la Calabria (dove *vrasciola* vale 'fetta di carne ravvoltolata che si arrostisce o si cuoce in umido'; cfr. *NDDC*, s.v.) e la Sicilia (dove la *bbraçiola* – o *bbriçiola* o *bbruçiola* – è sia la 'costata di maiale arrostita', sia un 'involtino di carne arrostito; cfr. *VS*, s.v.)[40]. Va segnalato che il silenzio della lessicografia rispetto a questo significato è spezzato da Carena, che scrive di *braciuole avvolte*, ricordando che «in alcuni luoghi le braciuole avvolte son chiamate *polpette*» (CARENA 1858: 501). Va notata, a tal proposito, la voce abr. *bbrascïóla*, per la quale il *DAM* propone proprio il significato di *polpetta* (accanto a quello di 'carne di manzo arrosto' e 'bistecca di maiale').

Ad ogni modo, il valore semantico di 'involtino' è confermato, per il Novecento, dalla GUIDATCI 1931, che ricorda che a Napoli la *braciola* (così trascritta) è pietanza tipica del Carnevale. Si segnala anche la registrazione, all'interno della stessa guida, di *braciolone*, indicato come un 'grosso polpettone fatto con fette di carne di manzo' (cfr. GUIDATCI 1931: 369). Quanto alla documentazione più recente, tratta dai ricettari contemporanei, è possibile rilevare un ripristino

[40] La gran parte dei vocabolari, infatti, fa riferimento al solo significato italiano della parola, ovvero quello di 'fetta di carne da cuocere alla brace', attestato sin dal XVI secolo (cfr. *GDLI*, s.v. *braciola*).

almeno grafico dell'affricata (*braciola* in luogo di *brasciola*). È interessante rilevare che un avvicinamento all'italiano (dovuto in genere alla natura dei ricettari attuali che puntano a comunicare con un pubblico più ampio di quello regionale) non interessa, in genere, fenomeni come i dittonghi metafonetici, che vengono mantenuti nonostante la loro evidente dialettalità (considerato sintomo della genuinità del prodotto), ma interessa un fenomeno come il passaggio da *-c-* a *-sc-*. Questo dipende certo dal fatto che per *brasciola* esista un corrispettivo italiano, ma forse anche dal fatto che questo tratto fonetico, documentato almeno per questa parola dal XVII secolo, non è percepito dai parlanti come tipico o rappresentativo dei dialetti centro-meridionali.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

burrata s.f.

agg. sost. f. *burrata*, da (*im*)*burrare*.

‘formaggio a pasta filata morbida farcito di burro, burrata’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || AltanteCaseario.
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: ---
Sint.: *burrata di bufala.*

Comm.: In Campania si definisce *burrata* un prodotto caseario fresco realizzato con latte di bufala, molto simile, per consistenza, alla più nota *burrata* pugliese (confezionata con latte vaccino). Come il → *burrino* di bufala, anche la *burrata* campana è un latticino contenente burro che si ottiene dal siero avanzato dalla lavorazione dell’involucro esterno. Ciò che distingue i due prodotti, secondo quanto si legge sul sito *dell’ONAF* (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio) è la forma: la *burrata* è infatti tondeggiante e priva della testina che caratterizza, invece, il *burrino*.

La *burrata di bufala* è stata riconosciuta *prodotto agroalimentare tipico* della Campania, ma manca documentazione lessicografica che testimoni la diffusione della parola nella regione. Del resto, la stessa registrazione vocabolaristica di *burrata* come ‘formaggio tipico dell’Italia meridionale’ (senza precisi riferimenti regionali) è piuttosto tarda (1983), benché traccia se ne trovi già nel 1931, anno in cui appare nella celebre *Guida gastronomica d’Italia* del Touring Club Italiano (p. 395), descritta come una ‘sfera di pasta di caciocavallo contenente del latte di bufala con panna e filacci di pasta di provola o di mozzarella’ (cfr. DE FAZIO 2015: 51). Non si trova, invece, nessun cenno alla *burrata* campana, sintomo, forse, di un’acquisizione recente della parola nel sistema gastronimico della regione, dovuta all’attuale successo delle *burrate* pugliesi.

Se il sost. *burrata* è attestato tardi, bisogna ricordare che in Campania l’uso di farcire di burro (o prodotti simili per consistenza) forme di cacio fresco come la → *mozzarella*), non è probabilmente così recente ed è forse da questa regione che si è diffuso. I *burrielli*, prodotti molto simili alle *burrate* qui descritte, sono documentate in Campania almeno dal 1876 (→ *burriello*), ma l’uso è forse ancora più antico. Meritano un cenno, a questo proposito, le *provole mmorrate* citate nella secentesca *Tiorba a taccone* di Filippo Sgruttendio, nelle quali potrà forse intravedersi un riferimento all’uso di inserire burro all’interno di formaggio

fresco. Se così fosse, il sost. *burrata*, indicante, in Puglia e Campania, prodotti molto simili per modalità di confezionamento e consistenza (tolte le peculiarità delle rispettive tradizioni casearie), dovrà intendersi non tanto come un derivato di *burro* (< fr. a. *burre*) suffissato in *-ata*, come propone il *GraDIt*, quanto come aggettivo sostantivato, originato dall'ellissi della testa di un sintagma come *provola* (o *mozzarella*) (*im*)*burrata*.

Diff.: provv. di Napoli, Caserta, Salerno.

Prep. affini: → *burriello*, → *burrino.*

FONTE: PAT 2020.

burriello s.m.

da *burro* + suff. dim. *-ello*.

‘formaggio a pasta filata morbida ripieno di panna e pasta filata, burrata’

Doc. dial.: 1892, RussoParaviso [*’O svenimento*]: «Io, sentenno, m’’a guardavo. / Guè, chell’era proprio bella! Nu buccone ’e cardinale; Nu *bburriello* ’e mozzarella!».

Altra doc.: --- || --- || Monelli 1935: 142 *burriello*; VieItalia 3/1939: 372 *burriello*; GUIDATCI 1931: 374 *burrielli*.

Doc. less.: Rocco: *borriello* ‘sorta di latticinio’; Altamura 1956: *burriéllo* ‘piccolo morbido latticino’; D’Ascoli: *burriéllo* ‘formetta di formaggio dolce molto tenero per lo più contenente burro’; Coppola: *burriéllo* ‘latticino piccolo e morbido, prodotto nell’agro aversano’. || ---.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: In Campania, si definisce *burriello* un formaggio fresco a pasta filata, generalmente confezionato con latte di bufala e di forma sferica, che contiene panna e residui della lavorazione della pasta filata. Si tratta di un prodotto noto, nella stessa regione, con il nome di → *burrino*, ma molto simile, per consistenza, alla *burrata* pugliese, che si ottiene da latte vaccino.

Il tipo *ˈburrelloˈ* si trova in Calabria, dove *burreḍu* indica il ‘burro chiuso in un sacchetto di formaggio’ (*NDDC*, s.v.) e in Abruzzo, dove il *burrèllə* è una ‘pera di cacio ripiena di burro’ (*DAM*). Non si esclude che varianti del tipo linguistico in analisi siano presenti anche in altre regioni, in particolare nel Lazio meridionale, dove si producono, secondo l’*Atlante Caseario*, formaggi molto simili a quello abruzzese. Manca documentazione lessicografica per la Puglia, i cui *burrielli*, descritti come ‘specie di burro contenuto in una sottile crosta di cacio cavallo’, furono premiati nell’ambito di un concorso agrario tenutosi ad Ancona nel 1877 (cfr. CONCORSIAGRARI 1879: 224). In questa descrizione, come nella glossa fornita da *NDDC*, la parola *burriello* sembra definire tanto il burro quanto la forma che lo contiene. Questa “sovrapposizione semantica”, che interessa anche i tipi → *ˈbutirroˈ* e → *ˈmantecaˈ*, non sussiste invece nella documentazione lessicografica napoletana.

Una delle prime testimonianze di queste prodotto in relazione alla Campania si rintraccia in una relazione sulla *Diagnosi e cura della ossaluria* del prof. Gaetano Primavera, letta il 4 maggio 1876 e pubblicata nella rivista medica «Il

Morgagni». Nella relazione, il *burrello* di Cardito è inserito nella lista di formaggi che possono consumarsi nel corso della cura della malattia analizzata, grazie allo scarso contenuto di zuccheri. Il centro di Cardito (Napoli) come luogo di produzione di *burrielli* è ricordato ancora nel 2005 all'interno della guida del *Touring Club Italiano* dedicata alla regione (CAMPANIATCI 2005: 20), accanto alla piana del Volturno, Montella e Battipaglia. Grazie al TCI ci è giunta una descrizione di questo prodotto e delle sue caratteristiche principali: in VIEITALIA 3/1939: 372, il *burriello* è descritto come una mozzarella ripiena di crema di latte, e tale doveva essere il *burriello* di cui il *ghiottone errante* Paolo Monelli poteva leggere «su vocianti cartelli» redatti dai formaggiai della città di Napoli (MONELLI 1935: 142). Altra interessante nota sulla storia del prodotto (e della parola) si ricava dalla *Guida gastronomica d'Italia* del TCI, nella quale i *burrielli* sono descritti come sfere di mozzarella di bufala immerse nella crema di latte e custodite in contenitori di creta (*burrielli in lancella*) o inserite all'interno di una mozzarella (*burrielli in pane*). Nel primo caso, si parla oggi di *bocconcini*; nel secondo di *mozzarella figliata* (→ *mozzarella*).

È chiaro che il tipo *ˈburrelloˈ* derivi dal sost. *burro* con l'aggiunta di un suffisso diminutivo (come *burrino*). Se la motivazione è chiara per i *burrielli* della Calabria e dell'Abruzzo, potrebbe esserlo meno per quelli campani che, come si è visto, non contengono burro ma panna e pasta filata. È possibile, infatti, che nell'ambito dell'industria casearia

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *burrata*, → *burrino.*

FONTE: D'Ascoli 1993.

burrino s.m.

Da *burro* + suff. dim. *-ino*.

1. ‘forma di provolone o caciocavallo ripiena di burro’
2. ‘formaggio a pasta filata morbida farcito di burro, burrata’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || GUIDATCI 1931, 381; VieItalia 4/1938, 490;
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: ---
Sint.: *burrino in corteccia*, *burrino di bufala*.

Comm.: Nell’ambito dell’industria casearia campana, il termine *burrino* indica due formaggi (entrambi dichiarati *prodotto agroalimentare tradizionale*) diversi per composizione e, soprattutto, per consistenza. Il *burrino* che si definisce *in corteccia* è prodotto in quelle aree della regione interessate anche dalla produzione del → *casecavallo* (Sannio, Irpinia, Cilento) ed è un formaggio a pasta filata (realizzato, come il caciocavallo, con latte vaccino) che, indurendosi, funge da corteccia a una piccola sfera di burro[41]. Il *burrino di bufala* è invece tipico delle province di Caserta, Napoli e Salerno, dove è assai diffuso l’uso di latte di bufala, ed è costituito da un involucro dalla consistenza simile a quella della → *mozzarella* o della *burrata* pugliese, contenente sfere di burro ottenute dai residui della lavorazione della pasta filata. Secondo l’*Atlante caseario* i *burrini* campani si definiscono tali se sono di forma allungata e dotati di testina; se di forma sferica prendono invece il nome di → *burrata*.

La parola *burrino* è utilizzata per definire formaggi a pasta filata dura e cruda, caratterizzati da una farcitura di burro e prodotti in gran parte dell’Italia meridionale. Non gode di rappresentazione lessicografica dialettale, ma la sua esistenza è oggi testimoniata da fonti come le liste di PAT o l’Atlante Caseario. Per quel che riguarda la lessicografia italiana, la parola è registrata soltanto a partire dal 1955 (nel *Dizionario enciclopedico italiano*) e solo da allora attestata, secondo il GRADIT. Essa è tuttavia ulteriormente retrodatabile, almeno al 1926, anno in cui la parola appare nel volume delle *Guide d’Italia* del Touring Club Italiano

[41] Non è un caso che *burrini* di questo tipo siano diffusi, oltre che in queste aree della Campania, anche in zone dell’Italia meridionale interessante dal fenomeno della transumanza, dato che l’uso di farcire formaggi era probabilmente connesso alla necessità di conservare prodotti facilmente deperibili (il burro, certo, ma anche i salumi, come avviene per il *caciocavallo farcito*. Cfr. ATLANTEFORMAGGI 2017: 370).

dedicato ad Abruzzo, Molise e Puglia e in riferimento alle prime due regioni. Per una prima attestazione della parola in contesto campano, invece, bisognerà attendere il 1931: anche in questo caso, un ruolo di primo piano è giocato dal Touring Club Italiano, nella cui *Guida Gastronomica d'Italia* si legge di *burrini* prodotti, assieme ad altri latticini di bufala, nella piana di Salerno. Ancora al TCI si deve il riferimento nella celebre rivista *Le vie d'Italia*, su cui Rodolfo Protti, nella rubrica *Itinerari gastronomici* (in quel numero dedicata a Napoli), scrive dei *burrini* tipici di Sorrento, descrivendoli come scamorze ripiene di fiore di burro. Nessun cenno, invece, è fatto ai *burrini* delle aree più interne della Campania, dotati, come si è visto, di una precisa identità gastronomica.

Il tipo *ˈburrino* è chiaro derivato di *burro* (< fr. a. *burre*) con suffisso *-ino*, forse per la quantità di burro – in fin dei conti ridotta – che si trova all'interno di questi latticini o per le dimensioni della forma di cacio. La parola non è tuttavia quella tradizionalmente utilizzata per indicare formaggi contenenti burro, definiti piuttosto con il tipo *ˈmanteca* (talvolta anche → *butirro*; cfr. anche *AIS* 1207 cp). Non si esclude, pertanto, considerata anche la datazione tarda e in fondo confinata alla guidistica, che la parola sia nata e si sia diffusa per esigenze, per così dire, di mercato, legate alla necessità di vendere un prodotto a lungo destinato al consumo privato, denominandolo secondo lo stesso processo semantico che interessò *ˈmanteca*, parola un tempo usata per indicare il burro e poi passata ad indicare la forma di cacio che lo contiene.

Diff.: Sannio, Irpinia, Cilento (1); provv. di Napoli, Caserta e Salerno (2).

Prep. affini: → *burrata* (2), → *butirro* (1), → *manteca* (1).

FONTE: PAT 2020.

butirro s.m.

lat. BUTȳRU(M), a sua volta dal gr. *bóutyron* ‘formaggio di vacca’.

1. ‘burro’
2. ‘forma di caciocavallo ripiena di burro’

Doc. dial.: sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 69, 91: «Apprimmo la manteca e lo butiro / Pe chi non po magna’ coll’uoglio fritto»; ante 1745, CapassoIliade 6, 225: «Co cche coscienzia, lazzaro frostato, / co la pecora mia faie lo *botiro* / e da tant'anne m'inchie lo pegnato?»; 1760-1783, CerloneBeltà, I I, 8: «Co *butirro*, co nzogna, co lardo viecchio; damme cafè e sia pure vruodo d’allesse»; 1826, PiccinniPoesie, 112: «caso non è, e *butirro*!»; 1894, ScarpettaCazune, III VII: «Tengo lo tarallo co li passe, a bacchetta co lo burro, a fresella co lo ppepe, comme se sfreculeje la fresellina, gallettelle, zucchero e *butirro*».

Altra doc.: [CuocoNap post 1450, 71 *butiro*] (1); ManoscrittoLuc inizio sec. XVI, 296 *butiro* (1); CrisciLucerna 1634, 194 *botiro* (1); ScalcoLatini 1694, 81 *botiro* (1); CuocoGalante 1773, 27 *butirro* (1); Cavalcanti 1839, 278, *botiro* [sez. it.], *butirro* [sez. dial.]; || --- || Guida TCI 1931, 361 (2); VieItalia 3/1939, 372 (2).

Doc. less.: Scoppa 1526: *voturo*, *botiro* (s.v. BUTYRUM); Puoti: *butirro* ‘è la parte più grassa del latte, separata dal siero col rimenare. Butirro, Burro»; Volpe: *butirro* ‘butiro, burro’; D’Ambra: *butirro* ‘butiro, burro’; Rocco: *butirro* ‘burro’; Andreoli: *butirro* ‘burro, ed anche butirro, ma meno comune’; Altamura 1956: *butìrro* ‘burro’; D’Ascoli: *butirro* ‘burro’; Coppola: *butìrro* ‘burro; formaggio burroso’; || **(AV)** Aquilonia: *butirrə* ‘burro, in un contenitore sferito di pasta di caciocavallo’; Bisaccia: *bbutirro* ‘palla di burro di una decina di centimetri di diametro avvolta in pasta di scamorza’; Calitri: *bətirrə* ‘burrino; burro custodito in una scorza di cacio per poterlo conservare senza farlo inacidire o squagliare’; Torella dei Lombardi: *butirro* ‘burro’[42].

Var e der.: *bətirrə*, *butirrə*.

Sint.: ---

Comm.: Con la parola *butirro* si indicano oggi in Campania formaggi a pasta filata e semidura caratterizzati da un ripieno di burro, anche definiti con i tipi →

[42] Per Montella, si veda la v. *burro* ‘burro in corteccia, palla di burro rivestita di pasta di caciocavallo (altrove vien detto *burrino* o *butirro*). A Lacedonia *butirr* è un soprannome, probabilmente poggiato su un originario valore di ‘burro’ della parola, poi usata figurativam. per indicare una ‘persona debole, fiacca, priva di vigore’. Per il Sannio, NITTOLI 1984 segnala *butiro* ‘burro, butirro’.

ˈburrinoˈ e →*ˈmantecaˈ*. La voce non gode di diffusione quantitativamente significativa, come si evince dalla scarsa documentazione lessicografica, relativa solo ai pochi centri dell'Irpinia in cui la produzione di questi formaggi è ampiamente testimoniata. La documentazione testuale e lessicografica relativa al napoletano permette, tuttavia, di mettere in luce il più antico valore di 'burro', che la parola ha mantenuto fino alla fine del XIX secolo, prima di essere scalzata dal concorrente italiano *burro*.

Va subito notato che la documentazione, specialmente testuale, non è particolarmente ampia: la voce, pur attestata dall'inizio del XVI secolo (cfr. ManoscrittoLuc), manca in opere che occupano generalmente una posizione di primo piano nella trasmissione del lessico gastronomico dialettale, come il *Cunto de li cunti* o la *Tiorba a taccone*. L'assenza, in questi testi, di riferimenti all'ingrediente, è forse da leggersi nel quadro di una "cultura del burro" assente, per molto tempo, nelle cucine popolari, specialmente quelle meridionali, dove preminente è l'utilizzo dell'olio. È certo vero, come si legge in CAPATTI-MONTANARI 2018 (: 125) che a partire dal XVII secolo il burro entra a pieno titolo nelle cucine italiane, sostituendo spesso l'olio e il lardo, come sembra testimoniare la sua menzione nei ricettari di Crisci, Latini e Corrado. Va però rilevato che il burro è presente in ricettari d'area napoletana almeno dal XV secolo e che questa circostanza non riferisce necessariamente di un acclimatamento effettivo di questo ingrediente nella cucina popolare.

Nel dialetto napoletano contemporaneo la parola *butirro* è assente, scalzata, si diceva, dal concorrente italiano per indicare lo stesso referente. Essa è sopravvissuta nei dialetti campani, ma il sign. 1. è scarsamente attestato anche nella lessicografia regionale più recente. È chiaro, tuttavia, che dietro al valore descritto in 2. vi sia quello, più antico e quasi del tutto scomparso, di 'burro'. Il passaggio da questo significato a quello di 'formaggio ripieno di burro' si realizza, per questa parola, secondo il medesimo processo di denominazione che interessa anche → *burrino* e, soprattutto, → *manteca*, parola utilizzata dapprima per indicare il 'burro' e poi passata ad indicare il formaggio che lo contiene. Il valore semantico di 'formaggio ripieno di burro' non è della sola Campania. Lo si ritrova, ad esempio, in Salento, dove la parola indica sia il 'burro' sia il formaggio che lo contiene. È anche della Calabria, i cui *butirri* o *putiri*, già rilevati da NDDC (s.vv. *butirru* e *putiru*), sono stati dichiarati *prodotto agroalimentare tradizionale*. Di *butirri* campani non si parla, invece, prima degli anni '30 del XX secolo. In relazione alla regione, infatti, la parola appare per la prima volta nella celebre *Guida gastronomica d'Italia* del 1931; riappare, poi, in un articolo delle

Vie d'Italia del *Touring Club Italiano* dedicato ai formaggi italiani (VIEITALIA 3/1939: 372), nel quale i *butirri* figurano accanto ai → *burrielli* e alle mozzarelle di bufala e sono così descritti: «il Butirro è fatto di un'anima ch'è tutta fiore di burro: e la corporea veste, in cui quell'anima è prigioniera, è invece tutta cavallina, fatta cioè con la pasta a forma d'un piccolo Caciocavallo»[43]. Le testimonianze di questo formaggio rimangono, comunque, confinate alla guidistica, particolarmente quella legata al TCI. Ancora nella guida della Campania (edizione aggiornata al 2005), si fa riferimento a *butirri* delle province di Salerno e Avellino (CAMPANIATCI 2005: 20). Solo negli anni '60 è possibile rintracciare qualche testimonianza 'ufficiale' della produzione di *butirri* in Campania (AIELLO 1960: 232).

La parola deriva dal lat. BUTŸRU(M) (< dal gr. *bóutyron*, lett. 'formaggio di vacca'), da cui proviene, per il tramite del fr. a., anche l'it. *burro*. Varianti dialettali derivate dalla stessa base si trovano in tutta la penisola (non solo in area centro-meridionale; cfr. AIS c. 1207). In italiano il tipo ˹*butirro*˺ è attestato dal XIII (nella var. *buturo* e con sign. di 'sostanza oleosa e appiccicosa, pece o bitume, contenente acido butirrico'; cfr. TLIO, alla relativa voce).

Le più antiche occorrenze della parola in ambito napoletano, incluse quelle dei ricettari, riportano la variante *butiro* o *botiro*. Le varr. *butirro* e *botirro* appaiono solo a partire dalla seconda metà del Settecento ed è probabile che la geminazione della consonante sia stata causata dall'influsso del tipo ˹*burro*˺ (così forse anche in it.). Interessante è anche la forma *voturo* segnalata da Scoppa, che presenta, oltre all'atteso passaggio *b-* > *v-*, la *-u-* in posizione tonica, riflesso, forse, della pronuncia classica di *-y-* e già documentata nella trecentesca *Cronica* di Anonimo Romano (cfr. *TLIO*, l.c.).

Diff.: Campania (1); Irpinia (2).

Prep. affini: → *burrino* (2), → *manteca* (2).

FONTE: D'ASCOLI 1993.

[43] Si ricorda, più avanti, che *butirri* e *burrielli* «più o meno fini» si trovano un po' in tutta l'Italia meridionale. Un posto d'onore è riservato a quelli di Calabria.

casatiello s.m.

da *casata* (< lat. *CASEATA) + suff. dim. *-ello*.

1. ‘calzone rustico ripieno di uova e formaggio’
2. ‘focaccia o ciambella ripiena di ricotta e uova’
3. ‘pane o focaccia morbida di farina di mais, talvolta arricchiti con uva passa’
4. ‘pane a forma di ciambella condito con strutto, talvolta farcito con salumi e formaggi’
5. ‘dolce a forma di ciambella ricoperto di glassa di zucchero e confetti colorati’

Doc. dial.: 1590-1615, BracaFarza, 205, 135: «C'è n o piezzo de voccuaro, ’o *casatiello*, / ’o cocco, ’o fecatiello, ’o sanguenaccio»; XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 134: «Dov’è ghiuta la festa de la Sceuza, / li *casatielle* d’Isca e le ppastiede»; ante 1631, BasileCunto, 6 I, 134: «E, venuto lo iuorno destenato, oh bene mio, che mazzecatorio e che bazzara che se facette! Da dove vennero tante pastiere e *casatielle*?»; 1722, ScolaCavaiola, 194: « Chichierchie, franfelliccole , e sciuscielle; / E *ccasatielle* , e ffecato, e permone»; 1760-1783, CerloneAmurat, II I, 62: «Tre aute, tutte bone situate, una fa la lavannara, n’auta venne *casatielle* fatt’ a pane, e l’auta s’è data a lo scrupolo, e fa la mpignatrice: e tu?»; 1820, DialochielleII, 123: «Chi ha lo ’nzuccarato *casatiello*, / E cchì lo jeladiente lomminciello»; 1838, ZezzaPappagallo, 9: «Confiette de Surmona, e ceannelline, / Core de cioccolata, e *ccasatielle*»; 1860, CuorpoDeNapole, 105, 420: «Chesta Cità anticamente se chiammava Santonina, ed è stata sempe annommenata pe ll’ovajole e pe li *casatielle* co li passe»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore da casatielle*: «Mo che ffà friddo – nfoca lo cuorpo / Sto *casatiello* – de pepe chino, / No becchieriello – nce vò vicino, / Cchiù saporito – non se pò fà!»; 1888, ScarpettaMiseriaNobilità, I VI: «Stammatina ch'aggio fatto marenna? Duje *casatielle*, 4 pizze fritte, e nu soldo de sciuscelle»; 1897, RussoScugnizze, *’O bello guaglione*, 79: «Llà quacche cosa pure me l’ abbusco: / na fumatella int’ ’a na pippa lasca, / ’o *casatiello*, ’o miezo litro nfrisco»; 1901, ScarpettaGemma, I IV: «Tengo na famma che me la veco co l'uocchie. Stongo da jere co no *casatiello* ncuorpo. L'arte più bella, più nobile dev'essere tanto calpestata!»; 1919, Viviani-Marina, 111: «No, signuri’, ’o *casatiello* nun me piace»; 2008, LanzettaPeriferia, II XX: «Santa Pasqua… nu tortano cu sei ove, tre *casatielle*, ddoje pastiere».

Altra doc.: CRISCI 1634: 148 (*casatelli* [1]) || LIMONE 2003: 69 *casatiello*; GUAITI 2010: 94 *casatiello*; CAMPANIASL 2018: 105 *casatiello* (*dolce*); || GUIDATCI 1931: 371 (*casatielli* [3,4,5]).

Doc. less.: Galiani: *casatiello* ‘sorta di lavoro di pasta fatto con uovi, zucchero ec. ed altro, per la plebe di farina di grano d’India’; De Ritis: *casatiello* ‘sorta di lavoro di pasta fatto con uovi, zucchero ed altro, e per la plebe di farina di grano’; Volpe: *casatiello* ‘sorta di lavoro di pasta fatto con zucchero, uovi ec.; specie di focaccia’; D’Ambra: *casatiello* ‘pane condito con sugna ed un tantine di pepe, avvolto in forma di grossa ciambella, con uova intere, mezzo incavate nella pasta, e riguardate in cima da nastrini a croce della pasta medesima e cotto a giusto forno’; *casatello* ‘il medesimo lavoro fatto dal ripostiero con pasta di mandorle, tuorli d’uova, zucchero, canditi ecc. casatiello di zucchero’; ‘Pane, Panino di farina di formentone, spesso condito con uva passa, briciole di cacio, e simili. Panino di granturco, scempio, o candito’; Rocco: casatiello ‘pane di farina di granturco impastata con un po’ di strutto e con uva passa o birciole di cacio o altro; grossa ciambella impastata con istrutto e pepe, con uova intere e col guscio messe nella pasta e mantenute con nastrini a croce della medesima pasta. Si sogliono fare a Pasqua. Se ne fanno anche dai ripostieri e venditori di dolciumi, serbando la stessa forma, ma con materie diverse’; Andreoli: *casatiello* ‘piccolo pane di farina gialla, solito mangiarsi molto caldo dal popolino, Panino di granturco’; *casatiello de Pasca* ‘ciambella di pasta menata con lo strutto, o pure di pasta dolce, piantatevi su ritte delle uova sode non isgusciate, Ciambella di Pasqua’; Altamura 1956: *casatiéllo* ‘torta di farina gialla con sugna, uova sode e ciccioli’; D’Ascoli: *casatiéllo* ‘dolce pasquale fatto con farina di grano, uova, cacio ecc. e cotto al forno; pane fatto con farina gialla di mais’; Coppola: *casatiéllo* ‘ciambella pasquale di farina con sugna, cicoli, pepe, che porta infisse nella pasta uova sode non sgusciate che ne decorano l’orlo; *casatiello de Pasca* ciambella pasquale’ || **(NA)** Striano: *casatiéllo* ‘prodotto di gastronomia locale utilizzato principalmente nel periodo pasquale’; (**CE)** Castel Morrone: *casatiello* ‘torta pasquale’; Marcianise: *casatièllo* ‘panettone pasquale nostrano, d'impasto pesante e non farcito, ma molto gustoso; da non confondere col «c.» nap.’; **(BN)** Benevento: *casatiélle*: ‘ciambella’; Paupisi: *casatiéllo* ‘pane casareccio con i ciccioli (pasta della pulitura della madia con aggiunta di ciccioli, pepe, sugna, sale e cotta al forno)’; Solopaca: casatiéllo ‘rustico casereccio’; **(AV)** Ariano irpino: *casatiello* ‘dolce casereccio di pasta sfoglia ripiena di ricotta, uova, grano, zucchero e canditi’; Aquilonia: *casatiéllə* ‘varietà di dolce pasquale’; Calitri: *casatello* ‘ciambella ornata di uova sode, ricoperta da tantissimi confetti colorati che si preparava per la Pasqua’; Buonalbergo: *’ncasatiéllo* ‘*panzarotti* con ripieno di formaggio fresco’; Montoro: *casatiello* ‘torta con farina, uova e zucchero’; Villanova: *casatièllo* ‘focaccia ripiena di ricotta e uova; tipico dolce di Pasqua’ **(SA)**

Sarno: *casatiéllo* ‘tipico dolce pasquale con farina di granone, sugna e ingredienti vari; (nap.) pastiera di grano’.

Var e der.: *casatieddo, ’ncasatiello.*

Sint.: *casatielle ch’e passe* (GUIDATCI 1931: 371).

Comm.: Come si evince dalla sezione dedicata ai significati, il tipo *ˈcasatiello* ˈ è utilizzato, in Campania, per definire una grande quantità di referenti gastronomici connessi, nella maggior parte dei casi, alle festività pasquali, durante le quali si consumano. Il significato oggi più diffuso in Campania è quello di ‘pane a forma di ciambella condito con strutto, talvolta farcito con salumi e formaggi’, assai simile al valore semantico principale di → *tortano*. È in questo significato che il *casatiello* è stato dichiarato *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione Campania.

Per meglio comprendere come si sia giunti a una tale varietà semantica, risulta utile partire dall’etimologia della parola. Come il sic. *cassata*, il tipo *ˈcasatiello* ˈ è da mettere in relazione a un lat. *CASEATA (derivato di CASEUS ‘formaggio’; cfr. *VSES*, s.v. *cassáta*; cfr. anche FARÈPOSTILLE 1738), i cui esiti più antichi si riscontrano nel latino medievale di area centrale a partire dal XIII secolo. In particolare, secondo quanto riportato in *DEI* (s.v. *casatèllo*), *casata* risulta attestato nel XIII e nel XIV secolo in due centri della provincia di Rieti (Farfa, in località Fara in Sabina, e Antrodoco); nel 1190 *casiata* è documentato a Fabriano mentre nel 1313 la forma *casciata* è stata rinvenuta presso l’Aquila. In tutti questi casi, il significato della parola sarebbe quello di ‘pasticcio a base di cacio e uova’ (cfr. anche DUCANGE, s.v. *casciata*). Dall’area centrale, dove è ancora documentata (in *DAM casciatə* ‘caciata, torta morbida a base di latte e uova’), la voce sarebbe partita alla volta della penisola, giungendo, già in epoca due-trecentesca, in Sicilia, ove si sarebbe sviluppata la forma ipercorretta (con passaggio da *-sc-* a *-ss-*; cfr. *VSES*, l.c.) *cassata*, indicante oggi il celebre dolce a base di pan di spagna, ricotta, canditi e pasta di mandorla.

La più antica attestazione di un derivato diminutivo di *casata* si trova nei *Banchetti* di Messisbugo, in cui si legge di *casatelle* servite in occasione di un pranzo offerto da Ippolito d’Este al fratello Ercole (MESSISBUGO 1549: 3). Non è chiaro cosa si debba intendere con la voce, dal momento che l’autore non ne offre descrizione né ricetta. Si può supporre, tuttavia, e considerata l’origine ferrarese dei due protagonisti del banchetto, che le *casatelle* fossero qualcosa di simile al *casadello* ancora oggi confezionato in Emilia-Romagna e documentato (cfr. TONINI 1862: 724: «composto di latte e ova, che in riminese dicesi *casadello* o

casciatello). Similmente può dirsi dei *casatelli di tomino* segnalati nel ricettario di Giovan Battista Rossetti, scalco di Lucrezia d'Este (ROSSETTI 1583: 424).

L'occorrenza in Rossetti è seguita da quelle napoletane in *Doc. dial.*, per le quali, tuttavia, non è possibile stabilire con precisione il valore semantico assunto dalla voce. L'unica informazione che si ricava, data l'associazione di *casatielli* e *pastiere* in Velardiniello e Basile, è quella relativa al periodo di confezionamento e consumo della pietanza, che doveva coincidere all'incirca con la primavera. Nel Settecento, la forma più diffusa di *casatiello* doveva essere quella di una sorta di pane dolce, realizzato in versione povera con farina di mais (Galiani sostiene che sinonimo di *casatiello* sia *fattappane*, letteralmente 'fatto a pane', dato confermato, per il XVIII secolo, dall'occorrenze in Cerlone). Dall'analisi delle attestazioni, tuttavia, non si ottiene alcuna informazione su come sia potuto avvenire il passaggio da 'pasticcio a base di cacio e uova' ai numerosi significati documentati oggi in Campania.

Più utile risulta, in tal senso, la documentazione dialettale regionale che si ottiene dalla relativa lessicografia. Assume rilevanza, in questa discussione, il dato offerto per Buonalbergo, in cui la parola assume il significato di 'panzarotto con ripieno di formaggio fresco'. Al dato buonalberghese vanno aggiunte le notizie rintracciabili in COFRANCESCO 2010 (s.vv. *casategl'*, *casatelli*, *casatiéll'* e *'ncaciatielli*), la quale informa che in area beneventana varianti del tipo qui indagato sono utilizzate per definire 'calzoni rustici o dolci ripieni di formaggio e altri ingredienti'. È probabile che in questo significato vada individuato il perno su cui sono stati costruiti, per successive stratificazioni semantiche, tutti gli altri significati. Simili (ma meno rocambolesche) stratificazioni si sarebbero verificate anche per un'altra voce, ampiamente diffusa in Italia, ovvero *fiadone*. Anch'essa diffusasi dall'area centrale, che tutt'oggi ne rappresenta il centro di maggiore permanenza, la parola gode di un ventaglio semantico molto ampio, che va da 'calzone ripieno di uova e formaggio' e 'torta o ciambella ripiena di uova e formaggio' a 'dolce di sfoglia ripieno di ricotta', perfettamente sovrapponibile al significato di Ariano Irpino per *casatiello* (un esito particolare della parola in Campania, dovuto a cambio di suffisso, si rintraccia in → *fiàvola*, ancora 'calzoncino di uova e formaggio').

Partendo da queste notizie, è possibile costruire la seguente ipotesi semantica: il tipo *ˈcasatiello* si sarebbe diffuso dapprima nelle aree interne della Campania (in zona di dittongazione metafonetica) con i significati di 'calzone ripieno di ricotta e uova' e 'focaccia o ciambella ripiena di ricotta e uova' (entrambi

validi, come si è detto, anche per *fiadone*)[44], e qualcosa di simile dovevano essere i *casatelli* di zucchero, uova e ricotta documentati in Crisci. L'associazione alle *pastiere* in alcune delle più antiche attestazioni napoletane si spiega, quindi, a partire dalla somiglianza delle due pietanze, simili per colore e, forse, anche per contenuto. È molto probabile che, similmente, il passaggio semantico da 'torta a base di uova e formaggio' a 'pane di granturco' documentato dal Settecento, abbia fatto leva proprio sul colore giallo acceso del pane di mais, pressocché identico a quello di un ripieno a base d'uova (che caratterizza, ancora oggi, i *fiadoni*). La specificazione segnalata da Cerlone e Galiani di *casatielli fatt' a pane* trova una più chiara giustificazione nel fatto che i "normali" *casatielli* avevano una consistenza decisamente diversa, e certo più morbida. Galiani scrive ancora di *casatielli* simili a quelli descritti dal Crisci, ma specifica implicitamente che la preparazione dolce era riservata ai ricchi, dato confermato, per l'Ottocento, in ROCCO 1866: 274[45]. Già al tempo in cui il Rocco scrive si era realizzato l'ulteriore passaggio da 'pane di granturco' a 'pane a forma di ciambella condito con strutto', praticamente identico a quello che, nello stesso periodo, si trova a Napoli per → *tortano*. La convergenza semantica tra *casatiello* e *tortano* che interessa tutt'oggi il dialetto napoletano fu dovuta, nel corso dell'Ottocento, dalla sostanziale similarità dei due referenti gastronomici. Entrambi, infatti, avevano la forma di ciambella ed entrambi erano in uso nel periodo pasquale, come testimonia, per il *casatiello*, la precoce associazione alle *pastiere*, pietanza tipica della Pasqua. L'unica (ma trascurabile) differenza tra le due preparazioni è l'utilizzo di uova per la decorazione del *casatiello* documentato già dal D'Ambra e confermato dalla lessicografia successiva. Il passaggio, infine, da 'pane condito con strutto' a 'dolce ricoperto di glassa di zucchero' non stupisce, dato che la realizzazione di versioni dolci di pietanze "rustiche" è un tratto tipico della cultura gastronomica campana. Questa evoluzione è ben descritta, per il *casatiello*, da Rocco, che spiega che, al fine di vendere più agevolmente il prodotto ai ricchi, i pasticcieri lo confezionavano di paste dolci come il pan di Spagna solo mantenendo «del

[44] La voce non sembra è molto documentata in Italia meridionale ma, com'è atteso, la si ritrova in numerose varianti in Abruzzo, dove vale 'dolce pasquale, casereccio, specie di fiadone ripieno di formaggio' e anche 'polpette di forma allungata, fatte con uova e formaggio e cotte nel sugo' (*DAM*, s.v. *casciatèllə*).

[45] «Nella sua semplicità popolare [il casatello] non è altro che un pane di forma circolare, come un grosso ciambellone, in cui si conficcano delle uova, anche uno solo, secondo la dimensione del pane, e queste uova, con tutti il guscio, son fermate al loro posto da due strisce di pasta in croce. La pasta è la solita pasta del pane, ma intrisa con lardo strutto. Cotto al forno, le uova vi divengono sode […]. Mi il ricco, se pur si degna di farne fare in casa o di comprarne, vuol che vi sia mescolato zucchero, uova battute e vattene in là».

popolare *casatello* la forma circolare colle uova o altra cosa che abbia forma di uovo» (ROCCO 1866: 275).

Diff.: Campania [4]; prov. di Benvento [1]; prov. di Avellino [5].

Prep. affini: → *tortano* [4].

FONTE: PAT 2020.

casecavallo s.m.

comp. di lat. *caseu*(*m*) ‘cacio’ + ar. *qawālib* ‘forma, stampo, modello’.

‘caciocavallo, formaggio a pasta dura, general. vaccino, a forma di pera tipico dell’Italia meridionale’

Doc. dial.: ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 32, 197: «E ietta, a na mappina arravogliata, / Na bona fella de *caso cavallo*»; 1628, ZitoAnnotaziune, 89: «na catenella de *case caualluccie* ’ncapo; na ’nzerta de taralle ncanna»; ante1632, BasileCunto, 3 III, 512: « Àggione semmenato speranze, e mo recoglio *casecavalle*!»; ante 1632, BasileCunto, 9 III, 604: «liberatolo da la morte, scappatolo da lo pericolo de na maga e portatolo sano e sarvo a la terra soia, ped essere pagata co na votata de schena e co no *casocavallo*»; 1699, FasanoTasso, 70, 334: «e lo cuorpo sta ’nzella, e nno’ nse move, / comm’a *ccasecavallo* scapozzato»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 58, 19: «caso, *casocavalle*, provole, mozzarelle»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 61, 48: «Trova cchiú *casecavalle*, / Chelle capo tostarelle»; 1726, Corzaro, 646: «Star venuto dall’Innia levante, / portato diamante, / e *ccasecavalle*»; 1727, TullioAvaro, 595: «Sì; ma te voglio mprimmo realare. / Afferra: piglia lloco / Chisto *casocavallo*»; 1748, ValentinoFuorfece, II, 318: «Con n’abballata ncoppa de le spalle / restanno appise da *casecavalle*»; 1760-1783, CerloneBeltà, I I, 7: «*casecavalle* de Pollino, sopressate de Nola, e cafettere Veneziane»; 1760-1783, CerloneSofferenza, II III, 237: «Compratevi i dolci, è soverchio: si mme ne voglio accattà *case cavalle* viecchie?»; 1760-1783, CerloneSofferenza, II IX, 254: «Va bene: portame na panella, no rano de *caso cavallo*, e na meza de quatto»; 1789, VottieroSpecchio, CXX, 140: «no juorno jette a la dovana accattà lo ccaso, e bedde na scorza de *casocavallo*, che li surece s’avevano rosecato tutto la mollica de dinto»; 1849, AltavillaFanatice, I II, 14: «Oh! Savè: è benuto lo tiempo d’abbuscarte cinco pezze forma mano, ma *casecavallo*, no capecuollo…»; 1851, AltavillaAvventure, III, 72: «So bbenuto co li mule càrreche de presotta, *casecavalle*, capecuolle»; 1851, AltavillaSagretiste, III II, 48: «Precisamente, con na fella de *casocavallo* de regno che m’aggio sfarenato a la barba vosta»; 1861, CuorpoDeNapole, 2, 6: «la casa de lo carriatore se fa chiena de sciore, *casecavalle*, uoglio fino ed autro bene de Dio»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo Casadduoglio*: «Chisto ccà è *ccasecavallo* / Che a magnarse non và fallo»; 1878, Spassatiempo, 47, 1: «Io volevo no *casocavallo* da papà, e pe lle fa vedè che io menea la penna dottorescamente, dinto a la lettera screvette

accedente destriero»; 1880, Spassatiempo, 15, 4: «Amice povere amante *casecavalle*»; 1894, ScarpettaMinistro, I VI: «Nu poco cchiù abbascio, commoglieme chilli *casecavalle*»; 1899, ScarpettaPupa, III I: «M'aggio fatto accussì pe pazzìa, tanto per stuzzicare l'appetito, miezo *casecavallo* e pagnotte de pane»; 1864, NuovoDiavoloZuoppo, 4, 14: «presotte, verrinie, nnoglie, spalle, caso, *caso-cavalle*, scamozze, ricotte…»; 1881, ScarpettaScarfalietto, III I: «Non è colpevole, è il marito che vuole pane cevuze e *case-cavalle*...»; 1901, ScarpettaCaneGatte, II VII: « Nce sta no poco de presutto, nu poco de *casecavallo*»;

Altra doc.: ManoscrittoLuc: *casocavallo*, 13; *casicavaluzi* e *casocavaluzo*, p. 35; ScalcoLatini *cascio cavallo*, 208; Cavalcanti 1839 *caso cavallo*, 374; || --- || AtlanteFormaggi, 327 e 330.

Doc. less.: Scoppa 1511: *caso cavallo* (s.v. HIPPACES); Scoppa 1526: *caso cavallo* (s.v. HIPPACE); Galiani: *casocavallo* 'specie di formaggio di latte di vacca. Nome preso dalla figura di piccoli cavalli, che per dar a giocare a' fanciulli si formavano di questa pasta, e che in parte si conserva ancora. Metaforicamente dinota l'uomo impiccato'; Puoti: *caso cavallo*, *case cavallo, cacio cavallo* 'sorta di cacio che si fa solo nel nostro regno. Cacio cavallo' (s.v. *caso*); Volpe: *casecavallo, casocavallo* 'caciocavallo'; De Ritis: *caso cavallo* 'caciocavallo'[46]; D'Ambra: *casocavallo* 'caciocavallo' (s.v. *caso*); Rocco: *casocavallo, casecavallo* 'Caciocavallo, così detto, credo, dall'esservi impresso in origine un cavallo come emblema di Napoli. Scrivesi anche in due parole. […] Dal modo come si tengono appesi i caciocavalli deriva che si dia tal nome all'Impiccato'; Altamura 1956: *casëcavàllo* 'caciocavallo'; D'Ascoli: *casecavallo* 'caciocavallo, formaggio in forma di melone che termina con un cocuzzolo'; Coppola: *casecavàllo*

[46] «Essendo la fabbricazione di tal formaggio esclusivamente nostro, è bene conoscerne la manovra. "Si quaglia (con prosame di capretto, ben pulito, pesto, e chiuso in pezza di tela) il latte tiepido di vacca in una tinozza di legno, e dopo si sbatte fortemente con spatola ancora di legno, in modo che la parte del cacio si separi dalla sierosa. Si fa riscaldare porzion del siero estratto dalla tinozza, e dopo che dal detto siero per mezzo dell'ebollimento si è cavata la ricotta, si versa di nuovo in esso vaso, perché meglio il cacio si unisca; e si cuopre con panno netto per facilitare la fermentazione: la quale richiede maggiore o minor tempo secondo la temperatura dell'aria, bisognandovi ore sei ne' mesi caldi ed ore dodici ne' mesi freddi. Quando la sostanza del cacio principia a galleggiare, e quando una porzione di esso avvicinata al fuoco si stende senza spezzarsi; allora si cavi dal vaso, e dentro altra simile tinozza si tagli a fette, e vi si versi acqua bollente, e quelle fette s'impastino con spatola. Appresso si prenda porzione di tal pasta, si stringa con le mani, facendone uscire tutta l'acqua, si stenda e si unisca l'un capo con l'altro, si allunghi di nuovo e replicate volte, immergendola sovente nell'acqua della tinozza per averla molle, e perché i filamenti meglio si uniscano per lo stesso verso. E in ultimo a' caciocavalli si dà la forma ben nota di una pera con testa, o a palloni la forma di un globo. Si mettono prima in acqua fresca, poi nella salamoia, e ivi si fanno stare per lo spazio di ore 24 o di giorni due: e in fine si appendano in luogo fresco perché si conservino". Così il P. Onorati Columella».

‘caciocavallo’ (anche *casocavallo, caso cavallo*); || **(NA)** Torre del Greco: *casocavállo* ‘formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino, a forma di pera’; **(CE)** *chesecavelle, casecavallo* ‘caciocavallo’; **(BN)** Buonalbergo: *casocavallo*: ‘caciocavallo’; Pietraroja: *casecavàgliu* ‘2 forme di formaggio piriformi legate sospese a cavallo di un sostegno, caciocavallo’; Solopaca: *casucavàllo* (s.v. *càso*); **(AV)** Aquilonia: *casecavaddrə ‘caciocavallo, provolone - formaggio di pasta dura, di forma sferoidale)’; Andretta: casocavàgdo* (?) ‘provolone’; *casecavadde* ‘caciocavallo’; Lioni: *Casecavàddo* ‘provolone dall’antica produzione di formaggi a forma di cavallo; quindi: caciocavallo’; Montoro: *casocavallo* ‘una specie di formaggio, caciocavallo’; Paternopoli: *casocavàllo* ‘provolone’; San Mango sul Calore: *casecavallo* ‘formaggio pugliese; provolone’; Sant’Andrea di Conza: *casecavaddro* ‘caciocavallo, formaggio stagionato a forma di pera’; Sturno: *casecavàllo, casocavàllo* ‘caciocavallo. Provolone. Formaggio particolare a forma oblunga, dell'Italia Meridionale’; Villanova: *casecavàllo*: ‘caciocavallo - provolone’; **(SA)** *Caggiano*: *casəcavàddə* ‘formaggio tipico a pasta dura in forme simili a grosse pere allungate, fatto con latte intero di vacca; gioco per adulti che si faceva a Pasqua’; Sarno: *casecavàllo, casocavàllo* ‘caciocavallo; formaggio di forma oblunga’; Sassano: *casicavaddo* ‘caciocavallo’; Teggiano: *casicavàddu* ‘caciocavallo’.

Var e der.: *casocalle* (Rocco); *casecavallo, casocavallone, casecavalluccio, casocavalluccio, casocavalluccio, casecavalluccio*.

Sint.: *caciocavallo affumicato, caciocavallo impiccato, caciocavallo farcito, caciocavallo podolico, caciocavallo silano.*

Comm.: Con la parola *casecavallo* (it. *caciocavallo, GraDIt*) si definisce un formaggio a pasta dura che, con declinazioni di sapore diverse – dal dolce al piccante, dal più salato al meno salato – si produce e consuma in tutta l’Italia meridionale.

Per la complessa trattazione della storia della parola e del suo referente è utile affrontare subito la questione etimologica. Sull’etimo, infatti, si è a lungo dibattuto e molti studiosi sono intervenuti nella questione con teorie talora fantasiose, per una rassegna delle quali si rimanda alla voce *cascaváḍḍu* in VSES. Si accenna qui solo ad un paio di proposte che, formulate nell’ambito della lessicografia napoletana, hanno poi avuto lungo seguito. La prima, in Galiani (l.c.), vuole che la parola derivi dall’uso di regalare piccoli formaggi a forma di cavallo ai bambini. Questa proposta è stata ripresa da *DEI* e *VEI*; Varvaro, citando PACE 1949: 75, ricorda che la pratica di creare piccoli formaggi in forma di animali è antico rito pastorale, benché rimanga il dubbio sull’antichità di questo uso e su come la pa-

rola possa esser passata dall'indicare formaggi di dimensioni modeste all'indicare caci di grande pezzatura[47]. L'ipotesi avanzata in Rocco (l.c.), secondo cui il nome del formaggio deriverebbe dall'uso, in Napoli, di marchiare le forme con uno stampo recante un cavallo (a simbolo della città), fu poi ripresa dal Cocchia citato in DE GREGORIO 1907, ma mai presa in seria considerazione. Un ultimo cenno va a una proposta rimasta, pare, in ombra, nel dibattito etimologico su *caciocavallo*: si tratta di un intervento di Napoleone Caix (pubblicato nel 1881 su «La Rassegna settimanale») in cui, invertendo i termini geografici della questione rispetto alla proposta oggi accettata (cfr. più avanti), si propone una derivazione slava della parola, formata da valacco *caș* (< CASEUS) e *Cavala*, «il nome del luogo della fabbrica o del principale mercato di quella varietà di cacio» (CAIX 1881: 30)[48]. Sembra, comunque, che il punto sul dibattito etimologico sia stato messo da Varvaro nel commento alla relativa voce del *VSES*, in cui è introdotta la proposta che qui si preferisce (come fa anche il LEI; cfr. XII, 1073) e secondo la quale la parola sarebbe composto tautologico formato da *caso* (< CASĔUM) e *cavallo*, deformazione paretimologica dell'ar. *qawālib*, pl. di *qālib* che sta per 'forma, stampo, modello' (cfr. fr. a. *formage* < FORMATICUS (CASEUS) 'cacio messo in forma'). Una mediazione araba è intervenuta, poi, nella diffusione della parola nel turco, nel greco moderno, nel rumeno e nell'ungherese (*VSES*, l.c.: 217). Si ricorda qui la presenza della parola anche nello spagnolo (*cascavall*, «sin duda CASEUS CABALLI», *DCECH*, s.v. *queso*), spiegata come mozarabi-

[47] Un cenno va fatto, tuttavia, ai cosiddetti *animaletti di provola* (riconosciuti PAT della regione Calabria) che possono raggiungere notevoli dimensioni. Nell'*Atlante Caseario*, alla relativa voce, si legge: «viene lavorato a mano a forma di piccoli animali, solitamente si utilizza la forma di un cavallo medioevale con armatura dal peso di 35 gr, oppure di un cavallo più grande con cavaliere sopra, non è difficile trovare anche altre forme di animali come per esempio maiali, giraffe, pecore etc. , solitamente utilizzati per abbellire le esposizioni gastronomiche durante le fiere culinarie o i mercatini, soprattutto all'estero, vengono anche usati come dono». L'uso di modellare animali di formaggio è ancora vivo anche in Sicilia (cfr. AtlanteFormaggi 2017: 404).

[48] «L'importanza di codesto popolo per ciò che concerne i prodotti della pastorizia, in ispecie il caseificio, ci è attestata dalla storia e dalla filologia. Il cacio valacco costituiva nel medio evo una parte così importante dell'economia pubblica nella Penisola dei Balcani, che a Ragusa esso serviva per i pagamenti come danaro contante e il ' prezzo ne veniva stabilito dalle autorità. In un documento dalmata del 1357 il *caseus vlahiscus* è ricordato anche col suo nomo rumeno di *brence*, donde l'italiano *sbrinze*, il polacco *bryndza*, il boemo *brindza*, il magiaro bronza, ecc. E non poche altre voci d'origine rumena, attinenti alla pastorizia, si trovano nel serbo, nel polacco, nel piccolo russo e nel magiaro. Se poi consideriamo che, oltreché por i Valacchi, anche per una gran parte delle altre popolazioni del Mezzogiorno della penisola Balcanica, la pastorizia e l'allevamento del bestiame costituisce il principale elemento dell'economia pubblica, ci persuaderemo facilmente che il commercio del cacio con quei popoli dové essere per l'Italia quasi esclusivamente d'importazione. Questa infatti dura anche oggi nelle province meridionali, malgrado la grande voga dei caci francesi e svizzeri nelle province del nord» (CAIX 1881: 30).

smo valenziano ma per la quale Corominas non esclude una «adaptación del it. merid. *caciocavallo*» (DCECH, l.c.), probabilmente siciliana.

La parola, indicante forse in origine un particolare tipo di formaggio (come si evince dal fatto che in alcune liste di prezzi citate da Varvaro il *caciocavallo* è tenuto distinto dal più comune formaggio), passò poi a definire, genericamente, ogni prodotto caseario che con il *caciocavallo* condividesse le medesime caratteristiche quanto a consistenza, forma, gamma di sapori e modalità di preparazione. Quel che è certo è che il tipo linguistico dové distribuirsi per vie commerciali (cfr. anche DE BLASI 1982: 109) e, almeno da un certo punto in poi, Napoli ricoprì, nell'ambito della produzione e, soprattutto, dei commerci di *cacicavalli*, un ruolo non secondario[49].

La parola è lungamente e abbondantemente rappresentata nella documentazione dialettale cittadina: Napoli vanta una delle primissime attestazioni volgari del termine (1311), rintracciabile nel *Registro Angioino* cui si fa riferimento in BEVERE 1897:723 (segnalato da PETTENATI 1962: 123) e in cui figura la forma pl. *casicavalli* (non *cacicavalli*, come in *LEI* XII 1060). Nel XVI secolo, poi, la parola appare in tre tipi di documenti che riferiscono di una sua decisa vitalità nell'area: lo *Spicilegium* di Scoppa, una prammatica del 1509 in cui si legge che i *casi cavalluzi* non devono più esser venduti «ad occhio» ma a peso (cfr. MARRA 2015) e, soprattutto, il ricettario d'area napoletana noto come *Manoscritto lucano* (cfr. SÜTHOLD 1994; DE BLASI 1997) in cui il *casocavallo* è protagonista di numerose ricette, come la *carabaciata*, il *fiadone* e la *picza figliata*. In questo ricettario, l'uso di *casocavallo* e *casocavaluzo* (pl. *casicavaluzi*) non sembra essere intercambiabile: la differenza che si percepisce, alla lettura dei contesti, è che la parola *casocavaluzo* sia utilizzata per indicare le forme intere, mentre con *casocavallo* si indica, di norma, la tipologia di formaggio. Non meno ricco, comunque, si presenta il panorama della documentazione letteraria, che ricopre un lunghissimo arco di tempo, praticamente privo di interruzioni (e si ricordi che di *casicavallucci* campani scrive già Del Tufo nel suo *Ritratto*: «Aversa, Capoa, Sessa e Fondi pure / manda le mozzarelle e provature, / ricotte fresche e

[49] La produzione di *caciocavallo* interessava tutto il Regno di Napoli, come ricorda in più punti CORRADO 1816. Per la Campania, un importante centro di produzione era rappresentato da Bisaccia, oggi in provincia di Avellino. Per le aree interne del regno, Napoli doveva rappresentare, oltre che un importante centro di consumo (quindi vendita) di questi prodotti, anche il luogo da cui gli stessi prodotti partivano alla volta di altre aree del mediterraneo.

casicavallucci‹o›»[50]; cfr. CASALE-COLOTTI 2007: 506). Gli usi metaforici, presenti già in Basile, sono chiaro indizio di un acclimatamento della parola giunto a perfetta maturazione già a quell'altezza cronologica[51].

Il legame privilegiato della parola (e del referente) con Napoli e i suoi dintorni, testimoniato dalla fitta documentazione storico-linguistica presentata in questa scheda, è percepibile anche in testi e opere non dialettali o non legate alla realtà cittadina o regnicola. In TB, s.v. *càcio*, si legge, ad esempio, del *cacio cavallo* come di 'sorta di cacio che si fabbrica nel Napoletano'; tra le testimonianze riportate in GDLI (s.v. *caciocavallo*), due fanno chiarissimo riferimento alla Campania: l'una, tratta dalle *Voci e maniera di dire italiane* di Giovanni Gherardini (1840), parla di «quel *cacio* che [i napoletani] chiamano *cavallo*», l'altra, tratta da *Napoli a occhio nudo* di Renato Fucini (1878), riferisce di un improbabile «eremita del Vesuvio» che, in giro per Capri, vende ai turisti «affettato, pane, *caciocavallo* e lacrimacristi».

La documentazione lessicografica regionale rende conto di una massiccia distribuzione di parola e referente nelle aree interne della regione ma, oltre alle numerose registrazioni vocabolaristiche del termine, colpisce l'alta presenza, nell'ambito di PAT e DOP, di prodotti caseari definiti *caciocavallo* tipici della Campania. A fronte di 22 PAT che prendono questa denominazione, ben 9 sono attribuiti alla regione: caciocavallo affumicato, caciocavallo del Matese, caciocavallo di bufala, caciocavallo di grotta del Cervati e delle Gole di Pertosa, caciocavallo di Castelfranco, caciocavallo irpino di grotta, caciocavallo podolico, caciocavallo podolico dei Monti Picentini, caciocavallo stagionato di grotta del Tanagro. Gli altri 13 sono variamente distribuiti tra Abruzzo, Lazio, Molise, Puglia e Sicilia (in cui si trova solo il *caciocavallo* palermitano). Le aree di maggiore produzione sono quelle che comprendono le province di Salerno, Avellino e Benevento (per dati relativi alla produzione di *caciocavalli* nel beneventano,

[50] Da quanto si legge in MONTANARI 2014: 99, anche Sorrento doveva essere un centro di produzione di caciocavallo rinomato già nel XVI secolo. Ortensio Lando, autore di quello che lo storico definisce «una sorta di "itinerario gastronomico"» propone, nella sua lista di prelibatezze, proprio i *cacicavallucci* provenienti dalla cittadina campana.

[51] Tra i significati traslati contemporanei della parola, si ricorda qui quello di 'cretino, sciocco' (Coppola). Andreoli s.v. *casecavalle* dà anche 'nome dato da' muratori a due risalti laterali del maglio', spiegato da *VSES* (l.c.: 218) a partire dalla forma oblunga. Quanto alla fraseologia, in D'Ascoli si legge *pretennerélla 'n casecavallucce*, spiegata come 'andar superbo, gloriarsi (dall'uso antico di propagandare la merce di un negozio di alimentari portando in giro cavalli ornati di caciocavalli)' e *fà lo casecavallo* 'essere appeso', con riferimento alla modalità di stagionatura del formaggio.

con particolare riferimento alla DOP “caciocavallo silano” si veda l’approfondita analisi in BENCARDINO-CRESTA-DELLA PERUTA 2007).

Diff.: Campania.

Sin.: → *scamorza.*

FONTE: D’ASCOLI 1993.

caso de quaglio loc. s.n.

loc. composta da *caso* (< lat. CASUM) e *quaglio* (< lat. COAGŬLUM).

'formaggio che ha fatto i vermi, andato a male'

Doc. dial.: ante 1745, *CapassoSonetti*, 31: «Mo, che manejarraje sso totomaglio, / Che farraje, pe parte de fa figlie, / li vierme, comme fa *caso de quaglio*»; 1760-1783, CerloneArmelindo, 130 a. II sc. X: «Cose bone, stomatiche, e refrigeranti: nc'è *caso* vecchio *de lo quaglio* , acito bianco, pepe, cannella, noce moscata…»1802, OrfeoEuridicePulcinella, 47 a. III sc. II: «Non dì accossì, ch'avvimmo cierte astronomici a tiempo d'oje, che banno cchiù a caccia al corpo lunare pe le fa no quisito, che non ba a caccia no mbriacone a bino asciutto, e *caso de quaglio*»; 1850, AltavillaContraste, 58 a. III sc. V: «Tiene casamenti, terreni, bel palazzo fora, e poi in Napoli ha un quarto di casa. (tra sé) (È *ccaso de quaglia* ca stammo quagliate de dièbete)»; 1874, LivigniCausa, [in dedica]: «io mm'era juto ad accattà addò no casadduoglio canoscente mio no poco de *caso de quaglio*».

Altra doc.: --- || --- || ABETE 2017.

Doc. less.: Rocco: *caso de quaglio, de lo quaglio* 'è il cacio forte che ha fatto i bachi, cacio coi bachi'; || **(BN)** Buonalbergo: *caso de quàgghio* 'formaggio andato a male, con i vermi' (s.v. *quaglio*); Pesco Sannita: *casu de quaglio* 'formaggio con i vermi. Si tratta di formaggio invaso dalle larve di un particolare tipo di mosca: la *Piophila casei*' (s.v. *quaglia*); **(AV)** Andretta: *casorequàglio* 'formaggio avariato per lo svilupparsi di piccoli vermi nelle cavità che si formano nella massa, però da molti gradito per il gusto forte e piccante'; Bisaccia: *caso re quaglio:* 'formaggio avverminato, tanto apprezzato dai bevitori e dagli intenditori' (s.v. *caso*); *ru ccaso re quaglio* 'particolare tipo di formaggio grasso, cremoso, piccante e pregiato proprio per la presenza di tanti piccolissimi e saltellanti vermi bianchi, da spalmare sul pane' (s.v. *quaglio*)[52].

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: La scelta di lemmatizzare la locuzione deriva dalla sua precoce attestazione che, accanto alla documentazione lessicografica recente, contribuisce a disegnarne una chiara identità storica. Con la locuzione si indica un formaggio

[52] Per la prov. di Salerno si rileva *furmaggə rə quàglə* 'formaggio coi vermi' a Caggiano. Per il Sannio, NITTOLI 1873 rileva *caso de guaglio* 'cacio bucato o bucherellato'.

che ha prodotto i vermi a seguito dell'azione della *Piophila casei*, nota anche come "mosca del formaggio". Come accade anche per altri prodotti simili (come il *casu marzu* sardo o il *furmai nis* emiliano, entrambi PAT delle rispettive regioni), questo formaggio è apprezzato e consumato. È caratterizzato, come già rilevava Rocco, da un gusto forte e piccante. Dalla documentazione letteraria e lessicografica si evince che la valutazione del *caso de quaglio* è cambiata nel tempo, passando dall'essere considerato prodotto di scarsa qualità ad essere invece un formaggio ricercato per la sua composizione inusuale.

Prodotti caseari, come accennato, si producono un po' in tutta Italia, ma è probabile che la denominazione campana si estenda anche in Puglia e Calabria. Per quel che riguarda la Campania, essa interessa prevalentemente l'Irpinia, area ancora oggi caratterizzata da un'intensissima attività casearia, e parte del Sannio. La locuzione è formata dal sost. *caso* 'cacio, formaggio' (< lat. CASUM) e *quaglio* 'caglio' (< lat. COAGŬLUM), la sostanza acida che si aggiunge al latte per farlo coagulare. La locuzione è di genere neutro perché di questo genere ne è la testa (*caso*), come emerge chiaramente nell'occorrenza in Altavilla, che segnala il raddoppiamento della consonante iniziale, e dalla fonte per Bisaccia, che segnala anche l'utilizzo del determinante *ru* (neutro, contro il maschile *lu*; cfr. ABETE 2017: 52).

Da quanto si legge in ABETE 2017: 104, questa denominazione dipende dal fatto che si riteneva che i vermi nel formaggio fossero causati da «un errore al momento di versare il caglio, o perché il latte era troppo caldo, o perché la quantità di caglio utilizzata non era giusta».

Diff.: Sannio, Irpinia.

Prep. affini: ---

FONTE: ABETE 2017.

cavatielli s.m.pl.

dim. dell'agg. *cavato* (< lat. CAVATUS).

'formato di pasta ottenuto incavando con le dita pezzetti di pasta a base di farina e acqua'

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || SERRA 2000: 53 *cavatielli*; PIGNATARO 2014: 69 *cavatieddi*. || ---

Doc. less.: ---[53] || **(CE)** Castel Morrone: *cavatiello* 'gnocco incavato con le dita'; Marcianise: *ncavatièllo* 'orecchietta, gnocco schiacciato e leggermente arrotolato con la punta di un dito'; **(BN)** Morcone: *cavatéllo* 'fusillo (gnocco)';[54] Pietraroja: *cavatègli* 'gnocchi'; **(AV)** Aquilonia: *cavatiéllə* 'gnocco/chi (varietà di pasta in casa); Gesualdo: *cavatello* 'gnocco'; Guardia Lombardi: *cavatieddri* 'maccheroni fatti in casa tipo gnocchi'; Montella: *cavatieḍḍro* 'gnocco'; Montemiletto: *cavatiéllo* 'gnocco fatto in casa'; Monteverde: *cavatiégghə* 'cavatelli: pasta tipica'; Montoro: *cavatielli* 'gnocchi' (s.v. *gnuoccole*); Nusco: *cavatiellu* 'gnocco'; Paternopoli: *cavatiéllo* 'sorta di gnocco realizzato da un tocco di pasta piuttosto lungo'; Sant'Andrea di Conza: *cavatiello* 'tipo di pasta fatta a mano incavata con le dita'; Sturno: *cavatièllo* 'o *cecalùccoli*. Specie di gnocchi, pasta fatta in casa, con farina, qualche uovo, ma senza patate'; **(SA)** Sassano: *cavatieddi* 'gnocchi più piccoli, cavatelli, cavati con un dito'; Teggiano: *cavatièddu* 'cavatello, tipo di pasta fatta in casa a forma di gnocco'.[55]

Var e der.: *cavati*, *cavatuni*.

Sint.: ---

Comm.: I *cavatiélli* sono uno dei formati più rappresentativi della cultura gastronomica meridionale. Presenti in tutto il sud Italia, essi rientrano nel gruppo

[53] La lessicografia napoletana non riporta il lemma. La parola, nella forma *cavatelli*, è tuttavia presente in D'Ambra (s.v. *pasta*) ed è utilizzata per glossare il sintagma *vellicole de monache* ('ombelichi di monache'), un formato di pasta così chiamato per la forma presumibilmente incavata. Questa denominazione, oggi non più registrata, deve forse la specificazione all'importante ruolo delle monache nella manifattura della pasta.

[54] Con rimando alla v. *cecà* 'cecare (*cecàto*, cieco; dim. *cecatéllo*, che per estens. vuol dire anche gnocco, perché premuto con due dita in atto di cecare: detto anche *cavatéllo*).

[55] Per San Rufo la fonte informa: «La domenica, e qualche volta anche in altri giorni della settimana, si era soliti mangiare la pasta fatta in casa, che, secondo la forma, si distingueva in: "fusilli", "cavatielli", "orecchiette", "lagane" (tagliatelle dentellate piuttosto larghe), "fettuccine", "tagliolini" e, eccezionalmente, "ravaiuoli" (ravioli)».

delle numerosissime tipologie di pasta, variamente definite, che si ottengono a partire da uno gnocchetto di farina e acqua trascinato con una o due dita su un piano di lavoro o su una grattugia per conferire la tradizionale forma incavata. I *cavatiélli*, come gli identici → *strangulapriévete*, sono generalmente accompagnati da sughi e condimenti delle tradizioni regionali.

Data la notevole varietà di formati di pasta affini, che si distinguono talvolta per la sola denominazione, talvolta per le dimensioni (che possono variare da uno a tre polpastrelli), non è possibile stabilire un "luogo di nascita" di questa tipologia. Trattandosi di un'evoluzione piuttosto semplice, quindi facilmente replicabile, di una forma base come lo gnocco, è del tutto plausibile che lo stesso procedimento creativo si sia diffuso in un'area ampia (in part. l'Italia meridionale) dando vita a formati simili, caratterizzati, dal punto di vista lessicale, da una ricchissima geosinonimia. Ciò non esclude che tipologie di pasta in tutto affini vengano considerate, con questo o quel nome, come tipiche di aree precise. È questo il caso dei *cavatiélli* che, benché diffusi, con medesima denominazione, in tutto il sud Italia, sono tradizionalmente associati alla Campania o alla Puglia. In realtà la prima attestazione d'ambito peninsulare è piuttosto tarda: risale al 1841, anno in cui fu indetta un'esposizione di prodotti manufatturieri della provincia di Bari sulla quale vennero scritte delle *Memorie*. Uno dei redattori informa che nel corso della manifestazione furono esposte «nove maniere di paste», inclusi i «*cavatelli*», di cui non viene fornita una descrizione (cfr. SERVENTI-SABBAN 2000: 134). L'esposizione, dedicata ad un'area allora misconosciuta, come doveva essere l'entroterra barese, avrà contribuito a far luce su un formato e su una denominazione fino ad allora poco noti al grande pubblico ma già diffusi almeno a livello popolare, proprio presso quelle «signore monache di Acquaviva [che] sogliono da molt'anni lavorar di simili paste» (SERVENTI-SABBAN 2000: 134) e presso gli assidui consumatori. È infatti improbabile che i *cavatelli* rappresentassero un formato "nuovo", dal momento che di *maccheroni incavati* si parla almeno dal 1634 (cfr. CRISCI 1634: 337) e da molto prima di *strascinati* (che lo Scoppa, già nella prima metà del XVI secolo, definisce *maccaron[i] cavat[i] con le digiti*).

Al di là dell'attestazione pugliese, è bene specificare che nome e formato erano certamente diffusi in un'area ben più ampia della sola provincia di Bari e da tempo decisamente più lungo. Già al 1717 risale la prima attestazione della variante siciliana *cavateddi*, rintracciabile in una trasposizione dialettale dell'*Eneide* (SURTINU 1717: 65) e al 1759 la registrazione lessicografia dei *cavateddi* descritti come 'pistilli cavati' (VINCI 1759, s.v. *cava*; più tardi MACALUSO

1875, descriverà con maggiore precisione i *cavateddi*, 'specie di pastume casalingo, in foggia di bocconi o morsetti, come gli *gnocchi*, che si fanno ammaccati coi polpastrelli delle dita').[56] Quanto alla diatopia, nel volume 40, anno 1842, della rivista *Il Vaglio*, in un articolo dedicati ai maccheroni si legge che gli gnocchi «detti tra i napolitani *strangolapreti* o *triilli* […] in Roma li chiamano *cavatelli*». La scarsa fortuna letteraria dei *cavatielli* a Napoli è probabilmente da imputarsi alla presenza di un concorrente lessicale, lo *strangulapriévete*, di più lunga tradizione e di medesima efficacia descrittiva. Ciò non esclude, tuttavia, che la parola fosse ben nota in città, circostanza che si evince dalla naturalezza con cui Raffaele D'Ambra, nel suo *Vocabolario napolitano-toscano* (pubblicato nel 1873) sentì di poter glossare con *cavatelli* il sintagma *vellicole de monache*, (un formato di pasta; cfr. n. 1), entro una lista di «forme che non hanno le simili o corrispondenti in Toscana».

Alla fortuna, a livello nazionale, dei *cavatiélli* ha forse contribuito l'attenzione ad essi rivolta da istituzioni come il Touring Club Italiano e da alcune riviste italiane. Al TCI si deve la consacrazione del legame tra questo formato di pasta e la Puglia: nel 1931, nella sezione dedicata a questa regione, la *Guida gastronomica d'Italia* scrive dei *cavatielli* o *cavatieddi* descrivendoli come 'gnocchetti casalinghi'; agli anni '60 risale la descrizione dei *cavatielli con la ruca* in un articolo del gastronomo Vincenzo Buonassisi pubblicato sul mensile del TCI, *Vie d'Italia e del mondo*, dove si accenna alla crescente fama della Puglia come ambita meta turistica. Alla Puglia e ai suoi fasti gastronomici (tra cui i *cavatielli*) verrà rivolta rinnovata attenzione nelle diverse edizioni della guida della collana *Guide Rosse* ad essa dedicata.

È interessante notare che nelle *guide rosse* dedicate alla Campania e a Napoli e dintorni i *cavatielli* non figurano mai tra le pietanze tipiche. Saranno invece quotidiani e riviste a evidenziare, in più occasioni, la relazione gastronomica tra i *cavatielli* e la regione. Numerosi articoli, apparsi sulle pagine di *Repubblica*, l'*Espresso* e il *Corriere della Sera*, soprattutto a partire dagli anni '90, fanno riferimento ai *cavatielli* come di un formato tipico delle aree interne della

[56] Un'attestazione così precoce nel dialetto siciliano non permette di postulare una diffusione della parola con l'isola come centro di irradiazione. Come si è accennato, il verbo *cavare* per indicare l'operazione necessaria all'ottenimento di un certo tipo di maccheroni è utilizzato in area napoletana (e probabilmente anche altrove) almeno dai primi decenni del XVI secolo. Cavatura e trascinamento sono le prime due azioni praticate da secoli per dare forma a tipologie di pasta fatta in casa e non stupisce, pertanto, che proprio a partire da queste operazioni siano stati denominati, anche poligeneticamente, formati affini, accomunati da foggia e modalità di preparazione.

Campania, in particolare del Cilento. Non mancano, nelle stesse riviste, riferimenti a *cavatielli* o *cavatieddi* confezionati e consumati in altre regioni del sud Italia.

La lessicografia italiana adotta il lemma *cavatello*, privo di dittongamento, negli anni ’60: nel II volume del GDLI la voce, pur non segnalata come regionale, è definita come un formato di pasta tipicamente meridionale (GDLI, s.v. *cavatèlli*). Lo stesso si legge nel *Lessico universale italiano* (1968, s.v. *cavatèlli*), in cui si specifica che questo tipo di gnocco può definirsi anche *strascinato*. GRADIT, infine, registra *cavatello* come vocabolo d’uso tecnico-specialistico. La lessicografia dialettale conferma la distribuzione panmeridionale associata dai dizionari italiani a questo formato: abr. e mol. *cavatillə* ‘qualità di gnocchi, piccoli, incavati, con o senza patate’; sal. *cavatielli* ‘foratini, sorta di maccheroni’; luc. *kavatiəddə* ‘tipo di pasta fatta in casa’ (Bigalke); cal. *cavatielli* ‘gnocchi incavati’ (*NDDC*); *cavateḍḍu* ‘pasta fatta in casa, simile agli gnocchi o ai maccheroni’ (*VS*).

La voce si spiega facilmente come derivato dell’aggettivo *cavato* (dal lat. CAVATUS) e il suffisso dim. *-ello*, prevedibilmente dittongato nelle varianti campane. Il processo denominativo è quello tipico dei formati di pasta, che com’è noto (e fatta salva qualche eccezione) prendono il nome della forma ottenuta al termine del processo di confezionamento. Talvolta è possibile trovare, per la definizione del formato, la sola base lessicale (*cavate* a San Pietro Infine; *cavati* a Paupisi, San Rufo, Sassano e Torella dei Lombardi), forse da considerare risultato di un’ellissi della testa nel sintagma *maccherone cavato*; più raramente, come a Teggiano, il suffisso diminutivo è sostituito da quello accrescitivo, per indicare *cavatielli* di dimensioni superiori rispetto alla forma classica.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *cecatielli*, → *cìnguli*, → *crusicchi*, → *strangulamuònace*, → *strangulapriévete*.

FONTE: DE BLASI 2006.

cecatielli s.m.pl.

Da una base espressiva *ćik* + suff. –(*t*)*ello*.

‘gnocchetti di pasta fresca ottenuti cavando e trascinando tocchetti di impasto’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ZANINIDEVITA 2009.

Doc. less.: --- || **(BN)** Paupisi: *cecatiéllo* ‘cavatello, gnocco’; Pesco Sannita: *cecatégli, cicatégli* ‘maccheroni fatti in casa incavando con tre dita (indice, medio e anulare) rettangolini di sfoglia mediante pressione e contemporaneo scorrimento in avanti’; Pietraroja: *cicatégliu* ‘pasta a mano, simile agli gnocchi’; **(AV)** Ariano Irpino: *cicatiello* ‘gnocco cavato con le dita’; Guardia Lombardi: *cicetieddri* Montaguto: *cecatiélle* ‘gnocco di pasta di farina di grano tenero’.

Var e der.: *cecatégli, cicatégli, cicatielli.*

Sint.: *cicatégli de zi’ Culangelo* ‘boccone della creanza’ (Pesco Sannita).

Comm.: I *cecatielli* sono un formato di pasta simili ai → *cavatielli*, diffusi, con questa denominazione, nelle provincie di Avellino e Benevento. Conditi con sughi della tradizione gastronomica regionale, questi gnocchetti di pasta sono protagonisti di sagre ad essi dedicate, come quelle che si tiene annualmente nel comune di Montecalvo Irpina e che vanta una lunga tradizione.

Il formato non è diverso dai tanti che si trovano nell’Italia meridionale e che sono caratterizzati dalle stesse modalità di preparazione. Il tipo *ˈcecatelloˈ* per definire lo gnocchetto, cavato e trascinato, non si trova solo in Campania, ma è diffuso anche il Puglia (cfr. ZANINIDEVITA, l.c.) e probabilmente anche in Molise, dato che i *cecatelli* sono stati dichiarati *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione.

È fuor di dubbio che l’operazione che si compie per la realizzazione del *cecatiello*, cavato, come si è detto, con una, due o tre dita a seconda della tradizione familiare, ricordi molto da vicino l’atto di accecare. Pertanto, l’origine della voce è stata spesso riportata al verbo *cecare* o, meglio, al participio passato *cecato*, rispondendo a una modalità denominativa che avvicinerebbe i *cecatielli* ai più diffusi *cavatielli* o agli *scazzatielli*, rispettivamente da *cavato* e *scazzato* (‘schiacciato’). Tuttavia, sebbene sia possibile trovare *cecatielli* di forma piuttosto allungata, è più probabile che la denominazione faccia leva sulla forma generalmente ridotta dello gnocchetto (del resto, lo stesso atto di accecare, su cui verte la rimotivazione, si compie con sole due dita). Se così fosse, sarebbe più pertinente chiamare in causa una base di natura espressiva come *ćik-*, proposta da *LEI* e

probabilmente da mettere in relazione alla base *tsikk-* ‘klein’ in *FEW* 13/2, 365, una «expressivwort» con riflessi in tutta la Romània. Che la forma della pasta (e non il procedimento per la sua realizzazione) sia implicata nella denominazione è in parte dimostrato dalla variante *cicetieddri* di Guardia Lombardi, in cui è evidente l’incrocio con *cece*. Il suffisso *-t*(*i*)*ello* è variante ampliata di *-ello*, selezionata per analogia ai già citati *cavatielli* (dove la *-t-* è dovuta ad altro).

Quanto ai significati secondari, al singolare la parola *cecatiello* è passata ad indicare, a Paupisi, un ‘uomo sciocco’, con uno slittamento tipico nelle parole indicanti gnocchi. Ancora a Paupisi *cecatiello* vale anche ‘schiaffo, ceffone’, valore semantico assai frequente per i nomi indicanti pietanze.

Diff.: prov. di Benevento; Irpinia.

Prep. affini: → *cavatielli*, → *cìnguli*, → *crusìcchi*, → *scazzatielli*, → *strangulamuònace*, → *strangulapriévete*.

FONTE: ZANINIDEVITA 2009.

cervellata s.f.

der. di *cervello* + suff. *-ata*.

'salsiccia fresca a base di carne di maiale'

Doc. dial.: ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 32, 112: «Le portaie tutte quante a lo Cerriglio / A magna' fecatielle e *cervellate*»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 61, 58: «Po' nce so' le *cervellate* / Che so' morza cchiú famose»; 1760-1783, CerloneDonnaSerp, 135, I, X: *cervellata* «Chesto che d'è! aggio sudato n'ora pe nzeppà na *cervellata*, e po m'è sparuta da pont'a la vrocca!»; 1826, PiccinniPoesieNap, 105: «'N tavola de na zita / se pot' appresentà: chessa *cerevellata* / Fa alluccà, mamm'e tata!»; 1847, GenoinoNferta, 119: «Se ncignano le *ccervellate*, e le ccostatelle de puorco»; 1849, AltavillaFanatice, III, V, 56: «Cheste *cervellate* mo subeto li votamino dinto a lo tianello, e li calammo a chillo povero Taddeo»; 1850, AltavillaTragedia, 41: «Sarrà gghiuto a arrostere li *ccervellate*...»; 1861, PulicenellaDiavolo, 444: «Pecchè li casadduoglie non teneno addò arravoglià llo ccaso e lle *cerevellate*»; 1920, Cinquegrana, 35: «vruoccole 'e rape, arenghe tunno, alice salate, custate, custatelle, sacicce, *cervellate*».

Altra doc.: ManoscittoLuc 291 *cervellate* (*milanesi*); CRISCI 1634: 257 *cervellata*; LATINI 1694: 550 *cervellata*; CORRADO 1773: 38 *cervellati*; M.F. 1828: 8 *cervellate*; PALMA 1880: 17 *cervellate*; Cavalcanti 1839: 366 *cervellate*; || DELTUFO 1588: 208 *cervellate*. CORRADO 1792: 79 *cervellate*; GUIDATCI 1931: 376 *cervellate*.

Doc. less.: D'Ambra: *cervellata, cerevellata* 'salsiccia fresca e novellina, a rocchi, fatta con carne scelta di majale, tritata a colpi di scure, ed acconcia con coriandoli, pepe ed altre spezie in polvere sottile'; Rocco: *cerevellata, cervellata* 'salsiccia di canre di majale minutamente battuta con la mezzaluna o pestarola o coltella da battere e acconcia con ispezie'; Andreoli: *cerevellata, cervellata* 'sorta di salsiccia, Cervellata'; D'Ascoli: *cerevellata, cervellata* 'cervellata, sorta di salsiccia di proporzioni minori rispetto al normale'; Coppola: *cervellàte* 'salcicce'. || ---

Var e der.: *cervellatina*.

Sint.: ---

Comm.: In area campana, la parola *cervellata* è utilizzata per indicare un particolare tipo di salsiccia che, rispetto alle salsicce più frequentemente consumate (cucinate spesso assieme ai friarielli o inserite nel → *ragù*), si caratterizza per un diametro inferiore e per una lunghezza maggiore (fino a un metro). Questo

prodotto è oggi realizzato con carne di maiale tagliata o tritata più o meno grossolanamente e aromatizzata con pepe nero. Le *cervellatine*, diminutivo con cui sono per lo più note le *cervellate*, sono state riconosciute prodotto agroalimentare tradizionale della Campania (cfr. PAT 2020).

La prima attestazione volgare della parola si colloca, secondo quanto si ricava del *TLIO* alla relativa voce, tra la fine del XIV secolo e l'inizio del XV e si rintraccia all'interno di quel *Liber quoquine* edito da Boström e da questi denominato *Libro B*, ricettario d'area meridionale la cui ricetta numero LXX è intitolata proprio «affare cervellata» (cfr. BOSTRÖM 1985: 33). Il testo corrispondente alla ricetta così intitolata non fornisce, in realtà, indicazioni precise su cosa si debba intendere con questa parola, dal momento che si fa sì riferimento ad una salsiccia, ma non si fa alcun cenno alla necessità di impiegare carne per la sua preparazione. Nella forma latina CERVELLATIS, la parola è presente anche in quello che Boström definisce *Libro A*, trattato gastronomico oggi noto come Meridionale (MARTELLOTTI 2005) Qui, le *cervellate* sono indicate come ingrediente per la realizzazione della *turta parmesciana*, ma dal testo non si evince a quale prodotto l'anonimo estensore facesse riferimento. Grazie all'analisi e alla collazione del testo del Meridionale e del testo noto come Anonimo Toscano (anch'esso appartenente alla tradizione del Liber de Coquina), Martellotti riesce a dimostrare che con il termine CERVELLATIS (reso *cervelata* nella versione in volgare della medesima ricetta contenuta nell'*Anonimo Toscano*) l'autore del *Meridionale* intendesse indicare una salsiccia a base di midollo cui si accenna, tra l'altro, proprio all'inizio della ricetta della *turta*.

La voce, quindi, risulta cronologicamente ben documentata in area meridionale almeno dalla fine del XIV secolo, e forse già in epoca federiciana, se si considera la scrupolosa e complessa ricostruzione della tradizione del *Liber de Coquina* offerta in MARTELLOTTI 2005. In generale, inoltre, la voce è ben rappresentata anche nella trattatistica gastronomica che, com'è ovvio, fornisce indicazioni preziose sulla preparazione e sull'impiego di questo prodotto. Nello *Scalco* di Latini, la cervellata (di cui è segnalata anche una versione «d'Abruzzo» a p. 264) è indicata come ingrediente per la preparazione di vivande in umido come la famosa *oglia putrita* o la *cassola* (cfr. LATINI1694: 415 e 550). Molto utile è la descrizione fornita da Vincenzo Corrado nel paragrafo del *Cuoco galante* dedicato a «vari Cervellati», nel quale si distinguono il cervellato alla milanese e quello alla napolitana (e si parla anche del cotechino; CORRADO 1773: 38). Secondo quanto si legge, nessuno dei due tipi di salsiccia è confezionato con

cervello o midollo, dato che la lessicografia dialettale conferma per Napoli ma smentisce (o almeno ridimensiona) per Milano.

Se è indubbio che le *cervellate* o *cervellatine* napoletane non siano prodotte con il cervello di maiale (o di altro animale da macello), lo stesso non può dirsi di insaccati che, con medesima denominazione, sono documentati in Sicilia (cfr. *cirividdata* 'salsiccia fatta con carne e cervello di maiale', *VS*).

In molti dei casi elencati, le parole hanno mantenuto in modo evidente la connessione semantica con il lat. CEREBELLU(M), dim. di CEREBRUM 'cervello', da cui derivano attraverso la selezione del suffisso *-ata*, particolarmente produttivo nel campo del lessico gastronomico. Data la semplicità del meccanismo derivativo attivato e data l'elementarità della semantica, sembra ragionevole supporre che tra le voci settentrionali e quelle meridionali non vi sia legame diretto, e che esse possano essersi sviluppate poligeneticamente in diverse aree della penisola. I casi in cui la parola *cervellata* è utilizzata per indicare un insaccato confezionato non con cervello ma con midollo (è questo il caso anche dell'occorrenza latina del *Meridionale*), andranno valutati nell'ambito della tipica identificazione del midollo con il cervello, ben attestata nei dialetti (sic. mirudda 'cervello').

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: D'ASCOLI 1993.

ciamardola s.f.

Etimo sconosciuto.

'stufato di verdure'

Doc. dial.: ---
Altra doc.: Pignataro 2014: 198 *ciamardola*.
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: ---
Sint.: ---
Comm.: La *ciamardola* è, come la più nota *ciambotta*, uno stufato di ortaggi tipico, con questa denominazione, di alcuni centri del Cilento. È una pietanza che si prepara prevalentemente nel corso della stagione estiva e la si consuma spesso accompagnata al pane. La consistenza può essere più o meno brodosa, in base alle ricette familiari.

Data la scarsità di dati linguistici a disposizione, l'etimologia della parola *ciamardola* rimane incerta. In Campania, il tipo non sembra essere presente al di fuori del Cilento, nemmeno in significato differente da quello gastronomico. Fuori dalla regione, per la Calabria *NDDC* registra il lemma *ciamardoca* glossandolo come 'miscuglio di più vivande brodose'[57] (l'accentazione piana proposta da Rohlfs per il cal. è accolta anche per il tipo campano in virtù delle affinità fonetiche e semantiche); per la Lucania, Bigalke lemmatizza *ćamardə* 'il miscuglio di fritture'. Il suffisso *-òla*, di frequente utilizzato per la formazione di gastronimi, è unito a una base lessicale corrispondente a *ciamarda*, attestata in Lucania ma non in Calabria né in Campania. La parola non sembra essere in relazione fonomorfologica o semantica con altre delle medesime aree.

Diff.: Cilento.
Prep. affini: → *bobba*, → *ciambotta*, → *ciaurella*.

FONTE: Pignataro 2014.

[57] Non è chiaro se questo dato possa essere considerato affidabile, data l'alternanza di *-l-* e *-c-* in quella che sembrerebbe essere la desinenza della parola. Del resto, in ROHLFS 1988: 94, è lemmatizzato *čammardóla* 'sp. di minestrone'.

ciambotta s.f.

Retroform. da *ciambottà* ‘pasticciare’, a sua volta da una base onom. *ciapp-*.

‘Stufato di verdure o legumi di consistenza più o meno brodosa’

Doc. dial.: 1950, DeFilippoPaura, 1203: «Neh, io mangio qua. Non credo di dare fastidio. A casa mia hanno fatto la *cianfotta*... e nun vonno capì che a me nun me piace».

Altra doc.: **---** || GUAITI 2010: 98 *cianfotta*; MAZZANTI 2014, 345 *cianfotta* || GUIDATCI 1931: 363 *cianfotta.*

Doc. less.: Coppola: *cianfòtta* ‘erbaggi cotti, minestrone’. || **(NA)** Torre del Greco: *cianfòtta* ‘Piatto di verdure. *Cepolle, puparuoli, mulignane e patane;* la cottura con sale, *uoglio, pummarole, alaccia e pastinache*’; **(CE)** Mondragone: *ciamfròtta* ‘miscuglio di cose liquide o brodose; vivanda fatta di cipolle, peperoni, melanzane, patate e pomodori cotti insieme’; **(BN)** Benevento: *ciammuòttele* ‘pietanza (patate, zucchini, cipolle, melenzane, peperoni, sedano’; Buonalbergo: *ciambòtta* ‘minestrone di patate e zucchini’; Morcone: *ciambòtta* ‘minestrone’; Paupisi: *ciambuótto* ‘minestrone di verdure, legumi e altri ingredienti. Cibo grossolano. Trasl. intruglio’; San Bartolomeo in Galdo: *ciambóttələ* ‘s.m., piatto locale fatto con diverse verdure’ (*ciambottə* è femminile); Solopaca: *cianfuttèlla* **‘**pane bagnato in un alimento liquido’; **(AV)** Aquilonia: *ciambòtta* ‘miscela di ortaggi; pl. *ciambottə*. *Ciambuttiéddrə*’; Ariano Irpino: *ciambotta* ‘piatto tipico costituito da varie verdure di stagione e patate in molto brodo, poltiglia’; Bisaccia: *ciambuttella* ‘piatto di molte verdure (patate, peperoni, zucchine, cipolle, pomodori, ecc.) arricchite di pezzetti di salsiccia e cotte in umido’; Fontanarosa: *ciambuotto* ‘pietanza locale composta da melanzane e peperoni piccanti, pomodori, uova, ricotta, salame e basilico’; Gesualdo: *ciambotte* ‘minestrone fatto di mescolanze alimentari’; Guardia Lombardi: *ciambotta* ‘pietanza guardiese composta di zucchine, patate, cipolle, pomodori’; Montaguto: *ciambotte* ‘piatto tipico a base di patate, fagiolini e zucchini fatti al sugo di salsa di pomodoro; dim. *ciambuttèlle*’; Sant’Andrea di Conza: *ciambotto* ‘minestrone di verdure varie’; Sturno: *ciambòtta* ‘pasticcio. Mescolanza di cibi diversi’; Villamaina: *ciambotta* ‘minestrone’; Volturara Irpina: *cianbòtta* ‘verdure cotte in salsa di pomodoro’[58]. **(SA)** Palomonte: *ciambòtta* ‘piatto semplice, stufato di peperoni

[58] La fonte per Lacedonia parla del *ciambuottə* come di una ‘zuppa di patate, zucchine, cipolle, sedano, pomodori, peperoni freschi il tutto arricchito con uova e aromi’ (p. 77).

e melanzane in salsa di pomodoro'; Sassano: *ciambotta* 'pietanza con peperoni, pomodori, melanzane e patate molto apprezzato, ma anche, curiosamente, per indicare cibo abborracciato'.

Var e der.: *ciambòtta*, *cianfòtta*.

Sint.: ---

Comm.: La *ciambotta* è una preparazione a base di verdure o ortaggi, talvolta accompagnati da pane, diffusa, con denominazioni affini, in tutto il sud Italia. Gli ingredienti per la realizzazione della pietanza possono variare in base alla stagione e alle tradizioni familiari e variabile è anche la consistenza, che può essere molto liquida, rendendo la *ciambotta* una sorta di minestra di verdure, o piuttosto ristretta, come quella della più nota *caponata* siciliana. Si tratta di una preparazione tipica della tradizione contadina, oggi consumata come piatto unico o come contorno elaborato.

Le scarse e tarde attestazioni della parola rendono difficile ricostruirne la storia. Sebbene, grazie all'occorrenza in De Filippo, sia possibile retrodatare il termine rispetto alla datazione fissata da *GDLI* (1994, s.v. *ciambòtta*), non si va oltre il 1950[59]. La prima registrazione lessicografia della parola risale al 1873, ma il significato gastronomico proposto di 'pappolata. Vivanda mal preparata' non coincide ancora con il valore alimentare oggi più diffuso (NITTOLI 1873, s.v. *ciampòtta*).

Si è detto, in apertura, che preparazioni a base di verdure, con denominazioni affini, si riscontrano in tutto il sud Italia continentale. Per la Calabria, *NDDC* registra *ciambrotta* (e le varianti *ciambotta* e *ciammotta*) per 'miscuglio di cose liquide e brodose', ma che la *ciambotta* a base di verdure sia un piatto tipico della tradizione gastronomica regionale si evince da altre fonti, come guide e ricettari (cfr. CUCINEMEMORIA, 222, MAZZANTI 2014, ric. n. 297, BASILICATACALABRIATCI 1965: 93). In Basilicata la *ćambótt* è la 'frittata fatta con uova, peperoni e cipolle' e una 'pietanza casereccia fatta di pomodori, peperoni ed altri ingredienti' (BIGALKE, s.v.; cfr. anche MAZZANTI 2014, ric. n. 149). In Puglia la *ciambotta* è talvolta a base di pesce (cfr. MAZZANTI 2014, ric. n. 1408), ma *VDS* (s.v. *ciambuòttə*, con varianti *ciambuèttə* e *ciambòttə*) descrive la preparazione in modo generico come 'miscuglio, minestra di pomodori, melanzane e peperoni'. DAM, s.v. *ciabbòttə* (var. *ciammòttə*), glossa 'minèstra di peperoni, pomodori,

[59] Coppola registra un passo dell'*Assunta Spina* di Raffaele Chiurazzi (evidente riferimento alla celebre opera di Di Giacomo) che recita: «È na cianfotta / senza pepe e senza sale». Il passo permette di retrodatare di pochi anni la prima attestazione.

patate e melanzane' (la variante è, similmente, una 'minestra di cipolle, patate, zucchini, peperoni verdi freschi, sedano e prezzemolo).

La voce è stata ricondotta da DEI al fr. *chabrot* 'miscuglio di brodo e vino', diminutivo di *chabro* 'capra' (cfr. *DEDI*, s.v. *ciambròtta*), un uso gastronomico tipico del sud della Francia. DEDI ricorda inoltre che in *NDDC*, Rohlfs propone per *ciambrotta* un collegamento con il cal. centrale *ciambra* 'ricovero fatto di frasche contro i raggi del sole, posto di guardia sollevato da terra' (dall'a. it. *ciambra* < fr. *chambre*, forse per il significato di 'scampagnata allegra' pure assunto dalla voce). I vocabolari dell'uso non accettano nessuna delle due proposte, optando per l'etichetta 'etimo incerto'.

Il problema etimologico è, in effetti, piuttosto complesso, data la grande quantità di varianti fonomorfologiche distribuite in tutto il meridione italiano. Non meno denso risulta, inoltre, il panorama semantico di questo tipo linguistico e dei verbi, degli aggettivi e dei sostantivi ad esso connessi, sui quali sono venuti ad addensarsi significati che, associati alle problematicità fonomorfologiche, contribuiscono a complicare il quadro etimologico. Bigalke registra *ćambótt* 'palude'. In Campania, la fonte per Villamaina ha *ciambuotto* 'fango', mentre un *ciambuotto* 'mescolanza, guazzo, pantano' esiste a Gesualdo. Qualcosa di simile si trova nel romanesco belliano, nel quale Vaccaro individua *ciappòtto* 'pasticcio, miscuglio disordinato' (da *ciappottà* 'abborracciare'). Valori affini si trovano in Campania: a Bisaccia la *ciambòtta* è il 'pastone per il maiale', e il maschile *ciambuótto* vale 'pasticcio, confusione'. A Gesualdo, oltre che ad Ariano Irpino e Bisaccia, un *ciambuttone* è una 'persona sciatta e disordinata'. Varianti di *ˈciambottaˈ* con il significato di 'rospo' si trovano in Umbria, Marche e Abruzzo (cfr. *AIS*, 455; anche Catanelli, s.v. *ciambòtta*; *DAM*, s.v. *ciabbòttə*[1])[60]. Il significato di 'lumaca' emerge a Sezze, dove il *ciammòtto* e il *ciammottóno* sono 'chiocciole di dimensioni più grandi del normale, che vivono soprattutto in montagna e commestibili' (ZACCHEO-PASQUALI, s.v. *ciammaruca*); Terracina ha *ciammòtta* 'tipo di chiocciola non meglio identificata'. Altrettanto interessanti si rivelano i verbi, da cui, forse, derivano i sostantivi: oltre al già citato *ciappottà* del romanesco, si segnala il lucano *ćambuttyé* 'camminare in acqua o fango' (Bigalke, s.v.), cui vanno avvicinati i verbi campani *ciambuttà* per 'sbattere i piedi in una pozzanghera; pasticciare' (Bisaccia) e *ciambottià* 'sporcare, pestare,

[60] Forse secondario rispetto al significato di 'rospo' è il significato di 'pallòttole di pasta che, fritte nell'olio, si rigonfiano' che *DAM* fornisce per *ciabbuóttə*. Questo slittamento trova un parallelo nel campano *ruospo* 'pasta fritta con ripieno di acciughe' e nei valtellinesi *sciatt*, parola che sta per 'rospo' ma anche per 'frittella' (LURATI 1976: 46).

guazzare'(Gesualdo). Similmente, a Vallata, *ciambuttò* vale 'ridurre in poltiglia pestando, pestare in liquidi sporchi'. Sempre in Campania, nella Baronia, *ciambuttià* vale 'fare male un lavoro' mentre a Palomonte sta per 'pasticciare'. A Monteverde, infine, si *ciambotta* la paglia (cioè, la si pigia con i piedi per ammassarla).

Dei numerosi valori che il tipo *˹ciambotta˺* e le parole ad esso connesse hanno assunto, solo quello di 'rospo' (oltre a quello alimentare) ha ottenuto, finora, una certa attenzione dagli studi etimologici. Per questo significato, LEI parte da una base *BOTT-*, non spiegando, tuttavia, la radice *ciam-* della voce. Prima del *LEI*, su *ciambotta* 'rospo' appare solo una breve nota di Costantino Nigra che spiega la voce partendo da *ciamb-*, *ciamm-*, equivalente di *zamp(a)* (NIGRA 1901: 499)[61]. Va detto che non è chiaro se tutti questi significati vadano davvero tenuti insieme sotto uno stesso etimo, come in parte suggerirebbe la forma, né si può escludere che più fattori siano intervenuti nella formazione di questi significati (incroci con voci affini, tendenza a prediligere l'espressività, specie per gli zoonimi). Si può pensare, comunque, che un certo legame tra i significati possa sussistere, e che perno delle relazioni semantiche tra gli zoonimi e i gastronimi sia il tratto 'acqua', pertinente tanto per il rospo e per la lumaca (data la tendenza di questi animali a vivere in ambienti umidi e paludosi) quanto per la minestra[62]. In questo caso, la trafila semantica partirebbe dai verbi con il significato di 'sguazzare, muoversi nell'acqua' (> 'pasticciare' > 'pasticcio, miscuglio'), da cui i sostantivi 'palude, pozzanghera', con ulteriore slittamento verso 'rospo' e 'lumaca'. I significati gastronomici dipendono probabilmente da 'pasticcio, miscuglio', con evidente valore spregiativo (in Campania, ad Aquara, *ciambòttula* sta per 'cibo abborracciato'; cfr., inoltre, il dato di Sassano). Sosterrebbe, almeno fino a un certo punto, questa ricostruzione, la radice *tšapp-* proposta da FEW (13/2, 360), con riflessi semantici affini in Galloromania e Iberoromania[63]. Sotto questa base, il cui significato è quello di 'plätschern, plantschen', *FEW* colloca *tchapotè* 'jouer dans l'eau', *chapot* 'ouvrier travaillant vite et mal' nonché *chapot* 'flaque d'eau'. La stessa base presenta le varianti dissimilate *tšamp-* e *tšamb-* che si riconoscono in *champoutá* 'clapoter comme un liquide

[61] Per il valore di 'rospo', cfr. ALINEI 2011: 200.

[62] Uno slittamento semantico inverso, da 'lumaca' e 'pozzanghera, sporcizia', sembra essersi verificato nel sicilianismo napoletano *babaluscia* (cfr. D'Ambra, s.v.). Si considerino anche simili slittamenti per i derivati del tipo *˹boba˺*, per i quali si rimanda al relativo articolo del *LEI* (VI, 306 e sgg.). Dalla stessa base onomat. originano tanto voci che valgono 'minestra, bevanda general. sgradita o mal cucinata' quanto voci indicanti soprattutto insetti.

[63] Sotto questa base, *FEW* non colloca lo *chabrot* proposto da *DEI*.

qu'on agite dans un vase' e *chambourlá* 'barboter; passer le linge à grande eau'. Non si può escludere che la stessa base, costituitasi per poligenesi, sia entrata in gioco nella formazione di queste parole, i cui valori semantici sembrano pertinenti a quelli di FEW. È inoltre possibile che, in qualche punto, possa esserci stato un incrocio, con intenti di rimotivazione, con il tipo *ˈciampaˈ* 'zampa', di area centro- meridionale. L'incontro con la variante *cianfa* potrebbe spiegare la forma *cianfotta* tipica del napoletano, della sua provincia e di pochi altri punti campani, sebbene sia forse più pertinente pensare all'incrocio con la base onomatopeica *ciaff-*, di 'schiaffo oppure di un oggetto che cade nell'acqua' (*GraDIt*, s.v. *ciaf*) e che emerge, a Torella dei Lombardi, nel v. *cianfottià* 'pasticciare' (ma cfr. anche cal. *ciamfullotti* 'fanghi, pozzanghera' e *ciabullotta* 'pozzanghera di neve', e mol. *ciafalunə* 'larghe falde di neve'). Quanto alle varianti che presentano *-r-* tra radice e desinenza (*ciambrotta*, *cianfrotta*), una minoranza rispetto alle più diffuse varianti prive di epentesi, si ricorda che «la formazione di *r* dopo una consonante si verifica con una certa frequenza» (Rohlfs, § 333; cfr. cal. *ciambrella* 'ciambella').

Diff.: prov. di Benevento; Cilento.

Prep. affini: → *bobba*, → *ciaurella.*

FONTE: COPPOLA.

ciaurella s.f.

dall'a. fr. *chalde*.

1. 'minestra a base di fave e cipolle'
2. 'preparazione a base di verdure soffritte o lessate'

Doc. dial.: ante 1632, BasileLettere, 593, IV, 6: «'na caionza co lo vruodo conciato, 'no pignato de 5 torze strascinate co lo lardo adacciato, 'na *ciaulella* de fave 'ngongole»; 1684, Posilecheata, 53: «na cajonza co lo vruodo conciato, no pegnato de torza spinose co lo lardo adacciato, na *ciaulella* di fave 'ngongole».

Altra doc.: --- || Pignataro 2014: 202 *ciaurella, ciauliello*; CAMPANIASF 2018: 53 *ciaudella* || ---

Doc. less.: Galiani: *ciaodella* 'vivanda mal preparata'; Volpe: *ciaodella* 'Vivanda mal preparata'; Rocco: *ciaudella, ciaodella* 'Focaccia condita con burro e olio. Trattandosi di fave vale Fava, Macco', *ciaulella* 'lo stesso che *ciaudella*'; || **(BN)** Benevento: *ciaurèllə* 'pietanza (fave e cipolle)'.

Var e der.: *ciaodella, ciaudella, ciaulella, ciauliello*.

Sint.: ---

Comm.: Il tipo ˹*ciaurella*˺ è utilizzato in Campania per definire due differenti preparazioni, entrambe a base di vegetali. Quella descritta al sign. 2. è tipica del Cilento (cfr. PIGNATARO 2014); la *ciaurella* 'minestra di fave' è invece tipica di Benevento e della sua provincia. La separazione dei significati in questa scheda è giustificata, oltre che dall'oggettiva differenza tra le due preparazioni, dal fatto che uno dei due valori (il primo) gode di una documentazione letteraria che, seppur ridotta, contribuisce a definirne l'identità storico-linguistica.

Di una *ciaulella di fave 'ngongole* (cioè di 'fave ne' loro baccelli ancor verdi', Rocco, s.v. *fava*) scrive Basile in una lettera indirizzata a «l'Uneco Shiammeggiante, che pò rompere 'no becchiero co le Muse». Il passo della lettera in cui figura la preparazione è poi ripreso da Sarnelli che cita, con pochissime variazioni, l'intera lista delle pietanze elencante da Basile. La tradizione lessicografica napoletana, riportando il passo della lettera, ha associato alla parola *ciaulella* il significato di 'focaccina' (cfr. De Ritis s.v. *ciaulella* e Rocco s.v. *ciaudella*; cfr. anche PETRINI 1976, glossario, s.v. *ciaulella* e D'Ascoli, s.v. *ciaulélla*; non

sembra trovare corrispondenza il significato di 'tegame' proposto da CEFALO 2018)[64]. Questa interpretazione è viziata dalla vicinanza con l'it. *cialda* 'pasta dolce sottile e calda' (attestato dalla metà del XIV secolo, cfr. *TLIO*, s.v.) e dalla scarsa chiarezza della documentazione a disposizione dei lessicografi. Va poi detto che De Ritis, primo autore a fornire questa definizione, fu certo fortemente influenzato dallo Scoppa, nel cui *Spicilegium* – ma solo a partire dall'edizione del 1558 – si parla di *ciaulelle* come di 'collatione della mattina'. È chiaro che Scoppa facesse effettivamente riferimento a focaccine, dato che fornisce anche indicazioni sulla loro preparazione («*ciaulelle*, quae ex pasta butyro vel oleo illita coquuntur», s.v. *ientaculum*), ma va anche considerato che la parola non figura nelle edizioni precedenti dello *Spicilegium*, e manca soprattutto in quella del 1526, più di altre ricca di localismi. Edizioni successive dell'opera, a causa della mutata destinazione del glossario e delle mutate condizioni storico-linguistiche generali, risentono infatti di una maggiore influenza del modello italiano[65].

Partendo da simili presupposti, parve singolare al De Ritis l'associazione tra *ciaurella* e 'vivanda mal preparata' proposta da Galiani alla voce *ciaodella*: «Non sapremmo perché nel Vocabolario del Porcelli dicasi che questa parola importi 'vivanda mal preparata'», scrive il lessicografo. In realtà, la glossa del vocabolario dei Filopatridi si spiega con semplicità se si considera che, già all'epoca della stesura dell'opera, si fosse realizzato, per il lemma, uno slittamento semantico da 'preparazione liquida o semiliquida' a 'vivanda mal preparata', come accade regolarmente per molti gastronimi. Si pensi, per restare nell'ambito delle vivande a base di verdure presenti sul territorio campano, alla → *bobba*, parola che non può non richiamare il sost. spr. *sbobba* 'minestra, brodaglia scipita e sgradevole' (*GraDIt*) e alla → *ciambotta*, che in NITTOLI 1873 (s.v. *ciampotta*, anche luogo della prima attestazione lessicografica della voce) è definita proprio 'pappolata. Vivanda mal preparata'. Questa spiegazione implica che nel sei-settecento la parola *ciaurella* dovesse indicare, a Napoli e nei suoi dintorni, proprio una preparazione liquida. La sovrapposizione tra le attestazioni letterarie e i dati

[64] Tuttavia, si legge in DE BLASI 2009: 117 «Il nome *ciaudedda* inoltre ha per qualche tempo (1988) battezzato, in una gelateria di Maratea (Potenza), un gelato artigianale servito in un tegamino di coccio: secondo la spiegazione ottenuta dal gelataio-informatore il nome sarebbe quello del recipiente, il quale molto probabilmente ha finito nella coscienza sincronica dei parlanti con l'identificarsi con la zuppa in esso tradizionalmente contenuta».

[65] Le voci *ciaulella* e *ciaulellare* sono lemmatizzate nel secentesco *Dittionario italiano et francese* (DUEZ 1662) con i significati, rispettivamente, di 'un petit desieuner' e 'desieuner legerement'. Il verbo manca nello *Spicilegium*. Si segnala, inoltre, che un verbo *cialdellare* esiste nel lessico specialistico della gastronomia per indicare l'operazione di soffriggere e caramellare (o *caramellizzare*, come si preferisce recentemente) certi ingredienti.

contemporanei sembra condurre in questa direzione: se si considera, infatti, che nella provincia di Benevento la *ciaurella* è una minestra di fave, sembra più convincente pensare che la *ciaulella* a cui accennano gli autori secenteschi non fosse una 'cialda' o 'focaccetta' di fave ma, piuttosto, una 'minestra', data la corrispondenza lessicale e soprattutto gastronomica, suggerita dalla presenza del medesimo ingrediente. Ingrediente che è, tra l'altro, fondamentale nella preparazione della *ciaddedda* calabrese (nella quale si inseriscono anche patate e cipolle; cfr. *NDDC*, s.v.) e, soprattutto, del *macco*, piatto tipico siciliano consistente in una minestra di fave schiacciate, tirato in ballo dal Rocco per glossare la voce napoletana. Tutti questi dati concorrono, infine, a confermare l'ipotesi avanzata in DE BLASI 2009: 117, secondo la quale le *zandelle* citate dal Sannazaro nello gliommero *Licinio se 'l mio inzegno* sono zuppe simili alle tante preparazioni che in tutta l'Italia meridionale prendono denominazioni affini.

Il tipo *ˈciaurellaˈ* è distribuito in tutti i dialetti del meridione continentale ed indica pietanze che presentano tra loro poche variazioni. Ai dati forniti in DE BLASI 2009: 117 e FANCIULLO 2002: 122-123 e al dato calabrese sopra citato, si aggiungono qui abr. *ciallèlla* 'minestra di pane bagnato e verdura di montagna condita con olio e sale', *ciandèlla* 'fetta di pane bagnata nell'acqua e poi condita con olio, aceto, pomodoro, origano ecc., panzanella', *ciaudèllə* 'panata, panzanella', 'panata di pane duro abbrustolito su cui si versa acqua, sale e foglie d'alloro'[66](*DAM*), sal. *cialatèḍḍa* 'zuppa di pane spezzato e condito con olio e sale', *giardèḍḍa* 'zuppa di pane condita con olio, pomidori e sale (o aglio e origano)' (*VDS*), luc. *ćallaḍḍə* 'il pane bagnato e condito con olio ed origano, la panzanella', *ćaléḍḍə* 'la pappa' e *ćauréddə* 'insieme di paprica e di cipolle' (Bigalke)[67]. Per quel che riguarda la Campania, manca, per il Cilento, documentazione lessicografica puntuale, ma in NIGRO 1989, s.v. *ciàularédda/-rélla*, si legge (oltre che 'vivanda fatta a base di pesciolini *ciaula*') 'pietanza fatta con pezzetti di melanzane, peperoni, patate e sedano, conditi con olio, sale e aceto'.

Queste voci risalgono all'a. fr. *chalde* e non è passato inosservato il rapporto che intercorre tra queste e l'it. *cialda* (per cui cfr. anche FROSINI 1993: 55 e sgg.). Questa relazione è stata indagata da Franco Fanciullo che, rispondendo alle perplessità fonetiche avanzate in *DELIN* sull'etimo, proposto già in DEI («la v. è attest. in it. prob. quando il fr. *chalde* era già divenuto *chaude*», s.v. *cialda*),

[66] Cfr. anche *ciavarèllə* 'pan lavato, panzanella', che *DEDI* riporta al lat. (*panis*) *cibarius*. All'incrocio di *ciavarèllə* con *falda* è poi riportato l'abr. *ciafardellə*.
[67] Con il termine *paprica* utilizzato in glossa, Bigalke intendeva forse indicare il peperoncino (ma in tedesco *paprika* sono anche i peperoni).

ipotizza che la tappa intermedia tra a. fr. *chalde* e it. *cialda* sia «proprio l'Italia meridionale normanna o angioina», dal momento che «nel '100 o nel '200, in francese, o almeno in certe varietà di francese, la velarizzazione di *l* anteconsonantica non doveva essere ancora generalizzata» (FANCIULLO 2002: 123). Rimane infine da spiegare quale sia il legame semantico tra *cialda* (non necessariamente, in origine, un 'tipo di dolce', dacché l'a. fr. *chalde* vale semplicemente 'caldo' o s. 'scaldata') e *˹ciaurella˺* 'minestra': il rapporto risulta evidente se si tiene presente che, nella maggior parte dei casi, le zuppe e le minestre che assumono denominazioni connesse al tipo linguistico in esame presentano fette di pane inumidite come ingrediente primario o fondamentale. Si è così passati, in alcuni casi (come in Campania), ad indicare con *˹ciaurella˺* non il pane inzuppato ma il liquido o la preparazione di cui esso (o in cui esso) è imbevuto (cfr. FANCIULLO 2002: 124)[68].

Diff.: prov. di Benevento; Cilento.

Prep. affini: → *bobba* (2), → *ciambotta* (2), → *ciamardola* (2).

FONTE: PAT 2020.

[68] A Montaguto le *caudiélle* sono 'fettine di pane messe nella padella e fatte rosolare nel condimento del fritto di maiale'.

cicci s.m.pl.

dal lat. volg. **cicis*.

‘piatto a base di legumi e cereali che si consuma nei giorni festivi’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: San Mango sul Calore: *cicci* ‘insieme di grano, ceci, fagioli, cicerchie, cotti in una sola caldaia contemporaneamente; si mangiano conditi con olio e sale o soffritti’.

Var e der.: ---

Sint.: *cicce cuottə*, *cicci di Santa Lucia*, *cicci maretati*.

Comm.: Oltre che indicare genericamente i legumi, la parola *cicci* (quasi esclusiv. pl.) è utilizzata, in Campania, per indicare una pietanza a base proprio di legumi e cereali. Si tratta di una preparazione diffusa, con nomi diversi, nella provincia di Avellino e nel Cilento, e che si consuma, in genere, nel corso delle festività invernali: ad Aquilonia e Calitri piatti di questo tipo si mangiano in occasione della commemorazione dei defunti, mentre a Montefredane si preparano i *cicci di Santa Lucia*. DE BLASI 1991b informa che a San Mango sul Calore la pietanza «era il pasto della sera di san Silvestro e del giorno di Capodanno».[69]

[69] Alla stessa voce, DE BLASI 1991b riporta una filastrocca che recita: «*Cicci, cicci cuotti* / *pe’ l’anima re li muorti* / *se non me ne vuo’ ra’* / *che ti puozzi scaorà* [scottare]». Per Villanova, SILANO 2005 ricorda la formula «*Cicci cuotti pe l’anima ri li muorti*, *cicci cruri pe l’anime ri li criature*». Per Calitri ACOCELLA 1988 trascrive: «*Ciccə cuottə pə l'anəma rə li muortə*, *ciccə scallatə pə l'anəma rə li malatə*». Sembra che queste formule fossero utilizzate dai poveri per la questua che si svolgeva nei primi giorni di novembre. Accanto a queste, MANNIA 2015: 39 riporta «*Ciciotti per l’anima dei morti*» (per *cicciotti*, cfr. mol. *ćəćwóttə* in *LEI* XIII, 101), espressione scandita dai poveri questuanti in occasione del primo novembre a Morcone (circostanza da cui si evince che l’usanza di cuocere legumi e cereali insieme era diffusa anche in provincia di Benevento). Ancora in MANNIA 2015: 39 si legge che «Sempre in Irpinia, e segnatamente a Serino, la notte della vigilia di Capodanno molte famiglie offrivano i *cicci*, cioè i chicchi di granturco cotti, e i bambini – ma anche gli adulti e i vecchi – questuavano nelle case cantando il ritornello: “*Cicci a me, copeto a te, e se chist’anno nun me li dai, l’anno che vene nun puozzi vedè*…”». In Campania, nell’ambito di particolari manifestazioni culturali, si inscenano oggi vere e proprie rievocazioni folkloriche nel corso delle quali i giovani raccolgono, per le case di alcuni borghi cilentani, i legumi con cui preparare i *cicci maretati*. L’uso di offrire legumi in occasione dei primi giorni di novembre era comunque ampiamente diffuso in tutta la penisola ed è ben documentato da studi antropologici ed etnografici (cfr. MANNIA 2015). Quanto ai motivi per cui i legumi siano considerati adatti alla commemorazione dei morti, risultano esplicative le parole di I. E. Buttitta e di V. Propp: «Tra i cibi elettivi del giorno dei morti, […] vi sono nocciuole, noci, mandorle, mortella, castagne, carrube, fave. Si tratta solo in parte di frutti di stagione come i melograni. Ciò che essi detengono in comune è una ben definita qualità: sono tutti *semi*. In quanto tali partecipano

L'unica eccezione è rappresentata dai *ciccimai* di Acquara (SA), che si cucinano, come a Bagnoli Irpino e in pochi altri centri del Cilento, in occasione del primo maggio, altro giorno di festa legato al consumo di legumi (proprio DE BLASI 1991b ricorda che i *cicci* «a Muro Lucano si chiamano *cuccia* e si mangiano il 1° maggio»). I legumi scelti per la preparazione variano in base alla tradizione familiare e territoriale, sebbene sembrino essere stabili, nelle numerose ricette, i ceci, i fagioli, le lenticchie e il grano. In alcune varianti, la pietanza è arricchita da peperoni sottaceto, che conferiscono un sapore tendenzialmente acidulo molto apprezzato nella cucina contadina dell'entroterra campano.

Fuori dalla Campania, un utile riscontro, escludendo le numerose varianti linguistiche e gastronomiche di *ˈcuccia* (da ricondurre ad altro etimo), è rappresentato da *cicəgranatə* 'minestra di legumi di varie specie di rito nel I maggio e nel giorno dei morti' che DAM registra per Rivisondoli (AQ) e per Popoli (PE). Da segnalare anche i *ćəćwóttə* molisani 'chicchi di granturco lessati che per devozione si preparano il Giorno dei Morti' (*LEI* XIII, 101).

Per l'analisi etimologica del tipo *ˈcicci*, va anzitutto considerato, come accennato in apertura, che esso è utilizzato per definire genericamente i legumi o particolari varietà di essi. Con questo significato, il tipo è ampiamente diffuso in Irpinia: ad Andretta *cicci* vale 'legumi o, nel linguaggio dei bambini, denti'; ad Aquilonia *cicce* sta per 'ceci' ma anche per 'legumi in genere'; ad Ariano Irpino i *cicci* sono una varietà di fave. Utili anche i dati per Bagnoli Irpino, dove i *cicci* sono i 'chicchi di grano duro o di granturco' oltre ad 'acini di uva, confettini e simili' e quelli per Montefredane, in cui con la parola *cicci* si indicano 'fagioli semiteneri' ma anche 'chicchi di mais e legumi'. La fonte (2) per Lacedonia, infine, riporta il detto *zómp cuumm'a li cicci ngimm'a la chiancastra* ('saltella come i ceci sulla piastra', in riferimento persone che non riescono a star ferme o incostanti nei giudizi). Il tipo *ˈcicci* si presenta quindi assai compatto dal punto di vista semantico e risulta evidente che il significato di 'preparazione a base di legumi e cereali' che la parola ha assunto a San Mango sul Calore sia secondario rispetto all'originario. A partire da questi dati è possibile collegare il tipo *ˈcicci*

di un unico apparentemente ambiguo simbolismo vitalistico-ctonio. Sono cioè vita *in potenza*, una vita che può esprimersi compiutamente solo se introdotta nella terra. "Il chicco – osserva Propp (1963, p. 47) – ha la proprietà di conservare a lungo la vita e di riprodurla di nuovo, moltiplicandola. Il noto circolo continuo seme-pianta-seme testimonia l'eternità della vita. Gli uomini mangiando semi divengono partecipi di questo processo"» (BUTTITTA 2006: 94). È probabile che, per motivi affini, i legumi (quindi anche i *cicci* campani) siano considerati adatti anche ai festeggiamenti in apertura del nuovo anno (si pensi all'uso, ancora vivo, di consumare lenticchie a Capodanno). L'intenzione non è tanto quella di esorcizzare la morte – con un evidente simbolo di vita, come il seme – ma favorire la prosperità e l'abbondanza del nuovo ciclo vitale.

al lat. *cicer* o, meglio, al lat. volg. **cicis* 'cece' da cui, secondo Rohlfs (§ 307) avrebbe avuto origine anche l'italiano *cece* a partire dall'acc. **cice(m)* (contro l'ipotesi di REW per cui it. *cece* < lat. CICER). A favore della tesi di Rohlfs *LEI* XIII, 121 riporta il lat. mediev. *cici* (m. pl.; cfr. anche il *fabis et cicis* 'tra fave e ceci' già ricordato da *DEI* s.v. *cece*, nell'*Ecclesiae S. Mariae in Via Lata Tabularium*, incluso in FORMENTIN 2012-2013). Dal punto di vista morfologico si noti il singolare *céccio* (contro il pl. *cicce*, con innalzamento della tonica per metafonia) registrato dalla fonte per Bisaccia e il singolare *cìcciu* 'chicco, seme' di Casale di Carinola.

Il dato di Casale di Carinola, frazione del comune di Carinola, in provincia di Caserta, permette di supporre una diffusione più ampia di derivati del lat. volg. **cicis*. Allargando la prospettiva diatopica oltre i confini amministrativi della Campania, si può notare che il tipo *˹cici˺* 'ceci' (senza geminazione della palatale) è ampiamente diffuso a nord della regione (cfr. AIS 1384) e crea anzi un'area compatta contro il panmeridionale *˹ciciri˺*. La geminazione di [ʧ] in area campana può spiegarsi attraverso un «allungamento compensativo in luogo della lunghezza vocalica» (Rohlfs § 230), dentro cui vanno inquadrati l'alternanza *bruto*/*brutto* e l'esito meridionale *pippa* per *pipa*. È interessante considerare, inoltre, che in Campania solo in rari casi il tipo *˹cicci˺* indica, coerentemente con l'etimo, i ceci. Per la designazione di questo legume, infatti, il tipo ha subìto la concorrenza, certo piuttosto marcata, del diffuso *˹ciciri˺*. Indicativa, a tal proposito, è la compresenza, negli stessi centri, dei tipi *˹cicci˺* e *˹ciceri˺* di cui solo il secondo è semanticamente specializzato per la definizione del seme del *cicer arietinum*. Non stupisce, invece, lo slittamento semantico di *˹cicci˺* da *ceci* ad altri legumi: in Italoromània non è infatti raro che derivati del lat. CICER siano passati ad indicare altre piante (per casi affini cfr. *LEI* XIII, s.v. CICER).[70]

Diff.: Irpinia; Cilento.

Prep. affini: → *accicciata*, → *cicciàta*, → *ciccimai*, → *'ndrittuglia.*

FONTE: DE BLASI 2006.

[70] Interessante anche il caso inverso per cui i ceci sono definiti con nomi di altre piante, come avviene in gran parte del centro-nord della Sardegna, dove i ceci sono detti 'fagioli rotondi' (cfr. *AIS* 1384).

cicciàta s.f.

da *cicci* + suff. *ata*.

‘piatto a base di legumi e cereali che si consuma nei giorni festivi’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: ---
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: *cecciàta*.
Sint.: ---
Comm.: La *cicciàta* è una preparazione a base di legumi e cereali che si consuma in alcuni centri del Cilento nei giorni di festa (in particolare il primo maggio e il giorno della commemorazione dei defunti).

Il tipo, che non sembra avere riscontri fuori dalla Campania, è da considerare come un derivato del camp. *cicci* ‘legumi’ (per l’etimologia e la distribuzione del quale si rimanda alla relativa voce) e il suffisso *-ata*, spesso utilizzato per la creazione di nomi di cibi il cui ingrediente principale è rappresentato dalla base lessicale (cfr. GROSSMAN-RAINER 2013: 254).

Diff.: Cicerale.
Prep. affini: → *accicciàta*, → *cìcci*, → *ciccimài*, → *ndrattuglia*.

FONTE: PIGNATARO 2014.

ciccimài s.m.pl.

comp. di *cicci* ‘legumi’ + *mai[u]* ‘maggio’

‘vivanda a base di legumi e cereali che si consuma il primo maggio’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: (SA) Aquara: *ciccimài* ‘misto di legumi e cereali cucinati il primo maggio, minestrone di legumi e cereali’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: I *ciccimài* sono una zuppa a base di legumi e cereali che, nel comune di Aquara, in provincia di Salerno, si consuma in occasione del primo maggio. La pietanza s’inserisce in un insieme di preparazioni affini, note nelle aree interne della Campania con nomi che, con lievi distinzioni, fanno perno sul sost. *cicci* ‘legumi’ (< lat. volg. **cicis*; cfr. scheda → *cicci*). Questa denominazione non sembra essere presente altrove.

La parola è forse il risultato dell’univerbazione del sintagma **cicci ri maj[u]* (‘*cicci* di maggio’), con caduta della preposizione di raccordo. Benché oggi non attestato dalla fonte per Aquara, il tipo *ˈcicciˈ* ‘legumi’, senza ulteriori specificazioni, doveva essere noto all’area cilentana, dove si incontrano parole che lo presuppongono (cfr. → *accicciàta*, → *cicciata*). Nemmeno attestata è la variante *maj[u]* per ‘maggio’, per il quale la fonte dà *maggiu*. È tuttavia probabile che questo trattamento di *-gg-* intervocalico rappresenti un esito recente, forse dovuto all’influenza dell’italiano. La stessa fonte, infatti, registra, oltre a *vurràina* per ‘borragine’, il significativo *maiése* per ‘maggese’.

A proposito della denominazione aquarese della pietanza, è interessante notare come essa esprima in modo evidente il rapporto con il maggio, il primo giorno del quale è in genere consumata. Se altre vivande con nomi affini possono essere consumate in giorni diversi dal primo maggio, nel caso dei *ciccimài* la forte connessione tra nome della pietanza e festività denuncia una certa esclusività. Questo legame, talvolta affidato alla specificazione (come nell’abruzzese *pignata di maggio*), trova espressione diretta, oltre che nei *ciccimài*, anche negli

abruzzesi *cutemajje* (Pescocostanzo; cfr. POLA 2009: 166)[71], mentre per la Campania un esempio affine è offerto dai *cuccivə de maggio* di Palomonte.

Diff.: Aquara.

Prep. affini: → *accicciàta*, → *cicciata*, → *cicci*, → *ndrittuglia*.

FONTE: GIORDANO 2015.

[71] Si è già discusso (→ *cicci*) delle motivazioni antropologiche che giustificano il legame tra il giorno della commemorazione dei defunti e il consumo di legumi e cereali. Meno evidente è forse la connessione tra il primo maggio e questa tradizione gastronomica che accomuna diverse aree del centro-sud. Se, come accennato, nel caso dei *ciccimài* questa connessione risulta evidente (ed esclusiva) sin dal nome, è pure da considerare che vivande a base di legumi, definite con altri gastronimi, sono consumate, oltre che nel giorno dei morti, nel corso della stessa festività. Si ricordano qui, a titolo di esempio, il *lessame* abruzzese o i *cicegranate* della stessa regione. In Abruzzo, come in Campania e in altre aree a caratterizzazione rurale della penisola, sembra essere forte il legame che intercorre tra 2 novembre e 1° maggio. In quest'ultima data, il consumo di pietanze a base di legumi è certamente dovuto ad esigenze pratiche: eliminare i resti delle conserve invernali in vista dei raccolti primaverili ed estivi (cfr. CONSANI 2001: 147). Ma torna, nell'immaginario popolare, il legame arcaico tra morte e fertilità che caratterizza, seppure con segno negativo, il giorno dei morti. In quell'occasione, il simbolo della fertilità, cioè il seme (i legumi), è utilizzato, in quanto simbolo di vita, per scongiurare la morte. Nel caso del *calendimaggio* avviene qualcosa di simile: l'obiettivo coincide con la necessità di propiziare l'abbondanza in vista dell'autunno e dell'inverno. I legumi, per l'alto contenuto energetico, sono inoltre cibo foriero di buona salute, necessaria ad affrontare i mesi rigidi. Non sarà quindi da considerarsi un caso se a Teramo, la pietanza consumata il primo maggio prende il nome di *virtù*, né è casuale che legumi cotti vengano dati in pasto anche «ai bovini, per preservarli dal morso delle serpi e dei tafani, oltre che alle bestie gravide e alle galline» (POLA 2009: 166).

cìnguli s.m.pl.

dal lat. CINGULUM.

‘pasta fresca confezionata a mano con farina e acqua’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: (AV) Andretta: *cìnguli* ‘gnocchi o cavatelli fatti in casa’; Aquilonia: *cingalo* ‘gnocco/cchi (varietà di pasta in casa); Calitri: *cengələ* ‘specie di gnocchi di farina, incavati colle dita, detti anche *cavatelli*’; Lacedonia: *cinguli* ‘cavatelli, varietà di pasta fatta in casa’.

Var e der.: *cengələ*, *cingalo*.

Sint.: *cinguli e foglie*, *cinguli e vruoccoli*.

Comm.: I *cìnguli* sono un formato di pasta fresca tipico dell’Irpinia. Per tradizione, questi gnocchetti di farina e acqua si confezionano in casa con l’aiuto di pochi strumenti necessari a dare alla pasta la forme e la consistenza desiderate. I *cinguli* sono uno dei numerosi formati diffusi nel sud Italia che si realizzano a partire da tocchetti di impasto trascinati con le dita su una spianatoia di legno che conferisce loro le scanalature o venature tipiche della pasta realizzata a mano[72].

Fuori dalla Campania, il tipo *ˈcìngoloˈ* per definire preparazioni simili si trova attestato in Puglia (a Molfetta i *ćéngźələ* sono i *cavatelli*; a Trinitàpoli i *cinghele* sono ‘pasta di farina arrotolata e allungata fino a diventare quanto un dito’; a Canosa, infine, i *ćíngəl* sono ‘bastoncini di pasta’; cfr. LEI XIV, 354 e 356). Il tipo non è sconosciuto nemmeno alla Basilicata, dove *cingule* si definiscono i *cavatelli* (cfr. ZANINIDEVITA 2009, s.v. *cavatelli*).

La parola non pone problemi sul piano etimologico: l’origine dal lat. CINGULUM/CINGULA ‘cintura, striscia’ è infatti limpida. Il punto di partenza per la formazione dei *cìnguli* è rappresentato da strisce o cordoncini di pasta dai quali, con un apposito attrezzo, si ricavano gli gnocchetti di pasta da modellare con le dita. Lo slittamento semantico da ‘striscia’ (nello specifico, di pasta) a ‘gnocchetto’ deve essere stata favorita dalla presenza del suffisso atono *-ulus*, adatto alla definizione di oggetti di piccole dimensioni e particolarmente produttivo

[72] A livello nazionale, il più famoso di questi formati è certamente rappresentato dalle *orecchiette* pugliesi. Accanto ad esse, vanno ricordati, in una lista che non si pone l’intento dell’esaustività ma solo dell’esemplificazione, i *malloreddus* sardi, gli *strascinati*, dal nome eloquente, gli altrettanto eloquenti *corzetti tiæ co-e die* genovesi (letteralmente *corzetti* ‘tirati con le dita’), i *capunti* (pugliesi e lucani), i *mischigli* lucani e i campani *triìddi* (*triìddo*) e *parmarielli* (→ *parmariello*).

nell'ambito del lessico gastronomico (cfr., a titolo d'esempio, → *fiavola*, → *zeppola*, *scazzuòppolo* e i panitaliani *cicciolo* e *provola*). Alcuni dati campani (in part. irpini) confermano, trasversalmente, questa proposta. Ad Aquilonia *cingulóne* vale 'cilindro di pasta fresca per biscotti', mentre a Sant'Andrea di Conza i *cinguli* sono i 'bastoncini di pasta per confezionare fusilli, orecchiette, ecc.'. Sant'Andrea di Conza e Bisaccia condividono il verbo *ˈaccingulià*ˈ per 'allungare con le mani, sulla spianatoia, la pasta fino a che raggiunga lo spessore di una sigaretta e sia pronta per essere tagliata con la palettina e ricavarne cavatelli' e proprio a Bisaccia, è dai *cingule* che si ottengono i *treidde* (*triìllo*). Da non trascurare è il v. andrettese *ciringulià* 'preparare i bastoncini per gli gnocchi', con epentesi (forse di natura espressiva) sulla base lessicale.

Le varianti di Aquilonia e Calitri presentano mutamento della vocale mediana. Questo fenomeno si spiega nel quadro generale delle oscillazioni subite dalle vocali in questa posizione nei proparossitoni, quadro nel quale si ascrive anche l'alternanza tra le forme *còfanu*, *còfinu* e *còfunu* del calabrese. Quanto ai sintagmi, tratti rispettivamente dalle fonti per Guardia Lombardi e Lacedonia, è da specificare che essi definiscono la stessa preparazione, ovvero un primo piatto a base di *cinguli* e broccoli conditi con aglio e olio (a Lacedonia anche peperoncino).

Diff.: Irpinia.

Prep. affini: → *cavatielli*, → *crusicchi*, → *strangulamuònace*, → *strangulapriévete*.

FONTE: ACOCELLA 1988.

coccetelle s.f.pl.

da *COCCJA, con suff. dim. amp. *-tell*(*e*).

‘formato di pasta fatta in casa simile alle orecchiette’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: --- || (NA) Striano: *coccetèlla* ‘tipo di pasta a forma di orecchie accartocciate’; **(CE)** Marcianise: *cuccetèlla* ‘Orecchietta, gnocco schiacciato e leggermente arrotolato con la punta di un dito’ (s.v. *ncavatièllo*); **(AV)** Bisaccia: *coccetelle* ‘varietà di pasta a conchigliette’; Montefalcione: *coccetelle* ‘le orecchiette fatte in casa’; Montella: *coccetèḍḍra* ‘pasta simile ad una conchiglia’; Sant’Andrea di Conza: *cuccətella* ‘conchiglietta, tipo di pasta alimentare’; Volturara Irpina: *coccetèlla* ‘tipo di pasta a forma di piccolo guscio. Lumachine’; **(SA)** Aquara: *cuccitèlle* ‘pasta a forma di chiocciola’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: Le *coccetelle* sono un formato di pasta fatta in casa diffusi, con questo nome, in diverse aree della Campania. Ogni anno, nel comune di Sorbo Serpico, si tiene una sagra dedicata a questa sorta di orecchietta, che si forma a partire da piccoli pezzetti ricavati da un semplice impasto a base di farina e acqua.

Le *coccetelle* devono il nome alla loro forma, simile a quella del guscio di lumaca. La parola deriva infatti dalla variante *COCCJA (lat. classico CŎCHLĔA) ‘chiocciola, lumaca’, la quale ha lasciato, nell’Italoromània, numerosi riflessi (cfr. LEI XV, 265). Alla base lessicale, secondo un processo tipico nella denominazione delle paste alimentari di piccolo formato, è stato aggiunto il suffisso diminutivo *-tella* (variante ampliata di *-ella*). Dalla stessa base e con medesima modalità morfologica si sono formati pugl. *kweccittə* e mol. *kuttsətillə* (LEI XV, 321), mentre da altre varianti del lat. classico CŎCHLĔA derivano gli altri nomi del formato in area campana.

Diff.: prov. di Napoli; prov. di Caserta; Irpinia; Cilento.

Prep. affini: ---

FONTE: GIORDANO 2015.

copeta s.f.

dall'ar. *qubbaita* 'torrone di sesamo o di frutta secca'.

'torrone a base di mandorle o nocciole e miele'

Doc. dial.: 1590-1615, BracaFarza, 178, 133: «Nominativo, hec musa, la poeta. / Genativo, huius *copeta*»; 1597, BracaSecundoSautabanco, 623, 140: «na livra de *copeta*, sauza, agareco, / ligno san to, vatareco turciscato, / caso muscio preparato»; ante 1627, CorteseVaiasseide, III, 11, 58: « La primma che venette fu Petella, / Sore carnale de no cacciavino, / Ch'avea na faccie ianca, rossa e bella / Che *copèta* parea de lo Pennino»[73]; 1669, ValentinoMezacanna, [*Sonietto a laude dell'opera*]: «Non songo tanto duce le *copete,* che se soleno fa nterra de Bare»; 1699, FasanoTasso, 83, 78: «Che sparafonna - oh Dio - da chi l'avesse / sta peste 'ncuollo, e dance tu reparo, / ne nfa' che 'n core a nullo nce trasesse / sto doce gusto, cchiu de fele ammaro, / e co ssa mano, si nce nn'ha de preta, / fancille mmuolle comm'a na *copeta*!»; 1724, MogliereSaddumene, II, V, 33: «M'afferra, me tene, / e comm'a *copeta* / me face squaglià»; ante 1745, CapassoAlluccate, 204: «Pe mpastà a Cianna, o a Popa, / Dove de gniegno poco pepe cape, / Jette lo mmele a sconcecà de l'ape, / E lo frustaje la mazza de na scopa»; 1748, ValentinoFuorfece, II, 193: «Ca le sa doce comme è la *copeta* / Nò nse cura de strille, e nnè menaccie»; 1789, RoccoVirgilio, 104, 221: «e non ne zucano li sciure / l'ape, e lo mmèle nce haie da anno 'n anno? / ch'o lo vinne, o le ghiedeta n ce allicche, / *copete* o faie, terrone e franfellicche»; 1830, FedroMormile, 2, 273: «Chillo avea tra tant' aute vertù rare / no descurzo chiù doce de *copeta* / Quanno a li peccerille raccontava / 'Le Ffavolelle ch' isso s'ammentava»; 1843, GenoinoNferta, 106: «Cheste non sò ccastagne, sò *ccopeta*»; 1866, ChiurazziFascio, 58: «Ogni vierzo ch'è doce qua *copeta*, / Cche dico? qua *copeta*? - È ccaramella»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo torronaro*: «Cheste so vere ammennole, può fà Santo Martino, / E la *copeta* pure io tengo ccà bbicino!»; 1877, Spassatiempo, 5, 3: «Pe te barattole, sfuoglie, *copeta* / Songo na bobba»; 1880, CantiPopolari, 268, 196: «Figliulo, fatte arreto fatte arreto, / Cà ci ha mannato 'o primmo 'nnammurato, / Me l'ha purtàto zùcchero e *cupeta*, 'N aniello d'oro e 'na nocca 'ncarnata»;

Altra doc.: CRISCI 1634: 149 *copeta*; || --- || CORRADO 1792: 79 *copeta*.

[73] La voce è anche in Basile, ma solo nella loc. *fava de la copeta* (cfr. STROMBOLI 2017: 43, s.v. *copeta*).

Doc. less.: Scoppa 1511: 'la *copeta'* (s.v. PANIS DULCIARIUS); Galiani: *copeta* 'dalla voce araba *cubaida*, che dinota il seme del sesamo, che in Siciliani, ed anche i Toscani chiamano Guggiolena. Di questo seme impastato con mele, e zucchero si fa la *Copeta*, così detta anche dagli Spagnuoli, e da' Siciliani *Cubeta*, ed è più delicata di quella fatta con mandorle, detta *Torrone*, o con nocciuole brustolite, ch'è quella, che noi chiamiamo propriamente *Copeta*'; De Ritis: *copeta* 'nome generico di cose dolci e precisamente la *Cupedia* degli antichi. Ma dessi specialmente tal nome ad una Pasta addensata e torrefatta di mele e nocciuoli abbrustoliti. Se ne fanno figure diverse, si adornano di confetti, e vendonsi pe' bambini innanzi alle porte delle chiese dove il basso popolo accorre nei dì festivi'; Volpe: *copeta* 'zuccherino, confezzione di mandorle ed avellane. Mandorlato, torrone, giuggiolena'; D'Ambra: *copèta* 'pasta addensata di mele e nocciuole in forme e figure diverse, condita con confetti. Giuggiuolena'; Rocco: *copeta* 'copeta, dolciume che in origine si faceva coi semi di sesamo; poi si fece colle nocelle abbrustolite e con mele, mescolandovi confetti ed altro; oggi si confonde col Torrone'; D'Ascoli: *copèta* 'dolce fatto con mandorle e pistacchi o con noci e miele; giuggiolena'; Coppola: *copèta* 'dolce di miele e nocciola; schiacciata fatta con pasta di mandorle e ricoperta di confetti e miele cotto; torrone di nocciuole'; **(NA)** Striano: *copèto* 'torrone'; **(CE)** San Pietro Infine: *cupeta* 'torrone'; **(BN)** Buonalbergo: *copèta* 'torrone'; Morcone: *copèta* 'torrone'; Paupisi: *copèta*, *cupèta* 'torrone'; Pietra Roja: *cupèta* 'copeta, torrone'; San Bartolomeo in Galdo: *copeta* 'torrone bianco'; **(AV)** Andretta: *cupèta* 'specie di torrone'; Aquilonia: *cupèta* 'torrone'; Ariano Irpino: *cupeta* 'torrone'; Bagnoli Irpino: *cupèta*: 'torrone'; Bisaccia: *cupèta* 'pezzo di torrone, di dimensioni ridotte rispetto all'attuale, che s'acquistava sulle bancarelle a S. Antonio o a San Mechele Gendile'; Calitri: *cupeta* 'copeta, torrone dozzinale'; Gesualdo: *copete* 'torrone'; Guardia dei Lombardi: *cupèta* 'torrone che si vende nelle fiere e nei mercati'; Lacedonia: *cupèta* 'grosso torrone di diversi chilogrammi di peso. Si vende a pezzi, durante le sagre di paese. È una pasta dura i cui ingredienti sono: zucchero, miele, nocciuole o mandorle, albume d'uovo, cioccolato, aromi, acido citrico, ostie'; Lioni: *copeto* 'torrone'; Montaguto: *cupéte* 'copeta (meglio copàta o cupàta), tipo di dolce croccante fatto di miele, mandorle, zucchero e chiuso tra due ostie'; Montefalcione: copeto 'il torrone'; Montella: *copèto* 'torrone'; Montemiletto: *copèto* 'torrone'; Montoro: cupeto 'torrone di nocciuole abbrustolite'; Morra De Sanctis: *cupèta* 'piccolo torrone'; Nusco: *cupetu* 'torrone'; Paternopoli: *copèto*: torrone; San Mango sul Calore: *copèto* 'torrone'; Sturno: *copèta* 'schiacciata fatta con pasta di mandorle e ricoperte di confetti miele'; Torella dei

Lombardi: *copèto* ‘torrone’; Vallata: *cupèta* ‘torrone, stecca di torrone’; Villamaina: *cupeto* ‘torrone’; Villanova: *cupéta* ‘specie di torrone impastato con il miele’; Volturara Irpina: *copèto* ‘Torrone’; **(SA)** Caggiano: *cupèta* ‘pasta di mandorla, dura, ricoperta di confettini; torrone’; Postiglione: *cupeta* ‘dolce di farina, zucchero, cacao ed aromi in vendita particolarmente durante la festa della Madonna del Carmine riproducente la figura della statua e comunemente detta *signora*’; San Rufo: *cupèta* ‘dolce duro di cioccolata, raffigurante o un'anfora o una donna con le mani sui fianchi, che si vendeva sulle bancarelle in occasione delle feste religiose’; Sarno: *copèto* ‘dolce bianco e duro, confezionato con miele, mandorle tostate, pistacchio e ricoperto da farina in ostie; torrone’; Sassano: *cupeta* ‘torrone con pasta di mandorle e miele’; Teggiano: *cupètu* ‘torrone’.

Var e der.: *copeto, cupeta, cupeto*.

Loc. e Fras.: ---

Comm.: La *copeta* è un dolciume a base di frutta secca (generalmente mandorle e nocciole) e miele, prodotto e consumato soprattutto nelle aree interne della Campania. In alcuni casi, la preparazione prevede, come per il torrone, l’aggiunta di albume d’uovo e zucchero; talvolta, la schiacciata di frutta secca e miele è avvolta in un’ostia sottile. Dichiarato *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione, questo torrone si trova in realtà, con medesima denominazione, anche in altre aree del sud Italia, specialmente in Puglia.

Varianti del tipo ⌜*copeta*⌝ presentano una distribuzione molto particolare, rintracciandosi, oltre che in Italia meridionale, anche in Toscana, Piemonte e Valtellina. I dati riportati di seguito sono tratti da VIDOSSI 1938: 88: pugl. *cupeite* ‘torrone’ (più precisam. Cerignola), abr. *cupéte* ‘pasta dolce fatta di mandorle o noci e sapa o miele’, aret. *copeta* ‘specie di confettura fatta di noci e di miele cotto; ovvero di mandorle e di miele cotto e pepe’, sen. *cupata* e *cubata* ‘pasta di miele e noci, e anche mandorle pestate e cotte, e sparse tra due cialde’, lucch. *cubata* ‘seme di sesamo impastato con miele e fattone chicche di diverse forme’, piem. *copeta* ‘specie di torrone o confettura fatta di noci e di miele cotto; ovvero di mandorle peste e di miele cotto e pepe’ (Vidossi aggiunge «oggi sopravvive, pare, soltanto a Mondovì), borm. *kopéta* ‘dolciume invernale che si vende il giorno di S. Lucia. È fatto di noci pestate e cotte col miele’.

Come già suggerito dalla lessicografia etimologica dialettale (cfr. *DEDI*, s.v. *cubbàita*; *VSES*, s.v. *cubbáita*), le varianti del tipo ⌜*copeta*⌝, assieme a quelle del tipo ⌜*copata*⌝, sono da mettere in relazione storico-etimologica con il sic. *cubbaita* (< ar. *qubbayta*, con medesimo significato), attestato sull’isola dal 1426 (ma probabilmente noto da circa due secoli, data la presenza di un *cubaydario*

'venditore di *cubbaita*' nel 1287)[74]. Il tipo sic., partito alla volta dell'Italia (cfr. RUFFINO-SOTTILE 2015: 26), avrebbe attecchito a Ventimiglia (dove si trova la var. *cubaita*, con attesa degeminazione della consonante) e in area toscana, dove si sarebbe sviluppata, attraverso la riduzione ad -a- del dittongo discendente, la var. *cubata*, documentata, con evidente significato gastronomico, in una commedia del cetonese Luca Contile (CONTILE 1550: 31)[75].

Più complesse da spiegare sono le varianti in *-eta* che, come accennato, si caratterizzano per una distribuzione piuttosto complessa. Secondo il Goidànich (che però vuole il gastronimo come connesso a *coppo*, non riconoscendo il ruolo della Sicilia, il cui *-ai-* di *cubbaita* «non à maggior valore che l'*ai* di *paina* 'pena'; cfr. GOIDANICH 1914: 44-45), le forme con suffisso *-eta* si sarebbe sviluppate, da *cubata*, in area aretina, zona che, com'è noto, conosce il fenomeno della palatalizzazione di *-a-* tonica irradiato dall'Emilia-Romagna (cfr. LOPORCARO 2009: 117). Di diverso parere è Vidossi, che preferisce spiegare così il suffisso: «L'area di queste forme [in *-eta*] non permette di far centro in Arezzo, come pensava – partendo da tutt'altre premesse – il Goidànich. Piuttosto è da pensare a Napoli. Forse la desinenza di *cubaita*, sentita come esotica, fu sostituita con un'altra desinenza esotica, cioè lo spagnolo *-eta*» (VIDOSSI 1938: 84). Vidossi riconosce, tuttavia, la necessità di non escludere del tutto il ruolo dell'area adriatica (e particolarm. abruzzese), anch'essa caratterizzata da palatalizzazione di -a- tonica.

È forse in questa direzione che sarà necessario guardare, anche in considerazione della forte connessione culturale che lega alcune zone adriatiche, in particolare della Puglia, a questo oggetto gastronomico. Come per le varianti con *-a-*, anche per quelle con *-e-* sarà necessario partire dal sic. *cubbaita*, distribuitosi presto in Italia meridionale. Data l'assenza di documentazione, non è possibile

[74] Secondo Arnald Steinger, i tipo ⌜*copeta*⌝ e ⌜*copata*⌝ si spiega così: «L'invasione araba avrebbe portato in Sicilia (e a Malta), da territorii aglabidici la forma *qubbaita*; con le crociate sarebbe venuto successivamente, dalla Siria e dall'Egitto, l'allotropo *qubât qubbât* da cui *cupata*» (VIDOSSI l.c.: 84). Secondo *VSES*, «la distribuzione delle forme non permette di semplificare distinguendo tra prestito aglabita con -ai- (Malta, Sicilia, Italia merid.) e prestito crociato con -ā- > -e- (Toscana, it.), come egli fa, perché la Sicilia ha anche la seconda forma, nonché forme con -a- conservato come l'it.), e -ai- si ritrova in nap. ant. e in Liguria occ.».

[75] Il centro di Cetona, di cui era originario Luca Contile, si trova oggi in prov. di Siena, città che, come si è visto, conosce *copata* (o *cupata*) nel sign. di 'torrone avvolto in ostia'. Secondo Vidossi, la var. *cubata* non sarebbe potuta sviluppare a Siena dal sic. *cubbaita*, poiché il suo dialetto appartiene al gruppo di dialetti toscani che non partecipano alla «nota ripugnanza del fiorentino dai dittonghi discendenti». Secondo Vidossi, l'assenza della var. *cubata* a Firenze è argomento a sostengo della teoria di Steiger. Ma è probabile che questa assenza sia da ricondursi a carenza di documentazione per le altre aree della Toscana e al mancato acclimatamento della parola fuori dal territorio senese.

stabilire se il sicilianismo avesse subito, in quest'area come in quella toscana, una semplificazione del dittongo *-ai-* verso *-a-*, ovvero se il passaggio a *-eta* si sia innestato a partire da *-aita* o da *-ata* (la presenza di *cubaita* nell'edizione dello *Spicilegium* di Scoppa risalente al 1526 non è dirimente, poiché la parola è certamente tratta da fonti siciliane). È certo, tuttavia, che il passaggio dové realizzarsi presto e, giocoforza, in un'area caratterizzata dal tratto della palatalizzazione di -a-. Rispetto a quanto proposto da Vidossi che suggeriva che il mutamento si fosse verificato in area abruzzese, sarà forse più pertinente considerare il tipo ⌜*copeta*⌝ come risultato di un mutamento realizzatosi in Puglia, probabilmente nel territorio intorno a Foggia, vista la notevole concentrazione del tipo nelle aree irpina e beneventana.

Dalla aree interne, la parola si diffuse rapidamente, giungendo presto a Napoli, dove risulta nota almeno dal 1511 (cfr. *Doc. Less.*). La diffusione della variante a Napoli, ben testimoniata dall'enorme successo letterario della parola, deve aver contribuito alla sua espansione in altre aree d'Italia, dove si è talora incrociata ai tipi preesistenti (*cubaita* o *cubata*, dovuti alla più antica ondata siciliana), talora radicandosi come voce nuova indicante un prodotto probabilmente ignoto[76].

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

[76] Su quello che Vidossi definì «l'enigma del Bormio» si è espresso Bracchi, che parla della Valtellina come di una sorta di *enclave* in cui la parola avrebbe avuto accesso. Le segnalazioni per *copeta* si sfaldano per poi cessare in corrispondenza del Lario, con l'eccezione di Cremona. L'ipotesi proposta da Bracchi è che la parola sia entrata in Valtellina attraverso un contatto con l'oriente dovuto alla vicinanza, specialmente di alcuni centri valtellinesi, a varchi che permettessero un rapido accesso a Venezia. Tuttavia, «una difficoltà che pare opporsi è la mancanza di segnalazioni, nelle pubblica-zioni veneziane antiche, della voce che dovrebbe costituire l'anello di congiunzione tra la via del mare e l'enclave alpina. Non sembra del tutto azzardato supporre che Venezia, rimasta sempre attiva negli scambi commerciali con l'Oriente abbia conosciuto altri dolci dei quali arabi e greci vantano una gamma assortita, che potrebbero aver soppiantato quello comparso forse sporadicamente in un tempo più lontano, fino a provocarne l'allontanamento definitivo dalle tavole e lo smarrimento stesso del nome. […] Oppure su deve ammettere che lo scambio culturale sia avvenuto nella città lagunare direttamente tra valtellinesi e arabi senza il passaggio attraverso la mediazione veneziana» (BRACCHI 2008: 40-41).

crespella s.f.

dall'a. fr. *crespel* 'crêpe, gâteau'

1. 'frittella dolce o salata che si consuma nei giorni di festa'
2. 'frittata di pasta'

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: --- || **(CE)** Mondragone: scrippèlla 'Dolce nuziale, tipico mondragonese, a forma di spirale'; **(BN)** Morcone: *scorpèlla* 'frittella di pasta a sfoglia dolce, tagliata con lo sprone a strisce, giuntate ed arrotolate a corolla; cosparsa di miele o di zucchero a velo o vanigliato; pampuglia; chiacchiera; tradizionale del periodo carnevalizio o natalizio'; Paupisi: *scarpèlla* 'frittata di maccheroni, tortino di maccheroni, uova sode, formaggi e fette di salame casereccio'; *crespèlla* 'frittella, in olio, di pasta semiliquida che si spande su tutta la padella'; Pietra Roja: *crispèlla* 'frittella'; Solopaca: *scarpèlla* 'maccheroni bucati tagliati a pezzi, bolliti e poi fritti con uova, formaggio grattugiato e salami, mangiati soprattutto in occasione del carnevale'; **(AV)** Ariano Irpino: crispelle 'frittelle di baccalà'.

Var e der.: *crispella*, *scarpegghia* (PAT 2020), *scarpella*, *scorpèlla*, *scrippella*; *crespetella* (a Sturno, 'specie di antico dolce casalingo, fatto a mano, fritto e colmato di miele'.

Sint.: ---

Comm.: Come si evince chiaramente dalla documentazione lessicografica dialettale, in Campania varianti del tipo *˹crespella˺* sono utilizzate per indicare diversi tipi di frittelle o altre preparazioni fritte, generalmente legate ai giorni di festa (in particolare il carnevale, durante il quale è ovunque diffuso il consumo di alimenti fritti). Con valori semantici affini, varianti di *˹crespella˺* - in italiano tipo utilizzato per indicare 'frittelle sottili dentro cui si avvolgono cibi – si rintracciano in tutta l'Italia centro-meridionale: *DAM* propone molte varianti, tra cui *crəspellə*, *schərfèllə* e *scrəppèllə*, tutte indicanti 'specie di frittelle di pasta di frumento lievitata che si mangiano come cibo di rito, nella vigilia del ceppo'; *NDDC* restituisce *grispella* 'frittella di farina impastata che si mangia a Natale'; in *VS* è *crispedda* 'frittella, crespello'. A questo elenco possono essere aggiunte ancora le *scherpelle* pugliesi ricordate dalla GUIDATCI 1931: 399.

Le voci italoromanze riconducibili al tipo ˹crespella˺ sono generalmente analizzate come diretti derivati suffissati in *-ello*, *-ella* (cfr. *DEI*, s.v.) di *crespo*, a sua volta dal lat. CRISPUS. Tuttavia, ricordando la presenza nel fr. a. della

forma *crespel* ‘crêpe, gâteau’ (attestata dal XII secolo) e l’esistenza in ing. di *crispel* ‘sorta di dolcetto’(attestato dal 1399), VALENTI 2011:102 afferma che la voce inglese e quelle analoghe delle varietà italoromanze meridionali siano da considerarsi gallicismi giunti, nell’una e nell’altra area, per il tramite dei Normanni il valore di ‘vivanda fritta e pertanto crespa si sarebbe sviluppato nelle varietà galloromanze settentrionali’). L’ipotesi è rafforzata dal fatto che le più antiche occorrenze della parola «proveng[a]no proprio dal nap. (*Regimen Sanitatis,* XIII sec.) e dal sic. (XIV sec.)» (cfr. *TLIO,* s.v. *crespella*). Tra queste prime occorrenze è necessario ricordare anche quella dell’*Anonimo meridionale,* ricettario forse composto, se si accetta l’ipotesi in MARTELLOTTI 2005, in piena epoca federiciana (a questo proposito si veda LUBELLO 2008). Secondo l’analisi proposta in VALENTI l.c., le forme italiane *crespello* (attestato solo dal XVI secolo) e *crespella* potrebbero essere regionalismi meridionali.

In area campana la parola è quindi lungamente attestata. Accanto all’ occorrenza del *Regimen Sanitatis* va anche ricordata quella in Sannazaro, che inserisce le *crispelle* nella liste di vivande gradite «alla memoria felice de re Andrea» (cfr. DE BLASI 2009: 112). Le attestazioni della parola nella documentazione dialettale napoletana si interrompono all’altezza cronologica dello *gliommero*. La voce rimane comunque vivissima nei dialetti campani e le sue varianti, talvolta così erose da poter essere ricondotte a fatica alla base di partenza, testimoniano la sua lunga permanenza sul territorio.

Diff.:

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

crocchè s.m.

dal fr. *croquette* ‘polpetta fritta’.

‘polpettina fritta a base di patate o riso’

Doc. dial.: 1865, CuorpoDeNapole, 126, 503: « S’à magnato no cuollo de gallenaccio e sette *crocchè* de patane’; 1917, VivianiVicolo, 65: «RAFELE (con tono confidenziale, mostrando il basso dell’usuraia) - ...Mo Ile sta appriesso nu certo Don Gennarino... N’ommo ca tene core, fegato e cervella! – IL SIGNORE (ridendo) - E nessun *crocché*?»; 1928, VivianiNullatenenti, 354: «Ma benedetto Ddio comme ll’ha dda fa’ stu figlio, chella?! ’O facimmo cu ’e ppatane! Nne facimmo nu *crucché*»;

Altra doc.: CAVALCANTI 1839: 129 *crocchè* || CAMPANIASF 2018: 26 *crocché* || GUIDATCI 1931: 366 *crocchè.*

Doc. less.: D’Ambra: *crocchè de riso* ‘quella frittura di polpettine di riso condite con uova e cacio. Sommòmmolo; Rocco: *crocchè* ‘crocchetta, sommommolo’; Andreoli: *crucché* ‘frittella cilindrica di patate, riso o altro, Crocchetta’; D’Ascoli: *crocchè, crucchè* ‘sommommolo, crocchetta, polpettina bislunga fatta con patate o riso e fritta in padella’; Coppola: *crocchè, crucchè ‘*crocchetta di riso, di patata, detto anche *panzarotto ’e patàne* o di riso’. || **(BN)** Pietra Roja: crucché ‘s. m. crocchetta’; **(AV)** Lioni: crocché ‘s.f. polpettina di riso e patate fritta’; Sturno: crocchè ‘s. m. Crocchetta (di patate, di riso od altro intrisa in uovo sbattuto rivoltata nel pane pesto e poi fritta)’.

Var e der.: *crucchè.*

Sint.: ---

Comm.: La parola *crocchè* è utilizzata in tutta la Campania per indicare una polpetta di riso o patate talvolta condita con latticini e salumi. Denominata anche → *panzarotto*, questa preparazione è stata dichiarata *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione.

La parola, assieme all’it. *crocchetta,* è generalmente ricondotta al fr. *croquette* ‘boulette de pâte, de hachis, etc.frite’, derivato a sua volta dall’unione del v. *croquer* ‘faire un bruit sec sous la dent’ e il suff. dim, *-ette* (cfr. *TLFI*, s.v. *croquette* e *FEW*, 2 1360) e documentato, in francese, dal 1740; per quel che riguarda l’italiano, nella variante maschile *crocchetti* la parola è già nel 1741, all’interno del *Cuoco reale e cittadino* (cfr. *DELIN*, s.v. *crocchétta*).

Un dato frequentemente trascurato nella lessicografia storica è il fatto che tutte le prime attestazioni (settecentesche) della parola sono di genere maschile.

La variante *crocchetti* che *DELIN* individua nel 1741 è infatti anche nel *Cuoco Galante* di Corrado e nell'*Apicio moderno* di Leonardi, nelle quali è utilizzata per definire polpette fritte e ricoperte di molliche di pane principalmente a base di carne. È evidente che per queste parole il punto di partenza non possa essere il fr. femminile *croquette*, quanto il maschile *croquet*, documentato, con valore gastronomico affine, almeno un secolo prima: nel senso di 'biscotto croccante' è già nel 1642, mentre più tardi si trova con il valore di 'pâte croquante qui renferme du hachis' (cfr. *FEW*, l.c.). Le occorrenze settecentesche, in particolare, sembrano ricalcare quest'ultimo valore semantico, con riferimento non tanto alla croccantezza delle preparazioni proposte quanto alla panatura che le riveste.

Diverso discorso va fatto per l'it. *crocchetta*, retrodatabile, rispetto alla lessicografia odierna, al 1844, anno in cui appare, nella forma pl. *crocchette*, nel *Cuciniere italiano moderno* stampato a Livorno (CUCINIERE 1844: 593), ancora con significato generico di 'frittella croccante'. La variante morfologica denuncia una derivazione dal fr. femminile *croquette*, documentato, secondo quanto riportato in *FEW* (l.c.) a partire dal 1837. Sembra, insomma, che il maschile *crocchetto*, attestato solo nel Settecento (e nell'Ottocento esclusivamente in opere che attingono dichiaratamente al Corrado o al Leonardi), fosse utilizzato per definire principalmente pezzetti di carne fritti avvolti in una pastella croccante, mentre il femminile *crocchetta*, ben documentato nel XIX, sia stato preferito per indicare genericamente delle frittelle, spesso a base di verdure.

In entrambi i casi, comunque, le parole appartengono all'insieme di voci della gastronomia penetrate in italiano dal francese nel corso di Sette- e Ottocento, nell'ambito del generale processo di *infranciosamento* ampiamente documentato nella trattatistica d'argomento culinario.

Tra le attestazioni settecentesche di *crocchetti* e le occorrenze ottocentesche di *crocchetta* si colloca la documentazione napoletana della forma *crocchè*. Si tratta di una documentazione invero piuttosto scarsa, a capo della quale si colloca l'occorrenza nell'edizione del 1837 della *Cucina teorico-pratica* di Cavalcanti. In questa edizione si legge esclusivamente di *crocchè di riso* ma, già nella versione dell'opera pubblicata nel 1839, la voce è registrata più volte e non solo in riferimento a preparazioni a base di riso, ma anche a base di petto di pollo e, soprattutto, di *pomi di terra*, le patate con cui ancora oggi sono confezionati i *crocchè* napoletani. Né dai contesti cavalcantiani né dalla lessicografia ottocentesca è possibile desumere il genere della voce, accertato dalla lessicografia solo a partire da Andreoli (e maschili sono anche i *crocchè* della GUIDATCI 1931). Il motivo per cui in napoletano la parola passa dal femminile al maschile, potrebbe

ricercarsi nell'influsso di → *panzarotto*, termine che, già nell'Ottocento, rappresentava un sinonimo quasi perfetto di *crocchè*. Va tuttavia ricordato che il maschile non è esclusivo del napoletano, dato che lo si trova attestato, già nel 1868 in siciliano (cfr. TRAINA 1868, s.v. *crucchè*), dove si può immaginare, come per il cal. (*crocché* 'polpettina di forma bislunga', *NDDC*) che si tratti di un napoletanismo.

Rispetto alla storia della parola in napoletano, è ancora da segnalare che la voce, avvicinata al francese tramite caduta delle sillaba finale (su modello di *gattò*, *sartù* o *ragù*), ha a lungo subìto la concorrenza del già citato *panzarotto*, preferito anche per la definizione di pietanze fritte. Solo negli ultimi tempi il francesismo ha guadagnato terreno rispetto al rivale, al quale appare sempre associato per il fatto che entrambe le preparazioni, assieme alla → *zeppola*, vengono vendute all'interno dei *cuoppi*, coni di carta paglia riempiti con frittelle di vario genere.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *panzarotto.*

FONTE: PAT 2020.

crusicchi s.m.pl.

forse dal sic. *cruselli.*

‘gnocchetti di pasta fresca che si ottengono cavando e trascinando piccoli pezzi di impasto; cavatelli’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: --- **|| (SA)** Caggiano: *crusìcchi* ‘gnocchi di pasta di farina’ (s.v. *cavatìeddə*).

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: I *crusicchi* sono degli gnocchetti di pasta che coincidono, per forma e dimensione, con i → *cavatielli*. Si tratta di uno dei numerosi formati che, in tutta Italia, si realizzano incavando e trascinando tocchetti di pasta. Con questa denominazione sono diffusi in Cilento e sono considerati il formato tipico di Caggiano, dove i *crusicchi* conditi con sugo di castrato rappresentano il piatto tradizionale del Ferragosto.

La parola *crusicchi*, in questa variante fonomorfologica, non sembra essere diffusa al di fuori della Campania. È tuttavia evidente il legame che questa tipologia di pasta intrattiene con i più famosi *corzetti*, noti, con nomi affini, in alcune regioni settentrionali, specialmente in Liguria e Piemonte. È da questo dato e da questa voce che bisognerà partire per spiegare il tipo campano.

Esistono almeno due varianti dei *corzetti* o *crosetti*: una consiste in un dischetto di pasta su cui viene letteralmente stampata, con un apposito strumento in legno, una decorazione floreale, geometrica o celebrativa (stemmi e altri simboli). Più interessanti, per le affinità con i campani *crusicchi*, sono i *crosetti* o *corzetti* della Val Polcevera, dichiarati dal Mipaaf *prodotto agroalimentare tradizionale* della Liguria. I *corzetti* detti *tiæ co-e die* (cfr. Casaccia, s.v. *corzetto*) sono, in effetti, un formato di pasta assai simile ai *crusicchi* cilentani, anch’essi ‘tirati con le dita’, cioè trascinati su un piano da lavoro. Sono subito da segnalare, per l’importanza che rivestono nella discussione storico-linguistica del tipo in analisi, i *cruselli* siciliani, registrati nella lessicografia regionale ottocentesca e da *VS* glossati come ‘antiq. forma di pasta’. La parallela presenza di formati di pasta definiti con nomi assai simili in Sicilia e in regioni come il Piemonte e la Liguria lascia pensare ad un ruolo decisivo delle colonie galloitaliche, la cui

origine, com'è noto a lungo dibattuta, è stata più volte ricondotta ad un'area comprendente proprio un'ampia zona compresa tra Liguria e Piemonte.

Prima testimonianza scritta di questo formato si trova nel trecentesco *Liber de Coquina*, in cui si parla di gnocchetti denominati *croseti* che «sint formati rotundi et oblungi ad quantitatem unius pollicis; et cum digito sunt concavati» (MARTELLOTTI 2015: 254). Il ricettario, tràdito da due manoscritti miscellanei trecenteschi[77], accoglie preparazioni provenienti da più aree d'Europa e dal mondo arabo. La presenza di ricette di quest'ultima specie, come il *brodo sarracenico* o la *sommachia*, unitamente alla complessa tradizione del ricettario (ricostruita in MARTELLOTTI 2005) e a una serie di indizi interni, ha indotto a pensare che nella sua ideazione e nella realizzazione delle sue primissime versioni non sia da trascurare il ruolo della Sicilia di Federico II (cfr. LUBELLO 2011). La naturalezza con cui l'anonimo estensore del ricettario fa riferimento ai *croseti*, non accompagnati, a differenza di quanto avviene per altre preparazioni[78], da precise specificazioni di luogo, è forse da considerare sintomo di un certo acclimatamento di questo formato di pasta nell'area, per il condimento del quale non viene fornita nessuna indicazione se non l'aggiunta di abbondante formaggio grattugiato. Se si accetta che il ricettario abbia preso forma nella Sicilia di Federico II, un acclimatamento simile non poté che essersi realizzato nell'ambito di quelle colonie gallo-italiche le cui tracce, ben più consistenti sul piano fonomorfologico, si intravedono, talvolta, nel lessico[79]. La presenza della parola all'interno del *Liber de coquina* fa pensare a una circolazione del prodotto – e della parola

[77] Uno dei due manoscritti, il lat. 9328, contenente il *Liber* alle cc. 133v-139v., sembra intrattenere forti legami con la corte angioina di Napoli. Ricorda tuttavia Lubello che lo storico Bruno Laurioux ha confutato l'ipotesi di una provenienza "angioina" del codice, pur ammettendo «l'origine italiana della raccolta» (LUBELLO 2011: 189, che aggiunge in nota «Tra i vari interventi dello storico francese, cfr. il bilancio fornito in LAURIOUX 1996: 36»).

[78] La provenienza dei piatti o delle loro denominazioni è segnala attraverso formule fisse: *ad usum ultramontanum*, *Anglie*, *Francie*, *campanie*; *hic cibus, secundum Gallicos, vocatur*…

[79] È certo che voci imparentate al tipo settentrionale *˙crosetti˙* godessero (e godano tutt'ora) di una certa circolazione nella zona compresa tra Liguria, Piemonte e sud-est della Francia, dove paste denominate *crouzets* (e varianti), talvolta molto diverse tra loro, si trovano tutt'oggi. Data la presenza di aggettivi derivati dalla base gallica sia in area italiana che in area francese, non è facile stabilire dove il gastronimo abbia avuto origine e quale delle due aree sia, in tal senso, debitrice all'altra. Tuttavia, almeno per quel che riguarda l'approdo dei *croseti* in Italia meridionale, la questione non sembra essere dirimente. È comunque interessante ricordare che anche la Provenza (il cui riferimento culturale, dal punto di vista gastronomico, era rappresentato più dall'Italia che dalla Francia, come ricorda FLANDRIN 1989: 65) era interessata da una certa produzione e da un certo consumo di paste alimentari. Tipicamente provenzali dovevano essere, ad esempio, le *menudeta*, attestate nella regione dalla fine del XIV secolo ma di identità incerta; più chiara, grazie alle testimonianze italiane, è invece la conformazione dei *crosetti*, attestati in area provenzale dal 1431 nella variante *crozeto* (per questi dati cfr. FLANDRIN 1989: 69-71).

utilizzata per indicarlo – negli ambienti federiciani. Il tipo siciliano ˹*cruselli*˺, attestato nella lessicografia fino al secolo scorso, non è che quel *cruseti* del *Liber* con sostituzione del suffisso *-etto* con uno di medesimo valore.

La ricetta dei *croseti* nel *Liber*, benché piuttosto breve, descrive bene la forma che questo tipo di pasta doveva avere. Se è vero che questi ultimi siano da mettere in relazione ai *corzetti* (variante metatetica per *crosetti*) genovesi, è allora probabile che la versione "originaria" del formato sia quella 'cavata' e non quella "a disco stampato" (probabilmente un'evoluzione di quelli più semplici, dato anche l'impiego di uno strumento elaborato, come uno stampo intagliato di per sé segno di un avanzamento tecnico nella preparazione). Indizio decisivo dell'originarietà del formato cavato è costituito dai *corzetti* della cucina tabarchina. In questa tradizione gastronomica, che si suppone essere di tipo popolare e cristallizzata al periodo dello spostamento di pescatori genovesi nel sud della Sardegna, avvenuto nella prima metà del XVI secolo, i *corzetti* sono un formato di pasta assai simile, per consistenza e conformazione, alle orecchiette pugliesi.

Accettata l'ipotesi di un legame tra gli antichi *cruseti* (più modernamente *crosetti* o *corzetti*) e i *cruselli* meridionali, l'esame etimologico contribuisce a stabilire il baricentro linguistico di queste voci in area settentrionale. Se si considera che la forma originaria doveva essere quella di piccoli gnocchetti cavati, non sarà complesso risalire alla base gallica **krŏsu* 'cavo', da cui dipende, in area francese e altoitaliana, una ricchissima semantica. Aggettivi derivati da questa base, a cui si deve, con buone probabilità, la denominazione gastronomica, si trovano nell'a. gen. (*croso* 'profondo'), nel piem. (*creuz* 'profondo, cavo') e nell'aless. (*cróz* 'cavo') oltre che in buona parte del territorio francese (cfr. *FEW* 2, 1362) e in altre zone dell'Italia settentrionale non interessate dalla presenza dello gnocchetto (cfr. GRZEGA 2001: 146). Se questa ricostruzione si rivelasse corretta, il gastronimo *crosetti* rientrerebbe nella schiera di formati di pasta cavati e trascinati la cui denominazione dipende da una delle operazioni compiute per il confezionamento (su tutti, *cavatelli* e *strascinati*).

Il tipo cilentano ˹*crusicchi*˺, affine dal punto di vista fonetico e, soprattutto, dal punto di vista semantico, alla voce settentrionale, , potrebbe quindi spiegarsi con la mediazione della Sicilia, considerata l'assenza di un tipo linguistico analogo in tutta la Campania, incluso il capoluogo (sebbene non possa del tutto escludersi l'ipotesi di un prestito diretto dall'area settentrionale). Dal sic. *cruselli* (o **cruseddi*) si sarebbe ottenuto *crusicchi* attraverso la selezione del suffisso *-icchio* (< lat. -ĪCULUS), il cui valore diminutivo è particolarmente vitale nell'Italia meridionale (cfr. Rohlfs, § 1044).

Diff.: Cilento.

Prep. affini: → *cavatielli*, → *cecatielli*, → *cìnguli*, → *strangulamuònace*, → *strangulapriévete*.

FONTE: VECCHIO 1997.

cundumarra s.f.

forse der. di *cundì* con aggiunta del suff. spr. *-arra*.

‘formaggio giallognolo prodotto con colostro vaccino’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: --- **(AV)** Aquilonia: *cutumàra* ‘ricotta scadente (di terza produzione); Calitri: *cundəmarra* ‘specie di ricotta ricavata dal siero già sfruttato’; Montella: *condumàrra*, *cundumàrra* ‘agg. detto della ricotta ottenuta dal siero già sfruttato per ricavarne quella *ammandècata*. Tale ricotta è detta anche *tòsta* ‘dura’ o *re secónda* ‘seconda (qualità), ovviamente non solo dura ma anche povera dì grassi e di proprietà organolettiche rispetto a quella *ammandecata*’.

Var e der.: *cundəmarra*, *condumàrra*, *cutumàra*.

Sint.: ---

Comm.: Voce di area esclusivamente irpina, *cundumarra* indica un prodotto di seconda scelta, dal caratteristico colore giallo (cfr. ABETE 2017: s.v., da cui si trae anche la glossa). Le fonti per Calitri e Montella fanno riferimento a una ricotta ottenuta con siero già sfruttato per la produzione di altri formaggi, di migliore qualità. Si tratta di un prodotto non particolarmente pregiato, ma realizzato e consumato secondo un’ottica che prevede il massimo utilizzo di tutte le materie prime (cfr. ABETE 2017: 112).

Quanto all’etimo, le fonti per Calitri e Montella vogliono che la voce derivi da *cum* ‘con’ + *toma* ‘un certo tipo di formaggio’ + suff. *arra*. L’ipotesi è improbabile, non tanto perché il tipo → *toma* è confinato, in Campania, al solo Cilento, quanto perché, in quest’area, non è voce patrimoniale. È chiaro che la parola presenti il suffisso *-arra*, con evidente valore spregiativo dovuto al fatto che il prodotto non è considerabile di prima scelta. Questo suffisso, che Rohlfs dice «limitato al più estremo Mezzogiorno» (§ 1112), si estende, in realtà, almeno fino alla Lucania centrale (cfr. luc. centr. *vənárrə* ‘avena selvatica’; *LEI* III 2636) e non si esclude possa interessare anche parte della Campania. Più complessa da spiegare è la prima parte sulla quale, data l’assenza di altra documentazione, ma si può ipotizzare che l’intera parola sia derivato del verbo *cundì* ‘condire’ (lat. CONDĪRE) con assimilazione della pretonica alla *-u-* della prima sillaba. Il v. *cundì* è presente, del resto, in Irpinia, ed è registrato dalle fonti per Bagnoli Irpino e Morra de Sanctis (*cundìnə* è accanto a *cunzànə*). La motivazione, in questo caso, verterebbe sul fatto che, a causa della consistenza, più dura della normale ricotta,

questo prodotto è utilizzato come condimento. L'informazione è riportata in ABETE 2017: 111-112 in riferimento alla *recòtta tòsta* che, secondo la fonte per Montella, coinciderebbe proprio con la *cundumàrra.*

Diff.: Irpinia.

Prep. affini: ---

FONTE: ABETE 2017.

farzòra s.f.

dal lat. *frixoria*.

‘spezzatino di carne di maiale condito con *papaccelle* sott’aceto’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: (BN) Pesco Sannita: *fressóra* ‘caratteristica pietanza pescolana preparata friggendo carne di maiale insieme ai peperoni sott’aceto ed aggiungendovi, a cottura ultimata, patate fritte a parte’; **(AV)** Vallata: *frissòla* ‘la carne del maiale appena ucciso fritta con peperoni sott’aceto per assaggio ai partecipanti e agli invitati al rito d’uccisione’.

Var e der.: *fressóra, frissòla.*

Sint.: ---

Comm.: La *farzòra* è un piatto a base di carne di maiale che, con nomi diversi, è diffuso in tutta la Campania. Come per altre preparazioni affini, l’ingrediente fondamentale è rappresentato, oltre che dalla carne, dalla *papaccelle* sott’aceto, a cui si aggiungono spesso le patate. Con questa denominazione, la pietanza è nota a San Martino Sannita (BN) e a Perrillo (frazione del comune di Sant’Angelo a Cupolo, BN), dove è considerata un piatto “bandiera”.

Il tipo *farzòra* è connesso al lat. *frixoria*, femminile dell’agg. *frixorius* ‘che serve a friggere’, derivato del verbo *frigo, is* ‘friggere’. La forma femminile, sostantivata probabilmente «a partire da espressioni quali *frixoria patella*» (DI GIOVINE 1982: 32), ha lasciato tracce consistenti in tutta l’Italoromania e sopravvive sporadicamente nell’area galloromanza (cfr. FEW III, 814, con numerosi esempi italiani; per le attestazioni latine cfr. ADAMS 2007: 479). Il significato di questo tipo linguistico è ovunque quello di ‘padella’, spesso, più precisamente, di ‘padella per friggere’.

La Campania presenta una notevole quantità di derivati del latino *frixoria,* i cui esiti si caratterizzano per un abbassamento della vocale protonica verso *-e-*, o più raramente per il mantenimento di *-i-* nella stessa posizione. Contro i rari esiti del tipo *frissùra* o *frissóla* (nel cilentano e nel dialetto di Ariano Irpino), decisamente diffuse sono varianti come *fressóra* o *fressòre* (nei dialetti di Pesco Sannita e Benevento). Varianti con *-a-* in posizione protonica (dovute forse ad assimilazione ad *-a* finale) non sono frequenti in Italia meridionale: oltre all’esempio campano a lemma, solo NDDC registra *frassura* (con rimando, tuttavia, a *frissura*). Quanto alla fricativa sorda protonica della maggior parte delle

varianti italoromanze, è da ricordare che essa rappresenta l'esito atteso di *-x-* latino (cfr. Rohlfs, § 225). Le forme metatetiche, pure molto presenti in Campania, presentano in genere l'affricata alveolare sorda. Il passaggio da fricativa ad affricata è dovuto proprio alla metatesi, che provoca la costituzione del gruppo consonantico *-rs-*. Nei dialetti meridionali, infatti, l'inserimento di un suono di transizione [t] tra i due suoni del nesso, provoca il passaggio da [s] a [ts] della sorda (cfr. nap. *conzerva*, *concurzo*, *muorzo*; Rohlfs, § 267).

La pietanza campana prende il nome, secondo un meccanismo denominativo comune nell'ambito del lessico gastronomico, dallo strumento tradizionalmente utilizzato per la preparazione. Il fatto che la *farzòra* sia padella adatta alla frittura avvicina questa pietanza ad altri piatti campani le cui denominazioni dipendono dalla necessaria operazione di frittura dei pezzi di carne scelti (su tutti, il *zoffrìtto*). Un caso affine è la *frəssurèlla* 'fritto pasquale riempito di ricotta' di Castiglione a Casàuria, in provincia di Pescara (DAM, s.v.).

Diff.: Sannio.

Prep. affini: → *sfriònzola*, → *sfrittuliàta*, → *zaònta*, → *zoffrìtto, zuppa forte*

fiàvola s.f.

der. di lat. FLADO, FLADONIS ‘focaccia’, con cambio di suff.

‘mezzaluna di pasta sfoglia ripiena di uova e formaggio’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: ---
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: *fiàtola.*
Sint.: ---

Comm.: La *fiàvola* è una preparazione tipica del beneventano che consiste in una mezzaluna di pasta sfoglia ripiena di formaggio e uova, la cui consumazione, un tempo legata unicamente alla Pasqua, non segue oggi particolari ritmi stagionali. All’interno dell’area di riferimento non sembrano essere utilizzate altre parole per definire il medesimo oggetto gastronomico. Esistono, tuttavia, varianti fonetiche coincidenti con le forme *sciàvola* e *ciàvola* distribuite in centri beneventani collocati a pochi chilometri di distanza l’uno dall’altro.

La parola è forse da mettere in relazione al panitaliano *˹fiadone˺* sulla quale si sono soffermati *DEI* e *DELIN*, che la rimandano rispettivamente al lat. FLADO, FLADONIS ‘focaccia’ (di origine germ., s.v. *fiadóne*) e al francico **flado* (s.v. *flan*[1]).[80] La differenza tra *fiàvola* e *fiadone*, oltre che nella distribuzione geografica, risiede nel ventaglio di significati, poco più ampio per *fiadone* che può indicare, oltre che dei grandi ravioli ripieni, una torta di composizione affine. Le preparazioni, siano esse di formato grande o piccolo, siano esse cotte in forno o (più raramente) fritte, sembrano essere accomunate da un elemento: il ripieno, rigorosamente a base di formaggio (prevalentemente ricotta) condito in modo tale da assumere in alcuni casi il gusto salato, in altri il dolce. Una simile vicinanza in termini linguistici e gastronomici (forma e ingredienti del referente), permette di postulare, per le due varianti *fiàvola* e *fiadòne*, lo stesso etimo. Il tipo *˹fiàvola˺* sarebbe quindi da interpretare anch’essa come derivato di un lat. FLADO, FLADONIS (di origine germanica), con cambio di suffisso dovuto alle dimensioni ridotte

[80] La variante è inoltre registrata nel *TLIO*, che informa che la prima attestazione, nel significato di ‘sorta di dolce’ (cui si affianca quello sinonimico per ‘favo di miele’), risale all’ultimo quarto del XIII secolo e si trova nel Fiore attribuibile a Dante. L’attestazione fa pensare ad una distribuzione un tempo più ampia del termine e permette di spiegare più agevolmente la presenza di *fiadone* in Corsica.

della preparazione. La variante *fiàtola* è forse dovuta a incrocio con *fiato* (probabilmente con riferimento alla consistenza spumosa del ripieno del raviolo).

Diff.: prov. di Benevento.

Prep. affini: ---

FONTE: COFRANCESCO 2010.

filoscio s.m.

dal nap. *filoscio* ‘velo, balza’, da fr. *filoche* ‘tissu à large mailles’.

‘sorta di frittata avvolta su se stessa generalm. farcita con mozzarella’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || LIMONE 2003: 64 *filoscio* || ---

Doc. less.: Rocco: *filoscio* ‘Pesceduovo con *mozzarelle* cotto al forno’; D’Ascoli: *filòscio* ‘frittata di forma oblunga ottenuta con uova battute’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: La parola *filoscio* è impiegata in Campania per indicare una sorta di frittata simile allo → *sciusciello*. La realizzazione della pietanza prevede l’inserimento di una farcitura a base di mozzarella e talvolta prosciutto all’interno di un guscio più o meno sottile di uova.

La parola non è documentata con significato gastronomico nella letteratura dialettale e la prima attestazione si rintraccia in un numero della rivista «L’Omnibus pittoresco» del maggio del 1852, in un articolo di Carlo De Ferrariis dedicato al *pizzaiuolo*, addetto alla preparazione delle *pizze* e del *filoscio* («L’Omnibus pittoresco, n. 44: 301). La pietanza non sfugge a Serao, che nel suo *Paese di Cuccagna* la descrive come una «frittata filante».

L’etimo della parola è generalmente ricondotto al fr. *filoche*, forse nel senso di ‘filo di seta’ con riferimento alla farcitura filante della frittata. Tuttavia, se è vero che un legame con la forma francese sussista, esso non dovrà considerarsi diretto. La parola *filoscio*, infatti, chiaramente derivata dal fr. *filoche* ‘tissu à larges mailles’ (TLF, s.v.)[81], è ben documentata nella letteratura dialettale napoletana nel significato di ‘velo, balza che copre il viso’ e rientra tra le voci condannate dal *Vocabolario di parole e modi errati* (UGOLINI 1859, s.v.), nel quale si suggerisce di preferire l’it. *balza* in luogo di *filoscio*. Dal momento che in napoletano il valore semantico di ‘velo, balza’ risulta essere quello più ampiamente documentato (dal 1838, ne *La vita e la morte de no pappagallo* di Michele

[81] Per quel che riguarda l’etimo del fr. *filoche*, il TLF colloca la parola tra i derivati del lat. filu(m) + suff. *-occo*, per la cui diffusione in area francese rimanda a HORNING 1895 (per il tipo qui in esame, p. 176). Secondo *DElCat* (s.v. *fil*) il fr. *filoche*, da cui il cat. *filoja* ‘filats per a caçar ocell’ e ‘punto de malla’, va collocato tra i derivati di lat. floccus, con influsso di FILUM. A conferma di questa ipotesi sono riportate le forme francesi *floche* ‘effilure’ e *flochier* (ant.) ‘peigner, carder’ (per le quali FEW, III, 624*b*).

Zezza), il valore gastronomico potrà forse considerarsi come derivato dal primo, in virtù dell'aspetto che la frittata (di sole uova) assume al momento della cottura e prima di essere ravvolta su se stessa, e cioè l'aspetto di un velo sottile. L'ipotesi, già avanzata da Andreoli, convince per l'assenza, in area campana, della parola *filoscio* nel senso di 'filo'[82]. L'assenza, per la Campania, di varianti con nesso *fr-* iniziale, impedisce di pensare a una connessione con il gallicismo sic. *ˈfroçia* 'frittata' (per il quale, cfr. VALENTI 2011: 120).

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *sciusciello.*

FONTE: D'Ascoli 1993.

[82] La parola manca in altri i dialetti, per i quali si segnalano comunque l'abr. *fəlóccə* 'coroncina di globuli d'oro, di coralli, di perle ad ornamento sul collo delle donne' (probabilm. da *filo* + suff. *-occio*) e sic. *filoccu* 'filo che pende da un panno tagliato e consumato', 'filamento che sporge sulla superficie di un panno o che vi si attacca accidentalmente' e fig. 'baggattella' (sulla vitalità del suff. *-occo* nell'italoromanzo, si vedano i rinvii in PFISTER-LUPIS 2001: 101 e segg.).

franfellicco s.m.

forse da un lat. FAMFALŪCA incrociato a sp. *alfeñique.*

‘lavoro di zucchero variamente modellato e decorato’

Doc. dial.: ante 1627, CorteseParnaso, VII, 2, 368: «Che canne d'Amatusia, che lecore / De chello che llà 'ncoppa Giove licca, / Che mèle d'Ibla, c'have tanto 'nore, / Che gileppo rosato o *franfellicca*?»; ante1632, BasileCunto, 10, I, 216: «lloco sbombavano le neole e taralluccie, lloco delloviava lo iancomanciare, lloco chiovevano a cielo apierto le *franfrellicche*»; 1678, SgruttendioTiorba, 89: «E tanto saporito chisso canto, / Che chiù de *franfrellicche* me sà buono»; 1699, StigliolaEneide, 305: «cchiù de lo *franfellicco*, e la copeta / doce avea la vocella»; 1722, ScolaCavaiola, 194: «Ch’a tiempo mme portavano nemmiccole / Chichierchie, *franfelliccole*, e sciuscielle»; 1722, ScolaCavaiola, 266: «e co ffilastoccole doce (che *franfellicche*, sonzoverata, o pane schiavonisco) le fece no gran percopìo»; 1792, PiccinniStrammuottole, 93: «Ca le scorre no fango pe le bbene / Assaje cchiù ddoce de lo *franfellicco*»; 1834, ZezzaArtaserze, pagina: «Haie no core azzeccuso Comm’a no *franfellicco*, e faie vedere Ch’è mpastato de fele?»; 1849, AltavillaSalone, 71: «Lo diavolo non mm’ ha fatto trovà nnè a isso, nè a cchella capa de mbomma de Ciccio lo mastrodascia ch’era d’accordo, ca sinò lo sanco lloro mme l’ avarria zucato comme a no *franfellicco*»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo franfelliccaro*: «Cà so proprio chelle bbelle! *Franfellicche* saporite / Pe ccà ncoppa li bbedite...»; 1880, Spassatiempo, 9, 2: «Cinque colori e cinque sapori – Specialità in *franfellicche* e caramelle co lo senzo. Casa fonnata a lo 1716 ncopp’a lo Muolo»; 1899, ScarpettaPupa, III, II: «No, pecché, vedite, io so’ buono, so’ na pasta de mele, na pasta de *franfellicche*»; ante 1950, VivianiComandamenti, 682: «Che vi avevo detto io? Questo è stato arrubbato a Parigge. Capirete, 'a guerra, l'occupazione tedesca... Chi vuliveve ca penzava ... a *franfellicco* ccà…».

Altra doc.: --- || --- || ROCCO 1853.

Doc. less.: Galiani: *franfellicco* ‘pezzetto di melazzo, che bollito, e dimenato su d’un pezzo di marmo diventa di color d’oro, usato fra ‘l volgo, come le *caramelle* fra nobili, ambi ottimi per la tosse’; De Ritis: *franfrellicco* ‘Cianciafruscolo. Questa parola in senso di frivoli ornamenti e di poco valore hanno anche i Francesi: *Fanfreliches.*[…]Ma più popolarmente si usa tal parola in tr. a significare que’ piccioli pezzettini di melazzo addensato al fuoco e quasi bruciato che *impastandosi* poi sopra un marmo e *filandosi* più e più volte al *chiodo* della banca

del *Franfelliccaro*, acquista un color d'oro ed anche argentino'; Volpe: *franfellicco* 'pezzetto di melazzo bollito'; D'Ambra: *franfellicco* 'Pezzetto di mele, e di giulebbe addensato e lavorato; onde altri son di color giallo, ed altri bianco'; Rocco: *franfellicca* 'lo stesso che *franfellicco*'; *franfellicco, f*ranfrellicco 'Pezzetto di melazzo o di giulebbo condensato al fuoco, e ve ne sono dei gialli, dei bianchi e dei rossi'; Andreoli: *franfellicco* 'piccolo pezzo di una pasta fatta di miele e giulebbe, e molto manipolata, zuccherino'; Altamura 1956: *franfëllìcchë, fanfrëllicchë* 'bastoncini di zucchero filato'; D'Ascoli: *franfellicche*/*franfre-*/*franfer-* 'zuccherini caratteristici di Napoli, preparati con miele e giulebbe'; Coppola: franfellìcca 's. m., bastoncino di zucchero caramellato, assai gradito ai bimbi del popolo'; *franfellìcco* (pl. franfellìcche) - s. m., bastoncino di zucchero caramellato. || **(NA)** Striano: *frammillìcco* 'bastoncino di zucchero caramellato (sostituito dal moderno lecca lecca)' **(CE)** Marcianise: *franfellìcche* 'lecca-lecca di zucchero e miele, colorato e aromatizzato, filato a matassa e tagliato a grossa caramella, con o senza asticciola'; Mondragone: *franfellìcco* 'franferlìcco, bastoncino di zucchero colorato, preparato con miele e sciroppo di acqua profumata e aromatizzata';**(BN)** Benevento: *franfellìcche* 'caramella di zucchero'; Morcone: franfellicco 'bastoncini di zucchero caramellato'; Paupisi: *franfellicchero* 'giuggiola, zuccherino, lecca lecca'; **(AV)** Morra de Sanctis: franfellìccu 'bastoncino di zucchero caramellato'**.**

Var e der.: *fanfrellicco, fammillicco, franfellicchero, franfrellicco.*

Sint.: ---

Comm.: Il *franfellicco* o *fanfrellicco* è una caramella di zucchero, più anticamente prodotta con miele, a Napoli venduta ancora alla fine dell'Ottocento dal *franfelliccaro,* addetto anche alla produzione del dolce, in genere di colore ambrato. Il confezionamento e la vendita della leccornia, di cui spesso, in vocabolari e altre fonti, è stata segnalata la virtù come rimedio contro la tosse, sarebbero entrati in crisi intorno alla metà del XIX secolo, a causa di «un'invasione di dolciumi siciliani […] che vennero come stormo d'uccelli rapaci a calarsi sulle allettatrici spiagge della città della Sirena» (ROCCO 1853: 27). I *franfellicchi* iniziarono ad accompagnarsi a caramelle colorate, paste di zucchero di varie forme e altri dolciumi e ad essere venduti non più da agili *guagliuni* che si muovevano rapidamente tra la folla recando una piccola *spasa* rettangolare, ma in piccoli tavolini da sistemare in modo più o meno stabile in piazze e strade affollate di potenziali avventori. Di questo dolciume è rimasta oggi traccia assai scarsa, ma la parola utilizzata per designarlo è ancora usata, in senso traslato, per definire una persona sciocca o un ninnolo di scarso valore.

Tradizionalmente la parola è fatta risalire al fr. *fanfreluche* (< lat. tardo FAMFALUCA a sua volta dal gr. POMPHÓLYX, 'bolla d'acqua'), attestato per la prima volta nel 1535 nel significato di 'bagatelle, ineptie' (cfr. *TLFi*) e oggi utilizzato per definire in generale 'piccole cose prive di consistenza, leggere', 'piccoli ornamenti femminili', 'piccoli elementi decorativi'. L'origine francese è sostenuta dal *DEDI* che, citando il campano *franfellìcche*, 'ninnoli, bagatelle'e 'zuccherini preparati con miele e giulebbe', e il veneto *franfriche*, 'dolce a base di melassa, tiramolla', afferma: «dal francese *fanfreluche* sf. 'bagatella, inezia', propriamente 'fanfaluca'». Può essere detto poco, in questa sede, sul dato veneto, ma vale forse la pena segnalare che Manlio Cortelazzo, nei suoi *Itinerari dialettali veneti*, alla voce *franfiche* registrata a Portello e Monselice, nel Padovano, specifica: «restano ancora ignote le vie di penetrazione del francesismo in veneto» (CORTELAZZO 1999: 57).

Se per il campano, in particolare per il napoletano, non si pongono problemi circa le vie e le modalità di accesso di francesismi, almeno due argomentazioni sembrano imporsi contro l'origine francese di *franfellicco*. La prima è di carattere semantico: la parola appare per la prima volta in area campana nel 1582, nel *Candelaio* di Giordano Bruno, con il significato di 'dolce a base di zucchero e giulebbe', mancante nel francese di ogni epoca e quindi non passato direttamente da questo al napoletano. Può qui levarsi l'obiezione di LURATI 2001 (s.v. *fanfaluca*) che, accettando per il nap. l'etimo francese, scrive: «Ma il nome dei biscotti e delle minutaglie dolci poteva, come specificazione, dipendere dall'accezione di 'cosa da poco, cosuccia'».

La seconda argomentazione, di carattere fonetico, è forse quella più convincente. Da una prima, rapida ricognizione non risultano, nel napoletano, francesismi che sviluppano un suono velare a partire dalla fricativa postalveolare sorda francese[83]. Nell'insieme di voci considerate, l'*-icco* (o *-icca*) di *franfellicco* (o *franfellicca*) da *-uche* di *fanfreluche* rappresenterebbe un hapax.

Queste argomentazioni, unite all'incertezza espressa da Cortelazzo sulla via d'accesso del gallicismo in veneto, suggeriscono, forse, la necessità di una revisione della storia della parola. In alternativa a una spiegazione che ricorra al francesismo, si potrebbe battere la strada dell'evoluzione diretta dal lat. tardo

[83] Per limitarsi a pochi esempi tratti da D'ASCOLI 1993, dalla fricativa postalveolare sorda francese, in napoletano si ottiene lo stesso suono (*cravàscia* 'staffile, frustino, scudiscio' < fr. *cravache*; *bumbèscia* 'padellina, vassoietto metallico sul quale si colloca la candela stearica' < fr. *bobèche*; *bròscia* 'spilla' < fr. *broche*; *piluscia* 'felpa per guarnizioni, velluto peloso' < fr. *peluche*) o, al più, un'affricata postalveolare sorda (*méccia* 'calettatura, commettitura (tra due tavole di legno o d'altro materiale) < fr. *mèche*).

FAMFALŪCA di parole quali *fanfalècco* ‘smorfia bambinesca’, calabr. *fanfalliccu* ‘pretenzioso, zerbino’, *franfilliccu* ‘cianfrusaglia, ninnolo, uomo da nulla’, *fanfulìcchiu* ‘spirito folletto’, *fanfulìcchia* ‘lucciola’, dal *DEI* tutte rimandate, assieme all’it. *fanfaluca*, all’etimo latino, «ben rappresentato nei nostri dialetti e nel fr. *fanfreluche* (*fanfelue*, XII sec.), forse per influsso italiano» (*DEI*, s.v. *fanfaluca*). Se nell’insieme delle voci raccolte dal *DEI* manca qualcosa che possa ricordare da vicino il *franfellicco* inteso come ‘dolce di zucchero e miele’, l’it. ant. (XIV sec.) *fanfaluca* nei significati di pasta sfoglia (*DEI*) o di cialda leggera (*TLIO*)[84], può però essere considerato come “base semantica” per la diffusione di un nuovo significato ‘gastronomico’. Tuttavia, la presenza, già in it., di un simile significato, non è sufficiente, da sola, a giustificare un passaggio diretto da ‘pasta sfoglia’ a ‘dolce di zucchero e miele’: il punto di partenza e il punto d’arrivo, infatti, sembrano essere molto diversi, sia per ingredienti adoperati, sia per consistenza.

È noto, grazie al *FEW*, che lo spagnolo conosce il tipo *alfeñique* (< ar. *fānīd* ‘art zuckergebäck’) nel significato di ‘especie de dulce de azúcar’ (cfr. *DCECH*, s.v. *alfeñique*), e che questo si sarebbe diffuso dallo sp. in Francia (*alphenic* ‘sucre cuit avec une décoction d’orge’) e in Italia (*alfenico* ‘zucchero candito, zucchero d’orzo’; cfr. PELLEGRINI 1972: I, 118), dove però sembra non aver goduto di ampio successo (anche *DELIN* e *DEI* lo ignorano). L’elaborazione di queste informazioni, unitamente ai dati cronologici a disposizione, permette di formulare una teoria circa la diffusione della parola *franfellicco* nel significato di ‘dolce di zucchero’. Lo sp. *alfeñique* è attestato dalla fine del XV secolo e la sua diffusione in Europa deve essere avvenuta lungo il XVI e XVII secolo (la prima attestazione francese non va al di là del 1611). La presenza, sulla penisola italiana, di un significato gastronomico può aver favorito l’incrocio, fonetico e semantico, tra derivati indigeni del lat. FAMFALŪCA e il tipo *alfeñique*. Verrebbe così a spiegarsi non solo lo slittamento semantico, ma anche il suffisso *-icco*, con mutazione della tonica. La presenza, in Campania, del tipo originario, base dell’innesto, potrebbe trovare conferma proprio nella prima attestazione nel napoletano della parola qui analizzata. Giordano Bruno, nell’*Argomento ed ordine* del suo *Candelaio* (1582), parlando di Bonifacio, riporta la seguente frase: «or, mentre masticava

[84] Questi significati, connessi al sema della leggerezza presente già nell’etimo gr. POMPHÓLYX, ‘bolla d’acqua’ (da cui il lat. tardo responsabile dei tipi romanzi), dovevano essere variamente diffusi nella penisola: in Sicilia, ad esempio, è attestato *fanfaricchia* nel significato di ‘focaccia dolce fritta’ (cfr. DE GREGORIO 1899: 144).

come avesse in bocca il *panferlich*, gli cascò il lasagno dentr'al formaggio»[85]. La bilabiale ad inizio parola, *hapax* nell'ambito delle attestazioni napoletane, può essere letta come riflesso della forma latina dissimilata, generalmente ricostruita, *PANFALŪCA (cfr. CAIX 1878: 182).

Né, forse, va trascurato il contributo della Sicilia nella diffusione del tipo linguistico in questione nel significato di 'dolce confezionato con zucchero e miele cotto' (e del referente), mantenutosi nella variante *fanfarricchia*. Nella forma *franfellicca*, la parola riappare in nel *Viaggio di Parnaso* di Giulio Cesare Cortese. La non totale estraneità della Sicilia è confermata dal fatto che, tra gli ingredienti principali della *franfellicca*, Cortese inserisce il *mele d'Ibla*[86]. Se così fosse, l'invasione «saracenica» di dolciumi siciliani che, secondo Rocco, avrebbe causato la crisi ottocentesca del *franfellicco* a Napoli, appena due secoli prima ne avrebbe invece rafforzato la presenza.

La distribuzione atipica della parola *franfellicco* 'dolce a base di zucchero e miele' (Sicilia, Napoli, Salento, pr. di Padova), fa pensare a una diffusione peculiare che dové essere legata, almeno per un certo periodo, al commercio di dolciumi praticato da venditori ambulanti. Questi potrebbero aver garantito una circolazione sotterranea della voce, che emerge solo in poche aree in cui avrebbe attecchito.[87]

Se si vuole responsabilità del francese, in relazione alla storia di questa parola, la si potrebbe rintracciare nella presenza, a Napoli e in una parte del regno, della parola *franfellicco* nel significato di 'ninnolo', 'cianfrusaglia' o 'ornamento femminile' che si trova nella secentesca *Tiorba a taccone* di Sgruttendio. Questi significati, giunti dalla Francia, potrebbero aver favorito, inoltre, lo sviluppo nel napoletano del nuovo significato di 'persona sciocca o di scarso valore'.

---

[85] Bruno G., *Il Candelaio*, a cura di Bàrberi Squarotti G., Torino, Einaudi, 1964.

[86] L'oscillazione ortografica della parola è già segnalata e non stupisce poi molto: parole di carattere espressivo cedono con facilità a fenomeni di metàtesi, assimilazioni, mutazioni consonantiche o inserimenti non etimologici che non hanno sempre a che fare unicamente con motivazioni fonetiche. *FEW*, ad esempio, spiega così l'introduzione di una *-r-* nel fr. *fanfreluche* 'bagatelle, ineptie' (< lat. FAMFALŪCA): «Der einschub eines *-r-* nimmt den andern liquiden *-l-* voraus und unterstreicht mit diesen zusammen den eindruck des flatternden und belanglosen».

[87] Le aree in cui si riscontra il tipo linguistico nel senso di 'dolciume', coincidono con aree in cui è attesa l'influenza dell'arabo. Ad esclusione di Napoli, dove però l'accesso di arabismi può essere facilmente spiegato, per la Sicilia, il Salento e Padova (con il tramite di Venezia), la presenza della parola potrebbe essere altrimenti spiegata. La mancanza di documentazione impedisce, tuttavia, di validare l'ipotesi dell'arabismo. Altra ipotesi prevedrebbe il coinvolgimento, da chiarirsi a quale titolo, di voci connesse al tipo *farfara*, una pianta che, adeguatamente lavorata, rappresenterebbe un ottimo rimedio contro l'asma (cfr. Mattioli P. A., *Discorsi*, Venezia, Marco Ginami, 1621, pp. 59 e 495; si ricordi che del *franfellicco* si sono di frequente esaltate le doti terapeutiche di rimedio contro la tosse).

Diff.: Campania.
Prep. affini: ---

FONTE: D’Ascoli 1993.

fresella s.f.

da FRĒSUS ‘sminuzzato’ o, forse, ‘tagliato’.

‘pane di forma rotonda o bislunga di consistenza dura, generalm. ammorbidito in liquidi’

Doc. dial.: XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 134: « Dov’è lo tiempo de li Baccanale, / li scisciole, *freselle*, e le mmagnose, / li musece a cantà lo Carnevale / co ccetole accordate a le bavose?»; 1678, SgruttendioTiorba, 78: «Bene mio, tu che puoie co chisso canto / Le tigre fa’ tornare de *freselle*»; ante 1745, CapassoIliade, 53, 279: « Ma si 'mmatteva quarche cacasotta, / te le faceva na ’nzaponatella / che ssi era muollo comm' a na recotta / lo facea tuosto cchiu dde na *fresella*»; 1760-1783, CerloneCronvello, 146: «Io era panettera de Puortece, vicino Napole, e benneva pane janco, tuortane, e *freselle*; e isso era portiero de Vicaria, e sempe che passava mme faceva no zennariello»; 1826, TottolaLangravio, pagina: «Gia, de duciento cinquanta taralle e trentasei *freselle* e te le pagarrà lo Banco de mo e pe maje, e la cascia de avenno, potenno, paganno»; 1861, PulicenellaDiavolo, 274: «Statte; aggio capito: sarrà quacche zuppa a la mariscialla co *freselle* e ccarna-cotta»; 1851, AltavillaCombinaziune, I, III, 13: «Sè, na piccola fresella co ppepe e nzogna!»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo maruzzaro de la festa*: «Chi la *fresella* se vo’ spugnà?»; 1899, ScarpettaChiapparielle, III, II: «Aggio ditto a tutti li giuvene de lo magazzino, che stasera venessene, che le faccio truvà vino e *freselle* co lo pepe»; 1913, RussoStoriaNova, *’O disertore*: «Vide ’o cannone, quanno pònta e spare, / che caruòfene russe manne nterra! / Songo freselle ’e dùdece a cantàre!»; 1920, Viviani Piedigrotta, 247: «Io vulesse ddoie *freselle* cu nu poco ’e russo».

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: Puoti: *fresella* ‘Cibo di farina, fatto a guisa di anello, e stiacciato. ciambella. dobbiamo qui avvertire che ciambella appresso i fiorentini è lo stesso che la nostra FRESELLA: ma la farina è intrisa con uova, e talvolta con un po’ di zucchero ancora’; De Ritis: *fresella* (s.v. *fresa*) ‘ciambella, ciambelletta: ma per la sola forma schiacciata, perché senza uova e senza zuccaro’; Volpe: *fresella* ‘ciambella’; D’Ambra: *fresella* ‘pane bislungo segnato a piccole fette, e rosolato; quindi affettate, e nuovamente messo a forno. cantuccio, biscotto – *fresella ad acchietto*. ciambella’ – co lo zucchero. brigidino’; Rocco: *fresella* ‘dim. di *fresa*. sono fette di pane rimesse nel forno prima che vengano all’ordinaria cottura. ve ne ha di varia grandezza, e vi si può mescolare zucchero, uova, strutto, pepe ed

altri ingredienti, ed anche inasprarle. sono celebri quelle di portici. la loro forma ovoidale e la loro friabilità dà origine a varie allusioni'; Andreoli: *fresella* 'sorta di biscotto in forma di fetta di pane, cantuccio, come si dicono quelli famosi di Prato'; Altamura 1956: *fresella* (s.v. *fresa*) 'piccole fette di pane biscottato da inzuppare nel brodo di cozze, di trippa, di chiocciole'; D'Ascoli: *fresélla* 'biscotto'; Coppola: *fresélla* **'**piccola fetta di pane biscottato da inzuppare nel brodo di cozze, di trippa ecc.'; || **(CE)** Castel Morrone: *fresélla* 'pane a ciambella biscottato'; Marcianise: *fresélla* 'tortello di pane biscottato'; Mondragone: *fresélla* 'piccolo pane biscottato'; Sparanise: *fresella* 'ciambella di pane biscottato'; **(BN)** Benevento: *fresèlle* 'tarallo morbido'; Buonalbergo: *freseḍḍa* 'fetta di pane abbrustolito al forno'; Morcone: *frésa*, *fresélla* (dim.) 'ciambella rustica a base di uova e pasta, recante uova sode intere, cotta al forno, usata nelle festività di Pasqua e dell'Assunta; pane biscottato'; Paupisi: *fresélla* 'ciambella rustica o dolce'; Solopaca: *fresélla* 'pagnottella di pane lasciata indurire'; **(AV)** Ariano Irpino: *frisélla* 'focaccia di farina integrale tagliata circolarmente in due parti e cotta a mo' di biscotto'; Bangoli Irpino: *fresédda* 'pane biscottato. Anche: *fresìddu*'; Bisaccia: *fresélla* pane biscottato; Lioni: *fresella* 'pane tagliato e biscottato'; Morra De Sanctis: *fresélla* 'pagnotta di pane oblunga'; Nusco: *frisella* 'focaccia di farina'; Paternopoli: *fresélla* 'pane biscottato'; Vallata: *frisènga* 'pane di forma allungata; filone'; Volturara Irpina: *fresélla*: 'biscotto di pane'; **(SA)** Sarno: *fresélla* 'fetta di pane biscottato; biscotto'; Sassano: *frisella* 'fette del filone di pane lasciate a biscottare nel forno'; Teggiano: (*frèsa*) 'pezzo di pane biscottato al forno, di varie forme che, di solito, si mangia condito con pomodoro fresco e olio più frequente l'uso al dim. *frisèdda*'; Torella Dei Lombardi: *fresédda* 'fetta di pane biscottata'.

Var e der.: *freselluccia.*

Sint.: ---

Comm.: Con i termini *fresa* e *fresella* si indicano generalmente fette di pane biscottato di forma ovale o rotonda che, una volta ammorbidite in acqua, vengono condite con un composto a base di pomodorini tagliati, aglio, olio, acciughe (o tonno), origano, basilico e, talvolta, cipolla, olive e mozzarella. Oltre a essere consumate come piatto unico, le *freselle* sono uno degli ingredienti principali della *zuppa 'e cozze*, solitamente preparata in occasione del Giovedì Santo. In questa ricetta esse costituiscono l'accompagnamento ai molluschi e il loro ammorbidimento è garantito dai liquidi della *zuppa* stessa (in alcuni casi dall'acqua di cottura del polipo). Una variante più recente della ricetta prevede la sostituzione delle *freselle* con *crostini*, più compatti e meno friabili.

La parola, ampiamente diffusa in tutto il meridione d'Italia in numerose varianti fono-morfologiche, è registrata nei principali dizionari etimologici che la riportano al latino FRĒSUS 'sminuzzato, tritato', part. pass. di FRENDERE, da cui FARÉSALVIONI fa derivare anche piem. *frèsa* 'guarnitura, camicia', irp. *sfresenca* 'cicatrice', sic. *sfrinciari* 'rasentare'.[88] Al di là delle legittime perplessità connesse alle possibilità di derivazione di un ventaglio semantico così ampio (cfr. anche n. 1) da quest'unica base latina, converrà tenere in serbo questa proposta etimologica e procedere con l'analisi del lemma e dei referenti che con esso si indicano nelle varie regioni del sud Italia, iniziando proprio dal quadro linguistico che si configura in Campania in relazione al tipo in esame.

Alla regione, *DEI* riconduce la prima attestazione del sostantivo *fresa* (< FRĒSUS) da cui, con aggiunta del suffisso *-ella*, si sarebbe ottenuta la parola com'è oggi nota. In un documento beneventano del 1330, infatti, si registra *fresa* nel significato di 'fava pestata' che trova un parallelo nel prov. *frezas* 'fave sbucciate e pestate'. Il termine, che ha tutta l'aria d'essere un aggettivo sostantivato, ritorna alla sua forma aggettivale nella locuzione napoletana *zecca fresa*, attestata già in Cortese, che De Ritis commenta così: "È notabile che per la sola forma schiacciata chiamasi dal nostro popolo *Zecca fresa* la Piattola". In virtù della forma si definirebbe *fresa*, sempre secondo De Ritis una 'schiacciatina' o 'pagnottina schiacciata' paragonabile alla pizza, mentre con *fresella* si designerebbe, ancora "per la sola forma schiacciata", una 'ciambella' o 'ciambelletta' associata al *tarallo*. Tralasciando, in questa fase dell'analisi, le informazioni ricavabili dai vocabolari napoletani, sarà utile osservare quanto avviene sul versante letterario.

Le attestazioni di ambito napoletano non sembrano essere, come si evince dalla documentazione dialettale, più anteriori alla prima metà del Cinquecento. Oltre all'occorrenza in una prammatica del 1509 (la più antica registrazione di *fresella*; cfr. MARRA 2015: 573), la prima attestazione letteraria risale alla *Storia de cient'anne arreto*, in cui l'autore, Velardiniello, associa a questo pane biscottato le *scisciole*, termine usato per definire genericamente la frutta secca, e le *mmagnose*, o cicale di mare. La parola inizia ad essere utilizzata con valore metaforico già nei primi decenni del XVII secolo. Così, in un'unica opera, *La tiorba a taccone* (per cui MALATO 1967), il tipo lessicale appare per ben tre volte, di cui due con significato traslato: nella *corda sesta* (componimento III), chiedendo allo

[88] Dal lat. FRĒSUS, *REW* fa derivare anche il fr. *fraise* 'animelle' e 'gorgiera' e il v. pr. *frezar* 'increspare', da cui it. *fregiare* 'ornare, decorare'; ALESSIO 1976 riporta alla stessa base, oltre ai significati gastronomici legati ai prodotti da forno come pani e biscotti, anche il cal. *frisuli* 'ciccioli'. Già *FEW*, al termine dell'articolo FRĒSUS, propone un cfr. PHRYGIUS.

Sgruttendio la sua intercessione presso l'amata Renza, lo *Spechiechia Accademmeco Sciaurato* intesse le lodi della virtù poetica dell'amico scrivendo: «tu che puoie co chisso canto le tigre fa' tornare de *freselle*, famme Renza piatosa»; nel componimento XXIX della *corda sesta*, lo Sgruttendio, cantando la sua infelice condizione di amante ignorato, lamenta: "So' fatto già ped essa na *fresella*". Con valore metaforico decisamente meno accentuato, il tipo ritorna nel componimento IV della *corda sesta*, in cui lo Sgruttendio parla dell'amata Cecca come di colei che gli ha fatto "ste fecate *freselle*". In FEDERICO 1739: 13 la forma *freselluccia* testimonia di una ormai avvenuta lessicalizzazione del diminutivo di *fresa* (> *fresella* e comunque mai attestato, almeno come sostantivo, nel napoletano), mentre al VOMMARO 1742 risale l'uso della parola nell'accezione di 'schiaffo', che nel corso del secolo e di quello successivo tornerà nelle commedie di Francesco Cerlone e Pasquale Altavilla.[89] L'allusione oscena in Capasso («che ssi era muollo comm'a na recotta lo facea tuosto cchiú dde na *fresella*»; GIORDANO 1989: 279),[90] d'accezione maschile in quanto giocata sulla durezza della *fresella*, fa da contraltare a quella d'accezione femminile registrata anche in Rocco chiaramente testimoniata da Scarpetta in *Tre cazune furtunate* e poi in *Madama Sangenella* dove *fresella* finisce per indicare, per sineddoche, la donna *tout court*. In due commedie dello stesso autore, *'Na mugliera zetella* e *Madama Sangenella* (datate ai primissimi anni del Novecento) si trova inoltre *fresella* nel significato di 'ferita', registrato già in D'Ambra.

Nella lessicografia napoletana, in cui il tipo lessicale qui analizzato entra solo con Puoti, si assiste al collasso semantico di *fresella* su *tarallo* o *ciambella*, spesso proposti come sinonimi. Bisognerà attendere vent'anni (CASILLI 1861) perché alla v. *fresella* venga associato il sostantivo *cantuccio*, ammettendo la possibilità di una forma diversa da quella circolare con buco. Per D'Ambra la *fresella* può essere tanto di forma bislunga quanto di forma rotonda. Non sparisce del tutto, infatti, il *tarallo*, nascosto tra le righe nella descrizione della *fresellina* come 'altra piccola forma di pane rimenato con la sugna ed alquanto pepe', descrizione che richiama alla memoria il celebre *tarallo nzogna e pepe* tipico della

[89] Si riporta la n. 67 di VIDOSSI 1938: "Il trapasso semantico da pane, pan dolce a 'percossa' è comune […]. Il Goid[anich] ne tratta al numero 65 (*fogaccione*); agli esempi da lui addotti aggiungi: istr. (ven.) *pinza* 'sculacciata'; roman. *cacchiatella* e *pagnottella* 'colpo che si dà per ischerzo sul capo ai ragazzi con le due mani riunite…' (Chiappini); roman. *panacche* 'percosse' (Chiappini); triestino *salto a pañaka* 'salto in mare che si fa colpendo l'acqua colle natiche e con le spalle'. Nei testi antichi per 'buffetto' si trova scherzosamente usato *pan buffetto*".

[90] L'*Iliade* tradotta in dialetto napoletano da Niccolò Capasso si vuole composta a partire dal 1726 e terminata non più tardi del 1735 (cfr. GIORDANO 1989: Intr.).

gastronomia napoletana. L'associazione al tarallo, ancora in forma velata, ritorna anche in Rocco, per il quale non è necessaria la forma circolare. Nessun vocabolario ottocentesco, infine, parla del metodo di consumazione della *fresella*, che già doveva prevedere la sua infusione in qualche liquido, data l'occorrenza in Altavilla.

L'idea di una derivazione da FRĒSUS 'sminuzzato, tritato', in virtù della friabilità della *fresella*, complice, forse, una certa suggestione onomatopeica, ha avuto tempo di sedimentarsi. Così DE FALCO 1994: 56, dopo aver escluso altre proposte etimologiche, scrive:

> Non resta allora che la discendenza dal latino *frendere* – supino *fressus* o *fresus* – che significa macinare, frangere, pestare, stritolare, collegabile all'analogo *friare*, caro a Plinio, = tritare, ridurre in pezzi minuti, donde l'italiano friabile cioè facile a sminuzzarsi. Ed è indubitabile che la fresella, per essere gustata debba venire franta, rotta, fatta a pezzi, sbriciolata, sbocconcellata…[91]

Dal 1845, anno in cui De Ritis collegava in forma diretta il tratto 'schiacciato' (già nel lat. FRĒSUS, ma più nell'accezione di 'triturato, pestato' che in quella di 'uniformemente steso') a *fresa* e *fresella*, poco è cambiato. Tuttavia, l'esistenza dei significati di 'vulva' e 'ferita' in napoletano rende difficile immaginare uno slittamento semantico diretto da 'schiacciato, pestato'; ammessa la derivazione da FRĒSUS, si deve supporre che questa parola – o almeno qualche suo derivato – abbia assunto, ad un certo punto, un valore diverso da quello riportato dalla gran parte dei vocabolari. In tal senso, risulta utile da un lato una descrizione più dettagliata del referente gastronomico, dall'altro – come si accennava in apertura – l'ampliamento dello sguardo ad altre regioni del sud Italia. Per l'analisi del tipo *fresella*, infatti, si rivela particolarmente utile un'indagine di tipo semasiologico su base diatopica che fornisca informazioni risolutive i dubbi etimologici: l'allargamento della prospettiva geografica, unitamente ad un'analisi più critica degli altri significati registrati per la Campania, consente di individuare almeno un altro tratto semantico in comune tra i numerosi referenti di *fresa* e *fresella*, che apre una nuova pista interpretativa.

Quanto al referente gastronomico, la lessicografia riferisce di una situazione linguistica piuttosto uniforme per l'Italia meridionale. Tutte le regioni del sud,

[91] Posto che non è condizione necessaria alla consumazione della *fresella* la sua frantumazione (anzi, la *fresella* ricoperta di *caponata* deve auspicabilmente mantenere una consistenza tale da sostenere il condimento), pare un po' forzato il collegamento che si vede tra *frendere* e *friare*.

infatti, conoscono i due tipi sopra citati e le relative varianti, sebbene non sempre dai vocabolari si ricavino informazioni in merito alla forma o ai metodi di preparazione del prodotto. Il *DAM* definisce genericamente la *frəsélla* come una 'specie di biscotto' (cui si affianca il *frəsəllinə*, 'sorta di paste dolci'); lo stesso vuoto descrittivo si riscontra in BIGALKE, che definisce le *frəzéllə* come 'pane rotondo ed incavato per metterci olio e pomodori'. Avaro di notizie è anche il *VS*, in cui si glossa *frisilla* con 'pasta alimentare sottile di forma appiattita' o 'particolare tipo di biscotti'. Informazioni preziose si ricavano invece da *VDS* e *NDDC*: il primo ha *frisa* 'pane rotondo biscottato' e *frisèdda* 'piccolo pane biscottato, tagliato orizzontalmente in due prima di biscottarlo' accanto a 'pasta con farina, zucchero ed anici cotta al forno'; il secondo ha *fresa* 'focaccia […] tagliata circolarmente in due parti e cotta un'altra volta nel forno a mo' di biscotto' e *frisella* 'schiacciata di pasta di farina, divisa circolarmente in due parti e cotta nel forno'. Il *DES*, infine, riferisce che il v. *fresare* si utilizza anche in riferimento al 'pane che viene tagliato per metà e messo al forno per la seconda volta per farne la *frèsa*, una specie di pane biscottato'. Al di là dei dati puramente lessicografici, per la Basilicata converrà citare le *freselle* materane, dei biscotti assai simili, per forma, ai cantucci. Quanto ai significati non gastronomici rintracciabili nelle regioni del sud, *DAM* registra *fresera* per 'fessura' e il v. *frəsì* 'cesellare, lasciare segni sul corpo'; BIGALKE ha *frizella* nel significato di 'ferita, spaccatura', mentre VS dà *friseddu* 'spazio che intercorre fra i solchi circolari che si fanno attorno alle viti quando si procede alla scalzatura' e 'spazio di una cosa di rincalzo ad un'altra'; per la v. *fresare DES*, discutendo le varie proposte etimologiche, specifica che "il significato delle voci sarde è 'fendere', non 'schiacciare'".[92]

Sembra, insomma, che costanti semantiche delle voci legate a *fresella* siano il 'taglio' o la 'fenditura', e le voci gastronomiche rispecchiano perfettamente questa preponderanza di significato. I biscotti tipo *cantucci*, a cui le *freselle* vengono spesso associate (cfr. i dati in CASILLI 1861 e di *VS* nonché il dato 'sincronico' per la Basilicata), sono biscotti 'ritagliati' da un unico impasto (la v. è forma ellittica per *cantuccio di pane*, 'pezzetto di pane tagliato dalla parte della crosta', secondo la definizione di *DEI*). Quanto alla *fresa* sarda, questa non è altro che il

[92] Vale la pena segnalare che l'AIS, alla carta 1300 sulla noce, registra *fres* 'mezzo gheriglio', ovvero, in sostanza, una noce "tagliata" a metà, al pt. 126 (Pianezza, fraz. di Borgosesia, attualmente in pr. di Vicenza); alla carta 1370 relativa all'aglio, i ptt. 45 e 53 (rispettivamente Soglio, nel Canton Grigioni e Prosito, nel Canton Ticino), hanno *friza* per 'spicchio d'aglio' (l'asportazione dello spicchio, del resto, lascia sulla testa una sorta di 'taglio' o, più semplicemente, una 'fenditura'). Per la carta 859 'fessura', l'INDEXZUMAIS registra *fresadura* per il sardo e *frezéa* 'spiraglio' Forni Avoltri (UD).

celebre *pane carasau* (oggi noto anche come *carta da musica*), per la preparazione del quale è necessario realizzare sfoglie di un impasto a base di semola di grano duro, lievito, sale e acqua.[93]

Per quanto riguarda la *fresella* campana, ad esclusione di D'Ambra che ricorda, per la forma bislunga, che il taglio rappresenta un elemento fondamentale per la sua preparazione, è legittimo chiedersi perché, nella lessicografia napoletana, la *fresella* venga spesso associata al *tarallo* (quindi, con facile slittamento, alla *ciambella*) e dove si possa riscontrare il sema del 'taglio'. La *fresella* campana si prepara come segue: «all'impasto – farina, lievito naturale, acqua e sale – si dà la forma di ciambella tipo pitta, oppure di classici panetti. Dopo una rapida cottura, le preparazioni sono sfornate, tagliate a metà in senso longitudinale e quindi nuovamente infornate» (ITALIADELPANE 2002: 83). Insomma, anche nella loro forma arrotondata, le *freselle* devono essere tagliate a metà, prima di essere biscottate in forno. Il fatto che la forma di partenza sia quella di una ciambella rende immediatamente comprensibile l'associazione al *tarallo*; associazione che non è del tutto scomparsa se ancora PENTA DE PEPPO 2011: 33, nella ricetta delle *freselle con olio e pomodoro*, ricorda che "le panetterie di Napoli e della provincia sono sempre provviste di taralli biscottati e tagliati in due nel senso orizzontale". Inoltre, come le altre regioni del sud Italia anche la Campania presenta forme, accostabili al lemma in analisi, in cui le costanti di 'taglio' o 'fenditura' sono preponderanti: Casale di Carinola ha *sfresà* 'ledere con un taglio'; a Torre del Greco è stato registrato *sfriso* nel senso di 'taglio netto'; Marcianise presenta l'importante *sfresà* per 'sfregiare col coltello il pane da infornare'; FARÉSALVIONI ricorda l'irpino *sfresenca* per 'cicatrice'. A questi dati, di per sé significativi, va aggiunto il v. napoletano *sfrisà*, nella variante *sfresà*, per 'sfregiare', attestato già tra la fine del XVI e l'inizio del XVII secolo nella *Farza della maestra* del Braca, nel verso "pozza mori' de doglia s'eo non te sfreso!" (cfr. MANGO 1973: 175).[94] Si ricordi, infine, che il nap. ha anche *fresella*, oltre che per 'ferita' (come in Irpinia), anche nel significato di 'vulva', per il quale sarà utile richiamare il parallelo *fessa*, letteralmente 'tagliata', nello stesso valore semantico.

[93] Il forno accoglierà i dischi con una temperatura "estrema" (450-550 gradi) che ne stimola un immediato gonfiore; con grande padronanza le forme sono estratte, rapidamente tagliate lungo la circonferenza e divise in due fogli […]. La panificazione si conclude con la caratteristica colorazione (carasatura) conferitagli da un'ultima infornata (ITALIADELPANE 2002: 231).

[94] Con chiaro riferimento al 'taglio', il v. si trova nel XVII secolo nella *Tiorba a taccone*, nel componimento dedicato *A la bella facce tagliata*, in cui è la seguente coppia di versi: "E che sferra mmardetta fu chell'una / che t'ha ssa facce, Meneca, *sfresata*?" (MALATO 1967: 610)

Sembra evidente, quindi, che la v. *fresella* si inserisca, come già rilevato dal *DES* per il sardo, in una famiglia lessicale in cui il sema predominante è quello del 'taglio', e non quello della 'triturazione'[95]. Senza, infatti, voler escludere l'etimo proposto, si può pensare che dal significato di 'triturato' si sia giunti a quello di 'tagliato' attraverso un valore semantico come 'sminuzzato con il coltello' (comunque, purtroppo, mai attestato)[96]. O si deve forse pensare a un più esteso valore del v. lat. FRENDERE (e forse di un derivato *FRESARE), che includa anche il valore di 'tagliare', ampiamente documentato nell'Italoromània.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

[95] Questo significato, del resto, non si rintraccia nel sud Italia se non in quel relitto linguistico rappresentato da *zecca fresa* (registrato, come si è visto, in Cortese), e nella *frèsa* sarda ('caciuola schiacciata') per la quale *DES* ammette una derivazione non indigena dal catalano *fresar* 'schiacciare' contro l'origine indigena delle voci legate a *fresare* 'fendere'.

[96] Le idee di 'taglio' e 'fenditura' ricordano l'it. *sfregio* 'taglio sul viso, cicatrice' da *fregio*, che gran parte dei dizionari etimologici danno come derivato da OPUS PHRYGĬU(M) 'lavoro frigio', senza considerare ulteriori significati del lemma ma definendo genericamente il fregio come una 'fascia decorativa'. La consultazione del *DI* s.v. *Frigia* porta alla luce una serie significati secondari che si sarebbero sviluppati dal toponimo, tra i quali quelli di 'sfregio', 'taglio', 'cicatrice' (principalmente sul viso) e 'scalfittura'. L'ipotesi che tutti questi valori, inclusi quelli registrati per l'Italia meridionale, nonché il significativo *sfrisà* 'dividere la pasta del pane in porzioni' del locarnese (*LSI*), siano tutti derivati da *Frigia*, richiederebbe, forse, una nuova riflessione che consideri una separazione dei valori connessi al 'ricamo' da quelli legati al sema del 'taglio' o della 'ferita'.

gattò s.m.

dal fr. *gâteau* ‘torta’.

‘tortino a base di patate e uova farcito con latticini e salumi’

Doc. dial.: 1837, MormileSoniette, 75: «non te scordà fra tante / Ccose, na pizza doce, / No *gattò*, na croccante»; 1867, AltavillaBarone, 26: «Embè... dinto nce sta lo fritto, lo *gattò*»; 1883, ScarpettaFrongillo, II, III: «E io te l'aggio accattato lo sacicciello, nzieme a no gattò de crema».

Altra doc.: CORRADO 1773: 178 *gattò*; M. F. 1828: 24 *gattò*; CAVALCANTI 1839: 154 *gattò*; PALMA 1881: 132 *gattò*; || GUAITI 2010: 78 *gattò*; CAMPANIASF: 28 *gattò*; || GUIDATCI 1931: 367 *gattò*.

Doc. less.: Altamura 1956: *gattò* ‘torta, timballo di patate lesse con latticini e salumi, dolce nuziale gattò ’e marriagge’; D’Ascoli: *gattò* ‘torta preparata con patate e farcita con latticini, uova e carne tritata’; Coppola: *gattò* ‘torta, timpallo di patate lesse con latticini e salumi; dolce nuziale (gattò mariaggio)’. || Campana, in ordine alf. per regione **(NA)** Striano: *cattò* ‘Timballo di patate con salumi e latticini’; **(CE)** Castel Morrone: *cattò* ‘Torta rustica’; **(AV)** Lioni: *Gattò* ‘torta con patate, farcita’.

Var e der.: *cattò*.

Sint. *gattò marriaggio* ‘dolce nuziale’; *gattò Santa Chiara*.

Comm.: Il *gattò* di patate è una preparazione oggi consumata in tutta la Campania. La pietanza è composta da un impasto a base di patate, uova e formaggio, al quale sono mischiati latticini e salumi che ne costituiscono la farcitura. La cottura in forno prevede, come passaggio finale, la gratinatura della superficie del tortino. Il prodotto è stato riconosciuto come PAT della regione Campania.

La parola *gattò*, chiaramente connessa al francese *gâteau* ‘torta dolce’ (a sua volta dal francone **wastil* ‘focaccia’; cfr. *FEW* 17, 547 e *VSES*, s.v. *guastédda*), è documentata per la prima volta nel 1773, nel ricettario napoletano di Vincenzo Corrado, autore particolarmente precoce, com’è noto, nell’accoglienza di parole gastronomiche francesi. A preparazioni definite *gattò*, Corrado dedica un intero paragrafo (CORRADO 1773: 178-180), nel quale si fa riferimento tanto a preparazioni dolci quanto a pietanze salate. La parola è genericamente utilizzata per segnalare la forma di questi piatti, simile, appunto, a quella di una torta. Analogamente avviene nell’*Apicio Moderno* del Leonardi, dove tuttavia i *gattò* sono principalmente piatti salati (a base di spinaci, porri, cipolle o rape). Come si evince anche dalla documentazione napoletana, la voce francese godeva di una certa

circolazione in Italia, e specialmente, com'è naturale, negli ambienti della cultura gastronomica. Ciononostante, essa non godeva di particolari stime, considerata spesso parola "inutile", dacché utilizzata per definire referenti che potevano dirsi semplicemente *torte* o *focacce* (non era, insomma, che un prestito di lusso). Nel *Lessico dell'infima e corrotta italianità*, compilato da Fanfani e Arlìa nel 1890 (s.v. *gattò*) si specifica che la parola è utilizzata «a significare tutti quei dolci cotti nella forma di latta, o di rame, e composti di varie paste di vario sapore, onde pigliano diversi nomi». La voce è considerata non necessaria poiché, continuano gli autori, «possiamo con più proprietà dire *Un dolce*». Di parere molto simile è il Panzini, che nel *Dizionario Moderno* definisce *gatò* «voce generica ed inutile per indicare 'dolci' di una certa dimensione e che prendono nomi speciali secondo e regioni gli ingredienti di cui sono fatti». Questa "inutilità" della parola, percepita già negli anni '90 del XIX secolo, comportò effettivamente il suo progressivo abbandono. Essa non è più utilizzata, oggi, per definire preparazioni dolci, per le quali continua a preferirsi il sostantivo *torta* (sopravvive solo il sint. *gâteau mariage*), ma i repertori lessicografici contemporanei riportano la variante *gattò* (o *gatò*) in riferimento proprio alla preparazione napoletana a base di patate.

Come si è visto, la parola circolava negli ambienti gastronomici cittadini già negli anni '70 del Settecento, cui risale l'occorrenza in Corrado, da ascriversi al generale fenomeno di *infranciosamento* della lingua della cucina che interessò l'Italia nel corso del Settecento e che, a Napoli, fu favorito dalla presenza di cuochi francesi presso la corte vicereale austriaca. Pur mancando in un'opera come SOMMA 1810, dedicata principalmente ai dolci, la voce è già presente nell'anonimo ricettario del 1828 e nella prima edizione della *Cucina teorico-pratica* del Cavalcanti, dove la si impiega esclusivamente nella sezione italiana. Se nella prima di queste opere *gattò* è utilizzata esclusivamente per pietanze dolci (in particolare è possibile leggere di *gattò di pane di Spagna*), Cavalcanti propone non solo *gattò* dolci, ma anche *gattò di vermicelli con sugo di pesce* e di *tagliolini*, cui si affiancano, nell'edizione del 1844 dell'opera, i *gattò di carote, selleri, spinaci* e, soprattutto, di *pomi di terra*. È questa la prima attestazione del *gattò di patate*, la cui ricetta è già molto simile all'odierna, pur mancando l'elemento ritenuto oggi fondamentale per la sua preparazione, ovvero la farcitura a base di formaggio e salumi.

L'assenza della preparazione nella sezione dialettale, in cui Cavalcanti dichiara di inserire piatti "al modo napoletano", è però significativa. È evidente, insomma, che la voce non fosse considerata ancora adatta a definire pietanze

popolari. Questo non impedì, tuttavia, che essa iniziasse a circolare in città: in Mormile è associata a preparazioni dolci; negli anni ’50 del XIX secolo si ritrova, con significato non del tutto chiaro, nella citata commedia di Altavilla, mentre ancora sul finire del secolo il *gattò* è certamente un dolce nell’occorrenza in Scarpetta (data la presenza della crema).

È lecito interrogarsi sul motivo per cui la parola *gattò*, scomparsa in tutti gli ambiti definitori in cui era stata impiegata almeno fino alla fine dell’Ottocento, sia poi venuta specializzandosi semanticamente per indicare una preparazione a base di patate, diffondendosi ampiamente anche a livello popolare. La spiegazione di un simile evento andrà forse ricercata nella novità costituita dall’ingrediente principale della preparazione: la patata. Questo ingrediente fu a lungo oggetto di diffidenza (cfr. CAPATTI-MONTANARI 2018: 50-51) e la sua applicazione in cucina fu tarda e anche piuttosto cauta. Sebbene essa fosse utilizzata in cucina già da Leonardi, che ne propone alcune ricette, sappiamo che in Campania la patata era utilizzata, alla fine del Settecento, esclusivamente per la realizzazione del pane, dal momento che la fecola che se ne ricavava era utilizzata come integratore della farina. Nella sua opera dedicata alle produzioni del Regno di Napoli, Corrado avverte la necessità di spiegare cosa sia questo ortaggio: «produce anche [la terra di Novi], con fertilità grande, *padate*, che sono quelle radiche commestibili, che gli oltramontani ne fanno pane, siccome si è introdotto anche fra noi» (CORRADO 1792: 75).

La parola *gattò*, non affermatasi a Napoli per indicare preparazioni affini (a base, però, di ingredienti ben noti alla popolazione, come le carote o gli spinaci), fu adottata per indicare una pietanza innovativa, poiché prevedeva l’utilizzo di un ingrediente dalle grandi potenzialità gastronomiche ma di fatto ancora “inedito”[97]. Una parola nuova, insomma, dové sembrare adatta (e ciò presso tutti gli strati della popolazione) a rappresentare una pietanza nuova. La selezione e la preferenza di una voce francese fu favorita, oltre che dalla sua effettiva circolazione almeno dagli anni ’70 del Settecento, anche dal fatto che le primissime applicazioni gastronomiche della patata furono appannaggio della *cuisine moderne* di stampo francese, da cui i cuochi italiani trassero spunto.

[97] Il ricettario di M.F. non riportava alcuna ricetta a base di patate, nonostante il tubero fosse già noto come prodotto adatto anche all’alimentazione umana (cfr. MANICONE 1807: V, 119 e sgg.). In area napoletana, le prime preparazioni con questo ingrediente sono quelle rintracciabili nel *Trattato delle patate* di Vincenzo Corrado, introdotto però solo nell’edizione del 1830 del suo *Cuoco Galante.*

Ad ogni modo, la *Guida gastronomica d'Italia* inserisce il *gattò* (e la sua variante, il *gattò Santa Chiara*, di cui non sembra esserci traccia nei ricettari moderni) tra le preparazioni tipiche di Napoli. Il piatto proposto nella *Guida* aveva già la farcitura di latticini e salumi che rappresenta, oggi, il tratto distintivo del *gattò* napoletano.

Il sic. *gattò* 'pasticcio cotto in padella o al forno, fatto con patate e farcito di uova, formaggio, ragù, verdure' (*VS*) è forse da considerarsi napoletanismo.

Diff.: prov. di Napoli.

Prep. affini: → *migliaccio* (1).

FONTE: PAT 2020.

genovese s.f.

dal topon. *Genova.*

‘stufato di carne e cipolla rosolate con olio e cotte a fuoco lento’

Doc. dial.: 1742, Vommaro, 275, III, VI: «Avimmo no po’ de zoffritto, di fecatielle, no muorzo de ’mpastecciato che t’allicche le deta, no po’ de fecato *a la genovese*»; 1849, AltavillaSposa, I, VIII, 20: « Jesce fora, o pe lo Sole d’Agùsto, te levo la mèuza e mme la faccio *a la genovese*»; 1864, CuorpoDeNapole 211, 843: «Na matina steva justo a tavola provanno no pezzullo de *genovese* fatt’ a l’uso nuosto, quanno tutto na vota s’arapre la porta e comparesce la mogliera, li figlie e la serva de Don Fichessuace»; 1869, PetitoContessa, 19: «na pizza rustica, na *genovesa* rifredda, doje butteglie de sciampagna, e altri ingrendiendoli solleticatorii»; 1880, ScarpettaMarite, II, I: «È cibo leggiero. Due fette di *genovesa* rifredda... nce vulite lo cuntorno de funghe?» 1909, DiGiacomoAssunta-Spina, II, IV, 385: «*Genuvese* rifredda! Muzzarella!... E bravo!»; 1921, Bovio-Vicenzella, I, III, 219: « Nu buono vermicello, nu fagiolo, ’na menesta, nu fegatino, nu rognone, ’na custatelle ’e maiale, ddoie sasicce, nufritto misto, nu pollo alla cacciatora, nu buono ragù di casa, ’na *genovese*, ’na bella turtiera ’alice»; 1929, Galdierilluce, *L’arta leggia*: «Quann’uno è cuoco a ciento *franche* ’o mese / cu ’na granda famiglia titulata, / mo’ cu’ ’na bella fella ’e *ggenuvese* / e mo’ cu’ ’na ravosta a maiunese, / tratta cu’ ’e mullechelle ’a ’nnammurata»; 2008, LanzettaPeriferia, I, II: «Ma vuie cucinato sempe ‘sti cose finte, nun aggio capito … ajere ‘a finta *genovese*, l’atu juorne ‘o finto saté ‘e vongole… ma ‘na cosa overa quanno ha facite?».

Altra doc.: CAVALCANTI 1839: 1844 (*carne*) *a la genovese*; || SERRA 2000: 63 *(fusilli alla*) *genovese*; PIGNATARO 2014: 395 *genovese (del Cilento)*; CAMPANIASF 2018: 65 *genovese (di polpo)* || ---

Doc. less.: Rocco: *genovese* ‘carne o ragù alla genovese è la carne messa a cuocere col lardone battuto o collo strutto, a cui si aggiunge a poco per volta dell’acqua a misura che si va cocendo. In questo sign. si usa pure assol. *genovesa*, dicendosi *Na genovesa de vacca, de vetella, de pulle* ec.’; Andreoli: *genuvese* ‘carne cotta alla genovese’; Coppola: *genuvésa, genuvese* ‘sugo di carne cotta con cipolla consumata, senza pomodoro, genovese’. || ---

Var e der.: *genovesa, genuvese.*

Sint.: *finta genovese, genovese fujuta.*

Comm.: La *genovese* è una preparazione tipica del capoluogo campano dichiarata *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione. Si tratta di uno stufato a base di carne e abbondante cipolla, impiegato, come il → *ragù*, anche per la realizzazione di primi piatti (gli *ziti* sono il formato di pasta più utilizzato).

Il sost. *genovese* 'piatto a base di carne e cipolle' (utilizzato per indicare tanto lo stufato di carne, quanto la pasta con esso condita) è chiaramente risultato dell'ellissi del sostantivo nel sint. *carne alla genovese*, come si evince chiaramente dalla documentazione letteraria proposta (per i sint. del tipo *"x" alla*, cfr. THOMASSEN 1998). Stando alla lessicografia cittadina, sembra che l'uso di indicare la pietanza con il solo sostantivo fosse già ottocentesco e non escludesse l'utilizzo del sintagma (così è, del resto, tutt'oggi; oltre alla *genovese*, si pensi ai sintagmi del tipo *pizza alla marinara* o *pizza alla romana*, che coesistono con i sostantivi *marinara* e *romana* per indicare la medesima preparazione).

È difficile stabilire, in questo come in casi affini, a cosa sia stata dovuta la selezione dell'aggettivo *genovese* per indicare una simile preparazione[98]. Non mancano esempi, nella letteratura e nella trattatistica italiana, di piatti e pietanze dette *alla genovese* (per una rassegna, cfr. *DI*, II, 239), non accomunate da particolari caratteristiche quanto a ingredienti o modalità. Per quel che riguarda la voce napoletana, sin dal XVIII secolo essa è stata utilizzata per definire piatti a base di carne in cui la presenza della cipolla, oggi elemento fondamentale, non sembra essere tratto dirimente per la motivazione. Sembra, piuttosto, che le preparazioni napoletane siano accomunate dalla modalità di cottura della carne, cucinata a lungo in acqua e variamente aromatizzata (talora con cipolla), come lo *stuffou* genovese o il *piccatiglio* ligure (di un *piccatiglio* si legge anche nel *Cunto* di Basile; cfr. STROMBOLI 2017: 56). È probabile che questa modalità di cottura si considerasse, tra XVII e XVIII secolo, come tipica della cucina ligure, allo stesso modo in cui oggi le pietanze contenenti melanzane sono considerate

[98] Non sembrano esserci motivi per ritenere che i *tria ianuensis* cui si fa riferimento nel *Liber de Coquina* siano da considerarsi in diretta relazione con l'attuale *genovese* napoletana. L'aggettivo *ianuensis* è chiaramente riferito al sost. *tria*, un formato di pasta lunga nella cui commercializzazione tanta parte ebbero i mercanti genovesi, ai quali si deve la denominazione. Il dato interessante su questa preparazione in relazione a quella napoletana riguarda, tuttavia, il permanere di usi gastronomici di lunghissima tradizione. Si riporta, di seguito, il passo dedicato ai *tria ianuensis* in MARTELLOTTI 2005: 95: «la ricetta compare nel capitolo secondo, inserita tra le salse per le carni (tra un *sapor pro assaturis* e una *alleata pro carnibus*), e si deve quindi arguire che lo spezzatino orientale per la pasta abbia seguito lo stesso percorso degli altri brodetti arabi, divenendo complementare dell'arrosto e trasformandosi quindi in un contorno: in questa veste compare nella trattatistica culinaria rinascimentale, e nella ambigua preparazione della *genovese* (dove l'arrosto si serve a parte), che nonostante la denominazione è specialità regionale napoletana».

tradizionalmente siciliane (quindi spesso genericamente definite *alla siciliana*) in virtù dell'abbondante impiego che di questo ortaggio si fa nella cucina dell'isola. Questo dato sembra essere confermato dal Corrado, che riportando la ricetta della lonza *alla genovese*, specifica che la carne, soffritta in burro o strutto, deve essere poco alla volta irrorata d'acqua per evitare che si secchi (CORRADO 1773: 13)[99].

Informazioni utili intorno a preparazioni dette *alla genovese* vengono, oltre che dalla lessicografia, anche dalla *Cucina teorico-pratica* del Cavalcanti, la cui prima edizione riferisce solo di una *vitella alla genovese con cipollette* e di un *pasticcio di carne alla genovese*, di cui, tuttavia, non vengono fornite le ricette (CAVALCANTI 1839: 327 e 343). È interessante rilevare che nella ricetta dell'*arrosto alla papigliotta* (CAVALCANTI 1839: 144) l'autore fa riferimento alla citata *vitella*, specificando che per la realizzazione dell'arrosto la vitella deve essere sì soffritta «come suol dirsi alla genovese», ma senza l'aggiunta di cipolle, indicazione che permette di supporre la non rilevanza di questo ingrediente nei piatti detti *alla genovese*. Nell'edizione del 1844, inoltre, l'autore propone, nella sezione in dialetto napoletano, la ricetta della *carne alla genovese*, con il cui brodo è possibile condire i *paternostielli* (i formati di pasta di piccole dimensioni). La cipolla è assente tra gli ingredienti proposti da Cavalcanti (il quale scrive genericamente di *spezie*), ma rimane fondamentale la lenta cottura della carne in acqua, da aggiungere a più riprese nel corso della cottura.

Quanto ai dati più recenti ricavabili sulla preparazione, va specificato che l'Artusi, nella sua *Scienza in cucina*, riporta effettivamente una ricetta di *carne alla genovese*, ovvero di carne lungamente cotta in brodo e con esso servita. All'inizio del Novecento, il Panzini (ed. 1908) registra ancora *genovese*, sostantivo glossato come 'carne in umido' (*DI*, II, 240). La prima edizione della *Guida gastronomica d'Italia* (1931) tace, invece, sulla *genovese*. Per una ricetta, per così dire, codificata, che includa la cipolla (in grandi quantità) tra gli ingredienti, bisogna attendere il 1965, anno in cui è dato alle stampe il manuale di cucina napoletana di Jeanne Caròla Francesconi.

Ultimo cenno meritano, infine, i sintagmi *finta genovese* e *genovese fujuta*, utilizzati per indicare uno stufato di sole cipolle con cui è generalmente condita

[99] Tanto Corrado quanto Latini riportano la ricetta del *fegato alla genovese* (CORRADO 1773: 18; LATINI 1694: 125), consistente in fette di fegato condite con una salsa a base di fegato, spezie, aglio, aceto e altri ingredienti. Una pietanza simile, caratterizzata, almeno in alcune versioni, dall'inserimento di cipolla in quantità abbondanti, è ancora in uso in Liguria, ed è nota come *fegato all'aggiada*.

la pasta. Si tratta di una versione più economica della *genovese* classica, contenente carne. In particolare, il sint. *genovese fujuta* si inserisce nell'insieme di pietanze che, rappresentanti versioni povere di piatti ricchi, generalmente a base di carne o pesce, sono argutamente definite con sintagmi che mettono in evidenza l'assenza dell'ingrediente principale. Accanto alla *genovese fujuta* si ricordano, per il nap. gli spaghetti con vongole *fujute*, nient'altro che spaghetti con pomodorino e prezzemolo, per il sic. la pasta con le sarde *a mare* con finocchietto, uva passa e mollica di pane abbrustolita, e per il lomb. gli *osei scampai*, secondo piatto contenente carne rossa in luogo di carne bianca (cfr. anche BECCARIA 2005: 14).

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *ragù.*

FONTE: PAT 2020.

gliumariello s.m.

dim. di *gliuommaro*.

‘involtini di interiora di agnello o capretto’

Altra doc.: Pignataro 2014.

Doc. less.: (SA) Palomonte: *gliummərieddə* ‘pietanza fatta con gli intestini dei capretti’; Sassano: *gliummarieddi* ‘involtini di intestini di agnello con pezzi di carne, fegato e polmone’; Teggiano: *gliummarièddu* ‘involtino di interiora di ovino’.

Var e der.: *gliummarieddo*, *gliuommar*[*ə*], *jummarelle*.

Comm.: Gli *gliummarielli* sono una preparazione del tutto affine ai *mugliatielli* (s.v.), ai quali si rimanda per una descrizione più dettagliata del referente. Con questo nome gli involtini sono noti alla Basilicata (*DEDI gnëmmërìddë*), alla Puglia (VDS *gnummarieḍḍu* ‘involtino di carne o di intestini attorcigliato a forma di gomitolo’; *DEDI gnemerièdde*) e alla Calabria (*NDDC gliommariellu* ‘involtino di intestini di agnello attorcigliato a forma di gomitolo); in Campania, la parola e il referente da essa indicato sembrano essere maggiormente diffusi nella provincia di Salerno e in particolare nel Vallo di Diano, ma è significativa anche la presenza di *gliuommar*[*ə*] ‘involtino d’interiora d’agnello’ (oltre che ‘gomitolo’) a Calitri, in provincia di Avellino.

Dal punto di vista etimologico, il lemma non pone particolari problemi. Il sostantivo, a cui è stato aggiunto il suffisso -ello (< -ELLUS), deriva dal lat. GLOMUS, -ERIS. La variante selezionata della base è quella con *-a-* tonica, ampiamente diffusa in Campania. La modalità denominativa avvicina il lemma alla ricca serie di geosinonimi della pietanza che fanno riferimento alla forma e alla modalità di preparazione (attraverso il ravvolgimento e la chiusura dell’involtino, formato con l’omento, con gli intestini dell’animale macellato). Si tratta, tuttavia, dell’unico tipo che muove non da un p. pass. suffissato, ma da un sostantivo.

La var. *gliummarieddo* presenta evoluzione di *-ll-* > *-dd-* attesa per i dialetti cilentani (DE BLASI 2009: 47). Quanto alla var. *jummarelle*, probabilmente dovrà intendersi come *gliummarelle*; la grafia *j-* poggia sull’interpretazione dell’estensore della fonte (Pignataro 2014) che non trova riscontro nell’area di riferimento (Vallo di Diano). L’esito *j-*, atteso per una parte dell’Italia centrale compresa tra Lazio, Umbria, Abruzzo e Marche, non è riscontrato nella Campania meridionale, dove in genere l’evoluzione di GL- latino dà *ɫ* (cfr. Rohlfs, § 184).

Diff.: Cilento.
Prep. affini: → *abbuoto,* → *mbrugliatiello,* → *mugliatiello* → *turceniéllo.*

FONTE: De Blasi 2006.

graffa s.f.

forse dal ted. *krapfen* ‘frittella ripiena’.

‘ciambella a base di patata fritta e ricoperta di zucchero semolato’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || CAMPANIASF 2018: 108 *graffe*; || ---
Doc. less.: Coppola: *gràffa* ‘ciambella di pasta dolce fritta e zuccherata’
Var e der.: ---
Sint.: ---

Comm.: La *graffa* è una ciambella dolce preparata con farina, uova e patate lesse fritta in abbondante olio di semi e ricoperta di zucchero semolato che rappresenta oggi, a Napoli, una delle *paste da colazione* più apprezzate[100]. Sebbene questo tipo di impiego delle *graffe* abbia reso necessaria la loro presenza quotidiana sui banconi dei bar della città, pare che i giorni intorno al Carnevale siano il periodo prediletto per la loro preparazione (anche casalinga) e il loro consumo in quantità maggiori del solito e in momenti diversi della giornata.

È opinione diffusa che l’origine del dolce e, di conseguenza, della parola utilizzata per definirlo siano da ricollegarsi a quella sorta di panino fritto (ma talvolta anche cotto in forno), ripieno di marmellata o crema e ricoperto di zucchero a velo, che in Austria e in Germania prende il nome di *krapfen*. Di questa opinione sono D’ACHILLE-VIVIANI 2009 e la Vera Gheno che, in un intervento del 6 novembre 2012 pubblicato sul sito dell’Accademia della Crusca (GHENO 2012), in risposta a un quesito di Giulia V. che chiede se «*krapfen* e *graffa* abbiano lo stesso etimo», dopo aver ripercorso la storia della parola tedesca, scrive:

> […] a Napoli i krapfen vengono chiamati *graffe*, come pure, in base a testimonianze di parlanti, in Calabria e in Sicilia; in questo caso, però, non appare esserci alcun collegamento con l’etimo fin qui discusso, ma si tratta piuttosto dei consueti esiti di sonorizzazione osservabili nei dialetti dei luoghi menzionati.

[100] Questa informazione si ricava, oltre che dall’esperienza personale, anche dai dati disponibili sul web. In un celebre sito di ricette, in relazione alle *graffe*, si legge: «Il loro impasto è a base di farina, patate lessate e schiacciate; e Napoli, proprio come per il migliaccio, è la loro patria: qui si possono trovare tutto l’anno e in particolare vengono consumate al bar insieme a un buon caffè bollente». A questi dati si aggiungono quelli riscontrabili in D’ACHILLE-VIVIANI 2009: 423-445. Qui i due studiosi rilevano anche la mancanza, nell’italiano, di un iperonimo per indicare, in generale, i prodotti da colazione.

I dizionari storici ed etimologici sono concordi nel ritenere che la prima attestazione del tedeschismo nella lingua nazionale sia datata 1891 e si trovi, nella forma *krapfen*, nella prima edizione di *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* dell'Artusi. È tuttavia possibile andare indietro di qualche decennio fino ad arrivare, più precisamente, al 1862, anno in cui la parola, nella medesima forma, appare su *Il Nazionale, periodico politico e letterario* edito a Zara (NAZIONALE 1862: 32); di tre anni più tarda è l'attestazione su *L'Arlechino*, un settimanale satirico triestino in cui la parola è inserita in un *Aneddoto storico autentico, bollato e palpitante d'attualità* (ARLECCHINO 1865: 12). La retrodatazione permette, quindi, di aggiungere un tassello alla storia del tedeschismo: si può dedurre, infatti, che esso sia penetrato da contesti geografico-politici asburgici e che da lì si sia diffuso, con il suo referente, in Italia. Al 1889 risale la forma adattata *crafen* del dialetto triestino (così in GHENO 2012) e al 1941 il *kraffen* che si rintraccia nella *Rassegna economica dell'Africa italiana*[101]. Al di là di questi sparuti adattamenti, comunque, il tedeschismo non sembra aver goduto di così ampio successo e per indicare lo stesso referente i diversi dialetti e italiani regionali hanno selezionato, nel tempo, parole diverse[102]. Queste condizioni (le attestazioni tarde di *krapfen* e i suoi adattamenti parziali e circoscritti all'area triestina; l'uso di termini già dell'italiano per indicare il medesimo oggetto gastronomico) spingono a porsi, in relazione al napoletano *graffa* 'ciambella fritta di patate', almeno due domande: quale sia il periodo di penetrazione del presunto germanismo nel dialetto di Napoli e perché il napoletano avrebbe scelto la parola *krapfen*, adattandola, per designare una preparazione che con il dolce tedesco non condivide né la forma, né gli ingredienti, ma solo la modalità di cottura (ma si ricordi che talvolta i *krapfen* sono cotti al forno).

Per rispondere alla prima domanda, messa da parte la tesi (che non sembra godere del sostegno degli studiosi) secondo la quale i *krapfen* sarebbero arrivati a Napoli al tempo della brevissima dominazione asburgica (1713-1734), si dovrebbe pensare alla mediazione dell'italiano (post 1842) che, come si è visto, non ha adattato o ha adattato solo parzialmente il tedeschismo alle proprie

[101] Questo tipo di prestito va inserito, probabilmente, nel solco di altri prestiti così descritti da Morlicchio: «Molto più numerose [rispetto alle voci di uso comune] sono le parole che appartengono a lessici specialistici […]. Si tratta di tedeschismi entrati prevalentemente nei sec. XIX-XX e pertanto vanno considerati fenomeni di contatto in senso lato, in quanto determinati dalla circolazione di prodotti, invenzioni, idee piuttosto che dalla circulazione [sic] di uomini e spesso diffusi anche in altre lingue europee (internazionalismi)». MORLICCHIO 2006: 1680.

[102] A Roma, ad esempio, *bomba* e *bombolone*. Così scrive un utente del sito Akille.net: «Una volta, in un bar di Roma, ho chiesto "un *krapfen*" e mi hanno guardato malissimo. Poi l'ho indicato, e mi hanno detto "Aaah, *a' bbomba*"». D'ACHILLE-VIVIANI 2009: 433.

caratteristiche fonetiche. A Napoli la parola sarebbe giunta, pertanto, con *kr-* iniziale, nesso la cui sonorizzazione (> *gr-*) non è, in fin dei conti, per il caso qui analizzato, così scontata. Per rimanere sul piano dei prestiti linguistici gastronomici, si può pensare, come dato a favore del mantenimento della variante non sonorizzata, il nap. *crocchè*, evidente francesismo (< *croquette*). La variante *graffa* da un supposto *krapfen* o *kraffen* appare, insomma, fin troppo erosa se si considera il poco tempo trascorso dalla prima attestazione italiana ai nostri giorni[103].

Il *krapfen* tedesco (o *bomba* o *bombolone*) non ha niente in comune, come si diceva, con la *graffa* napoletana, ad esclusione della modalità di cottura[104]. Ciò che a prima vista distingue i due dolci, anche agli occhi di chi non ne conosce le ricette, è certamente la forma. Le *graffe* napoletane hanno assunto infatti la forma di ciambella che, per quanto sia la più diffusa (e già molto diversa da quella di panino ripieno dei *krapfen*), non è certo l'unica e forse nemmeno l'originaria. Ancora in alcuni locali di Napoli è possibile trovare *graffe* in forma di uncino le cui estremità sono ripiegate l'una sull'altra. Questo indizio permette di immaginare un'origine del nome assai diversa. Tale circostanza consente di mettere in relazione il nap. *graffa* con altre parole come → *raffiolo* o → *ancinetto*, circolanti a Napoli e derivanti da una base linguistica connessa, in entrambi i casi, al significato di 'uncino'. Non è da escludere, pertanto, l'ipotesi di una derivazione da un *graffio* 'uncino', considerata anche l'esistenza, in nap. di derivati (non diretti) del lgb. **krapfo* (cfr. *DEI*, s.v. *raffio*), che danno esiti fonetici quali *grampa*, *gränfa*, *ränfa*, *räffio* e *ranfino*. I dati a disposizione, tuttavia, non sembra sufficienti a confermare l'ipotesi.

Diff.: Napoli.

Prep. affini: → *zeppola.*

FONTE: Coppola.

[103] Sarà bene notare che le prime attestazioni italiane dimostrano come la parola fosse chiaramente avvertita come straniera. Le prime due fonti la trascrivono, infatti, in corsivo, mentre l'Artusi dice chiaramente: «Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di *tedescheria* [corsivo dell'autore]».

[104] Il fatto stesso che entrambi i dolci siano spesso associati al Carnevale non sembra pertinente come dato a favore dell'ipotesi del tedeschismo. È noto, infatti, che ciò che accomuna quasi tutti i dolci legati alle tradizioni carnascialesche (*chiacchiere*, *castagnole*, *cicerchiata*, *frìtole*, *rosacatarre*) è l'uso della frittura.

mafalde s.f.pl.

forse dal sic. *mafalda* ‘cordoncino’.

‘formato di pasta lunga e piatta dai bordi ondulati’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: ricettari, guide, ecc.
Doc. less.: --- || --- || ZANINIDEVITA 2009: 191 *mafalda.*
Var e der.: ---
Sint.: ---
Comm.: La *mafalda* è un formato di pasta oggi ampiamente diffuso a Napoli e consistente in una fettuccia larga e piatta caratterizzata dai bordi ondulati. Il formato è utilizzato principalmente per la realizzazione di primi piatti a base di ragù e ricotta ed è noto, in tutta Italia, con diverse denominazioni. La documentazione relativa al formato è, come si vede, praticamente inesistente, nonostante esso sia molto utilizzato in Campania anche per la realizzazione di piatti tipici. Il formato è menzionato negli elenchi di *PAT*, ma la denominazione di tipicità riguarda, in questo caso, la regione Puglia.

La parola *mafalda* sembra essere ignorata dalla lessicografia, tanto da quella storica quanto da quella contemporanea, tanto da quella regionale quanto da quella nazionale. Unica traccia del formato si trova in ZANINIDEVITA 2009, in cui si parla del formato come di una pasta diffusa in tutta Italia e generalmente utilizzata in associazione a condimenti locali.

Il silenzio generale su questa denominazione è forse dovuto alla diffusione tarda del formato, almeno con questa denominazione. È noto, infatti, che una pasta dalle caratteristiche simile fosse conosciuta già alla fine dell’Ottocento con il nome di *fettuccella ricca* (cfr. GONIZZI 2003: 54; per ALBERINI 1994: 29 le *fettucce* sono *ricce*), sintagma tratto probabilmente dal mondo della sartoria.

È generalmente accettata l’ipotesi per cui la parola *mafalda* per indicare una pasta dai bordi ondulati derivi dal nome dell’amata principessa Mafalda di Savoia, figlia di Vittorio Emanuale III, tragicamente morta nel campo di concentramento di Buchenwald (così in ZANINIDEVITA 2009), sebbene non sia del tutto chiaro se il formato sia “nato” per celebrare la nascita di questo personaggio o per commemorarne la morte. Sembra, comunque, che il primo autore a fornire una simile spiegazione alla denominazione sia Giuseppe Prezzolini (cfr. PREZZOLINI 1958: 146, che costituirebbe anche la prima attestazione italiana della parola). L’ipotesi convince per il fatto che, dal punto di vista semantico, la parola si

inserisce bene nel gruppo di denominazioni di formati di pasta dedicata a eventi storici legati al colonialismo italiano (tra questi, ad esempio, le *bengasine*, le *abissine*, le *tripoline* e ancora le *assabesi*.

Tuttavia, la considerazione della presenza, in Sicilia, di un panino denominato *mafalda*, fa sorgere il dubbio di una *lectio facilior* della spiegazione proposta per il formato. Se, infatti, per la pasta è possibile supporre l'intento celebrativo (specie se il formato in questione è associato a giorni o piatti speciali, com'è il caso delle *mafalde*), più difficilmente questo intento potrà essere tenuto in conto per un prodotto da forno, rustico e quotidiano, non inserito in un processo di produzione ampio. La denominazione del panino, infatti, non ha probabilmente nulla a che vedere con Mafalda di Savoia. Data la forma del prodotto, simile a quella di un cordoncino arrotolato a formare una serpentina, l'origine del nome andrà ricercata in quel *mafalda* (o *mafarda*) noto in Sicilia già nei primi decenni dell'Ottocento con il significato di 'corda lunga venti centimetri, utilizzata per fissare le reti alla relinga' (documentato in PITRÈ 1928). La parola, ricondotta per la prima volta all'arabo da GIACOMARRA 1975, potrebbe derivare da un ar. **mafarda* (di cui la var. *mafalda* sarebbe forma ipercorretta), derivato di *farad* 'piegare, torcere', ipotesi che comunque rimane da verificare.

Il significato individuato dal Pitrè per il sic. *mafarda*, al quale dovrà probabilmente ascriversi anche il sic. *mafalda* (o *mafarda*) 'panino da farcire', si adatta bene, dal punto di vista semantico, a descrivere un formato di pasta lunga simile, anche grazie al bordo ondulato, a un cordoncino utilizzato nell'ambito della pesca. Data l'origine araba della parola, la sua diffusione a Napoli (e nel resto dell'Italia meridionale) sarebbe dovuta alla Sicilia, dalla quale la voce sarebbe partita muovendosi soprattutto negli ambienti marinareschi. A conferma di questa ipotesi manca, tuttavia, adeguata documentazione meridionale che confermi la diffusione del sicilianismo.

L'associazione al personaggio di Mafalda di Savoia dové essere comunque piuttosto semplice, dato il successo di questo personaggio e la risonanza che ebbe la sua morte. Non è chiaro, comunque, se vi sia una qualche associazione tra il sost. *mafalda* e quello di *reginetta*, oggi utilizzato per definire il medesimo formato.

Diff.: Campania.

Prep. affini: *manfredi, reginette.*

FONTE: ZANINIDEVITA.

manteca s.f.

dallo sp. *manteca* ‘burro, grasso’.

1. [n.a.] ‘burro, sp. di latte di pecora’.
2. ‘ricotta di latte vaccino che si produce nella provincia di Avellino’.
3. ‘piccola forma di provolone o caciocavallo ripiena di burro’.

Doc. dial.: ante 1632, BasileMuse, 504 v. 65: «’no paro de zezzelle / che songo de ioncata doi fescelle, songo dui sauzarielle de *manteca*»; 1678, SgruttendioTiorba, 138: «A na fronnella de sse toie chiatta / Li Resinare, bello allegramente, / (Pe chiù ncè ncannarire assai la Gente / La *Manteca* ncè spanneno, e la Nnatta»; sec. XVIII, *Canti Carnascialeschi*, 28 v. 51: « Ergo il piecoro, o sia la pecorella, / In vita ci alimenta, veste e sana / Dannoci la *manteca*, latto e lana»; 1719, *LisaPontegliosa*, a. I sc. VI v. 257: «Lo ppane me l’abbusco, io saccio fare / caso, nnatte, *manteca*, e recottelle»; 1830, FedroMormile, 4 218: «Na vipera trasette, e là cercanno / Da mangiare, la famma ecco la ceca / A mozzecà na limma che trovanno / Tennera e doce comm’a la *manteca* / N’appe lo bemmenuto e lo buon anno».

Altra doc.: CRISCI 1634, 86; LATINI 1694, 358; || --- || AtlanteFormaggi.

Doc. less.: *manteca* ‘butiro del latte di pecora. È voce tutta Spagnuola, come è anche loro uso e gusto questa specie di cattivo burro, perché più facile ad aversi; e lo stesso avviene a Noi, che per mancanza di pascoli convenienti stentiamo ad aver a buon mercato il butiro delle vacche’; Puoti: *manteca* ‘è una sorta di burro di pessima qualità, che appresso di noi non si mangia, ma si adopera in altri usi. Burro, butiro. Dobbiamo qui avvertire che dicendosi burro o butiro a quello che noi diciamo *manteca*, si può non essere inteso, e perciò dovendola nominare ed indicare, è mestieri alla voce toscana unir qualche aggiunto che ben determini la cosa’; Volpe: *manteca* ‘burro, butiro’; D’Ambra: *mantèca* ‘panna, schiuma di latte’; Rocco: *Manteca* ‘materia grassa e untuosa che riman di sopra quando si fa la ricotta, Manteca. Il Galiani dice che è il Burro tratto dal latte di pecora’; Andreoli: *manteca* ‘manteca’; Altamura 1956: *manteca* ‘panna, schiuma di latte, burro di pecora’; Coppola: ‘panna, schiuma del latte; burro, burrino’; || **(BN)** Pietraroja: *mantèca* ‘piccolo latticino ripieno di burro’; **(AV)** Ariano Irpino: *manteca* ‘forma di cacio con burro all’interno, burrino’; Bagnoli Irpino: *mantèca* ‘panna ricavata dal latte di mucca; ricotta di vacca di prima qualità’; Bisaccia: *mandèca* ‘burro; ricotta burrosa’; Caggiano: *mantèca* ‘schiuma del latte, panna’; Montaguto: *mantèche* ‘manteca, formetta di formaggio tenero’; Montella: *mandèca*

‘è/era detto il burro. Dalla ricotta *ammandècata*, quando non esistevano le centrifughe scrematrici, attraverso apposito procedimento, si ricavava il burro’; Morra De Sanctis: *mandéca* ‘burro’; **(SA)** Sassano: *manteca* **‘**formaggio a forma di pera dalla scorza dura contenente burro’; Teggiano: *manteca* ‘formaggio a massa molliccia’; *mandèca* ‘Burrino; Ricotta di prima qualità’.

Var e der.: *mantechiglia*.

Sint.: *ricotta manteca*.

Comm.: Con il tipo *˹manteca˺* si definiscono, in Campania, almeno due prodotti dell’industria casearia, confezionati principalmente nelle province interne della regione. Il prodotto descritto al significato 2. è tipico, con questo nome, della sola provincia di Avellino ed è stato dichiarato PAT della regione con la denominazione *ricotta manteca di Montella*. Si tratta di un formaggio che può essere consumato fresco o stagionato, prodotto in fuscelle che gli conferiscono la tipica forma a tronco di cono più o meno allungata. Il significato di ‘piccola forma di provolone o caciocavallo ripiena di burro’ non è esclusivamente campano, ma è distribuito in gran parte dell’Italia meridionale, dove ùla parola convive con il sinonimo → *burrino*. Per il Salento, VDS registra *mantèca* (var. *mandeca*, *mandechə*) ‘burro chiuso in pasta di caciocavallo che prende la forma di una pera’. Per la Basilicata, BIGALKE lemmatizza *mandéka* ‘burro, grasso’, sotto cui inserisce anche il dim. *mandikulə* ‘burro racchiuso in una forma di pera di cacio’. In *NDDC* la *manteca* è descritta, similmente, come ‘butirro, burro chiuso e conservato in una scorza indurita di formaggio che ha la forma di una pera’. In Sicilia, la parola *manteca* presenta un ampio ventaglio semantico: ‘sostanza grassa ricavata dall’acqua calda in cui si è lavorata la pasta del caciocavallo’; ‘burro che si ricava dopo la manipolazione del caciocavallo’; ‘primo latte della mucca’; ‘velo del latte’[105]. Altri dati relativi all’Italia meridionale si trovano nella c. 1207 (cp) *dell’AIS*[106].

La parola, il cui etimo prossimo è chiaramente riconducibile all’iberoorm. *˹manteca˺* ‘sostanza grassa’, è attestata per la prima volta in SCOBAR 1519, alla

[105] Calabrese e siciliano presentano anche una serie di significati secondari. Per la Calabria, ‘grasso animale’, ‘pomata’, ‘grasso per ungere le scarpe’ (NDDC, s.v.); per la Sicilia, ‘cibo stracotto, poltiglia’, ‘cibo assai squisito’, ‘unguento, pomata a scopo medicamentoso, ricavata o dalla cottura di erbe medicinali, o dal grasso affiorante dall’acqua della lavorazione del caciocavallo, o dal midollo dell’osso del maiale, secco’; ‘cispa degli occhi’; ‘cera particolare dei calzolai’; ‘ventre di animale’; ‘persona molto lenta nei movimenti’ (VS, s.v.).

[106] Nella GUIDATCI 1931 si scrive di *manteche* tipiche dell’Abruzzo (per il quale non c’è documentazione lessicografica) e della Puglia. Non si parla invece delle *manteche* molisane e campane, aree per le quali, da quanto si legge nella stessa *Guida*, il tipo *˹burrino˺* predomina per la definizione di questo prodotto.

cui voce *mantica* si legge: «oi saimi *liquamen -nis*». In siciliano, la voce è ininterrottamente registrata dalla lessicografia, nell'ambito della quale è sempre associata al valore di 'burro' (cfr. MICHEL 1996). La lessicografia cinquecentesca napoletana non accenna alla parola, ma essa appare nella letteratura già nei primi decenni del XVII secolo. L'assenza di documentazione lessicografica cinque-secentesca impedisce di chiarire a cosa facessero riferimento, con questa parola, autori come Basile o Sgruttendio, ma il contesto viene in soccorso dell'interpretazione semantica, almeno parziale, della parola. Nelle *Muse*, i *sauzarielle de manteca*, come le *fescelle de ioncata* (*giuncata*), sono paragonati ai seni di Tersicore, associazione che permette di postulare che la *manteca* dovesse essere un formaggio di consistenza morbida e burrosa e, come l'attuale *giuncata*, assai simile alla ricotta (ma più soda). Sgruttendio informa, invece, della possibilità di spalmare la *manteca* sulle foglie di cavolo (come si faceva con la → *natta*, ossia la 'panna'), ancora indizio che doveva trattarsi un formaggio con una consistenza tale da poter essere, appunto, spalmato. All'ambito napoletano appartiene anche la prima attestazione della parola in un libro di cucina, *La lucerna de' corteggiani*, nel quale la *manteca* è ingrediente di molte ricette, sia dolci che salate (sebbene una tale distinzione non sia molto valida per il '600). Non è chiaro, tuttavia, cosa l'autore intendesse descrivere con la parola *manteca* né quale fosse l'utilizzo del prodotto nelle preparazioni proposte. Più limpido, invece, è il secondo ricettario napoletano, *Lo scalco alla moderna*, nel quale l'uso della *manteca* è alternativo a quello del burro e, in un caso, a quello della → *provola* e della → *mozzarella*, probabilmente per la sua consistenza, più pastosa rispetto al burro (cfr. LATINI 1694: I, 358; II, 53).

A partire dal '700, lo statuto semantico della parola si fa più chiaro, grazie alla registrazione in Galiani cui risponde, coerentemente, la documentazione letteraria, che conferma il valore di 'burro di pecora', chiarissimo nei versi della *Quatriglia de li lattare* dedicati proprio al latte di pecora. Nello stesso componimento, inoltre, la *manteca* è associata al *butiro* come grasso da utilizzare per la frittura in luogo dell'olio (cfr. CASALE 1977: 91). Il significato di 'burro' (non necessariamente confezionato con latte di pecora) risulta attivo ancora nel XIX secolo e in parte del XX, ma ne manca documentazione recente, anche nella lessicografia regionale[107]. Tuttavia, non può non intravedersi il più antico valore

[107] La parola *mantèca* ha assunto anche altri significati, nel napoletano. Oltre ai significati gastronomici qui segnalati, si ricordano quelli di 'unguento utilizzato per la cura dei capelli o a scopi terapeutici' e 'denaro' (quest'ultimo condiviso con il milanese; cfr. MICHEL 1996, s.v. *manteca*).

semantico di ‘burro’ nell’accezione attuale di ‘formaggio contenente burro’ che la parola *manteca* ha assunto in gran parte dell’Italia meridionale, sebbene questa subisca, oggi, la concorrenza di → *burrino*, parola costruita secondo il medesimo meccanismo semantico, e forse preferita per motivi commerciali. Né è da tenere separato dall’antico valore di ‘burro’, quello recente di ‘ricotta vaccina tipica della provincia di Avellino’, sia che dipenda dalla consistenza liscia e morbida del latticino, sia che dipenda dal fatto che questo prodotto costituisse la base da cui era ricavato il burro, come vuole la fonte per Montella[108].

Si diceva che l’etimo della parola è da ricondurre all’iberorom. ⌜*manteca*⌝ ‘sostanza grassa’ (documentato in sp. dal 1155; cfr. *DCECH*, s.v.) a sua volta da una base preromana difficile da ricostruire[109]. Non ha trovato seguito l’idea di Rohlfs secondo cui, in Italia meridionale, la parola non è prestito spagnolo, ma voce indigena connessa al latino MANTĬCA ‘otre’, sviluppatosi in ‘contenitore a forma di pera nel quale si conserva il burro’[110] (una riproduzione del quale si trova alla c. 1206 dell’AIS). Secondo Corominas, al contrario, la grande quantità di accezioni diverse da ‘burro’ che la parola ha assunto nei diversi dialetti

---

Un valore non registrato nei vocabolari napoletani, secondo FEW presente anche in Umbria (cfr. FEW 6/1, 267) è quello di ‘cispa degli occhi’ (in VALENTINO 1748: 45 si legge: «l’uocchie puro no poco guerciavono / n’ascieva na *manteca* assaje freschissema / che la commune scazzimma la chiammano»). Accanto a *manteca*, vanno ricordati il sost. *mantechiglia* ‘unguento medicamentoso’ (poi ‘unguento per i capelli, brillantina’), attestato a Napoli dalla fine del ’600 (STIGLIOLA 1699: 58; in Sicilia, dal ’600, con uguale significato; cfr. MICHEL 1996, s.v. *mantichìgghia*) e il v. *ammantecare* ‘ridurre a consistenza di manteca le materie di cui si fanno gli stracchini’, dal XVIII secolo (cfr. Rocco, s.v. *ammantecare*; il v. *mantecare* è retrodatabile al 1820 e si trova in un’opera di Vincenzo Corrado (CORRADO 1820: 72).

[108] Il centro di produzione più importante per la produzione della *manteca* è Montella, tanto che il prodotto è noto, altrove, con la denominazione di *ricotta di Montella*, rintracciabile già nella sopracitata *Quatriglia de li lattare*.

[109] Secondo *FEW* (6/1 267) e *DEI* (s.v. *mantèca*), la base da cui partire è **mantaica*. Corominas ritiene che, data la presenza di parole derivanti dalla stessa base in castigliano, catalano e portoghese, non si possa partire da un’unica forma, dal momento che le tre lingue presuppongono basi fonetiche diverse. La variante **mantaica* andrebbe bene per il portoghese, ma non sarebbe adatta al castigliano (per il quale ci si aspetta una forma in -ĘCCA) né al catalano (che presuppone, invece, una forma in -ĘCA).

[110] Dopo aver esposto l’ipotesi di Rohlfs, Corominas conclude: «[…] nótese que en Calabria y en algún punto de la Pulla, según el proprio mapa [*AIS*, c. 1206], se da a la perita o a su contenido el nombre de *butirru* (puntos 716, 761, 766); luego también en el caso de *mandeca* el significado primitivo será ‘mantequilla del viejo tipo local (imitado de los españoles)’, y sólo secundariamente se habrá aplicado a la perita típica, mientras que el nombre tomando del italiano, *burro* (no autóctono en el país), o su variante *butirro*, se reserverían más comúnemente para la mantequilla corriente, expendida en el commercio. Creo, por lo tanto, que ahí no tenemos arcaísmo alguno (a no ser que endendamos por arcaísmo lo introducido en el S. XVI), y que aun si la etimología MANTĬCA fuese buena no habría continuidad semántica de ‘odre’ a ‘perita de mantequilla’ sino pasando por ‘mantequilla’».

dell'Italia meridionale (e in italiano) «pueden mirarse ya como indicio de una palabra importada»[111]. In BARBATO 2000 (s.v. *mantica*), dove si ricorda anche l'occorrenza nel volgarizzamento del *Liber Mascalcie* a opera di Cola de Jennaro (ma nel significato non gastronomico di 'unguento'; cfr. MONTINARO 2013, *Glossario*, s.v. *mantìca*), si inserisce la voce tra i catalanismi (cfr. DECat, s.v. *mantega*), ma è possibile supporre che via sia stata una convergenza di tradizioni linguistiche, entro la quale l'ingresso prima del catalanismo, poi dell'ispanismo (quest'ultimo tra la seconda metà del XVI secolo e il XVII, vista anche l'assenza della parola nelle edizioni più antiche di un'opera altamente ricettiva come lo *Spicilegium*), ha favorito la diffusione del tipo ˹*manteca*˺ in Italia meridionale.

Diff.: Irpinia (2); Campania (3).

Prep. affini: → *burrino*, → *butirro*.

FONTE: PAT 2020.

[111] La parola *manteca* è attestata in italiano dal XVII secolo, nel significato di 'unguento per la cura della pelle e dei capelli, pomata'. Col valore di 'burro di scarsa qualità' si trova, invece, in una satira di Buonarroti il Giovane composta prima del 1646 (cfr. GDLI, s.v. *manteca*). È chiaro che, anche in altri dialetti italiani, la parola sia da considerarsi un ispanismo. Dall'Italia meridionale, la parola sarebbe partita alla volta della Romania; dai dialetti settentrionali, la parola è passata a Nizza, dove ha sviluppato il significato di 'sporcizia' (cfr. *FEW* 6/1 267).

maritato agg.m.

part. pass. del v. *maritare.*

‘di minestra, preparata con verdure e salsicce di maiale’

Doc. dial.: ante 1627, CorteseVaiasseide, I, 15, 31: « Maccarune e migliaccie da stupire, / Le nobele pignate *mmaretate*, / Zéppole ed autre cose da stordire»; ante 1632, BasileCunto, VII, 1, 146: « Dio Napoli, *no plus*, dove ha puosto li termene la vertute e li confine la grazia! Me parto pe stare sempre vidolo de le pignatte *maretate*!»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 23, 176: « E po’ fa no pegnato *mmaretato* / Co caso, lardo, annoglia e co presutto»; 1760-1783, CerloneOsteria, I, VI, 191: «Aggio na ficocella, e na fellata, / Na bona menestella *mmaretata*, / No maccabeo famoso, e na brasciola»; 1789, VottieroSpecchio, CLXVII, 202: «Nce fuje no criato, che per quanto a vesse potuto magnà, maje se saziava, (mperrò era nfermetà, cheteneva) cierte Signnure fecero, no nguaggio, ca lloro l’avarriano saziato, e cocenaieno no piecoro sano sano, no gallodìnnia, fecero na verdosa *mmaretata*»; 1820, DialochielleII, 124: «Esce lo grà pignato *mmaretato*: lo fummo suio sorzeta no muorto!»; 1847, GenoinoNferta, pagina; «Vonno lo moccaturo co la nocca, Vonno fa’ la menesta *mmaretata*»; 1852, AltavillaAssempecate, I, I, 5: «Nce metto l’acce! No, core mio , so mmaccarune, anze vermecielle; ll’ accio è buono dinto a na menesta *mmaretata*»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo menestraro*: «Tu può fà la menesta *mmaretata*!... lo tengo pure lo cavole-sciore»; 1891, CapozzoliDonChisciotte, 19, 53: «De capocuollo e quatto maccarune; / Appriesso na menesta *mmaretata*»; 1918, VivianiOsteria, 82: «E chella menesta *mmaretata*? na scultura! se puteva pitta’!».

Altra doc.: --- || GUAITI 2010: 79 (*menesta*) *ammaretata*; CAMPANIASF 2018: 59 (*minestra*) *maritata*; || DELTUFO 1588: 50 (*pignato*) *maritato*; GUIDATCI 1931: 355 (*minestra*) *maritata*.

Doc. less.: Galiani: pignato mmaretato ‘minestra di varie erbe, e preparata con varietà pur di carni fresche, e salate, e molto quindi succolenta’; pegnata mmaretata (s.v. pegnata) ‘dicesi una minestra verde di cappucce, acci, scarole, e più sorti di carni salate porcine, e fresche’; Rocco (s.v. maretare) ‘menesta o pegnata mmaretata è una Minestra di verdura, per lo più cavoli, con varie sorte di carne e salami’; Andreoli (s.v. menesta): menesta mmaretata ‘minestra maritata’; Altamura 1956 (s.v. pignata): pignato maretàto ‘minestra di varie verdure con pezzi di carne di maiale’; D’Ascoli: ’Mmaretata ‘rifer. a minestra: cotta con aggiunta di carni di maiale salate’; (s.v. *pignata*): pignato ’mmaritato ‘caratteristica

minestra napoletana'; Coppola: maretàto 'pignato maretato, minestra di varie verdure con pezzi di carne di maiale'; (s.v. menèsta) menesta 'mmaretata 'minestra di carne, verdura e condimenti vari, nel Seicento piatto nazionale dei Napoletani'; || **(CE)** Mondragone: menèsta ammaritàta 'verdura mista con la carne: si mangia il giorno di Santo Stefano e si prepara con verze, cavoli, cappucci, carne di maiale, basilico, aglio, cipòlla e lardo battuto'; **(BN)** Morcone (s.v. *menèsta*) menèsta maritata 'piatto di verdure varie, condite ed insaporite con i "mariti" (pezzi di maiale seccato e salato, o insaccati di suino; come cotiche, osso di prosciutto, ecc.)'; San Bartolomeo in Galdo: *maritata* 'detto di un modo di cucinare la minestra'; Solopaca: *mmaritàta* 'detto di un modo di cucinare la verdura'; **(AV)** Andretta: menèstra mmaretàta 'pietanza fatta con verdura, cotiche e carni grasse'; Bisaccia: munèstra mmaretata 'minestra maritata; minestra di verdure e carne'; Calitri mənestra maritata 'minestra di erbaggi diversi e mista con osso di prosciutto'; **(SA)** Sarno (s.v. *menèsta*) menèsta mmaritàta 'verdura maritata: tradizionale specialità sarnese a base di verdura e carni varie'; Sassano: minestra maritata 'cicoria, sivuni, scarola e quant'altre se ne hanno in una sola pentola; chi la voglia meglio maritare aggiunge 'nnoglia, pacciarieddo, piedi di maiale, ecc.'.

Var e der.: ---

Sint.: *menesta maritata*, *pignato maritato.*

Comm.: L'aggettivo *maritato* è utilizzato, in Campania, per indicare pietanze (generalmente minestre) cucinate con verdure a foglia e salsicce o altre parti del maiale. La preparazione *maritata* (*minestra* o *pignato*) può essere realizzata in modi diversi, dal momento che la selezione delle verdure e della carne può variare in base alla disponibilità stagionale dei prodotti e alle ricette di famiglia. Un sinonimo di *minestra maritata* o *pignato maritato* è il sint. *pignato grasso,* che mette in evidenza la presenza di grassi animali, incrementata, in alcuni casi, dall'aggiunta di lardo. L'aggettivo *maritato,* comunque, fa principalmente riferimento a una modalità di preparazione (più che a una preparazione in senso stretto) oggi non molto diffusa, ma associata generalmente ai giorni di festa, specialmente invernali, considerato l'alto valore nutrizionale e la consistenza di minestra tipica di piatti così cucinati. Questa modalità si inserisce perfettamente nella tradizione gastronomica campana, caratterizzata per secoli da un'alimentazione a base di *foglia* e carne (cfr. SERENI 2015).

L'origine della parola è trasparente, trattandosi del part. pass. del verbo *maritare*, utilizzato non tanto nel significato di 'dare in sposo o in sposa', 'fare sposare', quanto in quello fig. di 'mescolare, confondere' (documentato in it. nel XVI secolo; cfr. *GDLI*, s.v. *maritare*) per indicare l'unione di tanti e diversi

ingredienti all'interno di un'unica pietanza. Piatti cucinati *maritati* sono documentati in Italia almeno dal XIV secolo: di *lasagne maritate*, infatti, scrive già Boccaccio (cfr. *GDLI*, s.v. *maritato*; *TLIO*, s.v. *lasagna*). Nella documentazione italiana disponibile, l'aggettivo *maritato* è associato a preparazioni non necessariamente affini a quella campana. Oltre alle già citate *lasagne*, infatti, potevano essere cucinati *maritati* anche pesci, legumi o pasta associati ad altri ingredienti. L'assenza di testimonianze relative a preparazioni *maritate* all'interno dei ricettari, lascia suppore una vocazione sostanzialmente popolare del piatto (per questo non inserito nelle raccolte rinascimentali e di epoche successive, espressioni, com'è noto, di una cultura gastronomica tendenzialmente aristocratica).

L'ancoraggio culturale di preparazioni *maritate* a Napoli e alla Campania è dovuta al fatto che l'uso di associare le verdure alla carne è, come già accennato, caratteristico della gastronomia campana. Infatti, *minestre* o, più frequentemente, *pignati maritati* sono documentati a Napoli già nella seconda metà del XVI secolo, come si evince dall'occorrenza in Del Tufo il quale, nel suo *Ritratto*, fornisce anche una descrizione della preparazione, spiegando alle gentildonne milanesi che la *maritata* (non più aggettivo, ma sostantivo) è fatta di cavoli, carne e *ossa mastre* (ovvero *ossibuchi*). Come si vede chiaramente, la preparazione cinquecentesca è perfettamente sovrapponibile non solo a quella settecentesca fantasiosamente descritta da Cerlone, ma anche a quella contemporanea. Le uniche differenze tra le diverse forme della pietanza dipendono unicamente dalla selezione degli ingredienti che, si diceva, può molto variare in base alla disponibilità stagionale (o storica) dei prodotti. In tempi più recenti, il legame con Napoli è stato rilevato anche dalla GUIDATCI 1931, che descrive la *minestra maritata* come un piatto a base di *pezzentella* (una salsiccia ottenuta dagli scarti della lavorazione del maiale), osso di prosciutto, cicoria, verze e cavoli cappucci.

Pietanze *maritate* sono comunque tutt'oggi presenti in altre aree del centro-sud. Per l'Abruzzo, CONSANI 2001 segnala, sotto le rispettive voci, la *frittata maritata* 'pietanza preparata con uova sbattute a cui si unirà salsiccia sbriciolata, oppure cubetti di scamorze, di formaggio fresco, oppure pezzettini di tonno, con alici salate spinate e tagliuzzate' (cfr., in merito, anche il sint. *uova maritate* in Piovano Arlotto segnalate nel glossario in MALATO 1967, s.v. *pignato*), e la *pignata maritata* 'pietanza di almeno 7 o 9 legumi residui dalle provviste invernali'. Per la Calabria, *NDDC* (s.v. *minestra*) segnala la *minestra maritata*, ovvero una 'minestra preparata con diversi ortaggi e mista con riso o carne di maiale'. In Sicilia, infine, sono documentati *guastedda maritata* 'focaccia condita con ciccioli, con pezzetti di fegato e con strutto', *minestra* o *nzalata maritata* 'minestra

od insalata maritate, a base di verdure varie', e *pasta maritata* 'minestra con vari tipi di pasta' (*VS*, s.v. *maritata*).

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: DE BLASI 2006.

masciòttela s.f.

da *maggio* + suff. *-otto* cumulato a *-olo*.

‘forma di formaggio più o meno grossa’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || ABETE 2017.
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: *mašuttuleḍḍa*.
Sint.: ---

Comm.: Il tipo *ˈmasciòttelaˌ* è usato in alcune località della Campania per indicare pezzi di formaggio di dimensioni variabili. La parola, distribuita soprattutto in area Irpina (cfr. ABETE 2017, s.vv. *mašòttola* e *mašuttuleḍḍa*) non definisce un particolare tipo di prodotto caseario e, anzi, come il sost. o come l’it. *caciotta,* ha valore generico. Varianti di *ˈmasciòttelaˌ*, con valori semantici affini, interessano anche l’Abruzzo, il Molise e la Basilicata (cfr. *DAM*, s.v. *masciòttə*; BIGALKE, s.v. *mašóttələ*).

Il tipo è da mettere in relazione a *maggio* (cfr. *mascise* ‘maggese’ a Carifani), con suffisso *-otto* cumulato al diminutivo *-ola*. La sua presenza in Campania dimostra che, per quel che riguarda l’esito [ʃ] di *-g-* davanti a vocale anteriore in questa regione, l’Irpinia va con la Puglia e con la Lucania orientale[112]. Quanto alla semantica, va detto che non è raro che prodotti come formaggi, salumi e, soprattutto, frutti ed erbe, prendano il nome dal mese in cui vengono prodotti o giungono a maturazione. Per restare nell’ambito dell’industria casearia, si consideri il *marzolino* ‘formaggio che si produce nel mese di marzo’. È possibile che inizialmente si indicasse, con *ˈmasciòttelaˌ*, il ‘formaggio prodotto nel mese di maggio’, e che la parola sia poi passata ad indicare, più genericamente, il ‘formaggio’. Tuttavia, l’esistenza delle olive *masciatiche,* riconosciute prodotto tipico della Campania (cfr. PAT 2020) permette di introdurre una considerazione semantica, dacché è noto che il momento migliore per la raccolta delle olive non è certo la primavera ma l’autunno. Le olive *masciatiche*, infatti, non sono olive che si raccolgono in maggio, ma con questo aggettivo sono definiti i frutti derivanti dalla prima raccolta, le primizie. Non è da escludere che un simile passaggio

[112] Si considerino anche le forme *sartascèna* ‘padella per frittura’ (lat. SARTAGINE) e *fuliscena* ‘fuliggine’ (lat. FULIGINEM) variamente distribuite in Irpinia (per il fenomeno, cfr. Rohlfs § 218; LOPORCARO 1988: 124).

si sia verificato per *ˈmasciòttelaˈ*, forse indicante genericamente il ‘formaggio di prima produzione’, quindi il ‘formaggio’.

Rispetto ai derivati, è da segnalare *mašuttuleḍḍa* (ABETE 2017) che riferisce della cristallizzazione del diminutivo *-olo*.

Diff.: Irpinia.

Prep. affini: ---

FONTE: ABETE 2017.

’mbrugliatiello s.m

dal part. pass. del v. *’mbruglià* con suff. dim. *-ello.*

‘involtini di interiora di agnello o capretto’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || Pignataro 2014.
Doc. less.: ---
Var e der.: *’mbrugliatieddo.*
Sint.: ---
Comm.: Gli *’mbrugliatiélli* sono involtini di interiora di agnello (o capretto) diffusi, con ricca geosinonimia, in tutta la Campania (cfr. sez. *prep. affini*). Questa denominazione è nota nel Salento (*VDS, mbrigghitieḍḍi* ‘involtini di interiora d’agnelli’) e nella provincia di Salerno, più precisamente nel Cilento.[113] In quest’area il termine convive con i sinonimi → *gliummariello* e → *mugliatiello*. Come nel caso di quest’ultimo tipo e di *turceniéllo,* anche la struttura di *’mbrugliatiéllo* rispecchia lo schema compositivo participio passato + suffisso diminutivo[114]. Il verbo *’mbruglià*, base del lemma, corrisponde all’it. *imbrogliare* (< fr. *brou* ‘brodo’; cfr. CELLA 2003). Il confronto con i numerosi nomi della pietanza permette di inferire che i valori semantici del verbo tirati in ballo sono quelli di ‘ingarbugliare’ e ‘avviluppare’, presenti anche nell’italiano. Questi valori sono ben noti ai dialetti meridionali (che pure conoscono i significati di ‘confondere’ e ‘trarre in inganno’), per i quali si registrano: sic. *mbrugghiàri* ‘ingarbugliare fili, matasse, capelli’ (VS), cal. *mbrogghiari* ‘scompigliare’ e ‘rinvoltare’, *mbrułár*^{a} ‘imbrogliare (la matassa)’ (BIGALKE), abr. e mol. *ˈmbrujjàˈ* ‘imbrogliare, avviluppare, arruffare’.

La var. *’mbrugliatieddo* presenta un’evoluzione di *-ll-* > *-dd-* regolare per i dialetti campani dell’area cilentana (cfr. De Blasi 2009: 47)

Diff.: prov. di Salerno.
Prep. affini: → *abbuoto,* → *gliummariello,* → *mugliatiello*, → *turceniéllo.*

FONTE: Vitolo 2008.

[113] Cfr. anche luc. *mbrółə* ‘interiora di una bestia macellata’ (BIGALKE).
[114] Rimane tuttavia aperta l’ipotesi che il tipo in analisi sia originato da una reinterpretazione del più diffuso tipo *mugliatiello* (con medesimo significato), divenuto poco trasparente per i parlanti.

migliaccio s.m.

dal lat. MILIACEUS ‘a base di miglio’

1. ‘torta di farina gialla condita con ciccioli e formaggio’
2. ‘dolce a base di semolino e ricotta variamente aromatizzato’

Doc. dial.: 1590-1615, BracaCapodanno, 165, 2013: «trippa, fecato, caionza, sauzecchiuni, / pollastri, maccaruni, no *migliaccio*»; 1590-1615, BracaFarza, 207, 135: «C'è no piezzo de voccuaro, ’o casatiello, / ’o cocco, ’o fecatiello, ’o sanguenaccio, / g'è no miezzo *migliaccio*»; ante 1627, CorteseCerriglio, I 8, 391: «L'addore de na fella de *migliaccio* / Che no iuorno, passanno pe lo Muolo, / Se la gliottíje sotto a lo ferraiuolo»; ante 1627, CorteseCerriglio, VII 26, 490: «E pe ghire a la ’mpresa appe a cadere / perché sentea l’adore de *migliacce*»; ante 1627, CorteseVaiasseide, I 15, 31: «Lloro sapeno fare le frittate, / Maccarune e *migliaccie* da stupire»; ante 1632, BasileCunto, 7 I, 144: «A Dio pastenache e foglia molle; a Dio zeppole e *migliaccie*»; ante 1632, BasileCunto, 7 V, 942: «Chisto non è *migliaccio*, che se possa spartire a fella»; 1669, ValentinoMezacanna, 240: «Si, ch’è *megliaccio* quanto te lo gliutte» [*mmigliaccio* in ed. 1835]; 1678, SgruttendioTiorba, 150: «Colarine, e sanguinacce; / Lo panunto, che se fa, / (bene mio) e li *migliacce* / Pe chì st’arma se desfà»; 1678, SgruttendioTiorba, 152: «Addorosa de *migliaccio* / la farina / cerne, e affina»; 1678, SgruttendioTiorba, 156: «De ianchezza / Tennerezza, / Le ricotte vui passate; De sbrannore, / De sapore / Li *migliacci* nne ncacate»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 78, 92: «Senza de cheste ccose non se magna / O *migliaccio* o crustata, lo sciadone»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 88, 99: «[il latte] Si puo pigliare e cocere / Ne’ gravioli o ghiedeta / Chiammate degli Apostoli, / Nelli *migliacci* tenneri, / Nelle sfogliate e simili»; 1722, MandracchioAsiliato, I, 60: «Accorze che chisse appero no juorno / no *migliaccio* da Lisa la Vammana»; 1746, PaganoValanzone, I, 22: «E anchire a buonnecchiù lo ventrecone / De maccarune, arruste, e de *migliacce*»; 1748, ValentinoFuorfece, II, 298: «No nte dico de carne, pesc’e frutte / O si golio havesse de *megliaccio*» [*migliaccio* in ed. 1783]; 1831, PriscoloMescuglia, 50: «[chesta faccia toja] Lo colore, che tiene è de *migliaccio*»; 1867, Trovatore, 7, 2: «Mentre pavammo lu pane a no carrino, li maccarune de media qualità a 18 rana lu chilò, e la sèmmola pe li *migliacce* a 14 rana lu ruotolo!»; 1878, Spassatiempo, 21, 3: «Scigna! carogna! no nfaje cchiù pe mme, / zeppole e *mmigliacce*» [*Nnammorato traduto pe no sordato*, R. D’Ambra]; 1899, ScarpettaFigliola, II I:«Sicuro, io per esempio, so’ pazza p’o *migliaccio,* nun mangiarria che chello».

Altra doc.: CORRADO 1773: 36 *migliacci*; M.F. 1828: 35 *migliaccio*; PALMA 1881: 195 *migliacci*; || PIGNATARO 2014: 44 *migliazzo* || DEL TUFO 341, *migliaccio*; GUIDATCI 1931: 368 *migliaccio.*

Doc. less.: Puoti: *migliaccio* 'sorta di vivanda, che si fa di farina di gran turco, con entrovi salsicce, cacio, e cose simili. Migliaccio'; D'Ambra: *migliaccio* 'specie di pattona, migliaccio'; Rocco: *megliaccio, migliaccio* 'specie di polenta'; Andreoli: *migliaccio* 'specie di vivanda, migliaccio'; Altamura: *migliàccio* 'torta di farina gialla con ciccioli di sugna; torta di sangue di maiale'; D'Ascoli: *migliàccio* 'una specialità culin aria che si è preparata con ingredienti diversi nel corso dei secoli'; Coppola: *migliàccio* **'**torta rustica di farina di granturco con ciccioli di maiale, provola e pezzetto di provolone; dolce di semolino e ricòtta (entrambi tipici del Carnevale)'. || **(NA) (CE)** Casale di Carinola: *migliacciu* 'pizza rustica a base di farina di mais'; Castel Morrone: *miglièccе* 'migliaccio'; Marcianise: *migliàccio* 'focaccia quadrangolare di farina di granturco cotta al *chianco*'; Pignataro Maggiore: *migliacciu* 'focaccia di miglio o granturco'; **(BN)** Benevento**:** *migliàzze* 'polenta'; Buonalbergo: *migghiàzzo* 'migliaccio, impasto di farina di granone o di farina di miglio con uva passa, olio e grasso di maiale (cìcole) cotto al forno nel tegame'; Paupisi: *migliàzzo* 'Roventino; trasl. ant. Polenta, Farinata, Pastone'; Pesco Sannita: *migliàzzo* 'polenta condita con ciccioli di maiale e cipolla fritta'; **(AV)** Aquilonia: *megliazzə* 'migliaccio (torta molle di farina e ciccioli, da mangiare con cucchiaio e forchetta'; Bagnoli Irpino: *migliàzza* 'torta di farina di granturco (un tempo: di miglio, di qui il nome) con ciccioli di maiale'; Bisaccia: *migliazzo* 'focaccia a base di farina di granturco, con ciccioli, semi di finocchio ed uva passa, che si continua a fare, specialmente d'inverno, adesso nel fornetto elettrico'; Calitri (s.v. *frittələ*): *migliazza* (*cu rə frittələ*) 'focaccia di farina di granturco coi ciccioli'; Guardia dei Lombardi: *migliazza* 'pizza preparata con farina di mais, ripiena di *frittuli* di maiale e cucinata in un tegame di terracotta'; Morra De Sanctis: *migliàzza* 'tipica focaccia morrese di farina di grano turco. Si fa impastando la farina gialla con l'acqua bollente e un po' di sale, poi si mette questa pasta in un piatto speciale di terracotta rossa, fatto arroventare in precedenza nella brace. Sotto e sopra la pasta si mettono alcune foglie di cavolo per evitare che la *migliàzza* bruci. La pasta deve avere uno spessore di ca. sette fino a dieci centimetri, arrotondando il tutto per bene in modo che non esca fuori dall'orlo, si copre quindi con l'altro *chincu* rovente. Sopra e sotto si mette la brace e la cenere fino a quando non sarà cotta. La *migliàzza* si può anche fare con le cicciole del lardo, introducendole dentro quando s'impasta, si chiama in questo caso *migliazza cu re ciccele*. Generalmente si mangia con la

verdura, bagnata nel sugo, ma è buona anche da sola'; Fontanarosa: *migliazza* 'polenta'; Paternopoli: migliàzza 'focaccia di farina di mais farcita con uva passa e 'frittole'; Sturno: *migliàccio* 'vivanda fatta col sangue di maiale fritto in padella'; **(SA)** Aquara: *migliàzzu* 'migliaccio'; Sarno: *migliàccio* 'torta di farina gialla';

Var e der.: *migliacciello*; *migliazza*; *migliazzo*.

Sint.: ---

Comm.: A Napoli e in Campania, il tipo *ˈmigliaccioˌ* è utilizzato per indicare due tipi di prodotti (un dolce e una torta salata) accomunati dalla consistenza morbida (simile a quella del → *gattò* di patate) e dall' utilizzo di farine gialle per il loro confezionamento. La variante dolce del *migliaccio*, tipica per lo più di Napoli e forse per questo più nota e riconosciuta come PAT della Campania (cfr. PAT 2020), può caratterizzarsi anche per la presenza di un guscio di pasta frolla che rende la torta simile alla → *pastiera*. Quanto alla variante salata, essa è tipica soprattutto delle aree interne della Campania e non gode, ad oggi, del riconoscimento PAT, nonostante l'ampia diffusione sul territorio. Il migliaccio salato, che può essere sia fritto (anche in forma di piccole frittelle) che cotto al forno, era un tempo cucinato con un metodo di cottura che prevedeva l'uso di due *testi* sovrapposti e lasciati al caldo sotto la cenere, metodo ben documentato da Del Tufo proprio per il *migliaccio*, descritto come una preparazione a base di zucca formaggio e zucchero (cfr. *Altra doc*.). La lessicografia campana riferisce anche di un *migliaccio* a base di sangue di maiale[115], prodotto che si trova ancora nel *migliaccio* detto "di Romagna" descritto da P. Artusi e il cui utilizzo in cucina, per motivi igienici, è oggi in netto calo.

La parola *migliaccio* è attestata in italiano almeno dal XIV secolo con diversi valori semantici tra loro affini: 1. 'torta a base di miglio'; 2. 'torta a base di miglio, formaggio e lardo' (il cosiddetto *migliaccio bianco*); 3. 'torta a base di miglio e sangue di maiale' (il *migliaccio di porco*); 4. 'dolce a base di farina di castagne' (per la documentazione cfr. *TLIO*, s.v.). Questi significati sono poi ampiamente documentati in italiano (cfr. *GDLI*, s.v.) e le attestazioni abbondano anche nella trattatistica gastronomica, che fornisce numerose indicazioni sulla preparazione e sulla composizione della pietanza. Da questa documentazione appare evidente la distinzione tra *migliacci* bianchi e rossi, i primi generalmente caratterizzati dall'aggiunta di latte o ricotta. Bianco doveva essere il *migliaccio*

[115] Nel periodo del Carnevale, grosso modo coincidente con quello della macellazione del maiale, il prodotto era ampiamente disponibile e pertanto molto utilizzato per la preparazione di dolci come il *migliaccio* o il → *sanguinaccio*.

proposto da Maestro Martino, benché da questi non chiaramente definito dal punto di vista cromatico: «Per fare *migliaccio* per quattro o cinque persone pistarai molto bene una libra di cascio del più fresco che possi avere […] et averai tre o quattro once di fiore di farina et octo o dece bianchi d'ova, e meza libra di zucaro» (MAESTROMARTINO 1456-1467: 174). Più specifico nella separazione tra i due tipi di *migliaccio* è Messisbugo, che scrive di *migliaccio bianco* come di una pietanza a base di formaggio, mandorle, farina, burro, zucchero e aroni, e di *migliaccio rosso*, assai simile al bianco, ma con l'aggiunta di sangue, uva passa e altri aromi (MESSISBUGO 1557: 59). Nella sua *Opera*, Scappi definisce cromaticamente solo il *migliaccio bianco*, che si distingue da quello rosso (a base di sangue, rossi d'uovo, erbette, zucchero, cacio e midollo di bue) per l'aggiunta del latte e della farina (SCAPPI 1570: 354). Il sangue suino, infine, è indicato come elemento fondamentale nel *migliaccio* rintracciabile in EVITASCANDALI 1609: 31 e in CORRADO 1773, l.c., e da quest'ultimo descritto come preparazione agrodolce con cervello di maiale, midollo di manzo, ricotta, spezie e zucchero. Va poi notato che il panorama delle attestazioni della parola, pur registrata nella lessicografia, diviene estremamente rarefatto nel corso del XIX secolo: mancano, a quest'altezza cronologica, ricettari di respiro nazionale che facciano riferimento al *migliaccio*, che riapparirà solo nell'*Arte di mangiar bene* dell'Artusi (nei tre significati di 'torta a base di sangue di maiale', 'torta di farina, formaggio e lardo', 'castagnaccio', per i quali *GDLI*, s.v. *migliaccio*, 1, 2 e 3).

L'abbondante documentazione gastronomica e letteraria che caratterizza la storia della parola e del referente mette in luce, per questa come per altre preparazioni (si veda, ad esempio, la → *pastiera*), l'impossibilità, almeno fino all'Ottocento, di descrivere il *migliaccio* come dolce o salato secondo le categorie percezionali contemporanee. Non è rara, infatti, la compresenza di ingredienti oggi considerati dolci (come lo zucchero) e salati (come il parmigiano) all'interno della stessa ricetta. Il *migliaccio*, in tal senso, non fa eccezione ed è possibile che una doppia interpretazione gustativa, per così dire, della pietanza, si sia sviluppata solo a partire dall'Ottocento[116].

In area campana, il tipo ˹*migliaccio*˺ risulta lungamente e ampiamente documentato. *DEI* (s.v.) ricorda il lat. mediev. *miliaccium* 'pane di miglio'

[116] In relazione al *migliaccio*, una delle prime testimonianze in tal senso è rappresentata da *La fisica appula*, il cui autore scrive di due tipi di *migliacci*, l'uno definito *dolce* e l'altro *brusco*. Quest'ultimo dovrà realizzarsi, secondo le indicazioni fornite, sostituendo lo zucchero con il *presciutto tritato* (MANICONE 1807: V, 35). È probabile, quindi, che la distinzione tra i due tipi di preparazione debba collocarsi all'incirca a questa altezza cronologica.

documentato a Napoli nel 1016. La prima attestazione volgare d'area napoletana è quella dello *Spicilegium* (ed. 1511), dove la parola è traducente del lat. TYROTARICUS, letteralmente 'pietanza a base di pesce salato e formaggio'. Dalla documentazione dialettale successiva non è possibile desumere, come già accennato per l'italiano, informazioni relative al gusto, dolce o salato, del *migliaccio*, benché il frequente inserimento della pietanza in liste di piatti a base di carne o l'associazione a piatti, se non proprio salati, almeno neutri (come il *panunto*), permette di postulare che con la parola si facesse riferimento, in area napoletana e più genericamente campana, alla preparazione coincidente all'incirca con il significato 1 proposto in questa scheda. Non è nemmeno specificato se il *migliaccio* a cui fanno cenno gli autori si caratterizzasse per l'uso del sangue di maiale, ingrediente che manca, del resto, anche nelle versioni recenti della ricetta. L'unico elemento stabile, almeno nell'area di riferimento, sembra essere l'utilizzo, di latticini (specialmente la ricotta), che contraddistingue tanto il *migliaccio* citato da Scoppa quanto il *migliaccio* (indifferentemente dolce o salato) consumato tutt'oggi in Campania.

Come si diceva in apertura, è oggi possibile rintracciare, in Campania, due tipi di *migliaccio*. Benché quello salato possa essere consumato anche a Napoli, è fuor di dubbio che esso sia piuttosto tipico dell'entroterra regionale, dove si consuma più frequentemente. Parimenti, non sembra che sussistano dubbi sul fatto che la variante dolce del *migliaccio* sia maggiormente diffusa a Napoli, alla cui influenza culturale è dovuto il rilancio della pietanza, già negli anni '30 riconosciuta come *napoletana* (cfr. *Altra doc.*), su scala regionale e nazionale.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *gattò* [1].

FONTE: D'Ascoli 1993.

mozzarella s.f.

dim. di *mozza*, a sua volta dev. di *mozzare*.

'formaggio fresco generalm. prodotto con latte di bufala'

Doc. dial.[117]**:** sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 59, 19: «Nuie aute Casadduoglie, / De lardo, de presotte e boccolare, / Caso, casocavalle, / Provole, *mozzarelle*, / Addo', 'rizigno de festa ed allerezza, / Aguranno contentezza»; 1719, LisaPontegliosa, I, XVIII, 593: «NANNELLA Non tengo che te dà, so' poverella. SOSCA Damme na *mozzarella*»; 1760-1783, CerloneGara, I, I, 235: «Roma è celebre per i sanguinacci, Napoli mio per i maccaroni , Averza per il torrone, Capua pe *muzzarelle*, e provole, Palermo pe le scope...»; 1760-1783, CerloneAmurat, I, XIV, 48: «E chelle pizze a lo Mercato mbottonate de *mozzarelle*, presutto, caso viecchio, recotta schianta, e ova»; 1789, RoccoVirgilio, 71, 153: «portano autre lo grano a le mmoline / a mmacena', e non tanto so' sosute, / se fanno co presutto na pezzella, / provola, caso cuotto o *mozzarella*»; 1789, VottieroSpecchio, XXV, 36: «dicette lo gabelloto: pesate le *mozzarelle* 'n preserzia de li testemmoneje»; 1807, TottolaInganno, 7, II: «Vorria na zuppetella de tosciano, duje fecatielle, quatto *mozzarelle*»; 1826, PriscoloMescuglia, 18: «Si portasse a la Cerra *mozzarelle* / E castagne, e nocelle a Mercogliano, / Si a Bologna portasse mortatelle, / E quicquere, e feliette a Caivano»; 1837, MormileSoniette, 74: «Na recottella fresca, / Doje *muzzarelle* bone»; 1843, GenoinoNferta, 107: «Pe ddiggerì la meuza, e ffà la guerra / Dimane a na gallotta , e a no capone / Co cquatto *mozzarelle* de la Cerra...»; 1850, AltavillaTragedia / 60: «quatto *muzzarelle* dinto a li feliette, e ssimmo leste,vì...»; 1862, CuorpoDeNapole, 279, 1114: «la celebre città d'Averza, celebre pe le *mmozzarelle*»; 1892, RussoParaviso, *'O svenimento*: «Io, sentenno, m''a guardavo. / Guè, chell'era proprio bella! / Nu buccone 'e cardinale; / Nu bburriello 'e *mozzarella*!»; 1899, ScarpettaCammarera, I, VIII: «Aspetta, mò faccio quatt'ove cu nu poco de *muzzarella*, pecché pur'io tengo famma, nce suppuntammo nu poco lo stommaco!»; 1900, DiGiacomoMese, 217: «Comme ve l'avite fatta? C' 'a *muzzarella*?»; 1909, DiGiacomoAssuntaSpina, II, IV, 385: «*Genuvese* rifredda! Muzzarella!... E bravo!»; 1921, BovioPulecenella, I, I, 84: «Aiutateme a dì:... sò binte 'e vino... Nu purpo a cassuola... e ssò doie e quaranta... Uttanta 'e *mozzarella* sò tre e binte...

[117] La parola *mozzarella* è già presente in Basile, ma solo con significato fig. (cfr. STROMBOLI 2017: 51).

Cinquanta 'e frutta»; 1944, VivianiCammenata, 321: «Comm'è bella sta salumeria: / ce truove uno 'e tutto: / salame, presutto, / furmaggio, buatte, / sacicce paisane / e po' 'e *muzzarelle* nustrane / ca sghizzano latte»; 1983, PisaniMessa, I, 16: «Pezzaiuolo... Vullente... favorite... briosce... c' 'a provola e c' 'a ricotta, 'a muzzarella e 'o pesce... ih!»;

Altra doc.: CRISCI 1634: 74 *mozzarelle*; LATINI 1694: 310 *mozzarella*; M.F. 1828: 19 *mozzarelle*; CAVALCANTI 1839: 392 *mozzarella*; || SERRA 2000: 24 *mozzarella*; GUAITI 2010: 36 *mozzarella*; CAMPANIASF 2018: 32 *mozzarella*; || DEL TUFO 1588: 506 *mozzarelle*; CORRADO 1792: 34 *mozzarelle*; GUIDATCI 1931: 359 *mozzarella.*

Doc. less.: Galiani: *mozzarella* 'sorta di provatura di latte della grossezza di un uovo'; Puoti: *mozzarella*, *muzzarella* 'qualità di cacio che si fabbrica col latte di bufala. Provatura'; Volpe: *mozzarella*, *muzzarella* 'provatura'; D'Ambra: *mozzarella* 'piccola forma poco più, poco meno di un uovo, di provatura fresca'; Rocco: *mozzarella* 'latticino fatto di latte di bufala'; Andreoli: *muzzarella* 'latticino che non usa in Toscana, ed al quale dovrà mantenersi il nome di Mozzarella. Mozza fu già nome, registrato ne' Vocabolari, di una sorta di piccolo cacio richiuso in una vescica e legato a mezzo; ed è probabile che Mozzarella ne sia diminutivo'; Altamura: *muzzarèlla* 'latticino fresco, morbido, di forma rotondeggiante'; D'Ascoli: *mozzarèlla*, *muzzarèlla* 'mozzarella, latticino fresco tipico della Campania, prodotto con latte di bufala o misto'; Coppola: *mozzarélla*, *muzzarèlla* 'mozzarella, latticino tipico della Campania, latticino fresco di forma rotonda, fatto prevalentemente con latte di bufala, molto lattiginoso'; **(NA)** Striano: *muzzarèlla* 'mozzarella, latticino fresco'; **(CE)** Castel Morrone: *muzzarella* 'mozzarella'; **(BN)** Solopaca: *muzzarèlla* 'mozzarella'; **(AV)** Aquilonia: *muzzarèlla* 'mozzarella (latticinio tipico della nostra regione)'; Bagnoli Irpino: *muzzarèdda* 'mozzarella'; Montaguto: *muzzarèlle* 'mozzarella'; Morra De Sanctis: *muzzarèlla* 'mozzarella'; Sturno: *mozzarèlla* 'mozzarella (latticino fresco con latte di bufala)'; **(SA)** Aquara: *muzzarélla* 'mozzarella'.

Var e der.: *muzzarella*, *muzzarellone*.

Loc. e Fras.: *mozzarella di bufala*, *mozzarella in carrozza*[118], *mozzarella nella mortella*.

[118] La locuzione indica una preparazione che consiste in fette di mozzarella avvolte in fette di pane cosparse di uovo e farina e fritte. Di questa preparazione si trova traccia in CAVALCANTI 1844: 649, in cui è riportata la ricetta del *pane ncarrozza*, ovvero fette di pane farcite con provola e fritte. Un dato interessante da rilevare è l'incredibile somiglianza tra questa ricetta e quella proposta in ROMOLI 1560: 156 del *pan unto con provatura fresca*, che prevede la frittura delle fette di pane nel burro e l'aromatizzazione con acqua di rose, zucchero e cannella.

Comm.: La *mozzarella* è un formaggio fresco di latte di bufala prodotto prevalentemente nelle province di Caserta e Salerno[119]. Il latticino, che gode oggi del marchio *D.O.P.*, è ampiamente impiegato nella cucina campana come ingrediente di farciture e condimenti o come pietanza a sé. A differenza di quanto avviene per altri formaggi freschi, come la → *scamorza* o la → *provola*, solo raramente la *mozzarella* è sottoposta a un processo di affumicatura; invece, non è mai sottoposta a stagionatura, dacché il consumo avviene, generalmente, nell'arco di pochi giorni. Va inoltre aggiunto che la produzione del latticino in Campania si caratterizza per una notevole varietà, che si manifesta non tanto nella composizione o nella modalità di preparazione (elementi che, dato il disciplinare *D.O.P.* devono essere stabili) quanto nella pezzatura e nella forma. Le *ciliegine* o *cardinali* di bufala sono i pezzi più piccoli, seguiti dai *bocconcini* (di circa 50 gr., talvolta conservati in anforette di terracotta piene di panna) e dalle *mozzarelle* tradizionali (fino a 250 gr. circa). Di taglio decisamente più grande sono l'*aversana*, di circa 500 gr., e la cosiddetta *zizzona* (prodotta specialmente a Battipaglia, in provincia di Salerno), che arriva a pesare più di un chilogrammo. In alcuni casi, le *mozzarelle* possono essere prodotte a forma di treccia, mentre un formato speciale è rappresentato dalla *mozzarella figliata* (più recentemente detta anche *cucciolata*)[120], di grandi dimensioni e contenente *ciliegine* o *bocconcini* e panna[121]. Gode del riconoscimento di *prodotto agroalimentare tradizionale* (cfr. PAT 2020) la *mozzarella nella mortella*, prodotta nel basso Cilento e caratterizzata da una forma allungata e da un aroma di mirto (o *mortella*, dal lat. mediev. *murtĕllam*) dovuto all'uso di conservare il latticino nelle foglie di questo arbusto.

Non vi sono notizie certe relative all'epoca in cui prese avvio, in Campania, la produzione di *mozzarelle* di bufala, dal momento che non sussistono certezze storiche circa l'introduzione del bovino in area centro-meridionale. Un'ipotesi che ha trovato buona diffusione, seppur scarsamente supportata dai dati, è quella secondo cui i bufali sono stati introdotti in Campania (come altrove) dai

[119] Altre aree limitrofe sono interessate dalla produzione di *mozzarelle*, sia di latte di bufala che di latte vaccino. È notevole, ad esempio, la produzione di *mozzarelle* del basso Lazio nonché quella della Basilicata, del Molise e della Puglie. Le *mozzarelle* di queste tre regioni godono della certificazione PAT, assieme a quelle di Sicilia, Calabria (*mozzarella silana*) e Liguria (*mozzarella di Brugnato*).

[120] L'aggettivo *figliata* è quindi da intendersi proprio nel senso di 'che ha partorito', in riferimento alla forma data al latticino, e non è da confondersi con l'aggettivo *figliata* associato alla → *pizza*, per la quale vale 'sfogliata'.

[121] L'uso di conservare latticini freschi di bufala in pasta di mozzarella e panna è testimoniato già nella GUIDATCI 1931 (:360), in cui si parla di *burrielli* (→ *burriello*) venduti in *lancella* (piccolo contenitore di creta) o in *pane*, ovvero, appunto, dentro pasta di latte di bufala.

Longobardi, ma i primi documenti che riferiscono con sicurezza della presenza di questi bovini in Italia meridionale risalgono a non prima dell'anno Mille, in piena epoca normanna[122]. Per quel che concerne la produzione di latticini freschi in una delle aree della Campania oggi maggiormente interessate dalla produzione di *mozzarelle* di bufala (il Casertano), alcuni documenti emersi dall'Archivio Episcopale di Capua dimostrano che già nel XII secolo i monaci benedettini del monastero di San Lorenzo di Capua (secondo altri, invece, quello di San Lorenzo *ad Septimum* di Aversa) producevano formaggi probabilmente freschi, detti *mozze*, offerti, insieme a del pane, al Collegio degli Ecclesiastici (cfr. DI NICOLA 2015: 187; COMINALE 2014: 89). Il documento non sembra presentare specificazioni relative al latte impiegato per la realizzazione delle *mozze* e si può solo ipotizzare, a partire dall'area geografica coinvolta, che si trattasse di formaggi bufalini (comunque diffusi, anche fuori dalla Campania, già nel primo Quattrocento; cfr. DE BLASI 1982: 109, in cui si legge di *chaci bofofini* – probabilmente *bofolini* – in una lettera scritta da Iuliano da Firenze, famiglio al servizio di Lorenzo Acciaioli). Sono invece certamente prodotte con latte di bufala le *mozze* citate nel volgarizzamento di Dioscoride di Pierandrea Mattioli (1563: cfr. *GDLI*, s.v. *mózza*[2]), nel quale sono associate alle romane *privature*.

La prima attestazione della parola *mozzarella* (al pl. *mozzarelle*) si rintraccia nell'*Opera* di Bartolomeo Scappi, nella quale questi latticini, consumati freschi, sono elencati assieme a burro fresco, ricotte *fiorite* e *neve di latte* (SCAPPI 1570: 327); di soli diciotto anni successiva è l'occorrenza in Del Tufo, che celebra le *mozzarelle*, i *cacicavalli*, le *ricotte* e le *provature* di Aversa, Capua, Sessa Aurunca e Fondi (cfr. *Altra doc.*), ovvero di quell'area compresa tra l'alta Campania e il basso Lazio ancora oggi interessata da un'intensa produzione del latticino. Nessun riferimento si trova, tuttavia, all'impiego di latte di bufala, certamente utilizzato per la realizzazione di quelle che l'Evitascandali definisce *ova de bufale*, formaggio fresco da consumarsi, secondo l'autore, in modo simile alle *mozzarelle*, citate poco sopra e forse prodotte con latte vaccino (cfr. EVITASCANDALI 1609: 80). Capua e Aversa si confermano centri importanti per la produzione di *mozzarelle* in CRISCI 1634 (:130 e 155), mentre in LATINI 1694 il latticino risulta ormai ampiamente utilizzato per la preparazione di pietanze. Il prodotto caseario manca, infine, nel *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado, ma lo stesso autore farà

[122] Cfr. https://www.ruminantia.it/la-storia-della-bufala-mediterranea-italiana-e-della-sua-mozzarella-raccontata-dal-prof-zicarelli/ [ultimo accesso: 10/05/2021].

ad esso più volte riferimento nel suo *Notiziario*, nel quale l'area intorno a Cardito è segnalata come zona di produzione di *mozzarelle* di bufala e di vacca[123].

La documentazione lessicografica e letteraria proposta in questa scheda dimostra che la voce, oggi ampiamente diffusa in tutta Italia (e ben conosciuta all'estero, dove è utilizzata per definire latticini anche molto diversi da quelli centro-meridionali) è di chiara irradiazione centro-meridionale. Dal punto di vista etimologico, tolte le proposte di Altamura (da *mosciarella*) e DE GREGORIO 1920: 238 (dal lat. MUCCEUS, nell'accezione di «cosa molle, tra solida e liquida»), la parola è da mettere in relazione al v. *mozzare*, da cui deriverebbe attraverso il deverbale *mozza* (di cui è diminutivo; *DELIN*, s.v. *mozzarèlla*), indicante un 'formaggio fresco di latte di bufala raccolto in piccole vesciche' (cfr. *DEI*, s.v. *mózza*; cfr. → *mozzariello*). Quanto alla motivazione, essa non andrà ricercata, come vuole *VEI* (s.v. *mozza*, ma cfr. anche v. *scamòrza*) nell'utilizzo (per di più non documentato) di *smozzature* (ovvero pezzi residui) di cacio per il confezionamento della *mozzarella*, ma nella modalità di preparazione di quest'ultima, che prevede la recisione netta del latticino dalla massa di pasta filata.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *casecavallo*, → *scamorza.*

FONTE: D'Ascoli 1993.

[123] È noto che il sito, in cui sorge la reggia di Carditello (frazione di Cardito) fu centro di un importante progetto di valorizzazione che, avviato da Carlo di Borbone, fu portato avanti da Ferdinando. Il progetto trasformò il sito in una grande fattoria modello, in cui si produceva grano e si allevavano le bufale. A quest'epoca risale il forte impulso alla commercializzazione della *mozzarella* (cfr. DI NICOLA 2015: 187).

mozzariello s.m.

der. di *muzzo* ‘mozzato, reciso’.

‘insaccato a base di carne di maiale, interiora e peperoncino’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || ---
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: ---
Loc. e Fras.: ---

Comm.: Il *mozzariello* è un insaccato a base di carne di maiale, talvolta sottoposto ad affumicatura e stagionatura, che si produce in alcune aree intorno a Napoli (in particolare nelle zone del Giuglianese, dell’Acerrano e del Nolano). Il prodotto, oggi non molto diffuso, è stato inserito nella lista dei *prodotti agroalimentari tradizionali* della Campania e, assieme ad altri tagli di carne e insaccati di poco pregio, è utilizzato per la realizzazione della *minestra maritata* (cfr. → *maritata*).

Non risultano, altrove, tracce di insaccati simili definiti con questa parola, la quale, come → *mozzarella*, andrà messa in relazione (seppur attraverso percorsi differenti) al v. *mozzare*. Se la denominazione del latticino è da considerarsi forma diminutiva del sost. *mozza*, deverbale del v. *mozzare* e attestato, prima di *mozzarella*, con il valore di ‘latticino avvolto in piccole vesciche’, il sostantivo qui esaminato potrebbe essere considerato come derivato dell’agg. *muzzo* nel senso di ‘mozzato, reciso’ (< lat. parl. *mŭtĭum*, it. *mozzo*, da cui si sarebbe sviluppato, come denominale, il v. *mozzare*). Derivati dell’agg. *muzzo* sono ben documentati in Campania, tanto nella lessicografia cittadina quanto in quella regionale. Per il napoletano, Rocco registra *mozzone* o *muzzone* ‘qualunque avanzo di cosa lunga, e principalmente di candela, palo, sigaro, fettuccia, laccio, fune’, accanto a *muzzo* ‘troncato, reciso’. Si segnalano inoltre, per i dialetti campani, i dati di San Rufo, dove *muzzo* vale ‘corto, tagliato, mozzo’, e quelli di Ariano Irpino e Lioni, che conoscono *muzzone* nel senso di ‘moncone, residuo’ (e figurativamente anche ‘persona bassa’) e ‘mozzicone, cicca’. A Sassano sono registrati sia *muzzone* ‘moccolo di candela, residuo di tavola, di tubo, di corda, ecc’, che *muzziddo* ‘persona poco alta’. Il sostantivo *mozzariello* (o *muzzariello*, la variante più diffusa, non lemmatizzata perché non selezionata dalla fonte) si inserisce bene, foneticamente e semanticamente, nella famiglia dei derivati di *muzzo*, indicando una salsiccia di dimensioni piuttosto ridotte (circa 10-12 cm. di lunghezza) che

si ottiene a partire da un lungo budello poi tagliato (o reciso, o *mozzato*) in pezzi più piccoli, coincidendo, quindi, con un pezzo troncato di *cosa lunga*, per dirla con Rocco.

Diff.: prov. di Napoli.

Prep. affini: → *nnoglia*, → *pezzentella.*

FONTE: PAT 2020.

mugliatiello s.m.

dim. del p. pass. di *mmuglià*

‘involtini di interiora di agnello o capretto variamente conditi’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || PIGNATARO 2014: 431 *migliateddi* ; CAMPANIASF 2018: 92 *mugliatielli* || ---

Doc. less.: --- || **(BN)** Benevento: *mugliatiélle* ‘specialità gastronomica (involtini di budella di agnelli); Morcone: *ammugliatèllo, mugliatéllo* ‘involtino di interiora di agnello’; Paupisi: *ammugliatiéllo, migliatiéllo* ‘lampredotto, involtino di budella di capretto con ripieno d’ingredienti piccanti e cotto alla brace’; Pesco Sannita: *mugnatéglio* ‘involtino fatto con interiora di agnello’; **(AV)** Aquilonia: *mugliatiéddr* ‘involtino di budella di agnello farcite’; Ariano Irpino: *mugliatiello* ‘involtino di interiora di animali, ripieno di uova e spezie’; Bagnoli Irpino: *migliatiéddu* ‘involto di interiora di agnello o di capretto, preparato o fritto o bollito nel sudo di pomodoro’; Bisaccia: *mugliatiédde* ‘involtini di intestino di agnello, generalmente cucinati nel ragù, ma anche arrostiti alla brace’; Calitri: *məgliatiegghi* ‘vivanda consistente in intestini di agnellino o capretto preparati con formaggio, prezzemolo, spezie, e ravvolti e rosolati’; Fontanarosa: *migliatiello* ‘pietanza fatta con interiora di pecora miste a formaggio, uova, aglio, menta e altri odori’; Gesualdo: *mogliatiedde, mugliatiedde* ‘involtino’; Lacedonia: *mugliatiéddhr* ‘involtino preparato con intestini bene sgrassati di agnellino, imbottito di animelle, uova sode spezzettate, prosciutto a pezzi, aromi. Al sugo o al forno’; Lioni: *mugliatieddo* ‘involtino con intestino e interiora di agnello’; Montaguto: *migliatiélle* ‘involtino di interiora di agnelli o capretti condito con aglio, sale, pepe e prezzemolo e cucinato al sugo o con le patate al forno; Montefalcione: *mugnatiello* ‘preparato che ha la forma di una salsiccia, ma si forma con le interiora dell’agnello. Si lega con le budella dell’agnello stesso. Va condito con sugo rosso e denso e ha bisogno anche di un po’ di peperoncino’; Montemiletto: *mugghiatiéllo* ‘interiora di animali’; Monteverde: *mugliatiéggh, migliatiéggh* ‘involtino di interiora di agnello o di capretto’; Nusco: *migliatiellu* ‘involtino di intestini di animale’; Paternopoli: *mogliatiéllo* ‘involtino preparato con interiora di animali’; San Mango sul Calore: *mugliatiélli, mogliatielli* ‘involtini di intestini di agnello’; Volturara Irpina: *mogliatiéllo* ‘involtino di interiora di animali’; Villanova: *migliatièllo* ‘involtino fatto con le interiora degli agnelli, cotti alla brace’; **(SA)** Aquara: *muglitìeddu* ‘involtino, fagottino’; Caggiano:

mmuglətìedd ‘interiora di agnelli e capretti lattanti’; San Rufo: *mugliatieddi* ‘involtini di budella di agnelli o capretti lattanti fatti con pezzetti di fegato o crostini di pane e cotti in forno’; Teggiano: *mugliatièddu* ‘involtino realizzato con un trito di aglio, pepe e prezzemolo in interiora di agnello’.

Var. e der.: *ammugliatello, ammugliatieddu, ammugliatiello, migliatieddu, migliatiello, mogliatiedde, mogliatiello, mugghiatiello, mugliatieddo, mugnatéglio, mugnatiello*.

Sint.: *stentinielli alla mugliatiello* (MAZZANTI 2014, n. 444).

Comm.: Come l’*abbuoto* (→), il *mugliatiello* è un involtino realizzato con interiora di agnello o capretto da latte avvolte nell’omento dell’animale. Si tratta, in effetti, di una preparazione quasi identica all’*abbuoto*, più diffuso nella provincia di Caserta e nel Sannio occidentale, e da esso si differenzia in alcune varianti della ricetta che prevedono una farcia contenente anche uova, formaggi e, talvolta, salumi. Se per la cottura dell’*abbuoto* non sono previsti intingoli ma è sufficiente la semplice bollitura o l’arrostitura, i *mugliatielli* sono spesso cucinati in umido. In molte ricette essi sono aggiunti ai tagli per la preparazione del *ragù* o cotti assieme a un contorno di verdure (generalmente patate). La notevole diffusione della preparazione in Irpinia è forse da mettere in relazione al fatto che l’area è fortemente interessata dal fenomeno della transumanza, circostanza che rende di facile reperimento la carne di agnellini in genere venduti entro due mesi dalla nascita «per mantenere le carni tenere» (Abete 2017: 59). L’enorme successo lessicografico del lemma, inoltre, è indice di una percezione della parola e soprattutto del suo referente come fortemente connotati in senso locale. Questi involtini sembrano rappresentare il piatto “bandiera” della tradizione gastronomica irpina. Ad ogni modo, parola e pietanza sono ampiamente diffuse anche nelle limitrofe province di Benevento e Salerno.

A differenza di quanto avviene per il tipo ⌜*abbuoto*⌝, che oltrepassa i confini regionali odierni, il tipo ⌜*mugliatiello*⌝ per indicare la preparazione è, nella forma diminutiva e con l’unica eccezione della Basilicata, esclusivamente di area campana. Per la Lucania, infatti, Bigalke (s.v.) ricorda il *miłłətiddə* ‘tipo di carne che si prepara dagli interiori delle pecore e dei capretti e che viene fatto sempre con il fegatino ravvolto, però con gli intestini. Sono molto buoni arrostiti. Si fanno uso di questo *m.* durante la festa di San Rocco, il 14 agosto’. Per il Salento VDS registra il sostantivo pl. *mmojati* ‘involtino di intestini di agnello cotti al forno’.[124]

[124] VDS registra anche *mbojacata* ‘involtino di interiora d’agnelli cotte al forno’, *mbojacatu* o *mmojacatu* ‘frattaglie di carne ravvolte in budello’ che andranno forse connesse a un lat. volg. *(IN-)VŎLVĬCĀRE.

In altre regioni centro-meridionali la pietanza, estremamente diffusa, è definita con numerosissimi geosinonimi.

La parola è formata dal participio passato del verbo *muglià* (o *moglià*) 'avvolgere', con suffisso diminutivo *-ello,* che subisce quasi sempre l'attesa dittongazione metafonetica (si vedano le eccezioni del Sannio). Il verbo è ben attestato il tutto il meridione d'Italia con valori semantici connessi alle azioni di avvolgere, raggomitolare e coprire (ovvero 'avvolgere in una coperta o altra stoffa') e non è quindi estraneo alla Campania che presenta *mmoglià* 'avvolgere, ravvolgere, rinvoltare' nel Sannio (Nittoli); *ammuglià* 'arrotolare, aggomitolare' a Guardia dei Lombardi; *ammugliatə* 'coperto e avvolto nel tessuto di fibra di iuta; tutto ciò che comunque è stato ben coperto, bene avvolto' a Caggiano e *ammuglià* 'avvolgere' nel Cilento (Vallone).[125] Sono da connettere a queste voci anche *abbuglià* 'coprire con ripari per proteggere o celare' (Casale di Carinola e Sparanise), *abboglià* e *abbuglià* 'coprire' (rispettivamente a San Pietro Infine e Mondragone), *abboglià* 'avvolgere' (Morcone), *abbuglià* 'coprire, riparare, proteggersi dal freddo' (Solopaca).[126] Al di fuori della Campania si trovano *ammugghià* 'insubbiare', *mmugghiari* 'avvolgere' e, più nello specifico, 'avvolgere il cotone al subbio' (VDS); *ammułłà* 'coprire' (Bigalke); *ambugghiari* 'avvolgere, dipanare, aggomitolare', *mbogghiari* 'involgere, ravvolgere; mettere i fili sul telaio, intelaiare' e *mbugghiari* 'agomitolare, avvolgere' (*NDDC*). Il verbo è anche nel siciliano nella forma *ammugghiári,* a cui VSES dedica un lungo commento concludendo, comunque, che «in Sicilia è possibile si tratti di italianismo», pur discutendo problemi etimologici riguardanti forme italiane (*VSES*, s.v.). Il punto di partenza per le varianti meridionali del verbo potrebbe essere il latino *INVOLIĀRE suggerito da *DEI* (s.v. *invogliare*[2]) e da questo proposto come base di molte voci settentrionali e centrali e del cal. *mbògghia* 'ogni girata del subbio' o 'involto, tela grossa' (ma anche 'tavoletta di cioccolato'). Questa base, che VSES liquida specificando che «sarebbe foneticamente adeguat[a], ma non si giustifica morfologicamente», corrisponde bene alle forme con aferesi della *i-* iniziale davanti a nasale, fenomeno a cui si accompagna l'assimilazione di *-nv-* > *-mm-* (attraverso una fase intermedia in cui *-nv-* passa a *-mb-*, di cui rimane traccia nei call. *mbogghiari* e *mbugghiari,* dove si spiega con il generale mantenimento del

[125] Cfr. anche nap. *mmoglia* 'invoglia, invoglio; fardello, fagotto' (Andreoli); procid. *mmógghja* 'tela di sacco o coperchio n genere, per le sporte di prodotti agricoli da esportare; *migliatélle* 'batuffolo di lana filato a mano' a San Bartolomeo in Galdo (BN). Cfr. anche AIS 1542, p. 724.
[126] Cfr. anche *scarabbuglià* 'rovistare freneticamente le carte' a Bellosguardo (SA) e *frabbugliarìa* nel Cilento (Nittoli).

nesso *-mb-* tipico della Calabria a sud della linea Amantea-Crotone; cfr. Rohlfs § 254). Rimangono da spiegare le forme con *a-*, che hanno fatto escludere a *VSES* la possibilità di una derivazione dalla base proposta da DEI. La *a-* delle forme del tipo *ˈammuglià* può essere considerata come risultato di una ricostruzione del prefisso su base analogica alle numerose forme createsi a partire da AD + verbo. Tra queste si ricorda, per l'importanza che ricopre in questa discussione, il tipo *ˈabbuglià*, panmeridionale e di significato affine, derivato da *ADVOLIĀRE (cfr. Loporcaro 1988: 112). La ricostruzione del prefisso può essere avvenuta in tempi più o meno recenti e comunque dopo la stabilizzazione del sostantivo usato per definire gli involtini, giacché le varianti con *a-* sono piuttosto rare e spesso in alternanza a forme senza *a-* (cfr. i dati per Morcone e Paupisi in questa scheda).[127]

La *-i-* di varianti come *migliatiéllo* di Paupisi o *migliatiéddu* di Bagnoli Irpino si spiegano con assimilazione a distanza di *-u-* verso la vocale che segue e trovano un parallelo nella diffusa forma *migliera* (o *migliere* o *miglieru*) per 'moglie'. La variante con *-ggh-* (Montemiletto) in luogo di *-gl-* (< LJ) rientra nell'ambito dei normali esiti evolutivi del nesso consonantico, mentre più complesse da spiegare sono le varianti con *-gn-* di Montefalcione e Pesco Sannita. Si può ipotizzare che a questo passaggio abbiano compartecipato da un lato la presenza della nasale iniziale, dall'altro il fatto che, benché tipico della posizione iniziale di *gl-*, il cambiamento verso *gn-* non del tutto estraneo alle aree interne delle Campania (proprio Montefalcione ha *gnuòmmero* 'gomitolo di lana o di cotone'; a Montemiletto e Volturara Irpina è registrato *gnommerà* 'raggomitolare'; San Mango sul Calore ha *gnuómmero, gnòmmera* e *gnommarèlla*).

Diff.: Sannio; Irpinia; prov. di Salerno.

Prep. affini: → *abbuoto*, → *gliummariello*, → *mbrugliatiello*, → *turcinieglio*.

FONTE: DE BLASI 2006.

[127] Per quanto riguarda il sic., le forme riportate da VSES per il verbo *ammugghiári* e i suoi derivati presentano sempre il prefisso *in-*. Le forme con *a-*, con l'unica eccezione di una poesia del 1354, risalgono tutte a non prima del 1751.

mustacciuolo s.m.

dal lat. MUSTACĔUS ‘torta nuziale a base di mosto’ con suffisso dim. *-olo*.

‘biscotto speziato e ricoperto di glassa al cioccolato, solitam. di forma romboidale, tipico delle festività natalizie’

Doc. dial.: 1590-1615, BracaCapodanno, 166, 214: «sauzicchie, sanguenaccio, *mostacciuoli,* / susamielli, graviuoli, arenghe, trotte»; ante 1632, BasileCunto, 10, 1, 216: « Ma la vecchia, che la sauza de *mostacciuolo* le pareva fele de vacca, tornaie a tirare la sore decenno lo stesso»; 1838, ZezzaPappagallo, 9: «Raffaiuole nnasprate, tortanielle, / *Mostacciuole* mbottite e ssopraffine»; 1863, CuorpoDeNapole, 335, 1343: «Justo mo che li spezziale manuale ànno da fa li *mustacciuole* e chell’autre galantarielle che addecrejano la vista e la vocca, e asciuttano la sacca»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo castagnaro*: «Chiste sso ssosamielle / E songo *mostacciuole*»; 1870, QuattromaniArazio, 50: «Rosòlio de cannella, e ppo te magne / Sosamielle nnasprate, e mustacciuole»; 1878, Spassatiempo, 27, 2: «Quanno zampolejaje lo mostacciuolo, / Chella, che cose duce maje non dette»;

Altra doc.: CRISCI 1634: 130 *mostacciolo*; LATINI 1694: 130 *mostacciolo*; CORRADO 1773: 191 *mostacciolo*; SOMMA 1810: 20 *mostaccioli*; M. F. 1828: 19 *mostacciolo*; CAVALCANTI 1839: 80 *mostacciolo*; PALMA 1881: 48 *mostacciuolo*; || LIMONE 2003: 85 *mustacciuoli*; || DELTUFO 1588: 65 *mostaccioli*; GUIDATCI 1931: 371 *mostacciòli*.

Doc. less.: Puoti: mostacciuolo, mustacciuolo ‘sorta di dolce, fatto con pasta, cioccolatte, a diverse spezierie’; Volpe: mustacciuolo ‘mostacciuolo’; D’Ambra: mostacciuòlo ‘sorta di pasta a forma di cuore, e sim. fatta con farina, zucchero, e mandorle – mostacciuolo imbottito mostacciuolo ripieno’; Rocco: mostacciuolo ‘dolce formato di pasta con zucchero, inframmessovi mandorle, che spianata si riduce in forma di rombo e talvolta di cuore, e si ricopre di uno strato di cioccolatta’; Altamura 1956: mustacciuólo ‘pasta dolce di farina e mandorle’; D’Ascoli: mostacciuólo, mustacciuólo ‘mostacciuolo, dolce natalizio preparato con mandorle, farina e zucchero’; Coppola: mostacciuólo ‘mostacciolo’. || **(NA)** Striano: *mastacciuólo* ‘mostacciolo’; **(CE)** Castel Morrone: *mustacciuolo* ‘mostacciolo’; Mondragone: *mustacciuóli* ‘mostacciuólo; dolce di Natale di farina, mósto e miele, a forma di losanghe’; Pignataro Maggiore: *mustacciuóli* **‘**dolci natalizi’; (BN) Paupisi: mostazzuólo ‘mostacciolo, rombo di fichi secchi infilzati a picce’; Solopaca: *mustacciòla* ‘mostacciolo’; **(AV)** Ariano Irpino: *mustacciuolo* ‘dolce

natalizio a base di farina, con ingredienti vari e impastato con mosto, da cui il nome'; Calitri: *mastazzuolə* 'mostacciolo (pasta dolce)'; Guardia dei Lombardi: *mostacciolo* 'dolce natalizio'; Montaguto; *mastacciuole* 'mostacciolo'; Montemiletto: *mustacchiòlo* 'tipico dolce nostrano'; San Mango sul Calore: *mustacciuólo* 'dolce natalizio a forma di rombo'; Torella dei Lombardi: *mastacciuólo* 'mostacciolo, dolce tradizionale natalizio'; Villanova: *mustacciuòlo* 'Specie di dolce locale usato a Natale'; Volturara Irpina: *mustacciuólo* 'mostacciolo'; **(SA)** Sarno: *mastacciuólo*, *mustacciuólo* 'mostacciolo: caratteristico dolce natalizio a forma di rombo, a base di mandorle tritate, zucchero e farina, spennellato di naspro (glucosio semifluido) al cioccolato; *mastacciuólo 'mbuttùto* lo stesso dolce, con imbottitura di marmellata, di cotogne e di frutta candita a pezzetti'. Sassano: *mustacciuolo* 'mostacciolo'; Teggiano: mustacciuòli 'mostacciolo, dolce confezionato in origine con farina, miele e mosto'.

Var e der.: *mastacciuólo*, *mastazzuolo*.

Sint.: ---

Comm.: Con il tipo *ˈmostacciolo* si definisce, a Napoli e in Campania, un biscotto semiduro il cui consumo è legato principalmente alle festività natalizie. I *mustacciuoli* campani sono caratterizzati da una forma romboidale e da una spessa glassa, realizzata con cacao o cioccolato fondente. Per la preparazione di questi dolcetti, riconosciuti come *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione, si parte da un impasto a base di farina, zucchero, mandorle, acqua e *pisto*, un misto di spezie ampiamente adoperato nel confezionamento di dolci napoletani consumati tipicamente nei giorni intorno al Natale, come i *susamielli* e i *roccocò*[128].

Biscotti identici o poco diversi dai *mustaccioli* campani sono diffusi, con medesima denominazione, in diverse regioni dell'Italia meridionale, ma è necessario segnalare che varianti del tipo linguistico in esame sono utilizzate in tutta Italia, come si vedrà meglio in seguito, per definire differenti tipologie di biscotti. Sebbene questi prodotti possano sembrare molto diversi tra loro, una più attenta analisi rende possibile l'individuazione di tratti gastronomici ricorrenti che trovano, talvolta, puntuale riscontro all'interno delle fonti storiche. Infatti, la

[128] L'utilizzo di spezie come cannella, anice stellato, noce moscata e chiodi di garofano (ingredienti di base del *pisto*) è tipico della preparazione di molti dolci, infusi e altro genere di preparazioni legati al Natale, e accomuna molte gastronomie europee. Ci si limita qui ai pochi esempi del francese *pain d'épices* o pan speziato, dei tedeschi *Lebkuchen* o dei *pepparkakor* svedesi, molto simili, per composizione e forme, ad alcune varianti gastronomiche regionali dei *mustacciuoli* (cfr. *infra*). Tra le bevande natalizie insaporite con spezie si ricordano il *vin brulé* e il *glögg* (quest'ultimo tipico del nord Europa).

ricostruzione della storia della parola permette (in questo come in altri casi) di mettere ordine nell'apparente caos definitorio che caratterizza frequentemente le denominazioni gastronomiche. Il caso del tipo ⌜*mostacciolo*⌝ è in tal senso particolarmente fortunato, dal momento che la quantità e la qualità delle attestazioni è tale da consentire di seguire, quasi secolo per secolo, l'evoluzione gastronomica (e gastronimica) del biscotto.

La parola mostra un evidente legame con il latino MUSTACEUS (o MUSTACEUM), chiaramente derivato da lat. MUSTUM e indicante una focaccia o torta nuziale confezionata con farina, cacio, anice e mosto e cotta sopra foglie di alloro. Si tratta di una voce ben documentata e di cui si ha traccia in autori latini come Catone il Censore e Cicerone. Degli elementi che componevano la torta nuziale romana non sembra essere rimasta traccia nei *mostaccioli* oggi diffusi nella penisola, solo raramente a base di mosto. È tuttavia interessante rilevare che in alcune aree interne del Lazio è ancora oggi possibile consumare un croccante detto *nociata*, realizzato impastando insieme noci e miele e servito, una volta tagliato, su foglie d'alloro. Il riferimento alla *nociata* laziale è interessante per il ruolo ricoperto nella ricetta dall'alloro, la cui presenza è sintomo storicamente notevole di una certa continuità d'usi gastronomici nell'aria di riferimento. Ma è importante rilevare, per la discussione che qui si conduce, ancora due elementi: il primo riguarda la forma che si dà ai croccanti ricavati dalla *nociata*, identica a quella degli odierni *mostaccioli* (cioè romboidale); il secondo è la presenza del miele, ingrediente che in molte varianti dei *mostaccioli* sostituisce, come il giulebbe e, nelle versioni più recenti, la marmellata, il mosto della ricetta latina (su questo aspetto, cfr. *infra*).

Il tipo ⌜*mostacciolo*⌝, la cui prima attestazione è fissata, ad oggi, tra la fine del XIV secolo e l'inizio del XV (cfr. *TLIO*, s.v. *mostacciolo*), è in realtà notevolmente retrodatabile alla prima metà del XII secolo. La parola si trova in un manoscritto ebraico (l'Add 26881) custodito presso la British Library che costituisce il più antico testimone dell'*Aruck*, un dizionario enciclopedico in ebraico terminato nel 1101-1102 (cfr. FERRETTI CUOMO 2004: 3). Il testo contiene 545 glosse volgari, proposte come traducenti di parole ebraiche, che sembrano rispecchiare gli usi linguistici locali: si noti, infatti, che l'ambito nel quale fu realizzato il dizionario e successivamente copiato, è l'Accademia talmudica romana. Non stupisce, pertanto, trovare, tra le glosse culinarie indagate da Ferretti Cuomo, parole come *pasteda* (offerto come traducente di ebr. *malyetaʾ* 'ogni cosa che si öriempia di carne cruda e la si arrostisce') e, appunto, *mostaccioli*, termine locale chiamato a tradurre l'ebr. *qənubəqaʾot* 'pasticcini friabili'. Pur non fornendo

particolari indizi sulla composizione dei *mostaccioli*, la glossa riporta un'informazione interessante relativa all'utilizzo di questi biscotti, definiti come pasticcini spugnosi che, per così dire, diventano un impasto (FERRETTI CUOMO 2004: 20). Per meglio cogliere il senso di questa notizia, è utile anticipare che attestazioni successive del tipo in esame dimostrano che questi preparati, in forma di biscotti o pasticcini, fossero utilizzati come ingrediente per la realizzazione di altre ricette, come avviene ancora oggi, in parte, con il *marzapane*, pasta a base di zucchero e mandorle utilizzata per arricchire numerose preparazioni.

Si è fatto cenno, poco sopra, all'attestazione registrata dal TLIO e collocata tra la fine del XIV secolo e l'inizio del XV. Il testo, nel quale figura la variante *mostazoli*, è quello noto come *Anonimo Meridionale* ed edito, con la denominazione di *Libro A*, in BOSTRÖM 1985. Se si accetta la ricostruzione proposta da Anna Martellotti relativa alla complessa tradizione del *Liber de Coquina*, grazie alla quale sarebbe possibile collocare il testo del *Meridionale* in epoca (e corte) federiciana (1240 ca., ma trasmesso da un ms. più tardo, cfr. MARTELLOTTI 2005: 138), i *mostazoli*, ammesso che fossero già presenti nella prima stesura del ricettario e la loro presenza non sia da imputarsi al copista, sarebbero da considerarsi attestati già nella prima metà nel XIII secolo. Quel che è certo è che l'anonimo autore del ricettario (o il copista) intendesse indicare, con questa parola, proprio una preparazione a base di mosto, dato che la si rintraccia alla ricetta 46 dedicata al *Musto cotto*.

Tra le più antiche attestazioni del tipo linguistico, va certamente segnalata la quattrocentesca occorrenza della variante *mostaciueli*, registrata da *DELIN* (s.v. *mosto*) cui si affianca la ricetta dei *mustacciuoli* riportata nel ms. Western 211 del Wellcome Institute for the History of Medicine di Londra (BURGIO-NICHIL 2015: 178, ma già in CARNEVALE SCHIANCA 2011). Il manoscritto trasmette un testo di cucina d'area meridionale databile tra la fine del XV secolo e l'inizio del XVI; la ricetta dei biscotti oggetto di questa analisi non include il mosto, ma è consigliato di mischiare alla farina una mistura di spezie perfettamente coincidenti con quelle oggi utilizzate per la realizzazione del *pisto*, ingredienti fondamentale, come si è visto, dei *mostaccioli* napoletani.

Vale la pena, infine, rivolgere un ultimo sguardo alla documentazione cinquecentesca, che fornisce ancora utili indicazioni per la sistemazione semantica delle numerose varianti italiane. Note interessanti sulla storia dei *mustaccioli* (e del loro legame con Napoli) possono essere tratte dalle opere di Cristoforo Messisbugo, Bartolomeo Scappi e Girolamo Ruscelli. Nel suo *Libro Novo*, Cristoforo Messisbugo propone una ricetta per la realizzazione dei *mostazzoli di zuccaro*, i

quali si devono confezionare con miele, spezie e farina (MESSISBUGO 1557: 40-41). Nell'*Opera* del celebre cuoco Bartolomeo Scappi è possibile leggere di *mostaccioli alla milanese* e di *mostaccioli napoletani o romaneschi*. È interessante rilevare che se dei primi viene fornita una ricetta (si tratta di biscotti aromatizzati all'anice), i secondi figurano o come portata indipendente all'interno delle liste di servizio (senza che siano date indicazioni sulla loro preparazione) o come ingrediente di ricette dolci e salate. Da ciò è possibile desumere almeno due dati: il primo è che i *mostaccioli alla milanese* dovevano rappresentare o un'innovazione gastronomica o una pietanza scarsamente nota; il secondo è che, al contrario, i *mostaccioli napoletani o romaneschi* (ma l'aggettivo più usato nell'*Opera* è il primo) erano noti al punto da poter essere indicati come ingrediente di più ampie preparazioni senza particolari ragguagli (cfr. SCAPPI 1570, *passim*).

Da ultimo, per restare nell'ambito della documentazione cinquecentesca, vale la pena segnalare quanto è possibile leggere nell'edizione del 1558 dei *Secreti* di Alessio Piemontese (pseudonimo di Girolamo Ruscelli). L'autore dedica un paragrafo alla ricetta adatta *a far mostaccioli napolitani*, di cui vengono elogiate le qualità, dal sapore agli effetti positivi sulla salute. Ricorda che questi biscotti devono essere preparati con farina, miele e molte spezie, tra le quali il pepe, che deve essere utilizzato in misura maggiore rispetto alle altre. Curiosamente, Ruscelli indica che una volta pesata la quantità adeguata di impasto per creare il singolo *mostacciolo*, sarà necessario dare al biscotto la forma di pesce (RUSCELLI 1558: 210-211)[129].

Nelle occorrenze fin qui richiamata sono messi in luce tratti che riemergono, anche a secoli di distanza, nel rapporto tra parola e referente. la presenza del mosto come ingrediente principale dei *mostaccioli*, eventualmente sostituito dal miele o da altri prodotti zuccherini e di consistenza vischiosa (il giulebbe o, in tempi più recenti, la marmellata), e il gusto fortemente aromatico conferito ai biscotti da un considerevole uso di spezie, rappresentano i tratti più interessanti. È infatti facilmente osservabile che tutti i diversi tipi di biscotti, oggi definiti con varianti del tipo *˹mostacciolo˺*, sono incasellabili nell'una o nell'altra categoria, e talvolta in entrambe (ma cfr. anche il caso di → *susamiello*). Sembra, infatti, che benché il mosto sia scomparso in molte ricette dei *mostaccioli* (già nel Cinquecento, in alcune varianti gastronomiche), esso sia stato solo sostituito da

[129] L'uso di confezionare *mostaccioli* (a base di mosto o miele) ittioformi (o più genericamente zoomorfi, sebbene il pesce sia la forma prediletta) è ancora rintracciabile in alcune zone della Calabria, circostanza che costringe a riflettere su cosa, di volta in volta, gli autori intendano quando utilizzano l'aggettivo *napoletano*.

ingredienti che sono stati in grado di prenderne il posto o per consistenza o per aromaticità (è questo il caso delle spezie, frequentemente aggiunte agli impasti). Si riportano, di seguito, alcuni dati tratti dalla lessicografia dialettale: abr. *maštacciuólə* 'dolce casalingo ripieno di marmellata d'uva nera', *muštacciulə* 'dolce casalingo con mosto cotto' (*DAM*); cal. *mastazzuolu, mustazzuolu* 'mostacciolo, sp. di dolce di farina impastata con miele o mosto cotto' (*NDDC*); sic. *mustazzola* 'mostacciolo a base di vino cotto o a base di miele, che si faceva di solito a Natale' (*VS*)[130]; cfr. anche piem. *mostaceul* 'pezzetto di pasta in forma di spola, regalato di zuccaro, di droghe ed altri ingredienti, cotto nel forno' (SANT'ALBINO) e mil. (con cambio di suff.) *mostazzìn* 'mostacciuolo, sp. di pasta addobbata con droghe e zucchero, biscottata, e in forma di spuola' (CHERUBINI); gen. *mostacciolo* 'mostacciuolo; spezie di pane o di pasta di figura romboidale, detta forse così, perché in principio era impastata con del mosto e sapa per farlo dolce, invece d'essere addobbato con droghe, zucchero, ed altre cose come si costuma di presente' (CASACCIA)[131]. Ancora qualche dato può essere tratto da *Guida Gastromica d'Italia* del 1931, dove sono documentati: *mostaccioli* tipici di Revello (in Piemonte) 'sorta d'amaretti molto drogati' (32); *mostaccioli* emiliani, simili al *pampepato* ma con la sostituzione delle mandorle con frutta candita (216); *mostaccioli* di Piancastagnaio (Toscana) 'assai duri, di farina, uova, miele e noci' (280); i *mostaccioli* di Cascia (Umbria), a base di miele e mandorle (o nocciole) o farina e miele (306); i *mostaccioli* calabresi (in part. quelli di Soriano e di S. Mario Argentaro), a base di farina e miele, cui si danno forme svariate (424; cfr. *supra*). La rassegna qui presentata, cui si potrebbe aggiungere il riferimento ai numerosi PAT registrati con il nome di *mostacciolo* (o *mu-* o *mo-*, *mustazz-*), non è esaustiva (qualche altro dato in BURGLIO-NICHIL 2005: 181), ma mira a rendere conto di panorama lessicale particolarmente ricco e, alla luce della documentazione storica, solo apparentemente scomposto.

Un altro aspetto che emerge dalla documentazione, che permette di soffermarsi sulle attestazioni dialettali napoletane, riguarda l'utilizzo dei *mostaccioli* come ingrediente base di altre preparazioni, uso che, ancora attestato

[130] Per il Salento, *VDS* registra *mustazzuèlu* (e varianti), descrivendolo genericamente come 'mostacciolo, specie di dolce a forma di rombo'.

[131] Come si vede, una delle peculiarità dei *mostaccioli* di quasi tutte le tradizioni gastronomiche regionali, è la forma romboidale, a partire dalla quale si è sviluppato il sintagma *a mostacciolo*, utilizzato nella letteratura gastronomica per indicare il taglio da conferire a biscotti o altri preparati. Lo stesso sintagma è poi utilizzato anche per indicare decorazioni a forma di rombo, come quelle che possono trovarsi su una coperta (si veda, a titolo d'esempio, la didascalia in apertura al secondo atto di '*O voto* di Di Giacomo, dove si legge proprio di una *coverta rossa a mostaccioli*).

nell'Ottocento (cfr. DURANTE 1879: 168), era certo tipico della cucina napoletana secentesca, se Basile poté parlare, nel suo *Cunto*, di una *sauza de mostaccioli* che, forse a causa della consistenza – ma più probabilmente a causa del colore – , doveva sembrare *fiele de vacca* alla vecchia protagonista della novella. Se è vero che il parallelo tra la salsa e il fiele bovino possa essere considerato come una sorta di indizio cromatico, allora non è irragionevole pensare che i *mostaccioli* a cui l'autore faceva riferimento fossero di colore marrone scuro e pertanto, probabilmente, a base di mosto. È probabile che, una volta diventati di moda, il cacao e il cioccolato, dal colore assai simile a quello del mosto, lo sostituirono, anche se rimase stabile nella ricetta la mistura di spezie, già presente nelle versioni più antiche del dolce. Grazie alla documentazione lessicografica napoletana, è possibile affermare con sicurezza che i *mustacciuoli* napoletani erano molto simili a quelli correntemente prodotti e venduti già nell'Ottocento, ed è anzi plausibile ritenere che il capoluogo campano sia responsabile della diffusione, in tutta l'Italia meridionale (e non solo), di questa versione dolce, innovativa e marcatamente cittadina del biscotto. Da segnalare è anche l'uso che dei *mustacciuoli* viene consigliato nella *Cucina teorico-pratica*, nella quale i biscotti sono frequentemente indicati come un ingrediente simile al marzapane, adatto alla realizzazione di numerose ricette.

La notevole retrodatazione della parola alla prima metà del XII secolo, riporta all'Italia centro-meridionale l'epicentro di diffusione del tipo linguistico derivato, come si è accennato, al ben documentato lat. MUSTACĔUS, attraverso l'aggiunta del suffisso diminutivo *-olo* (< (E)OLUS), probabilmente per la ridotta dimensione dei *mostacciuoli* rispetto alla focaccia nuziale romana[132]. Da quest'area, la parola dové distribuirsi in tutta la penisola, assumendo i numerosi valori semantici sopra descritti (cfr. anche *DCECH*, *mostachón* «el conducto por el qual llegó el vocablo al castellano es incierto, aunque es probable saliera del it. *mostacciuolo* por cambio de sufijo»).

FONTE: D'Ascoli 1993.

[132] Per la relazione etimologica tra *mostacciolo* e *mostaccio* 'viso, faccia' cfr. MAHER1977.

natta s.f.

dallo sp. *nata* ‘fior di latte’.

1. ‘panna del latte rappresa’
2. ‘velo di panna che si forma sulla superficie del latte o, per estens., di altri lquidi’

Doc. dial.: 1531, PasseroGiornali, 259: «In primis pignolata in quattro, con *natte*, & attonnata»; 1590-1615, BracaCapodanno, 170, 214: «caso muscio, recotte, caso frisco, / *natte*, caso sardisco, provoe fresche»; XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 133: «De *nnatte*, de recotte e ccaso frisco nc’era la grassa, e cchiú non ne volive»; ante1632, BasileCunto, 964 9 V: «Ed ecco scette comme no lampo na belledissima figlia ianca commo a latte e *natte*, rossa commo a fraola a schiocca»; ante 1632, BasileCunto, 526 4 III: « ma pocca lo diascance v’ha cecato, vedite che pozzo fare, puro che nce sia lo ’nore mio, ca lo sango non se pò fare latte *natte*»; 1678, SgruttendioTiorba, 138: «li resenare, bello allegramente, / (pe chiù ncè ncannarire assai la gente) / la *manteca* ncè spanneno, e la *nnatta*»; 1699, StigliolaEneide, 201: «Tenea nudo lo pietto de no lato, / Che pparea latte *’nnatta* speccecato»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 32 73: « Le *nnatte* tennerelle e le ghioncate, / Le rrecotte verace e de Montella»; 1719, LisaPontegliosa, I VI 257: «Lo ppane me l’abbusco, io saccio fare / Caso, *nnatte*, manteca, e recottelle»; 1748, PaganoMortella, I III, 2: «e la grazia d’ammore era retratta / nchella fascella de recotta, e *nnatta*»; 1760-1783, CerloneDama, I V, 150: «Voglio laudà de Siena la ricotta / Anze la *nnatta* ch’è na cosa bella»; 1760-1783, CerloneSofferenza, III VI, 178: «Quod natura datte, caso recotta e *natte*»; 1786, GattiPenitenza, III II, 70: «co scialare de *nnatte*, e recottelle, de vascuotte, de tozze, e de panelle»; 1876, Spassatiempo, 49, 4: «*nnatta* fior di latte 66» [nova smorfia];

Altra doc.: ManoscrittoLuc inizio sec. XVI, 34 e 36; CRISCI1634, 110 *natta*; LATINI 1694: 81 *natte* || --- || PISANELLI 1583: 22 *natte*; CORRADO 1792: 54 *natte*.

Doc. less.: Galiani: *natta* e *nnatta* ‘schiuma’; Puoti: *natta* e *nnatta* ‘il fiore di latte, la parte più gentile e migliore di latte. Capo di latte, crema’; D’Ambra: *natta*, *nnatta* ‘panna del latte, rappresa, fior di latte’; Rocco: *nnatta*, *natta* ‘panna del latte rappresa e condensata; e dicesi pure *Latte nnatte*’; Andreoli: *nnatta* ‘formetta schiacciata di fior di latte, raviggiuolo’; Altamura 1956: *natta* ‘panna del latte; fior di latte (da non confondere col latticino dello stesso nome); Coppola: *nàtta*, *nnàtta* ‘panna, crema di latte’; || **(CE)** Castel Morrone: *annatta* ‘panna: velo di grasso che si forma sul latte’; *’nnatta* ‘panna’; **(BN)** Paupisi: *natta* ‘panna

butirrosa del latte / trasl. Il velo che fa il vino o altro liquido'. **(AV)** Montella: *natta* 'Panna, nel senso di strato cremoso di grasso che si forma sulla superficie del latte'; Sturno: *'nnàtta* 'term. loc. Fiore di latte parte migliore del latte'[133].

Var e der.: *annatta*, *nnatta*.

Sint.: *latte natta*.

Comm.: La parola *natta*, assente, nel valore gastronomico, nel dialetto contemporaneo di Napoli, esiste ancora in alcuni centri dell'entroterra campano per indicare la parte grassa che riaffiora dal latte se lasciato riposare. Si tratta, in genere, di una parte molto pregiata, che può essere per questo definita anche *fior di latte* (da non confondere, come rilevato già da Altamura, con il *fiordilatte*, formaggio fresco di consistenza simile alla → *mozzarella*). La parola è assente nel resto dell'Italia meridionale, ma è attestata dalla metà del Cinquecento nelle *Navigationi* raccolte dal trevigiano G. B. Ramusio (RAMUSIO 1565: 141D, «*natte* di latte e bianco mangiare») ed è documentata da AIS (oltre che per il P. 724, c. 1204 'la panna') in Ticino (c. 1215, cp 'cacio fresco ancora nella caldaia o appena levato dalla caldaia', P. 73; cfr. anche CHERUBINI 1841, s.v. *nàta* 'gli Svizzeri del Canton Ticino chiamano così il cacio fatto sui pascoli alpini allorché è fresco di non oltre due settimane').

Seppure assente nel dialetto cittadino contemporaneo, la parola risulta lungamente attestata, nel suo significato gastronomico, dalla documentazione testuale. Già nel '500 il cronista Giuliano Passero riferisce di *natte* consumate in occasione del banchetto per le nozze di Bona Sforza e Sigismondo I di Polonia. A simile ambito cronologico riporta anche la prima occorrenza della parola in un ricettario, il *Manoscritto Lucano*, in cui la *natta* figura tra gli ingredienti principali per la preparazione del *fiadone* (la ricetta è già molto simile a quella degli attuali *fiadoni* consumati in parte del centro-sud). L'uso della *natta* come ingrediente principale, assieme alla ricotta e ai rossi d'uovo, del ripieno cremoso del *fiadone* è forse indizio della consistenza morbida che doveva caratterizzare il latticino. La *natta* è nuovamente citata nella ricetta della *turta pagonaza* (così detta, forse, per la presenza di cannella e rossi d'uovo che dovevano conferirle un colore rosso acceso), ancora una volta come parte del ripieno (e proposta in alternativa al *casecavalluzo*). Tra le testimonianze cinquecentesche varrà forse la pena citare anche il *Trattato della natura dei cibi et del bere* del bolognese Baldassarre Pisanelli, che spiega cosa si intenda, in Napoli, con il termine *natte*. Esse coinciderebbero, secondo la testimonianza, con quelli che altrove si definiscono *capi*

[133] Per la prov. di Salerno (Acerno) Rohlfs § 160 segnala *natta* 'panna di latte' < lat. MATTA.

di latte (cfr. anche ScalcoLatini 1694, 81), latticini non molto diversi, per consistenza e composizione, dal burro e che rappresentano la parte più pura del latte (cfr. PISANELLI 1583: 22). Confermando ciò che, circa un secolo dopo, sarebbe stato riportato in versi da Sgruttendio, Pisanelli ricorda che in Napoli è uso, già alla fine del XVI secolo, spalmare la *natta* sulle foglie di cavolo, come si fa con la *manteca*. Da segnalare è anche il sintagma *latte natte* che si legge in Basile e che fornisce un'ulteriore indicazione per quel che riguarda la consistenza del latticino, certo molto morbida, forse quasi liquida. I dialetti campani, quindi, sembrano avere mantenuto il significato gastronomico originario, molto fedele al valore semantico che la parola ha nel napoletano (stando alla documentazione lessicografica) almeno fino agli anni '50 del XX secolo.

Un dato interessante rispetto alla persistenza degli usi alimentari al di là delle sopravvivenze linguistiche, è fornito da CORRADO 1792 (: 54) in un passo che spiega bene cosa si indicasse con la parola in esame, a quell'altezza cronologica: «Con latte di vacca anche ci fan gustare dilicati *latticinj*, fra quali certi pignattini pieno di denso butirato *fior di latte* che dalla comune son chiamate *natte*». Pignattini pieni di panna si vendono e consumano ancora nei dintorni di Napoli, ma oggi si trovano più frequentemente pieni di bocconcini di mozzarella di bufala: con la parola *bocconcino*, infatti, si è passati ad indicare proprio questi piccoli contenitori di terracotta che custodiscono panna e piccole mozzarelle.

L'indicazione fornita da Corrado serve forse a spiegare il frequente uso del plurale (*nnatte*) in molti testi dialettali (già a partire dal XVI secolo) per indicare un prodotto semiliquido che difficilmente potrebbe prestarsi a una quantificazione. È possibile, infatti, che la *natta* 'panna di latte' venisse venduta in contenitori (come le foglie di cavolo dei *resenare* citati da Sgruttendio) che ne permettevano, appunto, la pezzatura (diversamente andrà forse valutato il sint. *latte natte*, dove la selezione di un presunto plurale è forse dovuta ad assonanza con *latte*).

Si diceva che la parola *natta* o *nnatta* non è più presente, in napoletano, nel suo valore gastronomico. Da questo valore, tuttavia, deve essersi sviluppato il traslato di 'sputo denso e mucoso' (citato da D'Ambra e Altamura). Il valore di 'macchia biancastra dell'occhio dovuta ad opacamento della cornea' rilevato in D'Ascoli (ma già in Andreoli, s.v. *nata* e ancora prima in SCOPPA 1551, s.v. ALBUGO) costringe a fare ricorso ad altro etimo, cioè il lat. tardo APHTA 'pustola nella bocca', da cui deriva per trafila popolare (cfr. *LEI* 3/1 23) ed entro cui va considerato anche it. *natta* 'cisti sebacea del cuoio capelluto' (*GraDIt*).

Il tipo *ˈnattaˌ* ha, come si è visto, una distribuzione peculiare: attestato anticamente in testi italiani del Cinquecento, esso riaffiora più o meno nello stesso periodo in documenti d'area napoletana, mantenendosi intatto in tempi recenti in Campania e in Ticino. Per valutare la presenza della parola in Ticino e in un testo italiano come le *Navigationi* del Ramusio sarà necessario fare riferimento alla discussione etimologica intorno al tipo *ˈnattaˌ* 'panna di latte'. È comunemente accettato che il tipo sia una forma laterale del lat. MATTA 'stuoia, coperta' (a sua volta di origine semitica, ebr. *mittāh* 'coperta'; cfr. FEW, 6/1 505), attestata già in Gregorio di Tours. La motivazione è da cercarsi nel fatto che la *natta* costituisce lo strato superficiale (la copertura, appunto) del latte, evoluzione semantica che interessa, ad esempio, anche l'it. *panna*, da *panno*. La discussione ha toccato anche i motivi per cui si sia avuto il passaggio da *m-* della voce latina, a *n-*, passaggio verificatosi in spagnolo e francese e spiegato in *FEW,* l.c., come esito di un'assimilazione a distanza rispetto alla dentale *-tt-* o per influsso di *nappe.* Sulla discussione intorno al passaggio da *m-* ad *n-* intervenne, nel 1951, anche Franca Ageno, che, partendo da un'occorrenza della parola nel *Morgante* di Pulci (in cui vale 'canniccio')[134], postulava un incrocio con *nassa* 'rete, intreccio' e aggiungeva, quanto alla motivazione: «Per il significato di 'panna, latte cagliato, formaggio molle', che *matta* e *natta* acquistano in parte del dominio romanzo, mi pare che non si debba partire da quello di 'copertura' […], ma che questo e quello derivino dal senso fondamentale di 'intreccio di vimini o di giunchi'. Non era in antico il formaggio fatto con l'aiuto di graticci di vimini?» (AGENO 2000: 19). L'occorrenza in Morgante è certo indizio di «un uso meno ristretto e specifico della forma con *n* nell'italiano antico» (AGENO 2000: 20) ma è anche garanzia della circolazione di una variante che, in area settentrionale (spec. in Ticino), ha sviluppato un valore gastronomico, direttamente da quello originario di 'copertura' già del latino.

Diverso discorso andrà fatto per la valutazione della presenza della parola in area napoletana, dove essa non è patrimoniale. In virtù della data di prima attestazione e della circolazione della parola, limitata, quest'ultima, a pochi centri intorno alla capitale dell'antico regno, il nap. *natta* potrà considerarsi prestito dallo sp. *nata* (come ipotizza anche *DCECH,* s.v. *nata*, n. 1), attestato sin dalla prima metà del XIV secolo. Con lo spagnolo, il napoletano condivide la semantica (praticamente identica: '*nata* que nada sobre la leche' in Nebrija) ed è

[134] Va detto che la prima attestazione di *natta* può essere retrodatata, grazie al Corpus OVI, al XVI secolo. La parola si trova, nel significato di 'stuoia', nella *Pratica della mercatura* di Francesco Balducci Pegolotti.

probabile che la sua limitata diffusione (nello spazio e nel tempo, dato che le attestazioni si interrompono nell'800) sia dovuta alla concorrenza del più antico e ben radicato → *manteca*, di significato molto simile. Ancora rispetto alla semantica, manca traccia, in nap. (e in tutta l'area meridionale), del valore di 'stuoia' da cui si sarebbe dovuto sviluppare, come avvenuto altrove, quello gastronomico (circostanza che muove in favore di un'origine non autoctona del tipo). Il raddoppiamento della *-t-*, degeminata in spagnolo rispetto al lat. MATTA, è forse di tipo espressivo, mentre l'allungamento di *n-* iniziale per il singolare, riscontrabile in alcune varianti campane (nella documentazione testuale solo a partire da Sgruttendio) sarà da leggersi come risultato di un fenomeno analogico rispetto al plurale *nnatte*, per il quale l'allungamento è regolarmente causato dall'articolo determinativo. Non si esclude nemmeno l'influsso della coppia *nnoglia*/*nnoglie* (dove, tuttavia, il raddoppiamento di *n-* del singolare è dovuto ad assimilazione, data l'origine dal fr. *andouille*), con possibile ricostruzione di un'*a* non etimologica che affiora nella var. *annatta* di Castel Morrone.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *manteca.*

FONTE: Coppola.

ndrittuglia s.f.

Da **intrito* ‘imbevuto di liquido’ + suff. *-uglia*.

‘minestra di legumi e cereali’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: ---
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: *’ndrettuglia*, *’ntrettuglia*, *’ntrittuglia*.
Sint.: ---

Comm.: La *ntrittuglia* è una minestra di legumi e cereali (principalmente ceci, mais, orzo, grano, cicerchie e, secondo le ricette, piselli e lenticchie), tipica di alcuni centri dell’Irpinia, in particolare Montella. Il suo consumo è legato, come spesso accade per piatti a base di legumi e cereali, al calendimaggio (cfr. → *ciccimai*). La sua preparazione richiede tempi lenti che comprendono l’ammollo degli ingredienti e la loro lunga cottura (le operazioni necessarie possono occupare anche più giorni). Tradizione vuole che chi ne mangia sia risparmiato dai moscerini durante la stagione successiva (cfr. GAMBONE 2010, s.v. *ndrettùglia*).

Il tipo linguistico a lemma, utilizzato per definire una minestra per la denominazione della quale vige, in tutta l’Italia meridionale, una ricchissima geosinonimia, sembra essere circoscritto alla sola Irpinia, se non addirittura al solo centro di Montella. L’etimo della parola è da ricercare nel p. pass. del verbo lat. INTĔRO, con il significato di ‘intridere qualcosa in un liquido’. Il *TLL* (s.v. INTERO) segnala che il p. pass. del verbo, sia al maschile che al femminile, era comunemente utilizzato anche con funzione di sostantivo, per indicare proprio un cibo preparato con l’aggiunta di un liquido (come la polenta). Dei participi INTRĪTA e INTRĪTUM non sembra essere rimasta traccia, ma si può facilmente ricostruire la forma **intrito* (con **intrita*) da cui, per aferesi e aggiunta del suffisso *-uglia* (con evidente valore collettivo tipico delle denominazioni gastronomiche; cfr. Rohlfs, § 1066) si è ottenuto *’ndrittuglia*. Corrobora questa ipotesi l’esistenza delle varianti *’ntrettuglia* e *’ntrittuglia* (cui si affianca l’altra variante sonorizzata *’ndrettuglia*), mentre di difficile spiegazione resta la geminazione di *-t-*, da considerarsi arbitraria o, forse, come risultato di un fenomeno compensativo dell’accorciamento della vocale *-i-* nel passaggio da tonica ad atona (ma cfr. *’ntritta* ‘mandorla o nocciola sgusciata’ a Piazza Armerina; ROCCELLA 1970, s.v.). L’etimo proposto non pone problemi sul piano semantico, considerato il

ruolo importante dei liquidi in questa preparazione. Si ricordi, infatti, che gli ingredienti di partenza sono costituiti da legumi secchi che richiedono, per la loro cottura ottimale, un lungo ammollo. Inoltre, la preparazione della *'ntrittuglia* avviene per bollitura, un procedimento che consente agli ingredienti di intridersi d'acqua per essere consumati. Infine, la consistenza ottenuta dopo la lunga cottura è quella di una minestra piuttosto densa, come di cibo imbevuto di un liquido.

Il tipo *'ndrittuglia* va tenuto separato dal panmeridionale *antrita*, usato per designare diversi tipi di frutta secca sgusciata, tostata o meno (a cui, comunque, l'Irpinia non è estranea).

Diff.: Irpinia.

Prep. affini: → *accicciata*, → *cicciàta*, → *ciccimai*.

FONTE: GAMBONE 2010.

ndunderi s.m.

voce di origine onomat.

‘gnocchi a base di ricotta, uova e parmigiano’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || PAT 2020.
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: ---
Sint.: ---

Comm.: Gli *ndùnderi* sono degli gnocchi a base di ricotta vaccina, parmigiano, farina e uova tipici della Costiera Amalfitana. Nel comune di Minori la loro preparazione e il loro consumo assumono particolare valore culturale, perché legati alle tre festività (5 e 27 novembre, 13 luglio) dedicate a Santa Trofimena, patrona della città. La ricetta degli *ndùnderi*, come spesso avviene per le preparazioni tipiche, è tramandata di generazione in generazione; tradizionalmente serviti con una salsa di sugo e provola affumicata o con ragù, sempre più spesso essi divengono protagonisti di piatti raffinati, messi a punto da *chef* locali entro un’ottica che prevede il recupero del passato e della sua genuinità.

Se qualcosa può dirsi, in linea generale, sul referente definito dalla parola *ndùndero* e possono essere fatte stime (per quanto approssimative) circa la sua antichità[135], più difficile è stabilire a partire da quando questo particolare formato di gnocchi iniziasse ad essere prodotto in Costiera e ad essere definito con il nome attuale. La mancanza di una produzione letteraria e lessicografica nutrita e sufficientemente rappresentativa per le aree limitrofe alla capitale dell’antico regno di Napoli impedisce di andare a ritroso nel tempo e costringe ad elaborare i pochi dati a disposizione relativi alla storia del termine.

La parola *ndùndero*, quasi mai utilizzata al singolare se riferita alla preparazione sopra descritta, rivela nella forma un certo legame con la base onomatopeica **tont* (con sonorizzazione dell’occlusiva alveolare), registrata dal *REW*,

[135] Gli gnocchi di ricotta sono variamente diffusi in tutta la penisola e non rappresentano un’innovazione gastronomica, se già presso i Romani erano consumati i cosiddetti *globoli*, palline fritte a base di formaggio e farro (presumibilmente ridotto in farina). La ricetta dei *globoli* è riportata da Catone il Censore nel suo *De agri cultura*. Che si trattasse di gnocchi, o di una preparazione molto simile, è confermato da Scoppa, che nel suo *Spicilegium* glossa GLOBOLI con il termine volgare *maccarone*, usato come sinonimo di *gnocco*, traducente del lat. LIXŬLAE.

particolarmente produttiva in area romanza[136]. La Campania partecipa a una tale ricchezza di varianti e significati, oltre che con *ndùnderi* 'gnocchi di ricotta', anche con *ndunderi* 'brontolii, mugugni' a Casale di Carinola, in provincia di Caserta, e con *ntuntero e ntontaro* 'sciocco, stupido' attestati a Napoli rispettivamente dal 1772 e dal 1726[137]. Per quanto riguarda gli ultimi due tipi, Napoli si allinea a una parte consistente del meridione d'Italia, dove si trovano forme quali sic. *ntòntaru* 'tonto, stupido', *ntòntiru* 'stupido, sciocco' e *ntònturu* 'tonto, stordito'; cal. *ntòndaru* 'ignorante, cretino', *ntùontulu* 'acciocchito, sciocco'; abr. *ndòndərə* 'babbèo' e *ndundəlonə* 'stordito, intronato'. La presenza di un così alto numero di varianti affini per forma e significato non dice molto, tuttavia, sulla parola qui analizzata: se è vero, infatti, che lo slittamento semantico da *gnocco* a *stupido* è frequente ed è già dell'italiano, non sembra possibile (o almeno consueto), un passaggio inverso che da un tratto astratto (+ *stupidità*) porti ad un oggetto concreto ('gnocco di ricotta'). Inoltre, il significato concreto non sembra essere (né sembra essere stato) così diffuso da innescare uno slittamento semantico di simile portata geografica. Il significato di 'uomo sciocco, stupido, stordito' andrà messo in relazione con l'it. e con lo sp. *tonto* dalla stessa base onomatopeica, e non è forse da trascurare l'influenza dello sp. *tontéra* 'tonto, simple', già nel *Diccionario de autoridades* (1739) per i nap. *ntuntero* e *ntontaro*. È invece necessario cercare altrove per trovare giustificazione all'esistenza di *ndundero* nel senso di 'gnocco'.

A tale scopo si rivela assai più produttivo considerare quel *ndunderi* di Casale di Carinola che sta per 'brontolii, mugugni'. La base onomatopeica emerge, qui, in tutta la sua evidenza ed è sufficiente, da sola e senza ulteriori passaggi, a spiegare un significato che, per quanto apparentemente isolato in Campania, appare immediatamente più diffuso se si allarga la prospettiva geografica. L'Italia, in particolare quella settentrionale, si popola così di derivati di **tont*/**dond* nel valore di 'lamentarsi, borbottare' o di 'brontolone'[138]. Il ritrovamento in Campania di un significato affatto attestato nel sud Italia, seppure in un unico punto, permette di postulare una diffusione più ampia, probabilmente di carattere

[136] La nasale iniziale è molto presente nelle voci meridionali che il *LEI* riporta sotto il lemma **dand-*/**dind-*/**dond-*. Si considerino, a titolo d'esempio, e per le sole voci derivanti da **dond*, *ndrondicata* 'scossone' nel sud del Lazio, *ndonda* 'suono delle campane' in Calabria centrale, *ndundalonə* 'altalena, tavola sospesa a due funi' in Abruzzo, ecc.

[137] Cfr. Lebotti G., *Gli stravaganti*, Napoli, Vincenzo Flauto, 1772, p. 30; Amenta N., *La fante*, Napoli, Gennaro Muzio, 1726, p. 52 e ss.

[138] Il *REP* riporta *tontonèire* 'brontolone' e, con i dovuti rinvii, *tuntunà*, *tontonare*, *tontognér*, *tontonone* tutti con significati affini al brontolio e alla lamentela.

poligenetico, del valore strettamente onomatopeico di voci derivate da **dond*/**tont* che non facciano riferimento al suono brillante e cristallino delle campane (per le quali bisogna chiamare in causa anche le varianti **dind* e **dand*[139]) ma a quello basso e cupo dei mugugni. È forse questo particolare appiglio onomatopeico ad essere il responsabile dell'attivazione di un nuovo valore semantico, ossia quello di 'gnocco', per *ndundero*. Per quanto, infatti, il suono sia intangibile, la sua concretezza fonica è sufficiente a rendere possibile, o almeno più agevole, il passaggio da 'borbottìo' a 'gnocco', con riferimento da un lato al rumore della caduta degli gnocchi nell'acqua bollente, dall'altro al *borbottìo*, appunto, della cottura, entrambi ripresi dalla duplicazione sillabica.

La conferma dell'ipotesi onomatopeica per *ndunderi* 'gnocchi di ricotta' si trova non solo nella percezione generale dei parlanti che così spiegano la parola, ma anche nell'esistenza, in quattro punti della provincia di Chieti, del tipo *ndundú* 'maccheroni' che Giammarco definisce 'voce fanciullesca' ovvero, in ultima istanza, onomatopeica come gran parte delle voci dette 'fanciullesche'. Interessante, in tal senso, risulta anche il genovese *dandàn* 'danderini, sorta di pasta per minestra' (cfr. *LEI*, l.c.), la cui presenza in Liguria si affianca a quella del tipo *tuntunà* per 'lamentarsi'.

Diff.: prov. di Salerno (Minori).

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

[139] Un'intera sottostruttura del lemma **dand-/*dind-/*dond-* del LEI è dedicata ai derivati che possiedono il sema 'suono della campana'.

nnoglia s.f.

dal fr. a. *andouille* ‘salsiccia di maiale’, a sua volta da un lat. volg. **indŭctĭlia*.

‘salume ottenuto dagli scarti della lavorazione del maiale’

Doc. dial.: 1590-1615, BracaCapodanno, 162, 213: «Danci trideci capuni e bacche quatto, / de lasagne no piatto faudiante, / na porcella lattante, lengue, *’ndoglie*»; 1597, BracaPrimaSautabanco, 675, 100: «miezzo ’ncaterattato e co na coglia / longa quanto na *’ndoglia*, e senza voce»; 1597, BracaSecundoSautabanco, 677, 142: «Recipe vino forte ’n quantetate / e de cose salate sine fine, / come voccuaro, pettorine, *’ndoglie* e ’nzogna»; ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 32, 197: « E ietta, a na mappina arravogliata, / Na bona fella de caso cavallo, / Na meza *’nnoglia* e meza sopressata»; ante 1627, CorteseParnaso, VII 24, 377: «Lloco a fiasco casecavallune, / Lloco *’nnoglie* a Ghiugliano 'nmottonate»; 1669, ValentinoMezacanna, 168: «O *’nnoglie*, o sanguinacce, dove site»; 1678, SgruttendioTiorba, 172: «La pettorina posta co la *nnoglia* / A no pignato, ch'è de carne,e foglia»; 1699, StigliolaEneide, 49: «Co l’uosso rutto, e cco la carne morta / Appiso comme *nnoglia* se lo porta»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 24, 176: «E po’ fa no pegnato mmaretato / Co caso, lardo, *annoglia* e co presutto»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 35, 17: «Chi so’ li Casadduoglie / Che stanno cchiú proviste / De sopressate, saucecciune e *’nnoglie*»; 1740, CorvoRemmure, VII 44, 221: «Portava n’autro, commo no stannardo, / na varra, addo’ pendevano arravuoglie / de caso, zizza, pettorina e lardo, / de sopressate, saucecciune e ’nnoglie»; 1746, PaganoValanzone, II, 30: «Accossì de lo ttujo uno te spoglia, / Che mprimma te donaie vessica, e *nnoglia*»; 1792, PiccinniStrammuottole, 15, 78: «Lo buſto è no preſutto, e addore jetta, / Che ncoscienzi abbortì farria ma prena; / Na *nnoglia* ncotenuta è la cauzetta»; 1830, FedroMormile, 5, 147: «Na capo avea de Scigna, e co no crocco / La tenea bell’appesa comm’a *nnoglia*»; 1836, Chiacchiareata, 7: «[n’arvolo] c’avea nfra li rame n’apparatella fatta da tanta ’nserte de *nnoglie*»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo casadduoglio*: «Si facite vuje la pizza / Sto saciccio nce se mpizza, / Co ppresutto, e co la *nnoglia*»; 1876, Spassatiempo, 7, 1: «Mietta carne e presutto a na pignata, / E no piezzo de lardo co 1a sora, / Doje *nnoglie* e na gallina mbottonata»; 1878, Spassatiempo, 8, 3: «co l'uosso de presutto, co 1a sopressata, co le cotenelle, co la pezzentella e co la *nnoglia* se n’ave da magnà poco».

Altra doc.: LATINI 1694: 278 *annoglia*; CAVALCANTI 1839: 356 *nnoglia*; || --- || DEL TUFO 1588: 51 *indoglia*;

Doc. less.: Galiani: nnoglia ‘sorta di Salsicciotto bislungo da bollir nella minestra, per lo più fatto di carni nervose, ventri, ed altri interiori tritati, e conditi con sale, finocchi, pepe, aglio, e qualche altro ingrediente’; De Ritis: Annoglia ‘E più comunemente con aferesi nnoglia sorta di salsicciotto bislungo da bollir nella minestra, per lo più fatto di carni nervose, ventri ed altri interiori, tritati e conditi con sale, finocchi, pepe, aglio, e qualche altro ingrediente’; D’Ambra: Annoglia, Nnoglia ‘spezie di salsiciotto, o salamo di vil prezzo, fatto con tritumi di budella, conditi con sale, pepe, ed anici’; Rocco: nnoglia ‘specie di salsicciotto o salame fatto di avanzi di budella’; Andreoli: nnoglia ‘sorta di salsiccia fatta di budella trite e condite con sale, pepe e finocchio, che in Toscana non usa, e potrebbe dirsi Salame di budella’; Altamura 1956: ’nnòglia ‘salame di poco prezzo fatto con tritumi di carne varia’; D’Ascoli: annóglia, ’Nnóglia ‘salsiccia ripiena, anziché di carne scelta, di tritume di carni scadenti e di interiora di bestie macellate’; Coppola: ’nnóglia ‘salame o salsiccia di budella fatti con tritumi di carne varia con spezie’; || **(CE)** Casale di Carinola: *nnoglia* ‘salume ricavato da cotiche di maiale e carne di seconda scelta, cotechino’; Castel Morrone: *’nnoglia* ‘insaccato fatto con interiora di maiale, salato e affumicato’; Marcianise: *annòglia* ‘Insaccato, interiora di maiale’; Mondragone: *annòglia* ‘salsiccia con le cotiche’; San Pietro Infine: *’nnòglia* ‘varietà di salsiccia più grande’; Sparanise: *’Nnoglia* ‘salsicciotto rigonfio, fatto con carni diverse del maiale’; **(BN)** Cusano Mutri: *a nnoglia*: ‘caratteristico salame costituito dal budellone riccio del maiale, ripieno di trippa ridotta a striscioline e di altre budelle condite con finocchietti, pezzi di peperoncino, aglio, sale. Il ripieno ottenuto si lascia essiccare per otto giorni e poi si schiaccia con un matterello. Si unisce alla zuppa di cavoli e si consuma a fettine, arrostita sulla brace ed al cartoccio sotto la brace’; Morcone: *’nòglia* ‘budello di maiale, essiccato e salato, avvolto e affumicato; commestibile di scarto’; Paupisi: *nnòglia* ‘salsiccia insaccata con residui di carne e polmone triturato’; Pietra Roja: *nnòglia* ‘Salsiccia di interiora e tritume di carne di maiale’; **(AV)** Bagnoli Irpino: *noglia, nnoglia* ‘salame imbottito di rimasugli di carne; cotecino; sorta di salame imbottito con carne di maiale e con cotenna tritata’; Bisaccia: *nnóglia* ‘Involtino di cotica, condito con aglio, peperoncino, formaggio grattugiato e semi di finocchiella, appeso alla pertica ad essiccare al fuoco del camino’; Calitri: *nnoglia* ‘salciccia’; Guardia dei Lombardi: *noglia, annoglia* ‘salame ripieno di carni di risulta, cucinato con le verdure’; Montella: *nóglia* ‘(frequentemente > *nnóglià*), salume, considerato povero, ma squisito, che si prepara trattando debitamente le interiora (di scarto) del maiale, conciandole con peperoncino e semi di finocchio, salandole e inserendole una dentro l’altra. Lo si pone ad

essiccare facendogli arrivare un po' di fumo e lo si usa principalmente bollendolo con i fagioli, per poi condire la verdura asciatica 'selvatica'; Montemiletto: *nòglia* 'salsiccia ottenuta con cotenna ed interiora di maiale'; Montoro: *noglia* 'budello ripieno di enteriori suinici e di cotenne tritate, il tutto condito con sale, pepe , semi di finocchi, aglio ecc.'; Nusco: *noglia* 'insaccato di intestini'; San Mango sul Calore: *'nnóglia* 'specie di salsicciotto o salame di vii prezzo fatto con tritumi di budella conditi con sale, pepe e anice'; Sturno: *'Nnòglia* 'Salame di qualità scadente'; **(SA** Caggiano: *nnòglia* **'**Salame fatto con i resti non pregiati e grassi del maiale per cui non è della migliore qualità e si mangia più cotto che affettato'; Sarno: *nóglia* 'bracioline di carne di capra o di trippa, insaporite con le spezie e avvolte da intestini di capra'; Sassano: 'Nnòglia, Salame di maiale, detto anche salame dei poveri, composto da carne di seconda, cotica a pezzettini, polvere di peperoni, aglio ed altro secondo usi familiari; Teggiano: *nnòglia* 'salame, fatto in genere con carne di maiale di risulta'.

Var e der.: *annoglia, innoglia.*

Sint.: ---

Comm.: Dichiarato *prodotto agroalimentare tradizionale* della Campania, la *nnoglia* è un salume realizzato con gli scarti della macellazione del maiale (cotenne, intestini e altre interiora) in uso in tutta la regione. Questo salume, non impiegato nel consumo "crudo" ma utilizzato principalmente per la realizzazione di piatti elaborati come minestre e ragù, è oggi maggiormente prodotto nella provincia di Avellino.

Come si evince dalla documentazione dialettale e dalla documentazione lessicografica proposte, la parola non presenta particolari problemi di ordine semantico, rappresentano ovunque e di fatto in tutte le epoche, quasi lo stesso referente gastronomico. È interessante segnalare alcuni dettagli che affiorano dalle attestazioni: il primo riguarda il consumo all'interno di pietanze elaborate, che risale evidentemente già al XVII secolo, come dimostra la registrazione della voce in LATINI 1694, in cui si propone la ricetta di una *minestra di foglia alla napoletana* contenente il salumi (il dato è confermato, per il XVIII secolo, in Galiani); una seconda notizia interessante, che si ottiene dall'occorrenza in Cortese, è l'emergere già primo secentesco dell'entroterra vesuviano come area di produzione di salumi (specialmente di composizione povera), vocazione che questi territori mantengono tutt'oggi.

Si tratta di voce ben conosciuta in Italia meridionale, dove rappresenta quasi ovunque un salume a base di interiora o altri parti povere del maiale (documentazione). Per il successo che ha ottenuto il prodotto negli ultimi anni, si segnala

in particolare il cal. *nduja*, passato per vie commerciali in it. con il valore di 'salame spalmabile molto piccante, prodotto tipico calabrese' (*GraDIt*).

La parola merid., quindi anche campana, è connessa, dal punto di vista etimologico, al fr. a. *andouille*, attestato già nel XII secolo con il significato di 'salsiccia di maiale', a sua volta da un lat. volg. **indŭctĭlia*, plur. di *inductile* 'cose pronte a essere introdotte'[140] interpretato come collettivo femminile singolare (per la questione etimologica, cfr. *DEI*, s.v. *andùglia*; *FEW*, 4 652 e soprattutto VALENTI 2011, s.v. *nnugghja*). La diffusione della parola in Sicilia e contestualmente in Inghilterra con valore semantico affine (segnalata in VALENTI 2011, l.c.) permette di confermare l'origine normanna del gallicismo in area meridionale.

Tra le varianti campane si segnalano *ndoglia* (variante antica, cinque- o secentesca) in cui non sembra ancora essersi realizzato il processo di assimilazione di *-nd-* > *-nn-* atteso (e attestato) per il Meridione, nonché la var. *annoglia*, ancora oggi diffusa in alcune della Campania (specialmente in Terra di Lavoro) dovuta a concrezione dell'art. det.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *mozzariello*, → *pezzentella*, → *sammucchio.*

FONTE: PAT 2020.

[140] Alla discussione relativa alla semantica della voce proposta in VALENTI 2011, s.v. *nnugghja* rispetto all'interpretazione di lat. *inductilis* come 'cose pronte per essere introdotte' (quindi *pressate*, nello specifico all'interno di un budello) si propone il parallelo con *soppressata*, che segue un identico percorso semantico.

pacca s.f.

da *pacca* ‘parte, pezzo di qualcosa’ a sua volta forse dal long. *pakka.*

‘formato di pasta piatto’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || ---
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: *paccozza*.
Sint.: ---
Comm.: Si tratta di un formato di pasta tipico del beneventano, in particolare del centro di Sant’Agata dei Goti. Questo formato di pasta, consistente in striscioline piatte e corte ricavate da un impasto base, è molto simile alla *làgana,* e come questa è usato prevalentemente per la realizzazione di piatti a base di legumi.

L’origine del significato gastronomico della parola sarà forse da ricondurre a *pacca* ‘parte, pezzo di qualcosa’, che è anche dell’italiano, e considera la *pacca* ‘striscia di pasta’ come un pezzo ricavato da un intero (l’impasto spianato). La parola *pacca* ‘parte, pezzo di qualcosa’ è variamente documentata dalla lessicografia dialettale campana. La si ritrova, ad esempio, ad Ariano Irpino (*pacca* ‘pezzo, fetta’) e a Bisaccia (*id.* ‘parte, spicchio’). Nel senso di ‘porzione di prosciutto’ o ‘pezzo intero di baccalà’ la parola è anche dell’Abruzzo (cfr. *DAM*, s.v. *pacchə*[2]). È probabile che in origine la parola indicasse esclusivamente parti di oggetti tondeggiati e che solo successivamente sia passato ad indicare, più genericamente, i pezzi tratti da un intero. L’origine di questa voce è considerata oscura da VSES, mentre REW (8114) e DEI propongono rispettivamente il long. **spahhan* (assieme a *spaccare*) e il long. *pakka*.

La parola *paccozza* (COFRANCESCO 2010, s.v. *paccozze*), indicante un formato di pasta (talvolta all’uovo) di forma irregolare tipica del centro di Pesco Sannita e di alcune del Molise (ZANINI DE VITA 2009, s.v.), è chiaramente derivato di *pacca* + suff., in questo caso con valore diminutivo, *-ozza.*

Diff.: Sannio.
Prep. affini: ---

FONTE: COFRANCESCO 2010.

pàcchero s.m.

forse der. scherz. di *pacca* ‘pezzo di qualcosa’.

‘formato di pasta corta di forma cilindrica realizzato con farina di semola di grano duro’

Doc. dial.: 1875, Spassatiempo, 38, 1: «Viene a bederele – sorchia lo naso, Vide che paccare – chine de caso!»; 1930, VivianiForgia, 473: «E falla cala’! Pecché, si nun basta ’o spaghetto, menammo ’e pàcchere».

Altra doc.: **---** || GUAITI 2010: 52 *paccheri*; PIGNATARO 2014: 122 *paccheri*; CAMPANIASF 2018: 60 *paccheri*; || GUIDATCI 1931: 358 (*pàccheri*) e 376 (*pàccari*).

Doc. less.: D’Ambra: pàccaro ‘cannoncione, cannellone, sorta di pasta grossa’; Rocco: paccaro ‘sorta di pasta grossa da minestra’; Andreoli: ‘paccaro nome di pasta da minestra, fischiotto’; Coppola: pàccaro, pàcchero ‘tipo di pasta’. || **(NA)** Striano: pàccaro ‘tipo di pasta’; **(CE)** Marcianise: pàccaro ‘tipo di pasta alimentare’**(BN) (AV)** Bagnoli Irpino: *pàccaru* ‘tipo di pasta di taglio grosso’; Monteaguto: pàcchere ‘tipo di pasta’; Villanova: *pacchero*: ‘ceffone. Indica anche una qualità di maccheroni, ziti molto grandi’; **(SA)** Sarno: pàccaro ‘varietà di pasta’; Teggiano: *pacchero* ‘tipo di pasta’.

Var e der.: *paccaro, paccaru.*

Sint.: *mezzo pàcchero* ‘pàcchero di dimensione inferiore’.

Comm.: Tra i più noti formati di pasta riconosciuti come tipicamente campani rientrano i *paccheri*. Si tratta di un formato corto, caratterizzato da un diametro particolarmente pronunciato. Nell’ambito dell’industria della pasta napoletana, i *paccheri* sia realizzano lisci, benché, per esigenze di mercato, iniziano a diffondersi anche nella versione rigata. Sono generalmente utilizzati per la realizzazione di piatti a base di carne o pesce tipici della tradizione gastronomica campana. I *paccheri* godono attualmente della denominazione PAT (cfr. PAT 2020).

L’apparizione della parola *pacchero* ‘pasta corta di grosso diametro’ nel panorama della letteratura dialettale napoletana, oltre a essere rarefatta, è piuttosto tarda, ed è anticipata di soli pochi decenni dalla prima attestazione lessicografica, risalente al 1841. Le informazioni che si ricavano dalle occorrenze della parola riguardano principalmente la forma a ‘cannoncino’ dei *paccheri* e il loro impiego in cucina. Questo formato era infatti consumato in brodi e minestre, come conferma anche Cavalcanti che nella quarta edizione della sua *Cucina* parla di

schiaffune come di «na pasta, che se fa mmano» e che si consuma *ncasciata* cioè condita con abbondante formaggio in brodo (CAVALCANTI 1844: 665; per l'uso del formaggio si veda anche *Doc. dial.*).

Alcune utili indicazioni sul formato si acquisiscono da occorrenze primonovecentesche. In particolare, in DE CESARE 1900: 354 i *paccheri*, definiti come 'specie di grossi maccheroni', sono considerati una «ghiotta specialità di Avellino». Il dato è confermato pochi decenni dopo dalla *Guida* del TCI, nella quale i *pàccari* (cfr. *Altra doc.*) sono elencati tra le specialità irpine, oltre che tra quelle napoletane.

La parola *pacchero* nel suo significato gastronomico è generalmente ricondotta al nap. *pacchero* 'schiaffo', sebbene la motivazione non sia del tutto limpida. In mancanza di adeguata documentazione storica, si può ipotizzare che *pacchero* non sia da tenere separato da *pacca*, parola indicante a Sant'Agata dei Goti, in provincia di Benevento, un formato avente la forma di strisce di pasta e solitamente impiegato per la preparazione di primi piatti in umido o asciutti. Tra i derivati di *pacca* nel suo valore gastronomico, si collocano le *paccozze*, pezzetti di pasta (talvolta all'uovo) di forma irregolare anch'esse rintracciabili nella provincia di Benevento (specialmente nel centro di Pesco Sannita) e in Molise. Queste parole sono forse da ricondurre a *pacca* nel senso (anche it.) di 'parte, pezzo di qualcosa', supponendo che la *pacca* 'maccheroncino' sia, appunto, una parte o un pezzetto di impasto. Quanto a *pacca* 'parte, pezzo di qualcosa', si tratta di parola con riflessi in tutta l'Italioromania e che il *REW* (8114) colloca tra i derivati di long. **spahhan*. *DEI* (s.v. *pacca*[3]) dà la voce come possibile derivato di un long. *pacca* mentre VSES la segnala come di origine oscura.

Tutto considerato, *pàcchero* potrebbe essere derivato, forse scherzoso, di *pacca* 'pezzo, parte (di impasto)' pure attestato in Campania, specialmente in area irpina, a cui le fonti primonovecentesche riportano il formato di pasta (ad Ariano Irpino *pacca* 'pezzo, fetta'; a Bisaccia 'parte, spicchio'). Lo slittamento da *pacca* a *pàccaro*/*pàcchero* (a sua volta, forse, da una base onomatopeica, da cui il verbo denominale *paccarià*; cfr. *VSES*, s.v. *paccariari*), di natura evidentemente sinestetica, sarà stato favorito dalla dimensione del cilindro di pasta. Scrive in merito TORTORELLI 1979: 98, in riferimento ai pugliesi *schiaffoni*: «colorita similitudine scarsamente rappresentata nei cataloghi [dei produttori di pasta] ma molto diffusa nel popolo. Si fa riferimento alla forma larga e allungata del referente per immaginare il peso e l'impatto della pasta». Tortorelli (l.c.) propone poi il parallelo pugliese *scechiaffòene* che, oltre a 'ceffone', vale anche 'grossi maccheroni tagliati a brevi pezzi'.

Il passaggio da *pàcchero* a → *schiaffone* per definire lo stesso formato di pasta, chiaramente basato sulla semantica, ha interessato precocemente Napoli, dove se ne trova traccia dal 1844, e poi tutta l'Italia meridionale, che conosce *pàcchero* con il valore di 'schiaffo'. Il passaggio sarà stato favorito, inoltre, dall'industria della pasta, che adotta talvolta la voce *schiaffone* probabilmente per scopi pubblicitari.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *schiaffone*.

FONTE: PAT 2020.

panesiglio s.m.

dallo sp. *panecillo*.

1. ‘dolce a forma di cupola tipico delle festività natalizie’
2. ‘panino’

Doc. dial.: 1772, AmicarelliTitta, 996: « Addonca arreposammece nfra tanto, / E ghiammo (si te pare) al o Cerriglio, / O puro a li Guantare a Masto Santo Ca tene l’Amarena, e *panesiglio*».

Altra doc.:

Doc. less.: --- || **(NA)** Torre del Greco: *panesiglio* ‘panino’; **(CE)** Mondragone: *panesìglio* ‘panino’; **(BN)** Benevento: *panesìglie* ‘panino’.

Var e der.: ---

Sint.: *panesillo di Ponte* (PAT 2020).

Comm.: La voce *panesiglio*, rintracciabile in alcune aree Campania, è utilizzata principalmente per definire un ‘panino’. Dalla lista dei *Prodotti Agroalimentari Tradizionali* si evince che il *panesillo*, precisamente quello di Ponte, in provincia di Benevento, è un dolce natalizio caratterizzato da una forma a cupola e da una glassa di cioccolato fondente. Il dolce, spesso aromatizzato con agrumi, uva passa e canditi o con il noto liquore beneventano *Strega*, è spesso scambiato come dono tra famiglie ed è oggi prodotto da piccole aziende locali. Il dolce, specialmente nelle versioni casalinghe, può essere preparato a partire da panetti di impasta che, messi a lievitare uno accanto all’altro, conferiscono al dolce una superficie ondulata simile a quella del *danubio*, ma può avere anche forme più semplici ed è spesso priva di glassatura.

Con significato gastronomico, la parola *panesiglio*, poco rappresentata dalla lessicografia dialettale storica e recente, risulta anche scarsamente documentata nella letteratura dialettale. Nelle attestazioni riportate, la parola doveva indicare, probabilmente, un ‘panino’ (così sembrerebbe dall’attestazione in Cerlone, che, parlando di *panesiglie frische* permette di supporre una produzione giornaliera del prodotto) o forse il dolce da inzuppo cui fa riferimento Rocco. La parola risulta invece ampiamente documentata nella letteratura con il significato di ‘schiaffo, manrovescio’ (con questo valore è tipica, ad esempio, dell’opera di Pasquale Altavilla), secondo un percorso semantico molto diffuso nel campo dei pani e delle focacce.

La voce, di indubbio sapore iberico, è stata ricondotta allo sp. *panecillo* già da Rocco. In sp. la parola ha già il significato di ‘pan pequeño’, ma ha anche il

valore di ‘mollete esponjado, que se usa principalmente para el desayuno’, identico a quello fornito da Rocco (cfr.*DRAE*, s.v. *panecillo*). Si apprende inoltre da VINCIGUERRA 2018 (s.v. *panesiglio* delle *Note al testo*) che la voce è documentata in sp. dal XVI secolo. Il sing. [1] si sarà sviluppato in Campania o a partire dalla forma tondeggiante del dolce, simile a quella di un piccolo panetto, o in riferimento alla preparazione casalinga del dolce che prevede l’accostamento di piccoli panetti d’impasto in forma, appunto, di ‘panini’. La var. *panesillo*, con sostituzione del suffisso *-iglio*, pronunciato alla spagnola, con il suffisso diminutivo *-illo*, è probabilmente forma ipercorretta. La variante, infatti, manca nella lessicografia regionale e si trova solo nell’elenco dei PAT, a cui sono dovute anche eventuali riprese della forma in rete o in ricettari recenti. La variante fonetica *-illo*, inoltre, non è esclusiva sul territorio campano, dove sussistono invece varianti con l’approssimante palatale, ma è tipica del capoluogo, il cui dialetto rappresenta il modello sul quale si ricostruiscono forme ritenute corrette.

Diff.: prov. di Benevento [1]; prov. di Napoli e Caserta [2].

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

panzarotto s.m.

da *panza* ‘pancia’ con suff. *-arotto*.

1. ‘mezzaluna di pasta farcita con latticini e salumi e fritta’
2. ‘frittella a base di patate, crocchetta’
3. ‘dolce di pasta frolla farcito con castagne’

Doc. dial.: 1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore de cocchiare e cocchiarelle*: «Pe ffà *panzarotte* nce sta la rotella»; 1880-1890, RussoSunettiata, ’O mmagnà buono: «E mo’… nun me parla’ d’ ’e fritte miste! / ’O panzarotto ’o magno a tutte ll’ore! / Mah!… llà nce vò na mana patentata.»; 1902-1911, MenottiTeatro, 31: «Guagliù, tengo ’o *panzarotto*!... Currite! È cauro cauro ’o crucchè!... Vi’ cumm’è liggiero ’o *panzarotto*!»; 2008, LanzettaPeriferia, II, XVII: «Voglio ji America, ‘o Texas, voglio ji a Broadway, voglio sta ‘e case vicino a Eminem … dice: ma chille fa ‘o rap … allora voglio fa ‘o rap de purpette, ‘o rap de *panzarotte*, do ragu’ … voglio fa ‘o rap do fritto ‘e pesce».

Altra doc.: CAVALCANTI 1839: 4, 18 *panzerotti, panzarotti*; PALMA 1881: 58 *panzarotti* || --- || GUIDATCI 1931: 368 *panzarotti.*

Doc. less.: Rocco: *panzarotto* ‘pasta piegata in due, infarcita di salame o latticinii e poi fritta’; Andreoli: *panzarotto* ‘frittella di pasta con ripieno, pasta ripiena’; Altamura: *panzaròtto* ‘frittella di pasta con ripieno; crocchetta di patate’; D’Ascoli: *panzaròtto* ‘frittella fatta con pasta di patate e farina e con ripieno di vario genere; uomo basso e grosso’; Coppola: *panzaròtto* ‘frittella croccante di pasta con ripieno, a forma cilindrica; crocchetta di patate ripiena, pizzette; crocchetta di patate’. **(NA)** Striano: *panzaròtto* ‘crocchetta di patate’; **(CE)** Mondragone: *panzaròtto* ‘frittèlla ripièna’; **(BN)** Morcone: *panzaròtto* ‘frittella, di pasta con ripieno’; Paupisi: *panzaròtto* ‘pasticcio rustico, pasta sfoglia ripiena’; San Bartolomeo in Galdo: *panzaròtte* ‘frittelle ripiene’; Solopaca: *panzaròtto* ‘impasto di farina ripieno fritto in olio’; **(AV)** Ariano Irpino: *panzarotti* ‘frittella ripiena di ricotta’; Bagnoli Irpino: *panzarottu* ‘dolce di pasta frolla farcito di castagne’; Guardia Lombardi: *panzarotto* ‘Dolce natalizio ripieno, simile al raviolo’; Lioni: *panzarotti* ‘frittella ripiena, gonfia a forma di pancia’; Montaguto: *panzérotte* ‘panzarotto, sfoglia ripiena di ricotta condita con vari ingredienti’; Montella: *panzaròtto, panzeròtto* ‘dolce di pasta frolla. Grande come un raviolo, viene ripieno di passato di castagna condito con anice, zucchero, bucce sminuzzate di limone o mandarino, polvere di cacao. Vien fritto nell’olio, e alla fine bagnato nel miele diluito con poca acqua calda’; Montemiletto: *panzaròtto* ‘frittella ripiena di

ricotta, normalmente cucinata insieme alle Laene'; Volturara Irpina: *panzaròtto* 'Dolcetto ripieno di formaggio e prosciutto'; **(SA)** Palomonte: *panzarotti* 'panzerotto'; Sarno: *panzaròtto* 'crocchetta di patate'; Sassano: *panzarotto* 'fagottino fritto di pasta dolce con ripieno di sanguinaccio o rarissimo di crema, di pasta salata con ripieno di ricotta';

Var e der.: *panzarottu*, *panzerotto*.

Sint.: *uovo a panzarotto* (Andreoli, s.v. *uovo*).

Comm.: In Campania, la voce è utilizzata per definire una serie di preparazioni caratterizzate da una farcitura a base di formaggio e salumi inserita in un disco di pasta (talvolta anche sfoglia) ripiegato su se stesso. In alcune aree della regione, il *panzarotto* è un dolce di pasta frolla con un ripieno di castagne. Il sign. 2, coincidente con quello di → *crocché*, sembra essersi sviluppato tardi, non risultando attestato prima dell'ultimo quarto dell'Ottocento (per la semantica, cfr. *infra*). Limitatamente al sign. 1, il prodotto è segnalato come tipico della Campania già nella *Guida* del TCI, in cui i *panzarotti* sono descritti come qualcosa di molto simile alle *fiavole* (→ *fiavola*) tipiche del beneventano. Ancora con riferimento al sign. 1, la pietanza ha ottenuto il riconoscimento di *prodotto agroalimentare tradizionale.*

La prima attestazione della parola si trova nella prima edizione, stampata nel 1790, dell'*Apicio Moderno* del cuoco Francesco Leonardi. Come già rilevato in NICHIL 2015: 208, i dizionari hanno finora proposto come prima attestazione sì l'*Apicio* del Leonardi, ma datandolo al 1797, anno in cui, tuttavia, non uscì alcuna nuova edizione dell'opera (ma a cui risale un altro libro del cuoco, il *Pasticciere dell'uso moderno*). La genesi dell'errore, secondo Nichil, sarebbe da rintracciare in FACCIOLI 1966: II, 293, in cui l'autore afferma di aver tratto le ricette del Leonardi da una seconda edizione dell'opera stampata a Roma in quell'anno. La seconda edizione risale, in realtà, al primo decennio dell'Ottocento ed è in questa che NICHIL 2005 (l.c.) colloca la prima attestazione della voce *panzarotto*. Tuttavia, come anticipato, la voce si trova già nella prima edizione dell'*Apicio moderno* del 1790, alla ricetta delle *rissole alla napolitana* che, specifica l'autore, «in Napoli sono chiamate […] *panzarotti*» (LEONARDI 1790: IV, 262). La preparazione proposta da Leonardi è effettivamente molto simile a quella dei *panzarotti* qui descritti al sign. 1, con l'unica differenza che la pasta utilizzata per avvolgere la farcitura è la pasta *brisée*, ingrediente che non sembra appartenere alla tradizione gastronomica napoletana. Attestazioni successive della parola si trovano in AGNOLETTI 1819: III, 32, dove si legge di *panzarotti alla napoletana* anche in questo caso cucinati con pasta *brisée*.

Se queste prime attestazioni, pur con esplicito riferimento a Napoli, si trovano in opere di autori che osservano la città da una prospettiva esterna, tutte le occorrenze successive rimandano decisamente al contesto cittadino. Oltre a quelle riportate in *Doc. dial.* è da segnalare l'occorrenza dell'antroponimo *Panzarotto,* utilizzato con evidente intenzione comica nel dramma semiserio del 1832 *Ernesto e Zelinda* ambientato, rappresentato e stampato a Napoli (ERNESTOZELINDA 1832: 46). L'utilizzo della parola in contesto comico, e per di più impiegata come antroponimo, permette di immaginare che già all'altezza del 1832 si fosse realizzato il passaggio semantico dal valore gastronomico a quello di 'uomo bassino e grassoccio' (registrato solo a partire da Andreoli) e forse 'sciocco, tonto'.

La prima ricetta d'area napoletana è quella fornita da Cavalcanti nella prima edizione della sua *Cucina teorico-pratica,* nella quale i *panzarotti* sono descritti come pezzi di pasta ripieni e fritti, che possono essere farciti con diversi ingredienti. Ancora tali dovevano essere i *panzarotti* nel 1875, dal momento che Jaccarino (cfr. *Doc. dial.*) fa riferimento a una *rotella* necessaria per ritagliargli dalla sfoglia di pasta ripiegata su cui si adagia la farcia. Quanto al passaggio semantico di *panzarotto* da 'mezzaluna di pasta farcita' a 'frittella a base di patate', registrato nella lessicografia solo a partire da Altamura, se ne trova una prima traccia nel ricettario napoletano di Francesco Palma, che, pur non riportandone una ricetta, indica i *panzerotti di patate* – oggi noti anche come *crocché* (→) – all'interno di una lista di piatti proposta per il mese di marzo (PALMA 1881: 130). Nello stesso ricettario l'autore segnala anche i *panzarotti di riso,* probabilmente coincidenti con la versione napoletana degli *arancini* siciliani (detti anche *palle di riso*; PALMA 1881: 130). L'associazione che emerge nel ricettario tra *panzarotti*, *arancini* e *crocché* permette di affermare che il passaggio da *panzarotto* 'pasta farcita' a *panzarotto* 'frittella di patate' sia stato procurato non dall'aspetto rigonfio della pietanza, ma dal fatto che il *crocché,* come il *panzarotto* e l'*arancino*, contenesse un ripieno (ancora oggi il *crocché* è farcito con provola e salumi).

La parola è attestata nella lessicografia da DE VINCENTIIS 1872, vocabolario del dialetto tarantino che descrive il *panzarotto* come un '*tortello,* pasta sottile entro cui è involta carne trita con altri ingredienti od altre materie' (di *panzarotti* pugliesi riferisce anche la GUIDATCI 1931: 393). Coeva alla prima registrazione lessicografica napoletana è quella in SAVINI 1881 per Teramo (*panzarotte* 's.m. specie di raviuoli che si friggono nell'olio o nello strutto'). Oggi la parola sembra essere diffusa in tutta l'Italia meridionale: in *DAM, panʒaróttə* (e *panʒeróttə*) vale 'sgonfiotto, specie di raviolo fritto, ripieno di formaggio o salsiccia,

prosciutto e prezzemolo'; per il Salento, *VDS* registra *panzaròtta* 'f. tortello, pasta sottile ripiena di carne tritata' e 'crocchette di carne', *panzaròttə* 'falda sottile di pasta ripiena di carne tritata' (segnalata come "voce napoletana") e *panzaròttu* 'crocchè di patate'; in *NDDC panzarotti* vale 'frittelle col ripieno di ricotta'; in *VS panzarotta* (e *panzerotta*) 'dolc. sportellina, tortorella, agnellotto, raviolo' e 'vivanda di cucina, di pasta di farina ripiena di ricotta, di dolciume o di altro' e *panzerottu* 'grosso raviolo semisferico di pasta frolla, ripieno per lo più di crema di latte (bianca o al cioccolato) e talvolta anche di ricotta e canditi e cotto al forno' e 'lo stesso raviolo, preparato con pasta di mandorle e ripieno di zuccata, specialità delle benedettine'.

Sull'origine della parola *panzarotto* aveva già fatto luce Angelico Prati, affermando che «data la forma rigonfia di questi dolci, è facile pensare alla derivazione da *panza*» (per la semantica, un parallelo è costituito dal lig. *pansoto* 'raviolo ripieno di erbe, generalm. borragine'). Sulla stessa linea interpretativa si pongono *DEI* (s.v. *panzaròtti*) e *DELIN* (s.v. *panzaròtto*), entrambi ricordando che *panzarotto* è voce meridionale. La parola sarebbe quindi un derivato di *panza* 'pancia' (a sua volta da lat. PANTICEM), variante meridionale dell'it. *pancia*. La base lessicale è seguita dal suff. diminutivo *-otto*, a cui si lega attraverso l'interfisso *-ar-*, var. di *-er-* (che, in posizione affine, si trova nell'it. *pianerottolo* o in *calzerotto* 'calzino spesso'). Data l'esistenza delli varianti *panza*/*pansa* anche nei dialetti settentrionali (per esempio nel già citato lig.) e di *panzerotti* piacentini (crespelle ripiene poi tagliate e collocate su una teglia), DI CARLO 2019 [online] sostiene che la parola può essersi sviluppata indipendentemente nel sud Italia e altrove, poiché il meccanismo derivativo è piuttosto semplice e facilmente replicabile. Tuttavia, le testimonianze settentrionali della voce sono molto tarde (la stessa GUIDATCI 1931 non riferisce di *panzarotti* fuori dalle regioni meridionali). Questo dato, unitamente alla precoce circolazione della parola con esplicito riferimento a Napoli (cfr. AGNOLETTI 1819), permette di immaginare un ruolo non secondario del capoluogo campano nella diffusione e circolazione della parola, di chiara origine meridionale, sul territorio nazionale.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *crocchè* [2].

FONTE: D'ASCOLI 1993.

parmatieddi s.m.pl.

dal dialett. *parma* ‘palmo della mano’.

‘pasta fatta in caso ottenuto trascinando con tre dita piccoli cordoncini di impasto’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ZANINIDEVITA 2009: 195 *parmatielli*.

Doc. less.: --- || **(SA)** Caggiano: *parmarìeddə* ‘gnocchi di farina, *cavatièddə*, ma più grandi, cavati con più dita e che si mangiano il giorno della domenica delle Palme’; San Rufo: *parmarieddi* ‘grossi gnocchi di farina che si mangiano il giorno di domenica delle Palme’; Teggiano: *parmatièddu* ‘pasta fatta in casa, scavando un pezzo arrotolato dell’impasto con quattro dita della mano, quasi un lungo cavatello, da mangiare la Domenica delle Palme per devozione’.

Var e der.: *parmarieddi*.

Sint.: ---

Comm.: I *parmatieddi* sono un formato di pasta fresca tipico del Cilento. Questi gnocchetti, che si consumano, generalmente, in occasione della domenica delle Palme, sono confezionati trascinando cordoncini di impasto della lunghezza di circa quattro dita. Come gran parte delle paste fresche preparate in casa, anche i *parmatieddi* sono accompagnati con sughi tradizionali.

Benché, tradizionalmente, il nome di questo formato sia associato alla festività durante la quale si consumano (la domenica delle *palme*), è più probabile che la denominazione dipenda dalla forma della pasta. A differenza di altri gnocchetti cavati e trascinati, i cui margini esterni si ripiegano verso l’interno (cioè verso l’incavo), i *parmatieddi* rimangono aperti, assumendo conformazione e dimensione del palmo della mano. È probabile che questa forma, a cui si deve la singolare consistenza della pasta, sia data dal fatto che, almeno in passato, la base su cui l’impasto veniva trascinato fosse proprio il palmo della mano (*parmu* o *parma* nei dialetti della zona).

Diversamente da quanto avviene per → *cavatiello*, per i quali la base lessicale è costituita dai participi passati dei verbi corrispondenti, nel caso dei *parmatieddi* il suffisso *-tieddo* è da considerarsi come una delle forme ampliate di –(*i*)*ello* (< ELLUS; cfr. nap. *arco-archetiello*), con atteso passaggio da *-ll-* a *-dd-*. Lo stesso dovrà dirsi del suffisso *-rieddo* nelle varianti (cfr. nap. *fattə-fattariello*).

Diff.: Cilento.

Prep. affini: → *cecatielli*. FONTE: ZANINIDEVITA.

parmiggiana s.f.

forse dal gr. *parámesos* ‘nel mezzo’, attrav. biz. *paramesárion*.

‘pietanza a base di melanzane o zucchine fritte, disposte a strati con salsa di pomodoro e formaggio e cotte in forno’

Doc. dial.: 1878, Spassatiempo, 4, 2: «La può fa, na *parmeggiana*, / Cocozziello e molegnana, / Comme vuò se po acconcià» [*La pommodorara*, N. Di Robbio]; 1945, DeFilippoNapoli, 266: «E quà stà pure ’o ruoto ’e puparuole e ’a parmigiana ’e mulignane»[141].

Altra doc.: CORRADO 1773: 133 *parmegiana*; Cavalcanti 1839, 114, (*spa-ragi alla*) *parmigiana*; PALMA 1881: 140 *parmigiana* (*di petronciane*); || CAMPA-NIASF: 93 *parmigiana* (*di melanzane*); || GUIDATCI 1931: 365 *parmigiana* (*di melanzane*);

Doc. less.: Rocco: *parmeggiana*. ‘lo stesso che *parmesciana*’; *parmesciana* ‘vivanda’; D’Ascoli: *parmiggiana* ‘vivanda tipica del Sud preparata con melanzane affettate fritte, allineate a strati in una teglia con ripieno di sugo di pomodoro, formaggio e altro»; Coppola: *parmiciàna*, *parmiggiàna* ‘parmigiana, pietanza di melenzane, zucchini o altri ortaggi, con mozzarella e sugo di pomodoro’. || **(SA)** Acquara: *parmiggiàna* ‘melanzane o zucchìni fritti, infarinati, conditi con mozzarella o formaggi e infornati, parmigiana’; Sassano: *parmiggiana* ‘pietanza di melenzane o zucchine, fritti, integliati a strati con mozzarella o caciocavallo, salsa di pomodoro e formaggio, quindi infornate’.

Var e der.: *parmeggiana.*

Sint.: *parmigiana di melanzane* (o *zucchine*); *melanzane* (o *zucchine*) *alla parmigiana*.

Comm.: In Campania come nel resto dell’Italia meridionale, la parola *parmigiana* indica una preparazione a base di ortaggi (generalmente melanzane o zucchine) tagliati a fette, fritti, riposti in una teglia a strati con salsa di pomodoro e formaggio (caciocavallo o mozzarella) e ulteriormente stufati in forno. In alcuni casi la preparazione è arricchita con insaccati (specialmente prosciutto), mentre esiste anche una versione ‘bianca’, ovvero non condita con salsa di pomodoro. In alcune aree costiere della Campania è in uso anche una versione dolce della parmigiana, che prevede l’impiego di melanzane fritte condite con cioccolato, latte

[141] In 1918, VivianiOsteria, 105 [introduzione]: «La famiglia ha dtwanti a sé a rituale “ruoto” di melanzane alla parmigiana, a .fiasco di vino ed altre cibarie « piedigrottesche».

e mandorle. Si tratta di una preparazione documentata già nella *Guida* del TCI, dove si dice tipica di Resìna (l'attuale Ercolano) come piatto di rito il giorno della Madonna di Pugliano (15 agosto), patrona della città (GUIDATCI 1931: 374). La *parmigiana* di melanzane è riconosciuta come PAT della regione Campania, oltre che dalla Puglia, della Calabria e della Sicilia.

Le prime attestazioni volgari della parola si trovano in ricettari trecenteschi, tra cui quello edito in MORPURGO 1890, nel quale si riporta la ricetta di una «torta parmigiana per XXV persone» (MORPURGO 1890: 5) e l'*Anonimo Toscano* appartenente alla tradizione del *Liber de coquina*, nel quale si legge di una torta *parmesana* costituita, come la precedente, da molti ingredienti (carne, verdure, spezie e formaggio; cfr. MARTELLOTTI 2005: 273). A una *torta parmesciana* quasi del tutto identica alle precedenti fa riferimento anche l'*Anonimo Meridionale*, ricettario forse compilato nella Sicilia federiciana (la ricetta riportata è però in latino: MARTELLOTTI 2005: 273). Tutte le prime versioni della preparazione sono caratterizzate non solo dall'utilizzo di una notevole quantità di ingredienti, ma anche dalla disposizione di questi in strati, come nella moderna *parmigiana* meridionale.

Il tipo *˹parmigiana˺* non gode, ad esclusione di queste prime occorrenze segnalate, di abbondante documentazione antica. Alla voce *parmigiana*, *GDLI* riporta una citazione tratta dal *Sollazzo* di Simone Prodenzani, nel quale le *palmisciane* (che secondo DEBENEDETTI 1922: 101 sono da avvicinare alla *torta parmesciana* del *Liber de coquina*) sono associate a *tartare* e *pastieri.* Con riferimento a una pietanza a base di ortaggi stratificati, la parola torna già nella loc. *alla parmegiana* in CORRADO 1773: 133, in cui si propone la ricetta di zucche lunghe che «si servono in un piatto tramezzate di parmegiano e butirro, coverte con salsa di gialli d'uova e butirro, rassodate nel forno». In LEONARDI 1790: 88 si legge una ricetta detta «gattò di marignani alla napolitana», seguita da un ricetta di «marignani al parmigiano», poco differente dalla precedente. Per attestazioni ottocentesche della locuzione riferita a pietanze stratificate bisognerà attendere, oltre a NEBBIA 1820: 226 (che riferisce di «zucce [*sic*] *alla parmigiana*»), CAVALCANTI 1839, in cui è possibile leggere di molte verdure e ortaggi cucinati *alla parmegiana* (o *parmeggiana* o *parmisciana*): asparagi (:114), rape (:306), carciofi (:315) e ancora melanzane (:385), zucchine (:386), sedano (:408) e cardi (:434; accanto a questi ultimi va ricordata la *parmigiana di gobbi* tipica della

provincia di Macerata, in GUIDATCI 1931: 295)[142]. A queste attestazioni si aggiunge la poca documentazione dialettale qui proposta, da cui si evince che la *parmigiana* è principalmente a base di melanzane.

Anche la documentazione lessicografica risulta piuttosto scarsa, almeno per il XIX secolo. Una prima attestazione di questo tipo è in TRAINA 1868, s.v. *milinciana* («MILINCIANA A LA PARMICIANA, condita col cacio parmigiano o lodigiano», forse la prima associazione tra l'uso del parmigiano e la preparazione), cui segue l'occorrenza, con glossa estremamente vaga, in Rocco (vd. *Doc. Less.*). Tra i dizionari meridionali, solo *VS* riporta *parmiggiàna*[2] 'tipica pietanza che si prepara con melanzane preventivamente affettate e fritte e un condimento di salsa di pomodoro, formaggio grattugiato, basilico ed altri eventuali ingredienti; il tutto, disposto in vari strati dentro un tegame, si lascia cuocere lentamente'.

Passando alle proposte sull'origine della parola, va detto che la maggior parte dei dizionari (*DEI* s.v. *parmigiana*; *DELIN* s.v. *parmigiàno*; poi, naturalmente, *DI*, l.c., ma anche *GraDIt*, s.v. *parmigiana*) riconduce il tipo *˹parmigiana˺* all'agg. *parmigiano*, con riferimento all'uso del formaggio *parmigiano* tipico della maggior parte delle pietanze che portano questa denominazione, piuttosto che a una modalità di preparazione originaria di Parma. A questa ipotesi, che ha trovato buona accoglienza (specie in considerazione del fatto che molte pietanze prendono il nome a partire da toponimi), si è aggiunta quella secondo cui la parola sarebbe da mettere in relazione al sic. *parmiciana* 'lista di legno della persiana' (cfr. *VS* s.v. *parmiçiàna*[3]), «di cui la pietanza richiamerebbe iconicamente la forma» (*TLIO*, s.v. *parmigiana* 2). Più recentemente, MARTELLOTTI 2005: 96 ha ipotizzato che l'agg. *parmesana* del *Liber de coquina* potrebbe derivare dal lat. PARMA 'scudo', con riferimento «alla struttura di contrafforte dell'enorme pastello». La proposta etimologica, poi ripresa da LUBELLO 2008: 321, è quella attualmente accettata dal *TLIO*, l.c.

Per l'analisi del tipo, andrebbero tuttavia presi in considerazione ancora alcuni dati. Va ricordato, infatti, che la pietanza si è diffusa in Italia (specialm. meridionale) per il tramite della Sicilia, a cui perviene dal mondo arabo, «che a

[142] In alcuni casi la vivanda è solo citata, ma non viene fornita la ricetta. Nel caso della parmigiana di melanzane e zucchine, invece, Cavalcanti dà indicazioni precise sulla preparazione, specificando che una volta fritte, le fette di ortaggi devono essere sistemate in un *ruoto* e messe a stufare con brodo e salsa di pomodoro. Leggendo le numerose ricette dette *alla parmigiana* presenti nel ricettario (anche nella sez. italiana), si evince che, oltre alla frittura degli ingredienti principali, uno dei tratti che accomuna le varie preparazioni è l'aggiunta di brodo (fatto asciugare durante la cottura), e formaggio (*provola*, *caciocavallo* o altro). Nelle ricette, comunque, non sembra essere chiaro riferimento alla stratificazione, ma non può escludersi che le fette di verdure o ortaggi venissero sovrapposte nel *ruoto*.

sua volta l'aveva mutuata dalla tradizione babilonese» (MARTELLOTTI 2005, l.c.). Sono poi da considerare le varianti sotto cui la parola figura come titolo della relativa ricetta nei ricettari appartenenti alla tradizione del *Liber*, ovvero (*torta*) *parmesane*, *parmesana*, *parmesciana* (MARTELLOTTI 2005: 271-273). Queste forme, certo foneticamente compatibili con *parmigiana* con il valore di 'relativo alla città di Parma', ricordano tuttavia una voce attestata in area meridionale dal XIII secolo. Si tratta del lat. med. PARAMISALE, documentato a Napoli nel 1274, variamente presente nei dialetti italiani e indicante una parte della nave (*DEI*, s.v. *paramezzale*). La parola, che ha ampia circolazione (cfr. FENNIS 1995: 1332), è stata ricondotta al gr. *parámesos* (prob., secondo *DEI*, l.c., attraverso un biz. *paramesárion*), proprio con il valore di 'nel mezzo', semanticamente adatto a descrivere una torta caratterizzata da strati con, *nel mezzo*, molti ingredienti (per la semantica può essere utile un parallelo con il tardo ma significativo *tramezzino*). Come già sottolineato da Lubello (l.c.) in merito alla derivazione da lat. PARMA 'scudo', «ciò non toglie che l'adozione della specialità da parte della città di Parma sia avvenuta precocemente, acquistando una incontestata credibilità». Questa adozione avrebbe favorito il rimodellamento paretimologico della parola, avvicinata, attraverso la sincope della seconda *-a-*, all'agg. *parmigiano*. Attraverso simile processo fonetico e semantico si spiega, forse, anche il sic. *parmiçiana* 'finestra con persiana', il cui avvicinamento all'etnico sarà stato favorito dal s. *veneziana* 'serramento per oscurare finestre e vetrate'[143]. La parola *paramezzale* è comunque rimasta, oltre che in italiano (dove è anche *paramezzano*, con sostituzione del suffisso), anche nei dialetti, in part. in sic., dove si mantiene un quasi inalterato *paraminzali* (con var. *paramizzali*) e il sal. (con sincope) *parminzale* (*VDS*, nelle aggiunte), entrambi per 'paramezzale'.

Per la storia della parola *parmigiana* nel suo valore gastronomico, andranno infine considerati ancora due aspetti. Anzitutto va ricordato che il tipo *'parmigiana'* (sostantivo e non aggettivo, come era probabilmente nelle occorrenze trecentesche) è da analizzare come risultato dell'ellissi della prima parte di locuzioni del tipo 'x *alla parmigiana*' e che, proprio a partire da questa ellissi, si è sviluppata la serie di loc. '*parmigiana di* x'. Il secondo aspetto da segnalare riguarda la semantica della loc. *alla parmigiana*, invero ampiamente documentata nei ricettari. La maggior parte di questa documentazione, per la quale si rinvia a *DI* (III, 617-618), fa riferimento a preparazioni effettivamente cucinate "all'uso dei

[143] Quanto al sic. *parmiciana* 'damigiana' (anche cal.; in *VS* s.v. *parmiçiàna*[1]), cfr. invece lat. PALAMEISIUM, in DU CANGE.

parmigiani": si tratta, cioè, non di pietanze stratificate (come quelle meridionali) ma di piatti cucinati con burro e formaggio parmigiano.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

pastiera s.f.

da ˹*pasta*˺ + suff. *-iera* (< fr. *-ier*).

1. ‘preparazione dolce o salata consistente in un involucro di pasta farcito con diversi ingredienti’;
2. ‘timballo di maccheroni’.

Doc. dial.: 1597, BracaPrimoSautabanco, 325, 84: «[la cocozza] defresca e ’ngrassa ’a pella da prodito, / te leva ’appetito, serve a ’e *pastiere*»; XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 134: «Dov’è ghiuta la festa de la Sceuza, / li casatielle d’Isca e le *ppastiede*»; ante 1631, BasileCunto, 6 I, 134: «E, venuto lo iuorno destenato, oh bene mio, che mazzecatorio e che bazzara che se facette! Da dove vennero tante *pastiere* e casatielle?»; ante 1745, CapassoIliade, 130, 351: « Tu pe ffi’ ccà da Licia sì benuto: / meglio stive a la casa a ffa’ *pastiere*»; 1820, DialochielleII, 123: «Quanta nenne! una porta lo crapitto, / n’autr’ave mmano na *pastiera* cotta»; 1847, GenoinoNferta, 6: «Ma quarnno, po s’accide lo crapitto, / E sse fa le *ppastiere* ogne chiachiolla, / Tanno da cantiniero auzo la frasca»; 1862, CuorpoDeNapole, 108, 433: «*Pastiere* non ne magnarrà pe ccerto , la mmala-pasca le stà stipata a essa pure»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore de grano pe la pastiera*: «Pe chi và magnà doce, nce vole la *pastiera*!»; id. «Vedite quanta gente *pastiere* sempe fanno»; 1878, Spassatiempo, 8, 3: «co la pezzentella e co la nnoglia se n’ave da magnà poco. Accossì pure de la *pastiera* e de lo casatiello»; 1929, Galdierilluce, *L’arta leggia*: «Ma i’… mo’ ’nce vo’… si nun appiccio fuoco / e si *pastiere* e struffole nun faccio… / te vaso comme nun vasava ’o cuoco»; 1931, VivianiRumba, 253: «Tengo ’o ggrano p’ ’a pastiera!»; 1980, SantanelliUscita, 68: «Secondo te, se tu a Natale invece degli struffoli fai la pastiera, il Signore sente l'odore della *pastiera*, se ’mbroglia, e invece di scendere nella grotta se ne saglie ’ncopp’ ’a croce?»; 1980, SantanelliUscita, 94: « Anzi, sa’ che faccio? Me ne vado a coccare... che a me le *pastiere*, tutt’ ’o contrario ’e te, me fanno veni’ ’o suonno!»; 1987, PisaniPoesieNap, 39: «po ’o *ndin-do* ’e mille campane / dice: è pasca! e trase abbrile / cu l’addore d’ ’e *ppastiere*»; 2008, LanzettaPeriferia, I II: «Ueeee…! Io aggio fatto ’na pastiera ca’ se sent’ ancora addore pe’ tutto ’o palazzo»; 2008, LanzettaPeriferia, II XX: «Santa Pasqua… nu tortano cu sei ove, tre casatielle, ddoje *pastiere*».

Altra doc.: LATINI 1694, 435 *pastiera*; Cavalcanti 1839: 399 *pastiera*; || --- || DEL TUFO 1588, 275 *pastiede*; GUIDA TCI 1931, 356 *pastiera.*

Doc. less.: Scoppa 1526: *pastede* (s.vv. ARTOCREA, PULMENTARIUM); Galiani: *pastiera* 'spezie di pizza dolce, o lavori da forno di uovi, formaggio, riso, o tagliolini, aromi ec.'; Volpe: *pastiera* 'sorta di pizza dolce pasquale'; D'Ambra: *pastiera* 'maniera di crostata che si fa a Pasqua con ricotta, acini di grano bollito, zuccaro ed altri savori. Si usa anche la pastiera rustica con uova, cacio, tagliolini, o riso, ed altri ingredienti. 2. *tras.* fica; Rocco: *pastiera*, *pastiere* 'torta che si fa a Pasqua, mescolandovi grano tenero, farro, orzo, riso ec. e coprendola con istrisce di pasta in croce'; Andreoli: 'torta di Pasqua, o anche pasqualina. In Toscana invece si usa la Stiacciata di Pasqua, ch'è altro'; Altamura 1956: *pastiéra* 'torta pasquale con ricotta, acini di grano bollito, zucchero, aromi (acqua di fior d'arancio), pezzetti di cedro, ecc.'; D'Ascoli: *pastiéra* 'torta che si prepara nel Napoletano in occasione delle feste pasquali'; Coppola: *pastiéra* 'pastiera, torta pasquale con ricotta, uva, grano bollito, zucchero, aromi, pezzetti di cedro ecc.'. || **(NA)** Striano: *pastiéra ('e gràno)* 'dolce tipico del periodo pasquale confezionato con acini di mais bolliti, ricotta, cedro e aromi vari'; **(CE)** Castel Morrone: *pastièra* 'pastiera'. Marcianise: pastièra 'torta pasquale con ricotta, uova, grano bollito, zucchero, pezzetti di frutta candita ecc., il tutto impastato con acqua di zagare'; **(BN)** Solopaca: *pastièra* 'tipico dolce pasquale a base di uova, riso, ricotta e aromi vari'; **(AV)** Andretta: pastiéra 'tipico dolce pasquale, a base di grano macerato, ricotta ed altro'; Calitri: *pastiera* 'torta di pasqua napoletana a base di grani di frumento e ricotta (da pasta)'; Nusco: pastieru = 'pastiera'; San Mango sul Calore: *pastiére* 'timballo di maccheroni (bucatini o spaghetti) con uova, formaggio fresco e salame. Pranzo di Carnevale, ora quasi da tutti sostituito con la lasagna'; **(SA)** Sarno: *pastiéra* 'timballo di maccheroni con uova, sugna, sale e pepe'; *pastiéra 'e grano* 'dolce pasquale con acini di mais bolliti, con ricotta, cedro e aromi vari'; Sassano: *pastiera* 'dolce napoletano tipico del periodo pasquale'.

Var e der.: *pastierella* (1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore de grano pe la pastiera: pastierella*); *pastierina*.

Sint.: *pastiera 'e ferelline*.

Comm.: Considerato il dolce per eccellenza della tradizione gastronomica napoletana e più genericamente campana, la *pastiera*, nella sua variante più nota, è una torta di pasta frolla ripiena di grano cotto, ricotta e canditi aromatizzata con cannella e acqua di fiori d'arancio. È una preparazione legata alle festività pasquali per quanto, oggi, sia possibile trovarla tutto l'anno, nella versione classica e, recentemente, in quella *mignon* (comunemente detta *pastierina*), in gran parte delle pasticcerie napoletane. Il legame del dolce con la tradizione primaverile e

pasquale, andato perduto nella produzione commerciale, rimane forte nell'ambito del confezionamento casalingo. Nelle case campane la *pastiera* viene preparata unicamente nel periodo ad essa dedicato, secondo ricette generalmente tramandate dalle donne più anziane della famiglia.

L'origine della pietanza è piuttosto antica: la parola *pastiera* è attestata per la prima volta, secondo quanto riportato dal *DEI*, nel 1337 presso la Curia papale che, come specificato da DE BLASI: 109, aveva allora sede ad Avignone. Questo dato assume particolare rilievo in considerazione della possibile origine francese del termine, a sostegno della quale si segnalano alcune circostanze. Non solo la parola è attestata per la prima volta, in un testo volgare, nel commento all'*Inferno* di Dante di Guglielmo Maramauro negli ultimi decenni del Trecento, in contesto angioino, ma essa figura nello gliommero *Licinio, se 'l mio inzegno* di Sannazaro «all'interno di una serie di usanze gastronomiche riferite all'età angioina, tra le cose gradite alla 'felice memoria del re Andrea'» (DE BLASI 2009, l.c.). L'origine francese è inoltre confermata dal suffisso *-iera*, non atteso per il napoletano ma perfettamente coincidente con il fr. *-ière*, generalmente utilizzato, come conferma Rohlfs, per la denominazione di strumenti e recipienti (cfr. *zuppiera*, *saliera*, *lumiera*). L'origine della parola è quindi da ricondursi all'incontro tra il sostantivo *pasta* e il suffisso *-ière*. Il nuovo sostantivo, accettata la proposta di Rohlfs, doveva contenere il sema di 'strumento' o 'recipiente' che, dalla consultazione del *FEW*, risulta effettivo per l'a. pr. *pastieyra*, 'pétrin'. Lo slittamento metonimico, dal contenitore al contenuto, non è raro nelle denominazioni gastronomiche[144] e il significato di 'recipiente' o, più genericamente, di 'involucro' della parola *pastiere* (*pastieri* al pl.) si riscontra, nel 1375, in una lettera di ambito fiorentino del mercante Simone di Lorenzo Simoni che parla di «conigli vivi in *pastieri*», avvolti, cioè, in un involucro di pasta (*TLIO*)[145]. Varianti della parola, nel significato di 'contenitore', esistono ancora nel XVIII secolo a Poully-les-fleurs (cfr. GONON 1962), nella regione francese Alvernia-Rodano-Alpi e, ancora oggi, in Abruzzo e Molise, dove, secondo le indicazioni del *DAM*, *pastiere* (o *pestiere* o *pastera*) sta per 'zuppiera di ferro smaltato con due manici'[146].

[144] Nella storica regione del Delfinato, che si estende fino alla Val di Susa, *pasteyra* indica il 'contenu d'un pétrin; ce qu'on pétrit en une fois'. Ma si vedano anche i casi di *coviglia* (cfr. DE BLASI 2009: 71-83), *pignata di pecora*, *tiella* e lo sp. *paella*.

[145] La lettera riferisce di un incontro avvenuto a Bruges tra i «signori di Francia e d'Inghilterra» volto a «trattare la pacie [sic] tra l'uno re e l'altro».

[146] La presenza del tipo *pastiere* con questo significato in Abruzzo e Molise può spiegarsi o facendo appello ad un francesismo giunto presto nel Regno di Napoli con il significato di 'recipiente' e rimasto in un'area laterale del Regno o considerando il termine come formazione più o meno recente, modellata su formazioni affini (*zuppa* + *iera*, *tè* + *iera*).

La parola, assunto ormai il significato di 'pietanza', si muove con il suo referente nell'orizzonte culinario cortigiano arrivando per questo tramite alla corte angioina di Napoli, quindi in città e nelle aree limitrofe. La sua fortuna in testi letterari è notevole: all'attestazione in Sannazaro seguono quelle in Giovan Battista Del Tufo, in Valardiniello e in Basile e in tutti i casi la *pastiede* o *pastiera*[147], è associata ai *cassatelli* o *casatielle*, anch'essi tipicamente legati alle festività pasquali.

Difficile stabilire con esattezza quale tipo di pietanza fosse indicata, in origine, con la parola *pastiera*. Per ottenere, in questo senso, qualche risultato, è utile fare riferimento, oltre che alle fonti letterarie, anche ad altro genere di fonte, in particolare vocabolari e libri di cucina in grado di fornire informazioni sugli ingredienti e sulle modalità di preparazione. La storia lessicografica della *pastiera* inizia nel 1526 con lo *Spicilegium*, che riporta la variante *pastede* come traducente di ARTOCREA e PULMENTARIUM. Con la parola latina ARTOCREA si definiva, in genere, un 'pasticcio di carne' e Scoppa colloca, accanto al traducente *pastede*, i più precisi *pasticcio* e *turta de carne*. La pietanza che si soleva indicare con il tipo linguistico qui analizzato coincideva, quindi, con una preparazione salata. Questo dato è confermato anche dal TLIO che fornisce per *pastiere* la definizione di 'pietanza a base di carne, pesce, verdura e pasta, cucinata e aromatizzata in vari modi, racchiusa in un involucro di pasta e cotta in forno'. Altrettanto indicativa è, in tal senso, la presenza del tipo linguistico (nelle varianti m. *pastieri* e f. *pastera*) in Sicilia, con il significato di 'piccola focaccia rotonda, ripiena di un impasto di carne tritata, formaggio, uova e pezzetti di cipolla o di aglio' in cui, talvolta, la carne selezionata comprende interiora di vitello o di capretto.

È difficile stabilire, ad ogni modo, a che altezza cronologica sia avvenuto il passaggio dal significato di 'pietanza salata' a quello di 'pietanza dolce' della parola, ma una prima, germinale traccia di un simile passaggio si trova già, forse, nello *Spicilegium*, dove, come si è visto, *pastede* traduce anche il latino PULMENTARIUM. Scoppa colloca, accanto a *pastede*, un generico *torta*, sintomo che la parola doveva indicare una preparazione nota o diffusa al punto da potersi

[147] I primi trascrivono la parola come *pastiede*, variante in cui la *-d-* non etimologica è spiegata da De Blasi come retroscrizione grafica ipercorretta (DE BLASI 2009: 108-109n). De Blasi ipotizza che l'ipercorrettismo coinvolgesse anche la pronuncia, riportando l'esempio della forma ipercorretta *dompo* per *rompo* diffusa nel napoletano. L'ipotesi trova conferma nella registrazione della variante *pastede* nello *Spicilegium* di L. G. Scoppa, opera che, per la sua componente didattica, si caratterizza per la selezione di parole tratte di frequente dalla viva voce del popolo. L'assenza di *-ie* non è di grande ostacolo, considerata la tendenza di Scoppa a sacrificare i dittonghi.

considerare come *il* piatto, *la* vivanda. Accettato un percorso del tipo particolare > generale > particolare[148], il passaggio al significato attuale di *pastiera* non sembra poi così rocambolesco, tanto più se si considera che esso si è potuto verificare attraverso fasi intermedie. *Lo scalco alla moderna* del cavalier Antonio Latini, pubblicato a Napoli nel 1694, registra una ricetta della *pastiera* che presenta, accanto agli ingredienti della tradizione odierna (grano, ricotta, zucchero e cannella), ingredienti che diremmo oggi caratteristici di preparazioni salate, come il *cascio Parmiggiano grattato*, il sale e il pepe. Già nel 1773 Vincenzo Corrado, autore del *Cuoco Galante*, anch'esso stampato a Napoli, pur non utilizzando mai la parola *pastiera*, parla di una *torta di frumento* la cui ricetta è così descritta:

> Ammollito bene il Frumento in acqua, e cotto in brodo di Cappone, e freddato, si mescolerà con panna di latte, gialli d'uova, zucchero, cedro pesto e sciolto con acqua di fiori d'aranci, un senso d'ambra, ed acqua di cannella; si metterà nella cassa di pasta, la quale si coprirà con altra pasta a striscie [sic], e si farà cuocere (CORRADO 1771: 171).

Il passaggio da 'pietanza salata' a 'pietanza dolce' (non inusuale nella storia della gastronomia) è più precisamente attestato nel 1789, anno in cui Galiani registra la parola *pastiera* glossandola come segue: 'spezie di pizza dolce, o lavori da forno di uovi, formaggio, riso, o tagliolini, aromi'. Se per Ippolito Cavalcanti la *pastiera*, inserita nella sezione *Cucina Casereccia in dialetto napoletano* della sua *Cucina teorico-pratica* è senza dubbio un dolce, l'ambiguità dolce – salato ritorna nel vocabolario del D'Ambra, che parla della *pastiera* come di una crostata dolce di grano e zucchero di cui esiste, tuttavia, una versione *rustica*, cioè salata, fatta con uova, cacio, tagliolini, riso e altri ingredienti. Una simile apparente ambiguità, intrinseca nella storia della *pastiera*, si spiega solo considerando che la variante salata della pietanza non è mai del tutto scomparsa. Per ragioni socioeconomiche Napoli ha prediletto il gusto dolce, fungendo da cassa di risonanza per la parola e per il suo referente, oggi comunemente noti con le caratteristiche descritte ad inizio paragrafo. La campagna, precipuamente legata a esigenze di sostentamento e meno propensa al *frivolo* gastronomico, ha preservato invece il gusto salato. Questo dato trova conferma nei vocabolari dialettali campani: per il dialetto di San Mango sul Calore, De Blasi registra un *pastière* nel significato di 'timballo di maccheroni (bucatini o spaghetti) con uova, formaggio fresco e salame; per il sarnese, Salerno dà '*pastiéra*, timballo di maccheroni con

[148] Un processo simile avrebbe interessato, secondo quanto segnalato da PETROLINI 2009, anche la parola *maccherone*, inizialmente utilizzata come termine generico e poi specializzotasi, finendo per definire una notevole quantità di referenti gastronomici.

uova, sugna, sale e pepe' contrapponendo questa pietanza alla '*pastiéra 'e grano*, dolce pasquale con acini di mais bolliti, con ricotta, cedro e aromi vari'.

Caratteristico di tutte le preparazioni che recano il nome di *pastiera* sembra essere l'involucro di pasta, elemento che ha forse garantito alla parola un ventaglio referenziale di simile ampiezza. Con *pastiera* si definiscono oggi, a livello regionale: 1. un dolce a base di pasta frolla, grano cotto e ricotta; 2. una torta dolce a base di riso avvolto in un involucro di pasta; 3. una preparazione dolce di pasta frolla ripiena di pasta (la cosiddetta *pastiera 'e ferellini*); 4. una preparazione salata di pasta *brisée* ripiena di salumi, formaggio e grano (definita *pastiera salata*). 5. un timballo di pasta variamente condito con salumi e formaggio. Comune a tutte queste preparazioni, ricche nella composizione e negli ingredienti, è infine il legame con la Pasqua (talvolta con il Carnevale) che reca con sé, come spesso accade a livello popolare, esigenze simboliche legate alla rinascita e, soprattutto, all'abbondanza.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

peluso s.m.

da *peluso* ‘peloso’, lat. *pilōsu*(*m*).

‘formaggio ottenuto dai residui della prima scrematura’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: --- || **(AV)** Ariano Irpino: *piluso* ‘pezzo di pasta di formaggio consumata fresca e non salata’; Bisaccia: *peluso* ‘panetto di formaggio fresco, di qualità scadente e non molto pulito, ricavato dalla prima scrematura’; Paternopoli: *pilùso* ‘panetto di formaggio fresco ricavato dalla prima scrematura’; San Mango sul calore: *peluso* ‘piccola quantità di formaggio che assume, nel corso della lavorazione, la forma della concavità delle mani congiunte. Si faceva per donarlo ai ragazzi che assistevano, di solito, alla preparazione dei formaggi e della ricotta’; **(SA)** Sassano: *piluso* **‘**formaggio che si forma in fondo al *caccavo* prima del formarsi della ricotta’.

Var e der.: *piluso.*

Sint.: ---

Comm.: Il *peluso* è un tipo di formaggio che, secondo alcune fonti, si ottiene dalla prima scrematura del latte, operazione necessaria ad eliminarne la componente grassa. Il nome, probab. risultato dell’ellissi del sost. *caso* nel sintagma *caso peluso*, è chiaramente collegato all’aggettivo *peluso, piluso* ‘peloso’ ed è dovuto al fatto che questo formaggio, non considerato pregiato, «contiene spesso peli e altre impurità che non si è riusciti a filtrare» (cfr. ABETE 2017, s.v. *peluso*). ABETE 2017 (:112), conformemente a quanto riportato dalla fonte per San Mango sul Calore, ricorda che era uso offrire questo formaggio ai bambini che assistevano alle attività legate alla caseificazione ma che, «più comunemente […] questo formaggio si dava ai cani».

Per riscontri fuori dalla Campania, oltre alla c. 1217 dell’AIS (cp ‘cacio fatto dai rimasugli della ricotta’), cfr. abr. e mol. *pəlusə* ‘residuo di formaggio che si deposita sul fondo del paiolo durante la cottura del latte’ (*DAM*, s.v. *pəlusə*[2]); sal. *pilusu* ‘caciuola, specie di formaggio fresco fatto col rimasuglio del latte rappreso’ (*VDS*, s.v. *pilusu*[2]); luc. *pəlús*/*pəluséḍḍ* ‘sorta di cacio, fresco di poco valore’, ‘cacio fatto dai rimasugli della ricotta’ (BIGALKE, s.v. *pəlús*); cal. *pilusu* ‘sorta di cacio fresco di poco valore che viene impastato a mano da residui’ (*NDDC*, s.v.), sic. *pilusu* ‘residuo solido che rimane nella caldaia dopo fatto il formaggio o la ricotta o che viene levato via prima che la ricotta sia pronta’,

‘sedimento di sostanze estranee al latte messo nella caldaia dai pastori’, ‘piccola quantità di formaggio fresco e tenero, con pochissimo sale, che si preparava in casa con latte di capra e si consumava nell’ambito della famiglia’, ‘piccolo cacio di forma rotonda fatto con i residui della pasta della caldaia, gener. di peso inferiore ai 500 gr.’ (*VS*, s.v.).

Diff.: Irpinia.

Prep. affini: ---

FONTE: ABETE 2017.

pezzentella s.f.

dim. di *pezzente*, con ellissi di *salsiccia*.

'salsiccia fresca ottenuta dagli scarti e dalle frattaglie del maiale'

Doc. dial.: 1862, CuorpoDeNapole, 110, 441: «E la sopressata, la nnoglia, la *pezzentella*, lle mannammo a lo Ministerio de Torino pe fa na bona menesta mmaretata lo juorno che nee sarrammo accujetate»; 1864, CuorpoDeNapole, 316, 1264: «Nce miette lo voccolaro , la carne fresca, la *pezzentella*, la cotena, la sopressata, lo saciccio ?... Chello nce truove»; 1878, Spassatiempo, 8, 3: «Menesta co la gallina, co l'uosso de presutto, co 1a sopressata, co le cotenelle, co la *pezzentella* e cola nnoglia se n'ave da magna poco».

Altra doc.: --- || --- || GUIDATCI 1931: 363 *pezzentella.*

Doc. less.: D'Ambra: *pezzentella* 'salsiccia grassa di rimasugli'; Rocco: *pezzentella* 'sorta di salame in budello della forma quasi di una soppressata, fatto di rimasugli e ritagli per la povera gente'; Coppola: *pezzentèlla* 'salume di frattaglie adoperato nella minestra maritata'. || ---

Var e der.: ---

Loc. e Fras.: ---

Comm.: La *pezzentella* è una salsiccia povera, simile alla → *nnoglia* e al → *mozzariello*, prodotta con le parti meno nobili del maiale. Come altri salumi o insaccati di questo tipo, è utilizzata per la preparazione di sughi e minestre, in particolare per il → *ragù* e la *minestra maritata.* La voce, attestata in napoletano a partire dagli anni '60 del XIX secolo, è chiaramente connessa al sost. *pezzente* 'mendicante' (lat. **petientem*, p.pres. di **petire* 'chiedere'), e la selezione del femminile è dovuta al sost. *salsiccia*, in ellissi, a cui fa probabilmente riferimento. Il processo è identico a quello avvenuto per il sost. *pezzente* 'salame ottenuto dagli scarti del maiale', risultato dell'ellissi di *salame* o *salsiccia*[149]. Quanto alla semantica, è evidente che la natura povera del salume abbia influito icasticamente sulla sua denominazione.

Diff.: prov. di Napoli.

Prep. affini: → *mozzariello*, → *nnoglia.* FONTE: Rocco 1892.

[149] Il sost. *pezzente* con valore gastronomico è distribuito in buona parte dell'Italia meridionale. Si ritrova certamente in Basilicata e in Calabria, i cui *pezzenti* sono stati dichiarati *prodotto agroalimentare tradizionale* (cfr. PAT 2020), ma è ben documentato anche in Campania, particolarmente in provincia di Avellino, dove il sost. *pezzente* è utilizzato per indicare una salsiccia prodotta con cotenne e altri scarti.

pizza s.f.

da *pitta* ‘focaccia, schiacciata’, con passaggio da *-tt-* a *-zz-*.

1. ‘torta dolce o salata variamente farcita’
2. ‘sorta di focaccia generalmente farcita con pomodoro, mozzarella o altri ingredienti e cotta in forno’

Doc. dial.: 1531, *PasseroGiornali*, 252: «Le *pizze* sfogliate […] le *pizze* fiorentine […] le *pizze* bianche […] le *pizze* pagonazze»; XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 131: « La *pizza* te parea rota de carro, / quant’a no piecor’ era lo capone!»; ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 28, 155: « Zò che l’è dato mette dinto a chella, / E carne e *pizze* e pane e caso e pesce, / E perché la saccocciola è de pella / Nce mette perzi bruodo, e manco n’esce»; ante 1632, BasileCunto, VII, I, 142: « Chi sa se v’aggio da vedere chiú, mautune de zuccaro e mura de pasta reale, dove le prete so’ de manna ’n cuorpo, li trave de cannamele, le porte e finestre de *pizze* sfogliate?»; ante 1632, BasileCunto, X, II, 424: «mentre la mogliere tutta affacennata fece na bella *pizza*, isso freiette l’anguilla»; 1635, AmabileMartio, 61: «A fe ca nauta vota che nge passi da cca, no mortare te voglio lassa cadere sopra ssa capo, e faretello comme na *pizza*»; 1678, PerrucciAgnano, 61: «Na boffetta de preta prezeiosa / Nce steva nmiczo cò na sottacoppa, / E de prete ncrastata assaie famosa / Na rota, co duie *pizze* nce stea ncoppa»; 1699, FasanoTasso, 79, 142: «ma nfra nuie ventoriere, a chi l’affanne / so’ *ppizze* duce, nuie cape sbentate, / ed ognuno nce sta pe ggusto suio, / nne puoie scegliere dece a ggusto tuio»; 1699, StigliolaEneide, 145: «Corre a morire, e co na furia pazza / Rompe pe mmiezo, e nnuje chine de stizza / Appriesso a chillo, è ’nmiezo a chella chiazza / Restare io mme credea fatto na *pizza*»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 80, 92: « Le ddeta, graveiuole e la lasagna, / *Pizza* doce, sfogliata e lo cauzone»; 1709, MercotellisPatrò, I, V, 887: «Fuorze ca sarrà *pizza*, / Che bella cosa quant’arrive, e mpizza»; 1722, MandracchioAsiliato, V, 97: «Co na tale ira , e co natale stizza, / Che ttutte doie se fecero na *pizza*»; ante 1745, CapassoIliade, 107, 300: «se fece accossì bestia, per la stizza, / che a chi lo sconta mo ne fa na *pizza*!»; 1760-1783, CerloneClarice, II, X, 214: «E voleva tanto bene a la gnora… moncevò… venneva *pizze* fritte, e io le fece mette lo cappottone»; 1760-1783, CerloneAmurat, I, XIV: «E chelle *pizze* a lo Mercato mbottonate de mozzarelle, presutto, caso viecchio, recotta schianta, e ova»; 1789, VottieroSpecchio, XCV, 109: «le pò soccedere comme soccese a uno, che ghieze a ppiglià na *pizza* pe portarela a la sora, ca teneva tavola»; 1820, DialochielleII, 114: «Che pullanche, che pizze,

che mpanate, / Che lasagne, ch'arruste, che fiadune»; 1849, AltavillaPassiata, II, VII, 43: «Addò va madama ? A li *pizze* fritte?»; 1852, AltavillaAssempecate, I, IV, 18: «ANTONIO La *pizza*? gnernò non l'aggio fatta perché vuje non me l'avite ordinato. PANGRAZIO Tu che *ppizza* e ccazòne»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo casadduoglio*: «Si facite vuje la *pizza* / Sto saciccio nce se mpizza»; 1888, ScarpettaMiseriaNobilità, I, VI: «Pare che accussì, cu li fatiche meje, me pozzo accattà *pizze*, casatielle, e sciuscelle!»; 1899, ScarpettaPupa, I, V: «Già, qua non vengono sempre forestieri, almeno le facite truvà nu bello cornicione. (Chillo la pizza s'ha magnata isso!)»; 1900, DiGiacomoMese, 213: «Ccà stanno 'e *ppizze*»; 1904, PiscopoScugnizze *'E scugnizze*, 7: «Pe' ttramente i' ricevo: Pezzecà! / Damme nu poco 'o curnicione 'e *pizza*...»; 1909, DiGiacomoAssuntaSpina, II, I, 366: «E ched'è, 'a pizza d'ajere nun t' 'a ricuorde?»; 1918, VivianiToledo, 94: «'A *pizza* ched è? è rrobba 'e mangia'? se fa cu 'a farina ? E 'a farina 'a do' vene? 'all'estero!»: 1929, Galdierilluce, *L'arta leggia*: «'O ppoco 'e *pizza* rustica… 'a cassata…»; 1983, PisaniMessa, I, 16: «(Strillando) Vullente... Vullente... *Pizze*... Magnateve 'e *ppizze*...»; 1995, PisaniManifesto, 11: Pulicenella, 'a *pizza*, 'a zuppa 'e cozzeche, / vevenno acqua marrò-e-streptococche»; 2007, RussoCamorra: «"Città. La mia meravigliosa città. / 'O sole, 'o mare, 'a *pizza*, 'o mannulino»; 2013, PisaniPromessiSposi, I, 12: «Liggeva… ma 'o penziero suio vulava / dint' 'a cucina… 'o vino perlibato… / 'a *pizza* doce… 'e cìcule… truvava / già tutto pronto, bello e appariccchiato»;

Altra doc.: ManoscrittoLuc: 35 *picza figliata*[150]; 46 *picza biancha*; CRISCI 1634: 62 *pizza* (*di ricotta*); LATINI 1694: 16 *pizza*; M.F. 1828: 43 *pizza di bianco mangiare, di pasta di mandole, di amarene, di ricotta*; CAVALCANTI 1839: 396 *pizza rusteca, pizza doce* (*co la pasta nfrolla*); || LIMONE 2003: 50 *pizza mastunnicola*; 51 *pizza marinara*; 52 *pizza margherita*; 53 *pizza a libretto*; 54 *pizza di scarole*; GUAITI 2010: 89-90 *pizza di scarole, pizza margherita*; PIGNATARO 2014: 459-460 *pizza di ricotta, pizza dolce*; CAMPANIA SL 2018: 35-36 *pizza chiena, pizza di scarole*; 112 *pizza roce*; || DETUFO 1588: 65 *pizze*; GUIDATCI 1931: 369 *pizza*.

Doc. less.: Scoppa 1511: *la piza fricta* (s.v. ARTOLAGANUM); Scoppa 1526: *la piza* (s.v. ARTOTYRUM); *la piza de pane* (s.v. COLLYRIDA); Galiani: *pizza* 'È nome generico di tutte le sorte di torte, focaccie, schiacciate; e quindi si aggiunge qualche aggettivo per distinguerle. Ecco le principali. *Pizza fritta*. *Pizza a lo furno co*

[150] Vale *pizza sfogliata*. Una preparazione detta *pizza figliata* (nota anche come *serpentone*) è ancora oggi nota in Campania, più precisamente nel Casertano. Si tratta di dolce di pasta sfoglia arrotolato aromatizzato al vino bianco e farcito con scorzette di agrumi, miele e noci.

l'arecheta. Pizza rognosa. Pizza sedonta. Pizza stracciata. Pizza di cicoli. Pizza dolce. Pizza di ricotta. Pizza rustica. Piza d'ova faldacchere. Pizza di bocca di Dama ecc.'; *pizze e ricotte* 'È una specie di focaccette imbottite di ricotta, che si vanno vendendo la mattina da que' che diconsi *Tarallari*, e delle quali si fa grande strage da' famelici ragazzi del volgo per far colazione'; Puoti: Ce ne ha di varie spezie: onde, per maggior chiarezza, ne faremo più paragrafi. 1. PIZZA AL FORNO. Pane schiacciato messo a cuocere al forno. Focaccia, Schiacciata, Schiacciata unta, Stiacciata. 2. PIZZA DOLCE, RUSTICA, o simile. Spezie di vivande composte di varie cose battute e mescolate insieme, con zucchero o senza, che si cuocono in *tegghia* (da noi detta TORTIERA). 3 PIZZA FRITTA. Sorta di piccola schiacciata che si fa fritta, *Frittella*: ma è da avvertire che *Frittelle* son propriamente quelle, che, dopo di esser fritte, s'inzuccherano, o si aspergon di mele'; Volpe: *pizza* 'Schiacciata – Focaccia – Stiacciata – Covaccino – Focacciuola (pasta condita e cotta in forno) – Torta (pasta contenente un composto cotta in tegghia o tegame) = *Pizza dolce, Pizza rusteca*, Torta - *Pizza co lo ccaso o co l'aglie e l'uoglie,* Schiacciata, Schiacciata unta, Focaccia'; *pizza, pizzella fritta*, 'Frittella'; D'Ambra: *pizza* 'focaccia, schiacciata, stiacciata. 2. *Co la nzogna, o co ll'uoglio* schiacciata unta; 3. *fritta* Crescentina; 4. *arrostuta* Chiocciolino, Covaccino; 5. *mmottonata, mbottita* torta; *rùsteca, de scàmmaro* torta magra; 7. *doce* Crostata'; Rocco: *pizza* 'Così assol. è una Focaccia o Schiacciata di semplice pasta, unta di strutto o aspersa di olio, su cui nel primo caso si pone formaggio grattugiato o fettoline di mozzarella, e nel secondo origano ed aglio, potendovisi aggiungere ogni sorta di roba, come pesce minuto, fette di pomodoro, funghi ec. purchè sparsa per sopra, cocendo poi ogni cosa nel forno'; Andreoli: *pizza* 'schiacciata'; Altamura 1956: *pizza* 'focaccia, schiacciata. *pizza aglië e uóglio* (aglio, olio e pomodoro) / *margherita* (mozzarella, formaggio e pomodoro) / *cu 'e pëscëtiéllë* (con piccole alici e pomodoro) / *cu 'e funge* (con funghi, mozzarella e pomodoro) / *cu 'a ricòtta* (pizza fritta con ricotta) / *cu 'a verdura* (fritta, con ripieno di cicoria) / *a oggë a otto* (fritta, con ricotta, che si paga otto giorni dopo la consumazione) / *'e scàmmëra* (di verdura) / *dócë* (torta dolce, crostata) / *rùstëca* (di pasta frolla o di sfoglia, con ripieno di ricotta, salame, mozzarella, carne, ecc.)'; D'Ascoli: *pizza* 'focaccia, schiacciata, pizza'; Coppola: *pizza* 'focaccia schiacciata'; || **(CE)** Casale di Carinola: *pizza onta* 'focaccia casereccia impastata con sugna e pezzetti di salsiccia'; Marcianise: *pizza c''a scaròla, pizza 'e scàmmaro* 'focaccia di pasta con olio, farcita con scarola, era una pietanza di magro della Vigilia di Natale'; *pizza chiéna* 'casatiello, torta rustica pasquale, farcita con uova sode, salumi e formaggi'; *pizz' 'e raurìgnolo* '*pan' 'e granudinio* 'pane

di farina di granturco'; **(BN)** Cusano Mutri: *pizzonta* 'pizza unta; pizza rustica casereccia'; Paupisi: *pizzachiéna* 'torta rustica di uova, ricotta, fette di cado e salame casereccio, formaggio grattugiato, un pizzico di pepe e sale quanto basta. L'amalgama del tutto, avvolta in sfoglia di pasta all'uovo, in teglia è cotta al forno'; Pesco Sannita: *pizza a bòria* 'focaccia che si mette a cuocere in presenza della brace per saggiare se il forno ha raggiunto la giusta temperatura'; San Bartolomeo in Galdo: *pizzë* 'pane a ciambella, pizza di vario tipo'; *pizzë 'a lìsce* 'focaccia con farina di granone cotta sulla pietra morta nel camino'; *pizzë chi cìcùlë* 'pizza con i ciccioli di maiale'; *pizzë frìttë* 'frittelle'; *pizzë rënärìnikë* 'focaccia di granturco'; Solopaca: *pizza* 'una specie di focaccia; *pizza dòce* 'torta'; Specialità locale, preparata soprattutto durante le feste pasquali, la *pizza chiéna.* Ingredienti: farina, uova, formaggio di pecora, salsiccia e/o prosciutto'; **(AV)** Aquilonia: *pizza* 'focaccia'; *pizza àscema* 'pizza azzima'; *pizza chiéna* pizza ripiena; *pizza fritta* 'frittella'; *pizza lènda* 'cotta e disidratata solo in parte'; *pizza re hrandinie* 'pizza di mais'; *pizza sórta* 'pizza cotta ad alta temperatura (sostituiva il pane)'; Bagnoli Irpino: *pizza fressola* 'pizzetta fritta in padella, frittella' (s.v. *fressola*); Bisaccia: *pizza* 'focaccia; panella'; *pizza re granurinio* 'focaccia di farina di granturco'; *pizzachiéna* 'focaccia farcita con ricotta, salsiccia e simili'; *pizzaróce* 'pizza dolce; torta'; Castel Morrone: *pizza* 'pizza; focaccia'; *pizza chjena* 'pasticcio fatto con pasta, uova, zucchero e aromi; *pizza fritta* 'frittella'; *pizza 'mbrasa* focaccia alla brace'; *pizza 'ncann'u furno* 'pizza al forno'; Fontanarosa: *pizza iònna* 'focaccia di acqua sale e farina di granturco, cotta sotto la brace in un piatto di argilla'; Gesualdo: *pizzachiene* 'torta dolce e torta rustica ripiena di ricotta'; *pizze* 'focaccia schiacciata'; Guardia dei Lombardi: *pizza aima* 'pizza senza lievito'; *pizza a furnu apiertu* 'focaccia cotta mentre la bocca del forno è aperta'; Lacedonia *pizzàscim(a)* 'schiacciata di pasta non lievitata; pizza azzima'; Montella: *pizza* 'focaccia *Pizza róce* torta, torta nuziale'; Morra De Sanctis: *pìzza* 'pizza'; San Mango sul Calore: *pizza ionna* 'è confezionata con farina di polenta e cotta in padella o sul *tìolo* ed è servita in genere con fagioli e verdura di scarole. Nelle famiglie povere sostituiva abitualmente il pane; ora si mangia di rado, e non certo per necessità'; Sant'Andrea di Conza: *pizza* 'focaccia di farina di grano schiacciata'; Sturno: *pizza àema* 'schiacciata, focaccia senza lievito'; *pizza cchièna* 'torta confezionata con ricotta e salsiccia, che una volta si preparava e si mangiava soltanto a Carnevale'; *pizza iònna* 'focaccia fatta col granone e cotta in arnese di creta'; Torella dei Lombardi: *pizza* 'pizza, focaccia, schiacciata. Fra le varie specie si segnalano: 1) *pìzza a làmp'apièrto* 'focaccia infornata e cotta mentre la bocca del forno, ove bruciano legna, culmi o altro, è

aperta'; 2) *pizza giàlla* 'focaccia di farina di mais, che si usa mangiare insieme alla *menèsta asciatìzza* o *menèsta co ' re cóteche*; 3) *pizza co ' re frìttole* 'fatta con farina di granturco impastata con i siccioli e cotta *rìnto a lo chìngo*; 4) *pizza-chiéna* 'pizza rustica farcita di ricotta, uova e pezzetti di salsiccia'; Vallata: *pizza* 'pizza, focaccia in genere schiacciata'; Villamaina: *pizza e menesta* 'impasto di pizza gialla e verdura, focaccia'; Villanova: *pizzajonna* 'pizza di farina di granturco senza condimento'; Volturara Irpina: *pizzachiéna* 'pizza con ripieno di uova, formaggio e salumi vari, tipica del periodo pasquale'; *pizzaiónna* 'pizza fatta con due strati di pasta e ripieni vari'; **(SA)** Aquara: *pizza* 'focaccia'; *pizza chiéna* 'pizza ripiena di un impasto di riso, uova, formaggio e salsiccia'; Caggiano: *pizza* 'quando si faceva il pane si usava la stessa pasta per fare la pizza: un poco più schiacciata della *panella* e condita con olio, aglio ed origano'; *à-ima* 'azima. Senza lievito'; *giàlla* 'con farina di granone'; *pìzza-chièna* 'pizza rustica fatta essenzialmente con formaggio fresco, uova, pezzetti di soppressata, racchiusa in una sfoglia di pasta e cotta al forno' *pizzaròc* 'torta dolce, imbottita di crema, "nasprata" e comunque guarnita'; Palomonte: *pizza* '*bnrétta* 'è una focaccia che si fa a Pasqua con un particolare cioè che si mettono sopra due trecce di pasta a forma di croce e poi si mette nel forno'; *pizza chiena* 'focaccia rustica del periodo pasquale, farcita con formaggi freschi, uova e prezzemolo'; *pizza palomma* 'si prendono i fichi secchi e si infilzano con bastoncini di canne e prende la forma di un triangolo'; *pizza rolcia* 'torta'; San Rufo: *pizzachiena* 'torta rustica imbottita di uova, formaggio, salame che si prepara tradizionalmente in occasione delle feste Pasquali'; Sarno: *pizzaróce* 'torta'; Sassano: *pizza* 'esclusivamente torta, nella varietà di impasti, di ingredienti, di forme'; *pizza arócia* 'torta dolce con impasto della focaccia, a ciambella, a pane di Spagna; con farcitura di creme o sanguinaccio o marmellata; con naspro e frutta candita. Immancabile a Pasqua'; *pizza chiena* 'neologismo da paesi limitrofi per quella rustica'; *pizza r patane* 'patate bollite e schiacciate, nelle quali si aggrega, tranne la ricotta, tutto quello che riceve la pizza rustica. Raro che si usino i termini moderni di gatto o sartù'; *pizza r ricotta* 'quando la rustica contiene solo questo ripieno'; *pizza rustica* 'pasta sfoglia che racchiude ricotta, salame, uova sode e ricoperta di tuorli d'uovo sbattuti'; Teggiano: *pizza* 'torta di pan di Spagna farcito con crema. Pizza, focaccia di pasta di pane condita con pomodoro, olio, origano, acciughe, mozzarella e infiniti altri ingredienti a piacere, cotta al forno'.

Var e der.: *pizzella, pizzetta, pizzotta* (a Cusano Mutri 'focaccia di granone').

Sint.: *pizza a portafoglio* ‘pizza napoletana consumata ripiegandola in quattro’[151].

Comm.: Il termine *pizza* è utilizzato, in Campania, per definire una notevole quantità di preparazioni, talora anche molto diverse dalla *pizza* napoletana, che è oggi la versione più conosciuta. Come già rilevato nella lessicografia cittadina, la parola *pizza* è spesso accompagnata da aggettivi o altre specificazioni che descrivono le caratteristiche principali dell’oggetto gastronomico designato (modalità di cottura, ingredienti, farciture).

Per la trattazione della storia della parola e del referente, si rimanda al fondamentale D’ACHILLE 2017, dove è offerto un ricco approfondimento delle questioni connesse al sostantivo a lemma. In questa scheda ci si limita a fornire l’ampia documentazione letteraria e lessicografica d’area campana rintracciabile per la voce, con l’intento di fornire un quadro il più possibile esaustivo dei significati gastronomici che la parola assume in questa regione.

Si rimanda a D’ACHILLE anche per la complessa questione etimologica sulla quale, com’è noto, si sono espressi molti studiosi. La proposta che qui si accoglie è quella avanzata in SABATINI 2015, secondo il quale la voce *pizza* sarebbe da mettere in relazione al tipo mediterraneo *ˈpit(t)aˈ* ‘focaccia, schiacciata’, la cui evoluzione verso *pizza* sarebbe stata causata da una pronuncia fricativa (*-z-*) dell’occlusiva *-t-* prodotta da parlanti longobardi d’area spoletino-beneventana e adottata anche da parlanti locali.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *migliaccio* (1).

FONTE: D’ASCOLI 1993.

[151] Data la preminenza data ai sintagmi contenenti il sost. *pizza* dai dizionari cittadini e regionali, si è deciso di non separare le locuzioni dalle voci principali. Per i sintagmi, pertanto, cfr. *Doc. Less.*

provola s.f.

da *prova* + suff. dim. *-ola*.

‘formaggio a pasta filata, general. consumato fresco, di latte vaccino o bufalino’

Doc. dial.: post 1546, FuscolilloCroniche, 62, 91: «A dì 25 d(e) iunio 1559 li sessani fecero uno co(n)siglio in lo segio d(e) Sessa ch(e) se fosse donato allo s(ignor)e ducha de Sessa, ch(e) stava in Milana, certa qua(n)tità d(e) *provole* et presupti et certo alt(r)o salato»; 1590-1615, BracaCapodanno, 170, 214: «caso muscio, recotte, caso frisco, / natte, caso sardisco, *provoe* fresche»; 1611, FiorilloGhirlanda, 160, 53: «Vedere voglio che ’nge sta de buono: / veccola, affé, ’na *provola* perfetta!»; ante1632, BasileCunto, 10 III, 610: « la canna de pica, le zizze a besaccia, le spalle a vota de lammia,3 le braccia a trapanatore, le gamme a crocco e li tallune a *provola…*»; 1678, SgruttendioTiorba, 106: «E la terra cacciava p’essa stessa / Pè prete, tutte *provole* de Sessa»; 1684, SarnelliPosilecheata, 212: «chi a mettere l'assisa a le *provole*, e chi a laudare la generosetate de chi faceva la festa!»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 11, 16: «Teneno la despenza / De *provole* e presotte sempe chiena»; 1722, SciatamoneMpetrato, III, 251: «carne mpasticciata, mpiccatiglie, e mbrasciole; *provole*, mozzarelle, strufole…»; 1724, MogliereSaddumene, I VII, 15: «Che quanto cchiù nce gratte / la *provola*, lo ccaso, cchiù te lo bà strodenno»; 1760-1783, CerloneContessina, II XIII, 171: «Con cascio parmeggiano, e *provola* grattata?»; 1760-1783, CerloneGara, I I, 235: «Napoli mio per i maccaroni, Averza per il torrone, Capua pe muzzarelle, e *provole*»; 1826, PiccinniPoesie, 105: «È proprio saporita, / La *provola* nce fila!»; 1889, DiGiacomoVoto, II II, 92: «*Provole* e presotte... Faciteme passá...»; 1899, ScarpettaPupa, I IV: «Allora ch'ha fatto teneva dinto a lo mantesino na meza *provola*»; 1921, BovioVicenzella, II IV, 277: «E vide che dint’ ’o teraturo ’e sotto, arravugliata dint’ ’a nu salvietto, nce haddà stà tantillo ’e *provola*»; 1983, PisaniMessa, I, 15: «Vullente… favorite… briosce… c’ ’a *provola* e c’ ’a ricotta, ’a muzzarella e ’o pesce…ih!» 2014, CalvinoMancalaria, V, 12: «Na vrancàta ’e *provola* affumicata ma fatta a pezzettìni…».

Altra doc.: CRISCI 1634, 109; LATINI 1694, 123; CORRADO 1773, 172; CAVALCANTI 1839, 36; || --- || Guida TCI 1931, 360; AtlanteFormaggi.

Doc. less.: Puoti: *provola* ‘qualità di cacio, che si fabbrica col latte di bufola, provatura’; Volpe: *provola* ‘provatura’; D’Ambra: *pròvola* ‘qualità di cacio fresco e tenero che si lavora col latte bufalino, provatura’; Rocco: *provola* **‘**provatura, cacio molle di latte bufalino’; Andreoli: *provola* ‘sorta di latticinio,

provatura'; Altamura 1956: *pròvola* 'cacio fresco di bufalo, affumicato; provatura'; Coppola: *pròvola, pròvula* - s. f., formaggio, cacio fresco di mucca o di bufala, affumicato; provatura'. || **(AV)** Aquilonia: *pròvela* 'latticinio di piccole dimensioni'; Bagnoli Irpino: *pròula* 'provola, latticino; provolone'; Calitri: *provəla* 'provolone, tipo di formaggio'; Montella: *provola* 'provolone'; Sturno: *pròvela* 'Provola, formaggio dolce, cacio fresco di bufala, affumicato, provatura (formaggio di pasta molle, fresco, che si prepara con latte di mucca o di bufala); **(SA)** Aquara: *provola* 'provola'; Sassano: *pròjula* 'in origine l'intestino del maiale riempito di sanguinaccio, oggi formaggio fresco o affumicato à forma di pera'; Teggiano: *provila* 'provola';

Var e der.: *projula*, → *provolone*, *pruvulicchiu*, *provula.*

Sint.: *provola affumicata*, *provola mmorrata* (Rocco).

Comm.: Assieme alla mozzarella di bufala, la *provola* è uno dei prodotti caseari campani più noti e apprezzati. Si consuma fresca (o con pochi giorni di stagionatura) e subisce generalmente un processo di affumicatura, praticata attraverso la combustione della paglia. La *provola* può essere confezionata sia con latte di vacca che con latte di bufala: nel primo caso la produzione interessa tutta la Campania; la *provola* di latte di bufala (riconosciuta, come quella vaccina, *prodotto agroalimentare tradizionale*) si produce, invece, principalmente nei centri del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano e della piana del Sele.

Il tipo *'provola'*, documentato in italiano dal 1596[152] (ma sempre, si noti, in autori napoletani o con riferimento all'Italia meridionale; cfr. GDLI, s.v. *pròvola*), ha buona rappresentazione anche nella lessicografia dialettale: Accanto a questa documentazione, va considerata quella relativa a marchi di tutela e valorizzazione dei prodotti, grazie ai quali è possibile affermare che, almeno in Lazio, Calabria e Sicilia, la parola è utilizzata anche per definire formaggi a pasta dura o semidura caratterizzati, però, da una stagionatura più o meno lunga.

I dati presentati in questa scheda permettono di fare alcune considerazioni relative alla cronologia della parola. Grazie all'occorrenza nel ricettario d'area meridionale noto come *Manoscritto lucano* (cfr. DE BLASI 1997, è possibile retrodatare la parola almeno agli inizi del XVI secolo, riportandola, tra l'altro, al contesto regnicolo). Nell'opera coesistono *provola* e *provatura*, né sembra che le parole designino referenti gastronomici diversi: entrambi, infatti, sono definiti come 'formaggio fresco', senza ulteriori specificazioni. Unica differenza, se si

[152] Data della prima edizione de *Le otto giornate del fuggilozio* del napoletano Tommaso Costa (cfr. EDIT16).

vuole, è rappresentata dal fatto che la *provatura*, a differenza della *provola*, è talora proposta come alternativa al caciocavallo. Non è possibile stabilire, tuttavia, se la selezione di *provatura*, in un simile contesto, possa essere indizio di una consistenza diversa di questo formaggio rispetto alla *provola*[153].

Le testimonianze dialettali, comunque, contribuiscono a documentare la salda e lunga persistenza della parola in area campana. La prima attestazione letteraria, in particolare, lega la parola – e inevitabilmente il suo referente – al centro di Sessa Aurunca, ancora oggi uno dei più fiorenti, quanto a produzione casearia. Il valore delle *provole* di Sessa è riconosciuto, stando all'occorrenza in Sgruttendio, ancora nel XVII secolo e almeno fino alla prima metà del XIX. La documentazione è, insomma, lunghissima e ininterrotta e non c'è motivo di dubitare che

[153] Qualche cenno va fatto alla parola *provatura*, spesso utilizzata come sinonimo di *provola* e più anticamente attestata. Di *provature* si legge a partire dal Quattrocento e la parola si ritrova in un manoscritto di Maestro Martino edito da BENPORAT 1996. Il fatto che essa appaia così presto nell'opera di un autore settentrionale come Martino de' Rossi muove a sfavore di un'origine meridionale del termine. Sono noti, infatti, i rapporti che il cuoco ticinese intrattenne con il Regno, e particolarmente con Napoli, dove pure risiedette. Occorrenze successive di *provatura* si rintracciano, da quanto si apprende in *GDLI* (s.v. *provatura*) anche in altri ricettari, come il *Libro Novo* di Cristoforo Messisbugo (1557) o *La singolare dottrina* di Domenico Romoli (1560). Si aggiunge qui, per la storia del termine, la monumentale *Opera* dello Scappi, che propone a più riprese l'utilizzo della *provatura* (SCAPPI 1570). Nel XVII secolo, la parola riappare nello *Scalco prattico* di Vittorio Lancellotti da Camerino e nello *Scalco alla moderna*, compilato a Napoli dal cuoco Antonio Latini. Al XVIII secolo vanno ascritte le occorrenze nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi e nel *Cuoco galante* di Vincenzo Corrado. Questi dati, unitamente a quelli rintracciabili alla voce *provatura* del *GDLI*, aprono a due considerazioni. La prima riguarda l'uso del termine in ricettari napoletani come *Lo scalco alla moderna* e *Il cuoco galante*. Va notato, infatti, che in queste opere la parola è utilizzata sempre in alternanza a *provola*, termine con cui gli autori devono aver avuto dimestichezza, visto il forte legame con Napoli. In effetti, *provola* appare sempre nei ricettari d'area napoletana, da sola o accanto a *provatura*, diversamente da quanto avviene nei ricettari composti lontano dalla capitale del Regno, in cui si utilizza solo *provatura* per definire lo stesso formaggio. Questa tendenza è confermata dai ricettari ottocenteschi: nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti si fa esclusivo riferimento alla *provola*, mentre nell'opera del romano Vincenzo Agnoletti si scrive unicamente di *provature*. La seconda considerazione riguarda, invece, il ruolo di Roma nella diffusione del termine *provatura*, pure anticamente attestato, come si è visto, in area meridionale (*Manoscritto lucano*). Non solo la parola appare spesso in ricettari di autori che hanno intrattenuto forti legami con Roma (Bartolomeo Scappi e Vittorio Lancellotti – l'uno originario di Camerino, l'altro di Dumenza, ma entrambi a lungo operanti a Roma –, e i romani Francesco Leonardi e Vincenzo Agnoletti), ma essa figura, talvolta, con esplicito riferimento a Roma, come nel passo del volgarizzamento di *Dioscoride* di Pierandrea Mattioli riportato in GDLI (ma cfr. anche PETRONIO 1592: 187). Le *provature*, del resto, sono considerate prodotto tipicamente laziale ancora nel Novecento (cfr. MONELLI 1935: 115; GUIDATCI 1931).

la parola sia partita da Napoli alla volta del regno e dell'intera penisola, probabilmente per vie commerciali[154].

L'origine della parola è generalmente ricondotta a *prova*, derivato a suffisso zero del verbo *provare* (< lat. PROBĀRE 'riconoscere che una cosa è buona'; cfr. *DELIN*, s.v.). Di questa opinione sono D'Ambra e VEI, in cui si legge «da *pròva*, essendo le *provature* e *pròvole* in origine *pròve* o saggi del cacio» (s.v. *provatura*). L'ipotesi è accettata da DEI per la sola voce *provatura*, ma non per *provola*, per il quale «la derivazione dal lat. tardo *proba* prova, saggio è semanticamente poco convincente». Riportando il lat. mediev. *probula* 'caseus bubalus' (1306; cfr. anche DUCANGE, s.v.), *DEI* propone un'origine dal gr. *probolḗ* «il buttar fuori (*probállō*) nel senso di produzione, prodotto (passato al lat. *probolē* con Tertulliano», ipotesi che godrebbe dell'appoggio del. fr. svizz. *frü* 'formaggio' e del rum. *frupt* 'cibo di latte', entrambi dal lat. FRŪCTUS 'prodotto, frutto'.

Non sembra esserci motivo di ritenere poco convincente, dal punto di vista semantico, l'ipotesi di una derivazione da *prova*. Non solo la selezione del suffisso atono *-olo* (*-ola*) è molto comune nella denominazione di oggetti gastronomici, ma slittamenti da parole aventi il valore di 'prova', 'provare', 'saggiare' a parole indicanti, appunto, cibi sono tutt'altro che infrequenti. Un esempio è offerto dal sic. *muṣṭriḍḍa*, di cui si riporta la descrizione tratta dalla relativa voce in MATRANGA 2011: «piccola porzione di pasta di pane schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, per saggiarne la temperatura prima di infornare il pane. Era apprezzata soprattutto dai bambini che la consumavano ancora calda senza condimento o con poco olio e sale», da *muṣṭra* nell'acc. gen. di 'saggio, campione di prodotto o di una merce'. Sinonimo di *muṣṭriḍḍa* è *nzàia*, da *nzaiari* 'provare' (MATRANGA 2011, s.v.). L'esempio più efficace è tuttavia

[154] Che la parola *provola* sia utilizzata, in parte del centro e del sud Italia, per indicare prodotti di pasta filata caratterizzati da stagionatura più o meno lunga, è forse dovuto al fatto che le *provole* smerciate da Napoli dovevano essere stagionate, per poter affrontare il viaggio. Una delle prime attestazioni lessicografiche siciliane definisce la *provula* nello stesso modo in cui Michele Vopisco, nel suo *Promptuarium*, definisce la *provatura*, cioè 'caseus bubalinus' (DEL BONO 1754). È noto, tuttavia, che l'allevamento di bufale, benché recentemente praticato, non sia tipico dell'industria casearia siciliana, e probabilmente non lo era ancora nel 1844, dal momento che in quell'anno Vincenzo Mortillaro glossa la voce *provula* come 'sorta di cacio vaccino di forma particolare […]. Nel continente d'Italia si fanno di latte di bufala' (MORTILLARO). La definizione fornita da Del Bono permette quindi di supporre che in Sicilia la voce sia d'importazione e che, probabilmente, d'importazione fosse anche il prodotto, sul modello del quale si iniziarono poi a produrre *provole* di latte vaccino, probabilmente stagionate, documentate dalla lessicografia siciliana dal 1790 (PASQUALINO 1790, s.v. *provula*). Similmente sarà avvenuto altrove, ma l'assenza di documentazione per altre aree (come la Calabria) impedisce di affermarlo con sicurezza.

proprio *provatura*, da *provare* + *-tura*, suffisso dal valore collettivo indicante il risultato dell'azione espressa dalla base (cfr. GROSSMAN-RAINER 2004: 249). La fonte per Montella lemmatizza *provatùra* 'provino, nel senso di campione di una sostanza, per saggiarne la qualità' (accanto a *provatùro* 'strumento di metallo […] che si usava per prelevare un pezzetto di formaggio, forandone la forma, per saggiarne la qualità); a San Rufo il *provaturo* è un 'boccone di assaggio'. Rispetto a *prova*, da cui deriva *provola*, si veda il cer. *provə* 'prova, prelievo che si fa ad una anguria o ad un provolone per saggiarne la qualità' (ANTONELLIS 1994, S.V.) e nell'espr. nap. *co la prova*, utilizzata per indicare prodotti che si vendono dopo averne assaggiato (Rocco, s.v. *prova*). Il valore di 'modello, campione, piccolo saggio di materiale' non è assente nemmeno nell'it. *prova*, sebbene scarsamente attestato[155]. Lo si ritrova in un'opera del 1612 di Antonio Neri dedicata all'arte vetraria, in cui la *prova* indica il campione da estrarre dalla massa di vetro per verificare se essa abbia adeguatamente assorbito il colore (cfr. *GDLI*, s.v. *prova*). È probabile che per *provola* la motivazione vada ricercata proprio in questa direzione: le *provole* non sono altro che forme di cacio modellate su una *prova*, su un modello o campione che ne definisce forma e misura.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *scamorza*.

FONTE: D'ASCOLI 1993.

[155] Interessante, per questa discussione, sono anche la *prova d'Olanda*, 'acquavite di gradazione corrispondente ai 49 gradi alcoolimetrici alla temperatura di 15°', così chiamata perché la sua gradazione si stabiliva attraverso la prova dell'olio, e la *prova di conio*, la moneta sul modello della quale venivano coniante le altre monete (cfr. *GDLI*, s.v. *prova*).

provolone s.m.

deriv. di → *provola*, con suff. accr. *-one*.

‘formaggio di latte vaccino a pasta dura o semidura di forma oblunga’

Doc. dial.: 1907, ScarpettaMugliera, I, I: «Ecco ccà, chesta è la fellata de presutto e *pruvulone*, dinto stanno li pullastielle e la nzalata, e tutto è pronto»; 1910, DiGiacomoAmour: «Fiaschetto di Chianti. E uno! (disfa il secondo pacchetto e pur ne mette il contenuto sulla tavola) Rosbiffo rifreddo. E due! (apre l’ultimo pacchetto) *Provolone* pizzicante. E tre! (a Silvia) Miette ccà»; 1920, Cinquegrana, 35: «riotta, muzzarella, *pruvolone* ’e Gravina, / casecavalle, burro, salame, galantina».

Altra doc.: --- || --- || GUIDATCI 1931: 360 *provolone.*

Doc. less.: Rocco: *provolone* ‘accr. di *provola*’; **(CE)** Castel Morrone: *pruvulone* ‘provolone’; **(BN)** Buonalbergo: *preólòne* ‘provolone’; Pesco Sannita: *preulóne* ‘provolone’; San Bartolomeo in Galdo: pruvelune ‘provolone’; Solopaca: *preulóne* ‘provolone’; **(AV)** Bagnoli Irpino: *pruulonu* ‘provolone’; Bisaccia: *pruulóne* ‘provolone’; Calitri: *prəvəlonə* ‘provolone, tipo di formaggio’; Montaguto: *pruulone* ‘provolone’; Montella: *provola* ‘provolone’; Morra de Sanctis: pruuilónu ‘provolone’; Torella dei Lombardi: *preolóne* ‘provolone’; Villanova: *Pruvulòne* ‘provolone’; Volturara Irpina: *preolóne* ‘Provolone’; **(SA)** Acquara: *pruvulóne* ‘provolone’; Palomonte: *pruvulonə* ‘provolone’; Sassano: *prujulone* ‘provolone, formaggio di origine Nap. dolce o piccante, delizia di chi frequenta la cantina’.

Var e der.: *preólòne, prujulone, pruulonu*

Sint.: *provolone del monaco.*

Comm.: Il *provolone* è un formaggio a pasta dura o semidura prodotto in tutta l’Italia meridionale. Nonostante questo, è stato riconosciuto come *prodotto agroalimentare tradizionale* delle sole regioni Campania e Lazio. In realtà, *provoloni* di diverse varietà e con specifiche caratteristiche si producono ovunque nelle regioni del sud Italia. È importante, ad esempio, la produzione di *provoloni* pugliesi, già segnalata dalla GUIDATCI 1931: 391. Per quel che riguarda la Campania, è da segnalare il *provolone del monaco*, che si produce soprattutto nella penisola sorrentina. Al di là delle peculiarità dei singoli prodotti, comunque, i formaggi che prendono questa denominazione si caratterizzano per una pezzatura particolarmente grande, a cui si deve l’utilizzo del suffisso accrescitivo *-one* alla

base lessicale → *provola*, formaggio simile ma di dimensioni decisamente inferiori.

Le attestazioni dialettali in cui la parola è utilizzata nel suo valore gastronomico sono piuttosto tarde, ma in area napoletana è possibile rintracciare occorrenze precedenti che presentano un uso figurato o particolare della voce. Nell'*Eneide* in dialetto napoletano pubblicata nel 1699 da Nicola Stigliola sotto lo pseudonimo anagrammatico Giancola Sitillo, si legge, infatti, l'antroponimo *Provolone* (STIGLIOLA 1699: 275). In una traduzione in napoletano delle *Favole* di Fedro pubblicata nel 1830 da Carlo Mormile, si trova la parola *provolone* utilizzata in senso figurato forse già, come oggi, per 'sciocco' (MORMILE 1830: 284). Con riferimento più esplicito alla forma del *provolone*, la parola è anche in una *Strenna* pubblicata a Napoli in occasione del Carnevale del 1860 da Domenico Jaccarino, in cui si legge di una donna vestita a festa che «coll'elastico sembra un *provolone*» (JACCARINO 1860: 31).

ROMANO 2015(:253) segnala che una prima attestazione di *provolone* nel significato proprio di 'formaggio' è in un'opera del pugliese Giantommaso Giordani. La parola si trova, più precisamente, in una biografia del personaggio posta in apertura a una raccolta di opere (GIORDANI 1845). Il riferimento è ai *provoloni* che si producono in Rignano Garganico (oggi in prov. di Foggia). Nell'Ottocento (e anche oltre, come si evince dalla cit. in Cinquegrana, in *Doc. Dial.*) la Puglia si distingueva per la produzione di *provoloni*, particolarmente nella zona compresa tra le attuali province di Foggia e Bari (ad esempio, per l'*Esposizione Universale* di Parigi del 1867 furono premiati i fratelli Boccardi, produttori di un formaggio detto *provolone*; cfr. ITALIAESPOSIZIONE 1868: 254 e 399).

Il riconoscimento del *provolone* come prodotto, per così dire, indipendente rispetto alla *provola*, di cui fu forse a lungo considerata una semplice variante, avvenne piuttosto tardi, sebbene, almeno a livello popolare, il referente dovesse essere già noto, come dimostrerebbero le prime attestazioni napoletane. Dal sud Italia, il formaggio prese comunque la volta delle regioni settentrionali (cfr. ROMANO 2015) e probabilmente, nel successo del latticino, non è da trascurare il ruolo giocato da eventi che, come l'*Espozione Universale*, sono spesso serviti da vetrina per molti prodotti. Nel 1931, stando a quanto si ricava dalla GUIDATCI 1931, il prodotto è già noto alla Lombardia, sebbene dichiarato, assieme al *caciocavallo*, ai *fiaschetti* e alle *provolette* come proveniente dall'Italia centro-meridionale.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *casecavallo*, → *provola*. FONTE: PAT 2020.

raffiuolo s.m.

da *raffjo* ‘gancio, uncino’, a sua volta dal lgb. *rapfo* ‘uncino’.

1. ‘ciambelle o ciambelline dolci ricoperte di naspro consumate durante le festività pasquali o natalizie’

2. ‘biscotto morbido ovale di pan di Spagna ricoperto di glassa di zucchero’

3. ‘coppia di biscotti morbidi ovali di pan di Spagna sovrapposti, farciti di crema e ricoperti di glassa di zucchero’.

Doc. dial.: 1766, LorenziLitiganti, II, IV, 43: «La pizza mo t’accide: vieni dentro, Ca te do na pupata di *graffiolo*»; 1838, ZezzaPappagallo, 9: «*Raffaiuole* nnasprate, tortanielle, Mostacciuole mbottite e ssopraffine»; 1862, CuorpoDeNapole, 212, 845: «Chisto è lo *raffiuolo* che te voglio dà. Te piace?»; 1868, Trovatore, 52, 2: «li venneture d’abete li meglie quaqquere e palettò, li speziale manuale tutte li *raffiuole* e le coose duce, ’nzomma quanto nce po' essere de bello ancora dinto Napole»; 1889, GiambattistaBasile, 6, 42: « Diffusa la notizia nel vicinato, non mancano visite e congratulazioni. Si mandano a regalare tagliolini con uova e zucchero, *raffioli*, due galline, e che so io!».

Altra doc.: SOMMA 1910: 18 *raffioli*; || --- || GUIDATCI 1931: 371 *raffiòli*.

Doc. less.: Volpe: *raffajuolo, raffiolo* ‘sorta di dolce ben frollo composto di farina, uova, e zucchero’; D’Ambra: *raffajuolo, raffuolo* ‘forma di pan di Spagna, talvolta ripieno di frutta sciroppate, che si una principalmente nella Pasqua grande. Alcuni ingentiliscono la parola, chiamandoli Graffioli’; Rocco: *raffajuolo, raffiuolo* ‘Pezzo piatto ed ovale di pan di Spagna o di pasta reale, spalmato da una banda di zucchero intriso con fior di farina’; Andreoli: *raffiuolo* ‘specie di dolce, a cui bisognerà lasciare il suo nome, *raffiolo*’; Altamura 1956: raffiuolo ‘raffiuolo (dolce pasquale di pan di Spagna con frutta sciroppate)’; D’Ascoli: *raffaiuólo, raffiuolo* ‘dolce pasquale’; Coppola: *raffaiuólo, raffiuólo* ‘raffiolo, dolce di pan di Spagna con frutta sciroppata’. || **(BN)** Pesco Sannita: *raffiólo* ‘ciambella pasquale ottenuta cuocendo in forno, dopo lievitazione, un impasto fatto con farina di grano tenero, uova, un po’ d’olio e sale quanto basta’; **(AV)** Calitri: *graffaiuolə* ‘sorta di dolce che consisteva in un rombo di pan di spagna ricoperto di zucchero fuso’; Montella: *raffaiuólo* ‘pasta nel senso di dolce (in genere di pan di Spagna) ripieno di crema’; **(SA)** Sarno: *raffaiuólo, rafaiuólo* ‘dolce pasquale di pan di Spagna con naspro, guarnito di frutta candita; *raffaiuólo ’mbuttùto*: lo stesso dolce, con ripieno di ricotta e cioccolato’; Sassano: *rafaiuolo* ‘raviolo, che chiama «rafaggiolo» chi per celia vuole italianizzarlo, con impasto

di ricotta salato o, in alcune famiglie, dolce e spec. per influsso teggianese o salese'.

Var e der.: *graffaiuolə*, *raffajuolo*, *raffioletto* (CAVALCANTI 1839: 232).

Sint.: *raffiolo a cassata*.

Comm.: Con la parola *raffiuolo* si indica oggi principalmente dei biscotti morbidi di forma ovale realizzati con un impasto simile, per consistenza e sapore, a quello del pan di Spagna. Questi biscotti, consumati solitamente nei giorni festivi, sono caratterizzati da una glassa zuccherata spessa pochi millimetri. Talvolta la parola indica una coppia di *raffiuoli* sovrapposti tra i quali è collocata una crema dolce, tenuti insieme dalla glassa. Da questa versione si è sviluppato il *raffiuolo* oggi definito "a cassata", ripieno cioè di una crema di ricotta e glassato molto simile, per gusto e composizione, alla *cassata* siciliana, a cui deve la denominazione. In alcune aree interne della Campania il *raffiuolo* è un tarallo di medie o piccole dimensioni ricoperto da un sottile strato di naspro. Limitatamente al sign. 2, questi dolci sono stati riconosciuti *prodotto agroalimentare tradizionale*, certificazione che riguarda anche i *raffioli* molisani, anch'essi 'biscotti morbidi e ovali' (non necessariamente glassati).

Dal momento che la parola *raffiuolo* è stata sempre considerata come semplice variante di *raviolo*, a cui viene ricondotta anche per quel che riguarda l'etimologia, essa non ha ricevuto adeguata trattazione nei maggiori repertori lessicografici. Lo stesso *GDLI*, pur riportando la voce *raffiòlo*, rimanda a *raviolo*. Questa circostanza ha impedito la valorizzazione delle occorrenze della parola nella storia linguistica italiana, dacché esse sono confluite nel gruppo delle attestazioni di *raviolo*. La parola *raffiolo*, già con significato affine a quello ancora oggi vivo in Campania di 'ciambelletta dolce ricoperta di zucchero' si trova infatti già nella *Singolar Dottrina* del Panunto, che ne riporta la ricetta[156]:

> *A far Ruffioli di pasta*. Di ogni uovo, sbattuto il bianco et il rosso si han da mettere tre oncie di zuccaro, poi piglisi della farina quanto ne piglia l'uova, et facciasene pasta tenerella, accio si possa lavorare, et farne come ciambellette piccioline attaccandole insieme, bagnandole con l'acqua da quel canto che si vorranno attaccare insieme, et se ne fanno à varii modo di fantasia. Vanno cotti come i zuccherini (ROMOLI 1560: 185).

[156] Da notare, già per il Quattrocento l'occorrenza in Maestro Martino da Como, che riporta una ricetta di *frictelle in forma di raffioli*, dove la parola non indica il dolce ma è usata come termine di paragone per la forma da conferire alle frittelle (MAESTROMARTINO 1456-1467: 191).

Poco più avanti (ROMOLI 1560: 188 e 191) sono riportate le ricette intitolate *A far Grafioli et biscottini di zuccaro* (in cui si parla di generici biscotti di farina, uova e zucchero) e *A far Grafioli in altro modo*, da cui si evince che i dolci descritti sono delle semplici ciambellette. Nell'edizione successiva dell'opera, le forme *ruffioli* e *grafioli* delle tre ricette sono tutte rese come *raffioli* o *rafioli* nei luoghi coincidenti (cfr. ROMOLI 1587: 185, 188 e 191).

Al contesto napoletano rimanda, invece, l'occorrenza nel *Ritratto* di Del Tufo, dove si legge di *graffioli* associati alle *ovetaràche*, cioè a 'uova lavorate a scudetto'. Non è chiaro se tale associazione sia dovuta alla forma dei *graffioli* citati, anch'essi, in molte varianti odierne, lavorate, appunto, a scudetto. Quanto ai ricettari di area meridionale e napoletana, va detto che una ricetta di *graffioli* è presente già nel *Manoscritto Lucano*, dal quale, tuttavia, non si evince come essi siano, dacché l'anonimo autore dell'opera fornisce solo le indicazioni per la preparazione di un impasto dolce a base di farina, zucchero, uova e mandorle. Decisamente più chiara è la ricetta dei *raffioletti* proposta in CAVALCANTI 1839, che suggerisce di preparare l'impasto (molto simile a quello del *Manoscritto* cinquecentesco, con l'esclusione delle mandorle) e di formare i dolcetti disponendoli sulla teglia in una quantità tale da poter essere raccolta con un cucchiaio. Questa indicazione permette di intuire che i *raffioletti* cavalcantiani avevano la forma di bocconcini di pasta, dato confermato anche nel ricettario in PALMA 1881. È probabile che durante la cottura, a causa dell'azione del calore, questi bocconcini lievitassero, come avviene in genere nella preparazione dei biscotti, non in altezza quanto in larghezza. La forma assunta dai *raffioletti*, molto simili ai *raffioli* qui descritti al sign. 2, doveva renderli particolarmente adatti, una volta sovrapposti, ad accogliere una farcitura dolce a base di marmellata, frutta o uova *faldecchiere* (PALMA 1881: 111), una sorta di zabaione.

Dal punto di vista etimologico, la parola è stata spesso messa in relazione a *raviolo*[157], cui è talvolta rimandata nei repertori lessicografici. Di questa posizione è inoltre SÜTHOLD 1994: 30n, che commentando la voce *graffiolo* del *Manoscritto Lucano*, ripercorre la storia linguistica di *raviolo* (e delle varianti con *-f-* o *-ff-*), le cui prime attestazioni, ricorda l'autore, riferiscono di una preparazione salata a base di carne macinata e formaggio non caratterizzata, nelle prime versioni, dalla presenza di una sfoglia di pasta. Tutte le occorrenze della parola riportate da Süthold sono, in realtà, preparazioni salate che mal si adattano alla ricetta di *graffioli* dolci proposta nel manoscritto analizzato. Va poi detto che le

[157] Per l'etimo di *raviolo* cfr. MARTELLOTTI 2012.

paste fresche ripiene, cui dovrebbero appartenere i *graffioli*, non rientrano tra le pietanze tipiche della cucina meridionale cinquecentesca. Né dal punto di vista gastronomico, né da quello linguistico si può immaginare una relazione tra i *graffioli* e i *ravioli*.

Un indizio linguistico importante, e forse a lungo trascurato nell'analisi della parola, che permette di considerare come separati i tipi *˹raffiolo˺* 'ciambellina o biscottino dolce' e *˹raviolo˺* 'pasta fresca farcita', è rappresentato dalla stabilità praticamente secolare del tratto labiodentale sordo nel primo, contro l'alternanza di sorda e sonora in varianti di *˹raviolo˺* (cfr. SÜTHOLD 1994, l.c.). Questa stabilità non è forse da imputarsi a una qualche forma di cristallizzazione semantica del tipo *˹raffiolo˺*, ma andrà valutata come tratto fonetico dirimente nella questione etimologica. Basandosi proprio sulla presenza del tratto *-ff-*, Corominas spiegò l'it. merid. *graffioli*, da cui sp. *grafioles*, con il lat. GRAPHIUM, glossato come 'punzón, gancho', «por la figura de los grafioles» (*DCECH*, s.v. *gráfico*). Ribaltando la prospettiva rispetto alla relazione tra *˹raffiolo˺* e *˹raviolo˺*, Corominas arriva ad affermare che «*graffioli* no es más que la variante primitiva del it. *ravioli*», facendo quindi indirettamente derivare quest'ultima dal lat. GRAPHIUM. Per motivi cronologici e semantici una simile ricostruzione non può essere accolta. Non solo, infatti, *raviolo* è documentato ben prima di *graffiolo* (che non può, quindi, costituirne la forma primitiva), ma non si vede come il lat. GRAPHIUM possa essere implicato, seppure indirettamente (con il tramite, cioè, di *graffiolo*), nella semantica di *raviolo*, parola indicante, nelle sue prime occorrenze, un 'bocconcino di carne e formaggio'. Inoltre, derivati della voce latina proposta dal Corominas sono presenti in area meridionale anche prima di *graffiolo*, ma essi non hanno mai assunto il significato di 'gancio' che dovrebbe trovarsi alla base della denominazione gastronomica.[158]

È tuttavia vero, come già brillantemente rilevato da Corominas, che la parola *raffiolo* sia da mettere in relazione semantica con 'gancio', ma la base di partenza, per i motivi sopra descritti, non potrà essere considerata il lat. GRAPHIUM, quanto il lgb. *rapfo* 'uncino' (cfr. *DEI* s.v. *ràffio*: «v. d'area tosc. donde passò a Napoli; cfr. anche BERTONI 1914: 167 e GAMILLSCHEG, II 147), foneticamente e semanticamente adatto a spiegare il tipo *raffio* da cui, per aggiunta del suffisso diminutivo *-olo*, deriva la voce gastronomica. È possibile che le primissime

[158] Con il significato di 'stilo', utilizzato con valore metaf., *graffio* è già nel *Libro de la destructione de Troya* dove si legge «Maraviglyavase ancora de la braza stesa con mesurata e convenebele longheze, e delle mano luciente convenebelemente carnute che aveano la deta longa et astretta, a muodo de uno graffio de avolio» (DE BLASI 1986: 100).

formulazione del dolce, di cui non abbiamo testimonianza diretta, prevedessero il confezionamento in forma di piccoli uncini dalle estremità sovrapposte, poi evolutisi, come le moderne *graffe* (per cui → *graffa*), in ciambellette. A sostegno di questa ipotesi sono certamente le attestazioni in Romoli e la presenza, ancora oggi, di *raffioli* fatti in forma di tarallini in alcune aree interne della Campania. Un parallelo semantico, inoltre, è costituito dagli *ancinetti*, piccole ciambelle ricoperte di naspro il cui nome non significato altro che 'piccolo uncino'.

Rimane da spiegare come la parola sia passata dall'indicare un oggetto gastronomico simile, per forma e composizione, a una *tarallo*, all'indicare un biscotto piatto, compatto e privo del buco. Va anzitutto detto che è possibile che già nel Settecento la parola fosse passata a indicare genericamente la pasta dei *raffioli*, con cui si confezionavano biscotti di varie forme (cfr. cit. in Lorenzi). Ma va anche ricordato che il passaggio da 'biscotto con buco' a 'biscotto senza buco' non è così inusuale nel mondo della gastronomia. Questo slittamento, infatti, riguarda ad esempio le siciliane *giammelle* (ovvero 'ciambelle') che oggi sono principalmente dei biscotti piatti e di consistenza spumosa, nonché gli *ancinetti*, biscotti diffusi in Italia meridionale e che devono il loro nome proprio a *ancino*, var. di *uncino* (cfr. *DEDI*, s.v. *ancinétto*). La parola, comunque, ha buona rappresentazione nel centro-sud, risultando presente in Abruzzo e Molise (cfr. *DAM*, s.v. *raffijòlə* 'specie di dolce con ripieno', 'specie di biscottino dolce'), in Calabria (*NDDC*, *graffioli* 'ravioli, piccoli pezzetti di pasta ripieni di frutta sciroppate') e in Sicilia (*VS*, *raffióla* 'savoiardo'). Nella forma *rafioles*, la parola è anche nello sp., da cui arriva attraverso l'Italia meridionale (cfr. *DCECH*, l.c.).

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: D'ASCOLI 1993.

ragù s.m.

dal fr. *ragout*, a sua volta der. di *ragoûter* ‘risvegliare il gusto’.

‘condimento per pastasciutta a base di pomodoro e carne’

Doc. dial.: 1850, AltavillaCannoncino, 35: «e mm’aggio màgnato quatto piatte de maccarune, doje pietanze de *ragù*»; 1866, ChiurazziFascio, 87: «Me cenfonno si è n’ arrusto / O *rragù* tirato a ggusto?»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo chianchiere*: «Ve la taglio, e bbuje faciteve / Lo zuchillo de *rraù*!»; 1891, CapozzoliDonChisciotte, 183, 131: «E lesto s’assettàjeno e magnàjeno / Maccarune, *raù*, nzalata e arrusto, / E de vino vevétteno no fusto»; 1920, Cinquegrana, 35: «Uh mamma bella! ... *Ragù*, pesce, bullito, / ’e vermicielle ’a vvongole, ’e maccarune ’e zito»; ante 1950, VivianiComandamenti, 635: «Aspetta, papà. Sinò s'azzecca ’o *rraù*…»; 2008, LanzettaPeriferia, I, II: «A me me facite ridere pecché fino a mò ve site sempre interessata de’ fatte da signora ’e coppo, chella ’e sotto, comme se fa ’o *ragù*, quanta ‘nzogna ce vo’ ’ndo tortano e mò invece siete passata ai fatti di politica internazionale».

Altra doc.: CORRADO 1773: 166 *ragù*; M. F. 1828; 31 *ragù*; PALMA 1880: 140 *ragù*; || --- || ---.

Doc. less.: Volpe: *ragù*; D’Ambra: *ragù* ‘stracotto; quanto e fatto a pezzi, dicesi meglio Stufato, Stufatino. Umido; Rocco: *ragù* ‘stracotto, stufato. Il fr. ragout vale Tornagusto. Col brodo di ragù si condiscono ordinariamente i maccheroni’; Andreoli: *ragù, raù* ‘carne cotta in umido; Stracotto. — Brodo i raù , Sugo di stracotto; Altamura 1956: *ragù, raù* ‘stracotto; sugo di carne piuttosto denso, con cipolle e pomodoro’; D’Ascoli: *ragù* ‘sugo per pasta asciutta preparato a base di pomodoro e carne, condimento al pomodoro, salsa al pomodoro’; Coppola: *ragù, raù* ‘ragù, stracotto, carne cotta in umido; sugo di carne piuttosto denso, con cipolle e pomodoro; carne a ragù = stracotto’. || **(CE)** Castel Morrone: *raù* ‘ragù’; Marcianise: *raù* ‘ragù (salsa di pomodoro)’; **(BN)** Benevento: *ragù* ‘salsa consumata da una lunga e lenta ebollizione’; Buonalbergo: *raù* ‘ragù’; Paupisi: *raù* ‘stufato, ragù’; S. Bartolomeo in Galdo: *ragù* ‘sugo di pomodoro e carne’; **(AV)** Andretta: *raù* ‘ragù’; Aquilonia: *ragù* (sugo tipico per condire la pasta, indicato soprattutto per quella fatta in casa); Bagnoli Irpino: *raù* ‘ragù, sugo di carne con pomodoro’; Montella: *raù* ‘ragù. Sugo per pastasciutta con carne’; Gesualdo: *raù* ‘ragù. Stufato’; Morra de Sanctis: *ragù* ‘ragù’ San Mango Sul Calore: *raù* ‘ragù’; Torella dei Lombardi: *raù* ‘ragù, sugo di carne pittosto denso’; Volturara irpina:

raù ‘ragù’; **(SA)** Aquara: *raù* ‘ragù’; Sarno: *raù* ‘ragù’; Sassano: *rajù* ‘ragù, sugo di carne ristretto a base di arracciatora con cipolle, pomodoro e spezie’.

Var e der.: *raù, rajù*.

Sint.: ---

Comm.: Il *ragù* indica oggi una preparazione particolarmente significativa per Napoli, rientrando nella serie di vivande iconiche della città. Si tratta di un intingono a base di pomodoro arricchito di molti pezzi di carne generalmente utilizzato per condire la pasta. Nel resto della Campania, in cui la presenza della parola è da imputarsi all’influenza culturale di Napoli, essa è utilizzata per indicare la stessa preparazione.

L’etimo della parola è stato già ricondotto al fr. *ragoût*, a sua volta fal verbo *ragoûter* con il valore di ‘risvegliare l’appetito’ (cfr. *DEI* e *DELIN*, s.v. *ragù*; per il *FEW* 4, 343 la parola *ragoût* per ‘mets qui plaît et qui excite l’appétit’ è attestata in fr. dal 1642). La voce si inserisce nell’ambito delle numerose parole francesi entrate nel XVIII secolo in italiano sulla spinta di una vera e propria rivoluzione gastronomica realizzatasi in questi anni. La prima attestazione della parola in italiano, attualmente datata al 1669 (con il valore generico di ‘stufato’, cfr. *DELIN*, l.c.), andrebbe retrodata al 1662, anno in cui, secondo Luca Cesari, una ricetta di «Gallinacci […] serviti con *ragù* fatto di rossi d’ova, mastice, sugo di limoni, e rognonata di vitello» appare ne *L’arte di ben cucinare* di Bartolomeo Stefani (cfr. CESARI 2021: 123).

Stando alle occorrenze della parole rintracciabili nei ricettari settecenteschi, la parola doveva indicare preparazioni molto diverse da quelle in uso oggi a Napoli e nel resto d’Italia. Sembra, infatti, che la parola fosse utilizzata per indicare, piuttosto, una modalità di preparazione consistente nel cuocere insieme più ingredienti, tra i quali costante sembra essere la carne (bianca o rossa). Tali erano, ad esempio, le preparazioni a base di *ragù* che si trovano in LEONARDI 1790 (VI, 170, 285, 288) e tali erano anche quelli in CORRADO 1773, primo ricettario d’area napoletana in cui figurano ricette di *ragù* di pollo, storione e altri ingredienti. Si è ancora molto lontani dal *ragù* come lo si intende oggi, soprattutto considerata l’assenza del pomodoro, che entra nella ricetta solo timidamente e per lo più tagliato a fette e abbrustolito prima di essere inserito nella preparazione.

Tra i ricettari napoletani che riportano indicazioni per la preparazione del *ragù* va segnalata l’inedita raccolta settecentesca di Gerardo Antonio Volpe, per il quale cfr. IAZZETTI 1998. Il *ragù* proposto è un piatto assai complesso, caratterizzato una da una lunga cottura e da una notevole quantità di ingredienti (spezie, frutta secca e a polpa, carciofi e altre verdure) che oggi non appartengono più alla

preparazione. Vanno tuttavia rilevati alcuni dati, tra cui la timida presenza del pomodoro (affettato e abbrustolito, come si diceva) e la lunga cottura della carne.

Dalle occorrenze in Corrado e Volpe non è possibile ottenere molte informazioni su come si sia evoluta la pietanza, ma è certo che la parola circolasse e fosse nota a Napoli già nel Settecento per indicare complesse preparazioni di carne (o di pesce). Per il secolo successivo, la circostanza è confermata dalla presenza di una serie di ricette detto *ragù* nell'anonimo ricettario primo-ottocentesco (M.F. 1828: 47-48). Le preparazioni proposte dall'anonimo estensore della raccolta sono a base di carne di vacca e vitello, di polli e selvaggina. Nel più importante ricettario ottocentesco napoletano, la *Cucina teorico-pratica* di Cavalcanti, la parola sembra mancare. Uno sguardo più attento, tuttavia, permette di rilevare due fatti importanti: in primo luogo la presenza, nella sezione italiana del ricettario (e in più ricette) della variante diminutiva *raguncino* (anche se va detto che non è perfettamente comprensibile a cosa l'autore faccia riferimento), assente invece nella sezione napoletana; in secondo luogo, la presenza, nella parte dialettale, di una ricetta detta, semplicemente *stufato*, perfettamente coincidente con la versione contemporanea del *ragù* napoletano:

> Piglia o la ponta de nateca, o lu vacante, o pure lo lacierto. Miette dinto a no tiano, o cazzarola, miezo quarto de lardo pesato, si la carne è no ruotolo, doppo nce miette na cepolla ntretata, e po la carne; ncoppa nce miette lo sale, lo pepe, e tutta spiezie, e lo farraje zoffriere, e ogne ntanto nce miettarraje no poco d'acqua votanno sempe; quanno vide ca la carne s'è fatta rossa rossa, nce miette li pommadore si n'è lo tiempo, o pure nce miette la conserva de pommadore, e pure vuotarraje sempe abbagnanno co acqua; quanno la conserva, o pommadore se sonco tutte consumate allora nce miette l'acqua pe fa lo brodo; attiento compà, si lo brodo te serve sulo p'acconcià li maccarune, nce miettarraje acqua meno quanto sulo se coce la carne, si po lo brodo te servesse, o pe farence na zuppa, o pe nce cocere na menesta janca, allora nce miette chiù acqua, e chiù grasso pecchè si no lo brodo te vene sbaviato.
> Si te venesse ncapo de fa pe stufato no bello lacierto va buono assaje, e chisto lo può fa pure mbottunato, facennoce no pertuso co lo cortiello pe mmiezo, e chillo pertuso lo mbottunarraje de passi, pignuoli, petrosino, majurana, no poco de lardo tutto ntretato, e si nce miette no poco de saciccio nce sta buono assai pecchè chesto cape quasi a ogne ncosa (CAVALCANTI 1839: 367-368).

Il mancato uso della parola nella sezione napoletana è forse da ricondursi a una diffusione appena incipiente della parola a livello popolare. La preparazione, tuttavia, sembra essere già ben codificata in Cavalcanti ed era forse nota proprio

come *stufato*, parola alla quale si sovrappose, in seguito *ragù*, circolante a Napoli già da molto tempo e indicante pietanze in fin dei conti non troppo diverse, trattandosi di piatti a base di carne tagliata e lungamente cotta. La differenza sostanziale risiedeva proprio nella presenza del pomodoro, ingrediente fondamentale dello *stufato*. È interessante, a tal proposito, rilevare che di un *ragù* napoletano rosso c'è traccia già in DALBONO 1866: 75, in cui si legge: «Talvolta poi dopo il formaggio i maccaroni si tingono di color purpureo o paonazzo, quando cioè il tavernaio del sugo de' pomidoro o di *ragù* (specie di stufato) copre, quasi rugiada sui fiori, la polvere del formaggio e l'avvolgimento de' serpeggianti *vermicelli* o *maccaroncelli*». Oltre all'associazione tra *ragù* (sottolineato con il corsivo) e lo *stufato*, è interessante notare che ancora a questa altezza il *ragù* si metteva *sopra* il formaggio e non, viceversa, il formaggio sul *ragù* (retaggio di un uso antico di consumare i *maccheroni* incaciati, ovvero ricoperti di formaggio).

Oggi il *ragù* rientra a pieno titolo tra le preparazioni più tipiche di Napoli e si distingue nettamente, per le sue caratteristiche, dai vicini *ragù* bolognese e siciliano. Va tuttavia segnalato che l'accostamento culturale tra Napoli e il *ragù* è giunto a compimento relativamente tardi (probabilmente nel secondo dopoguerra) se si considera che la preparazione non è ancora indicata come tipica della città nella GUIDATCI 1931 (dove pure si legge di *ragù bolognese*; cfr. GUIDATCI 1931: 205), molto attenta, com'è noto, alle realtà gastronomiche che indaga. Un ruolo non secondario deve essere stato giocato da una commedia celeberrima come *Sabato, domenica e lunedì*, in cui è messo in scena il rito della preparazione del *ragù* (cfr. DE FILIPPO 1959).

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

sammucchio s.m.

da *sangue* + **bocchio*.

‘vescica o budello, generalm. di maiale, ripieno di sangue cotto e aromatizzato; salume di sangue’

Doc. dial.: ante 1627, CorteseVaiasseide, V, 32, p. 94: « Po’ comme appero buono mazzecato /Trippa, *sambrusche*, rósole ed arrusto…»; 1722, MandracchioRepatriato, V, p. 148: «A no Polecenella, ommo de stimma / Ce lo tiraie l’addore de migliaccio / Facennose fa largo pe fì ncimma / co no *samprusco*, o sia no sanguenaccio».

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: Scoppa 1526 *sambucchio* (s.v. apexabo) || **(NA) (CE)** Mondragone: *samùrchio* ‘salume ottenuto dal sangue di maiale bollito e insaccato in budelli di vacca o di maiale; veniva confezionato in alcune zone del napoletano (Melito, Casandrino, S. Antimo) ma oggi non è più in uso’; **(BN)** Pesco Sannita: *sammùcchio* ‘sanguinaccio preparato facendo bollire in acqua lo stomaco o tratti di intestino crasso di maiale riempiti di sangue opportunamente dolcificato ed aromatizzato’; Solopaca: *sammùcchio* ‘sanguinàccio’; **(AV)** Andretta: *sammùcchio* ‘sanguinaccio contenuto in un grosso intestino di maiale oppure persona grossa e grassa inceppata nei movimenti’; Ariano Irpino: *sammucchio* ‘sanguinaccio (dolce tipico di sangue di maiale, riso, cioccolato, zucchero, pinoli, ecc.)’; Bisaccia: *sammùcchio* ‘sanguinaccio, pasticcio a base di sangue di maiale, aromatizzato, insaccato e cotto in acqua. Si preparava econsumava qualche giorno dopo luccisione del maiale’; Calitri: *sammucchiə* ‘sanguinaccio’; Montemiletto: *sammucchlo* ‘pasticcio rustico fatto con sangue di maiale insaccato nell'intestino grasso’.

Var e der.: *samurchio.*

Sint.: ---

Comm.: Diffuso in particolare nelle aree interne della Campania, ad esclusione della provincia di Salerno, il *sammucchio* è un salume realizzato con sangue di maiale che, variamente aromatizzato (e talvolta zuccherato), viene inserito in budelli o vesciche animali e cotto in acqua. Si tratta di un salume oggi scarsamente prodotto e consumato, visto il generale declino dell’impiego del sangue nella cucina (cfr. → *migliaccio*, → *sanguinaccio*).

Lo studio della storia della parola si giova senza dubbio della fortunosa occorrenza delle varianti *sambucchio* e *samucchio* della seconda edizione dello

Spicilegium di Scoppa. Se *samucchio* si trova nella *Tabula* delle voci volgari, l'altra var., *sambucchio*, glossa la voce lat. APEXABO, già 'salsiccia di sangue', associata, com'è tipico dello *Spicilegium*, a una serie di sinonimi, tra cui *sanguinazio* e *biroldo* 'sanguinaccio'. Le voci volgari sono poi accompagnate da una nota esplicativa che non lascia spazio a interpretazioni alternative: «est intestinum sanguine plenum misto pingui», identico valore semantico diffuso oggi in Campania.

La registrazione della parola in un'opera come lo *Spicilegium* ha attirato l'attenzione di Salvioni che, partendo dalla var. *sambucchio* e fornendo il parallelo tarantino di *sangicchio*, propone un etimo dal lat. *SANGUŬCULU(M), non senza esitazioni. Il dubbio avanzato da Salvioni riguarda principalmente la var. abr. *savucchiə*, che mal «s'aggiusta» con la base proposta (SALVIONI 1910: 401). Un simile ostacolo potrebbe essere superato considerando le voci campane come connesse a *sambuco* e supponendo che la motivazione verta sull'aromatizzazione del sangue di maiale impiegato per il confezionamento del salume, secondo un modello semantico seguito, ad esempio, dal'it. *finocchiona* 'salume toscano aromatizzato con semi di finocchio'. In Italia meridionale, infatti, coesistono, per la denominazione della pianta, il tipo *ˈsambucoˌ* e il tipo *ˈsabucoˌ* da cui si giunge tanto alle forme con assimilazione – *sammuco* – quanto alle forme con lenizione di *-b- > -v- > -ø-* – *savuco*, *sahuco* – documentate dal *DAM*, ma più in generale presenti in un'ampia area che va dall'Abruzzo alla Sicilia (Campania inclusa)[159]. Tuttavia, né la lessicografia né la documentazione relativa alla tutela del prodotto e al riconoscimento PAT, riportano il sambuco come ingrediente del *sammucchio*, trattandosi di una pianta i cui fiori sono solitamente impiegati per la realizzazione di bevande. Gli elementi fondamentali per il confezionamento del *sammucchio* sono ovunque gli stessi – sangue e budello – e per questo non sembra inverosimile proporre un paragone con l'it. *sambudello* 'sanguinaccio preparato con sangue bovino' unanimemente considerato composto di *sangue* + *budello* (cfr. *DEI*, s.v.). Il tipo *sambocchio* potrebbe essere analizzato come composizione di *sangue* + **bocchio*, quest'ultimo derivato da lat. BOTŬLUS 'salsiccia, sanguinaccio' (che «parrebbe di origine osca» *DEI*, s.v. *budèllo*) con passaggio di *-o-* a *-u-* per influsso del sinonimo *budello* (per gli esiti di *-t(u)l-* cfr. Rohlfs § 248; per i derivati di BOTŬLUS cfr. *LEI* VI, 10 1603 e BIADENE 1901: 559 e segg.). All'incontro con la bilabiale sonora si deve la (bi)labializzazione di *-n-* (> *-m-*) della prima parte del composto (come in *sambudello*), che genera un nesso *-mb-* poi

[159] etimo di sambuco

sciolto, come di consueto nei dialetti meridionali, in *-mm-*[160]. Varianti cronologicamente più tarde come *samurchio* e *sambrusche*/*samprusche* (queste ultime senza dubbio indicanti 'sanguinacci' nella scarsa documentazione letteraria proposta') andranno forse analizzate entro fenomeni di incrocio con altre parole.

Diff.: provv. di Caserta, Benevento, Avellino.

Prep. affini: → *sanguinaccio.*

FONTE: PAT 2020.

[160] La variante abruzzese *savucchiə* (quindi quella con dileguo *sahucchiə*) può spiegarsi a partire dall'influsso di varianti abr. di ˹*budello*˺, caratterizzate da *v-* iniziale. Per il nap., Scoppa ha ancora *budello*, voce comunque non indigena in tutto il meridione (cfr. DEI, s.v. *budèllo*).

sanguinaccio s.m.

dal lat. SANGUĬNE(M) + suff. -ACEUS.

1. ‘salsiccia a base di sangue di maiale variamente aromatizzato’
2. ‘crema dolce a base cioccolato tipica del periodo di Carnevale’

Doc. dial.: XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 132: «E ttanno puro a la taverna n’accio / co no tornese avie, e no *sanguinaccio*»; 1590-1615, BracaCapodanno, 166, 214: «sauzicchie, *sanguenaccio*, mostacciuoli, / susamielli, graviuoli, arenghe, trotte»; ante 1627, CorteseCerriglio, II, 23, 411: «Ommo che traderria doiciento ammice / Pe tre decinco o pe duie *sanguinacce*»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 49, 177: «Co quatto costatelle, / No bello sanguenaccio / Co quatto saiciccelle, / No bello pasticcione»; 1722, MandracchioNnamorato, V, 163: «E, fra ll’autre bertù, no catenaccio / Te lo secava comm’a *ssanguinaccio*»; ante 1745, CapassoIliade, 106, 150: «e bedarrà chi è buono pe galane / e chi è buono pe ffa' li *sanguenacce*»; 1831, PriscoloMescuglia, 50: «Lo colore, che tiene è de migliaccio! / Che puozz’ avè na scoppettata a miccio, / E po crepare comm’a *sanguinaccio*»; 1870, QuattromaniArazio, 164: «O li figlie de Pèlepo, chianchiere / Nate, e cresciute a fare *sanguinacce*»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore de sango del porco*: «Ccà ve facite lo *sanguinaccio*, / De Carnevale, bello piatto».

Altra doc.: LATINI 1694: 169 *sanguinacci*; CORRADO 1773: 88 *sanguinacci*; M.F. 1828: 49 *sanguinacci*; CAVALCANTI 1839: 398 *sanguinaccio*; PALMA 1881: 195 *sanguinacci*; || --- || DELTUFO 1588: 221 *sanguinacci*; GUIDATCI 1931: 372 *sanguinacci*.

Doc. less.: Puoti: *sanguinaccio* ‘vivanda fatta di sangue per lo più di maiale, sanguinaccio’; Rocco: *sanguenaccio, sanguinaccio, sanquenaccio*. ‘sanguinaccio’; Andreoli: *sanguinaccio* ‘sanguinaccio’; D’Ascoli: *sanguinàccio* ‘dolce di carnevale che si prepara con cioccolato, sangue di maiale ed altri ingredienti’; Coppola: *sanguinàcce, sanguinàccio* ‘dolce caratteristico di carnevale, fatto di una crema al cioccolato con l’aggiunta di sangue di maiale, cedro, mandorle, confettini’. || **(NA)** Striano: sanguinàccio ‘dolce di carnevale’; **(CE)** Casale di Carinola: *sanguanatu* ‘sanguinaccio’; Castel Morrone: *sanguanècce* ‘sanguinaccio’; Mondragone: sangunàto ‘sanguinàccio’; Pignataro maggiore: *saunàccio* ‘sanguinaccio’; San Pietro Infine: *sanguinacce, sanguinaccio* ‘un insaccato fatto con il sangue del maiale misto a riso’; **(BN)** Morcone: *sangonàto* ‘insaccato di sangue di maiale cotto, pasta (talora riso) e canditi; di sapore rustico, intenso e

caratteristico; oggi abbastanza des. (risalente all'epoca in cui l'economia e l'alimentazione contadina, nel più vasto modello della civiltà rurale, impiegavano praticamente tutto, senza apprezzabili residui, del maiale macellato. Perno, quindi di quella cucina)'; San Bartolomeo in Galdo: *sangunaté* 'sanguinaccio'; Solopaca: *sanguinàccio* 'insaccato di sangue di maiale di seconda scelta, mescolato con riso, dolcificanti e aromi vari'; **(AV)** Andretta: *sanguinaccio* 'contenuto in un grosso intestino di maiale oppure persona grossa e grassa inceppata nei movimenti'; Aquilonia: *sanghenacce* 'sanguinaccio, pietanza grassa e gustosa'; Bagnoli Irpino: *sanguinàcciu* 'sanguinaccio'; Montefalcione: *sanguinaccio* 'sangue di maiale cotto. Era molto dolce, ma si mangiava lo stesso, perché del maiale non si deve buttare niente'; Montella: *sangónaccio* 'sanguinaccio'; Montemiletto: *sanguinàccio* 'pasticcio rustico a base d sangue di maiale, aromatizzato con formaggio grattugiato e farcito con pinoli, insaccato infine in budelle di maiale e fritto'; Monteverde: *sangunàccə* 'dolce a base di sangue di maiale con zucchero e cioccolato'; Morra de Sanctis: *sangunàcciu* 'sangue di maiale cotto con Io zucchero'; San Mango sul Calore: *sanguinaccio* 'dolce fatto con sangue di maiale, zucchero e cioccolato'; Sturno: *sangonàccio* 'sanguinaccio (vivanda di sangue di maiale e farina, cotta in padella come una frittata) | Caratteristico dolce, confezionato per lo più verso Carnevale, fatto di una crema al cioccolato con l'aggiunta di sangue di maiale, cedro ed altri ingredienti'; Torella dei Lombardi: *sangonàccio* 'sanguinaccio, pasticcio rustico fatto con sangue di maiale ed altri ingredienti'; **(SA)** Caggiano: *sangunàccə* 'crema dolce caratteristica del periodo della mattanza dei maiali'; Palomonte: *sanguinaccə* 'sangue di maiale insaccato in budella del maiale e cotto nell'acqua bollente'; Sassano: *sangunaccio* 'sanguinaccio'; Teggiano: *sangunàcciu* 'sanguinaccio, dolce costituito da un composto di sangue di maiale, cioccolato fondente, caffè, miele, spezie, zucchero, che si porta a ebollizione. In alcune ricette è prevista l'aggiunta finale di mollica di pane grattugiata e un po' di strutto sciolto. La preparazione del sanguinaccio è strettamente legata all'uccisione del maiale da allevamento domestico'.

Var e der.: *sangunato*.

Sint.: ---

Comm.: In Campania, la parola *sanguinaccio* è impiegata principalmente per definire una crema dolce a base di cioccolata consumata principalmente nei giorni intorno al Carnevale e utilizzata come accompagnamento di frittelle o biscotti morbidi. In passato, il dolce era confezionato con sangue di maiale, ingrediente che è stato eliminato per motivo igienico-sanitari (dal 1974). Limitatamente al sign. 2., il prodotto è stato nominato PAT della regione. La parola è

inoltre rimasta, specialmente nelle aree interne della Campania, per indicare un salume simile al → *sambocchio*, oggi molto meno diffuso di un tempo.

Il significato della voce nelle prima attestazioni napoletane è evidentemente quello di 'insaccato a base di sangue'[161], come si evince dall'associazione ad altri salumi o prodotti tipici della salumeria o della macelleria. Una dato interessante da segnalare, è che l'occorrenza nella seconda edizione del vocabolario di Scoppa, datata 1526, è la più antica attestazione volgare nota della parola dopo quella della trecentesca *Nativitas rusticorum et qualiter debent tractari* di Matazone da Caligano (cfr. *TLIO*, s.v. *sanguinaccio*)[162]. Non è facile ricostruire le modalità di preparazioni di insaccati di così lunga tradizione e si può supporre che in zone diverse, essi si realizzassero in modi diversi. I ricettari, in tal senso, si rivelano una fonte di rilevante importanza, dal momento che, a differenza di altri salumi (come i prosciutti), i *sanguinacci* si preparavano in casa, specialmente, si suppone, nel periodo dedicato all'uccisione e macellazione del maiale (coincidente, grossomodo, con il periodo del Carnevale). Una prima ricetta completa di *sanguinacci* è offerta da Bartolomeo Scappi, cuoco presso la corte papale che, nella sua monumentale *Opera*, spiega che questi insaccati si preparano con sangue, spezie, zucchero, uva passa e cipolle, mischiando i quali si ottiene un composto dolce e molto aromatico, poi ulteriormente cotto in brodo di carne (SCAPPI 1570: 39). Pur trattandosi di un salume consumato in brodo di carne, il sapore che lo caratterizzava doveva essere dolce ed è proprio il gusto dolce che caratterizza ancora oggi *sanguinacci* che si confezionano nel sud Italia, i quali si distinguono da quelli toscani e alto-italici, considerabili invece veri e propri salumi a base di sangue. Tra i prontuari gastronomici di area meridionale, due ricette di *sanguinacci*, molto simili a quella proposta da Scappi, si trovano in Latini e, per il Settecento, nel *Cuoco Galante* di Corrado, il quale consiglia di aggiungere cervella di maiale al sangue. Ricette di *sanguinacci* napoletani si trovano poi in M.F., che distingue tra *sanguinacci dolci* e *bruschi* e, soprattutto, in Cavalcanti, il quale consiglia di preparare l'insaccato come segue:

> Piglia no ruotolo de sanco de puorco tanno scannato, e pecchè chesto subeto se quaglia, l'aje da manià co le mmane, pe levarene la spogna, che nce sta dinto, lo miette

[161] Va detto che insaccati a base di sangue di maiale sono diffusi ovunque, in Italia, e la Campania non rappresenta, da questo punto di vista, un'eccezione: per una panoramica generale dei prodotti noti con il nome di sanguinaccio (non solo insaccati), si rimanda, oltre che all'elenco dei PAT, a BURGIO 2015 e alla v. sanguiàccio in *GDLI*.

[162] Come già segnalato da BURGIO 2015, la voce è già nel lat. mediev., attestata a Verona nel 1450 nella forma *sanguinatios* (SELLA 1944: 502).

> dinto a na cazzarola, nce miette na meza libbra de ceccolata cotta, miezo ruotolo de zuccaro fino buono pistato, doje grana de cannella fina, quatto grana de cetronala ntretata, quatto grana de cocozzata pur'accossi, no mustacciuolo pistato, e mettarraje a cocere tutto nsieme a fuoco lento lento, votanno sempe co la cocchiara: quanno s'è astregnuto comme si fosse la sauza de le pommadore, lo lieve da lo ffuoco, e lo miettarraje dint'a le stentina de puorco, chelle llarie fatt'a capo, a capo, comm'a chelle pe le sopressate, l'attacc mponta, e mponta, e po le miette a bollere dint'a l'acqua pe fa cocere lo stentino, e quanno lo stentino è cuotto ne lli llieve. Quanno po te l'aje da magnà, lli miette dint'a no ruoto co no poco de nzogna, e li farraje scarfà pugnennoli ogn'ntanto ca si nò se crepano, nsarvamiento nuosto (CAVALCANTI 1839: 398).

Il motivo per cui si è deciso di tenere insieme in un'unica scheda i due significati segnalati, apparentemente tanto diversi, dipende dal fatto che il confine tra le due preparazioni è in realtà piuttosto sottile, come emerge più chiaramente dalla descrizione fornita da Cavalcanti. Il *sanguinaccio* descritto al sign. 2, infatti, non è altro che la salsa di sangue e cioccolato consumata senza budello, non insaccata e non rappresa. L'uso di utilizzare la salsa come accompagnamento ai biscotti o altre pietanze (specialmente carnevalesche), pur diffuso da più tempo, forse, presso la popolazione, è documentato per la Campania solo nella GUIDATCI nella quale si legge di *sanguinacci* campani tanto come di insaccati, quanto come di creme fluide e base di sangue.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *sammucchio* [1].

FONTE: PAT 2020.

sartù s.m.

dal fr. *surtout* ‘trionfo da tavola’.

‘timballo di riso condito con ragù e polpette di carne’

Doc. dial.: 1851, AltavillaLeggeture, 41: « Si lo *sartù* è de riso io nciavria più piacere, / perchè me piace»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore de rummasuglie taffiatorie*: «Gattò, *Sartù*, Bollito, / Políaste, Caccia e Pesce»; 1876, ScarpettaBuscia, I, VIII: «L’altro ieri me fece no *sartù* de rise che poteva ire nnanze a no principe»; 1895, RussoCantastorie, XI: «pe na fella ’e timpano o de *sartù*, e pe vèverme 'e vino uno o dui sicchie, me vengo tutto chello che vuò tu!»;

Altra doc.: M.F. 1828: 53 *sortù*; CAVALCANTI 1837: 39 *sartù*; CAVALCANTI 1844: 488 *sortù*; PALMA 1880: 126 *sartù*. || GUAITI 2010: 56 *sartù*; CAMPANIASF 2018: 66 *sartù* || GUIDATCI 1931: 363 *sortù*.

Doc. less.: Andreoli: *sartù* ‘specie di pasticcio di riso o di patate, che ben si direbbe Crostata, ma anche i Toscani preferiscono dirlo Sortù’; D’Ascoli: *sartù* ‘sformato di riso al sugo con ripieno di vari ingredienti’; Coppola: ‘timballo di riso al forno, ripieno di mozzarella, fegatini di pollo, uova sode’; || **(BN)** Paupisi: *sartù* ‘riso al forno con ripieno di altri ingredienti: carne, mozzarella, formaggio, uova sode, fette di salame e aromi’; **(AV)** Lioni: *sartù* ‘sformato di riso al sugo’; Morra de Sanctis: *sartù* ‘pietanza di riso, funghi, fegatini, piselli, uova sode e sugo’.

Var e der.: *sortù*.

Sint.: *sartù di riso.*

Comm.: La parola *sartù* è oggi utilizzata in Campania per indicare una preparazione consistente in un timballo di riso condito con *ragù* napoletano e polpette di carne. Alcune varianti della ricetta prevedono l’inserimento di una farcitura a base di latticini, uova sode e insaccati. La pietanza, che si caratterizza per la tipica forma a ciambella, è oggi diffusa in tutta la Campania e rappresenta una delle numerose preparazioni tipiche dei giorni di festa.

Nonostante il *GraDIt*, s.v. *sartù*, dichiari la parola di origine incerta, non sembrano sussistere dubbi su una derivazione della voce dal fr. *surtout* ‘grande pièce d’orfèvrerie ou de poterie qu’on place comme ornement sur la table’ (in fr. dal 1694, cfr. *FEW* 13/2 126), diffuso in Italia dall’inizio del Settecento con

medesimo significato (cfr. *GraDit*, s.v. *sortù*)[163]. La parola, che rientra nel nutrito gruppo di francesismi entrati in italiano nel corso del XVIII secolo, assunse presto il significato gastronomico, dal momento che si trova già nel ricettario del Corrado per indicare una serie di preparazioni accomunate molto probabilmente dalla forma e dalla modalità di cottura (e raccolte in un unico paragrafo intitolato proprio *Delli Sortù*). Il riso è considerato da Corrado uno dei tanti ingredienti a partire dei quali è possibile ottenere dei *sortù*, ma non l'unico.

Al di là dell'occorrenza in Corrado, a differenza di quanto avvenuto per *ragù*, l'accoglienza della parola in napoletano fu piuttosto rapida, visto che già il ricettario di M.F. (edito in MANCUSI SORRENTINO 1993) presenta ricette recanti questa denominazione. M.F. propone nella sua raccolta il *sortù di erbe*, realizzato con verdure e carni cotte in brodo poi ulteriormente asciugate in forno, e soprattutto il *sortù di riso*, che si confeziona con riso legato insieme dal rosso d'uovo e addensato con *caciocavallo* e parmigiano. L'assenza del pomodoro non stupisce, dal momento che, com'è noto, ancora per gran parte dell'Ottocento, la modalità preferita per consumare pasta e riso è quella che ne prevede la copertura di formaggio (la pasta o il riso sono in tal caso detto *incaciati*) e, semmai, salse e altri intingono vengono aggiunte solo dopo la copertura a base di formaggi.

Interessanti per la storia della parole sono le notizie che si ricavano dal confronto tra più edizioni della *Cucina* di Cavalcanti. Va anzitutto sottolineato che la preparazione manca nella sezione dialettale dell'opera, trovando attestazioni solo nella sezione italiana. Cavalcanti propone una ricetta molto simile a quella da M.F. intitolata *sortù di riso*, con l'unica eccezione che la variante selezionata dal Duca di Buonvicino per indicare la preparazione è *sartù*. Si tratta della prima attestazione della variante oggi più diffusa a Napoli e che è dovuta, probabilmente, al passaggio da *-o-* ad *-a-*, fenomeno che si colloca perfettamente nella tendenza (diffusa in tutta l'Italia meridionale, quindi anche a Napoli) al cambiamento di *o* atona in sillaba iniziale verso *-a-* (per il nap. cfr. in part. *annore* per 'onore', *afferta* per 'offerta'; Rohlfs § 131).

Quel che interessa rilevare è che lo stesso Cavalcanti, nell'edizione del 1844 della sua *Cucina*, ripristina la variante *sortù*, probabilmente perché percepita come meno dialettale (considerato che la ricetta continua a essere citata solo nella sezione italiana dell'opera). La variante *sartù*, evidentemente diffusa a Napoli

[163] La voce *sortù*, anche con riferimento alla preparazione campana, è anche in *DEI*, che conferma l'etimo dal fr. *surtout* aggiungendo altri riferimenti, come quel al lucch. e ven. *sortù* 'oliera' o al tosc. *sortù* 'risotto con sugo di carne' (che sarà forse da considerarsi napoletanismo). *DEI* dice comunque il francesismo "superato", non segnalando però la ben viva variante nap. *sartù.*

almeno dagli anni ’30 dell’Ottocento, sembrò affermarsi nel corso del tempo. La parola fu principalmente associata a preparazioni a base di riso (così in PALMA 1880) e si diffuse presto anche fuori da Napoli, dal momento che il Finamore la registra per l’Abruzzo già alla fine del XIX secolo (FINAMORE 1893, s.v. *sartù*; la v. è ancora in *DAM*) e in ACCATTATIS 1895 figura sotto la voce *appittellare*. La forma assunta dal *sartù* a inizio Novecento, nota grazie alla GUIDATCI 1931, è di fatto identica all’attuale.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

scàmmaro s.m.[164]

retrof. di *cammarare* ‘infettare’ con prefisso privativo.

‘di pietanza di magro, generalmente frittata’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: --- || --- || ---
Doc. less.: --- || ---
Var e der.: ---
Sint.: *frittata di scammaro*

Comm.: La frittata di *scammaro* è una preparazione tipica della Campania, riconosciuta dal *Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali* come *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione. È una pietanza che, grazie a una certa diffusa volontà di recupero del passato gastronomico, gode, attualmente, di un modesto successo. Ad essa è dedicata una grande attenzione in rete e la pietanza inizia ad apparire sempre più frequentemente nei menù di locali particolarmente interessati alla tradizione gastronomica regionale. Diffusa soprattutto a Napoli, la frittata *di scammaro* è realizzata con vermicelli, olive, acciughe, pinoli e talvolta uvetta. In alcune versioni è priva di grassi e proteine di origine animale, incluse le uova. I motivi di questa mancanza (nella frittata *di scammaro* l’azione coagulante è interamente delegata all’olio e agli amidi della pasta) diventano chiari se si considera che nei dialetti campani e meridionali la parola *scammaro* è utilizzata per definire il cibo magro, consumato nei giorni di *scammaro*, i giorni, appunto, di magro, come il Venerdì Santo. Il legame con il digiuno, tuttavia, è venuto progressivamente meno o ne sono stati modificati i presupposti. Alcuni ingredienti, come uova o formaggio, un tempo esclusi per motivi “quaresimali”, sono oggi introdotti nelle preparazioni magre come la frittata sopra citata, dando origine a curiose reinterpretazioni che tradiscono la perdita di valore, per così dire, morale di certi ingredienti, oltre alla perdita di consapevolezza, da parte del parlante, del significato originario della parola *scammaro*. Essa, infatti, si inserisce nella competenza linguistica del dialettofono napoletano e campano (e meridionale) come voce per certi versi isolata nell’ambito della gastronomia e, più in generale, nel sistema linguistico di appartenenza. Essa è nota ormai solo attraverso il sintagma sopra citato, ma non sembra intrattenere, in apparenza, alcuna relazione con parole dello stesso settore, circostanza che

[164] Documentazione discussa in commento.

comporta non di rado sforzi interpretativi volti ad assicurare adeguata motivazione al termine. E tuttavia, ripercorrendo a ritroso la storia della parola e delle sue attestazioni e allargando la prospettiva all'intero meridione italiano, la voce si presenta tutt'altro che isolata. Alla stessa famiglia appartengono infatti il sostantivo *cammaro* e i verbi *cammarare* e *scammarare*. Naturalmente, se *scammaro* indica il cibo di magro, *cammaro* è il suo opposto, il 'cibo di grasso'. I verbi stanno rispettivamente per 'mangiare di magro' e 'mangiare di grasso', 'mangiare carne nei giorni in cui è proibito', 'rompere il digiuno'. Queste parole sono decisamente cadute in disuso, probabilmente a causa della perdita di interesse, specie presso le nuove generazioni, per distinzioni stagionali, soprattutto di ordine religioso, tra grasso e magro.

La prima occorrenza del verbo (al part. pass., con funzione aggettivale) si rintraccia nei *Bagni di Pozzuolo* (1290-1310), in un passo dedicato ai benefici apportati dal «bangno de olio petronico», al quale viene riconosciuta la capacità di guarire «lu cuorpo […] de lebra *cammarato*» (PALAEZ 1928: 123), ovvero il corpo *contaminato* dalla lebbra. Di ben altro settore sono le attestazioni successive, d'ambito siciliano e collocate in un torno di tempo compreso tra l'inizio del XV secolo e la prima metà del XVI. La prima, dell'inizio del XV secolo, si trova in un confessionale edito da Branciforti nel 1953, una vera e propria guida all'esame di coscienza con una sezione dedicata ai peccati di gola in cui l'anonimo estensore chiede al fedele di ricordare se abbia «*camaratu* la Quatragesima, oi altri iorni ordinati per la Eclesia» (BRANCIFORTI 1953: 163), cioè se non abbia rispettato il digiuno nei giorni comandati. Ancora al XV secolo risale l'occorrenza nell'*Alfabetìn*, una traduzione dall'ebraico al siciliano del servizio della Pentecoste (cfr. corpus *Artesia*). Nel passo che racconta l'episodio del sacrificio di Isacco, questi si rivolge al padre dicendo: «piglia lu curtellu toi e scanna a mia, e no *camarrari* a mia», chiedendo cioè di non essere imbrattato di sangue, cosa che, secondo le regole ebraiche, avrebbe reso la vittima impura, invalidando il sacrificio. Ancora d'ambito siciliano è la prima registrazione lessicografica del verbo *camararisi* 'mangiare carne', nel *Vocabolario siciliano-latino* di Lucio Cristoforo Scobar (SCOBAR 1519).

A questa altezza cronologica si delinea, per il verbo *cammarare*, un profilo semantico che ruota intorno ai tre significati di 'infettare', 'contravvenire al digiuno' e 'rendere impuro, invalidare', il primo dei quali perfettamente coerente con la proposta etimologica di *DEI*, che riporta il verbo al lat. tardo *cammarāre*, sinonimo di *foedāre*, *inquināre*, *sordidāre*. Dei tre valori semantici, quello destinato a maggior successo è tuttavia il secondo: su di esso poggiano le occorrenze

successive dei membri della famiglia *cammarare*, registrati in due opere d'area napoletana, la *Posilecheata* di Pompeo Sarnelli e *Il vero lume tra l'ombre* di Andrea Perrucci, entrambe della seconda metà del XVII secolo. Nella prima, il sostantivo *cammara* è incastonato nel sintagma *juorno de cammara* 'giorno di grasso', utilizzato con valore metaforico per indicare un giorno in cui è concesso esagerare, fare qualcosa di inusuale («vorria che fosse *juorno de cammara*, azzoché lo sio Dottore potesse avere chille compremiente che mereta»; SARNELLI 1986: 28). Quanto al *Vero lume*, il personaggio di Razzullo, cui il Perrucci affida l'uso del dialetto, lamenta di non esser stato *cammarato* né *scammarato* (ovvero di aver fatto la fame) in una battuta che diventa il luogo della prima attestazione di una forma del verbo con *s-* privativo (UGONE 1866). Nel corso del XVIII verbi e sostantivi conosceranno, almeno in ambito napoletano, una certa fortuna, giungendo anche la consacrazione lessicografica con Galiani (GALIANI 1789), che s.v. *cammarare* 'mangiar di grascio', colloca anche il suo opposto. Con il chiudersi del secolo, tuttavia, sembra esaurirsi l'avventura letteraria di verbi e sostantivi, confinati d'ora in avanti in una dimensione pratica che emerge con vigore nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti (CAVALCANTI 1839).

Tutti i maggiori vocabolari napoletani composti nel corso del XIX secolo registrano i verbi *cammarare* e *scammarare* o i sostantivi *cammaro* e *scammaro*. E tuttavia, ad una simile attenzione lessicografica, giustificata probabilmente dalla prospettiva diacronica nella quale si muovono gli estensori dei vocabolari cittadini (DE BLASI 2017: 15-30), non ha coinciso, come si accennava, una parallela simpatia letteraria. Al di fuori dei vocabolari, il verbo non è registrato altrove. I sostantivi sopravvivono solo nei sintagmi *juorno de cammaro* e *de scammaro*, rintracciabili unicamente tra le pagine di riviste cittadine come «Pulicenella e lo diavolo zuoppo», «Lu trovatore» o «Lo cuorpo de Napole e lo Sebbeto». Poesia e teatro tacciono, rendendo conto, con il loro silenzio, di una sostanziale riduzione dell'uso delle stesse locuzioni. La decisiva specializzazione in senso gastronomico attraverso la sintagma *x di scammaro* che è oggi rintracciabile nella *frittata di scammaro* segnalata in apertura, si realizza, stando alla sola documentazione, soltanto nel XIX secolo e non è forse da trascurare, nella questione, il ruolo di Ippolito Cavalcanti. Nella seconda edizione della sua *Cucina teorico-pratica* fanno la loro apparizione, nell'appendice in dialetto napoletano, pietanze definite *di scammaro*. Cavalcanti scrive di *caulisciore ncassuola de scammaro* e propone la ricetta di *cauzuncielli de scammaro fritti*. Della frittata di scammaro, com'è oggi nota, si trova traccia nella prima parte dell'opera, in cui l'autore cita una «frittata di vermicelli con olive, alice salse, e capperi» (CAVALCANTI 1839:

312). È però nell'edizione del 1844 del suo ricettario, che il Cavalcanti fornisce informazioni precise sulla preparazione del piatto, definito semplicemente *frettata de vermicielle*:

> Scauda tre rotola de vermicielle, ma teniente, teniente, lli scule, e lli buote dinto a no tiano co tre musurella d'uoglio zoffritto co miezo quarto d'alice salate, e pepe, quanno l'haje mbrogliate e asciuttate, nne miette na mmità dinto a la tiella e nge miette na mbottunatura d'aulive, senza l'osse, de chiapparielle, d'alice salate, a mez'a meze, passe, e pignuoli, nge miette l'auta mmità de li vermicielle, e nge farraje fa la scorza sott'e ncoppa, facennola friere co la nzogna, o co l'uoglio (CAVALCANTI 1844: 664).

In questa edizione del ricettario cavalcantiano non rimane traccia dei sostantivi *cammaro* e *scammaro*, segno che lo stesso duca di Buonvicino non considerasse più utilizzabili queste parole in un'opera che si proponeva di raggiungere un pubblico eterogeneo. Tuttavia, una preparazione in gran parte simile alla *frettata* della *Cucina teorico-pratica* doveva essere assai nota a Napoli e, almeno a livello popolare, doveva davvero essere definita *frittata di scammaro*: grazie alla mancanza di ingredienti considerati 'di grasso' (uova o carne) e la presenza di elementi tipicamente magri (olive e, soprattutto, alici), questa pietanza, nutriente e 'moralmente' impeccabile, era ritenuta il piatto di magro per eccellenza[165].

A dispetto del silenzio letterario che si abbatte, a partire dalla fine del XVIII secolo, sulla famiglia di *cammarare*, la lessicografia dialettale otto-novecentesca e quella più recente denunciano, per le aree interne della Campania e per altre regioni meridionali, una situazione di sostanziale vitalità. Sintomo di questa vitalità sono le numerose varianti fonomorfologiche di verbi e sostantivi e un quadro semantico complessivo ben più ricco e sfaccettato di quanto la sola letteratura restituisse. Se è vero, infatti, che il significato del tipo *˹cammarare˺* coincide ovunque con quello di 'mangiare grasso' (e, nello specifico, 'mangiare grasso nei giorni in cui è vietato', con chiara connotazione negativa), non sono rari i casi di ulteriori evoluzioni semantiche. Queste evoluzioni, va subito detto, riguardano solo il verbo *cammarare*: dalla lessicografia risulta infatti evidente, come si vedrà, che il verbo *scammarare* e i sostantivi *cammaro* e *scammaro*, distribuiti in

[165] Olive, capperi e alici, talvolta accompagnati, secondo il gusto personale, da uvetta, sono ingredienti tipici delle preparazioni di magro. Si ritrovano in un altro grande classico della cucina napoletana, la celebre pizza di scarole, ormai solo raramente definita, come in passato, pizza di *scammaro*.

tutto il meridione d'Italia con i significati attesi, sono fortemente specializzati in senso gastronomico-morale.

L'osservazione della situazione campana in relazione a forme e significati di *cammarare* fornisce dati interessanti[166]. Dal punto di vista fonomorfologico sono da segnalare le varianti ipercorrette *cambarà* e *camparà*, registrate rispettivamente a Lioni e a Bagnoli Irpino, la forma *cammarià* di Sarno e la forma *ngambarà* di Castelfranco in Miscano. Molto ricco si presenta, come accennato, il quadro semantico: il verbo *cammarare* può assumere i diversi significati di 'prendere botte' (Aquara), 'punire' o 'subire punizioni' (Cilento; cfr. NIGRO 1989, s.v. *cammarà*), 'avvelenare, infettare' (Caggiano). Il part. pass. con funzione aggettivale nel sintagma *carne cammarata* indica la 'carne del maiale infetta' (da cisticerco o trichina; Cilento, NIGRO 1989, s.v. *cammarata*) ma più in generale *cammarato* è il 'cibo andato a male' (Sassano). Oggetti inanimati come un coltello o un fucile, nei centri di Caggiano e San Rufo, sono considerati *cammarati* se hanno ferito una persona, mentre, nella sola San Rufo *cammarati* sono anche un cane che ha morso qualcuno e un maiale che ha mangiato carne e il cui salame, pertanto, è destinato ad andare a male (San Rufo). A proposito di quest'ultimo dato, scrive Emmanuele Rocco, parlando della *carne cammarata*: «crede il volgo che sia la carne del porco che abbia divorato qualche bambino; ma in realtà è la Carne del majale invasa dal cisticerco, la quale produce nell'uomo la tenia» (ROCCO 1882, s.v. *cammarato*).

Il resto del sud Italia non è affatto estraneo al tipo *˹cammarare˺*: per Abruzzo e Molise, *DAM* registra il verbo *cammərà* (con variante *cambrà*) 'mangiare cibi di grasso, mangiare carne il venerdì'; per il Salento, *VDS* dà *ccambarare* (con varianti *cammerare* e *ncammarare*) 'mangiare carne nei giorni proibiti' e l'opposto *scammerare* 'rompere il digiuno mangiando grasso' (?); anche la Basilicata, stando ai dati in Bigalke, conosce il verbo *kammará* glossato 'non mangiare carne nei giorni di digiuno ecclesiastico, far astinenza, mangiare di grasso in giorno di astinenza'. Per la Calabria *NDDC* dà *cambarari* per 'mangiare di grasso' e 'corrompere con doni', ma interessante è anche il *cambarari* 'inasprirsi (di ferite)' riportato da ALESSIO 1949: 298. Estremamente ricco risulta infine il

[166] Rispetto alla lessicografia campana cui si fa riferimento, è necessaria un'osservazione: l'interesse primario degli autori di queste opere è quello di «documentare o "salvare" per iscritto un patrimonio dialettale di cui si avverte la fine imminente» (DE BLASI 2017: 17) attraverso la registrazione di un «lessico a loro direttamente noto o reperito attraverso indagini presso alcuni informatori» (*ibid.*). Questo significa che ancora nel corso del XX secolo, nonostante l'assenza di documentazione, *cammarare* e derivati fossero parole note presso certe categorie di parlanti, inclusi gli estensori dei vocabolari dialettali.

quadro semantico del verbo *cammarari* che emerge dalla consultazione di *VS*. Oltre al significato atteso di 'mangiare grasso', il siciliano ha anche 'congiungersi carnalmente'[167], 'dire parole oscene', 'lasciarsi corrompere', 'prendere/dare botte', 'macchiarsi le mani di sangue', 'intromettersi in qualcosa, impicciarsi'.

Non sembrano sussistere motivi per contraddire la proposta etimologica del *DEI*, che fa risalire il verbo *cammarare*, contrassegnato come dialettale, al «lat. tardo *cammarāre*, sinonimo di *foedāre, inquināre, sordidāre*, nelle glosse, probabilm. deriv. da *cammaron* una pianta velenosa, con l'accezione particolare di 'avvelenare l'acqua col 'cammarone' per prendere i pesci'»[168].

Il più antico significato attestato del verbo coincide perfettamente con quello del latino volgare citato dal *DEI*. Esso, tuttavia, ha subìto evoluzioni semantiche che lo hanno portato ben al di là degli ambienti medici, finendo per assumere forti connotazioni morali, probabilmente messe in circolazione all'interno degli ambienti ecclesiastici (prime occorrenze semantiche di questo tipo si rintracciano, del resto, in testi a carattere religioso)[169]. Dall'originario *cammarāre* 'sporcare, infettare' è venuta a costituirsi, nel tempo, una linea semantica in due segmenti: al primo afferiscono tutti i valori "medici" o dalle "implicazioni fisiche"; al secondo, sviluppatosi dal primo, i valori dalle "implicazioni morali". Il primo dei due filoni, partendo dai *Bagni di Pozzuolo* e giungendo, come dimostrato

[167] A proposito del significato 'congiungersi carnalmente', giustamente collocato da *VS* sotto *cammarari* (connesso a *cammaru*), è interessante notare che esso è anche nel napoletano, e se ne trova traccia nella commedia *Tre fratelli rivali in amore* di Francesco Cerlone (1722-1783 ca). Qui, Pulcinella, vestito da donna per fingersi domestica, pronuncia la battuta «Certo io sono la cammarera, che soglio *cammarare* più con le femmine, che con gli uomini». L'ironia è tutta giocata sull'affinità fonetica del verbo con *cammarera* 'cameriera' e probabilmente con *cammara*. Il verbo, col significato di 'fare il coito' e 'prostituirsi' torna anche nel gergo della camorra (per il quale cfr. MONTUORI 2008).

[168] Alla voce *cammaróne*, anch'essa segnalata come dialettale, si legge: «euforbia, pianta velenosa, che serve per intossicare le acque; v. it. merid. (sic., calabr., luc.), lat. regionale **cammariō -ōnis* da *cammaros* (Plinio) prestito dal gr. *kámmaron* una pianta velenosa identificata con l'aconito, forse relitto mediterraneo nel greco di Sicilia. La v. è passata anche al bizantino di Calabria». Si consideri, inoltre, *Cammarà*: «dal gr. tardo κάμμαρον 'aconito', col suffisso -αϛ indicante abbondanza della pianta» in *DOS*. La storia del fitonimo e quella dei verbi e dei sostantivi qui analizzati vanno, a un certo punto, separate. Se è vero, infatti, che il fitonimo e i verbi condividano il sema dell'*avvelenamento* e della *contaminazione*, è da supporre che il lat. tardo *cammarāre* abbia poi seguito un percorso a sé, specie in considerazione del fatto che il significato botanico è esclusivo della Sicilia, della Calabria e della Basilicata, mentre verbo e sostantivi (con significati legati al consumo di carne) sono panmeridionali. Quanto all'origine del gr. κάμαροϛ, Silvestri propone di partire da una base paleoindoeuropea **ḱăm-* 'bastone e simili' (successivamente modificata dal suffiso *-aros*), con riferimento alla natura legnosa di piante come l'euforbia e la cicuta. Il perno semantico non sarebbe quindi rappresentato, secondo Silvestri, dalla velenosità sebbene poi il nome si sia esteso ad altre piante velenose (cfr. SILVESTRI 1969).

[169] Come già ricordato, queste evoluzioni semantiche non hanno interessato i derivati del verbo, per i quali si assiste, invece, ad una decisa specializzazione gastronomico-morale.

dalla lessicografia, almeno al XX secolo, è il più lungo e accoglie i significati ‘sporcarsi le mani, spec. di sangue’, ‘avvelenare, infettare, infettarsi’ e, per vie metaforiche, ‘prendere/dare botte, punire’. In questo filone semantico rientrano anche la *carne cammarata*, cioè infetta, generalmente di maiale, il cibo *cammarato* ‘andato a male’, e le armi e gli animali *cammarati* ‘che hanno ferito qualcuno’.

Il passaggio da valori fisici a valori morali si è realizzato, come si è visto, piuttosto presto: già all’inizio del Quattrocento *cammarare* valeva ‘contravvenire al digiuno imposto dalla chiesa mangiando carne’[170]. Questa passaggio ha interessato, ad esempio, anche i sostativi italiani *taccia* (< fr. *tache* ‘macchia’) ‘cattiva nomea’ e *macchia* ‘chiazza’ e ‘colpa, peccato’ e gli aggettivi *immondo* e *sordido* ‘sporco’ e ‘immorale’, per i quali lo slittamento da ‘sporcizia fisica’ a ‘sporcizia morale’ è puramente metaforico. Per *cammarare* questo slittamento poggiò, in origine, su basi fisiche, dato che l’atto del *cammarare* implica(va) l’effettiva introduzione nel corpo di un ‘agente contaminante’ come la carne. I restanti significati (‘dire oscenità’, ‘unirsi carnalmente’, ‘disonorare’), sviluppatisi più tardi, sono sbilanciati sul versate morale e poggiano tutti sul sema della corruzione. Non casualmente, il confronto più proficuo con la lingua nazionale può farsi proprio con il verbo *corrompere*, che condivide con *cammarare* simili evoluzioni semantiche (cfr. *TLIO*, s.v. *corrómpere*).

Diff.: Napoli.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

[170] Per un quadro storico-antropologico su divieti e prescrizioni alimentari in ambito cristiano, cfr. MONTANARI 2015.

scamorza s.f.

dev. di *scamozzà* ‘scamozzare, recidere’.

1. ‘formaggio a pasta filata, fresco o poco stagionato, tipico dell’Italia meridionale’
2. [n.a.] ‘formetta di cacio ripiena di burro’

Doc. dial.: 1849, AltavillaPassiata, II II, 32: «No, non te piglià schianto, non c’è sangue, s’è fatto no vruognolo quanta a na *scamorza*»; 1864, NuovoDiavolo-Zuoppo, 4, 14: «presotte, verrinie, nnoglie, spalle, caso, caso-cavalle, *scamozze*, ricotte…»; 1881, Spassatiempo, 11, 1: «Na ventresca, sei presotte / tre *scamorze* e doje recotte» [*Pasca*, Eduardo Alfano];

Altra doc.: --- || --- || Guida TCI 1931, 361; AtlanteFormaggi, 332.

Doc. less.: Galiani: *scamozze* ‘sorte di caciocavallo piccolo, e delicato. Viene dalla voce Spagnuola *escamochos,* che dinota rimasugli di commestibili. Prende questo nome, perché le *scamozze* si fanno di rimasugli di cacio destinato a far pezze grosse di caciocavallo. Per la stessa ragione i Toscani chiamarono alcuni piccoli caci *provature,* che poi han corrotto in *privature,* e i Napoletani conservando meglio l’origine etimologica seguitano a chiamar *provole*’; Volpe: *scamorza, scamozza* ‘sorta di piccolo caciocavallo con entro del burro’; D’Ambra: *scamorza* «maniera di caciocavallo fresco, a foggia di picciola borsa allungata, con collo tirato a cartoccio. Le scamorze di Troja e Lucera, bone scarfate ncopp’a lo ffuoco, so saporite assaje»; Rocco: *scamorza, scamozza* ‘piccolo caciocavallo fresco a forma di borsa. Il Galiani dice *Scamozza*. Se è vero che si fa dei rimasugli de’ grossi caciocavalli, potrebbe derivare dallo sp. *escamocho* che vale appunto Rimasuglio’; Andreoli: *scamorza* ‘sorta di cacio, che non usa in Toscana, ed a cui perciò va lasciato il suo nome’; Altamura 1956: *scamorza* ‘tipo di caciocavallo fresco, a forma di piccola borsa allungata, con collo scartocciato’; D’Ascoli: *scamòrza* ‘una varietà di formaggio fresco tipico delle regioni meridionali’; Coppola: *scamòrza, scamòzza* **‘**tipo di caciocavallo fresco, racidino di latte di vacca, in forma di pera o con due cornetti che sembrano raffigurare una bestiola cornuta’; || **(CE)** Mondragone: *scamòrza* ‘scamòrza’; Pignataro Maggiore: *scamòrza* ‘varietà di formaggio fresco’; **(BN)** Buonalbergo: *sgamozza* ‘scamorza’; Pietraroja: *scamòrza* ‘da *s-* e *ca*(*po*) *mozza* in quanto il pezzo è staccato dal resto della pasta e quindi legato in punta in modo da ottenere la tipica testa della forma di questo formaggio; forma it.’; Pesco Sannita: scamózza ‘scamorza’; Solopaca: *scamòzza* ‘scamorza’; **(AV)** Aquilonia: *scamórza* ‘varietà di latticini a pasta

tenera'; Bagnoli Irpino: *scamorza* 'mozzarella'; Bisaccia: *scamórza* **'**latticinio simile o affine alla mozzarella'; Gesualdo: *scamozze* 'scamorza'; Lioni: *scamorza* 'una varietà di formaggio fresco'; Montaguto: *scamozze* 'scamorza, mozzarella a forma di pera'; Monteverde: *scamórza* 'latticinio simile alla mozzarella che si mangia anche stagionato'; Morra De Sanctis: *scamórza* 'scamorza'; Sturno: *scamòrza, scaramòzza* 'mozzarella, latticini, tipo di caciocavallo fresco'; Volturara Irpina: *scalamórza* 'scamorza'. **(SA)** Teggiano: *scamuàrza* 'scamorza, formaggetta'.

Var e der.: *scamuzzone*.

Sint.: ---

Comm.: La *scamorza* è un formaggio a pasta filata caratterizzato da una forma globosa e da una strozzatura, generalmente realizzata con rafia, che divide il panetto in due metà disuguali. Si confeziona con latte vaccino o con latte di bufala (in questo caso la produzione interessa principalmente le provv. di Napoli, Caserta e Salerno). Può consumarsi fresca o con pochi giorni di stagionatura e può essere sottoposta a un processo di affumicatura. Per la sua pasta semidura, ha consistenza simile al caciocavallo; solitamente si mangia in purezza, ma può essere anche utilizzata come ingrediente di farciture o condimenti (torte salate o focacce). Secondo quanto riportato dal vocabolario napoletano di Pietro Paolo Volpe, la *scamorza* poteva contenere burro. L'uso di confezionare formaggi contenenti burro è ancora vivo in Campania (e in tutto il sud Italia), ma oggi si preferiscono altre parole (→ *burrino*, → *butirro*, → *manteca*) per indicare questo genere di prodotti caseari.

Oltre che in Campania, il tipo *ˈscamorzaˌ* è utilizzato anche in Abruzzo, Molise e Puglia, per indicare formaggi simili. Per la Puglia settentrionale (Cerignola), ANTONELLIS 1994 dà *scamorzə* 'scamorza', mentre per il Salento Rohlfs registra *scamòrza* 'piccolo cacio ripieno di burro', con significato affine a quello proposto per il nap. da Volpe (*VDS*); *DAM* segnala la var. *scamorchia* 'scamorza' a Campobasso e, altrove, *scamorzə* 'scamòrza, provatura, caciolina fresca, non fermentata, a forma di pera; fatta con latte di mucca' (altri dati dialettali in PRATI 1934). Il tipo è entrato stabilmente nell'italiano per indicare caciotte di latte vaccino tipiche di queste regioni meridionali.

Se, ad oggi, la prima attestazione della parola coincide con il lemma nel *Vocabolario* del Galiani (1789), per una prima occorrenza fuori dall'ambito lessicografico bisognerà attendere il 1806, anno in cui la parola, già nella var. *scamorza*, con riferimento a Troja, in Puglia, appare in un'opera, *La fisica appula*, scritta dal pugliese Michelangelo Manicone e stampata a Napoli (MANICONE

1806: 75). Tra questa e altre attestazioni in contesto italiano, si collocano le occorrenze nella documentazione dialettale napoletana, che rassicurano circa l'effettiva circolazione della parola in città[171]. Va rilevato che in questi primi testi è sempre utilizzata la variante *scamorza*, predominante nel dialetto anche nel corso della metà dell'800. È chiaro, quindi, che il passaggio da *scamozza*, variante della prima attestazione (lessicografica), a *scamorza* sia giunto a pieno compimento già nei primissimi anni nel XIX secolo, anche in altre aree dell'Italia meridionale, considerate le origini del Manicone. La variante *scamozza*, evidentemente avvertita come meno dialettale (ma sempre segnalata dal corsivo), continuerà ad essere utilizzata almeno fino agli anni '70 dell'800, in testi italiani di carattere scientifico o ufficiale (BOLLINDUSTRIALE 1865: 53; STAIBANO 1875: 493; G.U. 1877 [257]: 4171).

Angelico Prati dedicò all'etimologia di *scamorza* due interventi, pubblicati l'un l'altro a distanza di dodici anni. Nel primo (PRATI 1922: 435) la voce era avvicinata a *camoscio*, con riferimento a certe *scamorze* caratterizzate da piccole corna (cfr. anche Coppola, in questa scheda) e da una forma simile a quella del caprino[172]. Nel secondo (PRATI 1934: 35-36), la posizione fu rivista, anche in seguito all'intervento pubblicato da Goidànich in nota all'articolo del 1922, in cui si proponeva già il tipo *˹scamorza˺* come deverbale di *scamozzare*. Nell'articolo del '34, Prati accoglie la proposta di Goidànich, con alcune specificazioni. Ricorda, ad esempio, che ad esclusione del siciliano e del calabrese, i dialetti meridionali non conoscono il v. *scamozzare*. Apporta anche nuovo materiale dialettale alla discussione, riprendendo l'ipotesi di Galiani (in seguito recuperata anche da Rocco) secondo cui il latticino prende questo nome per il fatto di essere prodotto con rimasugli – cioè *smozzature* – di cacio (con sostegno di dati come còrso *scamónzulu* 'avanzo di legno, o d'altra cosa' o it. ant. *scamo-* o *scamuzzolo* 'minuzzolo').

---

[171] Accanto alle testimonianze dialettali napoletane riportate, è utile ricordare che spesso la parola *scamorza* è utilizzata come cognome di personaggi di commedie di Pasquale Altavilla e Eduardo Scarpetta, con riferimento a caratteristiche fisiche o morali. Emerge, in questi casi, il valore di 'persona di scarse capacità fisiche o intellettuali' che la parola assume anche in italiano (cfr. DE FILIPPO 1955: 69, «Ih… ca si' na *scamorza*!»).

[172] È probabile che sull'interpretazione di Prati abbia pesato l'esistenza di varianti come il teram. *scamosce* 'provatura di cacio'. Nell'elenco dei PAT della regione Campania, è incluso un formaggio detto *scamosciata* quasi identico alla *scamorza*, che si produce nel beneventano. Questi nomi sono da collegare al v. *˹scamosciare˺*, diffuso in molti dialetti dell'Italia meridionale con il valore di 'avvizzire, essiccare' (spesso con riferimento alla stagionatura dei formaggi). Il v. sarà forse da collegare a it. *sommosciare* (attestato dalla prima metà del XVI secolo) con medesimo significato di 'appassire, ammosciare' (*so-* < lat. SUB, con valore attenuativo, come in *soffriggere*).

L'ipotesi di una derivazione della parola da *camoscio* fu ripresa, anni dopo, dall'etnografo Gaetano Forni, che ricorda che i primi animali adatti all'avviamento di una produzione casearia allevati in Europa furono il cervo (camoscio), la renna e l'alce (FORNI 1996: 44), cervidi e caprini a cui possono ricondursi alcuni nomi di formaggi (oggi prodotti con altri tipi di latte, in part. vaccino). Forni ricorda, in merito, il tipo *ˈsbrinzˈ* (it. *sbrinz* 'formaggio svizzero di latte vaccino, a pasta dura con piccoli buchi, confezionato in grandi forme circolari', *GraDIt*), dietro il quale ritiene di poter vedere il tema B(H)RENTO-, cui si collega il messapico *bréndos* 'cervo', il norvegese *brunt* 'renna maschio', ecc. (FORNI 1996: 42).

Oggi è comunemente accettata l'ipotesi di una derivazione di *scamorza* da *scamozzare* 'potare un albero in modo da lasciare solo il tronco' (*DELIN*, *DEI*, s.v. *scamòrza*), a sua volta originato (come rilevato già da Goidànich, l.c. e accettato in *VEI*) da una sovrapposizione di *scapitozzare* a *mozzare* e documentato in italiano già nel XIV secolo. Va qui aggiunto che non solo il siciliano e il calabrese conoscono il v. *scamozzare*[173], ma esso doveva essere certamente noto in Abruzzo, se in *DAM* è il sost. *scamuzzäjə* 'residuo di cose tagliuzzate', ed è tutt'oggi vivo in alcuni dialetti della Campania: cfr. Vallata *scamurzà* 'scamozzare, recidere'[174]; Sant'Andrea di Conza *scamurzà* 'togliere la cima, accorciare'; Castel Morrone *scammuzzà* 'scamozzare, capitozzare'. Si considerino anche i sost. *scamùrzo* 'pezzetto di corda, legno, salsiccia o altro' (ad esempio a Senerchia); *scamùrzu* 'moccolo, rimasuglio di candela' (Morra De Sanctis); *scamózza* 'scampolo di lavoro' (Castel Morrone); *scamurzu* 'moccolo, residuo di qualcosa' (Guardia dei Lombardi). Quanto alla motivazione, essa non andrà cercata tanto nell'utilizzo di residui del latte, non coinvolti (almeno oggi) nella produzione della *scamorza*, ma nell'atto di *scamozzare* la pasta di formaggio ottenendone, appunto, *scamorze*, quasi dei 'pezzi' (cfr. → *mozzarella*). È pure possibile, tuttavia, che la motivazione sia da ricercarsi nell'uso di strozzare le forme di cacio con il filo di rafia (operazione che conferisce alle *scamorze* la tipica forma a due globuli disuguali), fino quasi a *scamozzarle*, a reciderne l'estremità (ad Ariano Irpino, la *strozzata* è un 'latticino crudo della stessa pasta della *scamorza*, lavorato a forma di treccia').

---

[173] *NDDC, scamuzzari* 'levar via la testa ai pesci; tagliare la cima di piante'; VS, *scamuzzari*[1] 'scapezzare un albero, potarlo a corona tagliandone la cima; eseguire una prima sommaria potatura delle viti; accorciare le barbatelle; spuntare i capelli; castrare, intaccare le castagne o le fave prima di arrostirle; ridurre in pezzettini'. Il sic. ha anche il significativo *scamuzzu* 'rimasuglio di formaggio'.

[174] Si consideri anche il v. *scalamorzà,* 'mozzare i rami ad un albero', nella Valle del Sabato.

Un ultimo cenno va fatto al passaggio da *scamozza* a *scamorza*, già realizzato, come si è visto, nei primi anni del XIX secolo. Il passaggio da *-zz-* a *-rz-* può essere interpretato nel quadro di un normale fenomeno di dissimilazione della geminata (fenomeno che, com'è noto, si caratterizza spesso per la comparsa di una *-r-*: laz. merid. *bisarcia* 'bisaccia', cal. *serchia* 'secchia', luc. *garzə* 'gazza'; cfr. Rohlfs § 329). Il passaggio può essere stato favorito anche dall'influsso di *murzo* 'morso', alla base di alcuni gastronimi (cil. *murzulletto* 'biscottino tipico del Cilento'; *murzone*, ad Aquilonia 'segmento non grande di salsiccia').

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *casecavallo.*

FONTE: D'ASCOLI 1993.

scapece s.f.

dallo sp. *escabeche*, a sua volta dall'ar. volg. **iskebeğ* 'carne marinata'.

'pietanza a base di ortaggi o pesce, fritti e conditi con abbondante aceto, olio e aromi'

Doc. dial.: 1699, FasanoTasso, 65, 175: «Sti duie scappaieno, ca po' tutte fece / e 'n tëàno e 'n gratiglia e a la *scapece*»; ante 1745, CapassoIliade, 104, 413: « tu haie da ghi' a peglia' l'acqua a la sciomara / d'Argo, haie da fa' l'arrusto e la *scapece*»; 1750, Fabozzi, 1693: «Ma sangue d'una meuza a la *scapece*, / Lei mi pare na trocciola sferrata»; 1760-1783, CerloneCunegonda, 15: «scagliuozzole, pizze e panelle, sarache a la *scapece*, cocozzielle fritte, addò state?»; 1825, DonnaSetteLingue, 26: «si po volite pisce, cc ance so sarde fritte, ciefare a la *scapece*, merluzze fatte nghianco»; 1853, AltavillaSciammeria, 44: «E lo vè? e ttu portame na *scapecia* de pastenache»; 1876, Spassatiempo, 3, 4: «pastenaca a la *scapece*» [*Nova smorfia*]; 1948, DeFilippoMagia, 896: «Na frittata 'e maccheroni di ieri, quatto zucchine a *scapece* e na butteglia 'e cafè».

Altra doc.: CRISCI 1634: 148 *scapece*; LATINI 1694: 58 *scapece*; CORRADO 1773: 81 *scapece*; CAVALCANTI 1831: 297 (*molignane a la*) *scapece*; || LIMONE 2003: 20 *scapece*; || DELTUFO1588: 212 *escapece*; GUIDATCI 1931: 343 *scapece*.

Doc. less.: Galiani: *scapece* 'voce data a noi dagli Spagnuoli, che dicono *escabeche*. Originariamente *esca Apicii*. È in fatti un genere di salsa, che si trova descritta tralle vivande di quell'antico libro di cucina romana, che porta il nome di *Apicius*. Il solo pesce fritto è quel, che da noi non tal salsa preparasi, la quale altro non è ch'un agrodolce'; Puoti: *scapece* 'si dice al pesce fritto ed altre cose, che si condiscono con aceto ed altri ingredienti per conservarli; pesce, e simili, marinato; De Ritis: *ascapece* 'condimento de' pesci dopo essere fritti per serbarli più giorni, la cui composizione può leggersi alla parola Amenta. E siccome i pesci così preparati, ordinariamente si tagliano in vari pezzi; era naturalissimo il traslato di *mettere a la scapace* per dire ridurre a mal partito'; Volpe: *ascapece* 'insalata composta con aceto ed aromi'; *scapece* 'pesce marinato (dicesi anche d'altri cibi conciati con aceto ed altri ingredienti)'; D'Ambra: *ascapece* 'condimento di pesci ed altri cibi dopo esser fritti per serbarli più giorni'; *scapece* 'sorta di salsa acetosa o savore onde si condiscono ortaggi, ed altri camangiari'; Rocco: *ascapece*, *scapece* 'modo di condire pesci ed altri cibi, dopo averli fritti, con aceto, aglio ed erbe aromatiche'; Andreoli: *ascapece*, *scapece* 'scapece, maniera di condire e conservar pesci ed ortaggi prima cotti, Zimino. Anche i Genovesi, e

dietro loro i Piemontesi, lo dicono Scabeccio'; Altamura 1956: *a scapécë* 'modo di condire fritture di zucchine, di pesci, ecc. con salsa di aglio e aceto ed erbe aromatiche'; *scapécë* 'salsa con aceto e aglio per condire ortaggi (specialm. zucchini), pesce, ecc.'; D'Ascoli: *a scapéce, scapéce*, 'salsa piccante preparata con olio, aceto, menta e aglio in cui si lasciano marinare zucchini o pesci già cotti'; Coppola: *scapéce (a-)* 'salsa di aceto, menta e aglio, in cui si pongono zucchini e melanzane a macerare'. || Campana, in ordine alf. per regione **(NA)** Striano: *scapéce* 'modo di cucinare'; **(CE)** Casale di Carinola: *scapece* 'ricetta per cucinare la zucca in uni ido, si aggiunge aceto, menta, papa uhi, ecc.'; Mondragone: *a scapéce* 'modo di condire, anche per facilitarne la conservazione dopo la frittura, pesci di piccola taglia o a pezzetti (sarde, baccalà) oppure ortaggi affettati (zucchine, melanzane) con una marinata a base di olio, aceto, aglio (o cipolla) e mentuccia'; Pignataro Maggiore: *scapéce*: 'salsa piccante'; Sparanise: *scapece* = 'ortaggi o pesci preparati alla *scapece,* cioè trattati e conservati con olio, sale, aceto, aglio e mentuccia'; **(BN)** Pietra Roja: *scapécia* 'salsa a base di aceto, aglio, menta e altre spezie per conservare ortaggi, baccalà, etc.'; San Bartolomeo in Galdo: *scapece* 'salsa marinata'; Solopaca: *scapéce, a* 'detto di pietanza cucinata senza una ricetta ben definita'; **(AV)** Andretta: *scapéce* '"a la scapéce" = cibi cotti e conditi anche con aceto'; Aquilonia: *A la scapéce* 'zucchine fritte'; Ariano Irpino: *scupece* 'solo nella loc. *a scupece*: ridotto in poltiglia'; Bagnoli Irpino: *scapéci* 'frittura di zucchine condite con aceto, menta e aglio'; Montemiletto: *scapéce* 'sottaceti in genere'; Montoro: *scapece* 'fritto di zucchini sotto aceto'; Morra de Sanctis: *scapéci* 'condimento a base di aceto per marinare'; Sturno: *scapèce* 'modo di condire gli zucchini (tagliati a fette e fritti lasciandoli macerare nell'aceto menta ed aglio'; Torella dei Lombardi: *scapéce* 'modo di preparare gli zucchini che, affettati e fritti, vengono lasciati macerare in aceto, menta e aglio'; **(SA)** Aquara: *scapéce* 'frittura di verdure varie'; Sarno: *à scapéce* 'modo di condire ortaggi o pesce con salsa di aceto e aglio'.

Var e der.: *scupece*.

Sint.: *zucchine*/*melanzane*/*alici a scapece.*

Comm.: La parola *scapece* è impiegata in tutta la Campania per definire una serie di preparazioni caratterizzate dalla frittura e dalla marinatura in aceto, olio e aromi di alcuni ingredienti. La *scapece* campana più nota è quella di zucchine, ma con medesima modalità vengono conditi anche altri ortaggi (ad esempio le melanzane e le zucche) e alcuni pesci, in particolare le alici. Dal punto di vista semantico, la parola è piuttosto compatta, definendo ovunque la medesima modalità di condimento.

Varianti linguistiche connesse, in termini di etimo remoto, all'ar. volg. **iskebeğ* godono di abbondante documentazione antica[175]. Una delle prime attestazioni è quella che si rintraccia nel ricettario noto come *Meridionale*, dove si trova la ricetta dello *schibezo*, pietanza apprezzata già da Federico II (MARTELLOTTI 2005: 108-110), a base di pesce fritto condito con cipolle, uva secca, mandorle e spezie come lo zafferano (MARTELLOTTI 2005: 258). Nella variante *schibeci*, la parola si trova anche nel ricettario trecentesco edito in Morpurgo (si trae il dato dal corpus *OVI*), dove figura sia in locuzione (*a schibeci*) sia in autonomia, con riferimento a piatti a base di pollo o pesce (marino e no). Ancora, la voce è nel ricettario detto *Anonimo toscano*, nella forma *schibezia* (cfr. MÖHREN 2016: 183). Tuttavia, le attestazioni volgari e latine della parola, tutte rintracciabili in testi di cucina o di medicina (mai in testi letterari), si interrompono al Tre-Quattrocento (con sporadiche incursioni nel Cinquecento; cfr. CARNEVALESCHIANCA 2019: 80n), circostanza che lascia supporre una circolazione sostanzialmente limitata se non nello spazio, certamente nel tempo. Nella forma *escapece*, la voce riappare, a distanza di molto tempo, nel *Ritratto* di Del Tufo, all'interno di una lista di pietanze da osteria. A questa occorrenza seguono quelle della letteratura dialettale napoletana (cfr. *Doc. dial.*; ma la parola è anche, con valore metaforico, in Basile e Cortese, per i quali *infra*), che permettono di retrodatare notevolmente la voce, dai repertori attualmente datata al XIX secolo (così *DEI* e *GDLI*, s.v. *scapéce*, e *GraDIt*, s.v. *scapece*).

La circolazione tardo-medievale di varianti riconducibili ad un tipo *˹schibeci˺* e la riapparizione, a distanza di tempo, di varianti del tipo *˹scapece˺*, fanno pensare a una doppia ondata di penetrazione della parola araba nella penisola italiana. Alla prima ondata andranno ascritte le varianti del primo tipo, forse dipendenti dall'ar. **iskebeğ* per il tramite della Sicilia, il cui ruolo di centro di diffusione della parola e del suo referente è confermato dal connubio aspro-dolce che caratterizza le prime ricette documentate e che è tutt'oggi tipico della cultura gastronomica siciliana. Quanto alle varianti del tipo *˹scapece˺*, esse dipenderanno, come il fr. a. *escabesche* (ma vd. *FEW* 19,158), dallo sp. *escabeche*, a cui l'arabismo giunge forse attraverso il catalano, dove è documentato dal XIV secolo (cfr. *DCECH*, s.v. *escabeche*). Allo spagnolo sono da ascriversi tanto le

[175] Ci si limita qui alle tappe più importanti della storia della parola, necessarie a delinearne un quadro almeno generale. La circolazione e la documentazione della parola in epoca medievale, infatti, sono considerevoli. Per un lavoro sistematico sul tipo qui esaminato, si segnala MARTELLOTTI 2001. Si veda anche CARNEVALESCHIANCA 2019 (in part. da p. 78), con altra documentazione.

forme meridionali, quanto quelle settentrionali, dal momento che la parola è nel ligure (cfr. CASACCIA, s.vv. *a scabeccio* e *scabeccio*) e, attraverso questo, anche in altri dialetti dell'Italia settentrionale (come piem., che ha *scabèce*; in LEVI 1927). La Sicilia, coerentemente con il profilo storico finora delineato, presenta sia varianti del tipo *ˈschibeciˈ* (*schibbeci*, con ampio ventaglio semantico, in *VS*, dov'è anche *schipièçiu* 'in *bbaccalaru a s.* zuppa di baccalà con olive e patate') sia varianti del tipo *ˈscapeceˈ* (*scapeci* 'vivanda a base di pesci condita con olio, cipolla, uva passa ed aromi vari'; ma anche *scabbeci*, 'id.'). In generale, comunque, la parola è molto diffusa in area meridionale ed è da qui che è passata all'it. (così *GraDIt*, l.c.). Per i dial. centro-merid., cfr. *DAM scapéce* (e varr.) 'pesce marinato'; *VDS scapèce* 'specie di salsa preparata con aceto e pane grattugiato'; *NDDC scapece* (anche *schipeci*) 'guazzetto, salsa preparata con olio, aceto e cipolla' e *baccalá a s.* 'baccalà in aceto'.

Anche le voci napoletane e campane dipendono, quindi, dallo sp. *escabeche* 'adobo con vinagre y otros ingredientes para conservar los pescados' (*DCECH*, l.c.), a sua volta dall'ar. **iskebeğ* 'carne marinata' (cfr. *DEDI*, s.v. *scapéce*; PELLEGRINI 1972: I, 206 per cui le forme merid. possono dipendere tanto dallo sp. quanto dall'ar. attraverso il sic.). La relazione con lo sp. è evidente anche nella semantica, dato che, come si legge nella *Doc. less.* (specialm. Galiani), questa modalità di condimento si prediligeva soprattutto per i pesci e non era in uso per verdure o ortaggi. Per il XVII secolo il dato è confermato da CRISCI 1634, in cui la loc. *in scapece* è riferita principalmente a piatti di triglie, sarde e ostriche.

Ben presto, tuttavia, la parola *scapece*, spesso inserita nella loc. 'x *a scapece*', passò a indicare non solo il 'pesce fritto e marinato in aceto', ma in generale la modalità di preparazione, consistente nella riduzione in pezzi[176], la frittura e la marinatura degli ingredienti prescelti. Sul finire dello stesso secolo, infatti, LATINI 1694: 17-18 dimostra di preferire il condimento *alla scapece* per la carne, soprattutto bianca (*piccioni*, *pollastre* e *palombelle*). Di pesci (in particolare

[176] A proposito della necessità di ridurre in pezzi gli ingredienti prima di condirli, è interessante notare che la parola *scapece* è già presente nella letteratura dialettale del XVII secolo con il valore metaforico di 'fare a pezzetti qualcuno'. In Basile, precisamente nel *Trattenemiento settimo de la iornata seconna* del *Cunto* si legge: «E lo terzo iuorno pe fare la terza prova le disse che l'avesse annettato na cesterna de mille vutte d'acqua perché la voleva 'nchire de nuovo, e fosse fatto pe la sera, autramente n'averria fatto *scapece* o mesesca» (STROMBOLI 2013: 390). L'espr. *farne scapece* è qui utilizzata per indicare l'azione di 'fare a pezzetti qualcuno', dato confermato dall'associazione a *mesesca*, dal momento che in nap. *fare na mesesca* vale 'far macello di gente, farne tonnina, salsiccia' (cfr. Andreoli; *mesesca* è la 'carne seccata al vento e al fumo'). Con medesimo significato, la parola è anche nella *Vaiasseide* di Cortese (MALATO 1967: 88), e in *Lo Tasso napoletano* di Fasano (FASANO 1983: I, 175).

acciughe e *raggia*) conditi *alla scapece* si legge anche in CORRADO 1773: 81. Una ricetta delle *molignane a la scapece*, a cui fa riferimento già Francesco Cerlone[177], è riportata nella prima edizione della *Cucina teorico-pratica* del Cavalcanti, il quale propone di condire le melanzane con aglio, aceto, origano e peperoni forti (le campane *papaccelle*). Alla stessa maniera il Duca di Buonvicino consiglia di condire i *cocozzielli* (ovvero le zucchine), codificando per la prima volta una delle ricette più note della gastronomia napoletana e campana (le ricette delle melanzane e delle zucchine alla *scapece*, comunque, spariscono nella seconda edizione dell'opera e ne manca attestazione nei ricettari ottocenteschi napoletani).

Ultimo cenno merita la forma *ascapece* registrata in parte della lessicografia dialettale. La voce si è probabilmente sviluppata per concrezione della preposizione *a* nella locuzione *a scapece*, attestata ad esempio in De Filippo (vd. *Doc. dial.*). In effetti, gran parte delle attestazioni dialettali della parola *scapece* la ineriscono entro la locuzione. Oggi *scapece* è tuttavia utilizzata anche indipendentemente per indicare la pietanza a base di zucchine (o, in alcuni casi, la modalità di preparazione e condimento).

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: D'Ascoli 1993.

[177] 1760-1783, CerloneCordova, 171: «Che buò pensà: arremocchia e zitto; chillo e molignana, tu si molignanella, e sa che bella *scapece* volite fa!».

scazzatielli s.m.pl.

p. pass. del v. *scazzà* ‘schiacciare’ + suff. *ello*.

‘pasta fatta in casa ottenuta incavando pezzetti di pasta a base di farina, uova e olio’

Doc. dial.: ---
Altra doc.: ---
Doc. less.: --- || **(SA)** Aquara: *scazzatìellu* ‘gnocco, orecchietta’;
Var e der.: ---
Sint.: ---

Comm.: Gli *scazzatielli* sono uno dei tanti nomi con cui, in Campania, si definiscono formati di pasta fatti in casa ottenuti da uno gnocchetto incavato. Con questa denominazione si preparano e si consumano in pochi punti del Cilento, e in particolare nel comune di Castel San Lorenzo, dove ogni anno, in luglio, si svolge una sagra ad essi dedicata. Inseriti nell’elenco dei *prodotti agroalimentari tradizionali* della Campania, questi gnocchetti si consumano con sughi e intingoli tradizionali, come il ragù di castrato.

Come i → *cavatielli* o i lucani e pugliesi *strascinati*, anche gli *scazzatielli* devono il loro nome a una delle operazioni necessarie per il loro confezionamento, secondo un processo denominativo tipico di questi formati di pasta casereccia. In questo caso, l’operazione che dà il nome allo gnocchetto è la schiacciatura: la parola è infatti connessa al verbo *scazzà* ‘schiacciare’, ampiamente documentato nella lessicografia regionale e derivante Anche dal punto di vista formale la parola è affine a *cavatielli*, trattandosi di un p. pass. suffissato con il diminutivo *-ello*, per le dimensioni del formato. Il verbo di partenza è *scazzà*, ampiamente documentato nella lessicografia regionale e

Diff.: Cilento.

Prep. affini: → *cavatielli*, → *cìnguli*, → *crusìcchi*, → *strangulamuònace*, → *strangulapriévete*.

FONTE: PAT 2020.

schiaffone s.m.

ricalc. su → *pàcchero*, con uguali significati.

‘formato di pasta corta di forma cilindrica realizzato con farina di semola di grano duro’.

Doc. dial.: ---

Altra doc.: CAVALCANTI 1844: 665 *schiaffune* || GUIDATCI 1931: 376 *schiaffuni*; ZANINIDEVITA 2009: 246 *schiaffuni.*

Doc. less.: --- || **(NA)** Torre del Greco: *schiaffuni* ‘rigatoni di grosso diametro’; **(BN)** Buonalbergo: *schiaffone* ‘tipo di pasta’; Bisaccia: *scaffettune* ‘paccheri o schiaffoni, pasta corta liscia grossa trafilata’; **(AV)** Andretta: *skaffettùni* ‘gnocchi grandi fatti in casa’; Aquilonia: *scaffettune* ‘rigatoni’; Montemiletto: *scaffittuni* ‘pasta grossa, di grossa trafila’; **(SA)** Montesano: *šcaffəttónə* ‘cannelloni, rigatoni’ (s.v. *šcaffà*); Sassano: *scaffittone* ‘pasta corta più grossa del rigatone’; Teggiano: *scaffittònu* ‘tipo di pasta’.

Var e der.: *schiaffuni*; *schiaffettone.*

Sint.: ---

Comm.: La parola *schiaffone* è utilizzata per il formato di pasta detto → *pàcchero*, diffuso in Campania e passata, assieme alla parola, nel resto d’Italia (cfr. *GraDIt*, s.v.).

Pur non godendo di ampia rappresentazione dialettale, la parola è già nella quarta edizione della *Cucina* di Cavalcanti (cfr. *Altra doc*.) per indicare il formato di pasta descritto. La parola torna nella *Guida gastronomica d’Italia* del TCI nella forma *schiaffuni*, denotante una ‘grossa pasta a mano che si mangia asciutta, condita con sugo di ragù’. Nella stessa pagina, in riferimento agli usi alimentare irpini, appare poco sopra la parola *pàccaro*, di cui non è fornita la descrizione e che l’autore non sembra ricondurre allo stesso formato.

La lessicografia non restituisce, per il sud Italia, varianti del tipo *˹schiaffone˺* o *˹schiaffettone˺* con valore semantico connesso alla gastronomia, ma andrà considerato il dato fornito in GUIDATCI 1931: 416. Nella *Guida*, nella sezione dedicata alla Calabria, si fa riferimento agli *schiaffettoni*, descritti come ‘grossi cilindri di pasta’ (in definitiva *pàccheri*) che vengono ‘riempiti di carne trita mista a uova sode, salame e salsiccia’.

La parola è probabilmente ricalcata su *pàcchero*, che nel sud Italia vale principalmente ‘schiaffo’ e che è poi passato a indicare un formato di pasta, forse in virtù della dimensione (ma si veda → *pàcchero*). Per quel che riguarda la

diffusione dei tipi *ˈschiaffone* e *ˈschiaffettone*, oggi talvolta usati per definire formati simili ai *pàccheri* e, per estensione, ogni formato cilindrico di grandi dimensioni, un ruolo non secondario è stato giocato probabilmente da Napoli, frequente cassa anche per voci gastronomiche. La diffusione, inoltre, deve essere stata favorita, oltre che dalla presenza di *pàcchero* 'schiaffo' in gran parte del sud Italia, anche dall'industria della pasta, che ancora oggi, probabilmente per motivi connessi alla comunicazione pubblicitaria, fa un certo impiego del tipo nazionale *ˈschiaffone* per definire questo formato.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *pàcchero.*

FONTE: ZANINIDEVITA 2009.

sciusciello s.m.

dal lat. IUSCELLUM ‘brodetto’.

1. ‘zuppa di uova condita con formaggio e prezzemolo’
2. ‘frittata d’uova farcita e ripiegata su se stessa’

Doc. dial.: ante 1627, CorteseTravagliuseAmmure, 224: «no pignato de torze strascinate co lo llardo adacciato, na ciaulella de fave ngongole, no *sciosciello*»; ante 1627, CorteseVaiasseide, IV, 26, 77: « A la tornata fece cocenare / Lo patrone doie torza e no *sciosciello*, / E po' facette a tavola sedere /A canto ad isso Ciullo e la mogliere»; 1678, SgruttendioTiorba, 12: «Na bella cacca le facette nzina / La fece gialla comme à no lopino, / E molla iusto comme à no sciosciello».

Altra doc.: --- || PIGNATARO 2014: 258 *sciusciello*; || ---

Doc. less.: Galiani: *sciosciello* ‘pietanza che preparasi di ova sbattute in cacio o ricotta, e pangrattato in acqua bollente condita di butiro o lardo od altro untume, petrosemolo, passi, pepe, ecc’; D’Ambra: *sciusciello* ‘frittata che nel cuocersi si è ripiegata sopra di sé. Frittata ripiena’; Rocco: *sciosciello* ‘Secondo il Galiani è Pietanza che preparasi di uova sbattute in cacio o ricotta e pangrattato in acqua bollente condita di burro o lardo o altro untume, prezzemolo, passi, pepe, ec; Frittata ripiena a forma di pesceduovo’; Andreoli: *sciusciello* ‘zuppa che si fa con le uova ne’ giorni di magro, zuppa d’uova. Frittata ripiegata più volte nella padella, frittata rinvolta’; D’Ascoli: *sciusciéllo* ‘zuppa di uova (si fa neigiorni di magro); frittata di uova in padella’; Coppola: *sciosciéllo, sciusciéllo* ‘frittata ripiena di mozzarella, zuppa d’uova o anche frittata ripiegata più volte’; **(CE)** Pignataro Maggiore: *sciusciéglio* ‘frittata di uova in padella o zuppa di pane e uova che si fa(ceva)’; **(AV)** Montaguto: *sciuscielle* ‘uovo cucinato con poco condimento e molto prezzemolo.

Var e der.: *sciosciello*.

Sint.: *uovo a sciosciéllo* (Buonalbergo).

Comm.: Come si evince dalla documentazione lessicografica, varianti del tipo *ˊsciusciello*ˋ sono utilizzate per definire pietanze a base di uova solitamente caratterizzate da una consistenza brodosa. Dalla stessa documentazione si ricava la locuzione *a sciusciello,* impiegata per indicare preparazioni di uova o verdure cucinate secondo questo metodo di cottura. Elemento costante nelle diverse varianti gastronomiche dello *sciusciello* è, oltra alla consistenza, la presenza delle uova, che vengono cotte direttamente in acqua. I vocabolari napoletani più recenti

riportano anche il significato di ‘frittata ripiena’: in questo senso, la preparazione risulta essere molto simile al → *filoscio*.

In Campania il tipo *ˈsciusciello* o il suo femminile sono utilizzati per definire ben quattro referenti: la ‘zuppa di uova’, il ‘frutto del carrubo’, un ‘pane rigonfio’ e il ‘ventriglio dei volatili’. Si tratta chiaramente di parole solo formalmente uguali ma da non considerarsi corradicali, nonostante la lessicografia napoletana (si veda, ad esempio, D’Ascoli) abbia talvolta tenuto etimologicamente insieme lo *sciusciello* ‘zuppa d’uova’ e la *sciuscella* ‘carruba’, derivandoli entrambi dal lat. IUSCELLUM ‘brodetto’, con motivazione connessa all’uso della carruba per la realizzazione di liquidi e bevande medicamentose. È tuttavia evidente che le due parole vadano riportate a etimi diversi e che solo *sciusciello* ‘zuppa d’uova’ sia chiaro riflesso della voce latina citata (cfr. *DEDI*, s.v. *sciuscièllë*, già in DEI s.v. *ciucèllo*). Riflessi latini sono da considerarsi, naturalmente, anche tutte le numerose varianti meridionali indicanti sempre brodi o zuppe a base d’uova, di carne o di verdure (per i quali cfr. *DEDI*, l.c.) [178]. Il significato di ‘frittata d’uova farcita’ è secondario e la motivazione, favorita dalla presenza dello stesso ingrediente, andrà ricercata nella consistenza delle uova prima del rapprendimento al fuoco.

Per quel che concerne *ˈsciusciello* ‘ventriglio del pollo’, pure attestato in Campania (ad esempio ad Aquilonia), la radice andrà ricercata nel lat. GIGERIUM, con medesimo significato, cui Sornicola (*VSES*, s.v. *giséri*) riconduce anche sal. *ciceri*, *scisceri* e *sciusceri* (per i quali *VDS*, s.v.) e i tipi in *AIS*, c. 1128 cp., ptt. 716, 717, 726 e 739.

Più complesso è il caso del valore ‘carruba’, anch’esso lungamente attestato in napoletano e ben documentato anche dalla lessicografia dialettale meridionale. Secondo JUD (1918: 273) le voci meridionali rientrano nella famiglia di lat. SŬFFLĀRE ‘soffiare’. La motivazione è forse da rintracciare nella leggerezza del frutto o dal fatto che, una volta seccatosi, esso assume l’aspetto di un baccello sgonfio, in un certo senso ‘sfiatato’, che ha ‘soffiato via l’aria’. Allo stesso etimo, FANCIULLO 2002 riporta il nap. *sciòsciole* ‘seccumi’ (in D’Ambra, pure citato da JUD, l.c.) e il cilent. *sciússciuli* e *sciòssciole* ‘ritagli leggeri di legno prodotti dalla pialla, trucioli’. Non è forse da tenere del tutto separato da questa famiglia il nap.

[178] In Sicilia esiste una preparazione tipica del messinese detta *sciuscieddo*, indicante una sorta di *soufflé* di uova variamente condito. È probabile che in questo caso sia intervenuta sulla voce siciliana una rimotivazione proprio sul modello del fr. *soufflé* ‘soffiato’ e ‘preparazione dolce o salata di consistenza soffice’. Si consideri, in tal senso, il sint. it. *frittata soffiata* ‘frittata a base di albumi d’uovo’, calco del fr. *omelette souflée*.

scìsciulo ‘seme della carruba’ (in D’Ascoli, con diversi valori secondari), per il quale rimane tuttavia possibile postulare anche una connessione con il sal. *scísciula* ‘giuggiola’, in *VDS* ricondotto, con le sue varianti, al lat. volg. *jijulum, a sua volta latinizzaz. del gr. ζιζυφον, con uguale significato.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *filoscio.*

FONTE: D’ASCOLI 1993.

sfogliatella s.f.

der. di *sfogliata* + suff. dim. *-ella*.

‘dolcetto di pasta sfoglia o frolla ripieno di crema’

Doc. dial.: 1717, PiscopoMbruoglio, II, IV, 793: «Po te vene golio, Prova le *sfogliatelle*, e le bbarchiglie»; 1722, SciatamoneMpetrato, III, 251: «provole, mozzarelle, strufole, pizze duce, e *sfogliatelle*»; 1760-1783, CerloneClorinda, 281: «Li pasticciere fanno *sfogliatelle* chiene de lameto, e semmola»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo vennetore de casatielle*: «Provate, priesto – so ccaude e cuotte, / So *sfogliatelle* – songo biscotte»; 1877, Spassatiempo, 3, 1: «Na *sfogliatella* primmo aje d’accattà!»; 1929, Galdierilluce, *Cuntrarie*: «Tu vuo’ durmi’ c’ ’a lampa e i’ nun ce saccio / durmi’; ma ’a lampa – è inutele! – s’appiccia / A te te piace ’a *sfugliatella* frolla; / a me me piace ’a *sfugliatella* riccia»; ante 1950, VivianiComandamenti, 652: « E chillo ’o cchiu picceriello, (lo mostra) passanno pe’ ’nnanze a nu dulciere ha pigliato ’a ’nziria ca vuleva na *sfugliatella*...»; 1983, PisaniMessa, I, 18: «No na sfugliatella! No na fella 'e carne! No nu fritto ’e pesce!... Nu muorzo 'e pane! Sulo nu muorzo ’e pane!»;

Altra doc.: CAVALCANTI 1839: 392 *sfogliatelle*; CAVALCANTI 1844: 644 *sfogliatelle (de recotta*) || --- || GUIDATCI 1931: 370 *sfogliatelle*.

Doc. less.: Puoti: *sfogliatella* ‘spezie di torta, fatta di sfoglie di pasta; sfogliata’; Volpe: *sfogliatella* ‘sfogliata’; Rocco: *sfogliatella* ‘dim. di *sfogliata*’; Andreoli: *sfugliatella* ‘sfogliata’; Altamura 1956: *sfugliatèlla* ‘piccola tortina di pasta sfòglia (detta *riccia*; laddove la *frolla* è formata di pasta frolla), ripiena di un impasto aromatico a base di semolino’; D’Ascoli: *sfugliatèlla* ‘dolce napoletano consistente in un involucro di pasta sfoglia ripieno di crema o altro’; Coppola: *sfogliatèlla, sfugliatèlla* ‘sfogliata, sfogliatella, tipico dolce napoletano fatto con pasta sfoglia o frolla, con ripieno di ricòtta dolce o crema e pezzi di canditi; sono di due forme: riccie e frolle’; || **(NA)** *sfogliatèlla* ‘dolce di pasta sfoglia’; **(CE)** Mondragone: *sfugliatèlla* ‘piccola torta di sfoglia di pasta, ripiena di dolciumi’ **(BN)** Buonalbergo: *sfogliateḍḍa* ‘sfogliata, dolce napoletano’; San Bartolomeo in Galdo: *sfugliatèlle* ‘pasta dolce sfogliata’; **(AV)** Morra De Sanctis: *sfugliatèlla* ‘sfogliatella, un dolce morronese fritto e coperto di zucchero’; **(SA)** Aquara: *sfugliatèlla* ‘sfogliatella, della pasta che fa da involucro al dolce’; Palomonte: *sfugliatella* ‘dolce che si fa tutti i mesi dell’anno’; Sarno: *sfogliatella* ‘dolce di pasta sfoglia (comunemente chiamata sfogliatèlla riccia) o di pasta frolla (in questo

caso è chiamata sfòglia) cotta al forno: in entrambe il ripieno è costituito da semolino, zucchero, ri¬cotta ed aromi'; Teggiano: *sfogliatella* 'dolce napoletano'.

Var e der.: *sfugliata*; *sfugliatella*.

Sint.: *sfogliatella frolla*; *sfogliatella riccia*; *sfogliatella Santa Rosa*.

Comm.: La *sfogliatella* è un dolce tipico napoletano ripieno di una crema a base di ricotta, semolino, canditi e altri aromi. In passato, com'è documentato nella GUIDATCI 1931, il ripieno era anche a base di altri ingredienti (marmellata o cioccolato), benché oggi sia preferita la crema di ricotta considerata più "tradizionale". Il dolce, che nel resto della Campania è considerato come esclusivamente tipico del capoluogo, può essere confezionato in due varianti: quella detta *riccia* (per via della forma) realizzata con con pasta sfoglia (e che si suppone essere la versione "originaria", da cui il dolce prende il nome), e quella definita *frolla*, confezionata, appunto, con pasta frolla. La distinzione tra le due varianti è documentata già intorno agli anni '30 (in Galdieri e nella già citata *Guida*). Più recentemente documentata è invece la *sfogliatella* detta *Santa Rosa*, che si caratterizza per un ripieno a base di crema e una decorazione a base di amarene. Non sono chiare le origini di questa denominazione, ma è plausibile che la variante del dolce sia stata creata piuttosto recentemente (probabilmente non a Napoli) e forse dedicata alla santa[179].

L'etimologia della parola è trasparente, derivando questa da *sfogliata*, part. pass. del verbo *sfogliare*, con aggiunta del suff. dim. *-ella* e con riferimento alle dimensioni ridotte delle preparazioni che prendono questa denominazione. La parola *sfogliata* (al pl., *sfogliate*) è documentata sin dal XVI nei *Banchetti* di Messisbugo (cfr. FROSINI 2009 [2]: 44) e nella stessa opera risulta già sottoposta a processi derivativi a partire dai quali si creano *sfogliatini* e *sfogliatine* (cfr. MESSISBUGO 1549: 2 e 4) nonché *sfogliatelle* (MESSISBUGO 1549: 10). Il diminutivo *sfogliatella* è in effetti variamente documentato nel corso di Cinque- e Seicento, ed è utilizzato per indicare pietanze caratterizzate da ripieni molto vari. Si tratta, nella gran parte dei casi, di preparazioni salate o a base di carne. Tali erano, ad esempio, le *sfogliatelle di presciutto e mortadella* proposte da Messisbugo e dal Panunto (cfr. MESSISBUGO 1549: 8b e ROMOLI 1560: 178), anche se già nel XVI secolo si confezionavano *sfogliatelle* di gusto dolce, come quelle ripiene di

[179] Non sembra avere alcun fondamento l'ipotesi di una correlazione con il monastero di San Rosa presso Conca dei Marini (costiera amalfitana), oggi trasformato in albergo negli anni '30 dello scorso secolo. La "narrativa" intorno al dolce, accettata anche a livello istituzionale (cfr. http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/sfogliatella-santarosa.htm e http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/sfogliatella.htm; link consultati il 28-07-20) non poggia su alcuna documentazione.

biancomangiare la cui ricetta è riportata in SCAPPI 1570: 348). Traccia di *sfogliatelle* salate a base di carne si trova anche nella letteratura napoletana[180].

Per la storia della parola in napoletano, vale la pena segnalare che l'agg. *sfogliata*, da cui *sfogliatella* deriva per suffissazione, è presente in napoletano già nel primo Seicento ed è associato alla *pizza*. Il sint. *pizza sfogliata*, infatti, è già in Basile, seppure con valore solo metaforico (cfr. STROMBOLI 2013: 142). Ancora precedente (almeno primo cinquecentesca) è invece l'agg. *figliata* (sempre in relazione alla *pizza*), da intendersi come *(s)fogliata* (cfr. SÜTHOLD 1994: 35, e da non confondere con l'agg. *figliata*, metaforic. 'che ha figliato' utilizzato oggi per definire una grossa *mozzarella* contenente bocconcini di *mozzarella*). Il derivato *sfogliatella* è documentato in area campana già nel ricettario di Crisci, nel quale indica esclusivamente preparazioni dolci farcite con diversi ingredienti. Tra queste sono da segnalare le *sfogliatelle di ricotta, cetronata, zuccaro e cannella* (CRISCI 1634: 176), molto simili, per composizione, agli attuali dolci diffusi a Napoli. In contesto letterario, il primo uso della voce si ravvisa probabilmente ne *Lo mbruoglio d'ammore* di Aniello Piscopo, dove le *sfogliatelle* sono alle *barchiglie*, parola, quest'ultima, indicante proprio dolcetti fatti di cialda sfogliata (evidentemente dallo sp. *barquillo* 'hoja delgada de pasta', documentato dal 1605; cfr. *DCECH*, s.v. *barca*). Certamente dolci sono poi le *sfogliatelle* de *Lo finto Iaccheo*, in cui Gasparro elogia la dolcezza dell'amata Renella paragonandola a cibi zuccherini (come i datteri), o quelle di D'Antonio, associate ad altre tipiche pietanze napoletane come gli *struffoli*.

Pur non ampiamente documentate nei ricettari ottocenteschi (rispetto ai quali si notino le *sfogliatelle de ricotta*, assai simili alle contemporanee, in CAVALCANTI 1844)[181], le *sfogliatelle* dovevano essere, nel corso del XIX secolo, un dolce molto diffuso in città (così si evince dalla documentazione dialettale) e certamente, già negli anni '30, erano considerate, a uno sguardo esterno, una pietanza tipica napoletana (così in GUIDATCI 1931).

Diff.: Napoli. **Prep. aff.: ---** FONTE: PAT 2020.

[180] Di *sfogliatelle* salate (consumate ancora oggi) si può leggere sicuramente nei *Canti Carnascialeschi*, in particolare nel *Testamento di Carnevale*, dove si parla di *sfogliatelle* ripiene di animelle (cfr. CASALE 1977: 177). La documentazione dialettale qui riportata riguarda esclusivamente la *sfogliatella* intesa come preparazione dolce. Si è deciso di lasciare fuori le attestazioni relative a preparazioni salate per il fatto che oggi in Campania (a differenza di quanto avviene per la → *pastiera*) la parola è utilizzata esclusivamente per indicare il dolcetto di pasta foglia o frolla.

[181] Nella prima edizione della *Cucina teorico-pratica* le *sfogliatelle* sono citate solo nella ricetta delle *ova fritte* il cui aspetto, al termine del processo di preparazione proposto dal Cavalcanti, doveva risultare molto simile a quello dei dolcetti.

sfriònzola s.f.

der. di *sfrìere* + suff. spr. *-onza* + *dim. -ola*.

‘spezzatino di carne di maiale condito con *papaccelle* sott’aceto’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || PAT 2020.

Doc. less.: (SA) Aquara: *sfriònzula* ‘frittura di carne di maiale e peperoni sottaceto’; Caggiano: *sfriùonzələ* ‘frittura di pezzetti di risulta di carne di maiale che viene poi servita coi peperoni sottaceto’; San Rufo: *sfriuonzolo* ‘in generale è un fritto misto di qualsiasi specie, ma in particolare sono pezzetti di carne di maiale grassa fritta con peperoni e pomodori sottaceto’; Sassano: *sfriònzila* ‘tutto ciò che si frigge in padella, spec. ritagli di carne che restano dopo la preparazione dei salami o la stessa carne condita e preparata come pietanza’.

Var e der.: *sfriònza*, *sfriònzila*, *sfriònzula*, *sfriuonzo*, *sfriuònzələ*, *sfriuònzolo*.

Sint.: ---

Comm.: La *sfriònzola* è uno spezzatino a base di carne di maiale condito con *papacelle* sott’aceto e, secondo alcune varianti, con patate. È una preparazione assai simile ad altre che si trovano sul territorio campano (cfr. *Prep. affini*), da cui si distingue, oltre che per la denominazione, anche per la selezione della carne. Nel caso della *sfriònzola*, infatti, le parti del maiale scelte sono quelle che costituiscono la cosiddetta *scannatura*, parti fredde ricavate dall’area intorno al collo, dove veniva operato il taglio per lo sgozzamento. Dal 2009, la *sfriònzola* è inserita nell’elenco dei PAT del Ministero delle politiche agricole (nona revisione), quindi ufficialmente riconosciuta come prodotto tipico della regione Campania.

Il tipo ˹*sfriònzola*˺, la cui diffusione interessa esclusivamente alcuni centri del Cilento e del Vallo di Diano, presenta una chiarissima affinità semantica con altre denominazioni di pietanze quasi identiche. Tutti questi nomi, infatti, ruotano intorno al valore semantico del ‘fritto’, poiché una delle operazioni necessarie alla realizzazione di questi piatti è proprio la frittura, più o meno rapida, della carne. Il tipo in analisi, in particolare, è connesso al v. *sfrìere* (< lat. **exfrigere*; cfr. *VDS*, s.v. *sfrícere*) ‘friggere’ o, più propriamente, ‘soffriggere’, presente in tutta la Campania (cfr. D’Ascoli, s.v.). Si tratta, in effetti, di un derivato del verbo,

composto con l'aggiunta del suffisso *-onza*, *-uonzo*, cui si cumula, seppure non regolarmente, il suffisso diminutivo atono *-ola*, *-olo*[182].

L'analisi di questo tipo linguistico ha reso necessario un approfondimento sul suffisso *-onzo*/*-onza*, oggi considerato improduttivo (o scarsamente produttivo) e comunque mai autonomo se non nei verbi (*ballonzare* ma *pretonzolo*; cfr. GROSSMANN-RAINER 2004: 290). Se queste affermazioni valgono certamente per l'italiano, esse non descrivono con la stessa precisione la situazione dialettale. Il suffisso, infatti, sembra godere di una certa produttività anche in autonomia, e veicola il valore spregiativo che si evince in parole come *pretonzolo* o *mediconzolo*. Oltre alle forme *sfrionza* e *sfriuonzo* in questa scheda, si ricordano qui anche l'abr. *acquatònza* 'acquaccia che cola dal frantoio' (*DAM*, s.v.; da lat. AQUATUS: *LEI*, III 636), il piem. *barlónza* 'brandello, ritaglio' e 'fettina' (da una base **barl*; cfr. *LEI*, V 1221-1222) e, accettata la derivazione dallo sp. *callo*, il nap. *cajonza* 'sacco intestinale ed intestini degli animali da macello, trippa' (cfr. *LEI*, IX 1482).

Il valore tendenzialmente spregiativo che si percepisce dietro la selezione di questo suffisso non è assente nel tipo in analisi e ritorna in un'altra parola, pure diffusa in Cilento. Si tratta di *sfirruonzo* 'piccolo coltello o arma da taglio in genere di modeste dimensioni' (VALLONE 2004, s.v.), registrato anche come *sfərruónzələ* 'coltello ferroso di poco valore' (cfr. anche *sfèrra* 'coltello senza più filo', *DEDI*, s.v.; *sferrazza* 'lama vecchia col taglio semirotto', con suff. spreg., NIGRO 1989, s.v.). In quest'ultima variante, il suffisso è combinato a *-olo*, veicolante un valore diminutivo che concorre a rafforzare quello spregiativo del primo suffisso. Lo stesso può dirsi per il tipo ˹*sfriònzola*˺ nel quale, tuttavia, sembra intravedersi un valore collettivo che emerge più chiaramente nel significato generico di 'tutto ciò che si frigge' assunto dalle varianti di San Rufo e Sassano.

Quanto alle varianti, quelle maschili presentano regolare dittongo metafonetico. La *-i-* postonica nella variante di Sassano è probabilmente da interpretarsi come risultato dell'assimilazione a *-i-* della prima sillaba.

Diff.: Cilento e Vallo di Diano.

Prep. affini: → *farzòla*, → *sfrittuliàta*, → *zaònta*, → *zoffrìtto, zuppa forte.*

FONTE: PAT 2020.

[182] Una simile cumulazione non è infatti categorica: benché manchi documentazione lessicografica, la rete restituisce varianti del lemma prive del diminutivo (*sfrionza* o *sfriuonzo*), certo più rare delle varr. con suffisso accresciuto, ma comunque presenti in molti menù dei ristoranti della zona.

sfrittuliata s.f.

Der. di ˹*frittola*˺, con pref. intens. *s-* e suffisso *-ata*.

‘spezzatino di carne di maiale condito con *papaccelle*’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ---

Doc. less.: (AV) Andretta: *sfrettulìàta* ‘frittura di pezzi vari di carne e frattaglie di maiale misti a patate e peperoni: piatto tipico in occasione della mattazione del maiale’; Paternopoli: *sfrittulìàta* ‘soffritto di carne grassa di maiale e peperoni’

Var e der.: *sfrettuliata*.

Sint.: ---

Comm.: La *sfrittulìàta* è uno spezzatino di carne di maiale soffritta e successivamente condita con *papaccelle* e, talvolta, con patate. Si tratta di una preparazione ampiamente diffusa in Campania, dove è conosciuta con numerose denominazioni (si veda la sez. *Prep. affini*).

Il tipo *sfrittuliata* per definire questa nutriente vivanda, ancora molto apprezzata nell’entroterra campano, è utilizzato soprattutto nella provincia di Avellino. È connesso al latino tardo **frictula*, a sua volta dal p. pass. del verbo FRĪGĒRE con aggiunta del suffisso atono *-ulus*. La voce latina, il cui significato doveva essere quello di ‘cosa fritta’ (specialmente di piccole dimensioni), ha riflessi in tutta l’Italoromània. Per quanto riguarda il sud Italia, derivati di **frictula* sono utilizzati per definire i ciccioli (si vedano, a riguardo, *NDDC* s.v. *frittula*; BIGALKE s.v. *frìttələ*; VS s.v. *frìttula*). La Campania non fa eccezione: in numerosi comuni della regione, infatti, varianti del tipo ˹*frittola*˺ sono utilizzate per definire questi pezzetti di carne di maiale.[183]

La voce *sfrittulìàta* è certamente da considerare come derivato di ˹*frittola*˺. In questo caso, tuttavia, la parola non è da intendersi nel significato di ‘cicciolo’ ma in quello più generico di ‘pezzetto di carne fritto’. La carne utilizzata per preparare la *sfrittulìàta* viene effettivamente tagliata in pezzi non molto grandi e

[183] Il motivo per cui, nel meridione, i ciccioli vengono definiti con un tipo linguistico legato a FRĪGĒRE è da ricercare nel fatto che i pezzi di carne grassa, dalla quale si ottengono, vengono effettivamente soffritti a fuoco lento prima di essere sottoposti alla torchiatura, operazione che consente di separare la parte solida (i ciccioli, appunto) dalla parte liquida (lo strutto, ovvero il grasso sciolto).

lasciata soffriggere, come avviene anche nelle preparazioni affini, nei succhi ottenuti dalla loro rosolatura. Il prefisso con valore intensivo *s-* si trova già nelle varianti campane *sfrittola* (Sannio e Sarno) e *sfrittolo* (Striano) mentre il suffisso *-ata* è ampiamente produttivo nella denominazione di pietanze il cui ingrediente principale sia rappresentato dalla base lessicale.

Oltre al significato di 'ciccioli', diffuso, come si è visto, in tutto il sud Italia, con il tipo *'frittola'* si indicano, talvolta, preparazioni a base di carne di vitello o maiale. In genere, i pezzi di carne scelti per queste pietanze coincidono con frattaglie e parti di scarto dell'animale macellato (è questo il caso della *frìttula* palermitana e delle *frìttole* calabresi, inserite nell'elenco dei PAT della regione).

Diff.: Irpinia.

Prep. affini: → *farzòla*, → *sfriònzola*, → *zaònta*, → *zoffrìtto*, *zuppa forte.*

FONTE: Scanzano 2000.

strangulamuónece s.m.pl.

comp. di *strangola-* + *muónece* ‘monaci’.

‘sorta di pasta fatta in casa, gnocchetto di farina e acqua, talvolta incavato’

Doc. dial.: 1789, VottieroSpecchio, 101, p. 115: «se portajeno no piatto de chille maccarune, che li prievete li chiammano *strangola muonace,* e li muonace li chiammano strangola prievete»;

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: D’Ambra: *strangolamonaco* ‘spezie di pasta domestica da farne vivanda. Gnocchi.’ D’Ascoli: *strangulamuónece* ‘vd. *strangulapriévete*’; || **(CE)** Marcianise: *strangulamuònece* ‘gnocco’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: Gli *strangulamuónece* sono gnocchetti di pasta fatti in casa, perfettamente corrispondenti, per forma, agli → *strangulapriévete,* a cui si rimanda per una storia del referente. Dalla documentazione lessicografica risulta che in Campania il tipo sia presente solo a Marcianise, ma non se ne esclude la presenza anche in altre aree della regione, data la semplicità con cui è possibile ricavare un simile costrutto a partire dal panmeridionale *˹strangolaprete˺*. Quest’ultimo, di attestazione decisamente anteriore e di più ampia diffusione, è la base per il marcianisiano *strangulamuónece*.

Le registrazioni lessicografiche napoletane dipendono dalla fonte letteraria e non vanno considerate, pertanto, come certo segnale di un uso effettivo della parola. Tuttavia, data la storia del referente, è pressoché sicuro che gli *strangola muonace* a cui accenna Vottiero coincidano con quelli oggi prodotti e consumati a Marcianise. La divertente sostituzione del sostantivo, operata da Vottiero come espediente comico, ha finito per lasciare traccia. Nel *Viaggio da Napoli a Castellammare* di Francesco Alvino, infatti, si legge: «I primi [maccheroni] da’ monaci son detti *strangolapreti*, e da’ preti son domandati *strangolamonaci*», aggiungendo: «chi non ha chierca si contenta chiamarli *maccheroni di casa*» (ALVINO 1845: 144).

Diff.: Marcianise.

Prep. affini: → *cìngulo*, → *cavatielli*, → *strangulapriévete*.

FONTE: D’ASCOLI 1993.

strangulapriévete s.m.pl.

comp. di *strangola-* + *priévete* ‘prete’.

1. ‘sorta di pasta fatta in casa, gnocchetto di farina e acqua, talvolta incavato’
2. ‘gnocchi di patate’

Doc. dial.: Ante 1531, PasseroGiornali, p. 252: «Lo arrusto salvaggio, & *strangola preiti*»; ante 1632, BasileCunto, 744 6 IV: «fatto quatto *strangolaprievete* a lo culo de lo canistro, le fece trovare na tavola tutta shioriata de rose e frunne de cetrangola»; 1722, SciatamoneMpetrato, III, 251: «feliette de Giugliano, fecato fritto, porpettune, astigliole, padiate, meuze a lo tiano, menestre, *strangolaprievete…*»; 1760-1783, CerloneDonnaSerp, 133 a. I sc. X: «nche m‘ha visto s’è addecreato comme si avesse visto no piatto de *strangulaprievete* co na porpetta ncoppa»; 1789, VottieroSpecchio, 101, p. 115: «se portajeno no piatto de chille maccarune, che li prievete li chiammano strangola muonace, e li muonace li chiammano *strangola prievete*»;[184] 1839, Cavalcanti, 366: «*strangola prievete* [tit. ricetta]»; 1867, PetitoBrigantaggio, 283 sc. I: «E lo mio [uomo] morette affocato co no *strangulaprieveto*»; 1875, JaccarinoGalleria, 263: «Lo vennetore de *strangola-prievete* fora a la marina [tit. componimento]» 1899, ScarpettaChiapparielle, a. I sc. III: «E scusate, D. Felì, vostra sorella Agatina malata de chella manera, cu na febbre de li cavalle, se mette a fà le *strangulaprievete*?»; 1920, VivianiCampagna, 335 a. II: «Po’ ce ha dda sta’ ancora nu poco ’e sciore janco... Sa’ che vuo’ fa’? ’o ppiglie e nne faie quattro *strangulaprievete*...».

Altra doc.: ManoscrittoLuc inizio sec. XVI, pp. 35 e 15: *strangola preiti*, *strangola prieti*; CRISCI 1634: 177: *strangola preti*; CAVALCANTI 1839: 366: *strangola prievete*; PALMA 1881: 134 || MAZZANTI 2014, 412: *strangulaprievete* || DEL TUFO 1588: 65 *strangolapreti*, GUIDATCI 1931: 363 *strangolaprièvete*.

Doc. less.: D’Ambra: *strangolaprèvete* ‘specie di pasta casalinga che dicono maccheroni di casa, incavati con tre dita e rotolati sul tagliere, gnocchi’; Rocco: *strangolaprevete, strangulaprevete*: ‘In pl. Gnocchi’; Andreoli: *strangulaprèvete* ‘nome di pezzetti di pasta incavati con le dita, che si mangiano per la minestra, Topo o Topino, «perché (dice il Gargiolli) questo gnocchellino bislungo pare un topolino smilzo». Se non incavati, si chiamano Gnocchi. E topi e gnocchi in Toscana si dicono pure scherz. Strozzapreti’; Ceraso: *strangulapriévete* ‘gnocchi

[184] Per il Settecento è pure da considerare il poemetto maccheronico intitolato *Striverii Cardalazzi de curiositatibus Romae strangulapreticon ad Sardonium Chiricagliam amicum incorporeum* di Niccolò Capasso, pubblicato postumo nel 1761.

(pasta fatta a mano)'; Altamura 1956: *strangulapriévëtë* '< gr. στρογγύλος + πρεπτός 'dall'aspetto rotondo, che si arrotolano al dito per incavarli', s.m., pl., «gnocchi»'; D'Ascoli: *strangulapriévete* 'gnocchi, strozzapreti; etim.: voce composta di «strangolare» e «preti»; il nome è giustificato dal fatto che in origine si trattava di gnocchi di farina piuttosto duri, tali cioè (come scherzosamente si disse) da potere «strozzare» i «preti»; in napol. anche *strangulamuónece*'; Coppola: *strangolapriévete*, *strangulapriévete* **'**gnocchi di farina'. || **(NA)** Torre del Greco: *strangulapriévətə* 'Gnocco di farina. In seguito il nome è stato dato anche agli gnocchi di patata'; **(CE)** Castel Morrone: *strangulapriéiti* 'gnocchi';[185] Mondragone: *strangulapriévete* 'gnocchi'; Pignataro Maggiore: *strangulapriéuti* 'tipo di pasta; gnocchi'; San Pietro Infine: *strangulapriéute* 'gnocchi'; **(BN)** Benevento: *strangulapriévete* 'gnocchi, cavatelli (pasta fatta in casa)'; Buonalbergo: *strangolapriéuti* 'qualità di pasta fatta in casa';[186] Morcone: *strangolaprèoto* 'lett. strangola-preti; gnocchi di sola farina; detti pure, nell'area morconese, *cavatelli*'; **(AV)** Calitri: *strangəlaprieutə* 'una sorta di *cingulə* o gnocchi'; Torella dei Lombardi: *strangolaprìeoti* 'strozzapreti, specie di gnocchi'; Volturara Irpina: *st[r]angolapriéuti* 'pasta simile agli gnocchi'; **(SA)** Aquara: *strangulaprìeviti* 'gnocchi'; Sarno: *strangolapriévete* 'gnocchi'.

Var e der.: *strangəlaprieutə*, *strangola-prèoto*, *strangolaprìeoti*, *strangolapriéuti*, *strangulapriévətə*, *strangolaprevete*, *strangolapriévete*, *strangulaprevete*, *strangulapriéiti*, *strangulapriéuti*, *strangulaprìeviti*.

Sint.: ---

Comm.: Gli *strangulapriévete* sono un formato di pasta ampiamente diffuso, con questa denominazione, in tutte le aree della Campania. Si tratta di gnocchetti composti da farina e acqua, associabili per forma e modalità di preparazione ai → *cavatielli*, a cui vengono spesso comparati dalla lessicografia campana. Come i *cavatielli*, infatti, gli *strangulapriévete* possono essere cavati con le dita, operazione che conferisce allo gnocchetto la tipica forma concava che lo accomuna ai molti formati di pasta preparati con questo procedimento. E come tutti i tipi di pasta fresca confezionata in casa, gli *strangulapriévete* sono serviti con condimenti semplici della tradizione gastronomica regionale. La storia ha consegnato una ricca documentazione legata a questo gnocchetto, la cui forma e composizione è mutata nel tempo. Un tale mutamento si evince già nella denominazione: posto che il nome *strangulapriévete* fosse dovuto, in origine, alle dimensioni e

[185] Marcianise: *strangulaprièvete* 'gnocco' (s.v. *mazzuòccolo*).
[186] Pietraroja: *strangulapréutu* 'da *strangulà* e *préutu*, per la loro prelibatezza'.

alla consistenza del formato, tali da provocare il possibile soffocamento del consumatore, gli *strangulapriévete* consumati oggi in Campania, con le loro dimensioni ridotte e la normale consistenza della pasta, non sembrano rispondere a questa prerogativa. Ben diversi dovevano essere gli *strangola preiti* citati in un libro di ricette degli inizi del XVI secolo, ricondotto all'area napoletana da DE BLASI 1998 (SÜTHOLD 1994: 35). L'anonimo estensore del ricettario non fa esplicito riferimento alla forma da conferire agli *strangola preiti*, ma la composizione della ricetta, a base di caciocavallo, ricotta e uova, permette un proficuo parallelo con i campani → *ndunderi*, grossi gnocchi di ricotta, formaggio – parmigiano o proprio caciocavallo grattugiato – e uova.[187] La nostalgica rievocazione degli *strangolapreti* napoletani messa in rima da Del Tufo nel suo *Ritratto*, pur non fornendo notizie dirimenti sulla storia del formato, gode di una certa preminenza in virtù della datazione precoce (1588): «Ohimè, quando ci penso, / non posso fare i spirti ilari e lieti, / stando lontan da quei *strangolapreti*, / quai son, per dio, di così fatta sorte / che strangolar potriano anco la morte» (CASALE-COLOTTI 2007: 66). Non è possibile stabilire, data l'assenza di informazioni nella descrizione di Del Tufo, se gli *strangolapreti* citati fossero ancora a base di formaggio (come quelli del ricettario) o fossero fatti solo con farina e acqua, ma si può intuire che essi fossero dei semplici tocchetti non molto lavorati. Pochi versi, infatti, l'autore definisce con altro nome, *strascinati*, i maccheroni *cavati* «sovra d'un canestrin». È evidente, comunque, che già al tempo di Basile esistesse una certa ambiguità terminologica: l'occorrenza nel *Cunto*, infatti, ricorda che gli *strangulapriévete* si realizzavano su un cesto rovesciato, come gli *strascinati* di Del Tufo. Tuttavia, è certo che all'altezza del 1634 (appena due anni dopo la scomparsa di Basile) gli *strangolapreti* fossero ancora, anche, grossi gnocchi a base di formaggio. In quell'anno, infatti, il napoletano Giovan Battista Crisci pubblica la sua fondamentale *Lucerna de Corteggiani*, in cui scrive di «*strangola*

[187] Gnocchi simili a questa versione degli *strangola preiti* non sono sconosciuti fuori dalla Campania. Ad esclusione degli *ndunderi*, la cui preparazione sembra rispecchiare quasi perfettamente quella del manoscritto cinquecentesco, altri possibili paralleli sono con gli *gnudi* toscani e i *malfatti*, tipici di alcune regioni del nord Italia. *Strangolapreti* sono oggi definiti, fuori dalla Campania, grossi gnocchi a base di ricotta e verdure (in particolare spinaci). Nella storia della pasta, questi formati si collocano nell'ambito dei 'ravioli nudi': nella maggior parte dei casi, infatti, essi non sono altro che il ripieno di paste fresche farcite privo della copertura in sfoglia. In effetti, la parola *raviolo* fu spesso utilizzata, senza specificazioni di sorta, per indicare gnocchi a base di vari ingredienti. Significativi, per la storia degli *strangulapriévete*, sono i *ravioli bianchi* di Maestro Martino, preparati con *provatura fresca*, burro, zenzero, cannella e zucchero. Simili a questi, sono i *ravioli senza spoglia* del celebre Bartolomeo Scappi, che si distinguono da quelli di Maestro Martino per la presenza di erbe aromatiche e per la sostituzione della *provatura* con la ricotta (cfr. SERVENTI-SABBAN 2000: 304).

preti di provola stufati con casciocavallo» e di «*strangola preti* di ricotta, manteca, zuccaro, e cannella» (CRISCI 1634: 165, 177; la compresenza di ingredienti dolci e salati per la preparazione di pietanze oggi considerate solo salate o solo dolci è caratteristica della cucina nobile cinque- e secentesca). Le testimonianze, per così dire, discordanti di Basile e Crisci in un torno di tempo così breve, rendono conto di una situazione affatto inusuale nell'ambito della storia della gastronomia: la biforcazione delle tradizioni. Gli *strangulapriévete* 'grossi gnocchi di formaggio', rimangono tali nella tradizione gastronomica nobile e cortigiana (a cui, naturalmente, fanno riferimento il Passero e il Crisci); gli *strangulapriévete* 'gnocchetti di farina e acqua' imboccano e percorrono il sentiero della cucina popolare. Ad ogni modo, nell'Ottocento, la parola sembra essersi totalmente stabilizzata intorno a quest'ultimo valore semantico: «Piglia lo sciore, e pe 12 perzone, pigliarraje doje rotola de sciore, e no ruotolo de semmola, mpastarraje ogne ncosa co no poco de sale, e no poco de nzogna, e acqua cauda, mena bona la pasta ma che non sia tanto tosta; doppo farraje tanta maccarune, e li tagliarraje comm'a struffoli, e co doje deta li ncavarraje» (CAVALCANTI 1839: 366). L'idea di cavare gli *strangulapriévete* (operazione che li rende identici ai *cavatielli* o ai *cìnguli*) fu probabilmente suggerita dalla vicinanza, in termini di modalità di preparazione, agli *strascinati* tirati in ballo, già nel tardo Cinquecento, da Del Tufo. La cavatura non è tuttavia operazione necessaria, e questo spiega la naturalezza con cui si è passati a indicare, con la stessa parola e nella tradizione gastronomica napoletana contemporanea, i più noti gnocchi di patate.

Varianti dialettali del tipo *ˈstrangolapreteˈ* per indicare questo formato di pasta fatto in casa sono rintracciabili in tutto il meridione, per il quale è plausibile supporre un'irradiazione da Napoli: luc. *strangulapriəvətə* 'qualità di pasta casereccia piuttosto dozzinale del formato' (Bigalke); sal. *strangulaprieti* 'maccheroni casalinghi di forma tozza' (*VDS*); cal. *stranguglia-priéviti* 'strozzapreti, maccheroni casalinghi di sfoglia larghi e arricciati' (*NDDC*); sic. *ṣṭṛaṅġugghjaparrini* 'maccheroni fatti in casa, molto grossi e senza buco' (VS). Altrove, in alcune aree dell'Italia settentrionale, con il tipo *ˈstrangolapreteˈ* si indicano 'gnocchi a base di pane o formaggio e verdure': mant. *strangolapret* 'ravioli. Vivanda fatta di erbe battute con ricotta, cacio, uova ed altro, e si divide in piccoli pezzi bislunghi' (Arrivabene, s.v.); ven. *strangolaprèti* 'raviuoli, vivanda fatta d'erbe con uova, cacio ed altri ingredienti' (Boerio, s.v.); trent. *strangolaprèti*

'strozzapreti (gnocchi contenenti spinaci o altre erbe)' (Fox, s.v.);[188] roncon. *strangolaprévec'* 'gnocchi impastati con pane rappreso grattugiato e bagnato nel latte, formaggio, spinaci, ortiche o coste lesse, uova, pepe e sale' (Salvadori, s.v.). A quest'ultima serie va aggiunto il piem. *strangolapreive*, che Di Sant'Albino glossa come 'voce popolare e di scherzo, gnocchi; e secondo altri, raviuoli'. L'autore non fornisce dettagli sulla preparazione degli *strangolapreive* ma l'associazione ai *raviuoli* permette di desumere che essi fossero molto simili (se non uguali) agli altri *strangolapreti* settentrionali.

Partendo da questi dati, è attualmente possibile costruire due isoseme: una che include le aree a sud della Campania e del Molise, dove prevale il tipo *˹strangolaprete˺* nei significati campani; l'altra che delimita la fascia settentrionale dal Veneto al Piemonte, in cui la voce assume il significato di 'gnocco a base di pane o formaggio e verdure'.[189] Non è da escludere che la composizione *˹strangolaprete˺* possa essersi creata poligeneticamente nelle regioni in cui il tipo è attestato, come sostenuto in D'ACHILLE-VIVIANI 2009: 112 e come dimostrerebbe la varietà di dimensioni e composizioni che caratterizzano i formati così denominati. A sostegno di questa possibilità muove anche la presenza, in alcuni dialetti settentrionali, del tipo *˹strangolaprete˺* per indicare particolari varietà di frutta o erbe che, per forma o per effetto post-ingestione, possono causare soffocamento (ver. *strangola-prèti* 'colchico', vicent. *strangola-preti* 'susine amoscine', primier. *strangola-préti* '*Rubus saxatilis*', in BERTOLDI 1923: 197).

---

[188] In quest'area *strangolapreti* così confezionati sono registrati in un manoscritto trentino del XVIII secolo (per il quale LIBERA 2004).

[189] Tra le due macroaree, nell'area corrispondente alla fascia centro-settentrionale della penisola, prevale decisamente il tipo *˹strozzaprete˺*, usato per indicare sia degli gnocchi, sia dei formati di pasta medio-lunghi a sezione tonda: romagn. *strozzaprit* 'sin. di *macaron*' (cfr. Morri, s.v.); tosc. *strozzaprèti* 'pasta fatta in casa simile agli gnocchi' (cfr. Fanfani, s.v.); sab. *strozzaprèti* 'formato di pasta simile agli *umbricelli*' (cfr. Masi, s.v.); tod. *strozzaprèti* 'lo stesso che *umbricelli*' (Ugoccioni-Rinaldi); per. *strozzaprète* 'gnocchi di farina' (Catanelli). A sé va valutata la situazione dell'Abruzzo, che presenta coerentemente entrambi i tipi per 'specie di gnocchi' (ma per la presenza di *˹strangolaprete˺*, DORIA 1987: 400 parla di possibile prestito d'aria veneta). La parola *strozzapreti*, ad oggi attestata per la prima volta in un sonetto di G. G. Belli, può essere notevolmente retrodatata alla fine del XVI secolo, periodo a cui risale la poco nota commedia intitolata *Maccaronis Forza* (ma, più probabilmente, *farsa*) del gesuita sabino Bernardino Stefonio. Si tratta di una commedia maccheronica a lungo rimasta sconosciuta ed èdita nell'Ottocento, in cui gli *strozzapreti* sono citati accanto ad altri formati di pasta: «Sit *Strozzapreti* mi[s]tura medesma farinae / Quam Machero poscit» (DUMÉRIL 1869: 444). A questa attestazione segue quella secentesca dell'*Economia del cittadino in villa* del bolognese Vincenzo Tanara, che parla di «gnochi, ò *strozza preti* di polve di pane di miglio, pesto, e sfarinato, cotti in latte, involti in cacio grattato», simili a molti *strangolapreti* settentrionali. Data la varietà di oggetti, gastronomici e no, noti con il nome di *strozzapreti*, non sembra possibile fare riferimento a una precisa area di irradiazione.

La voce non pone problemi di ordine etimologico, trattandosi di una composizione del v. *strangolare* con il sost. *prete*, declinato nelle innumerevoli varianti regionali. Gli *strangulapriévete* si collocano nell'insieme di vivande i cui nomi, formati da verbo + sostantivo (talvolta anche da verbo + preposizione + sostantivo), fanno riferimento agli effetti che producono, come *vincisgrassi* o *ammazzacaffè* (cfr. VALERI 2002: 1105; cfr. anche → *affocagatte*). Tra i gastronomini affini a *strangulapriévete*, oltre agli *strangolapreti* variamente attestati nel nord Italia e agli *strozzapreti* (cfr. n. 6), si ricordano i siciliani *affucaparrini* 'specie di biscotti molto asciutti e difficili a deglutire' e *affucapatri* 'specie di biscotto di farina e miele', 'piccolo pane in forma di pupattola colle mani ai fianchi' (*VS*, rispettivamente s.v. *affucaparrini*[2] e s.v. *affucapatri*[3]).

Il secondo elemento della composizione è in genere piuttosto saldo, ma si vedano il nap. → *strangulamuònace* (con medesimo significato gastronomico) e, come blando riscontro, il sic. *affucamònicu* 'nodo scorsoio fatto in maniera particolare' (*VS*). Sui motivi per cui sia stata scelta proprio la figura del prete, stabile a tutte le latitudini, per l'indicazione di prodotti – frutti, biscotti, formati di pasta – potenzialmente pericolosi per consistenza e/o dimensioni, la fantasia popolare si è sbizzarrita, costruendo talvolta veri e propri racconti facenti leva sulla proverbiale ingordigia del rappresentante del clero. Questi racconti, benché privi di evidenze storiche e volti a garantire adeguata motivazione al sostantivo, rendono conto dell'esistenza di un certo anticlericalismo diffuso a livello popolare e più o meno sotterraneo, forse in parte alla base di denominazioni di questo tipo. Come ricorda Beccaria, facendo proprio riferimento agli *strangolapreti*, «il clero è sempre ossessivamente legato all'idea del buon cibo, del mangiar bene, della vita piacevole e beata » (BECCARIA 1999: 117) Altrettanto possibile è che in questo e in altri sostantivi in cui è richiamata, la figura del prete sia usata per indicare 'un uomo qualunque', non definibile con nome e cognome precisi, ma da tutti riconoscibile, specie nelle antiche comunità contadine (come i generici *Antonio* in giro per l'Italia, per i quali si vedano i dati del LEI). Gli *strangulapriévete* non sono, del resto, l'unico formato di pasta per la definizione del quale si faccia ricorso alla figura del religioso. Si ricordino, a tal proposito, i *cappelli del prete*, pasta fresca ripiena il cui nome rimanda all'effettiva affinità tra la forma del tortello e quella degli antichi copricapi dei religiosi, e le più pertinenti *orecchie di prete*.

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *cavatielli*, → *cìnguli*, → *crusìcchi*, → *scazzatielli*, → *strangulamuònace*. FONTE: D'ASCOLI 1993.

strùffolo s.m.

da *struffo* ‘batuffolo’, forse dal lgb. **strupf* ‘strofinaccio’.

‘generalm. al pl., palline di pasta dolce ricoperti di miele e decorati con confetti colorati, dolce tipicam. natalizio’

Doc. dial.: ante 1632, BasileCunto, 2, III, 496: «Ohimé, ca le doglie toie so’ tarallucce de zuccaro, franfrellicche e *strufole* a paragone de lo dolore ch’io sento»; 1722, SciatamoneMpetrato, III, 251: «provole, mozzarelle, *strufole,* pizze duce»; 1847, GenoinoNferta, 9: «E ssi chesto a ccarcuno manco avasta / Porzì rrobba de mazzeco nce trova: / Se mpara de li *strufole* la pasta / Menata co la nzogna , e rrossa d’ova»; 1866, ChiurazziFascio, 43: «Meglliereta fa strufole ce mmele»; 1867, CuorpoDeNapole, 344, 1194: «de chiste juorne… a la vista de lo capitone, de li *struffole* e de lo pesce… nuje nce simmo poste allegramentə, e nce volimmo scurdà de tutte li guaje».

Altra doc.: CRISCI 1634: 188, 233 *strufoli, struffoli*; LATINI 1694: 558, 593 *strufoli, struffoli*); CAVALCANTI 1839: 168 *struffoli,* PALMA 1881: 96 (*struffoli*). || PIGNATARO 2014: 474 *struffuli*; CAMPANIASF 2018: 117 *struffoli*; || GUIDATCI 1931: 371 *struffoli.*

Doc. less.: Galiani: *struffole* ‘sorte di pastella fritta, e condita con mele, e zucchero’; Volpe: *struffole* ‘sorta di pastella fritta e condita con mele e zucchero’; D’Ambra: *strùffole* ‘sorta di pasta con fior di farina, intrisa con uova, tagliata a pezzettini, fritti nell’olio, e conditi con mele, zuccaro ed altro; e si fanno di natale alla vigilia’; Rocco: *struffole, strufole* ‘con fiore, uovo e zucchero si fa una pasta, la quale tagliasi a pezzettini che si friggono e poi si condiscono con miele, zucchero ed altro e diconsi struffole’; Andreoli: *struffolo* ‘specie di dolciume non usato in toscana, ed a cui perciò dovrà mantenersi il suo nome’; Altamura: *strùffolo* ‘dolce natalizio, fatto di pezzettini rotondi di pasta all'uovo fritti nell'olio e conditi con miele, cedro e confettini colorati’; D’Ascoli: *strùffolo* ‘caratteristici dolci napoletani consistenti in pezzetti rotondi di pasta fritti in olio e coperti di miele e confettini’; Coppola: *struffolo* ‘dolce natalizio, fatto di pezzettini rotondi di pasta all’uovo, fritti nell’olio e ricoperti di miele, cedro e confettini colorati’; **(CE)** Castel Morrone: *strùffoli* ‘struffoli’; Pignataro Maggiore: *strùffoli* ‘tipico dolce natalizio a base di rotondità mielate, ricoperte dai multicolori *diavulilli*’; **(BN)** Benevento: *strùfele* ‘caratteristico dolce natalizio’; Buonalbergo: *strùfolo* ‘dolce di carnevale fatto in casa’; Colle Sannita: *strufoli* ‘canestrelle - biscotti all’acqua o dolci’; Paupisi: *strùfoli* ‘dolce natalizio, quadratini o

pallottoline di pasta sfoglia all'uovo indorate in olio o burro, poi, intrise di miele, sono apprestate cosparse di frutta candita'; **(AV)** Andretta: *strùfoli* 'dolci natalizi: gnocchetti fritti e conditi con miele e confettini';; Aquilonia: *strùfele* 'piccoli dolci natalizi a forma cubica o sferoide'; Bagnoli Irpino: *strùfulu*, 'struffolo, dolce di san giuseppe; pallina di farina fritta'; Calitri: *struffələ* 'specie di dolce consistente in pallottole di farina fritte e dolcificate con miele'; *Montefalcione*: *strùfoli* 'dolci paesani'; Morra de Sanctis: *strùfeli* 'strufoli, dolci caratteristici a forma di palline di pasta, fritte e cosperse di miele'; Paternopoli: *strùfolo* 'struffoli'; Villamaina: *strufoli* tipici dolci villamainesi fatti col miele; **(SA)** Sarno: *strùffolo* 'pallina di pasta sfoglia fritta; il termine è più usato al plurale'.

Var e der.: *struffolone*, *strùfolo, strufelo, struppelo* (COFRANCESCO 2010).

Sint.: ---

Comm.: In tutta la Campania, la parola è utilizzata per indicare una preparazione dolce tipica dei giorni di festa (solitamente – ma non categoricamente – il Natale). Si tratta di una pietanza a base di piccole palline di pasta che, una volta fritte, vengono ricoperte di miele e confettini colorati. Se ne ottengono composizioni modellabili, confezionate e vendute o in forma di grosse ciambelle o come monoporzioni. Il dolce è dichiarato *prodotto agroalimentare tradizionale* della regione Campania, i cui *struffoli* sono ricordati anche dalla GUIDATCI 1931.

All'interno della *Guida* non mancano riferimenti a *struffoli* di altre regioni. In particolare, gli estensori dell'opera hanno rintracciato queste palline fritte in Lazio (precisamente a Lanuvio, nei pressi di Roma, e nel viterbese: GUIDATCI 1931: 328 e 332) e in Umbria, per la quale si segnala che gli *strufoli* possono essere definiti anche *cecerata* (GUIDATCI 1931: 305; non è necessario soffermarsi sull'influenza della gastronomia laziale su quella umbra). Per le due regioni il dato di tipicità è confermato anche dagli elenchi PAT 2020. Per quel che riguarda il Lazio, in particolare, la certificazione è stata concessa agli *struffoli* di Sezze e Lenola. Da questi dati si evince che la parola è ben documentata nell'Italia centrale ed è forse questa l'area di diffusione della voce nel suo significato gastronomico, benché oggi il termine *struffolo* sia comunemente considerato napoletano (così in *GDLI*, s.v. *struffolo*[1]). Va tuttavia notato che la documentazione napoletana della parola non è solo tarda (rispetto alle occorrenze più antiche), ma anche piuttosto rarefatta.

Nonostante la parola sia certamente presente a Napoli dal XVII secolo, tutte le prime attestazioni rimandano, ad esclusione di quella in MESSISBUGO 1557: 44 (nella var. *truffolo*), al contesto romano. Rispetto ai repertori lessicografici, che datano la parola – intesa come 'palline di pasta fritte condite con miele' – alla

fine del XVI secolo (così *DELIN*, s.v. *strùffolo*), è possibile anticipare la prima attestazione al 1557 (cfr. *supra*). Nel 1560 la parola figura nella *Singolare dottrina* del Panunto, cuoco papale che nella sua opera spiega come «far *strufoli* alla romanesca» (ROMOLI 1560: 183; nell'opera si alternano le forme *strufoli* e *struffoli*). Stupisce l'incredibile somiglianza della lunghissima ricetta proposta dal Romoli con l'attuale preparazione degli *struffoli* in Campania. Come questi ultimi, infatti, anche quelli del Panunto sono composti a partire da un impasto a base di farina e uova, da cui vengono estratti dei pezzi che, allungati come *vermicelli*, vengono tagliati in piccoli tocchetti. L'unica (e solo apparente) differenza riguarda la forma che viene data agli *struffoli* prima d'essere fritti e immersi nel miele caldo. Romoli, infatti, consiglia di non realizzarli in forma di "tondetti" ma di "quadretti", specificazione forse dovuta al fatto che, in qualche variante gastronomica, i pezzetti di pasta venivano appallottolati. Grazie all'occorrenza successiva della parola, che si trova nella monumentale *Opera* di Bartolomeo Scappi (ancora un'attestazione d'ambito romano), è possibile chiarire cosa il Romoli intendesse con "quadretti". Gli *struffoli* dovevano avere la forma di dadini (SCAPPI 1570: 369), esattamente come, ancor oggi, si realizzano in alcune varianti campane della ricetta. Ancora da Scappi si rileva che nella cucina cinquecentesca esisteva uno strumento impiegato unicamente per la realizzazione degli *struffoli*, indice che doveva trattarsi di una preparazione ben codificata, forse perché appartenente a una tradizione gastronomica di lunga data, al punto da avere uno strumento dedicato (una riproduzione del *boccolo per strufole* è in SCAPPI 1570: 350). Ancora d'ambito romano è l'attestazione in EVITASCANDALI 1609: 97 in cui, come in Romoli, si legge di «*struffoli* alla romanesca» e di «frappe con pasta de *struffoli*».

La voce romana doveva avere, nel XVII secolo, una certa circolazione e, a livello popolare, fu presto recepita, assieme al referente, da Napoli, che rimase piuttosto fedele alle modalità di preparazione ricevute (circostanza evidente, come si è visto, in alcune varianti del dolce tipiche delle aree interne). Le differenze tra la ricetta proposta da Romoli (e poi Scappi) e quella proposta da Cavalcanti ben tre secoli dopo sono veramente minime e riguardano la cottura del miele che, tipica delle prime formulazioni, manca nella versione cavalcantiana del dolce. Diversa è anche la forma, che in Cavalcanti è già quella tonda, oggi maggiormente diffusa nel capoluogo campano (ma già documentata, per l'area romana, in FRUGOLI 1631: 189). Un ultimo aspetto da considerare per la valutazione della storia della parola è la sostanziale assenza di documentazione per il XVIII secolo: l'unica attualmente certa è quella in D'Antonio (cfr. *Doc. dial.*) cui è

possibile aggiungere (non senza riserve) solo quella di LEONARDI 1790(: 249), in cui la voce appare nella forma *struscioli* (ripresa solo da AGNOLETTI 1819 che comunque attinge all'opera di Leonardi). È forse in questo solco temporale che gli *struffoli* vengono progressivamente abbandonati a Roma, probabilmente in quanto vivanda datata, trovando nuova accoglienza a Napoli, che ne garantisce rinnovati successo e diffusione (*DAM štrùffələ* e *štrufuli* 'pallottoline di pasta dolce impastate di miele, confetti e coperte dal bianco d'uovo'; *VDS strúffuli*[1] 'piccoli dolci casalinghi di Natale, fatti di farina e puoi [*sic*], cosparsi di miele e fritti in padella')[190].

Sull'origine della parola *struffolo* si è molto dibattuto e sono state messe in campo diverse proposte etimologiche. Un improbabile (per la fonetica, per l'area di diffusione e per la datazione) gr. *στρογγύλος* 'rotondo' è ricordato da *GDLI* (l.c.). La genesi della proposta è da ricercarsi in D'Ambra, poi ripreso da Altamura 1956. In ALESSIO 1957 viene proposta un'origine da un osco **tūfer* (lat. TŪBER 'escrescenza, protuberanza'), variamente incrociato alla famiglia a cui appartiene *struffo* 'strofinaccio per levigare'. Lo stesso Alessio, tuttavia, rivedrà questa posizione in *DEI*. Sotto la voce *struffo* 'batuffolo' è inserito anche il nap. *strùffolo* 'sorta di pasta dolce', ricondotto, assieme agli altri elementi della famiglia lessicale, al lgb. *strupf* con valore di 'cosa asportata dal suo complesso' (teoria ripresa per il nap. da D'Ascoli e poi da Nocentini[191], s.v. *strùffolo*, che vogliono la parola direttamente dal lgb.).

È probabilmente nella direzione aperta da *DEI* che si dovrà guardare per tentare di chiarire la questione etimologica (ancora di fatto irrisolta in *DELIN* e anche in APRILE 2015 che suggerisce di «mantenere aperta la possibilità di una base onomatopeica o espressivo-imitativa»). Escluso che la parola possa derivare direttamente dal longobardo (specialmente a causa della datazione bassa), quest'ultimo andrà forse coinvolto proprio nei termini proposti in *DEI*. Il valore gastronomico della voce si sarebbe sviluppato come secondario rispetto al significato di 'batuffolo, spec. per levigare le statue' della parola *struffo* (*strùfolo* 'batuffolo' è già nel XV sec. in Luca Pulci), a sua volta derivata dal lgb. *strupf* 'strofinaccio'

[190] Il cal. *strúffulə* 'torsolo della spiga di granone' è spiegato da Rohlfs (in *LG*) a partire dal gr. *στρόφαλος* 'trottola'. Il sic. *ṣṭṛùfuli* 'bucce di pomodori che rimangono dopo che si è spremuta la salsa' e 'ciccioli' (poi, secondariamente, 'chiacchiere sciocche'), sono da mettere in relazione al sic. *ṣṭṛufina* 'contenitore rotondo con foro nel mezzo utilizzato per la spremitura delle olive o dell'uva' (come le bucce di pomodori, infatti, i ciccioli sono quel che rimane dopo la spremitura del grasso di maiale fatta tradizionalmente con un torchio a mano).

[191] Gli *struffoli* descritti dal Nocentini sono però più simili alle *chiacchiere* e sono infatti definiti come dolci carnevaleschi. Si tratta quindi di pietanze diverse per forma e per usi di consumo, dal momento che a Napoli gli *struffoli* si consumano principalmente in occasione del Natale.

(per il quale BERTONI 1914: 205 e GAMILLSCHEG 1935:IV, 61, 164) direttamente o attraverso il v. *strofinare* (con var. *strufonare*, cfr. BRÜCH 1911: 637). Il tipo *˹struffo˺* con i suoi derivati doveva godere di una certa diffusione nell'area compresa tra il Lazio e la Toscana, dove è attestato almeno dal XV secolo (si veda la documentazione offerta da *DEI*, ma il v. *struffinare* è già in Sacchetti, come emerge dal corpus *OVI*). La diffusione della parola a Roma è stata forse favorita dall'arrivo in città di artisti fiorentini, molti dei quali, com'è noto, lavorarono, come il Romoli e lo Scappi, presso la corte pontificia. La parola *struffo* e il suo derivato *strùffolo* appartenevano infatti al lessico degli artisti, indicando un batuffolo (generalmente ma non esclusivamente di paglia) utilizzato per levigare e rendere lucide le statue una volta ultimate (con questo valore, *struffoli* è in Vasari; cfr. VASARI 1966: 43 e 92).

Quanto alla semantica, è necessario ricordare che la metafora "tessile" per la definizione di dolci fritti non è inusuale. Si pensi ai toscani *cenci*, a un tempo 'strofinacci' e 'chiacchiere, frittele di Carnevale' e anche alle romane *frappe*, da mettere in relazione a *frappa* 'pezzo di stoffa' (così anche in Nocentini, s.v. *strùffolo*, mentre per COVERI 2008: 100 la motivazione verte sulla consistenza, con «connotazioni fonosimboliche e onomatopeiche»). Per quanto riguarda gli *struffoli*, tuttavia, un parallelo più pertinente è offerto dai toscani *batuffoli* 'gnocchi di polenta morbida' e dal lucch. a. *matuffi* 'id.', in GOIDÀNICH 1914: 63.

Per la Campania, rimane da spiegare la var. (linguistica e gastronomica) *struppeli*, che a San Salvatore Telesino (in prov. di Benevento) indica una bocconcino di pasta fritto ma non dolce. Il passaggio da *-ff-* a *-pp-* può spiegarsi o per influsso di *˹struppolo˺*, variamente attestato in Campania con il significato di 'turacciolo' ma anche 'batuffolo' (cfr. GOIDÀNICH 1914, l.c.; in questo caso la parola recupererebbe la motivazione primaria) o, forse più pertinentemente, per influsso di → *zeppola*, con significato affine. Le varianti con *-f-* degeminata (forse ipercorretta), che si alternano a quelle con *-ff-* già nei primi testi d'area romana, sono nettamente maggioritarie tante nella letteratura dialettale romana quanto nei dialetti contemporanei.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: D'ASCOLI 1993.

susamiello s.m.

der. di *susamo* ‘sesamo’ + suff. *-ello.*

‘biscotto a base di farina, miele, mandorle, generalm. a forma di *S*, tipico delle festività natalizie’

Doc. dial.: 1590-1615, BracaCapodanno, 167, 214: «sauzicchie, sanguenaccio, mostacciuoli, / *susamielli*, graviuoli, arenghe, trotte»; 1678, Sgruttendio-Tiorba, 39: «Lena s’affaccia ncoppa ncoppa llà / No *sosamiello* tirame, e accossì me disse»; 1699, StigliolaEneide, 149: «Priamo, che a chillo bello nepotiello / Mò deva vase, e mò no *sosamiello*»; 1722, ScolaCavaiola, 198: «Tengo no *sosamiello* parce parce»; 1760-1783, CerloneAriobante, 218: «cca nterra nce so doje lettere, e no scatolino; leggimmo, e vedimmo che co s’è (legge) s, o, so, s, a, sosa, m, i, e, l, miel, sosamiel, l , o, lo , *sosamiello*!»; 1831, PriscoloMescuglia, 23: «E perché ogge è lo nomme de lo Iodece de lo Tribunale de Napole Donn Aniello Carfora, che se nne vene ogn’anno a li quattuordece de lo mese che se rialano li *sosamielle*, l’aggio ’mpacchiato sto stroppole»; 1861, CuorpoDeNapole, 337, 1343: «Popolo mio, teccote na bona notizia: te la rialammo comme a no *susamiello* pe Natale»; 1870, QuattromaniArazio, 53: «Rosòlio de cannella, e ppo te magne / *Sosamielle* nnasprate, e mustacciuole, / Po va te cocca, e bi si t’appapagne»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo torronaro*: «Sta pasta a ssosamiello io stô bbona a mpastare».

Altra doc.: ManoscrittoLuc: 41 *sosamelli*; SOMMA 1810: 29 *sosamelli*; M.F. 1828: 54 *sosamelli*; PALMA 1880: 113 *sosamelli*; || LIMONE 2003: 88 *susamielli*; GUAITI 2010: 120 *susamielli*; CAMPANIASF 2018: 118 *susamielli* || DELTUFO 1588: 350 *sosamelli*.

Doc. less.: Galiani: *sosamiello* ‘corrotto di Sesamello. marzapane, dolce fatto anticamente con mele, e semi di sesamo; genere di semenza alquanto aromatica assai gustata ne’ paesi d’Oriente, e di là venuta a noi sin dal tempo degli antichi Romani, oggi andata affatto in disuso. A questi marzapani, che oggi si fanno con fior di farina di grano, e mele, e qualche pezzi di cedro candito, ed altri aromi, e sono altri inasprati, cioè verniciati con zucchero, altri nò, si dà costantemente la figura d’un S’; Volpe: *susamiello*, *sosamiello* ‘ciambella di farina e mele’; D’Ambra: *sosamiello* ‘pasta di fior di farina intrisa con melassa, e qualche mandorla ed avellana, lavorata principalmente a modo di ciambella’; Rocco: *sosamiello* ‘dolce composto di fiore e di melassa con qualche mandorla o altro, e ve ne ha di varie forme, ma per lo più piatto o a foggia di esse’; Andreoli: *susamiello*

‘pasta melata in forma per lo più di ciambella o di una esse, e che non usando in Toscana, dovrà dirsi sosamello’; Altamura: *susamiéllo* ‘pasta dolce di mandorla fatta talvolta a forma di S’; D’Ascoli: *susamiéllo* ‘sosamello, dolce napol. per lo più in forma di s’; Coppola: *susamiello* ‘pasta dolce di mandorla fatta talvolta a forma di “S”’; *sosamiéllo* ‘pasta di farina, melassa, ecc., insaporita con semi di sesamo; dolce di pasta dura’; || **(CE)** Casale di Carinola: *susamiegliu* ‘dolce natalizio più duro dello **mpepatiegliu*’; Pignataro Maggiore: *susamiégli* ‘dolci fatti con pasta di mandorle coperta di miele con l'aggiunta di semi di sesamo per meglio insaporirli’; **(BN)** Benevento: susamiélle ‘dolce pasquale’; **(AV)** Aquilonia: *susamiéllə* ‘ciambellina/e pasquale/i ornata/e di confettini multicolori’; Gesualdo: *sosamello* ‘dolce pasquale’; Montella: *sosamiéddro* ‘ciambella impastata con acqua e miele’; Montoro: *sosamiello, susamiello* ‘dolce fatto di farina, miele e semi di sesamo’; Sturno: *sosamièllo, susamuèllo* ‘pasta dolce di mandorla fatta talvolta a forma di S’; **(SA)** Sarno: *sosamiéllo, sasamiéllo* ‘dolce natalizio, fatto alla buona con acqua, farina e melassa; un tipo di dolce più raffinato aveva come ingredienti farina, zucchero e miele bianco: si chiamava in tal caso *sosamiéllo r’a sapiènza*’.

Var e der.: *sosamiello; susamuèllo; susamiegliu;*

Sint.: *sosamielli della Sapienza* (SOMMA 1810; cfr. anche Sarno).

Comm.: Il tipo *ˈsosamielloˌ* presenta in Campania una certa uniformità semantica, indicando ovunque un dolce tipico delle festività natalizie (spesso associato al → *mustacciolo*, al *roccocò* e ad altri prodotti del periodo, come gli *struffoli*). Si tratta di una preparazione molto semplice, a base di farina, zucchero e miele. L’impasto, di consistenza collosa, è spesso arricchito di mandorle tostate e canditi. Come molti dolci natalizi, i *susamielli* si caratterizzano per un sapore aromatico dato dall’aggiunta di spezie. Vengono solitamente confezionati in forma di ciambella o in forma di *S*.

La prima attestazione della parola è da retrodatare, rispetto a quella fornita in *GDLI* (s.v. *sosamèllo*), al 1509, anno in cui furono promulgati, a Napoli, i *Capituli del ben vivere*, nei quali i *susamelli* sono inseriti nella lista di prodotti la cui preparazione è interdetta nell’evenienza dell’aumento del prezzo della farina (cfr. PRIVILEGII 1588: 70). Di tre anni successiva è la lettera inviata a Ferdinando il Cattolico dalla sorella Giovanna di Trastámara, regina madre di Napoli, nella quale si fa riferimento all’invio di una «casscia con torrone nevole ypocras [una qualità di vino] et susamelli fructi che sapimo non se ricoglino in quesse parte» (CROCE 1894: 361, n. 4). Segue, a distanza di quattordici anni, la prima attestazione lessicografica della parola, registrata nella seconda edizione dello

Spicilegium di Scoppa, nel quale traduce il latino DULCIARIUS PANIS, assieme a *cupeta* (per cui → *copeta*) e *cubaita.* Tutte le primissime attestazioni della voce rimandano al contesto napoletano e tra queste andrà inserita anche la testimonianza di Del Tufo, che nel suo *Ritratto* scrive dei *taralli*, dei *sosamelli*, delle *copete* e dei *buon terroni* ('torroni') che possono trovarsi nel borgo di Sant'Antonio. Anche la prima documentazione gastronomica è d'ambito meridionale, trovandosi la parola nel ricettario primo cinquecentesco noto come *Manoscritto Lucano* (SÜTHOLD 1994: 41-42). Qui vengono fornite le ricette dei *sosamelli* e dei *sosamelli de zucaro*, che si distinguono tra loro principalmente per il fatto che i primi si cucinano con il miele, ingrediente fondamentale anche nella ricetta contemporanea dei *susamielli*, mentre i secondi prevedono l'inserimento di zucchero. Entrambe le ricette si caratterizzano per l'alto uso di spezie, come noce moscata, zenzero e ambra, o aromatizzanti come l'acqua di rose, l'ambra e il muschio animale, profumi molto apprezzati nella cucina cinquecentesca.

Venendo alle occorrenze di contesto non napoletano o meridionale ma più genericamente italiano, varrà la pena segnalare che il muschio e l'acqua di rose tornano anche come ingredienti della ricetta dei *sosamelli perfettissimi* proposta nei *Banchetti* di Messi Sbugo (MESSISBUGO 1549: 1G), e di quella dei *susameli buoni e perfetti* in ROSSELLO 1580: 143. La voce *sosamello* è presente anche in altre due opere cinquecentesche, entrambe stampate a Venezia, in cui gli autori, fornendo una lista di mestieri e professioni, parlano di *sosamelli* come di prodotti alla cui preparazione è addetto lo *zambellaro* (le opere sono CITOLINI 1561: 502 e GARZONI 1588: 843, ma si consideri che il secondo riprende probabilmente l'elencazione del primo). Ad esclusione dell'occorrenza nel vocabolario italiano-inglese di Florio (riportata in *GDLI*), in cui il *sosamele* è descritto come 'a kind of sugar bread or cake', non sembrano esserci attestazioni secentesche che permettano di ottenere informazioni utili sul biscotto e sulla sua preparazione. Di *susameli* si legge, in effetti, solo in FRUGOLI 1631:451, in cui si parla di una tale Cornelia Calandra, considerata come inventrice del dolce, dei *mostaccioli* e delle *pastadelle*. Le attestazioni d'àmbito più genericamente italiano si interrompono, quindi, al Seicento.

Al contrario, la parola risulta ben documentata nella letteratura dialettale napoletana almeno dalla fine del XVI secolo (cfr. *Doc. dial.*) e già in Cortese è utilizzata con il significato traslato di 'anello alla caviglia dei prigionieri', che fornisce un'indicazione sulla forma che doveva avere il biscotto nelle sue prime elaborazioni. Almeno dal XVII secolo, inoltre, Napoli si distingue per la produzione di *susamelli*, tanto che nelle sue *Memorie de' viaggi per l'Europa*

Christiana, l'abate Giovan Battista Pacichelli riferisce di «susameli di fior di farina, e miele» preparati nell'allora convento di Donnaregina (PACICHELLI 1685: 151). È evidente che la preparazione sia particolarmente apprezzata nel capoluogo campano, che si configura anche, data la documentazione presentata, come l'epicentro di diffusione della parola in Campania e, più in generale, in tutta l'Italia meridionale. Nell'Ottocento, il biscotto è conosciuto a Napoli per lo più come una ciambella a base di farina, miele e mandorle. Due ricette sono fornite in SOMMA 1810:29, quella dei *sosamelli ordinarj* e quella dei *sosamelli della Sapienza*, quest'ultima forse da identificare con il convento (poi in parte distrutto) annesso alla chiesa di Santa Maria della Sapienza, di cui parla anche il già citato PACICHELLI 1685(:151) come luogo in cui si preparavano principalmente «lupini di zucchero, con ambra pe 'l catarro». Riferimenti alla preparazione mancano invece nella *Cucina* di Cavalcanti e, dato che sorprende, nella GUIDATCI 1931, dove si legge di *susamielli*, ma non in riferimento alla Campania.

Secondo la *Guida*, infatti, il dolce sarebbe tipico della Puglia (*sesemidde* e *susamiddi*, poi *susamielli*, rispettivamente in GUIDATCI 1931: 397 e 399) e della Sicilia (*susamele*, GUIDATCI 1931: 454). Nella lessicografia dialettale meridionale sono registrate varianti del tipo *˹susamiello˺*: per abr. e mol., *DAM* riporta *səsamalə* 'dolce casalingo con miele' e *səsamillə* 'dolce tipico con pepe', *susamèlla* 'sorta di dolce', 'biscotti tagliati a losanga ottenuti con un impasto di mosto cotto, farina e cioccolata' (si noti la somiglianza con i *mustaccioli*), 'panino di forma bislunga' e 'ciambella ripiena di marmellata'; per il Salento, *VDS* dà (nelle aggiunte) *susamieḍḍu* 'dolciume casareccio di farina impastato con miele o vino cotto'; in *NDDC* si leggono *susumella* e *susumiello* (con var. *sursumeli*) 'biscottino di pasta dolce'; per il sic. sono documentati *sursameli* e *sussamela* 'dolce a base di farina, zucchero, mandorle tritate e aromi' (*VS*).

Per la discussione etimologica e semantica sarà utile mettere in luce due aspetti riguardanti la storia della parola. Il primo è la costante associazione di *susamielli* e *mustaccioli* che, tipica già dei ricettari rinascimentali, si riflette anche nella consumazione di entrambi dolci nel corso delle festività natalizie, tipica di una parte della Campania. È indubbio, inoltre, che a un certo stadio evolutivo dei referenti, si sia realizzata una sovrapposizione, dovuta alle somiglianze nella preparazione dei due biscotti, specie nel momento in cui il mosto iniziò ad essere sostituito con il miele nel confezionamento dei *mostaccioli*. Non è da considerarsi un caso, probabilmente, che in alcune aree delle Calabria (e non solo), il tipo *˹mostacciolo˺* sia utilizzato per indicare biscotti simili a quelli che oggi, in Campania, prendono il nome di *susamielli*, ed è anche da notare il frequente uso di

mosto o vino cotto per la preparazione di *susamelli*, documentato ad esempio in Puglia proprio nella *Guida*, oltre che in *VDS* (ma cfr. anche → *mustacciuolo*, con altra documentazione storica).

L'altro importante aspetto da mettere in luce è poi l'assoluta assenza, anche nelle più antiche ricette dei *susamielli*, del sesamo, ingrediente sulla base del quale, già a partire dal Settecento con Galiani (poi anche in Settembrini, cfr. *GDLI*, s.v. *sosamèllo*), si è formulata l'ipotesi etimologica oggi più conosciuta e generalmente accettata. Secondo *DEI*, infatti, la parola *sosamello* sarebbe da considerarsi composto di 'sesamo' e 'miele', i due elementi fondamentali per la preparazione del dolce (così anche in *GDLI*, che riporta anche la voce abr. *sesamello*). Si legge in FANCIULLO-LAZZERONI 2011: 108 che l'ipotesi fu messa in dubbio da Clemente Merlo nel commento alla voce montellese *sosamjieḍḍro* registrata da Marano Festa nel vocabolario del centro irpino pubblicato a puntate su «Italia Dialettale». Il dubbio principale riguardava la «vocal velare della sillaba iniziale, che par generale», ma alle esitazioni non seguì una nuova proposta etimologica, formulata più tardi da Alessio che, risolvendo il problema della velare e trovando una soluzione adatta anche alle varianti siciliane e calabresi con *sur-*, propose di derivare la voce e le sue molte varianti dal fr. *soursamé*, *soussamé* 'affetto da panicatura', infezione che colpisce in particolare la carne di maiale (a sua volta da lat. SUPERSEMINARE; cfr. anche *FEW*, 11, 438; per la proposta, ALESSIO 1980: 32), sopravvissuto con questo significato solo in Calabria (*NDDC sursumeta*). Lo slittamento da 'carne affetta da cisticerco, carne panicata' a 'biscotto a base di sesamo' poggia sul fatto che la carne infettata presenta delle macchie che possono ricordare i semi di sesamo cosparsi sulla superficie di un biscotto.

Si accennava (*supra*) all'assenza del sesamo come ingrediente nelle ricette più antiche dei *susamelli*. Tuttavia, questa assenza riguarda, con ogni probabilità solo le versioni codificate della ricetta. È cioè possibile che le versioni più antiche e popolari del dolce prevedessero l'uso di questo seme, noto già in epoca romana. Una prova di questo potrebbe trovarsi nell'associazione del *sosamello* con la *cubaita* che si trova in Scoppa. La *cubaita* è un dolce siciliano (Scoppa trae probabilmente la voce da Scobar, per il quale SCOBAR 1519) che, noto anche come *giuggiulena*, consiste in un torrone a base di semi di sesamo legati insieme da abbondante miele. Simile associazione si trova nel ritratto di Del Tufo, che cita i *sosamelli* accanto alle *copete* (*copeta*) e ai *terroni*, cioè i torroni. Questi dati sembrano confermare la natura di 'torrone', piuttosto che quella di 'biscotto', delle

prime elaborazioni dei *susamelli*. La parola passò poi a indicare anche ciambelle o biscotti la cui preparazione di distingue proprio per l'uso abbondante di miele.

La proposta etimologica formulata da Alessio convince poco per la semantica. La carne affetta da cisticerco, per il suo costituire una minaccia per il sostentamento, specialmente in una società che basava la sua alimentazione sui prodotti della terra e sulla carne, doveva rappresentare un tabù. Una parola utilizzata per definire qualcosa di così poco desiderabile come la carne infetta difficilmente sarebbe passata a indicare un prodotto altamente apprezzato[192]. Se si accetta, quindi, che l'etimo della parola sia da ricondurre effettivamente a *sesamo*, in virtù di un originario utilizzo di questo ingrediente per la preparazione dei *susamielli*, dovrà trovarsi soluzione al problema della vocale velare che caratterizza la gran parte delle varianti. Il problema fu liquidato dal Galiani, che si limitò a descrivere la parola *sosamiello* come "corruzione" di *sesamello*. È probabile che la voce sia effettivamente da ricondurre a *sesamo*, ma che la variante a cui debba ricondursi non sia quella oggi più diffusa nell'italiano (con *se-* iniziale), ma una variante del tipo *˹susamo˺*, di cui oggi non sembra esserci traccia, ma che doveva circolare un tempo in Italia. Il corpus *OVI* restituisce un *susamo* nel *Serapiom*, accanto al quale andrà ricordata la var. sett. *susimano* del *Milione* di Marco Polo (cfr. *GDLI*, s.v.; il lucchese Giuseppe Santini ricorda che il sesamo «chiamanlo i Greci volgari *susimani*; SANTINI 1604). Si consideri anche l'occorrenza di un *susuma* 'sesamo' nel ms. *b* contenente il volgarizzamento d'area toscana del trattato della falconeria di Moamin (cfr. GLEßGEN 1996: 824). Del resto, già in GOIDÀNICH 1914: 33 le forme con *su-* del tipo in esame sono spiegate con confronto ai neogreci *σουσαμι* 'sesamo' e *σουσαματον* 'schiacciata con sesamo'.

Il tipo *˹sosamiello˺* sarebbe quindi da analizzare come derivato di *susamo* suffissato in *-ello* (come confermano anche le voci abr. e sal.) e in ogni caso non come incrocio di *sesamo* (o *susamo*) e *miele*, rimotivazione paretimologica chiaramente dovuta alla ricetta. Allo stesso modo, le varianti come sic. *sursameli*, con passaggio da *-ll-* e *-l-* per influsso di 'miele', andranno considerate come influenzate anche da *sorsare* nel senso di 'bere' (sic. *sursari*), forse anche in riferimento alla gran quantità di miele richiesta per la preparazione del dolce.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: D'ASCOLI 1993

[192] Un altro dato da considerare è che derivati del fr. *soursumé* si trovano soltanto in Calabria. In Campania, area a cui riconducono tutte le prime attestazioni della parola, la 'carne affetta da cisticerco, panicata' si definisce *cammarata*.

tarallo s.m.

lat. TORULUs con cambio di suff.

‘ciambella dolce o salata che può assumere dimensione e consistenza diversa in base alle tradizioni locali’

Doc. dial.: XVI-XVII sec., VelardinielloFarsa, 9: «Chesto mestiere so che non me falle: / Ire a pescare, o vennere *taralle*»; ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 32, 197: « Quattro tozze de pane e no *tarallo*, / Che me creo ca teneva lo patrone / Appiso pe quanno ha lo strangoglione»; 1628, ZitoAnnotaziune, 89: «na catenella de case caualluccie ’ncapo; na ’nzerta de *taralle* ncanna»; 1666, Valentino-Napole, 40: «Pecchè non mancarrà cierto Don Dieco / darence li *taralle* co lo grieco»; 1699, StigliolaEneide, 303: «Smafara Aglino co no cuorpo orrenno / De lanza, e comme a ’nzerta de *taralle* / Sfrecoliaie de Fegio la rotella / D’acciaro, e le squartaie la coratellao, e le squartaie la coratella; ante 1711, TullioCianna, I XII 231: «A te Marcone mazzeca; (Esce co no *Tarallo*, e lo vino.)»; 1731, SaddumeneZitelle, I XI, 18: «A chi è ncappata li vascuotte li pareno *taralle*»; 1768, LorenziLuna, I VI, 22: «Pappagallo, pappagallo, / Tu che vuoi? fico, o *tarallo*?»; 1783, LongoGuida, II III, 54: «mmutazio loce, ncagnatio fortunam, / Deceva a Napole no felosofone, / Che benneva *taralle* a lo Pennino»; 1789, RoccoVirgilio, 107, 281: «se fanno comme a ttuortane e *ttaralle* / le bipare, e le vasta no pertuso /pe se 'nficcare»; 1826, PiccinniPoesie, 55: «Stipa ssa vocca pe ffico e *taralle*»; 1861, CuorpoDeNapole, 266, 1064: «Lo Cielo è na pagnotta, lo sole è no *tarallo*, la luna na fresella»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo cafettiere ambulante*: «Ve nce pozzo appariccchiare!.. / No *tarallo* ve pigliate / E la zuppa state a ffà!..»; 1894, ScarpettaCazune, II VI: «Nu mese fa vennette no *tarallo* a D. Gaitano lo barbiere che sta a Santa Lucia»; 1895, RussoCantastorie, X, 20: «Magnammo, guvernammo sti cavalle, / e doppo po', parlate 'e chi vulite!... / Mo' m'accattasse na sporta 'e *taralle*»; 1907, CapurroCarduccianelle, *’A picciulità*, 36: «Colla e puntine, ’nu ricienteseme, / pupe, pasture, scene, presebbie, / chibbi, cavallucce ’e cartone, / cunfettielle, surbetta, *taralle*...»; 1920, VivianiSposalizio, I, 150: «A tte ’o *tarallo*, a tte ’a figura ’e San Pascale e a tte ’o San Francisco»; 1952, PostiglionePrimavera, *Carmela*, 38: «E parlaieme, accussì, tutta ’a serata, / nfra nu *tarallo* e nu bicchiere ’e vino»; 1995, PisaniManifesto, 11: «tutte assettate / ncopp’ ’e ruvvine ’e ’sta citta-cadavere / mbriacanno ’e core vuoste / cu ’e vermicielle a vvongole, ’e *taralle*».

Altra doc.: CRISCI 1634: 297 *taralli*; LATINI 1694: 17 *taralli*; || GUAITI 2010: 37 *tarall* (*nzogna e pepe*); CAMPANIASF 2018: 40 *taralli*; || DEL TUFO 1588, 64 *taralli*, (56 *taralluccio*); GUIDATCI 1931: 372 *taralli*.

Doc. less.: Nap. in ordine cronologico D'Ascoli (di Altamura aggiungere la data) || Campana, in ordine alf. per regione **(CE)** Pignataro maggiore: *taràllo* 'ciambella'; **(AV)** Aquilonia: *taraddrə* 'tipico dolce pasquale'; Calitri: *taragghiə* 'tarallo, piccola ciambella'; Bagnoli Irpino: *taràddu* 'tarallo'; Bisaccia: *taraddo* 'tarallo, ottimo assuppastòmeco, asciugastomaco'; Gesualdo: *turadde* 'tarallo'; Guardia dei Lombardi: *taraddru* 'Tarallo'; Lioni: *taraddo* 'tarallo'; Montaguto: *taralle* 'tarallo'; Montefalcione: *tarallo* 'tipico dolce paesano di forma rotondeggiante'; Montella: *taràddro*, 'tarallo'; Montemiletto: *tarallo* 'ciambella'; Nusco: *tarallu* 'tarallo'; Torella dei lombardi: *taraddo* 'tarallo, biscotto a fonila di ciambella'; Sturno: *taràllo* 'Ciambella (pasta di farina, uova, zucchero e burro, ridotta in forma di cerchio)'; **(SA)** Aquara: *tarallo* 'tarallo, ciambella'; Caggiano: Tarallə 'biscotto a forma di ciambella'; Sarno: *taràllo* 'biscotto secco rotondo, fatto con farina e ingredienti vari';

Var e der.: *tarallino, taralluccio, taraddo, taragghio, turadde*.

Sint.: *taralli di Castellammare, taralli frolli di Afragola.*

Comm.: La parola, utilizzata in Campania come altro in Italia per indicare oggetti gastronomici di forma tondeggiate, è stata oggetto di una recente e accurata analisi storico-linguistica, cui si rimanda anche per le questioni relative alla ricostruzione etimologica (BARBATO 2018). Ci si limita qui a riportare la documentazione storica e contemporanea campana, sottolineando solo l'assenza della parola nei ricettari ottocenteschi[193], dato che, parallelamente a quello della sostanziale monotonia descrittoria della lessicografia, lascia intuire che la parola abbia assunto, nel tempo, la funzione di iperonimo, e che oggi sia utilizzata, salvo rari casi, in modo piuttosto generico, per indicare ogni prodotto da forno rotondo, di piccole o medie dimensioni e di consistenza morbida o biscottata.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

[193] Sebbene in Cavalcanti sia presente il dim. *tarallini*, manca una ricetta dei *taralli*. Il diminutivo è utilizzato talvolta come termine di paragone della forma da conferire ad altre preparazioni, come la *croccanda di mandorle* (cfr. CAVALCANTI 1839: 163).

tarantiello s.m.

dal top. *Taranto* + suff. dim. *-ello.*

1. ‘salume ottenuto dalla ventresca del tonno’
2. ‘ventresca del tonno conservata sottolio’

Doc. dial.: 1590-1615, BracaFarza, 83, 129: «Dativo: huic radice, ’a pastenaca. / Accusativo: hanc saraca, ’o *tarantiello*»; ante 1632, BasileCunto, 7, I, 144: «A Dio pastenache e foglia molle; a Dio zeppole e migliaccie; a Dio vruoccole e *tarantiello*»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 48, 18: « No muorzo de speniello, / No pcco de tonnina o *tarantiello*»; 1826, PiccinniPoesieNap, 78: «Ntavola, li vacante sò guarnute / De *tarantiello* d’alicesalate»; 1861, CuorpoDeNapole, parl. / pagina: « E mmeglio si la votammo a ttarantella ca lo *ttarantiello* mena seta e abbruscia nganna»; 1902-1907, RussoBorghesia, *Quaresima*, 278: «Sempre sarache! Sempre *tarantiello*! / Sempe vruòccole ’e rape strascenate!»;

Altra doc.: CRISCI 1634: 86 *tarantello*; LATINI 1694: 31 *tarantello*; CORRADO 1773: 74 *tarantello*; M.F. 1828: 14 *tarantello*; CAVALCANTI 1839: 338 *tarantiello*; PALMA 1881: 36 *tarantello* || --- || DEL TUFO 1588: 44 *tarantello*; GUIDATCI 1931: 381 *tarantiello*; PAT 2020.

Doc. less.: Puoti: *tarantiello* ‘salume della pancia del pesce tonno, sorra’; Volpe: *tarantiello* ‘sorra (salume della schiena del tonno) – tarantello (quello della pancia) – spinello (quello di mezzo alla schiena); D’Ambra: *tarantiello* ‘salume fatto della pancia del tonno, sorra’; Rocco: *tarantiello* ‘sorra’; Andreoli: *tarantiello* ‘salume fatto della pancia del tonno, sorra’; D’Ascoli: *tarantiéllo* ‘salume preparato con pancetta di tonno, sorra’; Coppola: *tarantiéllo* ‘ventresca, sorra, salume fatto dalla pancia del tonno, assai comune a Taranto’; || **(SA)** Torella dei Lombardi: *tarantiéddi* ‘cibarie prelibate di cui non poteva disporre la povera gente. A chi non gradiva il pasto preparato si diceva: *e mó te itiàngi li taran tiàddi*, per fargli intendere che restava digiuno. Forse derivato da tarantello o tarantiello, salume fatto con pancetta di tonno che prende il nome dalla città di Taranto’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: Il *tarantiello* è un salume che si ottiene dalla lavorazione della carne di tonno (prevalentemente rosso), del quale viene selezionato un particolare tipo di filetto ricavato dalla zona intermedia tra il ventre e la parte magra del pesce. Il prodotto, di difficile reperimento a causa del regolamento UE 2016/1627 che

pone limitazioni alla pesca del tonno rosso, è protagonista di una sagra in San Gennaro Vesuviano, nell'ambito della più ampia Fiera Vesuviana[194]. Dal 2016 il *tarantiello* è inserito nell'elenco dei *prodotti agroalimentari tradizionali* aggiornato annualmente dal Ministero delle politiche agricole come tipico della regione Campania. Nonostante questa affermazione di tipicità, la storia del *tarantiello*, ricostruibile attraverso le fonti, restituisce l'immagine di un prodotto ampiamente diffuso sulla penisola italiana, con particolare concentrazione nel centro-sud. Nel Medioevo la parola *tarantello* non designava una preparazione finita, quanto, piuttosto, il taglio di carne di tonno, poi variamente utilizzato e condito. Conferma di questo dato viene dalla prima attestazione della parola, che appare, nella variante *tarantellu*, in un documento siciliano del 1380 (*TLIO*) all'interno di un elenco in cui figurano le parti vendibili del tonno associate al valore commerciale. Fonti successive forniscono informazioni sulle modalità d'uso di questo taglio pregiato ed in esse si trova già il seme di quello slittamento che porterà da *tarantello* inteso unicamente nel senso di 'materia prima' a *tarantello* come 'prodotto finito' o 'preparazione' autonoma, in genere di alto valore gastronomico, oltre che economico.[195]

La prima attestazione culinaria del prodotto si trova nel ricettario del Maestro Martino (che fornisce indicazioni sul suo utilizzo. Da questo brano si può dedurre che, già all'altezza del XV secolo, il tarantello non fosse venduto come semplice taglio da cucinare (come accade oggi, ad esempio, per il filetto di tonno), ma subisse una lavorazione con del sale che lo rendeva «sodo et duro et non molle» (MAESTROMARTINO 1456-1467), caratteristiche dalle quali, secondo il cuoco comense, era possibile riconoscere il tarantello migliore. Negli stessi termini si esprime sul prodotto il Platina (SACCHI 1508), che suggerisce un metodo di dissalazione del tarantello consistente nell'immergere il pezzo in acqua, aceto e prezzemolo aggiungendo: «Poi bene lavato e repurgato in aqua il cuocerai. E non troppo. Poi tralo e riponilo nel aceto. E bene macerato in esso, quando vorai ne potrai mangiare» (SACCHI 1508). Nei testi di cucina successivi (SCAPPI 1570; ROSSELLI 1626;), la salatura sembra essere la caratteristica immancabile del

[194] https://www.ilmattino.it/napolismart/in_evidenza/corteo_storico_investitura_catapano_parte_la_405_fiera_vesuviana-3975731.html [ultima consultazione 25-08-19].

[195] Slittamenti di questo genere sono piuttosto diffusi in cucina. Un caso celebre è rappresentato da *caffè*, che indica allo stesso tempo il prodotto e la materia prima da cui esso si ottiene. In generale, comunque, questo procedimento denominativo si riscontra soprattutto nell'ambito dei salumi o dei tagli di carni. Basti pensare al *prosciutto* che, prima ancora d'essere un insaccato, è una parte del maiale. In quest'ultimo caso, la realizzazione del passaggio *materia* > *prodotto* è ancor più evidente se si considera che con il termine *prosciutto* vengono indicati anche prodotti ottenuti da parti diverse del maiale o di altri animali.

tarantello che, prima di essere consumato, necessitava di un processo volto all'eliminazione del sale in eccesso. Dal punto di vista gastronomico, insomma, il tarantello subiva una lavorazione in parte affine a quella, tutt'oggi in uso, del merluzzo che, una volta salato, assume una nuova denominazione (baccalà). Un simile procedimento denominativo non coinvolse, invece, il tarantello, che mantenne il nome del taglio di tonno da cui esso era ricavato. La salatura finì per diventare l'elemento distintivo di questa parte del pesce, tanto che già nel 1614 due autori di ambiti diversissimi, Adriano Politi e Pantero Pantera (POLITI 1614; PANTERA 1614) parlano del tarantello come di un salume. In particolare, il primo lo relaziona, come già aveva fatto Scappi, alla sorra, glossandolo con «salume di pancia di tonno»; il secondo lo colloca in un elenco di «salumi» che un'armata marittima deve portare a bordo. Altrettanto utile ai fini di una più precisa definizione del referente è la testimonianza di Vittorio Lancellotti da Camerino, che riportando l'elenco di piatti serviti nel corso di un banchetto offerto dal cardinal Borghese a ventidue cardinali nel 1608, informa che vennero serviti:

> Salami fatti al naturale, di Salamone, tarantello, luccio fresco, battuto ogni cosa insieme, con fettoline intiere di grasso di tarantello, stagionato con spetiarie d'ogni sorte, con oglio buono, fattone pastume, si formò il salame in una salvietta polita, dandoli la sua forma… (LANCELLOTTI 1627: 35)

L'origine della parola è riconducibile, secondo fonti autorevoli (*DEI*; *DI*), al toponimo *Taranto*. In particolare DEI motiva il legame con la città considerandola come il principale centro di diffusione della sorra, salume a base di carne di tonno. DEI parte, tuttavia, da un'attestazione tarda (il già citato SCAPPI 1570) dalla quale risulta che il tarantello ha ormai pienamente assunto il significato di 'salume'. La prima attestazione registrata dal TLIO in cui il tarantello è ancora un taglio (e non un prodotto) e altri elementi come la presenza, in Sicilia, Sardegna e Spagna, della parola nel significato originario, consentono di postulare un'origine sì connessa al toponimo, ma non connessa in forma diretta, almeno in una prima fase, alla produzione del salume. Il primo tentativo etimologico si trova in un trattatello sui pesci romani (GIOVIO 1524) in cui si legge che in Roma la ventresca salata del tonno era detta *tarentellum*, poiché nella città di Taranto, il cui golfo era già allora ricchissimo di pesci, si era soliti salare il ventre dei tonni[196].

[196] Per completezza d'informazioni si segnala che, nella tardo-quattrocentesca (o primo-cinquecentesca) *Storia di Ottinello e Giulia*, pubblicata da Alessandro D'Ancona nel 1867, i termini etimologici vengono comicamente ribaltati: non è il *tarantello* a prendere il nome dalla città, ma

Di simile posizione è pochi anni dopo Scappi, che lega il nome del prodotto alla città dove maggiormente si produceva (DE NICOLÒ 2011: 68). Questa interpretazione, per quanto convincente e del tutto compatibile con i processi denominativi che coinvolgono, in genere, il lessico della gastronomia, non è sufficiente a spiegare perché, in origine, con *tarantello* si designasse la ventresca del tonno pur in assenza di lavorazione.

Il tarantello rappresenta tutt'oggi un taglio particolarmente pregiato, il cui valore economico è proporzionale alla rarità della sua presenza sul mercato. Questa rarità, oltre che alle leggi europee in tutela del tonno rosso, è dovuta al fatto che non da tutti i tonni può essere tratta questa parte: è necessario, infatti, che gli esemplari siano sufficientemente grandi da permettere di operare sulla carne in maniera tale da "ritagliare" l'area tra la parte grassa e la parte magra. Non è da escludere che in passato Taranto potesse essere particolarmente rinomata per la vendita e l'esportazione di tonni di grandi dimensioni (i soli dai quali poter trarre il tarantello) i quali venivano pescati in località affacciate sul golfo della città, come Nardò o Gallipoli[197].

È possibile, quindi, immaginare, per la parola *tarantello*, una trafila definibile in tre fasi: 1. diffusione della parola nel significato di 'taglio del tonno'; 2. ambiguità o sovrapposizione semantica tra questo significato e quello di 'salume di tonno' in alcune aree della penisola[198]; 3. imposizione di uno dei due significati in aree diverse della penisola. Sembra, infatti, che nelle aree in cui la pesca del tonno è profondamente affermata (Sicilia e Sardegna in testa), si sia affermato anche il significato, per così dire, originario di 'taglio del tonno',[199] laddove nelle aree a scarsa o nulla vocazione alla pesca di questo pesce sia giunto, assieme al

è la città che, edificata grazie alle fortune trovate in una botte piena di *tarantelli*, prende il nome di Taranto (D'ANCONA 1867: 18).

[197] «Il mare Ionio, ceruleo e ridente, che forma la rada, e che circonda Gallipoli è prodigo de' suoi doni. Vi si osserva, e vi si pesca del pesce in abbondanza, e di varie specie, cosicchè oltre l'uso degli abitanti, se ne fa altrove in tutt'i giorni del gran trasporto, restandone provveduti non solo i Paesi limitrofi, ma anco quelli di maggior distanza. È la sola Gallipoli tra i luoghi marittimi della Provincia, che nel seno del suo mare offre la tonnara, e colla pesca dei tonni e di altri pesci di questo genere ne somministra alle popolazioni adjacenti» (RAVENNA 1836: 74). L'autore aggiunge, in nota: «Antichissima è la pesca de' Tonni in Gallipoli, come del pari è molto remota la concessione che n'ebbe» (*Ibidem*).

[198] Che Taranto fosse poi divenuta celebre per la produzione o almeno per l'esportazione di un particolare salume ricavato dal tonno non è dato da escludere, per quanto difficile da confermare allo stato attuale delle fonti.

[199] In aree come la Sardegna o la Sicilia, la parola *tarantello* indica, infatti, il taglio del pesce che subisce un processo di lavorazione minimo, atto a non intaccare il sapore naturale della carne (il ricavato viene lavorato con acqua e sale, conservato in olio di oliva e successivamente venduto in barattoli di vetro o latta, come si fa, del resto, anche con parti meno pregiate del tonno).

referente (caratterizzato, si noti, dalla possibilità della lunga conservazione), il significato di ‘salume di tonno’. Sembra essere questo il caso di Napoli, in cui la pesca del tonno non rappresenta una fonte economica di rilievo.

La prima attestazione della parola *tarantiello*, con dittongazione metafonetica, in ambito napoletano, risale al 1543, in un manoscritto in cui ancora figura nel significato di ‘taglio del tonno’, inserito in un elenco di parti di pesce (FENICIA 1996: 143). Curiosamente la parola viene associata alle due specificazioni *di Sicilia* e *di Spagna*, dato che, in senso lato, conferma l’affermazione di un simile valore semantico in queste aree del mediterraneo. Il *tarantiello* riappare poi nella *Farza de lo mastro de scola* di Braca dove è associato alla *saraca* (it. *salacca*), nome dato a diverse varietà di pesce conservate sotto sale e così rivendute. Il napoletano Michele Zappullo ci informa, ancora, parlando di un «pesce detto Manati» che «la sua carne fresca al gusto pare di vitella, e salata è miglior di *tarantiello*» (ZAPPULLO 1609: 484). In brani letterari il *tarantiello* ritorna in Basile e altrettanto interessanti risultano le attestazioni in manuali di cucina di area napoletana. Queste riferiscono del *tarantello* o *tarantiello* come di un vero e proprio salume spesso utilizzato come accompagnamento ad altre pietanze (dati confermati, ancora per il pieno Novecento, dalla GUIDATCI). In particolare, Cavalcanti paragona o sostituisce di frequente il prosciutto con il tarantello, fornendo un prezioso indizio circa la consistenza del prodotto e la modalità di consumo (pare, infatti, che il tarantello venisse tagliato a fette, come un moderno insaccato).

Diff.: prov. di Napoli.

Prep. affini: ---

FONTE: PAT 2020.

toma s.f.

dal prov. *tumo* ‘sorta di formaggio fresco’.

‘formaggio fresco non ancora sottoposto a salatura’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: --- || **(SA)** Caggiano: *tòma* ‘formaggio fresco senza sale, prima che inizi cioè il procedimento per la stagionatura’; Palomonte: *toma* formaggio fresco; San Rufo: *toma* ‘formaggio fresco non ancora salato’; Sassano: *toma* ‘formaggio fresco’; Teggiano: *tòma* ‘toma, pasta ottenuta dalla cagliata che con la lavorazione viene trasformata in formaggi, caciocavalli, mozzarelle, ecc.’.

Var e der.: ---

Sint.: ---

Comm.: In Campania, il tipo *ˊtomaˋ* è utilizzato per indicare un formaggio fresco, consumato prima di subire la salatura e la stagionatura. La parola si trova anche in Calabria, per la quale NDDC registra *tuma* ‘pasta fresca del cacio prima d’essere messa nelle forme’, e con la Basilicata, dove si trova *tum* per ‘tuma, toma’ (BIGALKE). Varianti di essa si trovano, numerose e lungamente attestate, anche in Sicilia, dove vale, come in Campania, ‘formaggio fresco non salato’. Il tipo è documentato anche nei dialetti settentrionali e si estende da nord fino all’appennino tosco-emiliano: per Como si segnala *tomma* ‘formaggio cattivo’ (MONTI 1845); nel bergamasco *tomasciòl* indica ‘quella parte caciosa del latte, quagliata con presame, quindi cotta, premuta e salata, che si mette nel cascino’ (TIRABOSCHI 1873). Altri dati relativi alla distribuzione del tipo sono rintracciabili in *AIS* alle cc. 1204 ‘panna’ (P. 500), 1209 ‘formaggi’ (cp), 1215 ‘latte cagliato’ (P. 179 e cp ‘cacio fresco ancora nella caldaia o appena levato dalla caldaia’), c. 1217 (e cp ‘cacio pecorino’), mentre cfr. *FEW* 13/220-21 per dati relativi alla Francia, dove la voce è molto vitale (specie nel sud) e utilizzata per indicare un ‘formaggio fresco’ o il ‘latte cagliato’. Nel piemontese la voce è ben documentata: *tuma* indica un ‘formaggio grasso e fresco’ e *tomin* sta per ‘formaggio fresco’ e per ‘cacetta’, significato, quest’ultimo, che secondo *REP* si è sviluppato recentemente. Nella variante *tuma* la parola è avvertita come “dialettale” secondo il *GraDIt* (indicazione che decade per la var. *toma*), ed è glossata come ‘piem. formaggio tipico del Piemonte e della Valle d'Aosta, toma’ e ‘sicil., calabr. cacio pecorino fresco, non salato e non ancora messo in forma’. La *toma* piemontese vanta attualmente il marchio DOP, e ben dieci formaggi noti come *toma* o *tuma*

sono stati dichiarati PAT della regione, contro i pochissimi riconoscimenti di prodotti con medesima denominazione in altre regioni (Sicilia e Basilicata).

La voce, giunta nell'italiano attraverso i dialetti, è inserita in *DEI,* che ricostruisce, con *REW*, un lat. volg. *TŌMA, a sua volta dal gr. *τομή* 'taglio', con il sostegno semantico di *mozzarella, scamorza,* il bellun. *tosela* 'cacio fresco', dal sett. *toso* 'tosato, tagliato' e il cal. (ma anche campano) *pezza* 'forma di cacio'. Il centro di diffusione della voce, secondo DEI, sarebbe da individuarsi nella colonia greca di Marsiglia. L'ipotesi proposta da DE GREGORIO 1920: 406, secondo cui il tipo deriverebbe dal lat. TUMOR, è fermamente rifiutata in *VSES* (s.v. *túma*) per la selezione del nominativo e perché «fantasios[a] semanticam. e indefinibile foneticamen.». *REP* esclude, da parte sua, l'ipotesi di NIGRA 1878 (:289) che spiega fr. *tomme*, prov. *toumo* e piem. *tuma* come voci derivanti dalla metatesi di *mota* 'formella circolare di concia', 'torba compressa', presente, con questi significati, nelle stesse varietà e con il sign. di 'formaggio' nella Svizzera romanza[200]. La discussione intorno all'etimo del tipo ⸢*toma*⸣ è stata ricca di contributi, ma non può considerarsi chiusa, sebbene si tenda oggi a preferire l'ipotesi di un'origine preromana, probabilmente di area alpina, considerata la distribuzione delle varianti (così *VSES*).

L'alto numero di prodotti caseari riconosciuti dai marchi DOP e PAT in Piemonte non è da considerarsi come dato puramente commerciale. L'implicazione linguistica è il forte radicamento, in questa regione, della parola, utilizzata per definire un prodotto tipico di antichissima origine. È chiaro, già a partire da queste indicazioni, che la voce *tuma* debba essere considerata prestito galloitalico nelle regioni meridionali della penisola, nonostante *FEW* (13/2, 21) si schieri contro questa ipotesi. Per la presenza della voce in Sicilia (documentata dal XIV secolo) VALENTI 2011: 80 immagina «una convergenza di tradizioni, appunto quella prov. da una parte e quella git. dall'altra», considerata la vitalità del tipo nel sud della Francia. *VSES* si esprime nettamente in favore di un prestito galloitalico: « Invece l'origine galloit. va preferita, perche *t.* si aggiunge ad un gruppo di antichi termini pastorali d'importazione che non possono essere normannismi e non si vede quale immigrazione possa avere portato dal sud della Francia». Quanto alla presenza di ⸢*toma*⸣ in Calabria e Basilicata, *VSES* ipotizza che si tratti

[200] Il tipo ⸢*mota*⸣ è registrato alla c. 1215 cp 'cacio fresco nella caldaia o appena levato dalla caldaia' al p. 123 (Brusson, Aosta), accanto al tipo ⸢*toma*⸣ pure presente nella stessa sezione. Saranno forse da considerarsi ottenute per metatesi proprio le varianti di ⸢*mota*⸣, se non riconducibili ad altro etimo.

di sicilianismo (come nel caso di alcuni arabismi), mossosi nell'ambito delle migrazioni stagionali.

Non sembra essere stata presa in considerazione l'esistenza di *ˈtomaˌ* in Cilento e in alcuni comuni limitrofi (Palomonte e Caggiano). Quest'area è probabilmente da considerarsi come zona di ulteriore irradiazione del sicilianismo, il cui limite estremo è rappresentato da Muro Lucano. La semantica, del resto, è praticamente identica a quella siciliana, calabrese e lucana, dacché il termine vale ovunque 'formaggio fresco non salato'. La presenza del valore di 'pasta che si ottiene dopo la cagliatura del latte', presente nel solo centro di Teggiano, conferma l'ipotesi del sicilianismo, poiché il significato è condiviso con la Sicilia (cfr. VALENTI 2011: 80).

Diff.: prov. di Salerno.

Prep. affini: ---

FONTE: VECCHIO 1997.

tòrtano s.m.

forse da un lat. lat. *TORTONUS ‘ritorno, attorcigliato’.

1. ‘pane a forma di ciambella’
2. ‘pane a forma di ciambella condito con strutto, salumi e formaggi, tipicam. pasquale’
3. ‘dolce a forma di ciambella, tipicam. pasquale’

Doc. test.: 1450-1475, DeRosaRicordi, 16, 658: «cepolle, rise, ame(n)dole, semola, chiappare, pane *tuortane,* pane de Nola»; XVI-XVII sec., Velardiniello-Storia, 130: «Oh vita nzuccarata comm’ammendola! / Lo *tortano* cchiú gruosso de no tummolo!»; XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, 136: «Tann’era magnà ’nchella vecchia aitate / che maie mancaro *tuortene* a l’ancino!»; 1611, Fiorillo-Ghirlanda, 164, 53: «O che schianta de *tortano* fellato!»; 1678, Sgruttendio-Tiorba, 8: «le trezze fatte à *tortano* s’attacca, / E mille zagarelle se nce nzecca»; sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, 69, 38: «Vi’ che sciorte de *tuortene* asciorate, / Che siesche de palate e palatune»; 1751, TrincheraCicisbeo, I XIV, 17: «Tengo *tuortene,* e le pagnotte / co lo ssale, toste, e ben cotte, pe chi vole rosecà»; 1760-1783, CerloneCronvello, I IV, 146: «Io era panettera de Puortece, vicino Napole, e benneva pane janco, *tuortane*, e freselle»; 1773, LorenziTamburo, II I, 40: «Quando facimmo / Lo ppane la mattina, no ve dico / Li *tortane*, e le pizze»; 1789, RoccoVirgilio, 107, 281: «se fanno comme a *ttuortane* e ttaralle / le bipare, e le vasta no pertuso /pe se 'nficcare»; 1867, Trovatore, 170, 2: «le bbutte de vino de lignammo , li *tuortene* de pane de carta pista; ’nzomma ogne ccosa a ll'apparenza»; 1868, Trovatore, 134, 3: «Nientemeno che bo na vacca, lo llatte, na pizza e no *tortano*…»; 1874, PetitoCicuzza, I I, 472: «no pieze e carne e nu quarte e a terze parte e nu *tortene* e pane»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo fornaro*: «Fascine, fuoco e ccennere / Sto sempe manejanno, / Palate, e porzi *tortane* / lo saccio fa nfornà!»; 1875, JaccarinoGalleria, *L’ovajola*: «La nnammorata pure à da lo nnammorato / Doj ova co lo *tortano* che già se l’à magnato»; 1877, Spassatiempo, 2, 1: «Vi’ che *tuortene* aggio fatto, / zeppolelle ammartenate, / pe no grano nne do’ quatto» [*Lo zeppolajuolo*, L. Chiurazzi]; 1877, Spassatiempo, 25, 1: «Non è *tortano*, o pagnotta, no paniello, o na palata»; 1881, ScarpettaPecore, II V: «Na turtiera d’alice che m’aggio fatto fà mò mò da lo pizzajuolo a lo puntone, dduje *tortane* de pane fresco e nu fiasco de vino zagarese»; 1899, ScarpettaPupa, I IV: «Allora ch’ha fatto teneva dinto a lo mantesino na meza provola, e miezo *torteno* de pane ch’aveva accattato pe portarlo a casa»; 1900, ScarpettaNanassa, II VI:

«(Ha fatto lo *tortano* co la nzogna!)»; 1931, VivianiOmmo, 188: «miezo *tortano* 'e pane, quanno è doppo, / pe' fa' 'a spugnetta a stommaco abbuffato»; 2008, LanzettaPeriferia, I II: «A me me facite ridere pecché fino a mò ve site sempre interessata de' fatte da signora 'e coppo, chella 'e sotto, comme se fa 'o ragù, quanta 'nzogna ce vo' 'ndo *tortano*».

Altra doc.: --- || --- || Guida TCI 1931, 368 *tòrtano* (*ch'e cicule*);

Doc. less.: Scoppa 1526: *tortano* (s.v. SUMALIA); Volpe: *tortano* 'Pane a ciambella, tortello a ciambella, bracciatello'; D'Ambra: *tortano* 'ciambellone, bracciatello'; Rocco: *tortano, torteno* 'pane di un rotolo a forma di ciambella'; Andreoli: *tortano* 'pane a ciambella, ciambella, accresc. ciambellone'; Altamura 1956: *tòrtano* 'pane a forma di ciambella'; D'Ascoli: *tòrtano* 'pezzo di pane di forma circolare, ciambellone, ciambella'; Coppola: *tòrtano* 'pane attorcigliato a forma di ciambella, ciambellone; piatto pasquale napoletano; ciambella rustica di pasta di pane ripiena di salumi, formaggi, strutto e pepe, cotta al forno' || **(NA)** Striano: *tòrtano* 'dolce pasquale'; **(CE)** Marcianise: *tòrtene* 'panella rotonda, anche farcita'; Mondragone: *tòrtano* 'ciambèlla di pane grande e piccola'; **(BN)** Benevento: *tòrtene* 'ciambella rustica o dolce'; Colle Sannita: *tòrtene* 'impasto di farina e uova'; Pietraroja: *tòrtanu* 'Pane o rustico a ciambella'; Paupisi: *tòrtano* 'Ciambella dolce, Panettone casareccio, a forma di ciambella'; San Bartolomeo in Galdo: *tòrtənə* 'dolce a forma di ciambella'; Solopaca: *tòrtano* 'dolce casereccio, una sorta di ciambella'; **(AV)** Andretta: *tòrteno* 'torta, focaccia'; Aquilonia: *tòrteno* 'pane pasquale a forma di corona circolare'; Bisaccia: *tòrteno* 'Pane a forma di ciambella'; Castel Morrone: *tòrtene* 'ciambella'; Fontanarosa: *tortano* 'dolce tipico del periodo pasquale, simile ad una ciambella, preparato con farina, uova, zucchero, lievito e limone'; Gesualdo: *tòrtene* 'grossa ciambella'; Guardia dei Lombardi: *tortənu* 'pizza con ciccioli e grasso di maiale'; Lioni: *tòrteno* 'focaccia con frittelle (frittole), a forma di ciambella'; Montaguto: *tòrtene* 'pizza con ciccioli e grasso di maiale; pane ottenuto con pasta contorta e rosso di uovo'; Montella: tòrtano 'pane a ciambella'; Morra de Sanctis: *tòrtenu* 'torta rotonda, a volte con le cicciole. In tempi antichi, il giorno del giovedì Santo, il Sacerdote, dopo aver lavato i piedi di dodici persone, scelte spesso tra i più poveri del paese, regalava a ciascuno di loro uno di questi *torteni*. Oggi i 12 adulti sono sostituiti dai bambini'; Morcone: *tòrtano* 'pizza o ciambella rustica, a base di ingredienti di maiale'; Nusco: *tortanu* 'pane a forma di ciambella'; Paternopoli: *tòrteno* 'pane a forma di ciambella, guarnito con uova sode, preparato in occasione della Pasqua'; San Mango sul Calore: *tòrtano* 'pane a forma di corona circolare. Si prepara nel periodo pasquale e si consuma dopo che è stato benedetto'; Torella

dei Lombardi: *tòrteno* ‘pane a forma di ciambella, guarnito di uova, che si usa preparare per la Pasqua’; Villamaina: *torteno* ‘dolce a ciambella che si prepara a Pasqua’; Volturara Irpina: *tòrtano* ‘ciambella di pane preparata per la Pasqua’; **(SA)** Caggiano: *tòrtanə* ‘pane a forma di una grande ciambella’; San Rufo: *tortano* ‘forma di pane circolare con un grosso vuoto al centro, le cui fette benedette venivano distribuite in chiesa in occasione delle feste pasquali e precisamente la sera di giovedì santo’; Sarno: *tòrtano* ‘pezzo di pane a forma di ciambella’; Sassano: *tòrtano* ‘pane dal peso della pagnotta, a trecce e chiuso a ciambella, tipico del pranzo di Pasqua. Della stessa forma la *cundura* e quello nostrano che si farcisce con *cicule*’.

Var e der.: *tortanone, turtaniello, tortaniello*.

Sint.: ---

Comm.: Con il tipo *ˈtortanoˌ* si identificano, in Campania, tre diverse preparazioni il cui consumo è legato, generalmente, alle festività pasquali. Sia esso un pane semplice o variamente condito con salumi o formaggi (in quest’ultimo caso si tratta, probabilmente, di una “evoluzione” della versione semplice), sia esso un dolce, il *tortano* è sempre caratterizzato da una forma circolare con buco al centro. Delle tre tipologie descritte nella sez. dedicata ai significati, la seconda è certamente quella più conosciuta, poiché tipica del capoluogo campano, oltre che di molte località delle province interne. Meno noto è invece il *tortano* dolce, diffuso soprattutto nella provincia di Benevento (e in qualche località dell’avellinese), caratterizzato, oltre che dalla forma a ciambella, da una copertura di glassa di zucchero decorata con confetti e *riavulilli*.

Il tipo *ˈtortanoˌ* per indicare pani di forma circolare si rintraccia, oltre che in Campania, anche in Calabria e Basilicata: cal. *tórtana* ‘pane a forma di cerchio, buccellato’ e *tórtanu* ‘id.’ (*NDDC*); luc. *tórtənə* ‘il pane a ciambella ritorto come il cercine’ (anche ‘cercine’, ‘panno torto o attorcigliato, che le donne mettono sulla testa per reggere un carico’; BIGALKE). Il tipo è presente anche nelle province di Frosinone, Latina e Roma, dove è utilizzato per indicare una ciambella dolce ricoperta di glassa (molto simile a quella campana) o aromatizzata con semi e liquore d’anice, tipica del periodo pasquale. Dal punto di vista semantico, quindi, il tipo risulta sostanzialmente compatto, indicando ovunque degli oggetti gastronomici accomunati dalla forma.

Per la storia della parola e del referente è da segnalare l’esistenza di un lat. mediev. TORTANUM (anche TORTONUM) in un registro di rendite d’età federiciana compilato tra il 1249 e il 1250, noto come *Quaternus excadenciaurum Capitinate* e oggetto di una tesi di dottorato discussa nel 2015 (ZECCHINO 2015). Come si

evince dal titolo, il registro fa riferimento alle rendite annuali della *curia* provenienti dal giustizierato di Capitanata, di cui furono censite 33 località oggi facenti parte delle province di Benevento, Campobasso e Foggia. È proprio in località *Sancta Cruce de Memona* (oggi Santa Croce del Sannio, in prov. di Benevento) che i sei *iuratores* nominati per il censimento della zona (uno dei quali era *Matheus Beneventanus*) registrano, come rendita annuale di tale Bartolomeo di Lando, tre soldi, cui si aggiunge «tortonum unum» in occasione delle feste di Pasqua e di Santa Maria (ZECCHINO 2015: 71). Al *recto* della carta seguente, sempre relativa a Santa Croce, si legge di un certo *Iohannes Alexii* che rendeva alla corona «tortanum unum» in occasione di «festa supradicta» (non è chiaro a quale delle tre feste – Pasqua, Santa Maria o Natale – si faccia riferimento, dacché sono tutte citate poco sopra).

L'occorrenza della parola in un documento simile, fortunosamente scampato alla distruzione di carte d'archivio seguita alla congiura di Macchia (1701), è notevole non solo perché anticipa di circa due secoli la prima attestazione volgare dei *Ricordi*, ma anche perché testimonia della longevità del legame tra la Pasqua e preparazioni con simile denominazione. Questo legame, che emerge tutt'oggi dai ricettari e, in parte, dalla lessicografia, non è sempre evidente nella documentazione testuale, dalla quale, tuttavia, è possibile trarre altro genere di informazioni. Interessante, in tal senso, è proprio l'occorrenza nei *Ricordi* di De Rosa, in cui la presenza del sintagma *pane tuortane* rassicura sull'antica natura di prodotto da forno di questa preparazione, confermata, oltre che dalle numerose occorrenze dell'altro sintagma, *tortano di pane* (ancora attestato in Viviani), anche dalla frequente associazione di questo prodotto ad altri come pagnotte, pizze, freselle o focacce[201]. Doveva trattarsi di un pane semplice, distinto dagli altri per la caratteristica forma a ciambella che ha tutt'oggi, ben descritta nel *Virgilio napoletano* di Rocco ma già evidenziata da Scoppa nella glossa alla v. SUMALIA, in cui la parola *tortano* risulta essere sinonimo di altri nomi di oggetti gastronomici di forma simile (*tarallo, vucchillatu, buscutello, pucciolatelli*). Nella documentazione testuale (e così in quella lessicografica) mancano riferimenti alla farcitura

[201] In STROMBOLI 2013: 418: «Cossí la mamma se trovaie avere acquistato no nepote comme na gioia, Luciella trovaie no marito comme no fato e le sore, avuto nova de le grannezze soie, se ne venettero co na facce de pepierno a trovarela; ma le fu resa pizza pe *tòrtano* e foro pagate de la stessa moneta, e co gran crepantiglia d'arma canoscettero ca *figlio de la '‹m›midia è l'antecore*», dove l'espr. *rendere pizza per tòrtano* ricorda da vicino l'it. *rendere pan per focaccia*, giustamente associato da Basile al corrispondente 'ripagare con la stessa moneta'. Ancora nell'Ottocento è documentata l'espr. *piglià pizza pe tòrtano*, con la quale si intende 'prendere una cosa per un'altra'.

a base di salumi e formaggi del *tòrtano*, forse innovazione gastronomica dell'ultimo secolo.

L'etimologia della parola è generalmente ricondotta al lat. TORTILIS con cambio di suffisso (così in *DEDI* e *DEI*). Tuttavia, la distribuzione, in area centromeridionale, di una serie di voci quali *tòrtanu* 'cercine' (*VDS*), *turtanèllə* 'cetriolo a forma ritorta' (*DAM*), e il cilentano *tòrchianu* indicante genericamente 'qualcosa di arrotondato', permettono di postulare una base lat. **TORTONUS* con valore di 'ritorto, attorcigliato', su cui avrebbe agito l'influsso di *torta.*

Diff.: Campania.

Prep. affini: → *casatiello.*

FONTE: D'ASCOLI 1993.

turceniello s.m.

dal p. pass. del v. *turcinià* con suff. dim. *-ello*.

‘involtini di interiora di agnello o capretto’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: --- || --- || ---

Doc. less.: D’Ascoli: *turceniéllo* ‘involtino confezionato con intestini di agnello attorcigliati e arrostiti al forno’. || **(NA)** Torre del Greco: *turciniello* ‘budellino di vitello cotto in padella’; **(BN)** Buonalbergo: *turciniéṉṟo* ‘involto di interiora di agnello lattante tenuto insieme dalle bodelle del medesimo agnello’; San Bartolomeo in Galdo: *turcënéllë* ‘involtino’; **(AV)** Montaguto: *turceniélle* ‘interiora di agnelli o capretti che, condite con prezzemolo, aglio, sale e pepe e avvolte da altre interiora più sottili, si portano quasi a cottura e poi si fanno al sugo o al forno’.

Var e der.: *turcënéllë*, *turciniéṉṟo*.

Comm.: La preparazione, da non confondere con il → *turcinieglio* della prov. di Caserta, è costituita da interiora di agnello o capretto avvolte nell’omento dell’animale e cotte in umido o, più frequentemente, alla brace. Con questo nome, la pietanza è nota nell’Italia sud-orientale: DAM glossa *turcənèllə* come ‘interiora di agnello o di capretto, ravvolte con la rete e con le budella in forma di salsicciotto e arrostite allo spiedo’; VDS registra *turcinieddi* come ‘involtini degli intestini di agnello attorcigliati e arrostiti al forno’. Benché il lemma sia registrato, con significato gastronomico, nella lessicografia di area napoletana, la preparazione non è più diffusa nella zona. La pietanza è invece ancora molto apprezzata nelle aree interne della Campania (in particolare nelle province di Benevento e Avellino), dove tuttavia prevalgono, per la sua definizione, termini più connotati in senso regionale, come → *mugliatiello* e → *abbuoto*.

La v. deriva dal verbo *turcinià* che, assieme alla variante con prefisso intensivo *sturcinià*, è ampiamente attestato in Campania e, in generale, in tutto il sud Italia. Il significato è sempre connesso alle azioni di ‘attorcigliare’ o ‘ravvolgere’, ed è questo sema che entra in gioco nella denominazione della pietanza. Questo processo denominativo accomuna tutti i geosinonimi campani (e non solo) utilizzati per definire la preparazione, e del resto non è dissimile dal processo di formazione dell’it. *involtino*. Rimane tuttavia aperta la questione etimologica legata al verbo, la cui origine non è mai stata discussa approfonditamente. Solo in REWS si trovano riferimenti al verbo cal. *turciniare* ‘attortigliare’ e al sost. abr.

turcẹnèllẹ ‘fastello di tralci, interiora di agnello, vortice’, per i quali è proposto un incrocio tra il lat. CĬRCĬNĀRE ‘incidere un circolo’, e TORNARE. Per motivi prevalentemente fonetici, REWS separa dal cal. e dall’abr. il sic. *turciuniare* ‘torcere’ (assieme al sost. *turciuni*, assente in VS)[202] ricondotto al lat. TŌRTIO, -ŌNE ‘tormento, spasimo’. L’area di diffusione del verbo è comunque ampia, coincidendo con gran parte del sud Italia, e la presenza della variante *turciniare* non è alternativa alla presenza di *turciuniare*. Le varr. coesistono, con significati sovrapponibili, in Campania (*turcinià* e *turciunià*), in Abruzzo (*turcənà* e *turciunà*) e in Sicilia (*turciniari* e *turciuniari*, anche con prefisso *’n-*). Questa circostanza permette di postulare una base comune come **torcinare*, a sua volta da *torciare* (< lat. *TŎRTĬĀRE), tutt’ora diffuso in Campania (dove prevalgono le varr. con *s-* intensivo e con *in-*, *sturcià* – o *storcià* – e *’ntorcià*) e Abruzzo (in DAM: *šturcijà* e *turcià* ‘torcere’). A *torciare* sarebbe stato aggiunto il suffisso *-in(are)* usato per creare verbi deverbali (cfr. i verbi in Rohlfs § 1166 e i parasintetici *attizzinare* < *attizzare* e *avvezzinare* < *avvezzare*, rispettivamente dell’àpulo-bar. e dell’elb., in BARBATO-NECKER 2008: 29). Le varr. del tipo *ˈtorcionareˈ* devono l’introduzione di *-o-* (o *-u-*) all’influsso del lat. TŌRTIO, -ŌNE che, oltre ai significati di ‘tormento, spasimo’ registrati dal FARÈSALVIONI, aveva anche il significato di ‘torsione’, affine alla semantica dei verbi (cfr. *TLLF*, s.v.). La *-i-* che precede la desinenza verbale nelle forme come il cal. *turciniare* o il camp. *turcinià* è analizzabile come infisso iterativo, plausibile in un verbo che, come questo, è «passibile di un’interpretazione frequentativa» (cfr. LEDGEWAY 2009: 367-8, in cui sono riportate coppie di verbi con e senza infisso, con o senza distinzione semantica).

In Campania, il tipo *ˈturciniellˈo* è utilizzato anche nel valore semantico di ‘rivoltamento d’intestino’ (Fontanarosa) e ‘legaccio per il fieno’ (Montemiletto, Torrioni) quando non utilizzato, specie al pl., per definire una pietanza (→ *turcinieglio*).

Diff.: Napoli e prov.; province di Benevento e Avellino.

Prep. affini: → *abbuoto*, → *gliummariello*, → *mbrugliatiello*, → *mugliatiello*.

FONTE: D’ASCOLI 1993.

[202] VS ha comunque *turciuneḍḍu* ‘cercine, anello di stoffa intrecciata per portare un recipiente sul capo’ e ‘arnese che si poneva in capo ai bambini perché nel cadere non si procurassero bernoccoli’.

zaonta s.f.

part. pass. acrt. di SUB-ŬNGERE.

‘bollito di frattaglie di maiale, patate e peperoni sottaceto’

Doc. dial.: ---

Altra doc.: ricettari, guide, ecc.

Doc. less.: --- || **(BN)** Morcone: *zaónta, zaùnto* ‘soffritto di coratella (interiora) fresca di maiale (anche: sorónda)’.

Var e der.: *zaonda, zaùnda*.

Sint.: ---

Comm.: La *zaònta* è una pietanza tipica della provincia di Benevento, in particolare dei centri di Morcone e Sassinoro, la cui preparazione, in passato, era legata alla macellazione del maiale, evento di fondamentale importanza per molte famiglie contadine. Tra gli ingredienti vi rientrano vari tagli di carne suina, patate e peperoni sottaceto, aggiunti al paiolo in momenti diversi per garantire una certa omogeneità della cottura[203]. L’alto contenuto calorico, che ne marca l’appartenenza al mondo contadino, è dato dalla presenza di molti grassi, tratti dalle parti meno magre del maiale inserite nello stufato. La presenza del grasso sembra essere componente sostanziale della vivanda, come ricorda nostalgicamente Michele Duva nel suo racconto *Our lovely supper* in cui il personaggio principale, campano emigrato, racconta della preparazione della *zaònta*: «The best part for making *zaonta* is the head-neck area, where you find both meat and fat, about a pound. Other ingredients are a quarter pound of liver, a quarter pound of heart, a quarter pound of lung, all cut to chunks and you add more fat as needed» (DUVA 2017: 271)[204].

La presenza del grasso come componente rilevante del piatto rappresenta un dato fondamentale ai fini della ricostruzione della storia della variante linguistica e gastronomica *sivonta*, del vicino comune di Circello (a circa 20 km da Morcone e Sassinoro). Qui la pietanza si configura come una preparazione a base di pane bollito e pancetta fritta (quindi anch’essa ricca di grassi) e la parola che la designa sarà difficilmente separabile da quella qui analizzata. La base di partenza

[203] Per informazioni più dettagliate sulla preparazione della *zaònta* cfr. *La cittadella (periodico dell’Ass. “Nuova Morcone Nostra – La Cittadella”)*, n. 12 (dicembre 2016), p. 6.

[204] Qui si ha anche un indizio della non trasparenza, presso i parlanti, dell’origine della parola. L’autore spiega così il termine *zaònta*: «in my village dialect ‘onta’ means greasy, and I guess *zaonta* means extra greasy».

sembrerebbe essere il lat. SĒBUM + ŬNCTUS. Tuttavia, secondo alcune indicazioni fornite da Salvioni, sarà necessario tenere conto di un passaggio precedente[205]. Per spiegare i verbi nap. *sedógnere* e irp. *súgne*, nel significato di 'ungere', Salvioni ricorre, infatti, al lat. SUB-ŬNGERE, giustificando la *-e-* della sillaba iniziale del nap. con una dissimilazione vocalica o con «la intrusione insieme di SEBUM», il cui esito campano *sivo*, variamente diffuso in Italia merid., è diretto responsabile della forma *sivonta* e del supposto **sivogne*[206].

La stessa base etimologica dovrà essere chiamata in causa per la variante *zaònta* che, nettamente più erosa della precedente e pertanto meno trasparente, richiede maggiore attenzione. Va qui specificato che entrambe le varianti si configurano come participi perfetti del verbo, declinati al neutro plurale in seguito reinterpretato come un femminile singolare. La selezione del neutro plurale per la designazione di simili pietanze appare, infatti, assai più plausibile di quella del femminile singolare, poiché permette di definire la preparazione nel suo insieme e non divisa in singole unità[207].

La variante *zaònta* si spiega a partire da una serie di fenomeni, innescatisi probabilmente in fasi diverse, che hanno agito sulla base SUB-ŬNGERE tirata in ballo dal Salvioni e che possono essere così schematizzati:

1. lenizione di *-b-* > *-v-* e successivo dileguo della consonante;
2. incontro, per effetto della lenizione, di due vocali dello stesso valore (*-u-* del prefisso e *-u-* di ŬNGERE) che ha causato la dissimilazione della prima vocale (*-u-* > *-a-*) rispetto alla seconda;
3. mutazione di *s-* in *z-*.

Il primo è un fenomeno piuttosto diffuso nei dialetti e nell'italiano e che non necessita, pertanto, di ulteriori chiarimenti. Varrà invece la pena soffermarsi sui restanti fenomeni di mutazione di *s-* in *z-* e di dissimilazione della vocale in protonia. Quest'ultimo, per quanto non particolarmente diffuso, non sembra essere

[205] Salvioni C., *Appunti diversi sui dialetti meridionali*, in Loporcaro M., Pescia L., Broggini R., Vecchio P. (a cura di), *Scritti Linguistici*, Bellinzona, Armando Dadò ed., 2008, vol. IV, p. 432.
[206] *Ibidem*. Al Salvioni sembra scorgere anche un qualche nesso con il verbo *panoñe* 'ungere' (Canistro e Arpino) e con il . «Il punto di partenza - dice – è *panunto* lardo (a Canistro) che avrà detto in origine un cibo di 'pane e lardo', subl. *palonta*, pane imbevuto del grasso della salsiccia, ecc.» (*ibidem*, n. 3).
[207] Questo discorso è tanto più valido per la *zaònta* la cui composizione rende i suoi ingredienti *indistinguibili* e *indivisibili*. In merito alla *sivonta*, invece, la selezione del femminile singolare non sembra giustificata, essendo il (maschile) pane (unto di lardo) l'ingrediente principale della ricetta.

del tutto estraneo all'area di riferimento se si considera il *ban giorno* per 'buon giorno' del vicino Colle Sannita (pt. 714 *dell'AIS*, carta 738 "buon giorno!"). Rimane da spiegare la presenza di un'affricata alveolare (sorda o sonora?) laddove figurerebbe, altrimenti, una fricativa alveolare sorda. Il caso di *zaònta* può essere associato a quelli, assai comuni, in cui *s* iniziale muta in *z* (laz. *zammuco* e salent. *zambucu* da 'sambuco', sic. *zorba* 'sorba' ma anche l'it. *zampogna* da SYMPHONIA). Nel napoletano questo processo sembra essere particolarmente attivo: *z* per *s* si ha in *zuco* 'sugo', *zucare* 'succhiare', *zorfatara* 'solfatara' e, soprattutto, in *zoffritto* dove, come nel caso di *zaònta*, è riflesso dell'*s* latino di SUB-. A proposito del *zoffritto* bisognerà ricordare che ciò che lo accomuna alla parola qui analizzata non è soltanto la derivazione da un verbo latino prefissato con SUB. Come *zaònta*, anche *zoffritto* è un participio passato utilizzato per designare una pietanza che, secondo la descrizione fornita da Galiani (il quale parla, però, di 'maniera di cuocere' più che di preparazione), è costituita da «polmone, cuore ed altre interiora del porco tagliate in pezzi minuti e mezzo fritti»: gli stessi ingredienti che interessano la *zaònta* la quale, purtroppo, non ha goduto della stessa fortuna lessicografica. È bene ricordare, infine, che lo stesso piatto, nel comune di Colle Sannita, ad appena 20 km dai comuni di Morcone e Sassinoro, è chiamato *soffritto*.

Diff.: Prov. di Benevento.

Prep. affini: → *farzòla*, → *sfriònzola*, → *sfrittuliàta*, → *zaònta*, *zuppa forte*, → *zoffritto.*

FONTE: VASCELLO 2006.

zèppola s.f.

forse da lat. SEPUM ‘grasso’ + suff. *-ola*.

1. ‘frittelle dolci o salate’
2. ‘bignè ripieni di crema pasticciera e amarene tipici del giorno di San Giuseppe’

Doc. dial.: ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 15, 150: «Commo *zeppola* ’n miezo a sarva a sarva»; ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 7, 202: «Vorzillo mio pe te mai e stette chiuso; / Baccalà co la sauza e perzì fritto / Te portava, e le *zeppole* annascuso»;ante 1632, BasileCunto, 7 I, 144: «A Dio pastenache e foglia molle; a Dio *zeppole* e migliaccie»;ante 1632, BasileCunto, 4 V, 904: «Tradetora, te’ piglia ste legumme e scígliele de manera che ogn’una stia spartata dall’autra, che se pe stasera non so’ fatte io me te ’nnorco comm’a *zeppola* de tre caalle»;1678, SgruttendioTiorba, 9: «O vocca assai cchiù doce de le *zeppole* / Quando sò chiene de cannella, e zeppole, / Pastose, molle, e senza recchieppole»; 1684, SarnelliPosilecheata, 14: «tre cose strudeno la casa: zeppole, pane caudo e maccarune»; 1717, PiscopoMbruoglio, I XX 621: «Pozz’ire a sgoliarme / De *zeppole*, de pizze, e maccarune»; 1722, MandracchioAlletterato, I, 11: «Co ddoie palate faie no palatone; / E co tre ccalle aie na *zeppola* fritta»; 1767, Lorenzi-Furbo, III X, 187: «Dateme chella *zeppola* de rise»; 1792, PiccinniStrammuottole, 9, 110: «Non è ttanto lo fieto aspro dell'uoglio, / Che ffanno a Santa Chiara chell’accise / Frietrice de *zeppole*, quant’è, / Lo fummo, e lo fetore che cca ’ncè»;1826, TottolaLangravio, II I, 33: «Statte attiento, ca pè avè sto fritto non avisse no piatto de *zeppole*!»; 1851, AltavillaCantina, III I, 44: «Amico vuje perchè non v'appaldate abbascio Puorto, ve pigliate chelle de otto a ggrano…capite ? chelle *zzeppole* fredde»;1875, JaccarinoGalleria, *La vennetrice de zeppole de San Giuseppe*: «Sta *zeppola* se trova / Guè, solamente ccà!..»; 1865, CuorpoDeNapole, 88, 951: «Dinto a lo decreto che stabbelisce la medaglia, nce sta n’articolillo ch’è no zuccaro – addecrea cchiù de na *zeppola* de Pintuaro»; 1882, ScarpettaMmaretà, I III: «Pecché è na capricciosa, mò che simmo venute ccà, dint'a la carrozza, ha visto no guaglione che ghieve vennenne zeppole, neh chella ne voleva essere accattato no soldo»; 1895, RussoCantastorie, I, 11: «Comme veveva, neh! Na votta ’e vino, / na votta sana, ’un le faceva niente! / Nu surzo sulo, nu varrilo chino!... / E se magnava ’e *zzeppole*, vullente!»; 1895, ScarpettaCasaVecchia, II VIII: «AMBROGIO (offrendo un pezzo di fritto a Felice): La *zeppola* di riso»; 1902-1907, RussoBorghesia, ’A zèppola ’e San Giuseppe, 240: «Mangiateve sta zeppula vullente, / che, v’assicuro, vi alleccate il dito!»; 1909,

DiGiacomoAssuntaSpina, I VI, 318: «E po', nu' ve dico niente, mo a Pusilleco, mo a Secunnigliano, n'ato juorno addu' Pallino, campagnate 'a ccà, rivertimente 'a llà, gelate, *zeppule* a San Giuseppe...».

Altra doc.: Cavalcanti 1839, 397 *zeppole*.

Doc. less.: Galiani: *zeppola* 'pasta fritta, e però di diverse qualità'; Puoti: *zeppola* 'vivanda di pasta quasi liquida fritta nella padella con olio. Frittella'; Volpe: *zeppola* 'frittella'; D'Ambra: *zèppola* 'pasta di gran turco affettata ed incamiciata di pasta di farina lievitata. Frittella'; Rocco: *zeppola*. 'fetta rettangolare di pasta di granturco, incamiciata di pasta di fromento, e fritta in padella, per lo più a coppie'; Andreoli: *zeppula* 'pasta di farina gialla, tagliata a quadrelli e fritta nell'olio, Frittella di polenta, e collettivamente Polenta fritta, ciambelletta di una pasta appositamente lavorata, che si mangia fritta e sparsa di zucchero'; Altamura: *zéppöla* 'dolce per la festività di S. Giuseppe fatto di farina fritta, zucchero e lievito, a forma di ovale incrociato'; D'Ascoli: *zéppola* 'dolce che si prepara il giorno di San Giuseppe, 19 marzo, e consiste in una frittella circolare che si copre di zucchero'; Coppola: *zèppola, zèppula* (pl. zéppule) 'zeppola, frittella, ciambella; dolce napoletano fatto di farina, zucchero e lievito a forma di ovale incrociato con miele; col nome di *bignè*, s'intendono le zeppole, al forno o fritte, di forma acciampellata, fatta di pasta riccia e arricchite di crema e amarena sciroppata. Frittelle tipica per la festa di San Giuseppe (19 marzo)'; || **(NA)** Striano: *zéppola* 'dolce per la festività di S. Giuseppe'; **(CE)** Mondragone: *zéppula* 'ciambèlla dolce'; Pignataro Maggiore: zéppola 'zeppola'; **(BN)** Buonalbergo: *zéppola*. 'frittella di pasta lievitata'; Paupisi: *zéppola* 'frittella sottilissima di pastetta molto liquida fritta a cucchiaiate in padella con un filo d'olio. Alla pastetta di farina oltre il sale si aggiungeva un infuso di alghe coralline ritenute vermifughe'; *zìppolo* 'frittella con pasta di farina di granturco insaporita con spezie'; Pietra Roja: *zéppula* 'zeppola, ciambella'; Pesco Sannita: *zéppula* 'zeppola'; San Bartolomeo in Galdo: *zéppèlè* 'zeppole'; Solopaca: *zéppula* 'fritto di pasta imbottito di alici, rustico tipico delle feste natalìzie; bignè fritto, imbottito dì crema, che si mangia il giorno di San Giuseppe'; **(AV)** Andretta: *zeppole* 'frittelle'; Ariano Irpino: *zeppula* 'frittella natalizia'; *zeppula* 'frittella tradizionale della festa del Natale (da lat. tardo zippula: dolce di pasta e miele)'; Bagnoli Irpino: *zéppela* 'zeppola, dolce campano; frittella di San Giuseppe'; Calitri: *zeppəla* 'frittella di farina'; Gesualdo: *zéppele* 'zeppola (dolce natalizio)'; Lioni: *zérpola* 'zeppola'; Montaguto: *zéppele* 'zeppola, dolce natalizio fatto in casa con pasta di pane cresciuta, contenente uva passa e fritta nell'olio'; Montefalcione: *zeppole* 'dolci paesani ripieni di baccalà, tipici del periodo natalizio'; Montella: *zérpola* 'dolce,

piuttosto povero, preparato a pasticcino, tondo e piatto, fritto e ricoperto di miele. Solitamente si preparava per Natale'; Morra De Sanctis: *zérpela* 'zeppola, una qualità di dolce fatto in casa'; Nusco: *zeppula* 'zeppola'; Paternopoli: *zéppola* 'ciambella di pasta lievitai e fritta'; Sturno: *zèppele, zèppole* 'specie di ciambelle, fritte ed imbottite di crema, che si preparavano in occasione della festa di S. Giuseppe (19 marzo)'; Torella dei Lombardi: *zéppola*. 'frittella di pasta con dentro baccalà o alici'; Vallata: *zèrpile* 'zeppole, frittelle tipiche meridionali'; Villamaina: *zeppola* 'frittella fatta con farina e baccalà'; Volturara Irpina: *zérpola* 'zeppola'; **(SA)** Aquara: *zéppula* 'dolce fritto di Natale, frittella'; Palomonte: *zeppula* 'ciambella'; Sarno: *zéppola* 'zeppola; frittella: fatta con farina lievitata e fritta in olio bollente, la zeppola si mangia cosparsa con un pizzico di sale; quelle vendute nelle pasticcerie sono dolci, cosparse di crema e con sopra una ciliegia candita'; *'e zzéppele 'e San Giuseppe* 'le zeppole di San Giuseppe: preparate nella festività di San Giuseppe, in altri tempi costituivano un'occasione di aggregazione e un rito che coinvolgeva l'intera famiglia'; Sassano: *zèppula* 'zeppola, dolce casalingo originalmente natalizio, dai napoletani poi introdotta quella in occasione di S. Giuseppe. Semplice e pur vario in forme, modi di cottura e ingredienti abbinabili'.

Var e der.: *zeppolella, zeppulella, zerpola.*

Sint.: *zeppola di San Giuseppe.*

Comm.: A Napoli e in Campania il termine *zeppola* è utilizzato per designare diversi tipi di preparazioni dolci o salate ma tutte accomunate dalla medesima modalità di cottura: la frittura. Le *zeppole* più celebri sono certamente quelle *di San Giuseppe*, dolci di dimensione piccola o grande realizzati in pasta *choux* (o pasta *bignè*), farciti con crema pasticciera e decorati con la stessa crema e qualche amarena sulla cima. Con la medesima parola, senza determinazione agiografica, si designano piccole frittelle di pasta cresciuta consumate all'interno del *cuoppo*, accompagnate da altre preparazioni salate e anch'esse fritte e di piccola taglia. Infine, tipiche dei giorni intorno al Carnevale (e non solo), sono le *zeppole* di patate, fritte e ricoperte di zucchero chiamate anche *graffe*.

Le *zeppole* semplicemente intese come 'frittelle' realizzate con pochi ingredienti (farine di diverso tipo, acqua, lievito e, all'occorrenza, sale) hanno una storia plurisecolare, testimoniata dalle occorrenze in ricettari, documenti ufficiali e opere letterarie. La parola figura per la prima volta nella variante morfologica *zeppolo* (già in *GDLI*) all'interno di un ricettario romanesco composto tra il 1434 e il 1449 (per il quale cfr. ERNST 1966). La preparazione viene restituita alla Campania con un'attestazione del 1509: nei *Capituli del ben vivere,* in cui BARBATO

2018 rileva una retrodatazione di *tarallo*, è possibile rinvenire anche una lievissima retrodatazione, rispetto alla prima attestazione campana nota, della variante femminile *zeppola* (trascritta, al pl., *ceppule*), accostata ad altri prodotti di farina (*taralli, susamelli, macarune, trii, vermicelli*) la cui produzione era vietata nel caso in cui «per guerra o carestia o per indispositione de stagione» (cit. in BARBATO 2018: 183) il prezzo della farina salisse oltre una certa soglia. Ancora d'orbita napoletana è l'attestazione in SÜTHOLD 1994 dei primi decenni del XVI secolo, in cui si fa riferimento a *ceppole de dattoli* (per l'attribuzione del ricettario all'area campano-laziale cfr. DE BLASI 1997). I *dattoli* ('datteri') sono ancora un ingrediente della ricetta delle *zeppole* preparate dal celebre cuoco Bartolomeo Scappi nel 1536. In quell'anno, lo Scappi, allora al servizio del cardinale Lorenzo Campeggi, diresse i lavori per la preparazione di un pranzo in onore dell'imperatore Carlo V. Il primo servizio di credenza prevedeva, per quel giorno, un ricca proposta di dolci, tra cui *biscotti pisani e romaneschi, pezzi di marzapane indorati, mostaccioli napoletani* e *zeppolle* (sic) *alla romanesca*, "cioè frittelle di ceci rossi, zuccaro, zibibbo, uva passa et dattoli" (SCAPPI 1570: 269). Ad eccezione dell'attestazione burocratica (dove non ci si aspetta di trovare indicazioni sulla preparazione), tutte le primissime testimonianze del lemma riferiscono di una pietanza a base di farina o legumi ma sempre fritta e ricoperta di zucchero o miele, tratti che la *zeppola* ha mantenuto, come si vedrà, in tutta l'area di diffusione della parola.

Dalla commedia *La Speranza* (BARTOLUCCI 1585)[208] si apprende che frittelle con questo nome dovevano essere consumate anche a Norcia, poiché uno dei personaggi, identificato non da un nome proprio ma dal demotico *norcino*, inserisce le *zeppole* in una lista di pietanze in uso nella sua città. L'occorrenza nello *Scalco prattico* del Lancellotti, cuoco originario di Camerino ma vissuto a lungo a Roma per lavoro, riporta la *zeppola* in ambito papale. Lancellotti fu infatti al servizio del cardinale Pietro Aldobrandini e al camerlengo Ippolito Aldobrandini dedica la sua opera (LANCELLOTTI 1627) in cui la *zeppola* – meglio: la modalità di preparazione della *zeppola* – è utilizzata solo come termine di paragone per l'allestimento di altri piatti (in particolare *gnocchetti* e *maccheroni*). Ancora all'ambito romano conduce l'occorrenza in FRUGOLI 1631, scalco lucchese che

[208] Sull'autore non ci sono, purtroppo, molte informazioni. Si sa che diede alle stampe due commedie, *La Speranza* e *La Collana*, e che era originario di Albano (MAZZUCHELLI 1763). Non è chiaro, tuttavia, se si tratti di Albano Laziale (o Lucano) o di qualche altro centro omonimo del nord Italia. I luoghi di stampa delle commedie di Bartolucci (Venezia e Verona) fanno propendere per quest'ultima ipotesi (Albano Sant'Alessandro o Albano Vercellese?).

lavorando nella Capitale, ritiene di dover glossare la parola *zeppole* con "frittelle con uova" (*Ivi*: 184).

Al di fuori di quelli che sembrano essere i due grandi centri d'irradiazione di *zeppola*, ovvero Roma e Napoli, la parola, usata per lo più al plurale, appare poco e tardi. Ci si trova di fronte ad attestazioni otto-novecentesche nelle quali il riferimento alla città campana è irrinunciabile, sintomo che la preparazione viene ormai percepita come tipicamente napoletana. Persino il romano Vincenzo Agnoletti riporta, nel suo trattato di cucina, la ricetta delle *zeppole di semolella alla napolitana* (AGNOLETTI 1819: 169). Gli estensori della *Guida gastronomica d'Italia* ritengono che in Molise le *zeppole*, da consumarsi nel giorno di S. Giuseppe, siano "d'importazione napolitana" (GUIDATCI 1931: 353, ma si noti che in provincia di Chieti esistono, secondo gli autori, due tipi di *zeppole*: quelle *di San Giuseppe*, da consumarsi con zucchero, come in Campania, e quelle di "farina mescolata a miele, cott[e] allo strutto" che "non hanno a che fare con le *zeppole* napolitane" *Ivi*: 344-5). Negli stessi anni, la rivista *Varietas* dedicherà uno spazio al dolce che inaugura, a Napoli, la primavera. Il legame con Roma e con i papi si interrompe, quindi, con Lancellotti nella prima metà del Seicento.

A Napoli, come si è accennato, il lemma è attestato già nel primo decennio del Cinquecento, in un documento ufficiale dal quale si evince che la preparazione era ben nota al popolo, alla stregua dei *taralli* o dei *macarune*, tanto da poter essere introdotta nella lista delle preparazioni a base di farina più diffuse in città. Non mancano, ad ogni modo, le attestazioni letterarie: ancora cinquecentesca è quella del *Ritratto* di Del Tufo (in CASALE-COLOTTI 2007) in cui si parla di *zeppole con lo mele* e di *zippoli* per i quali Montuori, nel glossario alla stessa edizione dell'opera, ipotizza possa trattarsi di un maschile pl. della più nota variante femminile. La parola non manca, poi, nei maggiori autori dei Seicento napoletano i cui brani raccontano di come la preparazione dovesse essere a quell'altezza cronologica. Si trattava, presumibilmente, di una frittella.

Per il lungo periodo che va dall'inizio del Cinquecento alla seconda metà dell'Ottocento, la storia delle attestazioni napoletane riferisce delle *zeppole* come di frittelle che solo in epoca piuttosto tarda vennero associate alla festa di S. Giuseppe per quanto si possa ipotizzare che, come molte pietanze fritte, esse fossero tipiche dei giorni di festa, soprattutto di quelli intorno al Carnevale (ma si veda, altrove, in legame con il Natale). ROCCO 1866 sottolinea la distanza, per così dire, antropologica, che intercorre tra la *zeppola* dolce e quella salata. La prima sarebbe quella di S. Giuseppe, o *del pasticciere*, condita con miele o zucchero; ma "il pasticciere sta al *zeppolajuolo* come il nobile al plebeo" (ROCCO 1866: 239),

e lo *zeppolajuolo* è destinato a "serbare perpetuo ed incontaminato il fuoco sacro dell[a] su[a] fornacett[a]", poiché la sua *zeppola*, in prevalenza salata, si consuma tutto l'anno. È presumibile che le *zeppole* con crema pasticciera e amarene siano acquisizione gastronomica relativamente recente.[209] Ne manca traccia nella letteratura e nel teatro napoletani (mancanza che può additarsi, banalmente, ad una carenza descrittiva), ma nella celebre rivista illustrata *Varietas*, pubblicata a Milano nel corso delle prime tre decadi del Novecento, si spiega:

> Virtualmente a Napoli la primavera *entra* il 19 marzo, giorno consacrato alle *bancarelle*, alle *zeppole* e ai *bigné* […]. Quello che più d'ogni altra cosa caratterizza e annunzia ai napoletani l'inizio della *stagion* dei fiori è la cosiddetta *zéppola*, una ciambella nè più nè meno, che piglia il pomposo nome di *pasta a bigné* se sormontata da un buon cucchiaio di crema.

ROCCO 1866 informa che a Napoli doveva esistere una certa divaricazione tra gli *zeppolajuoli* di strada che friggevano *zeppole* salate da consumare al momento come vero cibo da strada, e le pasticcerie, di stampo alto borghese (la più celebre delle quali era l'ancora attiva pasticceria *Pintauro*), che proponevano *zeppole* fritte, già allora dolci per l'aggiunta di zucchero e cannella o miele. Come si evince dalla lettura del passo della rivista, poi, il 19 marzo le pasticcerie proponevano, accanto alle *zeppole*, delle *paste a bignè*, frittelle di pasta *choux* con crema, assai vicine a quelle che oggi a Napoli vengono vendute come *zeppole di San Giuseppe*. Testimonianza di questa circostanza, per gli anni precedenti, si rintraccia nel già citato numero del VAPORE in un passo che segnala anche, ancora una volta, la distanza tra pasticcerie e *zeppolajuoli*: "Da Pintauro che vende *zeppole* di due grana l'una e le *bignè*, arriverete fino al venditore ambulante che le dà ad un tornese l'una e di un tornese se ne fanno, assicuriam noi, non indegne di eletto palato". La vicinanza temporale (ovvero la ricorrenza di marzo), spaziale (sui banconi delle pasticcerie) e le somiglianze in termini di forma e modalità di cottura (si veda, in tal senso, quanto simili risultino la pasta per *zeppole* proposta da CAVALCANTI 1839 e la pasta *choux*), avranno certamente favorito la

[209] Grazie a Ngram, è possibile affermare che in Italia si scrive di *crema pasticciera* almeno dal 1790, anno in cui la ricetta appare nel quarto volume dell'*Apicio moderno* del Leonardi, che la descrive come molto simile alla «Crema Brulè, ma assai più densa» (LEONARDI 1790: IV, 178). Nel 1794, il sintagma (in Italia, probabilmente, un francesismo) appare in una ricetta degli *gnocchi alla veneziana* non già come preparazione autonoma, ma come termine di paragone per la descrizione dell'operazione di rapprendimento sul fuoco della pasta per gli gnocchi, indizio che la *crema pasticcera* (e il modo in cui essa si preparava) doveva essere nota al lettore (DUER 1794: IX, 10; ma la ricetta è probabilmente tratta dall'*Apicio*).

sovrapposizione gastronimica dei due referenti e l'abbandono di un francesismo come *bignè* rimasto in un certo senso cristallizzato nei romani *bignè di S. Giuseppe* (cfr. n. 5; testimonianza certa dell'abbandono del termine *zeppola* per indicare le frittelle in uso il 19 marzo è in ZANAZZO 1907-10: 170, citato in LURATI 2001: 1046 dove si dice che in quel giorno "pe' ttutte le case de li cristiani battezzati, a ppranzo c'è l'usanza de magnà' le frittèlle o li bbignè").

Il tipo lessicale è panmeridionale e, a differenza del passato, in sincronia non sembra essere riconosciuto a Roma come voce autoctona.[210] La preparazione ha assunto nel tempo e nello spazio caratteri (e ingredienti) diversi, mantenendo tuttavia invariata la modalità di cottura sebbene al grasso di origine animale necessario per la frittura si sia sostituito il grasso di origine vegetale.[211] Si riportano, di seguito, le varianti fonetiche e semantiche reperibili nei vocabolari di area meridionale: *DAM zèppələ*^{2} ''zéppole, specie di fritto, che si mangia, come cibo di rito, nella festività di S. Giuseppe (19 marzo) // invòlto di patate, di rito a Natale'; *VDS, zèppula* 'crespello fatto a base di farina, uova, miele e fritto in olio, dolce tradizionale nel giorno di San Giuseppe'; BIGALKE, *tséppuələ* 'frittelle filiformi ottenute congiungendo le due estremità e ricoperte di miele'; *NDDC zèppola, zíppula* 'crespello, frittella che si fa nelle feste di Natale'; *VS zzèpuli* ''crocchette di riso impastato con farina, acqua di cannella, latte e buccia d'arancia grattugiata, fritte nello strutto o nell'olio di semi e cosparse di abbondante miele di zagara diluito' e *zzìppula* 'zeppola, frittella di pasta semifluida ripiena di ricotta o di acciughe salate; pl. pezzetti di pasta dolce fritta; ciccioli; crocchetta di riso'; *DES tsíppula* 'frittella, specie di frittella tonda'.

Alla parola è stata dedicata, nel tempo, una notevole attenzione storico-linguistica e lessicografica. Tale circostanza è certamente dovuta all'ampia distribuzione areale del termine, che lo rende facilmente osservabile a livello macrolinguistico. A questa motivazione si aggiunge l'alto livello di compattezza semantica del lemma che, con le dovute differenze di forme e ingredienti, indica, ovunque si attesti, una preparazione indifferentemente dolce o salata ma sempre fritta. Altri tratti ricorrenti sono il legame, seppure non categorico, con certe festività (come il Natale o San Giuseppe) e la presenza, nella variante dolce, del

[210] Al contrario, in rete molte voci si levano a precisare la differenza che intercorre tra la *zeppola di S. Giuseppe* (napoletana) e il *bignè di S. Giuseppe* (romano), la cui confusione è talvolta oggetto di critiche da parte dei puristi delle tradizioni gastronomiche.

[211] Quanto alle *zeppole di S. Giuseppe* cotte in forno, in vendita oggi presso molte pasticcerie napoletane, è bene specificare che queste costituiscono un'innovazione alimentare relativamente recente, forse favorita da certe posizioni salutistiche che tendono a bandire i grassi di qualunque origine.

miele come condimento finale. L'interesse nei confronti del lemma sarà stato infine favorito da un lato dalla presenza nell'italiano dell'omofono *zeppola* nel significato di 'cuneo di legno o di metallo', diminutivo di *zeppa*, dall'altro dall'ingresso del dialettale *zeppola* nell'italiano per definire genericamente una 'frittella tipica di alcune regioni dell'Italia meridionale' (entrambe le definizioni sono di GRADIT). Questa attenzione è poi sfociata in una lunga serie di proposte etimologiche fondate, in alcuni casi, su dati sincronici che non tengono in adeguata considerazione le informazioni relative al referente che possono ricavarsi dalle fonti storiche, pure ampiamente citate. Altre proposte etimologiche, più attente all'oggetto gastronomico, reggono meno sul versante fonetico.

DELIN e *GDLI* accettano come più plausibile l'ipotesi formulata da LURATI 2001: 1044-46, secondo cui dalla forma aferetica *Zeppe* per *Giuseppe* (attraverso la trafila *Giuseppe* > *Seppe* > *Zeppe*), si sarebbe evoluta la forma diminutiva *zèppole*, "quasi si dicesse *Giusèppole*" (*Ivi*). La proposta si basa per un verso sulla constatazione della consuetudine panitaliana di consumare vivande fritte nel giorno di S. Giuseppe (le *zeppole* al Sud, i *tortelli di San Giuseppe* al Nord), per altro sulla presunta chiarezza delle fonti napoletane utilizzate dall'autore a sostegno della propria tesi. Tra queste fonti rientra ALTAMURA 1968, che fornisce del vocabolo una glossa, per così dire, sincronica, dalla quale si evince il rapporto effettivamente esistente, nel presente napoletano, con la festa di S. Giuseppe. Il vocabolario, tuttavia, non riporta attestazioni letterarie o d'altro genere. La seconda fonte tirata in ballo è il già citato ROCCO 1866, dal quale Lurati può ancora una volta trarre, come si è visto, la conclusione del legame del dolce con il 19 marzo, tralasciando però l'altra importante notizia riferita dal Rocco, che parla del lavoro degli *zeppolajuoli* come di un lavoro costante e non stagionale, connesso alla produzione di *zeppole* ben diverse da quelle in vendita presso le pasticcerie. La terza fonte citata è GLEIJESES 1977 che, fornendo una descrizione degli usi delle feste napoletane, riferisce unicamente della *zeppola di S. Giuseppe*. Si ricordi, tuttavia, che il legame della preparazione con la festa di marzo è attestato in epoca piuttosto tarda e che tutte le occorrenze precedenti della voce non danno la vivanda come tipica di questa o quella ricorrenza. In tal senso risultano particolarmente utili i trattati di cucina come SCAPPI 1570 che dichiara di aver cucinato *zeppole* per un pranzo tenutosi in aprile, o LANCELLOTTI 1627 che scrive di averle preparate in agosto. Muoverebbe contro questa ipotesi, infine, l'assenza (fino a prova contraria) dell'ipocoristico *Zeppe* (o *Seppe*) per Giuseppe in area meridionale, dove si prediligono piuttosto le forme *Peppe* e *Pippo*.

Nell'ETIMOLOGICO si palesa la possibilità di una derivazione alternativa da *zippu* (*zèppa* al femminile) nel significato di 'pieno, ripieno', basata sui dati forniti da D'AMBRA 1873 secondo il quale, scrive l'autore, "le *zeppole* sono anche frittelle farcite che si preparano in diverse occasioni", glossa che sarebbe inequivocabilmente vera se si facesse unicamente riferimento alle *zeppole* oggi note e non alle semplici frittelle dei secoli precedenti, certo a base di diversi ingredienti, ma non necessariamente ripiene di creme o altro.[212] Al contrario, come si legge nella ricetta di Ippolito Cavalcanti, qui riportata in n. 3, in cottura le *zeppole* devono essere punte con uno *spruoccolo* – un oggetto appuntito – per renderle vuote all'interno (Cavalcanti non fa cenno, poi, a un ripieno). Vale, per questa proposta, la stessa perplessità dell'*ipotesi Lurati* legata ad una mancata approfondita considerazione della storia del referente. Entrambe le ipotesi, infatti, poggiano su una proiezione del presente sul passato.

Altre due proposte etimologiche chiamano in causa l'arabo e il greco. Da SÜTHOLD 1994 si apprende che Felice Cunsolo, curatore della *Guida gastronomica d'Italia* pubblicata nel 1969 dal Touring Club, fa risalire la parola all'arabo *zalābiyya*, una preparazione di cui si ha traccia già in un ricettario del XIII secolo. Scrive SÜTHOLD 1994: 211 che la ricetta "verwendet einen Teig aus Mehl, Wasser und Hefe, der so dünnflüssig ist, dass er aus einem Gefäss mit einem Loch in der Bondemitte in die Friteuse abfliessen kann". Per quanto la modalità di cottura e gli ingredienti avvicinino la *zalābiyya* alle *zeppole* (che sono, in una delle varianti più antiche, pezzi di pasta cresciuta e fritta), la derivazione pone una serie di problemi di ordine fonetico. Ad esempio, risulterebbe difficile da spiegare la derivazione, dall'iniziale sonora dell'arabo, della consonante sorda iniziale di tutte le varianti regionali, inclusa quella siciliana che dovrebbe costituire la forma-ponte tra l'arabo e i dialetti dell'Italia meridionale continentale. Si dovrebbe essere poi in grado di spiegare, contestualmente, la metatesi di *l* e *b* con desonorizzazione di quest'ultima, l'arretramento dell'accento tonico che nella parola araba cade sulla seconda vocale e la trasformazione della desinenza in *-ola*. La vicinanza del referente arabo a quello italiano è forse dovuta al fatto che

[212] L'uso del condizionale è dovuto al fatto che D'AMBRA 1873 non parla, in effetti, di 'frittelle farcite' ma, al più, di pezzetti di pasta rivestiti di una sorta di pastella. Ad ogni modo si riporta, di seguito, l'intera voce *zèppola* tratta dal vocabolario: "sf. Pasta di gran turco affettata ed incamiciata di pasta di farina lievitata. Frittella. – 2. Se la pasta di formentone è naturale e affettata a squadro, a triangoletti, dicono la frittura Scagliuozze, Scagliuòzzole. Fritto di cantucci – 3. Frittura di pasta fatta con acqua bollente, senza lievito, ed un tantino di rum, lavorata a modo di ciambelline intrise di olio. Frittella di s. Giuseppe. *Io cca trovo no mele pe le zeppole, che nne vuò fa lo mmele de ll'Imèttola. Quatt.* Od. Araz. 249. – 4. Frittura dolce di pasta siringata, e volta anche a forma di ciambella. Pasta siringata, dètta Zèppola di Domenica delle Palme."

frittelle di ingredienti semplici come farina e acqua rientrano tra le preparazioni base di molte cucine del mondo.

Al greco rimanda, invece, DE FALCO 1994 che vuole far derivare il termine *zeppola* dal gr. CYMBULA nel significato di 'piccola imbarcazione fluviale dal fondo piatto e dalle estremità arrotondate'. Se il legame con l'imbarcazione potrebbe, per certi versi, giustificarsi, la proposta non regge sul piano fonetico. A voler segnalare un solo problema con questa ipotesi, si può ricordare che l'assimilazione regressiva (da *-mb-* a *-bb-*) non è tipica del napoletano che predilige, piuttosto, l'assimilazione di senso inverso (*-mb-* > *-mm-*).

Accanto alla proposta di LURATI 2001, l'altra ipotesi etimologica 'tradizionale' è quella che vuole *zeppola* derivato da *zeppa* 'bietta, cuneo' o *zeppa* 'pezzo' (a sua volta dal lgb. *zippil*, cfr. GAMILLSCHEG 1935: II, 174), probabilmente in virtù della forma. Questa derivazione, nel tempo ampiamente riproposta, fu propugnata da GOIDANICH 1914 che riportava anche il parallelo abruzzese *kune* o *kone* per 'cuneo', 'stoppaccio' e anche 'panetto da un soldo' (*Ivi*: 66). L'ipotesi, da molti considerata semanticamente incompatibile con la leggerezza di frittelle di pasta lievitata (quelle a cui, secondo il Goidanich, sarebbe stato associato il lemma poi estesosi ad altre preparazioni simili), trova conforto in una serie di possibili raffronti che si affiancano al già proposto *kune*. Se si pensa, infatti, alla *zeppa* semplicemente come un 'pezzo di qualcosa', si possono ricordare, in ambito gastronomico, i napoletani *scagliuozzi* o *scagliuozzoli* (< *scaglia*) 'triangoli di polenta fritti' (consumati, tra l'altro, assieme alle *zeppole*). Sosterrebbe l'ipotesi di una derivazione da *zeppa* anche la presenza, in area alto-meridionale, del sostantivo *zeppulella* nel significato di 'stecchino, bastoncino' (si ricordi che in Basilicata le *zeppole* sono 'frittelle filiformi').

Non è passata inosservata nemmeno la proposta di ALESSIO 1956, variamente ripresa dai vocabolari e in genere rapidamente liquidata. Alessio propone come etimo il latino tardo *zippulae*. Varrà forse la pena riportare per intero la breve nota del lessicografo:

> L'it. region. *zéppole* 'frittelle dolci di semolino e miele (a. 1536, Scappi), voce panmeridionale, che raggiunge la Calabria e la Sicilia (*zìppuli* f. pl.), è spiegato dal Prati, *Vocab. etim., 1062*, "da *zeppa* 'bietta', per la loro forma originale, com'è supponibile". Si tratterà invece del lat. tardo *zippulae* f. pl. 'sorta di dolce' (*Vitae patr.* V 4, 59 et al), di origine oscura, secondo Walde-Hofmann, LEW, II 851. Dal latino

o dall'italiano è stato mutuato il fr. ant. *zipule* "friture de farine avec de l'huile" (Godefroy).[213]

Come si legge in *DELIN*, V. Pisani, partendo dalla presenza del tipo lessicale in un testo come le *Vite dei padri*, ha pensato ad un'origine anatolica del dolce e della parola usata per designarlo. Non ha avuto particolare seguito quest'ultima ipotesi, ma la parola latina è stata ripresa da Rohlfs che la propose come base etimologica per le *zèppole* calabresi e salentine.

In questa sede si ritiene opportuno non scartare del tutto l'ipotesi di una derivazione latina, specie in presenza di un tipo lessicale come ZIPPULA(M), tanto vicino foneticamente quanto semanticamente. La parola è stata dichiarata da LEW, e con esso da ALESSIO 1956, 'di origine oscura', né si hanno informazioni dettagliate su cosa essa indicasse all'interno del testo delle *Vite dei Padri*. Non è nota, ad esempio, la modalità di preparazione della vivanda, indicazione non attesa, del resto, in un brano dal carattere puramente aneddotico quale è quello dell'occorrenza. Ciò che è certo, invece, è che la parola fosse utilizzata per designare una preparazione di farina (ma non si sa di che tipo) e miele, come una buona parte delle *zeppole* attestate nei vocabolari di area meridionale. Ed è anche noto che il passo delle *Vite dei Padri* da cui è tratta l'occorrenza latina è attribuito a Papa Pelagio I, nato a Roma, consacrato vescovo della città nel 556 e ivi morto nel marzo del 561 (*DBI*).

Come si è visto, l'unico elemento mantenutosi stabile nel tempo per tutte le varianti delle *zeppole* esistenti nel sud Italia è la modalità di cottura, cioè la frittura, in passato realizzata con grasso animale, definito, in latino classico, SĒBUM. La stabilità del tratto semantico + *fritto* induce a pensare che proprio questo tratto, e non quelli legati alla forma o agli ingredienti, doveva godere di un'importanza tale da potere essere responsabile, da solo, della denominazione dell'oggetto gastronomico. Non si esclude, infatti, che il lat. tardo *zippula(m)* –

[213] Si riporta, per intero, il passo delle *Vitae Patrum* in ROSWEYDI 1628: 571-2: "Infirmatus est quidam senum: cum non posset sumere cibum multis diebus, rogabatur a discipulo suo, ut fieret ei aliquid, et reficeretur. Abijt autem et fecit de farinula lenticulam et zippulas. Erat autem ibi vasculum pendens, in quo erat modicum mellis: et aliud in quo erat raphanelaeum, et foetebat, quod tantum ad lucernam proficeret. Erravit autem frater, et pro melle de raphaneleo misit in pulmentum. Senex vero cum gustasset, nihil locutus est, sed tacitus manducavit. Compellebat autem eum adhuc manducare. Et extorquens sibi manducavit: et dabat ei tertio. Ille autem nolebat manducare, dicens: vere non possum, fili. Discipulus autem hortabatur eum, et dicebat. Bonum est, abba; ecce ego manduco tecum. Qui cum gustasset et cognovisset quid facerat, cecidit pronus in faciem, dicens: vae mihi pater, quia occidi te, et tu peccatum hoc posuisti super me, quia non es locutus. Et dixit ei senex: non contristeris, fili; si voluisset Deus, ut mel manducarem, mel habuisti mittere in zippulas istas."

che nulla impedisce di associare ad una sorta di frittata – attestato per la prima volta, se è corretta l'attribuzione a papa Pelagio I, in ambito romano,[214] sia originato proprio dalle varianti popolari *sēpum* e *sĭpum*[215] con aggiunta del suffisso -*ulus* la cui atonicità dà un ricostruibile **sépula*. Il mutamento (che poté essersi innestato già sulla variante latina) da *s-* a *z-*, sorda per tutte le varianti regionali, è ampiamente attestato in tutto il meridione e nel Lazio e non crea problemi, così come del tutto attesa è la geminazione di *-p-* delle consonanti in posizione posttonica nei proparossitoni (si vedano i numerosissimi esempi riportati in ROHLFS 1966-69: I, 320-1). La *e* chiusa della variante napoletana *zéppola* sostiene la derivazione da *sēpum* o *sĭpum*, essendo la *é* il risultato dell'evoluzione sia di che Ē di Ĭ latine. Altri elementi sistematici vengono in sostegno di questa tesi, come la tendenza a definire i cibi sulla base della modalità di cottura (si pensi, semplicemente, al *bollito* o agli stessi *biscotti*) o in base agli ingredienti utilizzati per cucinarli (in questo caso, il grasso). Il suffisso atono *-ola* risulta poi ampiamente produttivo per la denominazione di vivande ed è usato per indicare, in genere, oggetti gastronomici di dimensioni più o meno ridotte (è il caso delle *provole*, delle *frittole*, dei *ciccioli* o delle *fiavole* campane).

L'impressione generale che si trae dai dati ricavabili dalla storia della parola è quella di un tipo lessicale che vede in Roma e Napoli (così, forse, anche in ordine cronologico) i due grandi centri irradiatori. Da queste due città, nell'orbita delle quali si registra il maggior numero di occorrenze, la parola avrebbe preso la volta del sud Italia, divenendo, anche a seguito del suo abbandono nel romanesco, uno dei termini più iconici della gastronomia meridionale. È dal gastronimo, infine, che origina l'espressione *avere la zeppola* per indicare un particolare difetto di pronuncia, espressione oggi diffusa in tutta Italia e che, forse, rende giustizia al Goidanich quando sostiene, nel passo già citato, che le *zeppole* 'primitive' sono piccole frittelle confezionate con il cucchiaio.[216]

Diff.: Campania. FONTE: D'Ascoli 1993.

[214] Si ricordi che buona parte delle attestazioni di ambito romano si riscontrano, più precisamente, in testi collegati o collegabili alla corte papale.

[215] Non si danno come ricostruite queste voci, poiché registrate in DUCANGE, per quanto attestate in epoca più tarda della stessa voce latina *zippula(m)*. Si è operato, sui lemmi, attraverso la ricostruzione della lunghezza vocalica, non segnalata in DUCANGE. La base latina classica è, comunque, SĒBUM, per cui si ritiene che la variante con consonante desonorizzata abbia mantenuto la medesima lunghezza vocalica. Quanto alla *-i-* della variante *sĭpum*, è nota la vicinanza che intercorreva tra Ē ed Ĭ.

[216] Si ricorda, qui, il caltagironese *aviri a favitta 'mmucca* (qualcosa, cioè, di piccole dimensioni, come le *zeppole* di Goidanich), utilizzato dagli stessi abitanti di Caltagirone e dai loro vicini per indicare la particolare pronuncia del siciliano di questo centro dovuta all'influsso gallo-italico.

ziti s.m.pl.

deriv. per ellissi di *maccarune* nella loc. *maccarune de zita*.

'formato di pasta lunga con grosso foro che si consuma spezzandoli in parti più piccole'

Doc. dial.: 1862, CuorpoDeNapole, 101, 405: «Lo ppane è buono, li grissine sò quant'a no *maccarone de zita* e rosecarielle»; 1875, JaccarinoGalleria, *Lo maccaronaro-ambulante*: «Fatte so pe cchesta vita / Maccarune li cchiù bbelle, / *Maccarune* aggio *de zita*»; 1920, Cinquegrana, 35: «Ragù, pesce, bullito, 'e vermicielle 'a vvongole, *'e maccarune 'e zito*»; 1926, VivianiNapoliFrac, 443: «'A TUPPESSA E po' tenimmo pure 'a capa pasta / pronta 'e cuttura e 'mmocca è sciuliarella. SCIURELLA 'O *zita*? PUPESSA 'O pirciatiello?»; 1929, Galdierilluce, *Dummeneca*: « Chiú ccerto 'e che, so' *maccarune 'e zita*. / L'aggiu 'ntiso 'e spezzà».

Altra doc.: CAVALCANTI 1837: 226 *maccheroni zita*; PALMA 1881: 127 *maccheroni di zita*; || CAMPANIASF 2018: *ziti*; || GUIDATCI 1931: 358 *zita*, *zitoni*.

Doc. less.: D'Ambra: (s.v. *maccarone*) *maccherone de zita* 'cannelloni'; Rocco: (s.v *maccarone*) *maccarune de zita*; Andreoli: (s.v. *maccarone*) *maccarune de zita* 'i più grossi di tutti così detti dall'uso di mangiare a nozze, Cannelloni'; Altamura: (s.v. *maccarónë*) *'e zita*; D'Ascoli: *ziti* 'maccheroni a forma di lunghi tubi'; Coppola: (s.v. *maccaróne*) *maccarune 'e zita*; || **(CE)** Castel Morrone: *maccarun 'e zite* 'maccheroni ziti'; Pignataro Maggiore: (s.v. *zita*) *maccaruni 'e zita* 'piatto obbligato nei banchetti nuziali partenopei'; San Pietro Infine: *zita* 'ziti (tipo di pasta)'; **(BN)** Solopaca: *zito* (anche zita) 'un tipo di pasta alimentare di forma tubolare'; **(AV)** Andretta: *ziti* 'tipo di maccheroni'; Aquilonia: *miézz zite* 'ziti, varietà di pasta tubolare, di lunghezza variabile (la si determinava spezzettandola con le mani)'; Ariano Irpino: *ziti* 'grossi maccheroni che si usavano mangiare il giorno delle nozze'; Montaguto: *zite* 'maccheroni grossi e bucati'; *miézze zite* 'maccheroni simili agli ziti, ma più sottili'; Sturno: *maccarùni rè 'zzìta* 'Maccheroni della sposa (cosi denominati perché una volta, venivano mangiati, principalmente, nei pranzi di nozze); **(SA)** Teggiano: *mienzuzìtu* 'specie di maccherone grosso e bucato, ma comunque meno grosso del *maccaròn ri zita*'.

Var e der.: *zita*, *zitoni*.

Sint.: *maccarune de zita, miezze zite.*

Comm.: Gli *ziti* sono un formato di pasta lunga di diametro particolarmente ampio, consumato soprattutto nei giorni di festa. Prodotti sia nella variante liscia che in quella rigata (in Campania prevale il primo tipo), sono più tipici del sud Italia che del nord, dove comunque hanno sconfinato, grazie alla volontà di promozione da un lato, e alle maggiori possibilità di reperimento dall'altro, di prodotti locali. Nonostante la diffusione sostanzialmente panmeridionale, gli *ziti* sono considerati, a livello nazionale e internazionale, formato tipicamente napoletano o più genericamente campano.[217] Nella regione sono solitamente conditi con *ragù* o cucinati *alla genovese* e vengono lessati solo dopo essere stati spezzati a mano in pezzi irregolari di dimensioni più piccole.

In Campania come altrove, la parola *ziti* (generalmente al plurale, come per tutti i formati di pasta) è il risultato ellittico della più estesa espressione *maccarune de zita*, la quale fornisce la chiave interpretativa del significato, per così dire, originario, del tipo lemmatizzato. In buona parte del sud Italia, infatti, *zita* sta per 'promessa sposa' o 'giovane sposa';[218] i *maccarune de zita*, quindi gli

[217] A livello internazionale avrà forse avuto peso una serie televisiva di enorme successo come *The Sopranos*, che tratta le vicende di una famiglia malavitosa di origine avellinese. Nella serie, che ambienta diverse scene nel ristorante *Nuovo Vesuvio*, gli *ziti* appaiono di frequente entro un "campionario completo di cultura culinario-linguistica italoamericana" (AMERICANA 2012: 728) composto, tra l'altro, da *parmigiana*, *calzon*, *gobagool* ('capicollo'), *sazeech* ('salsiccia'), *mozzarell*, *mostaccioli*, *limoncello*, *sfugliadel* e molto altro. La presenza del tipo *ziti* negli USA è poi confermata da Giovanni Tropea, che lo inserisce nella lista di italianismi ("presumibile adattamento del napoletano *zitə*") registrati durante il suo soggiorno americano (TROPEA 1976: 254-255).

[218] Se dallo studio di *maccherone*/*maccarune* e le sue numerosissime varianti è originata una serie di riflessioni etimologiche ancora dibattute, su *zito*, *zita* i vocabolari etimologici sembrano convergere, con poche oscillazioni, sulla seguente soluzione: "**zìta**, sf. (abruzzese; molisano; campano; pugliese, lucano; calabrese; siciliano). 'Fidanzata, sposa novella', col masch. *zitu*, e con varianti fonetiche (*zejta*, *zjójta* ecc., *zitë* per il masch.). Voce di origine fanciullesca e vezzeggiativa, da una base fonosimbolica indicante qualcosa di 'piccolo', già note all'italiano antico *zito*, *zita* 'ragazzo, ragazza' (Iacopone, Boccaccio); analoga provenienza ha il toscano *citto* 'ragazzo' […]" (*DEDI*). Lo slittamento semantico da 'ragazzo, ragazza' a 'giovane sposo, giovane sposa' è, come fa notare ETIMOLOGICO, 'un procedimento frequente'. A sostegno della sua tesi, il lessicografo riporta il parallelo sardo *picciocca* che sta per 'ragazza' e 'giovane sposa' (è bene specificare, tuttavia, che per il Nocentini *zito* è "variante meridionale del tosc. *citto* e del piemontese *cit* e quindi diminutivo di *piccitto*, *pizzitto* ottenuto per aferesi della sillaba iniziale come avviene nei diminutivi dei nomi propri"). Tra le discussioni etimologiche, l'unica voce fuori dal coro è rappresentata da LURATI 1998, che, si legge in *DELIN* (v. *zitella*), «propone di partire da *schietta*, semanticamente equivalente, ma che richiede arditi passaggi». Il significato di 'giovane in età da marito' era un tempo diffuso in tutta la penisola, come dimostrano i dati ottenuti dal *TLIO*: il significato più antico di *zita* è 'ragazza da marito', 'promessa sposa' (prima att. risalente al XII secolo, nel *Ritmo di S. Alessio*); seguono quello di 'vergine', rintracciabile in Jacopone da Todi e di 'giovane sposa'. Assieme a *zita*, *TLIO* riporta l'appellativo femminile *Zita* nell'*Epistola napoletana* del Boccaccio. Quanto a *zito*, al maschile, la variante *citu* col significato di 'sposo

attuali *ziti*, non sono altro che *maccheroni* un tempo preparati in prossimità delle nozze o per i banchetti nuziali, secondo un'usanza che non era tipica della sola Campania, ma di larga parte del meridione d'Italia[219]. In quest'area il legame di simili preparazioni con le nozze è progressivamente scemato fino a spezzarsi completamente. Il dialettofono campano, poi, ha finito per collegare in forma diretta la parola *zito* al formato di pasta, essendosi quasi del tutto perso, in questa regione, il valore semantico originario del tipo lessicale. La consultazione delle carte dell'AIS relative a *amoroso* e *amorosa* (rispettivamente 63 e 64), infatti, conferma una sostanziale compattezza areale circa l'utilizzo di *zito, zita* (pronunciati con affricata alveolare sorda) nel sud Italia, da cui si distanzia la Campania che predilige *nnamuratə, nnamurata* (innovazione tardo secentesca pienamente affermatasi nella seconda metà del XIX secolo) e *spusə, sposa*, ignorando, apparentemente, il tipo in esame. Nel passato, tuttavia, la situazione era decisamente diversa. La variante grafico-fonetica *cita*, nel significato di 'giovane in età da marito', figura nel trecentesco *Libro de la destructione de Troya*, a titolo del *Libro XXX* in cui si narra "de la morte de re Priamo e de la soa muglyere e de la fglya, la *cita* Polissena" (De Blasi 1986: 251). Al XV secolo appartiene la *Farza de la Cita e de lo Cito* di Pietro Antonio Caracciolo (Faccioli 1975: I, 628) e tra il '50 e il '75 del Quattrocento, Loise De Rosa, nei suoi *Ricordi*, raccontando del matrimonio tra re Carlo e la figlia de *lo re de Raona*, scrive: "et montaro sopre le galee lo cito a la cita con grande triunfo" (FORMENTIN 1998: II,614). Al 1526 risale la prima registrazione lessicografica di *cito, cita*, nonché la prima attestazione della variante *zito, zita*,[220] che Lucio Giovanni Scoppa fornisce come glossa dei latini SPONSUS e SPONSA. Nei decenni a cavallo tra il XVI e il XVII secolo *zito, zita* risultano le forme predilette:[221] *zita* figura nella *Storia de cient'anne arreto* di Velardiniello (D'Ascoli 1996: 54) e nel *Secundo sautabanco* del Braca, nella locuzione *podèa de zita* ('abito da sposa', MANGO 1973: II, 118); Le attestazioni, infine, sfumano nel corso del XIX secolo: con l'avanzare dell'Ottocento

promesso, fidanzato', appare per la prima volta nel *Libru di Valeriu Maximu translatatu in vulgar messinisi* di Accurso di Cremona.

[219] Si legga, ad esempio, la descrizione che il Pitrè fa del banchetto nuziale presso Borgetto, in provincia di Palermo: "In Borgetto si serve di fave e ceci abbrustoliti non solo i presenti ma anche i vicini assenti, ai quali nel banchetto nuziale si suole anche mandare un piatto per uno di *maccarruna di zitu a stufatu*, pasta di uso" (PITRÈ 1870: II,81). I *maccheroni di zita*, come si vedrà più nel dettaglio in seguito, sono un formato di pasta che, con questo nome (o con la sua variante ellittica), sono diffusi in tutto il sud Italia, con rare incursioni verso nord.

[220] Si noti, però, che già il Codex dipl. Cavensis si ha *zito* e *zita* in luogo di *cito* e *cita* (FORMENTIN 1998: I, 74, n.41, con rimando a DE BARTHOLOMAEIS 1901: 362).

[221] Ancora tra la prima e seconda metà del '500, Gasparro Fuscolillo, nelle sue *Croniche* preferisce la variante *cita* per 'giovane in età da marito' (CIAMPAGLIA 2008: 161).

sempre meno frequente diventa l'utilizzo del termine per indicare la 'giovane sposa' o la 'donna in età da marito', mentre il maschile scompare quasi del tutto. Inizia, verso la fine del secolo, un processo di cristallizzazione della parola nella locuzione *zita cuntignosa* (ben attestato nelle riviste napoletane) per 'fanciulla ritrosa, che fa la difficile', che costituisce la quasi totalità delle attestazioni ottonovecentesche di *zita*.[222] Si ritrova in Quattromani 1870, nell'ode XXI *A ll'amico Gnazio Rispoli* e in Di Giacomo, nel componimento *Da li ffeneste*, anno 1884 ("Nun me pare na zita cuntignosa; quanno m'affaccio, cchiù ride o pazzea", in FLORA-VINCIGUERRA 1952: 8).[223]

La storia delle attestazioni dimostra che il tipo *zito, zita* nel senso di 'giovane sposa' o 'fanciulla in età da marito' è tutt'altro che estraneo alla Campania, per quanto non più percepito dai parlanti. I dati storico-linguistici, inoltre, trovano conferma nei vocabolari campani che danno notizia di una certa diffusione, sul territorio del tipo e del significato. Mondragone (Caserta), ad esempio, ha *zita* 'ragazza nubile', nonché *zita cuntignosa* 'ragazza molto riservata' (Schiappa 2016); *zitu* e *zita* per 'scapolo' e 'nubile' sono noti a Pietraroja, nel Sannio (per l'area sannita e per le stesse parole Nittoli 1873 dà 'zitello, sposo' e 'zitella, sposa') e a Bagnoli Irpino, in provincia di Avellino, la cui fonte restituisce un *vecchia zita* per 'zitellona'. La ricca polisemia attestata dai vocabolari regionali denuncia una lunga e attiva fruizione della voce analizzata.

Quanto a *maccarune* come primo elemento costituente la locuzione da cui, per ellissi, è originato il tipo a lemma, sarà forse necessario un breve approfondimento. La parola *maccarune* rientra a pieno titolo nell'elenco dei gastronimi più significativi per Napoli e dintorni. La sua storia è lunga e complessa e le ricerche intorno alla sua origine hanno dato luogo a una lunga serie di riflessioni e interventi linguistici spesso gli uni gli altri discordanti. Una grande ricchezza semasiologica, diacronica e diatopica, caratterizza questo tipo lessicale; Napoli e

[222] Con gli immigrati italiani, la locuzione sbarca negli Stati Uniti: nel 1921, la coppia canora composta da Carolina e Guglielmo Voccia incide una canzone intitolata proprio *'A zita cuntignosa e 'o sturente sfrantummato*, con versi di L. P. Esposito e musica di L. Canoro (COPYRIGHTENTRIES 1921: 893). Il *topos* della fanciulla *contignosa* è comunque almeno settecentesco e, sotto varie forme, ha percorso i secoli. È già in Cerlone, nel personaggio della ritrosa Babetta in *L'Ippolito* e riappare, sparsamente, nella più recente tradizione di canzone popolare (è questo è il caso della *zita cuntignosa* musicata da Canoro e della *Zita vrigognusa* del Trio della Sila).

[223] Per *zitiello*, derivato di *zito*, nel senso di 'ragazzo', si veda DEBLASI-MONTUORI 2006: §3.2. In ambito gastronomico, interessante derivato di *zita* è *zitola* che ROCCO 1882 descrive come «Figura di donna fatta colla pasta dei *sosamielle* e che vendono i *torronare*». Della parola e del referente non resta traccia nella Campania contemporanea; l'oggetto si inserisce in quell'insieme di preparazioni, solitamente biscottate, a forma di donna, tra le quali si ricordano la *pupa* abruzzese, pugliese e lucana e la *pupazza* frascatana.

la Campania non sono rimaste escluse dalla sostanziale ambiguità semantica che ha caratterizzato (e invero caratterizza tutt'oggi) un termine tanto iconico per la loro storia gastronomica. Ripercorrere (in questa sede, come si è accennato, solo sommariamente) la storia del gastronimo consente di chiarire quale ne sia stata l'evoluzione e come si sia giunti alla possibilità del suo inserimento all'interno della locuzione qui analizzata.

Prescindendo dalla complessa questione etimologica intorno a *maccarune* è bene ricordare che non sempre, con questa parola, si è indicata, a Napoli e nei suoi dintorni, la pasta lunga. Nel Cinquecento e per buona parte del Seicento i *maccarune* napoletani dovevano essere piuttosto degli gnocchi (come, del resto, i *maccheroni* della celebre descrizione della contrada di Bengodi del Boccaccio). Traccia di questo valore semantico si rintraccia nella prima edizione dello *Spicilegium*, in cui Scoppa 1511 propone *maccarone* come traducente di PASTILLUS, accanto a *lo pumo d'ambra*. Non è chiaro se con quest'ultima espressione il lessicografo si riferisse al 'pomo d'ambra' come 'piccolo contenitore a forma di sfera utilizzato come porta essenze' o se, all'altezza del 1511 con questa espressione ci si riferisse a una qualche forma di pasta alimentare. Ciò che conta è che per Scoppa il *maccarone* aveva piuttosto la forma di un pomo o, meglio, di uno gnocco, dato che trova conferma nell'edizione successiva dello *Spicilegium* in cui Scoppa 1526 traduce con *maccarone* i latini CIRCULI, GLOBOLI e LIXULAE (in quest'ultimo caso proponendo, come ulteriore traducente, proprio *gnocco, gnoccu*). Le attestazioni letterarie cinque-secentesche si allineano perfettamente alle informazioni lessicografiche fino ad allora disponibili. Dal glossario stilato da Montuori per il *Ritratto* di Del Tufo (in Casale-Colotti 2007), risulta che, nel 1588, gli *strascinati* (notoriamente, un tipo di gnocchi) sono un tipo di *maccaroni*. Nel suo *Cunto*, precisamente nella descrizione del banchetto organizzato dal re de *La gatta Cenerentola*, Basile accosta i *maccarune* ai *graviuole* ('ravioli', Stromboli 2013: 134), associazione che non stupisce se si considera che nel XVII secolo i *maccheroni* rientravano tra le paste *'mmottonate* (cioè, ripiene). E di *maccarune 'mmottonate* riferisce ancora Cortese nel suo *Viaggio di Parnaso* (Malato 1967: 273). Nel Seicento, comunque, il seme del cedimento di questo valore semantico è piantato: traccia precoce se ne legge, con Serventi-Sabban 2000: 112, nei bandi del giugno 1648 e dell'ottobre 1656 in cui "si parla spesso di «maccheroni, tagliatelle, vermicelli fatti all'ingegno»", o nello stesso *Cunto* in cui Serventi-Sabban 2000 trova già prova di *maccarune* passati «per la trafila» (*Ibidem*). La conferma dell'avvenuto passaggio dal significato di 'gnocco' a quello di 'pasta lunga' è fornita dall'Arte dei Vermicellari,

corporazione autonoma di pastai napoletani che, fondata nella prima metà del ’500, nel 1699 muta la sua denominazione in Arte dei *Maccaronari*. Non è da escludere che in questo mutamento un ruolo importante sia stato giocato dalla pressione che Napoli doveva subire dalle aree confinanti. A Roma i *maccheroni* sono un formato di pasta lunga almeno dal Quattrocento, come attesta Maestro Martino nel suo *Libro de Arte Coquinaria* (MaestroMartino 1456-1467: 154). Lo stesso vale per Bari, per la quale un atto notarile del 1592 contenente l’inventario degli attrezzi di un pastaio, registra la presenza di ben tre *ferri da maccaruni* (Serventi-Sabban 2000: 101) probabilmente utilizzati per creare paste lunghe.[224]

In questo ambiente linguisticamente vivace, tutt’altro che estraneo, come si diceva (e a dispetto delle apparenze “sincroniche”) a *zito, zita* e al suo significato *nuziale*, si sviluppano, a cavallo tra XVII e XVIII secolo, le peculiari condizioni storiche e linguistiche da cui ha avuto origine la locuzione *maccarune de zita* e, naturalmente, l’oggetto gastronomico da essa indicato. La prima attestazione della locuzione, infatti, è nella *Quatriglia de li Maccaronare* (Casale 1977: 80), in cui il prodotto figura tra le creazioni dell’*arte maccaroneca* celebrata dall’anonimo autore. Sul versante storico, una datazione così tarda potrebbe certo spiegarsi con l’ovvia circostanza dell’inesistenza, prima di quella data, di un tipo di pasta alimentare corrispondente agli attuali *ziti*. Tuttavia, la grande quantità di formati (lunghi e corti) caratterizzati dalla presenza di un buco (dai *cannelloni* ai *ditali*), rende piuttosto complessa un’indagine di questo tipo, per quanto sia presumibile che qualcosa di simile ai *maccheroni di zita* dovesse esistere da tempo. Ancora Maestro Martino, nel *Libro de Arte Coquinaria*, scrive di *maccaroni siciliani* così preparati:

> Piglia de la farina bellissima, et inpastala con biancho d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa. Et volendone fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa' questa pasta ben dura; dapoi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliuca. Et togli un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto un spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola; dapoi caccia fore il ferro, et ristira il maccherone pertusato in mezo. Et questi maccharoni se deveno secchare al sole, et durerando doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agusto […] (MaestroMartino 1456-1467: 158).

[224] Data la quantità esigua di ferri trovati, risulta difficile pensare che si trattasse di ferri da inserire entro l’impasto per creare dei formati di pasta forata. È più credibile che i *ferri* in questione siano associabili a quelli che SERVENTI-SABBAN 2000: 109 segnala in SCAPPI 1570.

La creazione descritta da Maestro Martino è certamente più simile all'attuale *bucatino* che allo *zito* qui analizzato, come testimonia, tra l'altro, una tela del pittore fiammingo Matthias Stomer (attivo per gran parte della sua vita in Sicilia), intitolata *Mangiamaccheroni*. Tuttavia, il dato di Maestro Martino dimostra che la pasta medio-lunga e forata non sia invenzione recente. Inoltre, non è possibile escludere che il foro interno potesse essere di dimensioni diverse, anche più grandi. Prescindendo dall'attestazione settecentesca di *maccarune de zita*, per il XVIII secolo la testimonianza dell'esistenza di un formato di pasta corrispondente agli *ziti* è fornita da Paul-Jacques Malouin che, in una descrizione delle *trafile* della pasta napoletana,[225] riporta la più che chiara immagine della *trafila* degli *ziti* (MALOUIN 1767: planche IV), che non vengono mai menzionati ma definiti genericamente *macaronis*, termine adatto a descrivere ogni formato di pasta lunga e forata, come nella tradizione siciliana. L'innovazione tecnica del torchio, del resto, permetteva di realizzare una grande quantità di formati.

Nel XVIII secolo, insomma, la lingua e le circostanze storiche sono sufficientemente mature da favorire non solo la nascita, ma anche la diffusione del referente e della locuzione utilizzata per indicarlo. È interessante poi notare che i *maccarune de zita* sembrano essere il primo formato di pasta, per così dire, non originario e meccanicamente prodotto ad essere assurto a dignità letteraria.[226] Già in una commedia del 1850 di Pasquale (*La pazzaria de Capodichino*) la locuzione nel significato di 'ceffone'. Nel 1928, nella sua celebre *Napoli in frac*, Raffaele Viviani dà già testimonianza della forma *zitoni* e la scena teatrale è del tutto conquistata con Eduardo De Filippo. In *Sabato, domenica e lunedì* il primo atto si conclude con la scena di Rosa che, in lacrime dopo il furioso litigio col marito, don Peppino Priore, rientra in cucina per spezzare a mano gli ziti. Di seguito, la didascalia alla scena:

> Rosa entra mogia mogia e riaccende la luce. Poi si avvicina al fornello e rimette il tegame con il ragù sul fuoco. Ora va alla dispensa e trae da essa una cartata di *maccheroni di zita* e una grande insalatiera. Sempre lentamente si avvicina al tavolo e si dispone a spezzare i maccheroni. Il sipario scende lentamente e allontana insieme ai singhiozzi repressi della donna e qualche frase

[225] Con il termine *trafila*, l'autore intende lo stampo grazie al quale veniva data forma all'impasto per la realizzazione di *vermicelli* e *maccheroni*.
[226] Tra gli 'originari' rientrano tutti quei formati di pasta prodotti ben prima della creazione del torchio e della trafila e che godono di una lunga tradizione storica e letteraria: i *trii*, i *vermicelli*, le *lagane* e gli stessi *maccheroni* genericamente intesi.

> mozza, pure quel tinnire allegro e promettente degli *ziti* spezzati che la mano esperta lascia cadere nella grande stoviglia di porcellana (DeBlasi-Quarenghi 2007: III,690).

All'altezza del 1959, anno di stesura della commedia, la locuzione *maccheroni di zita* è ancora diffusa, ma la sua presenza nella didascalia, dal sapore vagamente erudito, è forse da collegarsi ad una volontà di precisione estrema che punta ad una rappresentazione impeccabile. Specificato con esattezza il referente, nel giro di poche righe De Filippo torna al più diffuso *ziti*, già menzionati, all'inizio della commedia, ancora dal personaggio di Rosa.

Sul versante lessicografico, in perfetta corrispondenza con le attestazioni letterarie, il tipo *zito* come forma autonoma non è registrato prima degli anni '90 del secolo scorso. A chiusura, sarà forse utile riportare i risultati derivati dalla consultazione della carta 563 dell'ALI (vol. VI) sui *cannelloni*,[227] per la quale le inchieste sono state svolte con l'ausilio di illustrazioni. Il più diffuso nel nord Italia per indicare questo formato di pasta è *maccherone*. Procedendo verso sud sempre più frequente è l'uso di *cannelloni*. L'uniformità areale è puntellata solo da alcuni tipi minoritari come *spaghetti bucati*, *cuffolotti*, *scorzacobbi*, *stivalozzi*, *buconotti* e *fischiotti*. Il punto più a nord in cui risulta una variante di *zito* è il pt. 451 (Cervia, in provincia di Ravenna), dove, come in 484 e 496 (rispettivamente Caldarola e Cupra Marittima, nelle Marche), la parola è ossitona. Naturalmente i tipo *zito, mezzo zito* e *maccarune di zita* sono sparsamente diffusi in tutto il sud Italia, con fortissima concentrazione della seconda locuzione in Campania e in alcuni punti collocati poco oltre il confine amministrativo della regione. Tuttavia, l'informazione più interessante ricavabile dalla carta, che conferma quanto si diceva all'inizio circa la percezione di *napoletanità* del prodotto, è la presenza di numerosi tipi lessicali che, per la denominazione dei *cannelloni*, fanno riferimento a Napoli. Così, in 641 (Cerveteri, Roma), si trovano i *maccaroni de Naboli*; in Sicilia, i pt. 1063 e 1060 (Noto e Pantelleria) hanno rispettivamente *spaghetto napuletano* e *napulitanu*, cui si affianca il misterioso *naboleuni* in 1043 (Catania); la Sardegna ha *maccarroni napulitani* in 705 (Castelsardo) e *napuritani* in 717 (Sassari). Per questa regione un tipo lessicale interessante è *nattali*

[227] Nella lessicografia italiana, la v. *zita* entra per la prima volta in PANZINI 1918. Le edizioni del *Dizionario* sono di fondamentale importanza per il lessico gastronomico, per la tendenza dell'autore a registrare forestierismi e dialettismi che, di volta in volta, entravano a far parte del lessico italiano (cfr. FROSINI 2009: 93).

mannus, in cui è chiaramente leggibile la vocazione “festosa” di questo formato di pasta alimentare.

Diff.: Campania.

Prep. affini: ---

FONTE: D’Ascoli.

zoffrìtto s.m.

p. pass. del v. SUBFRIGĔRE.

‘spezzatino di interiora di maiale (più raram. di agnello), condito con pomodoro, peperoni e patate’

Doc. dial.: 1611, FiorilloGhirlanda, 56 a. II sc. V v. 240: «Havesse ’na mangiata de *zoffritto*!»; ante 1627, CorteseConziglio, 500 III: «Stongo ielato che nce vò no tiesto, / Vedenno la vertu ch'è iuta amitto: / Ca manco na *menestra de zoffritto* / Truove pe vierze. Penza mo lo riesto!». ante 1627, CorteseMiccoPassaro, 112 s. 33: «Ora chiste se iezero a sedere, / E dapo’ n'antepasto de *zoffritto* / Fo cierto bella cosa da vedere / Quale battaglia fecero e confritto»; ante 1632, BasileMuse, 492 v. 428: «Iammo a le case nostre, / facimmo ’no pignato maritato, / cocimmo ’no *zoffritto*, e magnammo quïete»; sec. XVIII, Canti Carnascialeschi, 177 v. 41: «’Mprimmo ’mprimmo se pigliano / No grano de *zoffritto* / O pure de stofato, / Na porpetta o n’arrusto»; 1711, TullioCianna, a. I sc. XX v. 538: «Fegliu’, vengano tavole, / Trippa, *zoffritto*, maccarun’e rosole, / Grieco, amarena, e lagrema. / Via corrimmo frusciammo»; 1742, Vommaro, 275 a. III sc. VI: « E n’avimmo otto de pane, decedotto de vino, che so’ ventisei, dudece de fecatielle, e so’ trentotto, otto de *soffritto*,che so’ quarantasei»; 1760-1783, CerloneAmurat, 88 a. I sc. XIV: «T’allicuorde le *zuppe de zuffritto*, che nce facevamo a Napole a chelle barracche fora porta Capuana?»; 1772, CerloneTrame, 8 a. I sc. III: «Te voglio tritulà comm’a *zoffritto*»; 1807, TottolaInganno, 7 sc. II: «Uh gioja bella! Peccheste chelle mmano so addorose De porpette, e *zoffritto* nott’e ghiuorno»; 1820, DialochielleII, 114: « Che saceccie, che care purpettune, / Fecatielle adderuse, e dellecate, / Ah che *zuffritte*, che sanguinacciune!»; 1839, Cavalcanti, 363: «*zuppa de zoffritto* [tit. ricetta]»; 1847, GenoinoNferta, 26: «lo carnevale passato io jette nzieme co ccierte Crassece a magnà ncampagna. Chiste ccà ficero festa a lo *zzoffritto*». *id.* 113: « Se vace a Ccasoria a magnà lo *zoffritto*. Nc’è na bella festa»; 1875, JaccarinoGalleria, 23: « Chi coce lo *zuffritto* / Lo lauro à da pigliá». 1885, ScarpettaSocietà, a. III sc. II: «Tutto, tranne questi cibi ordinarii, vuje me potiveve cercà pure na *zuppa de zoffritto*, e a me chi me la deva»; 1895, Russo-Cantastorie, XIII, 23: «Chisto, mò è certo, nce ’o fa, nu *zuffritto*!»; 1918, VivianiOsteria, 103: «Vuie vedite che guaio aggio cumbinato pe’ me veni’ a mangia’ na *zuppetella ’e zuffritto*…»; 1920, Cinquegrana, 36: «paste-bignè, babà, stocco, mussillo, fegato, *zuffritto* e baccalà»; 1928, VivianiNullatenenti, 337: «O canteniere tene fasule, *zuppa ’e suffritto*, baccalà e vruoccole ’e rape»; 1929,

Galdierilluce, *Cannarutizia*: «'Ncopp'all'asteco, 'o ssaccio e m'hanno ditto, tiene 'a vasenicola p' 'o rraú, tiene 'a rosamarina p' 'o *zuffritto*».

Altra doc.: CAVALCANTI 1839 (*zuppa de zoffritto*); || LIMONE 2003 *zuppa di soffritto di maiale*; MAZZANTI 2014 *zuppa di soffritto*; PIGNATARO 2014 *soffritto re puorco*. || PAT 2020.

Doc. less.: Galiani: *zoffritto* 'maniera di cuocere, e condire il polmone, il cuore, ed altre interiore del porco tagliate in pezzi minuti, e mezzo fritti; onde il nome di *soffritto*. Suole mangiarsi all'alba dal popolo nell'inverno, e parte della primavera. Quindi il Lombardo descrivendo l'aurora (Ciucc. cant. X, st. I) «E da per tutto / s'era già lo zoffritto miezo strutto». Si prepara con modo particolare nelle nostre bettole. È talor aggiunto d'olio, come disse Fas. «uvoglio zoffritto a la lucerna co l'aruta», ottimo rimedio per le ferite';[228] D'Ambra; *zoffritto* 'maniera di cuocere e condire il cuore ed altre interiora del majale; e tutto ciò insieme. Soffritto'; Rocco: *zoffritto* 'Vivanda fatta colle interiora del petto del majale tagliati a pezzetti e soffritti con peperone forte ed altri condimenti. Vi si pone pane affettato ed allora si chiama *Zuppa de zoffritto*. Il Capasso lo disse pure di altri animali'; Andreoli: *zuffritto* 'vivanda composta di talune interiora del maiale soffritte insieme, Soffritto'; Ceraso: *zuffrìtto* 'Soffritto (interiora di porco)'; Altamura 1956: *zöffrìtto* (s.v. *zöffriërë*) 'interiora di maiale cotte con sugo di pomodoro e peperone forte'; D'Ascoli: *zoffrìtto* 'interiora di maiale che si preparano con olio, salsa piccante (di pomodoro o di peperoni) e altre spezie'; Coppola: *zuffrìtto* (anche *zoffrìtto*) 'soffritto, famoso intingolo della classica cucina napoletana, costituito da ritagli di interiora di maiale, soffritte insieme, cucinate con peperoncini rossi e condite con salsa di pomodori'; || **(NA)** Striano: *zuffritto* 'soffritto'; Torre del Greco: *zuffritta* 'zuppa forte di soffritto, preparata con milza, cuore, polmone e trachea di maiale'; **(CE)** Marcianise: *zuffritto* 'soffritto, piatto di interiora di maiale'; Pignataro Maggiore: *suffrìtto* 'interiora di maiale con olio e pomodoro piccante'; **(BN)** Morcone: *zoffrìtto* 'soffritto'; Paupisi: *zuffrìtto* 'frittura, soffritto'; Pietraroja: *suffrìttu* 'soffritto'; Solopaca: *zuffrìtto* 'soffritto di interiora di capretto o agnello';[229] **(AV)** Bagnoli Irpino: *suffrìttu* 'soffritto'; Monteverde: *suffrìttə* 'soffritto di carne suina con peperoni all'aceto'; Montaguto:

[228] Puoti (prefazione): «Così, per modo di esempio, non abbiamo noi potuto registrare, né potevamo in verun conto rinvenire un vocabolo toscano, che significasse quella nostra plebea vivanda detta *zoffritto* (e ci si conceda di entrare in taverna); chè ai Toscani non piacque mai di tòrre da noi quella stucchevole peverada, come non piacque ai gentilissimi Ateniesi tòrre il brodo nero dagli Spartani».

[229] San Bartolomeo in Galdo: *caudèllə* 'fette di pane condite nel *soffritto* di fegato di maiale e peperoni'.

suffritte ‘fritto di carne di maiale, peperoni all’aceto, aglio e patate’; Morra De Sanctis: *suffrittu* ‘soffritto’; Nusco: *suffrittu* ‘id.’; Sant’Andrea di Conza: *suffritto* ‘soffritto di interiora di agnello’;[230] **(SA)** Aquara: *suffrìttu* ‘soffritto’[231]; Sassano: *ssuffritto* ‘soffritto di carne, fegato e polmone, sia di maiale sia di agnello con cipolla e peperoncino, spesso con contorno di patate’; Sarno: *zuffrìtto* ‘soffritto; trachea e polmone di maiale o di vacca cotti con pomodoro e peperoncino’; Teggiano: *ssuffrittu* ‘cuore, fegato e polmoni del maiale fritti con strutto e cipolla’.

Var e der.: *ssuffritto*, *ssuffrittu*, *suffritto*, *zuffritto*, *zuffritta*, *zzoffritto*.

Sint.: *menestra de zoffritto*, *soffritto re puorco*, *zuppa ’e zuffritto* (o *suffritto*).

Comm.: Il *zoffritto* è un piatto tipico della tradizione culinaria meridionale, consistente in una sorta di spezzatino di interiora di maiale (o, più raramente, di altri animali, come agnello o vacca) fritte e variamente condite con pomodori, peperoni o patate. Il piatto si caratterizza per una forte variabilità in termini linguistici e gastronomici. Questa variabilità interessa tanto la diatopia quanto la diacronia: come si vedrà più avanti, infatti, la ricetta ha subìto notevoli modificazioni, in parte dovute alla disponibilità di nuovi prodotti, come il pomodoro, divenuto fondamentale nella variante napoletana; dal punto di vista linguistico, la pietanza sembra avere assunto, nel tempo, denominazioni diverse. In sincronia, allo stesso modo, il *zoffritto* è associabile ad almeno cinque geosinonimi nella sola area campana e a numerose varianti riguardanti la selezione delle parti dell’animale scelto e degli ingredienti di contorno. Rappresenta, comunque, un piatto della tradizione povera contadina, legato al rito della macellazione e alla tendenza ad utilizzare, per motivi economici e dietetici, anche le parti meno nobili degli animali. Unico elemento stabile nelle numerose ricette regionali del *zoffritto*, infatti, è la predilizione del cosiddetto *quinto quarto*, a cui appartengono diverse parti dell’animale macellato (organi come fegato, polmone, cuore, milza e altre parti come trachea o trippa). In linea di massima, è possibile distinguere

[230] Lacedonia: “La macellazione di maiale dava il via a tutta una serie di operazioni e di piatti tipici preparati con varie parti della bestia appena macellata. Si cominciava con un abbondante “*soffritto*” a base di peperoni sottaceto e di “spizzəlatore”, cioè di pezzetti di carne tagliati qua e là dalla bestia squartata ed ancora appesa al soffitto per mezzo di un “gambiere” (un pezzo di legno resistente, a forma di arco, alle cui estremità venivano infilzati i garretti delle zampe posteriori per fame raffreddare e rassodare le carni). Il *soffritto* veniva consumato in un’atmosfera di allegria da tutti i familiari e da coloro che avevano aiutato a scannare il maiale”.

[231] San Rufo: ‘Nei giorni in cui si lavoravano le carni sulla tavola non mancava mai il “*soffritto*”, fatto con corata di maiale, fegato, polmone, cuore, milza, esofago, trachea ed altri parti minori, tagliati a pezzettini, cotti in salsa di pomodoro e completate da peperoncini piccanti. Ad un simile piatto forte si accompagnava regolarmente più di un buon "arzulo" (orciolo) di vino’.

due tipologie principali della preparazione.[232] La prima è il *zoffritto* che potrebbe definirsi 'alla napoletana', ancora molto venduto nelle macellerie cittadine in forma concentrata da allungare con acqua per ottenere la consistenza adatta alla preparazione della zuppa. Questa prima tipologia, rintracciabile in tutta la provincia di Napoli e in gran parte della provincia di Salerno, si distingue per la decisa presenza del pomodoro (più frequentemente concentrato di pomodoro) che gli conferisce il tipico colore rosso acceso. La seconda variante della preparazione accomuna invece i territori più interni della Campania, in particolare le province di Benevento e Avellino. In quest'area, il *zoffritto* si distingue per una minore quantità di pomodoro, mentre essenziali al completamento della ricetta sono i peperoni sott'aceto e le patate. È in questa variante gastronomica che il tipo *zoffritto* diviene perfetto geosinonimo della *zaònta* e della *sfriònzola*.

Il *zoffritto* ha origini antiche e ciò che colpisce della sua storia è la sostanziale stabilità di alcuni tratti, come la base alimentare (carne, spesso appartenente ai tagli oggi considerati meno nobili), la modalità di preparazione (la lenta frittura della carne con l'aggiunta, nel corso della cottura, di diversi ingredienti) da cui trae il nome, la presenza necessaria di erbe aromatiche (prezzemolo, maggiorana, basilico, rosmarino o alloro). La ricetta denominata *soffritto* (e varianti) figura in alcuni tra i più noti ricettari d'epoca medievale. Si tratta, naturalmente, di preparazioni per molti versi differenti dal *zoffritto* campano e meridionale contemporaneo, ma che ne rappresentano gli antecedenti. Le versioni più antiche della ricetta, ad esempio, ammettevano anche l'uso di carne di volatili, in particolare pollo (preferibilmente giovane) e piccione. Tra i primi a fornire indicazioni sulla preparazione vi fu il celebre Maestro Martino, che nel suo *Libro de arte coquinaria* scrive che «per fare un *suffritto* de carne, o de pippioni, o de pollastri, o capretto» era necessario pulire e tagliare la carne in piccoli pezzi, poi porla «in una pignatta a frigere con bono lardo voltando spesse volte col cocchiaro». Le preparazione prevedeva, in una seconda fase, l'aggiunta di una salsa a base di rossi d'uovo, brodo, spezie e agresto, che conferiva alla carne un gusto acidulo. D'ambito napoletano è invece la ricetta del *Cuoco napoletano*, che tuttavia sembra riprendere la ricetta di Maestro Martino, dalla quale si distingue per la minor quantità di zafferano per colorire la crema d'uova e agresto e per la presenza della maggiorana, indicata dalla più tarda ricetta del Cavalcanti. Non si distingue molto

[232] Non si intende delimitare nettamente il confine tra le due preparazioni: nei fatti di cucina, come nei fatti di lingua, esistono zone di incroci e coesistenze che rendono complesso, quando non impossibile, definire una separazione chiara. Pertanto, è possibile che tratti della prima tipologia si riscontrino nella seconda e viceversa.

da queste due prime ricette quella fornita dall'estensore del *Manoscritto lucano*.[233] Qui, al prezzemolo – presente nelle due versioni precedenti – viene aggiunto il basilico e vengono distinte le ricette del *suffritto agro* e del *suffritto dolce*, duplice possibilità a cui i ricettari precedenti facevano appena cenno in chiusura. Le frattaglie diventano protagoniste della ricetta a partire dal XVII secolo con *Lo scalco alla moderna* del Latini, nel quale, tuttavia, non si parla di *soffritto* ma di *saporiglia*, preparata con polmone di vitella, *lattaroli* (cioè fegatini), *ossa mastre* (ossibuchi) e telline, il tutto insaporito con rossi d'uovo e guarnito con cervellate, cervella indorate e fritte e fette di limone. Per una versione decisamente più vicina al *zoffritto* contemporaneo, bisognerà attendere il 1773, anno di pubblicazione del *Cuoco galante*. Corrado propone la ricetta del *polmone di porco in saporiglia alla napolitana*, dove sparisce la salsa di rossi d'uovo e agresto e fanno la loro apparizione i *peparoli rossi* (in polvere) e le croste di pane su cui il polmone così *soffritto* (e *soffriggere* è il verbo usato dal Corrado per indicare la modalità di cottura delle carne) andrà adagiato. Si tratta, in effetti, di una delle primissime ricetta della *zuppa di zoffritto*: si ricordi, infatti, come spiega lo stesso Rocco nel suo vocabolario, che il *zoffritto* diviene *zuppa* nel momento in cui si decisa di servirla e consumarla con pane ammollato nei liquidi di cottura. La versione proposta da Corrado, con la sua estrema semplicità, sembra corrispondere alla variante campana dall'entroterra, dove gli ingredienti in gioco sono pochi e sostanziosi. Per una ricetta della variante 'cittadina' bisognerà attendere il fondamentale lavoro di Cavalcanti, il quale suggerisce di soffriggere le frattaglie nello strutto, aromatizzarle con rosmarino, alloro, prezzemolo e maggiorana e aggiungere, dopo questa prima fase, conserva di pomodoro, sale, peperoni e «polvere de puparuoli forti». Anche la versione di Cavalcanti prevede la presenza di fette di pane abbrustolite e condite con il *zoffritto* stesso. A partire dal XVIII secolo viene introdotto nella ricetta del *zoffritto* (o del *polmone in saporiglia*) il peperoncino, per la presenza del quale tutt'oggi la preparazione prende il nome di *zuppa forte*, cioè piccante.

Un'importante questione da affrontare, legata alla storia del *zoffritto*, è la certa sovrapposizione che dové realizzarsi tra quest'ultimo e quella pietanza oggi nota come *fricassea*. È infatti innegabile che le prime ricette in cui figura la parola *soffritto* coincidano quasi perfettamente con la *fricassea*, costituita da carne (specialmente di volatili) soffritta e ulteriormente cotta in una salsa a base di uova e

[233] Nel *Manoscritto Lucano* l'agresto a cui fanno riferimento Maestro Martino e il *Cuoco napoletano* è sostituito con il *suco de cetrangula* che doveva essere comunque assai simile all'agresto e che, per questo, doveva avere la medesima funzione all'interno della ricetta.

limone, elemento, quest'ultimo, utile a fornire al piatto la nota acidula in passato associata all'agresto. La sostituzione o l'eliminazione della salsa di rossi d'uovo dalla ricetta del *zoffritto* ha determinato una separazione più o meno netta tra quest'ultimo e la *fricassea*. Traccia di una passata sovrapposizione permane da un lato nella tendenza, in molte varianti campane, ad utilizzare il peperone sottaceto, che ricorda la presenza dell'agresto (a base di aceto) delle ricette più antiche; dall'altro, dalla presenza, in Sicilia, di una preparazione detta *fricasè*, una 'pietanza a base di interiora di pollo e carne tritata cotte in sugo abbondante' (VS, s.v. *fricasè*[1]). La fonte per Mondragone (Caserta) segnala *fricassè* per 'spezzato di vitello, di agnello o di pollo, cotto in casseruola con burro ed erbe aromatiche, funghi freschi o secchi, cui si aggiungono rossi d'uovo frullati e succo di limone'.

Lessicografia e letteratura napoletane confermano molti aspetti legati alla preparazione del *zoffritto*, in particolare la selezione delle interiora, la cottura lenta dopo una prima fase di frittura delle carni, la presenza del peperoncino (specie nelle varianti più tarde) e delle erbe aromatiche, in particolare rosmarino e alloro (ancora ingredienti fondamentale nelle varianti campane nel *zoffritto*). Le attestazioni forniscono, tuttavia, alcune informazioni che raccontano aspetti della preparazione oggi sconosciuti. L'occorrenza in Cerlone, ad esempio, permette di inferire che nel Settecento la zona di Napoli intorno alla Porta Capuana doveva essere nota per la presenza di taverne in cui si vendeva e consumava il *zoffritto*. Questo dato è confermato da una commedia di Gennaro D'Avino, messa in scena nei primi anni dell'Ottocento, in cui la protagonista è una *Annella tavernara di Porta Capuana*, la cui locanda era famosa per la preprazione del *zoffritto* (a. I, sc. I, p. 3; a. I, sc. IV, p. 8). E ancora, l'occorrenza in Genoino racconta di una festa che nel mese di gennaio si svolgeva nel paesino di Casoria, durante la quale si consumava tradizionalmente il *zoffritto*. Questa testimonianza conferma, comunque, la vocazione del *zoffritto* come piatto tendenzialmente invernale, tratto che lo accomuna ad altre pietanze grasse ed energetiche, specialmente della tradizione contadina.

Quanto ad altre denominazioni della pietanza, sembra che nel corso del XIX secolo essa fosse definita anche *tosciano* (Vitolo 2008: 219). Nella stessa opera del Tottola citata in *Doc. dial.* di questa scheda, si parla in effetti di una *zuppetella de tosciano*; nell'*Annarella tavernara* di D'Avino (a. I, sc. I, p. 3) il *tosciano* viene effettivamente associato all'uccisione del maiale. La scarsità di indizi a disposizione non permette di confermare la sinonimia tra *zoffritto* e *tosciano*, ma un dato a supporto di questa tesi è certo l'informazione fornita dal Rocco, che nel suo vocabolario, s.v. *tosciano*, scrive: «Credo che sia lo stesso che *Zoffritto*».

Dal punto di vista diatopico, la preparazione sembra essere ampiamente diffusa nel meridione d'Italia. Al di là dei numerosi geosinimimi (tra cui il già citato *fricassè* del siciliano e i sinonimi regionali), con il nome di *suffréttə* il piatto è noto in Molise, dove coincide con una 'pietanza di fegato, polmoni e budella di agnello o pecora fritti nel paiolo o nella padella con cipolla' (DAM, s.v.); in Calabria la preparazione è un 'saltato di carne' (NDDC, s.v. *suffrittu*). DELIN registra anche un *zuffritto* citato in un sonetto del Belli risalente al 1831.[234]

La voce corrisponde al p. pass. SUBFRICTUM, dal verbo latino SUBFRIGĔRE 'friggere, cuocere lentamente', in cui il prefisso SUB- ha assunto valore attenuativo, come nei verbi italiani *sobbollire, socchiudere, sorridere* e altri. Le varianti con *z-* iniziale, variamente distribuite in Campania, rappresentano esiti attesi per questa area linguistica (ma il fenomeno è più ampiamente diffuso, cfr. Hubschmid 1963). La consonante iniziale raddoppiata riscontrabile in lemmi di alcuni vocabolari campani riflette la tendenza a trattare come neutri i nomi di generi alimentari o, come in questo caso, di pietanze complesse. L'isolata variante femminile è forse il risultato di una transcategorizzazione dell'agg. femm. *zoffritta*, dovuta all'ellissi della testa in un sintagma nominale (non attestato) come *zuppa zoffritta* o *minestra zoffritta*.

Diff.: Campania.

Sagre: San Gennaro Vesuviano; San Sebastiano al Vesuvio; Irpinia.

Prep. affini: → *farzòla*, → *sfriònzola*, → *sfrittuliàta*, → *zaònta*, *zuppa forte.*

FONTE: D'ASCOLI 1993.

[234] VS registra *suffritto* come aggettivo e come sinonimo. La glossa fornita, tuttavia, non permette di capire se si tratti di un sinonimo di *fricassè* o se si tratti, invece, del 'battuto di cipolla, sedano e carota, base di molte preparazioni'.

III.5. Sigle del *Vocabolario*

- 1450-1475, DeRosaRicordi, rigo / pagina = L. De Rosa, *Ricordi*, 2 voll., a cura di V. Formentin, Roma, Salerno Editrice, 1998.
- 1531, *PasseroGiornali*, pagina = *Giuliano passero cittadino napoletano o sia Prima pubblicazione in istampa, che delle Storie in forma di Giornali*, Napoli, presso Vincenzo Orfino, 1785.
- post 1546, *FuscolilloCroniche*, passo / pagina = G. Fuscolillo, *Croniche*, ed. critica e studio linguistico a cura di N. Ciampaglia, Nuovi Segnali, Arce, 2008.
- 1590-1615, BracaCapodanno, verso / pagina = V. Braca, *Capo d'Anno*, in *Farse cavaiole*, 2 voll., a cura di A. Mango, Roma, Bulzoni, 1973.
- 1590-1615, BracaFarza, verso / pagina = V. Braca, *Farza de lo mastro de scola*, in *Farse cavaiole*, 2 voll., a cura di A. Mango, Roma, Bulzoni, 1973.
- 1597, BracaPrimoSautabanco, verso / pagina = V. Braca, *Primo sautabanco*, in *Farse cavaiole*, 2 voll., a cura di A. Mango, Roma, Bulzoni, 1973.
- 1597, BracaSecundoSautabanco, verso / pagina = V. Braca, *Secundo sautabanco*, in *Farse cavaiole*, 2 voll., a cura di A. Mango, Roma, Bulzoni, 1973.
- XVI-XVII sec., VelardinielloFarsa, pagina = B. Croce, *Velardiniello e la sua inedita farsa napoletana: memoria letta all'Accademia Pontaniana*, Napoli, Francesco Giannini e Figli, 1910.
- XVI-XVII sec., VelardinielloStoria, pagina = F. Russo, *Il poeta napoletano Velardiniello e la festa di S. Giovanni a mare*, Modernità, Roma 1913, pp. 123-38.
- 1611, FiorilloGhirlanda, verso / pagina = S. Fiorillo, *La ghirlanda*, a cura di C. De Caprio, Napoli, Phoebus, 2006.
- ante 1627, CorteseCerriglio, canto / strofa / pagina = G.C. Cortese, *Lo Cerriglio 'ncantato*, in G.C. Cortese, *Opere poetiche*, 2 voll., ed. critica a cura di E. Malato, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- ante 1627, CorteseConziglio, pagina / componimento = G.C. Cortese, *Conziglio dato da lo Chiaiese ad una perzona che l'addemannaie quale fosse meglio 'nzorarese o stare senza mogliere*, in in G.C. Cortese, *Opere poetiche*, 2 voll., ed. critica a cura di E. Malato, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- ante 1627, CorteseMiccoPassaro, strofa / pagina = G.C. Cortese, *Micco Passaro 'nnammorato*, in G.C. Cortese, *Opere poetiche*, 2 voll., ed. critica a cura di E. Malato, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- ante 1627, CorteseParnaso, canto / strofa / pagina = G.C. Cortese, *Viaggio di Parnaso*, in G.C. Cortese, *Opere poetiche*, 2 voll., ed. critica a cura di E. Malato, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- ante 1627, CorteseTravagliuseAmmure, pagina = G.C. Cortese, *Li travagliuse ammure de Ciullo e Perna*, in G.C. Cortese, *Opere poetiche*, 2 voll., ed. critica a cura di E. Malato, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- ante 1627, CorteseVaiasseide, canto / strofa / pagina = G.C. Cortese, *La vaiasseide*, in G.C. Cortese, *Opere poetiche*, 2 voll., ed. critica a cura di E. Malato, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967.
- ante 1632, BasileCunto, *trattenemiento* (ar.), *iornata* (rom.), pagina = G. B. Basile, *Lo cunto de li cunti overo Lo trattenimiento de peccerille*, a cura di C. Stromboli, Roma, Salerno Editrice, 2 voll., 2013.

- ante 1632, BasileMuse, pagina / verso = G. B. Basile, *Lo cunto de li cunti overo Lo trattenimiento de peccerille*, *Le muse napolitane e le lettere*, a cura di M. Petrini, Bari, Laterza, 1976, pp. 440-572.
- ante 1632, BasileLettere, pagina / n. lettera / rigo = G. B. Basile, *Lo cunto de li cunti overo Lo trattenimiento de peccerille*, *Le muse napolitane e le lettere*, a cura di M. Petrini, Bari, Laterza, 1976, pp. 573-603.
- 1635, AmabileMartio, pagina = A. Amabile, *Martio Constante*, in Napoli, per Secondino Roncagliolo, 1635.
- 1666, ValentinoNapole, pagina = G.B. Valentino, *Napole scontraffatto dopo la pesta*, Napoli, Migliaccio, 1775.
- 1669, ValentinoMezacanna, pagina = G.B. Valentino, *La mezacanna co'l vascello dell'arbascia: poema in ottava rima in lingua napoletana*, Napoli, Di Fusco, 1669.
- 1678, SgruttendioTiorba, pagina = F, Sgruttendio, *La tiorba a taccone*, Napoli, Francesco Mollo, 1678.
- 1678, PerrucciAgnano, pagina = A. Perrucci, *L'Agnano zeffonnato*, Napoli, Gio. Francesco Paci, 1678.
- 1684, SarnelliPosilecheata, pagina = P. Sarnelli, *Posilecheata*, a cura di E. Malato, Roma, Benincasa, 1986.
- 1699, FasanoTasso, strofa / pagina = G. Fasano, *Lo Tasso napoletano, zoè la Gierosalemme libberata votata a llengua nosta*, 2 voll., a cura di A. Fratta, Roma, Benincasa, 1983.
- 1699, StigliolaEneide, pagina = *L'Eneide di Virgilio marone trasportato in ottava rima napoletana da Giancola Sitillo*, 4 voll., Napoli, Porcelli, 1784.
- sec. XVIII, CantiCarnascialeschi, verso / pagina = *Canti carnascialeschi napoletani*, a cura di O. Casale, Roma, Bulzoni, 1977.
- 1709, MercotellisPatrò, atto, scena, verso = A. Mercotellis, *Patro' Calienno de la costa, commeddia pe museca de lo Dottore Agasippo Mercotellis, posta 'n musica da lo segnore Antonicco Arefece*, Venezia, Giovanni Molino, 1709.
- ante 1711, TullioCianna, atto / scena / verso = F.A. Tullio, *La Cianna. Commeddeia pe museca de Col'Antuono Feralintisco pe lo Triato de li Shiorentine nchist'anno 1711*, Venezia, Casparro Stuorto, 1711.
- 1717, PiscopoMbruoglio, atto / scena / verso = A. Piscopo, *Lo mbruoglio d'ammore*, Velletri, s.e., 1717.
- 1719, *LisaPontegliosa*, atto / scena / verso = A. Piscopo, *Lisa pontegliosa, chelleta*, Napoli, Ricciardo a Fontana Medina, 1719.
- 1722, MandracchioAlletterato, canto / pagina = G. D'Antonio, *Lo Mandracchio alletterato*, in *Le opere di Giovanni D'Antonio detto 'Il Partenopeo'*, Napoli, Porcelli, 1788.
- 1722, MandracchioAsiliato, canto / pagina = G. D'Antonio, *Lo Mandracchio asiliato*, in *Le opere di Giovanni D'Antonio detto 'Il Partenopeo'*, Napoli, Porcelli, 1788.
- 1722, MandracchioNnamorato, canto / pagina = G. D'Antonio, *Lo Mandracchio asiliato*, in *Le opere di Giovanni D'Antonio detto 'Il Partenopeo'*, Napoli, Porcelli, 1788.
- 1722, MandracchioRepatriato, canto / pagina = G. D'Antonio, *Lo mandracchio repatriato. Capriccio eroico*, in *Le opere di Giovanni D'Antonio detto 'Il Partenopeo'*, Napoli, Porcelli, 1788.
- 1722, SciatamoneMpetrato, capitolo / pagina = G. D'Antonio, *La vita e morte de lo sciatamone 'mpetrato*, in *Le opere di Giovanni D'Antonio detto 'Il Partenopeo'*, Napoli, Porcelli, 1788.

- 1722, ScolaCavaiola, pagina = G. D'Antonio, *Scola cavaiola*, in *Le opere di Giovanni D'Antonio detto 'Il Partenopeo'*, Napoli, Porcelli, 1788.
- 1724, MogliereSaddumene, atto / scena / pagina = B. Saddumene, *La mogliere fedele, commeddia pe mmuseca da rappresentarese a lo Teatro Nuovo de la Pace a Primmavera de chist'Anno 1724*, Napoli, a spese de lo Mpresario, 1724.
- 1726, Corzaro, verso = *Lo corzaro*, Napoli, p'Agnolo Vocola, 1726.
- 1726, LombardoCiucceide, strofa / pagina = N. Lombardo, *La Ciucceide o puro La reggia de li ciucce conzarvata*, a cura di A. e G. Scognamiglio, Roma, Bulzoni, 1974.
- 1727, TullioAvaro, verso = F.A. Tullio, *Lo viecchio avaro*, Napoli, a spese de lo Mpressario, 1727.
- 1728, FedericoBbirbe, atto / scena / pagina = G. Federico, *Li bbirbe, commeddeja de Jennarantonio Federico napolitano*, Napoli, pe Gianfrancisco Paci, 1728.
- 1731, SaddumeneZitelle, atto / scena / pagina = B. Saddumene, *Le zitelle de lo Vommaro*, Napole, se venneno sotto alla Posta da Nicola de Biase, 1731.
- 1740, CorvoRemmure, iornata / strofa / pagina = N. Corvo, *Storia de li remmure de Napole*, a cura di A. Marzo, Roma, Benincasa, 1997.
- 1742, Vommaro, pagina / atto / scena = *Lo Vommaro*, in F.C. Greco, *Teatro*, pp. 196-306.
- ante 1745, CapassoIliade, strofa / pagina = N. Capasso, *Prova d'Omero stravestuto a la napoletana a lo si' consegliero D. Muzio de Maio*, a cura di E.A. Giordano, in N. Capasso-N. Pagano, *Omero napoletano*, a cura di E.A. Giordano-E. Malato, Roma, Benincasa, 1989, pp. 99-444.
- ante 1745, CapassoAlluccate, pagina = N. Capasso, *I sonetti in lingua napoletana di Niccolò Capassi*, 2 voll., [Napoli]. s.n., 1789, II pp. 114-248.
- ante 1745, *CapassoSonetti*, pagina = *I sonetti in lingua napoletana di Niccolò Capassi*, 2 voll., [Napoli], s.n., 1789, pp. 1-95.
- 1746, D'AvinoAnnella, atto / scena / pagina = G. D'Avino, *L'Annella*, in F.C. Greco, *Teatro*, pp. 308-415.
- 1746, PaganoValanzone, ruotolo / pagina = N. Pagano, *Le bbinte rotola de lo valanzone, azzoè Commiento 'ncopp'a le bbinte Nnorme de la chiazza de lo Campejone*, in N. Pagano, *Le bbinte rotola de lo valanzone e La Batracomiomachia d'Omero*, Napoli, Porcelli, 1787.
- 1747, PaganoBatracomiomachia, strofa / pagina = N. Pagano, *Batracomiomachia d'Omero, azzoè La vattaglia ntra le rranonchie e li surece*, a cura di E. Malato, in N. Capasso-N. Pagano, *Omero napoletano*, a cura di E.A. Giordano-E. Malato, Roma, Benincasa, 1989, pp. 19-64.
- 1748, PaganoMortella, canto / strofa / pagina = *Mortella d'Orzolone. Poemma arrojeco*, Napoli, a la Stamperia di Agnolo Vocola, 1748.
- 1748, ValentinoFuorfece, *taglio* / pagina = B. Valentino, *La Fuorfece, o vero L'ommo pratteco*, Napoli, Mosca, 1748.
- 1750, Fabozzi, verso = C. Fabozzi, *Quelli che non sono, commedia per Musica di Carlo Fabozzi da rappresentarsi nel Teatro Nuovo, nell'Autunno di quest'anno 1750*, Napoli, Eredi di Mosca, 1750.
- 1751, TrincheraCicisbeo, atto / scena / pagina = *Lo Cicisbeo. Commesechiamma pe museca de nota' Pietro Trinchera da rappresentarse A lo Teatro Nuovo a Monte Cravario nchisto Autunno dell'anno 1751*, Nnapole, pe Dommineco Lanciano, 1751.
- 1760-1783, CerloneAmurat, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *Amurat vicerè del regno o sia la Floridea*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XII pp. 3-133.

- 1760-1783, CerloneAriobante, pagina = F. Cerlone, *Gli amori sventurati o sia L'Ariobante*, in Id., Commedie, ed. 1825-1829, XVII pp. 187-272.
- 1760-1783, CerloneArmelindo, pagina / atto / scena = F. Cerlone, *L'Armelindo o sia il trionfo del valore*, in Id., *Commedie*, ed. 1829-1829, XV pp. 81-266
- 1760-1783, CerloneBeltà, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *La beltà sventurata o sia la forza del destino*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XIV pp. 3-103.
- 1760-1783, CerloneClarice, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *L'amare per destino o sia la Clarice*, in Id., Commedie, ed. 1825-1829, X pp. 137-247.
- 1760-1783, CerloneClorinda, pagina = F. Cerlone, *La Clorinda o sia l'amico traditore*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, IX pp. 235-358.
- 1760-1783, CerloneContessina, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *La vera contessina*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, I pp. 96-223.
- 1760-1783, CerloneCordova, pagina = F. Cerlone, *Cordova liberata da' Mori o sia L'amore della patria*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XX pp. 97-173.
- 1760-1783, CerloneCronvello, pagina = F. Cerlone, *L'amor di figlio posto al cimento o sia il cronvello*, in Id., Commedie, ed. 1825-1829, XI pp. 131-247.
- 1760-1783, CerloneCunegonda, pagina = F. Cerlone, *La Cunegonda in Egitto*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XV pp. 3-80
- 1760-1783, CerloneDama, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *La dama maritata, vedova e donzella*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, IX pp. 124-234.
- 1760-1783, CerloneDonnaSerp, pagina / atto / scena = F. Cerlone, *La donna serpente*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XVIII pp. 107-194.
- 1760-1783, CerloneFintoMedico, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *Il finto medico*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XXI pp. 97-182.
- 1760-1783, CerloneGara, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *La gara fra l'amicizia e l'amore*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, I pp. 225-319.
- 1760-1783, CerloneOsteria, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *L'osteria di Marechiaro*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XX pp. 175-284.
- 1760-1783, CerloneSofferenza, atto / scena / pagina = F. Cerlone, *La sofferenza premiata o sia Chi mal vive, mal muore*, in Id., *Commedie*, ed. 1825-1829, XVI pp. 177-296.
- 1764, MacchiaBazareota, atto / scena / pagina = D. Macchia, *Lo bazareota*, in F.C. Greco, *Teatro napoletano del '700: intellettuali e città fra scrittura e pratica della scena. Studio e testi*, Napoli, Pironti, 1981.
- 1766, LorenziLitiganti, atto / scena / pagina = G.B. Lorenzi, *Tra i due litiganti il terzo gode*, in Id., Opere teatrali, I pp. 1-93.
- 1767, LorenziFurbo, atto / scena / pagina = G.B. Lorenzi, *Il furbo malaccorto*, in Id., *Opere teatrali di Giambattista Lorenzi napolitano, Accademico Filomate, tra' Costanti 'Eulisto', e tra gli Arcadi di Roma 'Alcesindo Misiaco'*, 4 voll., Napoli, nella Stamperia Flautina, 1806-1820, I, pp. 95-192.
- 1768, LorenziLuna, atto / scena / pagina = G.B. Lorenzi, *La luna abitata*, in Id., *Opere teatrali di Giambattista Lorenzi napolitano, Accademico Filomate, tra' Costanti 'Eulisto', e tra gli Arcadi di Roma 'Alcesindo Misiaco'*, 4 voll., Napoli, nella Stamperia Flautina, 1806-1820, II, pp. 1-90.
- 1770, PrudenteVelleggiatura, atto / scena / pagina = S. Prudente, *La velleggiatura a la moda, o sia La baronessa de Campapierto, commeddeja de D. Sarvatore Prudente*, Napoli, s.i.t., 1770

- 1772, AmicarelliTitta, pagina = D. Amicarelli, *Lo Titta scartellato*, con commento al link: https://www.conservatoriocilea.it/images/pubblicazioni/jommelli2014/15d%20-%20De%20Simone%20-%20App%204.pdf [ultima consulatazione: 38-12-2020].
- 1773, LorenziTamburo, atto / scena / pagina = G.B. Lorenzi, *Il tamburo*, in Id., *Opere teatrali di Giambattista Lorenzi napolitano, Accademico Filomate, tra' Costanti 'Eulisto', e tra gli Arcadi di Roma 'Alcesindo Misiaco'*, 4 voll., Napoli, nella Stamperia Flautina, 1806-1820, IV, pp. 1-85.
- 1778, CerloneTrame, pagina / atto / scena = F. Cerlone, *Le trame per amore. Commedia per musica da rappresentarsi nella Città di Cosenza nella Primavera di quest'anno 1778*, Napoli, Beniamino Rinaldi e Domenico Sangiacomo, 1778.
- 1783, LongoGuida, atto / scena / pagina = *La guida celeste ovvero La custodia del giovane Tobia commessa all'Arcangiolo S. Rafaele opera sacra di not. Pascale Longo napoletano*, Napoli, Stamperia del Paci, 1783.
- 1786, GattiPenitenza, atto / scena / pagina = G. Gatti, *La penitenza coronata, ovvero La enormità convertita di Maria Egiziaca, sacra comica*, Napoli, Paci, 1786.
- 1789, RoccoVirgilio, strofa / pagina = M. Rocco, *Virgilio napoletano*, a cura di C. Perrone, Roma, Benincasa, 1994.
- 1789, VottieroSpecchio, capitolo / pagina = N. . Vottiero, *Lo specchio de la cevertà o siano Schirze morale, aliasse Lo calateo napolitano pe chi vo ridere, e mpararese de crejanza*, Napoli, Porcelli, 1789.
- 1792, PiccinniStrammuottole, pagina = *Strammuottole de Mineco Piccinni*, Napoli, s.i.t., 1792.
- 1802, OrfeoEuridicePulcinella, pagina / atto / scena = *Orfeo ed Euridice con Pulcinella orologio matematico, agli Elisi, ed all'Inferno*, Napoli, Domenico Sangiacomo.
- 1807, TottolaInganno, pagina / scena = A.L. Tottola, *L'inganno nel festino*, Napoli, Stamperia flautina, 1807.
- 1825, DonnaSetteLingue, pagina = *La donna di sette lingue o sia L'anello magico con Pulcinella spaventato dallo spirito immaginario. Commedia novissima*, Napoli, si vende presso Bartolomeo D'Ambra, 1825.
- 1826, PriscoloMescuglia, pagina = *Mescuglia de chellete devote, e pazziarelle. Spartuta 'ndoie parte da Geremia Priscolo*, Napoli, dalla tipografia di Carlo Salvati, 1826
- 1826, TottolaLangravio, pagina = A.L. Tottola, *Il Langravio di Turingia*, Napoli, Stamperia Flautina, 1826.
- 1831, PriscoloMescuglia, pagina = *Mescuglia de chellete devote, e pazziarelle. Parte seconna de chellete pazziarelle de Geremia Priscolo,* Napoli, a la stamparia de li frate Criscuolo, 1831.
- [1860-1877], CuorpoDeNapole, parl. / pagina = «Lo cuorpo de Napole e lo Sebbeto», periodico, aa. 1860-1877.
- 1820, DialochielleII, pagina = D. Piccinni, *Dialochielle, favolelle, e autra mmesca de poetece componemiente*, Napoli, Società Tipografica, 1820.
- 1830, FedroMormile, strofa / pagina = C. Mormile, *Le ffavole di Fedro, liberto d'Augusto, sportate n'ottava rimma napoletana*, Napoli, Tipografia della Società Filomatica, 1830.
- 1834, ZezzaArtaserze, pagina = M. Zezza, *Metastasio a la conciaria, zoè l'Artaserze acconciato a usanza nosta*, Napoli, da li Truocchie de la Sozietà Felemateca, 1834.
- 1826, PiccinniPoesieNap, pagina = *Poesie napoletane di Domenico Piccinni*, Napoli, Starita, 1826.

- 1827, PiccinniPoesie, pagina = *Poesie italiane e in dialetto napolitano di Domenico Piccinni*, Napoli, Cataneo, 1827.
- 1836, Chiacchiareata, pagina = *Na chiacchiareata tra l'uommene de la luna e chille de la terra cu na spettacolosa descrizione de chillo paese sorprennente*, Napoli, Stamperia filantropeca, 1836.
- 1838, ZezzaPappagallo, pagina = M. Zezza, *La vita e la morte de no pappagallo, zoè Lo ver-vert de Monzù Gresset parafrasato*, Napoli, da li Truocchie de la Società Felemateca, 1838.
- 1837, MormileSoniette, pagina = G.B. Capasso- C. Mormile-R. Mormile, Soniette, 'ntrezzate, canzoncelle e autre stroppole, Napoli, Zambrano, 1837.
- 1843, GenoinoNferta, pagina = *Rrobbe vecchie novegne e nnove de trinca. Nferta pe lo Capodanno 1843 di Giulio Genoino. Seconna sfilata*, Napoli, Stamperia e cartiere del Fibreno, 1842.
- 1842, ZezzaNferta, pagina = M. Zezza, *Lo scetavaiasse, zoè L'ausanze de lo puopolo vascio. Nferta pe lo Capodanno de lo 1842*, Napoli, da li Truocchie de la Sozietà Felemateca, 1842.
- 1847, GenoinoNferta, pagina = G. Genoino, *Nferta contra tiempo pe la Pasca de st'anno 1847*, Napoli, Stamperia del Fibreno, 1847.
- 1849, AltavillaFanatice, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Lli fanatice pe lo Geronta Sebezio*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1849.
- 1849, AltavillaFolla, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *La folla pe lu ppane francese*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1849.
- 1849, AltavillaPassiata, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *La redicola passiata mmiezo Toledo de D. Pangrazio e D.a Petronia Cocozziello*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1849.
- 1849, AltavillaSalone, pagina = P. Altavilla, *Lo salone francese, ossia La statua de Monzù Resò*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1849.
- 1849, AltavillaSposa, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *La sposa co la maschera ovvero Pangrazio Biscegliese mpazzuto pe ffa spusa' lo figlio co na dama co la capo de morte*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1849.
- 1850, AltavillaCannoncino, pagina = P. Altavilla, *Lo sparo de lo cannoncino a la meridiana, ossia Lo non plus ultra de la paccariazione*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1850.
- 1850, AltavillaCafè, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Lo cafè d'Europa*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1850.
- 1850, AltavillaContraste, pagina / atto / scena = P. Altavilla, *Li contraste tra duje mpresarie*, Napoli, Tipografia de' gemelli.
- 1850, AltavillaTragedia / pagina = P. Altavilla, *Na tragedia scombussolata e no concierto stravesato, ossia Il fanatismo di un autore tragico e le impertinenze di una compagnia comica*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1850.
- 1851, AltavillaAvventure, scena / pagina = P. Altavilla, *Li duje segretiste. Con farsa Le avventure di Bernardo Zampogna*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1851.
- 1851, AltavillaCantina, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Na cena a la cantina siciliana*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1851.
- 1851, AltavillaCombinaziune, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Li ffortunate e ddisgraziate combinaziune successe pe li juoche de lo celebre Monzù Ffelippe*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1851.

- 1851, AltavillaLeggeture, pagina = P. Altavilla, *Li leggeture de lo lume e lo lumino a gass*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1851.
- 1851, AltavillaSagretiste, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Li duje segretiste. Con farsa Le avventure di Bernardo Zampogna*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1851.
- 1852, AltavillaAssempecate, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Li tre assempecate dinto a na cantina*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1852.
- 1852, AltavillaTurtaniello, atto / scena / pagina = P. Altavilla, *Nu turtaniello ca nzogna*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1852.
- 1853, AltavillaSciammeria, pagina = P. Altavilla, *Na sciammeria bastarda e no mantesino verace*, Napoli, Tipografia de' Gemelli, 1853.
- 1861, PulicenellaDiavolo, pagina raccolta = Pulicenella e lo diavolo zuoppo», periodico, a. 1861.
- [1866-1874], Trovatore, numero / pagina = «Lu trovatore. Giornale-spassatiempo», periodico, aa. 1866-1874.
- 1866, ChiurazziFascio, pagina = *Fascio de chellete nove contegnose e freccecarelle fatte da paricchie auture pe llevare la paturnia a li pierdetiempe raccuoveto e prubbecato da Jachil Girì Zuzù (briolà)*, Napoli, se venne a lo mavazzeno de libr de Luigi Chiurazzi, 1866.
- 1867, PetitoBrigantaggio, pagina / scena = A. Petito, *'No brigantaggio de femmene*, in Id., *Tutto Petito*, III*, pp. 275-308.
- 1869, PetitoContessa, pagina = A. Petito, *'Na Contessa in erba e no Conte in fumo*, in Id., *Tutto Petito*, III** pp. 293-374.
- 1870, QuattromaniArazio, pagina = G. Quattromani, *Ll'Ode de Q. Arazio Fracco travestute da vasciajole de lo Mandracchio da Grabiele Quattomane. Co quacch'auta stroppolella fujeticcia pe te fa veni' lo suonno*, Napoli, Nobele, 1870.
- 1873, MarulliPiedigrotta, pagina = G. Marulli, *La notte de Piedegrotta azzoè Lo filantropo de la Pignasecca*, a cura di G. de Antonellis, Nocera Superiore, D'Amico, 2018.
- 1874, LivigniCausa, pagina = V. Livigni, La causa de Napole a lo trebbunale de lo cielo, Napoli, Nicola Jovene.
- 1874, PetitoCicuzza, atto / scena / pagina = in *Tuttopetito*, *Tutto Petito*, 7 voll., a cura di E. Massarese, Napoli, L. Torre, 1978-1984.
- 1875, JaccarinoGalleria, componimento = D. Jaccarino, *Galleria di costumi napolitani verseggiati per musica da Domenico Jaccarino*, Napoli, Stabil. tipografico dell'Unione, 1875.
- [1875-1880], Spassatiempo, numero / pagina = «Lo spassatiempo. Vierze e prose nove e becchie», periodico, aa. 1875-1880.
- 1879, ScarpettaFeliciello, scena / pagina = E. Scarpetta, *Feliciello e Felicella*, intr. di M. Scarpetta, Napoli, Guida, 2003.
- 1880, CantiPopolari, numero / pagina = L. Molinaro del Chiaro, *Canti del popolo napoletano*, Napoli, Gabriele Argenio, 1880.
- 1880, ScarpettaMarite, atto / scena = E. Scarpetta, *Duje marite 'mbrugliune, da 'Les Dominos roses', di A.N. Hennequin e Delacour*, in Id., *Teatro*, I pp. 347-389
- 1880-1890, RussoSunettiata, componimento = F. Russo, Sunettiata, in Id., Poesie napoletane, pp. 12-75.
- 1881, ScarpettaAmico, atto / scena = E. Scarpetta, *L'amico 'e papà, da 'Le Gascon', di Barrière* in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.

- 1881 ScarpettaScarfalietto atto / scena = E. Scarpetta, *Lo scarfalietto, da 'La Boule', di Meilhac e Halévy*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1882, ScarpettaMmaretà, atto / scena = E. Scarpetta, *Nun la trovo a mmaretà*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- [1883-1907], GiambattistaBasile, numero / pagina = «Giambattista Basile. Archivio di letteratura popolare e dialettale», periodico, aa. 1883-1907.
- 1883, ScarpettaFrongillo, atto / scena = E. Scarpetta, *'Nu frongillo cecato*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1885, ScarpettaSocietà, atto / scena = E. Scarpetta, *'Na società 'e marite, da 'La Società dei cinque' di Cutrinelli*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1888, ScarpettaMiseriaNobilità, atto / scena = E. Scarpetta, *Miseria e nobiltà*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1889, DiGiacomoVoto, atto / scena / pagina = S. Di Giacomo, *'O voto*, in S. Di Giacomo, *Teatro*, Lanciano, Carabba, 1910
- 1891, CapozzoliDonChisciotte, verso, pagina = R. Capozzoli, *Don Chisciotte della Mancia. Ridotto in versi napoletani*, a cura di G.E. Sansone, Napoli, Guida, 1998.
- 1892, RussoParaviso [componimento] = F. Russo, *'N Paraviso*, Napoli, Pierro, 1892.
- 1894, ScarpettaCazune, atto / scena = E. Scarpetta, *Tre cazune furtunate*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1894, ScarpettaMinistro, I VI = E. Scarpetta, '*Nu ministro mmiezo a li guaie, da 'I fastidi d'un grand'uomo', di Baretti*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1895, RussoCantastorie, sonetto = F. Russo, *'O cantastorie. Sonetti recitati nel circolo filologico di Napoli domenica 13 gennaio 1895*, Napoli, Pierro, 1895.
- 1895, ScarpettaCasaVecchia, atto / scena = E. Scarpetta, *La casa vecchia*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1897, RussoScugnizze, componimento / pagina = F. Russo, *'E scugnizze: diciassette sonetti*, a cura di N. De Blasi, Napoli, Dante&Descartes, 2009.
- 1899, ScarpettaFigliola, atto / scena = E. Scarpetta, '*Na figliola romantica, da 'La Donna romantica e il medico omeopatico' di Castelvecchio*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1899, ScarpettaCammarera, atto / scena = E. Scarpetta, *'A cammarera nova, da 'La tigre reale', di Eissenchitz*, in Id., *Teatro*, IV pp. 247-289.
- 1899, ScarpettaChiapparielle, atto / scena = E. Scarpetta, *Duje chiapparielle, da 'Le Contrôleur des wagons-lits', di Bisson*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1899, ScarpettaPupa, atto / scena = E. Scarpetta, *La pupa movibile, da 'La poupée', di Ordonneau*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.

- 1900, DiGiacomoMese, pagina = S. Di Giacomo, *'O mese mariano*, in Id., *Teatro*, 1910, pp. 207-63.
- 1900, ScarpettaNanassa, atto / scena = E. Scarpetta, *'A Nanassa, da 'Le Dame de chez Maxim's', di Feydeau*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1901, ScarpettaGemma, atto / scena = E. Scarpetta, *Il debutto di Gemma*, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1902-1911, MenottiTeatro, pagina = Menotti Bianchi, *Teatro dialettale napoletano*, Napoli, Vincenzo Patarino, 1911.
- 1902-1907, RussoBorghesia, componimento, pagina = F. Russo, *Piccola borghesia*, in Id., *Poesie napoletane*, Napoli, Perrella, 1910, pp. 217-367.
- 1904, PiscopoScugnizze [*tit. componimento*] / pagina = F. Piscopo, *'E scugnizze. Poemettii dialettali*, Napoli, Salvatore Romano, 1904.
- 1907, CapurroCarduccianelle, componimento, pagina = G. Capurro, *Carduccianelle*, Napoli, Pierro, 1907.
- 1907, ScarpettaMugliera, atto / scena = E. Scarpetta, *'Na mugliera zetella, da 'Mademoiselle Josette, ma femme'*, di Gavaul, in E. Scarpetta, *Tutto il teatro*, 5 voll., introduzione e nota ai testi di R. Marrone, Roma, Grandi Tascabili Economici Newton, 1992.
- 1909, DiGiacomoAssuntaSpina, atto / scena / pagina = S. Di Giacomo, *Assunta Spina*, in Id., *Teatro*, Lanciano, Carabba, 1910, pp. 265-400.
- 1909, TreGuappe, scena, pagina = G. Castellano, *'E guappe 'a Vicaria*, (disponibile all'URL: https://www.bibliocamorra.altervista.org/pdf/Castellano_E_guappe_a_Vicaria.pdf).
- 1910, DiGiacomoAmour = S. Di Giacomo, *Quand l'amour meurt*, in S. Di Giacomo, *Teatro*, Lanciano, Carabba, 1910.
- 1913, RussoStoriaNova, [componimento] = F. Russo, *'A storia nova*, Roma, Modernità, 1913.
- 1917, VivianiVicolo, pagina = R. Viviani, *Il vicolo*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1918, VivianiOsteria, pagina = R. Viviani, *Osteria di campagna*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1918, VivianiPortaCapuana, pagina = R. Viviani, *Porta Capuana*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1918, VivianiToledo, pagina = R. Viviani, *Via Toledo di notte*, in Id., *Teatro*, I pp. 87-128.
- 1919, VivianiMarina, pagina = R. Viviani, *'A marina 'e Surriento*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1920, VivianiPiedigrotta, pagina = R. Viviani, *Festa di Piedigrotta*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1920, Cinquegrana, pagina = P. Cinquegrana, *'A felicità d' 'e bbestie*, Napoli, Edizioni del patrimonio scolastico, 1920.
- 1920, PirontiVermi, atto / scena / pagina = T. Pironti, *I vermi o La malavita napoletana. Romanzo omonimo di F. Mastriani. Dramma in cinque atti* [disponibile all'URL https://www.bibliocamorra.altervista.org/pdf/PIRONTI_I_vermi.pdf]
- 1920, VivianiCampagna, pagina / atto = R. Viviani, *Campagna napolitana*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.

- 1920, VivianiSposalizio, atto / pagina = R. Viviani, *Lo sposalizio*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1921, BovioPulecenella, atto / scena / pagina = L. Bovio, *Vicenzella*, L. Bovio, *Teatro*, Napoli, Pierro, 1921.
- 1921, BovioVicenzella, atto / scena / pagina = L. Bovio, *Vicenzella*, L. Bovio, *Teatro*, Napoli, Pierro, 1921.
- 1926, VivianiNapoliFrac, pagina = R. Viviani, *Napoli in frac*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1928, VivianiNullatenenti, pagina = R. Viviani, *Nullatenenti*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1929, Galdierilluce, tit. componimento = R. Galdieri, *'E lluce-luce*, Napoli, Tirrena, 1929.
- 1930, VivianiForgia, pagina = R. Viviani, 'O masto 'e forgia, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1931, VivianiOmmo, pagina = R. Viviani, *Ommo 'e vino*, in R. Viviani, *Poesie*, a cura di A. Lezza, Napoli, Guida, 2010.
- 1931, VivianiRumba, pagina = R. Viviani, *La rumba degli scugnizzi*, in R. Viviani, *Poesie*, a cura di A. Lezza, Napoli, Guida, 2010.
- 1944, VivianiCammenata, pagina = R. Viviani, *Ommo 'e vino*, in R. Viviani, *Poesie*, a cura di A. Lezza, Napoli, Guida, 2010.
- 1945, DeFilippoNapoli, pagina = E. De Filippo, *Napoli milionaria!*, in E. De Filippo, *Teatro*, 3 voll., a cura di N. De Blasi-P. Quarenghi, Milano, Mondadori, 2000-2007.
- 1948, DeFilippoMagia, pagina = E. De Filippo, *La grande magia*, in E. De Filippo, *Napoli milionaria!*, in E. De Filippo, *Teatro*, 3 voll., a cura di N. De Blasi-P. Quarenghi, Milano, Mondadori, 2000-2007.
- 1948, DeFilippoVoci, pagina = E. De Filippo, *Le voci di dentro*, in E. De Filippo, *Napoli milionaria!*, in E. De Filippo, *Teatro*, 3 voll., a cura di N. De Blasi-P. Quarenghi, Milano, Mondadori, 2000-2007.
- ante 1950, VivianiComandamenti, pagina = R. Viviani, *I dieci comandamenti*, in R. Viviani, *Teatro*, 6 voll., a cura di G. Davico Bonino-A. Lezza-P. Scialò, Napoli, Guida, 1987-1994.
- 1950, DeFilippoPaura, pagina = E. De Filippo, *La paura numero uno*, in E. De Filippo, *Napoli milionaria!*, in E. De Filippo, *Teatro*, 3 voll., a cura di N. De Blasi-P. Quarenghi, Milano, Mondadori, 2000-2007.
- 1952, PostiglionePrimavera, componimento / pagina = L. Postiglione, *Trasenno Primmavera. Poesie napoletane inedite*, pref. di A. Schettini, Napoli, Conte, 1952.
- 1980, SantanelliUscita, pagina = M. Santanelli, *Uscita di emergenza*, pres. di N. Mascia, Napoli, Guida, 1999.
- 1983, PisaniMessa, atto / pagina = R. Pisani, *'Na messa pe' Napule. Teatro*, Napoli, Del Delfino, 1983.
- 1984, DeFilippoTempesta, atto / scena / pagina = E. De Filippo, La tempesta, Torino, Einaudi, 1984.
- 1987, PisaniPoesieNap, pagina = R. Pisani, *Poesie napoletane per le scuole elementari e medie*, Catania, C.U.E.C.M., 2014 (2° ed. 1987).
- 1992, CeloroSveglia, tempo = I. Celoro, *La sveglia*, 1992 = I. Celoro, *La sveglia*, [disponibile all'URL: https://www.bibliocamorra.altervista.org/pdf/Celoro_La_sveglia.pdf.].
- 1995, PisaniManifesto, pagina = R. Pisani, *Manifesto pe' tutte 'e figlie 'e Napule*, pref. di N. De Blasi, Catania, C.U.E.C.M., 1995.

- 2007, RussoCamorra = Roberto Russo, *La camorra sono io*, Napoli, Graus Editore, 2007 [disponibile all'URL: http://www.roberto-russo.com/documenti/La-camorra-sono-io_testo.pdf].
- 2008, LanzettaPeriferia, atto / scena = P. Lanzetta, *L'opera di periferia* [disponibile all'URL: https://www.bibliocamorra.altervista.org/pdf/lanzetta.pdf].
- 2013, PisaniPromessiSposi, capitolo / pagina = R. Pisani, *Promessi Sposi in poesia napoletana*, pref. di M. Zaniboni, Catania, C.U.E.C.M., 2013.
- 2014, CalvinoMancalaria, scena / pagina = F. Calvino, *Mancal'aria*, 2014 = F. Calvino, *Mancal'aria* [testo disponibile all'URL: http://bibliocamorra.altervista.org/pdf/MANCAL_ARI_Calvino.pdf.]
- 2014, SantanelliCuore, pagina = M. Santanelli, *Il mio cuore nelle tue mani* [testo disponibile all'URL: https://www.bibliocamorra.altervista.org/pdf/il_mio_cuore_nelle_tue_mani-_Santanelli.pdf]

Capitolo IV. Comunicazione aziendale e divulgazione linguistica in rete

Il capitolo intende offrire un quadro delle riflessioni e acquisizioni sviluppatesi in seno all'esperienza con *Garofalo S.p.A.*, costituente, come si evince dal titolo di questo lavoro, parte fondamentale del progetto di Dottorato. La suddivisione del capitolo in due paragrafi dedicati rispettivamente alla *comunicazione aziendale* e alla *divulgazione linguistica* dipende dalla necessità di offrire due prospettive diverse, seppure complementari: una prospettiva *esterna*, che mira a osservare i modi della *comunicazione* inserita in meccanismi *glocali*, e una *interna*, vòlta a indagare le esigenze della divulgazione scientifica d'ambito linguistico attraverso un'esperienza diretta, resa possibile dall'interazione con l'azienda.

IV.1. La comunicazione aziendale nell'era della glocalizzazione

IV.1.1. *La nozione di* glocalizzazione

Prima di passare all'osservazione delle modalità comunicative messe in atto dalle aziende nell'era della *glocalizzazione*, sarà necessario fornire una definizione almeno generale di quest'ultimo concetto, in fin dei conti piuttosto recente. Il *GraDIt*, che la dice attestata in italiano dal 1999[235], definisce la parola *glocalizzazione* come la 'compenetrazione di tendenze all'unificazione mondiale e alla rivendicazione dei diritti e delle culture locali'[236]. Più dettagliato è il commento offerto alla relativa voce del *Lessico del XXI secolo* di Treccani, che fornisce anche un piccolo inquadramento di ordine storico della nozione:

[235] La parola è lievemente retrodatabile al 1994, anno in cui è utilizzata in un articolo del sociologo Gianfranco Bottazzi per tradurre il giapponese *dochakuka*, ovvero, appunto, *glocalizzazione* (cfr. BOTTAZZI 1994: 435).

[236] In ADAMO 2012 si trova un'interessante antologia di testi estratti da quotidiani contemporanei in cui l'autore del saggio raccoglie una serie «di pareri, impressioni e giudizi espressi da giornalisti e opinionisti […] sui neologismi che hanno letto o ascoltato e dei quali in molti casi sono stati essi stessi artefici». È interessante rilevare che nella raccolta, i giudizi espressi sul neologismo *glocal* e sulle parole da esso derivate sono ben quattro, due di segno positivo e due di segno negativo. Il neologismo è sì definito *azzeccato* e *riuscito* (in quest'ultimo caso, va notato, in un articolo del *Sole 24 Ore* in cui si fa riferimento a una «prassi diffusa a livello dei comportamenti di impresa»), ma è anche definito *brutto* e addirittura *orrendo* (cfr. ADAMO 2012, s.vv. *azzeccato*, *brutto*, *orrendo* e *riuscito*).

glocalizzazióne s. f. – Termine, sinonimo di glocalismo, formulato negli anni Ottanta del secolo scorso in lingua giapponese, successivamente tradotto in inglese dal sociologo Roland Robertson e poi ulteriormente elaborato dal sociologo polacco Zygmunt Bauman, per indicare l'applicazione a livello locale dei prodotti o servizi creati grazie alla globalizzazione, attraverso un processo che mette in relazione le specificità delle singole realtà territoriali con il contesto internazionale (per es. l'utilizzo del web per fornire servizi di carattere locale ma a livello internazionale). Se da un lato la g. rappresenta il tentativo di difendere l'originalità della cultura, della produzione e delle identità locali dal conformismo e dall'appiattimento della globalizzazione, dall'altro lato è la forma con cui singole specificità locali, modellandosi su canoni e forme globalizzate, aspirano ad assumere rilevanza internazionale, secondo il motto *think global, act local*. Dal 2001 è attivo anche il Glocal forum, un'organizzazione internazionale nata con l'obiettivo di creare una rete di coordinamento globale delle singole realtà locali riguardanti circa 120 città di tutto il mondo[237].

La parola, inizialmente impiegata per indicare una tendenza o movimento che andava dal "locale" al "globale" («la forma – appunto – con cui singole specificità locali aspirano ad assumere rilevanza internazionale»)[238], è stata presto adottata nei settori del marketing e dell'economia per definire anche il fenomeno di segno opposto, consistente, viceversa, in una sorta di adeguamento del mercato globale alle esigenze produttive e, soprattutto, comunicative di consumatori "locali", legati, cioè, a un luogo o a una comunità. Se per lungo tempo, infatti, l'obiettivo del mercato globale è stato quello di promuovere un unico prodotto attraverso un'unica strategia di marketing che facesse leva sugli elementi comuni ad un pubblico diversificato (con il vantaggio delle cosiddette *economie di scala*[239], ovvero, semplificando, la diminuzione dei costi di produzione dovuta alla crescita delle produzione stessa), con l'evoluzione dell'utenza si è assistito al sorgere di nuove necessità promozionali e comunicative, al punto che «even the major brands that used to represent a standard for globalization, like

[237] Link: https://www.treccani.it/enciclopedia/glocalizzazione_%28Lessico-del-XXI-Secolo%29/ (consultato il 23-10-20).
[238] O, ancora, «un locale intriso e attraversato dalla modernità, un luogo in grado di stabilire le relazioni lunghe con il mondo, oltre le relazioni corte, faccia a faccia, di una comunità che non è più» (BONOMI 1996: 28).
[239] O «the scale benefit of globalization» (Cfr. ERIXON 2018: 7).

McDonald's and CocaCola, acknowledged the changes and tailored their products, so that they would not lose market share»[240] (DUMITRESCU-VINERAN 2010: 154).

IV.1.2. Modalità di applicazione dell'approccio *glocale*

Nel mondo della comunicazione pubblicitaria, quindi, le nozioni di *globale* e *glocale* rappresentano due diverse modalità di interazione perseguibili da parte di un'azienda per entrare in contatto con il mercato, inteso, quest'ultimo, come 'punto d'incontro della domanda e dell'offerta relative a dati prodotti o generi di consumo' (*GraDIt*). Chiaramente, la "scoperta" di un nuovo modo *glocale* di comunicare (non antecedente agli anni '80-90 dello scorso secolo) non ha messo fuori gioco ogni altra possibilità comunicativa: la scelta di un approccio *globale*, *glocale* o, ancora, di un ibrido dei due, dipende infatti da molti fattori, quali, ad esempio, il pubblico a cui il messaggio pubblicitario è rivolto, le caratteristiche del prodotto o le condizioni economiche e legislative del mercato d'arrivo. Lo schema riportato di seguito, tratto da SCHIFFMAN-WISENBLIT 2015 [11]: 344, rappresenta le varie opzioni comunicative dipendenti dal tipo di approccio che un'azienda decide di assumere una volta considerati tutti questi aspetti:

PRODUCT STRATEGY	COMMUNICATION STRATEGY	
	STANDARDIZED COMMUNICATIONS	CUSTOMIZED COMMUNICATIONS
STANDARDIZED PRODUCT	Global strategy: Uniform product/uniform message	Hybrid strategy: Uniform product/ customized message
CUSTOMIZED PRODUCT	Hybrid strategy: Customized product/uniform message	Local strategy: Customized product/ customized message

Sostituendo la parola *standardized* con *global* e *customized* con *local* si ottiene uno schema che ben rispecchia il modo in cui le strategie comunicative possano essere adattate alle esigenze dell'azienda e all'approccio interazionale da quest'ultima prescelto. Ai due poli opposti si collocano l'approccio interamente "globale", in cui il prodotto e il messaggio pubblicitario che lo veicola sono uguali su tutti i mercati di arrivo (in alto a sinistra nella tabella), e quello

[240] A proposito dell'applicazione di un approccio *glocal* al mercato italiano di *Coca-Cola Company*, basterà ricordare la recente iniziativa *Face of the City*, nel corso della quale sono state commercializzate bottiglie *limited edition* decorate con volti di personaggi "tipici" di alcune grandi città italiane (ad esempio il gondoliere per Venezia).

totalmente "locale", in cui sia il prodotto che il messaggio sono "ritagliati" sulle esigenze di una comunità rappresentante l'utente finale (in basso a destra nella tabella). Tra questi due poli si collocano due forme di comunicazione intermedia, in cui ad essere standardizzato o customizzato può essere tanto il prodotto quanto il messaggio pubblicitario: in questo spazio è possibile parlare di *glocalizzazione*.

L'adozione di un approccio di tipo *glocale* da parte di un'azienda rappresenta in genere un vantaggio, nonostante gli evidenti costi di applicazione derivati, ad esempio, dalla necessità di assumere personale locale specializzato. Questo approccio, infatti, consente all'azienda di ritagliare il proprio prodotto o le proprie strategie comunicative sulle esigenze di un pubblico "localizzato" (geograficamente e culturalmente), in modo da renderli più efficaci rispetto a prodotti e strategie basati su un approccio puramente globale, economico per l'ente promotore ma non ovunque efficace[241]. Per questo motivo, un approccio che tenga conto delle specificità culturali (incluse quelle linguistiche[242]) di un luogo è risultato nel tempo sempre più apprezzato e applicato. Queste esigenze comunicative, di cui le aziende si erano già accorte negli anni '90 del secolo scorso, sono diventate via via più pressanti, complici, com'era prevedibile, l'avvento dei *social network* e l'emergere di un fenomeno di mercato (ad essi connesso) come il *social media marketing*[243]. Internet e particolarmente i *social network*, infatti, hanno permesso alle aziende di entrare in relazione con un mercato potenzialmente universale, ovvero con infiniti mercati locali verso i quali un messaggio pubblicitario uniforme non risulterebbe conveniente.

Pur rappresentando il "luogo" di applicazione privilegiato per operazioni di tipo *glocale*, il *social media marketing* non rappresenta l'unica direzione percorsa dalle aziende per customizzare la comunicazione. Anche la pubblicità

[241] «A glocal strategy standardizes certain core elements and localizes other elements. It is a compromise between global and domestic marketing strategies. Glocal marketing reflects both the ideal of pure global marketing strategy and the recognition that locally related issues of marketing activities need to be considered. In other words, the concept prescribes that in order to be successful globally, marketing managers must act locally in the different markets they choose to enter» (DUMITRESCU-VINERAN 2010: 150).

[242] Si anticipa qui che nell'ambito della comunicazione aziendale generale la lingua gioca un ruolo fondamentale, configurandosi talvolta come un ostacolo da superare. Ad esempio, capita che «many American brand names and slogans must be revised or changed altogether in non-Englishspeaking countries. Linguistic differences are probably the most challenging factor facing companies that are expanding globally» (SCHIFFMAN-WISENBLIT 2015 [11]: 349).

[243] Il *social media marketing* o *marketing conversazionale* può essere definito come l'insieme di operazioni a carattere pubblicitario che sfruttano le potenzialità offerte dai *social media* (Facebook, Twitter e, più recentemente, Instagram) per stabilire un contatto diretto con i consumatori e per modellare e veicolare una *brand identity* (cioè una *identità del marchio*) che rispecchi le attese degli utenti.

tradizionale (quella televisiva e, soprattutto, quella che fa uso della cartellonistica) è frequentemente veicolo di messaggi promozionali cuciti direttamente sulle specificità delle utenze. Questa opera di "taglio e cucito" può essere realizzata mediante vari espedienti che tendono a cambiare in base al tipo di pubblicità prescelta. È chiaro che i metodi comunicativi saranno diversi se il mezzo utilizzato è quello della pubblicità online (in particolare quella costruita nel solco del *social media marketing*) o quello della pubblicità tradizionale. In entrambi i casi, tuttavia, l'obiettivo dell'azienda che decide di adottare metodi di stampo *glocale* è di trasmettere una precisa *immagine* o *identità* del prodotto (quindi del marchio) in grado di fare leva sulle idee, sui valori e sulle peculiarità culturalmente connotate del pubblico destinatario dell'offerta[244].

L'azienda, quindi, finisce per modificare l'identità del proprio *brand* in base al mercato d'arrivo delle operazioni promozionali. Un esempio rilevante in tal senso è quello illustrato in RIBONI-CORONA 2017. In questo lavoro, le due studiose hanno condotto un'interessante analisi linguistica sui metodi di comunicazione messi in atto sui canali *social* dell'azienda *Barilla*. Ai fini dell'indagine, sono stati presi in esame i *post* delle pagine Facebook di *Barilla Italia* e *Barilla US* scritti in uno spazio di tempo compreso tra il settembre 2013 e l'agosto 2014. Utilizzando le liste di frequenza, le studiose hanno evidenziato come *Barilla* sia stata in grado di costruire due "narrazioni", ovvero due "rappresentazioni" diverse del *brand* in base al paese di destinazione. L'immagine emersa dai *post* di *Barilla US*, ad esempio, è quella di un marchio legato alle idee di famiglia, convivialità e tradizione che generalmente, negli Stati Uniti, sono associate all'Italia. Dall'altra parte, i *post* di *Barilla Italia* (nazione da cui il marchio è partito e in cui è ben noto) risultano indirizzati principalmente a trasmettere un'immagine innovativa, e in un certo senso svecchiata, dell'azienda, che punta ora a mostrarsi «interessata ai nuovi *trend*, ai nuovi stili di vita e alle nuove tecnologie di cui sfrutta le possibilità comunicative, aperta a collaborazioni esterne […] e disponibile ad accostare il proprio nome ad iniziative e progetti che si svolgono al di fuori dell'azienda» (RIBONI-CORONA 2017: 129).

Questo tipo di approccio non è inusuale ed è applicato soprattutto nell'ambito di aziende il cui prodotto o, meglio, il messaggio promozionale che veicola un

[244] Non è semplice fornire una definizione di *brand image*, dal momento che questa nozione è cambiata e si è evoluta nel corso del tempo. In via del tutto generale, è possibile definire la *brand image* come «the set of beliefs, ideas, and impression that a person holds regarding an object» (KOTLER 2001: 273), laddove l'oggetto coincide, naturalmente, con il prodotto. Per uno sguardo generale sull'evoluzione della nozione, si rimanda al lavoro contenuto in MALIK-NAEEM-MUNAWAR 2012.

particolare prodotto, necessita di essere adattato al pubblico. Uno dei settori in cui maggiormente si ravvisa l'esigenza di adeguare l'immagine del marchio al consumatore (e alle sue aspettative) è quello dell'industria alimentare. Questo dato non stupisce se si considera l'enorme variazione del valore sociale, culturale, sanitario e nutrizionale associato al cibo nelle diverse parti del mondo. A differenza della maggior parte dei prodotti (gioielli, auto, capi d'abbigliamento, servizi di *streaming*), il prodotto alimentare non deve essere solo "buono da mangiare", ma anche "buono da pensare" e, soprattutto, "buono da vendere". Questa necessità promozionale spiega il largo impiego di aggettivi come *tradizionale, artigianale, biologico* o *locale* nel settore del marketing agroalimentare italiano (DI RENZO 2014) che caratterizza oggi la pubblicità della piccola e media impresa ma anche quella di aziende di più ampia portata. Come già rilevato in DI RENZO, infatti, dagli anni '80-'90 del XX secolo si è assistito a una svolta nella relazione tra "cattivo" e "buono" da pensare. Nei decenni precedenti, infatti, sull'onda di un generale ottimismo dovuto alle nuove prospettive di vita offerte dalla produzione industriale e da contatti e relazioni sempre più globali, un cibo industriale, standardizzato e, soprattutto, "veloce" (*fast*) era considerato, nell'immaginario generale, "buono da mangiare" (quindi da vendere). Negli ultimi decenni, invece, è considerato "buono" il cibo che si caratterizza per i valori opposti, ovvero artigianale (quindi anche ecologico), locale e "lento" (*slow*)[245].

IV.1.3. Utilizzo del dialetto nella comunicazione aziendale

La costruzione di una particolare *brand image* ritagliata sulle peculiarità culturali di un preciso mercato di arrivo non è l'unico modo attraverso il quale le aziende applicano un approccio comunicativo *glocalizzato*[246]. Negli ultimi decenni, infatti, si è assistito a un fenomeno nuovo, consistente nell'impiego del dialetto a fini promozionali da parte di grandi aziende collocate sul mercato

[245] Uno degli *slogan* dell'associazione internazionale no profit *Slow Food* (tratto dall'omonimo libro di Carlo Petrini pubblicato nel 2005) è, non casualmente, «buono, pulito e giusto». L'associazione è infatti «impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali» (https://www.slowfood.it/chi-siamo/che-cose-slow-food/ - link consultato il 04-11-20). La promozione di un cibo che risponda a queste richieste avviene attraverso numerose iniziative sui territori e soprattutto attraverso il progetto dei *Presìdi Slow Food* vòlto alla tutela di piccole produzioni che rischiano di sparire sotto la spinta del mercato agroalimentare globale.

[246] Gli esempi di messaggi pubblicitari proposti in questo paragrafo sano selezionati principalmente da campagne pubblicitarie tenutesi a Napoli. L'ortografia dei messaggi dialettali riportati viene mantenuta integralmente anche laddove siano presenti evidenti criticità.

internazionale. Prima di proseguire con l'analisi dei motivi alla base di un simile comportamento d'interazione, è importante specificare che l'uso del dialetto a fini promozionali può essere praticato tanto dalle grandi aziende, quanto dalle piccole e medie imprese che operano su un territorio ristretto. Va da sé che le motivazioni e le conseguenze della medesima scelta sono molto diverse nell'uno e nell'altro caso, così come diversi possono essere i presupposti, per così dire, ideologici. L'uso del dialetto da parte di una piccola azienda locale può mirare, ad esempio, a evidenziare l'artigianalità o genuinità del proprio prodotto (quindi la sua sostanziale affidabilità), può puntare a mettere in luce le differenze tra un'identità aziendale (inclusa quella del consumatore) e un'identità altra da sé, o ancora può essere utile a consolidare il ruolo dell'impresa sul territorio. Tale doveva essere, per esempio, lo scopo di un cartellone pubblicitario della tarantina *Birra Raffo* che citava «c'u core rossoblú bevíme BIRRA RAFFO e nnijénde cchiú!», con evidente riferimento alla squadra di calcio di Taranto di cui l'azienda era sponsor (il testo è quello di un coro da stadio)[247]; medesimo obiettivo si intravede in una pubblicità dell'azienda campana *Arnone* (produttrice di bibite gassate) che propone una ricetta alternativa per preparare «'o sprizz» (da notare, oltre all'uso dell'articolo napoletano, anche lo scioglimento del nesso grafico *-tz* in *-zz*) con vino e gassosa, o ancora nella campagna pubblicitaria di *Lollo caffè* basata, per un certo periodo, sullo *slogan* «è buono 'o vér». Di taglio leggermente diverso, inoltre, è la recente pubblicità dell'azienda napoletana *Acqua Bene Comune* che, poggiando sullo stereotipo della buona acqua di Napoli come ingrediente fondamentale per la realizzazione di un buon caffè, non utilizza il dialetto ma una struttura sintattica tipica dell'italiano regionale campano (DE BLASI 2014: 105): «ma quella è l'acqua che fa il caffè buono», cita il cartellone. In questa classificazione rientrano anche le promozioni pubblicitarie fatte da ristoratori e piccoli produttori locali (si pensi, per quel che riguarda Napoli, alla birra *Kbirr*, evidente riferimento all'esclamazione dialettale [kəbˈbir:ə]!).

Sono da valutare diversamente, invece, i casi in cui a "parlare locale" non sono aziende del territorio, ma grossi gruppi d'impresa attivi sul mercato nazionale e internazionale che fanno uso del dialetto locale attraverso la cartellonistica o la vendita di prodotti customizzati, ritagliati cioè su destinatari locali. È evidente che l'intenzione di queste aziende è approcciare il proprio pubblico facendo

[247] Una riproduzione fotografica del cartello si trova sulla pagina *Wikipedia* dedicata a *Birra Raffo*.

leva su un elemento fortemente identitario come la lingua. Una riflessione sul tema è stata proposta da Nadia Prantera e Marta Maddalon:

> Un primo macro-aspetto è legato alla funzione connotativa che l'impiego di un codice 'altro' implica. Ciò che viene messo in discussione non è tanto l'uso dell'italiano come garanzia di una funziona denotativa, caratteristica di un messaggio diretto, generalizzato, oggettivo, anche grazie ad una lingua intesa come comune che, sul piano delle scelte però non è necessariamente sentita come totalmente *propria* della maggioranza della popolazione. Diremmo piuttosto che le ragioni della scelta del dialetto si giocano, non in negativo rispetto all'italiano, quanto in senso positivo, a favore del dialetto stesso, proprio per il suo rimando ad una precisa appartenenza, che può essere anche solo parziale, ma comunque fortemente connotata (PRANTERA-MADDALON 2006: 8).

È fuor di dubbio, infine, che l'utilizzo del dialetto in questi particolari contesti comunicativi non sia del tutto scevro da intenzioni comiche non di rado poggianti su immagini stancamente stereotipiche del luogo bersaglio del messaggio promozionale.

Sono molte, ad oggi, le campagne pubblicitarie *glocal* portate avanti da grandi gruppi d'impresa e sfruttanti questi meccanismi comunicativi che risultano, in alcuni casi, «pragmaticamente infelic[i]», come già osservato da GORIA 2012(:135). In un'analisi sull'uso del dialetto nella comunicazione commerciale (con particolare riferimento alla situazione torinese e alla pubblicizzazione di prodotti locali), Goria accenna brevemente alla campagna *glocal* della multinazionale *Diesel* basata sullo slogan *Be Stupid* «in cui lo *stupid* rappresenta il giovane dinamico e spensierato, ma anche – a detta della casa – capace di idee geniali» (GORIA 2012: 134). La scarsa durata della campagna fu dovuta, secondo l'autore, alla sostanziale mancanza di motivazioni legate all'uso del dialetto. La campagna, comunque, fu portata avanti in diverse città d'Italia, sfruttando i dialetti locali per esprimere il medesimo concetto ("meglio *stupidi* che intelligenti/furbi/*scienziati*") facendo uso, non di rado, di espressioni colorite o apertamente volgari. Per Torino *Goria* ricorda lo *slogan* «A l'è mei n'stupid che des furb» ("è meglio uno stupido di dieci furbi"). Gli *slogan* delle altre città sono connotati in senso decisamente volgare (con poche eccezioni, tra cui quella per Reggio Calabria che recita «u spertu sapi i cosi, u stupidu i faci»). Essi presentano, inoltre, una serie di evidenti (e grossolani) errori, tra i quali si ricorda, per

quel che riguarda il caso di Napoli, l'uso di una forma ***tinne*** per la terza persona singolare del verbo *tenere*[248].

Non poche aziende, si diceva, si sono affidate a questa forma di comunicazione. Talvolta la campagna dialettale è portata avanti in un solo territorio (perché legata a particolari eventi che lo interessano[249]), in altri casi, invece, la promozione dialettale avviene contestualmente in più città. Si riportano di seguito alcuni esempi di sfruttamento del dialetto napoletano in campagne pubblicitarie:

> «Iscrivt e sta senza pensier! O' 6 giugn ciamm divertì.» [campagna pubblicitaria per *Vodafone Unlimited*, poggia principalmente sull'espressione *sta senza pensier*, diventata celebre per l'uso che se ne fa nella serie TV *Gomorra*].
>
> «Lievet' o' sfizio» [*slogan* napoletano del noto marchio automobilistico *Abarth* che promuove la possibilità di acquistare l'auto a un prezzo accessibile].
>
> «Cchiù mete, cchiù emozioni» [campagna pubblicitaria di *easyJet* per la pubblicizzazione delle nuove tratte offerte].
>
> «Ogni scarrafone è belle' a mamma soja» [il famoso detto napoletano è protagonista di uno spot di *Berna* lanciato in occasione della Festa della mamma nel maggio del 2016].
>
> «Wie Stark! E che addore! | Hai insegnato a tutto il mondo come si fa il caffè. Mo è 'o mumento ca te 'mbare coccos' pure tu» [in questo spot cartellonistico del *Goethe Institut* emerge lo stereotipo del buon caffè napoletano].
>
> «Guagliù, è asciuto l'ambo!» [campagna pubblicitaria di *Twix*, il noto *snack* composto da una coppia di wafer ricoperti di cioccolato associati all'*ambo* della tombola, poggia sullo stereotipo della tombola napoletana (il cartellone pubblicitario fu diffuso in occasione delle festività natalizie)].
>
> «Napule è mille culure! 'a sape tutto 'o munno!» [pubblicità di *M&M* che poggia sull'associazione tra i "mille colori" di Napoli, ripresi da una celebre canzone di Pino Daniele, e i "mille colori" dei cioccolatini commercializzati].

[248] Per una disamina della campagna pubblicitaria si rimanda a HARTMANN 2012, da cui si evince che la campagna destò molte critiche non solo per la trascuratezza con cui erano riportati i messaggi dialettali (specialmente dal punto di vista ortografico), ma anche per il fatto che soprattutto parole volgari fossero considerate tipiche dei dialetti.
[249] Si pensa alla pubblicità di *Italo* dedicata all'apertura dei collegamenti con Brescia che faceva uso di un'espressione, ancora una volta, volgare, del dialetto veneto.

Gli ultimi due esempi si inseriscono in un quadro pubblicitario più ampio che coinvolge alcuni prodotti commercializzati in Italia dalla multinazionale *Mars Incorporated*, la quale ha fatto largo impiego del dialetto napoletano anche per la pubblicizzazione del *Mars*, uno dei prodotti di punta dell'azienda. A pochi anni fa risale una campagna promozionale "selvaggia" dedicata a questo *snack*, di cui si riportano degli esempi:

> «Momento di vero pariamento» [la frase è la "versione napoletana" dello *slogan* originale del prodotto, in cui l'it. *godimento* è sostituito con il corrispettivo dialettale].
>
> «Ce piace 'o Mars ammunnato e bbuono» [si tratta della ripresa di un detto napoletano (con la parola *Mars* in luogo di *cocco*) che fa riferimento all'atteggiamento di chi non abbia voglia di impegnarsi per ottenere un risultato preferendo, al contrario, una situazione già predisposta da altri. L'intenzione è forse quella di evidenziare la possibilità di immediata consumazione offerta da uno *snack* preconfezionato].
>
> «Chisto è 'o paese d' 'o Mars» [evidente riferimento alla canzone napoletana di Vincenzo D'Annibale e Libero Bovio].
>
> «22 'o pazz' c'ha perzo 'a capa p' 'o Mars» [pubblicità diffusa in occasione dell'evento del *Tombolone* online promosso dall'azienda nel 2018, poggia sullo stereotipo della *smorfia* napoletana, nella quale il 22 simboleggia, appunto, il pazzo].
>
> «Befà, si 'o Mars è nu suonno nun me scetà» [non chiaro il riferimento (forse a un brano neomelodico?); la pubblicità fu diffusa in occasione delle festività natalizie, particolarmente nei giorni intorno all'Epifania, facendo leva sull'uso di riempire le calze di dolcetti, ancora molto diffuso a Napoli].

Altro genere di customizzazione è quello realizzato in seno ad aziende come *Nutella* e *Perugina*, che hanno puntato non tanto alla personalizzazione del messaggio pubblicitario, quanto a quella del prodotto stesso. Per quel che riguarda *Nutella* si ricorda la campagna delle *Dialettichette*, promossa nel 2015 e già segnalata in DEBLASI-MONTUORI 2018: 584, che verteva sulla vendita di vasetti della celeberrima crema alla nocciola caratterizzati da etichette contenenti espressioni tipiche dei dialetti d'Italia (le etichette furono diffuse anche in formato adesivo): «jamm'bbèll'» e «'uaglió» per la Campania, «ostregheta» per il Veneto, «ajò» per la Sardegna, «neh!?» per il Piemonte, «arricrìati!» per la Sicilia.

Una iniziativa simile, inoltre, fu quella portata avanti di *Perugina* che nel 2017 mise in commercio i suoi *Baci* con all'interno bigliettini contenenti detti proverbi in dialetto (con traduzione italiana): «Ògne scarrafóne è bèll' 'a màmma sóia» (Campania), «I inamoraa guarden minga a spend» (Lombardia), «Er core nun se sbaja» (Lazio), «Ogni lassata è persa» (Sicilia), «Rrcèvene l'andìch': apprìma la scorza e ropp' la mulluìca» (Puglia). Inoltre, i *Baci* contenenti questi biglietti recavano sull'incarto il nome del cioccolatino tradotto in dialetto: *baxo* (genovese), *vase* (napoletano), *basìn* (milanese), *vasu* (siciliano), ecc.

Benché non totalmente inedito (in PRANTERA-MADDALON, l.c. si ricorda il caso di *Carosello*), l'uso del dialetto nella pubblicità ha assunto valori del tutto nuovi. Gli esempi sopra riportati spingono ad alcune riflessioni sul fenomeno: in primo luogo, va notato che l'impiego del dialetto in questo genere di contesto è diffuso soprattutto in quelle aree d'Italia in cui questo codice sembra avere maggiore diffusione. A Napoli, certo, ma anche in una regione come il Veneto, nella quale pure si registrano molti tentativi di questo tipo (oltre al già citato caso di *Italo*, si ricordano la campagna pubblicitaria di *Aperol*, che affermava che «Par bevar un Spritz, no ghe vol un privè, serve a piassa» e quella di *Poltronesofà* che promuoveva l'apertura di un nuovo punto vendita con lo *slogan* «Ma ciapa ben sti artigiani»). Va rilevato che, attraverso queste pubblicità, le imprese puntano anche a "impossessarsi" dell'identità culturale di un luogo, a farla propria attraverso l'uso, come si è visto per Napoli, di immagini stereotipiche e stanchi luoghi comuni. Nel caso della *Mars Incorporated* la decisione di fare propria la cultura del luogo dové sembrare tanto più necessaria in considerazione di una certa "ostilità" nei confronti di prodotti dolci preconfezionati, conseguenza di una ben radicata tradizione pasticciera.

Quali che siano le valutazioni qualitative che possano farsi di questo genere di iniziativa, bisogna riconoscere che la diffusione di questo fenomeno apre anche ad alcune considerazioni sui nuovi spazi d'uso del dialetto. Quest'ultimo, infatti, ha iniziato a occupare una posizione inedita, per quanto cristallizzata, come si è visto, su luoghi comuni e su una certa percezione del dialetto come codice scherzoso o come espressione di un mondo "genuino", fatto di spontaneità e saggezza popolare (si pensi ai proverbi scelti da *Perugina*). Tuttavia, se è vero che l'immagine del dialetto che viene fuori da queste iniziative è, in fin dei conti, piuttosto tradizionale e che le campagne pubblicitarie hanno spesso carattere effimero, è altrettanto vero che il fenomeno ha messo in moto una serie di riflessioni sui dialetti stessi, sulla loro scrittura e finanche sulla loro percezione (si

ricordino, in merito, le valutazioni negative sulla campagna *Diesel* dovute all'utilizzo delle parolacce come espressioni dialettali tipiche, in HARTMANN 2012: 89).

Un breve cenno va, in chiusura, alle molte polemiche sorte in riviste online e blog personali proprio in merito alle campagne promozionali che utilizzavano il napoletano. La polemica principale riguardava l'inaccettabile considerazione del napoletano come *dialetto* e non come *lingua*, fondata su una cattiva percezione della parola *dialetto* (intesa come una "brutta parola"; cfr. DE BLASI 2019: 35 e sgg.) e sulla nota classificazione dialettale proposta dall'UNESCO, causa di non pochi fraintendimenti (per un'analisi del fenomeno, si rimanda al dettagliato commento in DE BLASI 2019: 163 e sgg.). Va infine rilevato che numerose voci si sono levate contro la scorretta ortografia dei messaggi pubblicitari facenti uso del dialetto, spesso dichiarato "ammazzato" e "offeso" da aziende che dimostrano un evidente disinteresse (e uno scarso rispetto) nei confronti di un'espressione culturale fortemente identitaria e ritenuta come patrimonio.

IV.2. La divulgazione linguistica in rete

IV.2.1. Premessa

Le polemiche sorte intorno alle campagne pubblicitarie sopra citate denunciano una crescita d'interesse nei confronti il dialetto. Questo fenomeno, tipico soprattutto degli ultimi anni, è particolarmente evidente in rete, come già rilevato in DE BLASI-MONTUORI 2018 e DE BLASI 2019. Si assiste in questo "luogo" a una vera e propria necessità non solo di "parlare dialetto", ma anche di "parlare *del* dialetto", su cui vengono espresse valutazioni, punti di vista, idee spesso manchevoli, tuttavia, di adeguato rigore scientifico e, nei casi peggiori, carichi di pregiudizi che rischiano di costruire immagini fuorvianti della storia e della cultura di un luogo. Se è vero che queste considerazioni vanno inserite e analizzate entro più ampie dinamiche socioculturali, è altrettanto vero che il moltiplicarsi di discorsi intorno al dialetto non può non muovere la comunità scientifica a una riflessione sull'utilità di un'adeguata divulgazione linguistica:

> Ci si dovrebbe quindi interrogare sul carattere del sapere e sui modi di costituzione e legittimazione della conoscenza scientifica in ambito linguistico. Seguendo due sociolinguisti francesi, la sempre crescente disponibilità del sapere con l'uso delle nuove tecnologie avrebbe provocato «un certain effacemente des différences entre

> professionnels du sovoir (que sont les universitaires par exemple) et détenteurs profanes de savoirs ou de savoirs profanes» (Achard-Bayle/Paveau, 2008: 4). Gli stessi autori propongono giustamente di interpretare la scientificità di un discorso non in base al binarismo scientifico/popolare o profano ma su una scala graduale (SCHWARZE 2017: 111).

Sono state molte, nel tempo, le iniziative promosse dai linguisti nella direzione di una riduzione della distanza tra "scientifico" e "profano", vòlta a rispondere alle curiosità e agli interessi sempre crescenti del pubblico rispetto ai fatti di lingua. Non è questa la sede per una valutazione delle iniziative e dei loro risultati. Ciò che tuttavia vale la pena rilevare è che il lavoro da fare per la diffusione di una maggiore consapevolezza linguistica è ancora molto. Questo risulta evidente, ad esempio, proprio dai numerosi discorsi intorno al dialetto cui si accennava in apertura. Questi discorsi investono, in genere, molti aspetti legati al dialetto: le sue origini e la sua storia, la sua correttezza ortografica, la necessità di una sua salvaguardia e promozione. Uno degli campi su cui il pubblico di non specialisti tende maggiormente a esprimersi rimane, tuttavia, l'etimologia e la storia delle parole, circostanza che ha, per De Blasi, due importanti conseguenze:

> Alle affermazioni gratuite e immotivate sui dialetti andrebbero anche aggiunte tante arbitrarie ricostruzioni etimologiche che costellano il variegato *mare magnum* della rete e si affacciano di tanto in tanto anche sulle pagine stampate. Proporre un'etimologia, per quanto errata, è pur sempre un modo di manifestare e di suscitare una curiosità linguistica, cosa che sarebbe lodevole se non veicolasse anche una prospettiva del tutto sbagliata sugli studi linguistici. In questo caso, infatti, il problema è costituito dalla sicurezza con cui sono messe per iscritto sulla carta e nel web affermazioni che non supererebbero nemmeno una minima verifica né sul piano fonetico, né sul piano storico. Ne consegue che con la singola etimologia infondata (in sé un male relativo, dopo tutto) si diffonde anche l'impressione che gli studiosi di linguistica, occupandosi di etimologia, si dedichino in un modo o nell'altro non a un lavoro orientato a un accertamento di tipo storico, ma a un'occupazione consistente nel dare risposte casuali, frivole e talvolta astruse, rubricabili nella migliore delle ipotesi come curiosità spicciole, al limite divertenti, spendibili in un'amena conversazione da salotto o come si diceva un tempo, da scompartimento ferroviario (DE BLASI 2019: 18).

È chiaro che quanto più "identitarie" sono avvertite le parole, tanto più esse sono al centro degli interessi e della attenzioni del pubblico, trattandosi spesso di parole che a partire dalla semantica o dalla fonetica appaiono nettamente distinte

dall'italiano. Non stupisce, quindi, che proprio le parole del cibo, oggetto di questa tesi, siano vittime, più di altre, di questa tendenza, data la loro forte connotazione culturale e identitaria. Per meglio comprendere l'entità del fenomeno, si riportano, di seguito, alcuni esempi di ipotesi paretimologiche riguardanti parole della gastronomia napoletana o campana (come per gli *slogan*, i brani sotto restituiti non hanno subìto alcuna modifica, ma è stato eliminato, laddove presente, il grassetto). Com'è tipico in casi di fatti della rete, è difficile risalire alla fonte da cui tutto è partito, specialmente perché gli autori dei post o degli articoli riportano spesso "teorie" diffuse, in prima battuta, oralmente, cioè *fuori* dalla rete.

In un sito dedicato alle eccellenze meridionali è possibile trovare le seguenti ipotesi relative alle origini delle parole *tortano* e *casatiello*:

> Un altra differenza sta nell'origine del nome delle due torte salate: Tortano è un nome più antico e sembra riferirsi al fatto che non sia una torta quindi "torta – no"; Casatiello invece, fa riferimento alla grande quantità di formaggio pecorino, in dialetto chiamato "caso", che si trova all'interno della ciambella insieme agli altri ingredienti che ne compongono l'interno. Tutti gli altri ingredienti che formano lo squisito rustico hanno un significato simbolico legato alla Pasqua: la farina che è il simbolo del corpo di Cristo; le uova che simboleggia la creazione; il maiale (salame, mortadella) il simbolo della rinascita dopo tanti sacrifici; il "caso" di latte di capra di cui si nutre l'agnello è simbolo di purezza e candore e il simbolo della resurrezione di Cristo; e in ultimo la forma circolare vuota al centro che simboleggia la corona di spine portata da Gesù Cristo sul calvario[250].

Al di là dell'uso del maiuscolo per i due gastronimi (forse dovuto alla volontà di sottolinearne la dialettalità), il *caso*, correttamente individuato come "responsabile" etimologico, non indica, a Napoli, solo il *pecorino* a cui è affidata la motivazione della parola. È da segnalare, inoltre, il fantasioso simbolismo che si intravede nella scelta di questi ingredienti, alcuni dei quali mancanti, oltretutto, nelle versioni più antiche della pietanza. Interessante è anche il caso che segue, relativo a un'altra pietanza pasquale, cioè la *pastiera*:

> La Pastiera che oggi gustiamo, però, ha un'origine più recente [*delle origini delle città*], la sua nascita è probabilmente legata ai conventi. In particolare, furono anticamente famose le torte prodotte dal convento di San Gregorio Armeno, nel centro storico di Napoli. Un'altra leggenda, meno fantasiosa, ma più reale narra di alcuni

[250] https://eccellenzemeridionali.it/2021/03/28/tortano-storia-ricetta/ [ultima consultazione: 12-04-21].

> pescatori che, a causa dell'improvviso maltempo, erano rimasti in balia delle onde per un giorno e una notte. Una volta riusciti a rientrare a terra, dichiararono che avevano potuto resistere in mare così tanto a lungo perchè avevano potuto mangiare la Pasta di Ieri, fatta con ricotta, uova, grano ed aromi[251].

Qui l'etimologia è nascosta "tra le righe": posto che non è chiaro perché una teoria in fin dei conti accettabile come la nascita di un dolce dentro un convento sia ritenuta meno credibile di una teoria che poggia su personaggi di cui la storia non ha lasciato informazioni (né come possa una "leggenda" essere più "reale"), l'origine della parola *pastiera* viene attribuita al sintagma *pasta di ieri*.

Tra le tante teorie circolanti sull'origine di *genovese*, risulta interessante quella riportata di seguito, vòlta a scardinare una "certezza" etimologica, ovvero l'origine dal toponimo *Genova*:

> Ad ingarbugliare ulteriormente la situazione, vi è poi un'altra pista: questa porta a Ginevra e ci allontana da Genova; il termine "genovese" deriverebbe non da Genova, ma dal francese Geneve, Ginevra, la città svizzera. Ai più questa interpretazione non piace, in considerazione della fama non eccelsa della cucina svizzera...[252]

L'ipotesi che segue intende invece porre l'attenzione su un momento della storia della città, chiamata in causa per spiegare la denominazione dei tarallini glassati detti *ancinetti*:

> Molto probabilmente, questi tarallini di pasta dolce ricoperti di glassa devono il loro nome tradizionale proprio ai re della dinastia Angiò, «importatori di artisti e nuove costumanze», che agli inizi del Trecento fecero di Napoli la capitale politica, economica e culturale del Regno di Sicilia[253].

Nonostante qualche sito più accorto, pur non centrando perfettamente il punto, faccia ricorso ai dizionari[254], va segnalato che anche i siti istituzionali

---

[251] https://www.guidaturistica.campania.it/la-storia-della-pastiera-napoletana-e-la-ricetta-dello-chef-luciano-petrizzo.html [ultima consultazione: 12-04-21].
[252] http://www.quicampania.it/piattitipici/storia-leggenda-genovese.html [ultima consultazione: 12-04-21].
[253] http://www.ilsorrisovienmangiando.com/search?q=Anginetti [ultima consultazione: 12-04-21].
[254] https://www.vesuviolive.it/vesuvio-e-dintorni/notizie-di-napoli/56650-le-controverse-origini-della-parmigiana-di-melanzane/ [ultima consultazione: 12-04-21].

rischiano, talvolta, di cadere vittima di interpretazioni etimologiche o ricostruzioni storiche fuorvianti. Un caso in fin dei conti non troppo grave riguarda i *raffioli*:

> Sul *raffiolo* circolano vere e proprie leggende, tramandate dalla tradizione orale popolare, ma anche veicolate da fonti istituzionali. Sarebbe, infatti, proprio grazie a un'idea delle monache benedettine del Convento di San Gregorio Armeno che prese forma questo dolce. Intorno al Settecento quelle monache erano rimaste incuriosite da una tradizione culinaria di origine nordica, rappresentata dai ravioli di pasta fresca imbottiti e, ispirate da quelli, crearono i cosiddetti 'ravioli dolci'. La stessa denominazione del dolce, 'raffiuolo', deriverebbe proprio dalla parola 'raviolo' e darebbe forza a tale leggenda[255].

Sul versante dell'etimologia dotta si colloca, invece, la proposta per *panesiglio* pubblicata dall'Assessorato all'agricoltura della Regione Campania:

> Il panesillo, come ci suggerisce l'etimologia latina del suo nome "panis ille" è quel preciso tipo di pane che veniva preparato nelle occasioni speciali a Ponte, in provincia di Benevento[256].

E sul medesimo versante, infine, si collocano le interpretazioni etimologiche di *struffolo* e *strangolaprete*, entrambi ricondotti al greco (origine accettata, per quel che riguarda gli *struffoli*, anche dal *GDLI*):

> Ma l'ipotesi più accreditata è quella che fa risalire l'etimologia dello "struffolo" al greco "strongoulos", che vuol dire appunto "rotondo". Potrebbero essere stati proprio gli antichi colonizzatori, giunti nella bella Parthenope, a portare in tavola il gustoso dolce natalizio, che ha un lontano parente proprio nella cucina greca: si tratta dei "loukoumades", le frittelle dolci ricoperte di zucchero tipiche anche della cucina turca[257].
>
> Si racconta che un abate, mangiando questi gnocchetti a mensa, si strozzò. Da qui, il nome di strozzapreti. Ma è più probabile che derivino dal greco "stronglos" e

[255] https://sabap.na.it/i-raffioli/ [ultima consultazione: 12-04-21].
[256] http://www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/panesillo.htm [ultima consultazione: 12-04-21].
[257] https://www.fanpage.it/cultura/ecco-perche-gli-struffoli-si-chiamano-cosi-dallantica-grecia-al-dialetto-napoletano/ [ultima consultazione: 12-04-21].

"preptos" che richiamano la loro forma rotonda e con cui anche si indicava nell'antichità romana questo tipo di pasta, somigliante agli struffoli[258].

È evidente che dietro tutti questi tentativi si celi la volontà di evidenziare le specificità di un dialetto, delle sua storia e, soprattutto, della storia della comunità che lo "conserva". Questo discorso, valido in generale per tutti i dibattiti che sorgono intorno al dialetto, è tanto più legittimo quando si parla di parole del lessico gastronomico, cariche, come si accennava, di fortissimi valori identitari, culturali e cultuali. Un dato interessante da rilevare in riferimento ai brani riportati è la presenza, accanto alle proposte etimologiche, di ricostruzioni storiche spesso fantasiose, dietro le quali sembra di poter ravvisare la volontà, da parte degli estensori dei commenti, di collocare questo lessico (e i referenti da esso veicolati) in uno sfondo storico nostalgicamente mitico, una sorta di perduta età dell'oro. Il risultato ottenuto da queste operazioni, che puntano a ricostruire il filo rosso con il passato, coincide con una sorta di "invenzione della tradizione" (per dirla con Hobsbawm) tipica, in genere, dei tempi di crisi o di cambiamento.

IV.2.2. L'esperienza con *Garofalo S.p.A.*

Alla luce di quanto osservato al paragrafo precedente, si carica di un certo valore il lavoro svolto in seno a *Garofalo S.p.A.* nel corso dei tre anni del Dottorato. In questo paragrafo si intende fornire una descrizione dell'esperienza, evidenziandone i momenti salienti.

La collaborazione con *Garofalo S.p.A.*, azienda da sempre capace di recepire e far propri i fermenti e le novità del territorio su cui sorge e opera, ha permesso la realizzazione del progetto *Parole in dispensa* (disponibile online al sito https://www.pasta-garofalo.com/it/world/parole-in-dispensa/), di cui i contenuti dei paragrafi precedenti rappresentano le necessarie premesse teoriche. Obiettivo del progetto è stato (ed è tuttora) quello di promuovere il patrimonio enogastronomico campano, partendo proprio dalla necessità di una narrazione storica e soprattutto linguistica affidabile, che sia in grado di rispondere alle curiosità di un pubblico sempre più attento, come si è visto, ai fatti di lingua. L'impiego di una piattaforma divulgativa collegata al variegato *Mondo Garofalo*, a cui afferiscono

[258] https://www.proiezionidiborsa.it/una-delle-ricette-piu-antiche-di-napoli-gli-strangolapreti-come-augurio-per-lanno-nuovo/ [ultima consultazione: 12-04-21].

i numerosi progetti portati avanti dall'azienda, offre la possibilità di raggiungere un pubblico ampio e diversificato.

Il risultato del progetto è una piattaforma che ospita una serie di schede graficamente ben delimitate e contenenti la storia e l'etimologia della parola che ne costituisce il titolo. La selezione delle parole, tratte naturalmente dal lessico gastronomico campano, è avvenuta sulla base di tre criteri:

1. parole ampiamente note e conosciute e per ciò stesso frequentemente sopposte a processi di paretimologia/rimotivazione necessitanti di una sistemazione scientifica (*fresella*, *mozzarella*, *scapece*, *zeppola*);
2. parole indicanti referenti gastronomici poco noti o tipici di realtà campane marginali, selezionate con il duplice intento della sistemazione scientifica e della promozione (*copeta*, *fiavola*, *panesiglio*, *tarantiello*);
3. parole appartenenti al mondo della pasta selezionate per rispondere alla primaria vocazione produttiva dell'azienda (*mafalda*, *pacchero*, *ingegno*, *zito*).

I testi contenenti la storia e l'etimologia delle parole prescelte (di cui si fornisce la versione integrale in *Appendice*) sono stati realizzati con l'intenzione di rispondere alle esigenze di un pubblico "difficile" come quello dei *social network* (in particolare Facebook) attraverso i quali i testi sono divulgati. Al di là delle considerazioni generali riguardanti le evidenti differenze che intercorrono tra testo a stampa e testo digitale (che può essere tanto un *post* o un articolo, quanto un *ebook* o un saggio)[259], la necessità soggiacente all'intero processo di stesura

[259] Una lista di caratteristiche che distinguono un testo a stampa da un testo digitale, e specialmente da un sito web è offerta in FORTIS 2016: 9-16. Una prima caratteristica riconosciuta riguarda le maggiori difficoltà di lettura associate al mezzo digitale (dovuta in primo luogo al fatto che la luce prodotta dal *monitor* è più forte e diretta della luce naturale ricevuta dalla pagina cartacea e, in secondo luogo, a una minore definitezza del testo a video, in cui il contorno dei caratteri appare meno netto); i testi digitali «non sono tangibili e valutabili nelle dimensioni» e pertanto risultano disorientanti in quanto non immediatamente conoscibili; a differenza di un testo a stampa, che una volta stampato non cambia più quanto ad aspetto e contenuti, un testo digitale (e particolarmente un sito *web*) è costantemente aggiornabile, potenzialmente all'infinito, motivo per cui l'oggetto risulta estremamente instabile; a differenza di un libro, inoltre, un sito *web* contenente testo digitale non è lineare, poiché può essere fruito in più direzioni grazie all'utilizzo di ipertesti, definibili come «unità d'informazione (pagine o file di altra natura), collegate fra loro (da link), così da formare una struttura reticolare, che l'utente può percorrere nell'ordine che preferisce»; seppure interamente interconnesso, poi, un sito *web* è dotato di una struttura modulare, ovvero a blocchi contenutisticamente indipendenti; un testo digitale, infine, può essere interattivo o multimediale, rispondendo alle sollecitazioni dell'utente attraverso la restituzione di azioni, immagini o altri contenuti. Il manuale di Fortis fornisce anche una serie di indicazioni utili per una scrittura efficace sul *web* che, com'è noto, richiede una costruzione specifica del discorso

ha coinciso con la volontà di rendere i testi comprensibili a un pubblico tendenzialmente distratto e soprattutto scarsamente interessato a contenuti di carattere informativo-descrittivo, trattandosi di un'utenza composta principalmente dai *follower* di una pagina Facebook aziendale (e non, ad esempio, una pagina dedicata alla divulgazione umanistica o scientifica).

Si è rivelato pertanto necessario mette in atto una serie di strategie grafiche, sintattiche e contenutistiche finalizzate a rendere il testo il più possibile fruibile da parte di un pubblico eterogeneo. Va da sé, infatti, che la "struttura divulgativa" di un testo varia in base al tipo di divulgazione e al pubblico a cui essa è rivolta. Una divulgazione pensata per essere mediata attraverso i *social network* deve avere, data la natura del fruitore digitale (più "frettoloso" di un lettore tradizionale), una durata breve (ovvero un tempo di leggibilità non superiore a due minuti) e deve essere dotato di caratteristiche sintattiche precise. Tra queste rientra sicuramente una generale predilezione per la paratassi rispetto all'ipotassi, con l'ovvia conseguenza di una maggiore brevità dei periodi. Inoltre, è preferibile che le frasi, seppure semplici, non contengano un numero eccessivo di parole, il quale deve restare piuttosto contenuto.

Altre necessità sintattiche connesse alla realizzazione di testi divulgativi per i *social network* sono la massimizzazione dell'uso di anafore per ripetizione e l'uso moderato di anafore lessicali anche nei casi in cui il referente è stato recentemente attivato nella memoria a breve termine del lettore. L'obiettivo è chiaramente quello di agevolare il più possibile il fruitore distratto a mettere a fuoco l'argomento o l'oggetto della sua lettura. Per lo stesso motivo sono da ridurre al minimo (o da privilegiare solo in caso di frasi particolarmente brevi) le anafore grammaticali, che costringerebbero a uno sforzo di ricostruzione semantica che il lettore non è sempre disposto a compiere. Particolarmente indicate per questo genere di testi sono, invece, i pronomi con funzione cataforica che, specie se collocati in apertura al testo, possono contribuire a creare un effetto *suspence* o un sistema di attese che coinvolge il fruitore distratto tenendone alta l'attenzione.

Particolarmente utile per il buon funzionamento di un testo divulgativo per la rete è la riduzione al minimo delle strutture passive. Ciò è dovuto al fatto che le strutture passive risultano più complesse da elaborare per un lettore frettoloso, istintivamente portato ad associare la funzione sintattica e il ruolo semantico di

dovuta da un lato alle caratteristiche del testo digitale sopra citate, dall'altro dagli atteggiamenti e dalle modalità di fruizione di un testo da parte di un utente contemporaneo, come rilevato, del resto, anche da PACCAGNELLA 2000 (al quale si rimanda per considerazioni generali sulla comunicazione mediata dal *computer* o CMC).

"soggetto" o "agente" all'elemento che si trova prima del verbo, e la funzione sintattica e il ruolo semantico di "oggetto" o "paziente" a ciò che si trova dopo, a prescindere dall'effettiva natura delle relazioni tra gli elementi coinvolti.

Per garantire un immediato (e rassicurante) ancoraggio spaziotemporale al testo fruito, risulta assai fruttuosa l'anticipazione dei complementi di tempo e luogo. Questa anticipazione ha un'altra finalità, e cioè impedire che questi elementi, interponendosi tra altri elementi della frase, rendano complessa la lettura o distraggano il lettore poco attento dal proprio percorso di costruzione di senso del testo. A proposito di ancoraggio, inoltre, si rivela fondamentale l'uso di marcatori del testo come *insomma, infatti, quindi, tuttavia, infine* che, nell'economia di un testo divulgativo, non solo hanno la funzione di anticipare il contenuto di significato del passo successivo, ma servono anche a rassicurare il lettore sull'andamento argomentativo del testo e sulla sua scansione temporale (introduzione, svolgimento, conclusione).

Una scelta di stesura che si colloca tra fatti grafici, sintattici e contenutistici è la necessità di abolire o ridurre al minimo l'uso delle parentesi. Trattandosi di un dispositivo che rende complessa e difficoltosa la lettura frettolosa, il loro utilizzo è opportuno solo in quei casi in cui esse possano in qualche modo servire al lettore. Il contenuto delle parentesi, cioè, non deve aggiungere informazioni al testo, dacché, generalmente, solo tutto ciò che è fuori dalle parentesi è ritenuto "importante". L'uso delle parentesi è quindi assai raramente consigliabile. Ad esempio, esse possono essere utilizzate per contenere la traduzione di un testo in una lingua o in un dialetto che potrebbero non essere noti ai lettori. In quei casi, al lettore è lasciata la possibilità di decidere, in base alle proprie competenze, se utilizzare o meno le informazioni contenute. Alle parentesi sono da preferire i trattini (- … -), non solo perché sono percepiti come meno "accademici", ma anche perché contribuiscono a rendere il testo più dinamico dal punto di vista grafico, dato da non sottovalutare, vista la tendenza contemporanea degli utenti a ricercare, prima di tutto, un'esperienza visiva. L'uso dei trattini permette di aggiungere informazioni riducendo (seppur non eliminando) il rischio che il lettore le percepisca come inutili o accessorie.

Decisamente sbilanciata sul versante grafico, ma con importanti implicazioni sul piano pragmatico, è la scelta di rendere il testo, per così dire, navigabile. Le schede realizzate da *Garofalo* per la piattaforma *Parole in dispensa* sono state progettate con l'intenzione di suddividere il testo in piccoli *step*, ciascuno dotato di un titolo che ne sintetizza il contenuto. Ogni *step* può essere aperto o chiuso mediante una *tendina* che permette di visualizzare o nascondere il contenuto. Se

da un lato questo sistema ha lo svantaggio di favorire una fruizione solo parziale del testo, dall'altro lato esso ha l'indubbio vantaggio di rassicurare il lettore sulla propria possibilità di scelta. È insomma offerta al lettore la possibilità di scegliere, sulla base del proprio tempo, delle proprie competenze e della propria esigenza conoscitiva, se e quale parte del testo considerare. La sostanziale compiutezza del contenuto dei paragrafi permette di avere la certezza che il testo visualizzato, seppure di piccola entità, sia stato ben recepito da parte dell'utente.

Appendice: testi per una piattaforma di divulgazione linguistica

[babà]

C'era una volta un sovrano polacco… Il *babà*, giovane re della pasticceria

Un impasto morbido e una dolce bagna di rhum sono tutto ciò che serve per creare uno dei dolci napoletani più famosi al mondo: il *babà*. Che sia o meno accompagnato da panna o crema e frutta, che abbia la forma di un fungo o quella di un disco di pasta ben lievitato, il *babà* è oggi uno dei pezzi irrinunciabili della *guantiera* domenicale che addolcisce il pranzo delle famiglie campane. Ma la sua origine ha ben poco a che vedere con la Campania…

La gloriosa storia del *babà* inizia negli anni Trenta del Settecento con l'esilio del re di Polonia Stanislao I Leszczyński. Stabilitosi definitivamente in Lorena nel 1736, l'ex sovrano polacco portò con sé un nutrito seguito, nel quale non mancavano cuochi e pasticcieri di fiducia i quali importarono in Francia un dolce detto *baba* (in polacco 'nonna', pronunciato *babà* alla francese). Il gastronomo Grimod de la Reynière descrive il dolce polacco come una specie di savoiardo allo zafferano.

La prima ricetta nota del *babà* risale al 1815 e si trova in un trattato di pasticceria del cuoco e scrittore Marie-Antoine Carême. Secondo questa testimonianza, il *babà* era preparato con zafferano, uvetta di Corinto, uva varietà *moscato* e vino Madeira inserito nell'impasto. La ricetta del *babà* fu rielaborata nel tempo, in particolare dai discendenti di Nicolas Stohrer, cuoco franco-polacco giunto in Francia al seguito della figlia di Stanislao, Maria Leszczyńska, e fondatore della storica pasticceria *Stohrer* che ancora oggi propone sul proprio menù tre versioni del *babà*. Tra le mura della *Stohrer* si pensò di inumidire il dolce con una bagna al rhum, forse per arginare il problema della secchezza. Un ulteriore aggiornamento della ricetta si deve, poi, al maestro Brillat-Savarin che eliminò dall'impasto l'uvetta, sostituendo la panna, ingrediente originario, con il latte. L'impasto così ottenuto si prestava facilmente alla preparazione di vere torte *babà*, ancora oggi definite, appunto, *savarin*.

In Italia la parola *babà* è usata per la prima volta in un ricettario del 1836, scritto dal cuoco romano Vincenzo Agnoletti. In questo libro, il *babà* è ancora

descritto come un dolce che si prepara con panna, vino, uvetta e zafferano. Lo stesso avviene nel *Trattato di cucina* di Giovanni Vielardi (1854) e nella *Scienza in cucina* di Pellegrino Artusi (1891). Nei vocabolari italiani la parola *babà* non appare prima del 1961, ma probabilmente essa era già in circolazione. Il dolce, ormai profondamente aggiornato rispetto alla versione originaria grazie agli interventi di Stohrer e Brillat-Savarin, era giunto e si era diffuso in Italia attraverso le pasticcerie cittadine, trovando a Napoli la propria sede d'elezione.

Lo speciale rapporto tra il *babà* e la città di Napoli è testimoniato dalle opere di autori come Raffaele Viviani, Eduardo De Filippo o Giuseppe Marotta. I vocabolari italiani confermano, inoltre, questo legame. Ad esempio, il *Grande dizionario italiano dell'uso* parla del *babà* come di 'dolce tipico napoletano', mentre il *Sabatini-Coletti* riporta per la parola il significato regionale (campano) di 'persona o cosa deliziosa'.

Il *babà*, anzi, il *babbà* è entrato a far parte, a pieno titolo, della gastronomia regionale e questo risulta chiarissimo dalle tante rielaborazioni salate della ricetta. Queste versioni prevedono, in genere, una ricca farcitura di insaccati o formaggi. Come le tante preparazioni della gastronomia campana, anche il *babbà*, dolce o salato ma sempre morbidissimo, è così versatile da mettere d'accordo proprio tutti, dagli amanti dell'innovazione agli irriducibili della tradizione.

[copeta]

Cosa hanno in comune la Valtellina e la Campania?

La *copeta* è un croccante a base di zucchero, miele e frutta secca (mandorle, nocciole e talvolta pistacchi) tipico delle province di Benevento, Avellino e Salerno. Un tempo diffuso anche a Napoli dove, nei giorni di festa, si vendeva «pe' bambini innanzi alle porte delle chiese», la sua storia ha incuriosito, nel tempo, studiosi e appassionati di lingua e gastronomia.

Nei testi campani, la *copeta* appare per la prima volta nel 1511, nella prima edizione dello *Spicilegium* (un glossario latino-volgare) del maestro Lucio Giovanni Scoppa, Con grande stupore dei lettori di oggi, nell'edizione successiva, risalente al 1526, lo stesso Scoppa associa la parola a *sosamello*, Questa

associazione viene spiegata dallo studioso Vincenzo De Ritis che ricorda che un tempo i due prodotti erano accomunati dalla presenza di un ingrediente: il sesamo. Se si tiene conto di questo dettaglio, non stupisce nemmeno l'associazione tra il *sosamello*, la *copeta* e la *cubbaita*, dolce tipico della Sicilia anch'esso prodotto con frutta secca ma un tempo realizzato esclusivamente con semi di sesamo.

Testimonianze letterarie cinquecentesche ci dicono che la *copeta* era molto diffusa in città. La troviamo citata più volte nel *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli* (1588) di Giovan Battista Del Tufo e la troviamo in una commedia del 1616, *La Tabernaria* di Gianbattista Della Porta, in un simpatico scambio di battute tra il *Pedante*, personaggio dall'eloquio arzigogolato e incomprensibile, e *Giacoco*, personaggio di bassa estrazione sociale al quale l'autore associa l'uso del dialetto. Non mancano le attestazioni nel *Cunto de li Cunti* di Giovan Battista Basile, dove appare anche la locuzione *fava de copeta*, che sta per 'boccone squisito'.

Insomma, questa parola doveva essere un tempo ampiamente utilizzata. Ma qual è la sua origine? Secondo l'ipotesi più diffusa la parola *copeta* deriverebbe dal latino CUPEDIA, che significa 'leccornia, piatto prelibato'. Questa etimologia non ha convinto gli studiosi ed esperti di lessico, che propongono invece un'origine araba. In particolare, Varvaro, nel suo *Vocabolario storico – etimologico del siciliano*, commentando la voce *cubbàita*, scrive: «è relitto dell'arabo *qubbayṭa*, pervenuto in varie forme in Sicilia, in Italia meridionale, in Toscana e in Liguria occidentale». Il termine *copeta*, secondo lo studioso, deriverebbe da una parola araba molto simile a *qubbayta*, giunta in Italia attraverso le rotte dell'Adriatico. La parola è infatti presente, oltre che in Campania, anche in Puglia, Basilicata, Calabria e… in Valtellina!

In Valtellina, come in Campania, la *copeta* o *cupeta* è legata alle feste, soprattutto quelle invernali, che si festeggiano dal due novembre fino al Capodanno. Questi croccanti dolcetti erano, in passato, dono graditissimo ai bambini. Oggi la *copeta* è molto apprezzata dagli adulti per la sua genuinità e per la sua semplicità. Per molti, ancora oggi, la *copeta* è il sapore dell'infanzia e dei ricordi. E voi? Avete mai provato questa piccola mattonella nutriente?

[fiàvola]

Lascia che ti racconti una *fiàvola*…

Tra le tante preparazioni di cui è ricca la Campania, non può certo mancare la *fiavola*, una bionda mezzaluna dal ripieno ricco e filante realizzato con uova e formaggio. Questa preparazione, tipica del beneventano, era un tempo legata alle festività pasquali. Oggi questo legame, pur non scomparso del tutto, si è allentato. Le *fiavole* si trovano ora tutto l'anno, come avviene anche per altre pietanze in passato consumate solo in periodi precisi, stabiliti dalla tradizione e dalla stagionalità dei prodotti.

La *fiavola* ha parenti sparsi qua e là in tutta la penisola. Questi prendono il nome di *fiadone*, parola adattata di volta in volta alle caratteristiche fonetiche dei dialetti in cui è presente. Condividono con la *fiavola* il suo elemento fondamentale: il ripieno, dolce o salato ma sempre, rigorosamente a base di formaggio (spesso ricotta). Rispetto alla *fiavola*, i vari *fiadoni* esistenti possono essere fritti o avere la forma di una torta, piuttosto che di un raviolo.

La vicinanza di forme e sapori tra le due preparazioni, fa supporre che le parole *fiavola* e *fiadone* siano in qualche modo legate dal punto di vista etimologico. La base comune, in effetti, può essere considerata il latino medievale FLADONEM, cioè 'focaccia'. Sappiamo, infatti, che la parole che in latino iniziavano con FL-, in italiano e in molti dialetti iniziano per *fi-*. Qualche esempio? Dalla parola latina FLAMMA si è sviluppata quella italiana *fiamma*; dal latino FLUMEN abbiamo l'italiano *fiume*. Così, da FLADONEM si ottiene *fiadone*. Ma come si ottiene *fiavola* da FLADONE(M)?

Si può pensare che la parte finale della parola latina, *-one*, sia stata considerata dai parlanti non come parte integrante della parola stessa, ma come un suffisso accrescitivo (*libro-librone*, *mano-manona*). Le dimensioni ridotte della pietanza campana (specie se paragonata al *fiadone* a forma di torta) possono aver spinto i parlanti a cambiare questo suffisso accrescitivo con uno diminutivo, come *-olo* (*-ola* al femminile). Questo cambiamento avrebbe causato anche lo spostamento dell'accento: da *fiadòne* si ottiene *fiàvola* su modello di parole come *briciola* o *tavola*. Infine, la conferma che alla base di *fiavola* ci sia una parola latina che inizia per FL- è data dalla presenza, sempre in provincia di Benevento,

di *sciavola*, con lo stesso significato di ‘raviolo ripieno di uova e formaggio’. Il suo *sc*-, infatti, rappresenta un altro possibile risultato dell’evoluzione del latino FL-.

Tutti questi cambiamenti si sono realizzati nell’arco di molto tempo e dimostrano come la lingua sia in grado di evolversi anche in base alle esigenze dei parlanti. Nel caso della *fiàvola*, questi cambiamenti sono stati innescati dal bisogno di descrivere un prodotto ben preciso, diverso da quelli che poteva trovarsi nei dintorni. La *fiàvola*, infatti, ha una sua precisa identità gastronomica, e il nome contribuisce a renderla chiara.

[franfellicco]

Il *franfellicco*: da monumento gastronomico a inutile cianfrusaglia

Può forse stupire leggere di *franfellicchi* in una rubrica che si occupa di cibo e gastronomia, dati i significati che coloro che parlano oggi dialetto in Campania associano a questa parola. Eppure, nella metà dell’Ottocento lo studioso Emmanuele Rocco definiva il *franfellicco* un vero e proprio «monumento gastronomico»… Si trattava infatti di una caramella di zucchero (più anticamente prodotta con miele) venduta a Napoli dai *franfelliccari*, che si occupavano anche del suo confezionamento. Ancora diffusa nella prima metà Novecento, la caramella assunse nel tempo forme e colori diversi per adattarsi a nuovi gusti e tendenze.

Di *franfellicchi* si parla per la prima volta nel cinquecentesco *Candelaio* del famoso Giordano Bruno. In quest’opera, la parola appare nella forma *panferlich*, e sembra indicare qualcosa di difficile da masticare. Nella forma femminile *franfellicca*, il termine ricompare del *Viaggio di Parnaso* di Giulio Cesare Cortese, composto nel 1621. L’autore parla di un dolce fatto con «mele d’Ibla», cioè con miele proveniente dalla Sicilia orientale. Nel corso del Settecento e dell’Ottocento, il termine viene quasi sempre usato nel significato gastronomico di ‘caramella a base di miele’, ma nessun autore fornisce indicazioni sulla preparazione.

Sappiamo però che nel corso dell’Ottocento, nella misteriosa ricetta di questa caramella, il miele venne sostituito con lo zucchero. Testimonianza di questo mutamento si trova nella *Cucina teorico-pratica* di Cavalcanti, in cui viene illustrata

la realizzazione dello *zucchero torto*, qualcosa di molto simile, su ammissione dello stesso autore, ai *franfellicchi*. Dalla descrizione del procedimento fatta da Cavalcanti, si intuisce che la preparazione dei *franfellicchi* non dovesse essere semplice. Per ottenerli bisognava lavorare lo zucchero sciolto in una sorta di sciroppo. Se questo erano troppo caldo il rischio di scottature era assai alto, se troppo freddo la pasta di zucchero diventava impossibile da lavorare. Per questo il confezionamento dei *franfellicchi* doveva essere eseguito dalle mani esperte dei *franfelliccari*.

Le notizie sulle origini della parola riportano alla Francia. La presenza, in francese, della parola *fanfreluche* (dal latino tardo FAMFALUCA, a sua volta dal greco POMPHÓLYX, cioè 'bolla d'aria') con il significato di 'ninnolo, ornamento di scarso valore', ha portato gli studiosi ad affermare che a Napoli e in tutta l'Italia meridionale la parola sia un francesismo. Il significato gastronomico di 'caramella di scarso valore', presente in napoletano ma non in francese, si è forse sviluppato da quello francese di 'oggetto di scarso valore'. A proposito di quest'ultimo significato, esso si trova a Napoli già nel Seicento e nel tempo si è esteso. Il termine *franfellicco*, infatti, è utilizzato in Campania per definire una persona sciocca o un credulone, esattamente come accade per la parola *gnocco*, usata spesso nel senso di 'stupido, sciocco'.

Curiosamente, la parola si trovava anche nella provincia di Padova, dove indicava, come in Campania, in Sicilia e nel Salento, un prodotto dolciario. È possibile che l'ampia diffusione della parola e della caramella fosse dovuta al commercio dei dolciumi praticato, un tempo, da venditori ambulanti in occasione di feste ed eventi. Oggi la caramella non esiste più, o almeno non viene più chiamata *franfellicco*. Il suo ricordo è vivo, tuttavia, nella memoria dei molti napoletani che, fino agli anni '60, potevano concedersi, per pochi spiccioli, questo dolcissimo bastoncino di zucchero.

[fresella]

I mille sapori della *fresella*

Tonda o allungata, con o senza buco, la *fresella* è il prodotto da forno che mette d'accordo tutti. Versatile come poche altre pietanze (su tutte: la *pizza*), può

essere consumata all'interno della ricca *zuppa di cozze* o sormontata da pochi, freschissimi ingredienti come pomodorini, aglio e basilico. L'unica, imprescindibile condizione per gustare un'ottima *fresella*? Che sia *spognata* al punto giusto!

La caratteristica principale della *fresella*, infatti, è la sua durezza. Questa particolarità dipende dal fatto che le *freselle*, una volta ricavate da un'unica forma di pane o da ciambelle tagliate orizzontalmente a metà, vengono infornate fino a biscottarle. Per questo, per poterle gustare, è necessario prima *spognarle*, cioè ammorbidirle in un liquido, sia esso un sugo poco denso o semplice acqua.

La storia delle *freselle* è plurisecolare: già il poeta Velardiniello, nella sua *Storia de cient'anne arreto* composta intorno alla fine del Cinquecento, parla con nostalgia di questo prodotto, simbolo dell'abbondanza dei lontani tempi in cui regnava *Casa d'Aragona*. Nel teatro napoletano la parola è usata più volte anche con il significato metaforico di 'schiaffo', come avviene, del resto, anche per *pizza*. In alcuni testi letterari, poi, è possibile trovare l'espressione *fare* o *farsi de fresella* con il significato di 'ammansire, rendere docile', 'ridursi a pezzi per amore' o 'ridurre in briciole'.

In effetti, secondo alcuni, la parola *fresella* deriverebbe dal latino FRĒSUS che significa 'sminuzzato, tritato', dato che questo prodotto, prima di essere ammorbidito, risulta molto friabile. Vincenzo De Ritis, autore di un vocabolario del napoletano, sostiene, invece, che la parola *fresella* derivi direttamente dal termine napoletano *fresa*, cioè 'schiacciatina', poiché la *fresella* non è altro che una ciambella schiacciata. Comunque, la parola è diffusa in tutta l'Italia meridionale e nelle isole e indica talvolta pietanze diverse da quella napoletana e campana. In Abruzzo, ad esempio, la *fresella* è un tipo di biscotto. Lo stesso avviene in Sicilia, dove la *frisilla* è anche un tipo di pasta di forma appiattita. In Calabria la *frisedda* è un biscottino dolce a base di zucchero e anici mentre in Sardegna la parola *fresa* è un altro nome del celeberrimo *pane carasau*.

In Campania, questa saporita fetta croccante rappresenta, senza alcun dubbio, il sapore per eccellenza dell'estate. La sua freschezza, dovuta all'inusuale modalità di preparazione e agli ingredienti generalmente scelti per condirla, la rende adatta a veloci pranzi estivi. Che si decida di gustarla nella mittica *zuppa di cozze*

e con pochi prodotti ben scelti, la *fresella* rappresenta da sempre, per le famiglie napoletane, un ottimo compromesso tra sapore e leggerezza.

[genovese]

Una *genovese* napoletana

Ottima carne, abbonante cipolla – preferibilmente la *ramata* di Montoro – e una lunga, lunghissima cottura… Ecco i segreti per la preparazione della *genovese*, uno degli intingoli più rappresentativi della cucina napoletana. Primo e secondo piatto insieme, nutriente e saporita, la *genovese*, con il suo profumo inconfondibile e la sua consistenza unica, contende al *ragù* il primato sui pranzi domenicali delle famiglie campane.

Le origini di questo gustoso condimento sono dubbie, benché alcuni abbiano voluto vederne traccia in un manoscritto risalente ai primi anni del Trecento. In questo manoscritto, infatti, è riportata la ricetta dei *tria ianuensis*, cioè dei *tria* – un antico formato di pasta – conditi, appunto, alla genovese, con cipolle bollite e formaggio grattugiato. Il composto a base di cipolle poteva essere utilizzato, secondo l'anonimo autore della ricetta, per insaporire qualunque tipo di carne, inclusa quella di cappone.

In effetti, di cappone *a la genovesa* parla anche Ippolito Cavalcanti nella prima edizione della sua *Cucina teorico-pratica*, nella quale non c'è una vera descrizione della preparazione. Per questa, bisognerà aspettare l'edizione del 1844, quando Cavalcanti inserirà nel suo volume la ricetta dei *paternostielle 'ncaciate co lo zuco de carne a la genovese.* Nella ricetta di Cavalcanti, comunque, non è presente la cipolla: sembra, infatti, che l'espressione *alla genovese* fosse utilizzata per indicare la cottura della carne in umido, alla quale potevano essere aggiunte spezie e condimenti diversi. Lo stesso emerge dal *Vocabolario del dialetto napolitano* di Emmanuele Rocco che, alla voce *genovese*, specifica: «*Carne* o *Ragù alla genovese* è la Carne messa a cuocere col lardone battuto o collo strutto, a cui si aggiunge a poco per volta dell'acqua a misura che si va cocendo».

La letteratura napoletana conferma, comunque, l'ecletticità della modalità di cottura *alla genovese*. I testi ci informano, infatti, che diversi tagli di carne, inclusi quelli meno nobili, potevano essere cucinati in questo modo. Ad esempio, l'anonimo autore della commedia intitolata *Lo Vommaro* e risalente al 1742 parla di *fecato a la genovese*. Più tardi, nella commedia intitolata *Pazzie di Carnevale*, il celebre Eduardo Scarpetta parlerà di *na genovese con patate*, che l'oste Carmeniello serve al giovane Papele assieme a *na porzione de lasagne al forno* e *no fritto*.

Una versione della ricetta sulla quale tutti sembrano essere oggi d'accordo è quella che si trova in *La cucina napoletana* di Jeanne Caròla Francesconi, la cui prima edizione fu pubblicata nel 1965. In quest'opera si riporta la ricetta dei *maccheroni alla genovese*, in cui fa la sua apparizione la cipolla usata in grandi quantità (2 kg. di cipolle su 1 kg. di carne).

Cercare di svelare i motivi per cui questa gustosissima preparazione, piatto bandiera della cucina napoletana, abbia preso il nome di *genovese* è un obiettivo che in molti si sono posti. Le giustificazioni date non sempre sono risultate soddisfacenti: c'è chi ha fatto tirato in ballo il presunto inventore della ricetta, che doveva far di cognome *Genovese*, chi ha invece attribuito l'arrivo a Napoli della preparazione ai mercanti genovesi che spesso si trovavano in città. Ma la spiegazione è forse molto più semplice…

Esattamente come avviene oggi per le molte preparazioni che vengono definite, altrove, *alla napoletana*, l'espressione *alla genovese* (poi, semplicemente, *genovese*), era utilizzata per indicare una modalità di cottura effettivamente molto apprezzata a Genova. Ancora oggi, in Liguria, è possibile trovare preparazioni almeno in parte simili alla *genovese* napoletana, come il celebre *stuffou*. La principale differenza tra queste preparazioni è quella napoletana è che in quest'ultima il saporito sugo derivato dalla cottura viene poi utilizzato per condire la pasta.

Certo, la *genovese* è un piatto ricco, data la prelibatezza dei tagli di carne utilizzati. Per questo la scoppiettante fantasia popolare ha dato vita alla *genovese fujuta* o *finta genovese*, una variante più leggera ed economica, che non prevede l'uso della carne. Il segreto è sempre e comunque nelle ricette di famiglia… non resta che armarsi di pazienza e… spezzare gli ziti!

[graffa]

Una *graffa* per iniziare bene la giornata

Tra i dolci da colazione che si possono trovare sui banconi dei bar di Napoli, un posto d'onore è certamente riservato alla *graffa*. Chi, infatti, non conosce o non ha mai provato questa morbidissima ciambella ricoperta di zucchero semolato? Fritta, spesso a base di patate, è forse una delle colazioni più sostanziose (e caloriche!) che si possano provare.

La loro forma e il loro nome possono variare. Talvolta la *graffa* viene chiamata *zeppola*, denominazione che si trova ancora anche a Napoli. Gli ingredienti sono quasi sempre gli stessi, ma la forma può essere quella di una ciambella o quella di un uncino dalle estremità sovrapposte. Nella letteratura napoletana antica e moderna mancano tracce di questa preparazione e questo impedisce di stabilire con precisione quando s'iniziò ad usare il termine *graffa.*

È opinione diffusa che la parola napoletana *graffa* derivi dal tedesco *krapfen* a sua volta derivante dal longobardo **krapfo*, che significa 'uncino'. La parola tedesca è utilizzata per definire quel dolce che a Roma e nelle aree limitrofe viene chiamato *bombolone* o *bomba*. Da *krapfen,* grazie soprattutto a due fenomeni fonetici come il passaggio da *kr-* a *gr-* e il passaggio da *pf* a *ff,* si sarebbe ottenuto il napoletano *graffa*, con sostituzione della parte finale della parola tedesca.

L'ipotesi di una derivazione tedesca della parola napoletana potrebbe far sorgere alcune domande, alle quali non è semplice rispondere. Ad esempio, perché il passaggio da *gr-* a *kr-* si realizza per *graffa* ma non per *crocchè,* dal francese *croquette*? E ancora, se altrove la stessa pietanza tedesca è definita in svariati modi, perché a Napoli si sarebbe deciso di usare *krapfen*, da cui *graffa*, per definire un dolce completamente diverso per forma e per ingredienti? E infine, quando sarebbe entrata, in napoletano, la parola tedesca?

A quest'ultima domanda, molti rispondono che la parola sarebbe giunta a Napoli nel periodo della brevissima dominazione austriaca. Di questo dato non esiste conferma nei vocabolari dialettali composti dopo la fine della dominazione. La mancanza della parola nei vocabolari, tuttavia, non è sempre indizio di una

sua effettiva assenza sulla bocca dei parlanti. Talvolta è necessario un lungo periodo perché le parole vengano riconosciute e accolte all'interno dei dizionari.

Insomma, benché la *graffa*, con la sua consistenza morbida e corposa, sia una dolcissima realtà, sulla sua origine e sull'origine della parola usata per designarla aleggia ancora un certo mistero. Quel che è certo è che il cammino verso il successo della *graffa* sembra inarrestabile: qua e là, in città, sorgono locali dedicati a questa delizia, di cui si propongono sempre nuove varianti. Non resta che sceglierne una e gustarla, lentamente, accanto a un buon caffè… e la colazione è servita!

[ingegno napoletano]

Ingegno napoletano

Tra le cose che meglio descrivono Napoli rientra, certamente, la sua gastronomia. Dalla *pizza* al *babà*, la cucina napoletana, ricca e povera, aristocratica e popolare, è caratterizzata da preparazioni che l'hanno resa celebre in tutto il mondo. Eppure, è in una sola immagine che si condensa l'intero universo gastronomico cittadino (e non solo). Si tratta del *mangiamaccheroni*, figura rappresentata in pittura sin dal Seicento e magistralmente personificata da Totò in *Miseria e nobiltà*. La pasta, in tutte le sue numerose e gustose declinazioni, è uno dei prodotti iconici della nostra regione. Napoli, grazie alla sua storia lunga e gloriosa, si è fatta portavoce, nel mondo, di una delle tante eccellenze del suo entroterra.

Questa rassegna non poteva non celebrare quell'*ingegno* che per secoli ha dato forma a molti tipi di pasta oggi famosi ovunque. No, non è solo di fervida inventiva che stiamo parlando! La parola *'ncegne* o *'ngegno*, infatti, fu a lungo utilizzata dai *vermicellari o maccaronari* campani per indicare il torchio con trafila grazie al quale era possibile creare la pasta. Il possesso di questo macchinario era talmente importante da essere condizione necessaria per potere aderire alla cosiddetta *Arte dei Vermicellari*, congregazione che dall'inizio del Cinquecento riuniva e tutelava i pastai napoletani.

L’origine della parola non pone particolari problemi. Essa deriva, infatti, dal latino INGENIUM. Il significato di ‘macchinario’ o ‘arnese’, che si intuisce nella parola campana *’ngegno*, esiste nell’italiano almeno dal Duecento, sebbene oggi sia in disuso. Al contrario, in molti dialetti, questo significato è ancora molto vitale. Termini affini a quello campano sono utilizzati spesso per indicare macchinari utili a vari scopi, come la spremitura dell’uva o l’estrazione dell’acqua.

Con riferimento al mondo della pasta, la parola *ingegno* fu usata per la prima volta nella prima metà del Cinquecento dal cuoco Cristoforo Messisbugo. Lo strumento a cui si riferiva era, però, ancora piuttosto rudimentale: si trattava, molto probabilmente, di una semplice gratella su cui veniva premuta la pasta. Solo intorno alla fine del Cinquecento fu inventato il torchio con trafila, che permetteva di creare diversi formati di pasta.

Saranno proprio i pastai campani a dare celebrità a questo sistema, che rendeva la produzione della pasta più rapida e remunerativa. Già nella prima metà del Seicento l’*ingegno* è uno strumento conosciutissimo. Nel 1634 il cuoco napoletano Giovan Battista Crisci, autore della *Lucerna de’ Corteggiani*, parla di diversi tipi di pasta, tra cui i *vermicelli d’ingegno*, realizzati cioè con questo macchinario.

La fama dello *’ngegno* napoletano cresce esponenzialmente, al punto che lo strumento iniziò ad essere citato in opere letterarie. Nella sua *Laude de li maccarune*, il celebre scrittore napoletano Giulio Cesare Cortese, paragona addirittura ad Archimede colui che inventò lo *’ngegno*. Nel Settecento, lo scrittore napoletano Giovanni D’Antonio parlerà, nel suo *Sciatamone ’mpetrato*, di un personaggio al quale, per la paura, “li diente le sbattevano comm’a *ngiegno* de maccaronaro”…

Certo, oggi, nel mondo della produzione della pasta si fa uso di strumenti ben diversi, più moderni e rapidi, con cui rispondere alla crescente domanda di questo prodotto. A non essere andato in pensione, invece, è l’*ingegno* creativo dei pastai campani che ancora oggi, con estro, danno vita a formati sempre nuovi, dalle forme fantasiose, adatte a mettere in scena, sui nostri palati, lo spettacolo dei sapori mediterranei.

[lacryma christi]

Lacryma Christi: una goccia di Vesuvio

Il *Lacryma Christi*, o più precisamente *Lacryma Christi del Vesuvio*, è uno dei più noti e apprezzati vini della Campania. Rosso, bianco, rosato, spumante e persino liquoroso, è un vino estremamente versatile, adatto, nelle sue numerose varianti, a molte esigenze e abbinamenti. Il caleidoscopico ventaglio di aromi che caratterizza il *Lacryma Christi* è il risultato dell'utilizzo di uve appartenenti a più vitigni: dalla *Verdeca* al *Greco* per le varianti bianche, dal *Piedirosso* all'*Aglianico* per quelle rosse.

Dal 1983 questo vino gode del riconoscimento della *Denominazione di origine controllata* (DOC) "Vesuvio", che prevede che le uve destinate alla sua produzione provengano da un'area della regione coincidente, grosso modo, con la provincia di Napoli. I terreni di natura vulcanica e ricchi di potassio, infatti, sono considerati quelli più indicati per garantire le caratteristiche del *Lacryma Christi*.

In area napoletana, la qualità e il valore di questo vino sono celebrati almeno dai primi decenni del Seicento. Ad esempio, il poeta Giulio Cesare Cortese descrive con nostalgia una favolosa età dell'oro durante la quale *uno sciummo scorrea grieco de Somma, n'autro portava lagrema o guarnaccia* ("in un fiume scorreva *greco* di Somma, un altro portava *lacrima* o *vernaccia*").

Questo vino era ed è tutt'oggi molto amato dai locali (e non solo!) che, nel corso del tempo, hanno cercato di dare una spiegazione al misterioso nome utilizzato per indicarlo. Molte leggende, infatti, si condensano intorno alla denominazione "Lacryma Christi". Secondo alcuni, quando Lucifero precipitò sulla terra, trascinò con sé, nella caduta, un pezzo di paradiso che cadde sul golfo di Napoli. Cristo, riconoscendo in questo bellissimo pezzo di terra il paradiso strappato, pianse, e le sue lacrime si trasformarono nei vitigni con cui si produce questo vino. Numerose leggende hanno poi come protagonista un eremita al quale Cristo stesso avrebbe trasformato un'orrida bevanda in squisitissimo vino, in modi diversi in base alle versioni.

Al di là di questi suggestivi racconti, importanti perché dimostrano quanto stimato sia questo vino e in quanto espressione di un immaginario popolare, la

storia linguistica può aiutare ad avere informazioni più attendibili su questa affascinante denominazione. Pare, infatti, che almeno dal Cinquecento con il termine *lacrima* (dal latino LACRIMA), si intendesse un particolare sistema di pigiatura degli acini che prevedeva il contatto tra buccia e polpa durante il quale si lasciava *lacrimare* il mosto. Presto si iniziò ad utilizzare la parola *lacrima* non solo per il procedimento, ma anche per il prodotto della spremitura. Naturalmente, questo sistema era in uso anche in altre zone d'Italia, ma pare che le uve campane, per motivi climatici, fossero particolarmente adatte a questo procedimento. Solo dal Settecento, il termine *lacrima* iniziò ad essere usato per indicare vitigni di altre regioni italiane.

A cosa si deve, invece, l'aggiunta *Cristi* alla denominazione del vino? Beh, probabilmente il motivo va ricercato nella volontà di sottolineare il pregio di questo prodotto, degno, per la sua prelibatezza, di essere paragonato addirittura alle lacrime di Cristo… Si trattava, in effetti, di un vino di grande valore, anche economico, cosa di cui erano ben consapevoli produttori e consumatori. Ai nostri giorni, il *Lacryma Cristi* è – fortunatamente! – un vino decisamente più accessibile: non resta che mettersi a tavola e gustarne tutte le innumerevoli sfumature.

[làgane]

Làgane e ciceri ovvero: le origini della cucina italiana

Minestre di pasta e ceci sono diffuse in tutto il sud Italia. Con denominazioni e ricette che variano – talvolta di pochissimo – da un luogo all'altro, queste preparazioni sono molto economiche ma particolarmente nutrienti. In Campania sono celebri le *làgane e ciceri*, consumate soprattutto nel Cilento. Basilicata e Calabria condividono con la nostra regione l'amore per questo primo piatto che porta con sé tutto il gusto della tradizione.

Il formato utilizzato, detto, appunto, *làgana*, è un rettangolo di pasta ben lavorata sotto il *laganaturo*, cioè il matterello. La sua storia è antichissima, al punto che la *làgana* può essere considerata uno dei formati "antenati" delle paste alimentari d'oggi. La parola risale al greco *laganon*, passato poi al latino. Di *laganum*, infatti, parlano due personaggi dell'antica Roma vissuti nel primo secolo a. C.: il poeta Orazio e il gastronomo Apicio.

Se Apicio, nel suo *De re coquinaria*, dà alcune indicazioni su come condire le *làgane*, è Orazio a parlare, per primo, di *làgane* consumate con ceci e porri. È assai probabile che nel suo componimento il poeta facesse riferimento a un piatto cucinato in una sorta di forno: l'uso di cuocere la pasta in acqua bollente, brodo o latte si affermò, infatti, solo più tardi, nel Medioevo. È molto curioso notare che, già nel primo secolo a. C., la "vocazione" delle *làgane* fosse quella di essere cucinata con legumi.

Molto probabilmente le *làgane* dell'antica Roma erano più simili alle moderne lasagne e questo spiega perché venissero cotte in forno. Le *làgane* di oggi, più piccole e per questo più adatte alla cottura in acqua, rappresentano un'evoluzione di quelle romane. L'uso di consumare questo formato in una minestra di ceci (o fagioli), invece, è rimasto stabile nel tempo. Ma ci sono tracce, nella letteratura napoletana, di questo sostanzioso primo piatto?

Ebbene, sì! Nella cosiddetta *Quatriglia de li Maccaronare*, composta nel Settecento, l'anonimo autore scrive di *laganelle co li cicere* da accompagnare con una generosa bevuta. Nella prima metà dell'Ottocento, Ippolito Cavalcanti propone di mangiare, per il venerdì – giorno di magro – *ciceri e laganelle*, assieme a *baccalà 'mpasticcio* e *ova fritte*. Un'ultima curiosità su questa gustosa pietanza: in napoletano e in altri dialetti della Campania la minestra di pasta e ceci prende il nome di *lampe e tuone*. Questa divertente denominazione era già in voga nell'Ottocento. Nel suo vocabolario del napoletano, infatti, Emmanuele Rocco registra l'espressione *lampe e tronole*, specificando che si trattava di una "minestra di ceci e nastrini".

Oggi le *làgane e ciceri*, molto consumate nell'entroterra campano, rappresentano un piatto profondamente nostalgico. Sebbene sia ancora molto apprezzato, i suoi lunghissimi tempi di cottura e il suo alto contenuto energetico mal si adattano alle esigenze di velocità e leggerezza dello stile di vita contemporaneo. Per questo, decidere di preparare un buon piatto di *làgane e ciceri* significa prendersi del tempo, mettere in pausa la frenesia dei giorni ordinari e abbandonarsi, almeno per qualche ora, al richiamo della tradizione più genuina.

[mafalde]

A tavola con la storia: mafalde, manfredi, reginette e tripoline

La pasta, si sa, è la regina della cucina italiana: basta metterne a tavola un piatto perché l'attenzione dei commensali si rivolga tutta ai colori e ai profumi del manicaretto di turno. Ma cosa accade quando i mastri pastai decidono di celebrare, con la *regina* delle tavole, re e principesse, conquiste e successi? Beh, è presto detto: nascono le *mafalde*, le raffinate fettuccelle dai bordi ondulati.

Perfette con un ricco *ragù* golosamente allungato con ricotta, ma adatte anche a condimenti più semplici, ciò che colpisce delle *mafalde*, oltre alla loro incredibile consistenza, è l'insieme dei termini usati per definirle. Questo formato di pasta, tipicamente meridionale, è noto in tutta Italia con i nomi di *manfredi* o *reginette*, e, se solo uno dei due bordi è ondulato, queste fettuccelle sono dette *tripoline.* Rientrano nel nutrito gruppo di formati di pasta che potremmo definire *da festa*, cioè quelli utilizzati in occasione di eventi importanti, dal semplice pranzo domenicale ai banchetti nuziali.

Il nome *mafalda* venne associato a un formato di pasta preesistente, chiamato *fettuccia* o *fettuccella riccia*. La nuova denominazione, diffusasi nel secondo dopoguerra, fu ispirata dall'amata principessa Mafalda di Savoia, tragicamente morta nel campo di concentramento di Buchenwald. Non è facile stabilire se il termine *reginetta* per indicare lo stesso formato sia precedente o successivo a *mafalda.* Mafalda di Savoia non fu mai regina ed è quindi possibile che il nome *reginetta* esistesse già prima e facesse riferimento alla forma, simile ai festoni usati per celebrare re e regine in occasioni speciali. L'associazione tra le *reginette* e Mafalda dové essere comunque semplice dato il titolo di principessa di cui quest'ultima era insignita.

Qualunque sia la realtà sulla cronologia delle due denominazioni, è certo che questo formato di pasta fu spesso associato alla *regalità.* È così che si giustifica anche l'altro nome, *manfredi*, da collegare al valoroso Manfredi di Svevia, figlio di Federico II, morto nel 1266 durante la battaglia di Benevento e rimasto nell'immaginario popolare per il suo coraggio e per la sua lealtà. Lo stesso Manfredi fu il dedicatario di una favolosa torta di fave che in un ricettario trecentesco appare

con il nome di *torta di re Manfredi da fava frescha*. Lo stesso può dirsi di Mafalda alla quale, all'età di otto anni, fu dedicata la *minestrina alla Mafalda di Savoia.*

Che dire, invece, del termine *tripolina*? Come accennato, la *tripolina* è un formato assai simile alle *mafalde*, dalle quali si distingue per il fatto che solo uno dei due bordi è ondulato. Questa denominazione è dovuta alla volontà di celebrare la conquista italiana, avvenuta nel 1912, della Tripolitania, avente come capitale Tripoli. Interessante, a questo proposito, è anche il nome *bengasine* che viene associato, in regioni diverse, a diversi tipi di pasta. Questo termine celebra la conquista dell'altra zona libica, la Cirenaica, che aveva come capitale Bengasi. Qualcosa di molto simile è avvenuto con le *assabesi* e le *abissine*, nomi di formati di pasta coincidenti con conchiglie di dimensioni diverse, che fanno riferimento rispettivamente alle conquiste, da parte dei governi italiani, del porto eritreo di Assab (anno 1869) e dell'Abissinia (antico nome dell'Etiopia) avvenuta negli anni '30.

Negli anni in cui questi nomi furono associati ai formati di pasta, nella memoria dei consumatori erano ancora vive le vicende e i personaggi a cui essi si riferivano. Oggi il collegamento non è più così immediato e il valore storico di queste denominazioni è andato in parte perduto. Tuttavia, questi fantastici tipi di pasta, con la loro forma e i condimenti ad essi associati dalla tradizione, portano ancora oggi in tavola la gioia e l'allegria della festa. In fumanti piatti di *mafalde* o *tripoline* si celebra, ogni volta, il trionfo della gastronomia italiana.

[mozzarella]

L'oro bianco della Campania

Nella sua raccolta di prose intitolata *Il deserto e dopo*, il celebre poeta Giuseppe Ungaretti definì la *mozzarella* "un vanto di questa regione". Si riferiva, naturalmente, alla Campania: da nord a sud, da Mondragone – quasi al confine con il Lazio – a Paestum, passando per Aversa e Battipaglia, la Campania detiene, in effetti, lo scettro della produzione di queste morbide palline di latte di bufala.

Non si contano, ormai, i tentativi di riprodurre industrialmente questo prodotto: tutto inutile. Perché sia come tradizione e legge richiedono, la *mozzarella*

di bufala campana deve essere prodotta in Campania, con latte di bufale allevate in questa regione, e questo è un fatto ufficiale. Nel 1996, infatti, *la mozzarella di bufala campana* ha ottenuto il marchio DOP che tutela il prodotto, garantendo che la sua manifattura avvenga in condizioni ambientali e lavorative rigidamente definite.

Oggi le *mozzarelle* possono essere di forme e dimensioni diverse. Si parte dalle piccole e saporite *ciliegine* fino ad arrivare alla celeberrima *zizzona*, tipica di Battipaglia. Tra *bocconcini*, *trecce* e *figliate* ne esistono per tutte le occasioni e per tutti gli appetiti. In genere, i loro nomi fanno riferimento alla forma o a caratteristiche peculiari. *Aversane*, invece, sono dette *mozzarelle* di grandi dimensioni che possono arrivare a pesare anche 500 grammi.

La storia della *mozzarella* è lunga ed è legata, naturalmente, all'introduzione dell'allevamento di bufali in alcune aree della Campania. Questo tipo di allevamento si stabilizzò intorno al dodicesimo secolo e ciò favorì l'utilizzo di latte di bufala per la produzione di formaggi. Già nella seconda metà del Quattrocento l'umanista Giovanni Rucellai ricorda di quando ricevette in dono "una stangata di mozze bufoline", cioè *mozzarelle* fatte con latte di bufala.

Tuttavia, per la prima, vera attestazione della parola *mozzarella* bisognerà attendere il 1570. In quell'anno, infatti, fu pubblicata l'*Opera* del famoso cuoco papale Bartolomeo Scappi. In un elenco di formaggi da lui stilato, le *mozzarelle fresche* figurano accanto al *butiro fresco* e alle *ricotte fiorite.* La parola appare più volte all'interno di importanti ricettari storici, grazie ai quali sappiamo come venissero utilizzate le *mozzarelle*. Nelle loro opere, i cuochi Giovan Battista Crisci e Antonio Latini – entrambi vissuti nel Seicento – ci informano che questo prodotto era utilizzato per condire lasagne e maccheroni, per farcire torte salate a base di carne o come accompagnamento a zuppe di vario tipo. Nell'Ottocento Ippolito Cavalcanti propone la *frettata co la mozzarella*.

Per scoprire l'origine della parola è necessario fare riferimento al modo in cui le *mozzarelle* vengono preparate. Da un'unica massa di cagliata, calda e filante, le esperte mani dei mastri caseari strappano, con un gesto deciso e ben calcolato, il pezzo di pasta della dimensione desiderata. Dall'atto di *mozzare* la pasta deriva, infatti, la parola *mozzarella*. Oggi il termine è diffuso in tutta la nostra penisola ed è considerato un *regionalismo* entrato a pieno titolo a far parte

della lingua italiana. Assieme alla *pizza*, la *mozzarella* è uno dei prodotti più noti dell'enogastronomia italiana ed è forse per questo che il suo nome resta invariato nelle altre lingue.

Oggi alla *mozzarella* sono dedicati locali e iniziative che, in giro per il territorio campano, puntano a valorizzare uno dei prodotti più importanti della gastronomia regionale. L'oro bianco della Campania, come è stata spesso definita la *mozzarella*, si muove tra tradizione e innovazione, adattandosi sempre, con il suo gusto equilibrato, ai piatti del passato come a quelli della recente ristorazione *gourmet*. Il suo futuro? Luminoso, naturalmente!

[mugliatielli]

Gli *avvolgenti* sapori dell'Irpinia: ecco a voi i *mugliatielli*!

Dimenticate per un attimo i nobili *sartù* e le raffinate *pastiere*: i *mugliatielli* sono il piatto che meglio di altri rispecchia la natura contadina, povera e genuina, della cucina campana. Si tratta di una preparazione che, sebbene possa far storcere il naso a molti, è ancora assai apprezzata e ricercata, tanto da essere spesso in cima ai menù delle più famose osterie dell'entroterra campano.

Noti in tutto il sud Italia con i nomi più disparati, i *mugliatielli* sono involtini di interiora di agnello condite e avvolte nell'omento dello stesso animale poi richiusi con budelline. Una volta confezionati, gli involtini vengono bolliti, cucinati con gustosi intingoli o cotti alla brace e accompagnati con contorni semplici e sostanziosi. In alcuni casi i *mugliatielli* vengono utilizzati per arricchire i saporitissimi ragù che profumano, la domenica, le cucine di molte famiglie campane.

Questa preparazione, come il più famoso *zoffritto*, è espressione di una cucina in cui, per necessità economiche e nutrizionali, nulla poteva essere sprecato. Le frattaglie, oggi considerate prodotti da scartare, rappresentavano un vero e proprio tesoro per le antiche comunità contadine, ed erano cucinate e consumate in occasioni speciali. Nella frenesia dei nostri giorni, piatti come i *mugliatelli*, che richiedono cure e attenzione, sono i piatti della sosta, del rallentamento e del *prendersi cura*.

Benché la parola *mugliatiello* sia molto diffusa, specie in Irpinia e in parte del Sannio e della provincia di Salerno, in Campania esistono anche altri nomi usati per indicare preparazioni quasi identiche. In provincia di Caserta questi involtini si chiamano *abbuoti* o *abbuoticchi* (in base alla dimensione); in alcuni centri del sud della Campania, prendono il nome di *gliumarielli*; più raramente sono definiti *turcinielli*.

Tutti questi nomi hanno in comune il fatto di essere legati al senso di 'avvolgere', e questo non solo perché indicano degli involtini ma anche perché l'aspetto di questi bocconcini ricorda molto quello di gomitoli di filo. Questo risulta chiarissimo dalla parola *gliummariello*, diminutivo di *gliuommero*, che significa, appunto, 'gomitolo'. Per quanto riguarda gli altri nomi, invece, è facile ricondurre le parole *abbuoto*, *mugliatiello* e *turciniello* rispettivamente ai verbi *abbutà*, *ammuglià* o *muglià* e *turcinià*, che hanno tutti il significato di 'avvolgere' o 'attorcigliare' e che si utilizzano in diverse aree della Campania.

Insomma, i *mugliatielli* con il loro sapore *avvolgente*, sono un'esperienza gastronomica che non può mancare nella lista degli amanti della cucina povera e dei sapori antichi. E ora che questo piatto non ha più segreti, non resta che concedersi il tempo per una rilassante visita ai piccoli e affascinanti borghi irpini e gustare il confortevole e genuino sapore di casa dei *mugliatielli*.

[ndunderi]

Gli *ndunderi* e il dolce suono della tradizione

Ricotta, parmigiano, farina e uova: ecco i pochi ingredienti per preparare i semplicissimi ma saporitissimi *ndunderi*, la versione fresca e morbida degli gnocchi di patate. Tipici di tutta la Costiera Amalfitana, sono il piatto tradizionalmente preparato a Minori in occasione dei festeggiamenti onore di Santa Trofimena, patrona della città. Nella maggior parte dei casi vengono serviti con salsa di sugo e provola o con ragù e la loro ricetta si tramanda tutt'oggi di generazione in generazione.

L'origine della curiosa parola usata per definire questi gnocchi può essere riportata ad una base onomatopeica che gli studiosi hanno ricostruito come **tont*.

Questa base ha lasciato numerose tracce in tutta l'area romanza, cioè in quell'area in cui si sarebbero diffuse le lingue dette *neolatine*. Da essa, infatti, si sono sviluppati verbi che significano 'lamentarsi, borbottare', diffusi in vari dialetti italiani (come il piemontese *tontognér* o il genovese *tuntunà*).

La parola *ndundero*, originata da una base linguistica **dond* affine a **tont*, rievoca, anche grazie alla ripetizione del suono *-nd-*, il rumore prodotto dagli gnocchi quando vengono immersi nell'acqua e durante la cottura. La componente onomatopeica, si sa, è fondamentale per la definizione di molti concetti gastronomici. Potremmo fare moltissimi esempi, ma qui ci limitiamo a ricordare i *cracker*, i *pop-corn* o l'accattivante *pippiare* del ragù in cottura. Gnocchi simili, con denominazioni affini agli *ndunderi*, sono i *dondoret* o *dandarini*, tipici della provincia di Cuneo. Sono da segnalare anche i *dandàn* genovesi, pasta da minestra, e la parola *ndundù*, usata nel linguaggio infantile in alcuni centri della provincia di Chieti per definire i maccheroni.

Se la spiegazione onomatopeica non vi convince del tutto, allora forse sarà utile ricordare la presenza della parola *ndunderi* proprio nel significato di 'brontolii, mugugni'. Questa parola si trova nella provincia di Caserta, più precisamente nel dialetto di Casale di Carinola. Inoltre, in provincia di Avellino, la parola *ndunderi* è usata come soprannome. Questo dato ci permette di immaginare una diffusione più ampia del significato di 'brontolio' in Campania. Probabilmente, infatti, la parola doveva essere presente, con questo significato, anche nella provincia di Salerno.

Se siete curiosi di provare un profumatissimo piatto di *ndunderi* e ragù, non dovete fare altro che concedervi una giornata di pausa per passeggiare nelle strade colorate dei suggestivi borghi della Costiera Amalfitana. I molti ristoranti della zona, in particolare del comune di Minori, servono tutto l'anno questi gnocchi prelibati e nutrienti, simbolo di una lunga tradizione che, grazie alla sua semplicità, sopravvive allo scorrere incessante del tempo.

[paccheri]

L'arte dei… *paccheri*!

In una lista dei formati di pasta più noti e amati in Campania non possono certo mancare i *paccheri*. Si tratta di una pasta corta, dal diametro particolarmente pronunciato, che si presta a svariate ricette, grazie alla sua forma unica e inimitabile. Lisci, come richiede la miglior tradizione campana, i *paccheri* possono essere cucinati in due modi: o farciti con ripieni fantasiosi – ricotta, salsiccia, ragù – e infornati, o lessati e conditi con gustosi intingoli. Sughi di terra e di mare esaltano la particolare consistenza dei *paccheri* che, se cotti a puntino, diventano una doppia sfoglia ricca di sapore. Un terzo metodo di cottura è riservato solo ai più temerari: la frittura.

La storia di questo gioiello della trafilatura non è precedente all'inizio dell'Ottocento. Sebbene, con ogni probabilità, già nel Settecento si producessero paste corte di diametro più o meno ampio, bisognerà aspettare il 1816 per una prima testimonianza scritta della parola *pacchero* nel suo significato alimentare. Furono necessari pochi decenni perché il formato diventasse uno dei prodotti di punta dell'*arte maccaroneca* napoletana, celebrato in alcuni versi dedicati, appunto, al *maccaronaro*: "Viene a bederele, sorchia lo naso / vide che paccare, chine de caso!" ("Vieni a vederle, aspira col naso / vedi che *paccheri*, pieno di formaggio!").

A Napoli e in Campania la parola *pacchero* significa anche 'schiaffo' ed è per questo che spesso si parla anche di *schiaffoni* per definire lo stesso tipo di pasta. Questo doppio valore della parola è alla base di un divertente scambio di battute tra Giovanni e Agostino, due personaggi della commedia *Mastro di forgia* di Raffaele Viviani, messa in scena nel 1931:

Giovanni: È calata… la pasta, giù?
Agostino: Nun è calata ancora.
Giovanni: E falla calà! Pecché, si nun basta 'o spaghetto, menammo 'e pacchere!
Agostino: E ccà a pàcchere fernesce!

Ma che legame c'è tra i due termini e i due significati? Probabilmente *pacchero* 'schiaffo' e *pacchero* 'tipo di pasta' sono accomunate dall'essere due parole di origine onomatopeica. Se per 'schiaffo' il suono a cui risalire è facilmente intuibile, può sembrare più difficile per 'tipo di pasta'. In questo caso bisognerà ricordare l'insieme di parole italiane e dialettali che, legate al verbo 'pacchiare', significano 'fare rumore quando si mangia' o 'mangiare con appetito'. A questo stesso gruppo risale, ad esempio, la parola *pacchia*, il cui significato originario è proprio quello di 'mangiata'. Tradizione vuole, comunque, che il termine *pacchero* sia stato scelto perché il rumore che producono quando vengono immersi nel loro condimento sembra proprio quello di uno schiaffo…

Nel resto d'Italia la parola *pacchero* e il prodotto iniziarono a circolare solo tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso, ma il taglio inusuale di questo tipo di pasta lo ha reso uno dei formati più apprezzati dagli *chef* contemporanei. Dai *paccheri* fritti all'amatriciana ai *paccheri* con sugo d'agnello, questo rotolino di semola è una vera coccola per il palato… Altro che *schiaffoni*!

[panesiglio]

Un *dolce* dono natalizio: il *panesiglio*

Mai sentito parlare del *panesiglio*? Se la risposta è no, niente paura. Non siete certo i soli! Se la grande tradizione gastronomica di Napoli è certamente un vanto per la Campania, il rovescio della medaglia è presto servito. Capita spesso, infatti, che squisitissime ricette, tipiche – almeno ai nostri giorni – di aree geograficamente marginali della regione, vengano oscurate dalla fama della *pastiera*, del *babbà* o della *sfogliatella*…

È questo il caso del *panesiglio*, riconosciuto prodotto tradizionale campano (più precisamente, di Ponte, in provincia di Benevento) dal Ministero delle Politiche Agricole. Si tratta di un dolce che richiede lunghi tempi di preparazione. Il risultato è una torta morbida e compatta, arricchita con frutta candita e con una copertura di cioccolato o di glassa profumata agli agrumi. Il periodo preferito per consumare il *panesiglio* è quello natalizio, durante il quale esso diventa anche graditissimo dono tra famiglie.

Le fonti napoletane suggeriscono che la parola *panesiglio* era usata per indicare, semplicemente, un panino. La prima ricetta dei *panesigli* si trova in un'opera intitolata *Lo scalco alla moderna*, pubblicata alla fine del Seicento. Gli ingredienti principali erano allora farina, uova, burro e latte ma già nel 1722 il napoletano Francesco Oliva parla di *panesiglie co zuccaro mpastate* ("*panesigli* impastati con zucchero").

L'ipotesi secondo cui la parola *panesiglio* deriverebbe dal latino PANIS ILLE (letteralmente, "quel pane", per indicare un tipo di pane specifico) è improbabile. È più plausibile che il termine sia giunto a Napoli e nel resto della Campania nel corso della dominazione spagnola. In Spagna, infatti, il sostantivo *panecillo*, pronunciato all'incirca *panesiglio*, era ed è tutt'ora utilizzato per indicare un panino di dimensioni ridotte, particolarmente adatto alla prima colazione. A Napoli il termine non si utilizza più per indicare una forma di pane, ma è sopravvissuto con il significato metaforico di 'schiaffo', testimoniato dalle opere teatrali di alcuni grandi autori napoletani, come Pasquale Altavilla e Eduardo De Filippo.

Ma come mai, dal significato di 'panino' si è arrivati ad indicare, con la stessa parola, una torta? Per rispondere a questa domanda, è sufficiente fare riferimento alla modalità di preparazione del dolce. Dopo aver realizzato l'impasto per la base, è necessario staccare da esso tanti piccoli pezzetti, simili proprio a piccoli panini. Questi, una volta sistemati gli uni accanto agli altri in una teglia, sono lasciati a lievitare a lungo. Il processo è molto simile a quello della preparazione del più famoso *danubio*, ma versioni più rapide della ricetta del *panesiglio* saltano il passaggio della suddivisione in panetti, realizzando, con l'impasto, un'unica base morbida.

Qua e là per la Campania è ancora possibile trovare il *panesiglio*, che sembra avere come luogo d'elezione la provincia di Benevento. Curiosi di provare questo nutriente dolce dell'antica tradizione campana? Allora non vi resta che munirvi di cappotti e scarponcini per affrontare il rigido inverno sannita. Le bellezza dei borghi incastonati nella natura e la dolcezza equilibrata del *panesiglio* vi ripagheranno di tutti gli sforzi!

[parmigiana]

Le misteriose origini della *parmigiana*

La Sicilia e Napoli se ne contendono l'invenzione, Parma – almeno in apparenza – le dà il nome: è un vero e proprio scontro tra titani gastronomici, quello che si consuma intorno alla tanto amata *parmigiana di melanzane*. Che la si cucini *alla siciliana*, con solo sugo, formaggio grattugiato e basilico, o *alla napoletana* con l'aggiunta di provola o mozzarella, ciò che non può mancare nella *parmigiana* sono le gustosissime melanzane fritte.

Bianca o rossa, con o senza prosciutto, la *parmigiana* è un piatto iconico che Napoli condivide con buona parte del sud Italia. Nel capoluogo campano e nelle città vicine si cucina stratificando melanzane fritte, sugo, parmigiano e mozzarella, fino a ottenere una sorta di torta ulteriormente cotta in forno. Non è certo il pasto più leggero che si possa consumare, in un caldo pranzo meridionale… Per questo motivo, versioni più recenti della *parmigiana* prevedono l'uso di melanzane grigliate, categoricamente rifiutate dai puristi.

In volgare italiano, l'espressione *torta parmigiana* comparve per la prima volta in un ricettario del Trecento in cui indicava una torta a base di carne, formaggio, uova e molte spezie. Come nella moderna *parmigiana* gli ingredienti venivano disposti in strati e cotti sul fuoco. Tuttavia, siamo ancora ben lontani dalla nostra *parmigiana*, sulle cui origini non si hanno molte informazioni. Ciò che è certo è che essa non poté essere "inventata" prima della diffusione dei suoi ingredienti principali, cioè le melanzane e la salsa di pomodoro, cosa che avvenne solo alla fine del Seicento.

Una ricetta di *zucche lunghe alla Parmegiana* apparve, comunque, nel *Cuoco galante* del napoletano Vincenzo Corrado e prevedeva l'uso di parmigiano, di burro e di una salsa di gialli d'uovo stratificati assieme alle fette di verdura. Per la ricetta delle *molignane a la parmisciana* bisognerà aspettare la pubblicazione del libro di cucina di Ippolito Cavalcanti che, delle melanzane fritte, scrive: "l'accungiarraje dint' a no ruoto a felaro a felaro, co lo caso grattato, vasenecola ntretata, e brodo de stufato, o co la sauza de pommadore" ("le sistemerai a strati in una teglia, con formaggio grattugiato, basilico tritato e brodo di stufato o con la

salsa di pomodoro"). Bisogna ricordare, però, che per Cavalcanti potevano essere cucinate *a la parmesciana* anche le zucchine, i cardi e persino il sedano.

Ma qual è l'origine del nome di questo piatto? E qual è il ruolo della città di Parma? L'ipotesi più semplice è che la parola derivi proprio dal toponimo *Parma*: cucinare *alla parmigiana* secondo alcuni significherebbe 'realizzare pasticci di ingredienti stratificati'. Un'altra teoria avanzata è quella che fa derivare la parola dal siciliano *parmiciana*, cioè 'lista di legno della persiana', ancora una volta con riferimento alla stratificazione della pietanza. L'ipotesi più convincente, comunque, è quella dello studioso Sergio Lubello, che sostiene che il termine *parmigiana* derivi dal latino PARMA, cioè 'scudo piccolo e rotondo', con il quale il legame sarebbe da ricercare nella struttura compatta della preparazione. Solo in seguito l'introduzione del *parmigiano* come ingrediente avrebbe contribuito a legare indissolubilmente il nome di questo piatto alla città di Parma.

Esclusa la minaccia parmense, resta da scoprire se l'origine della *parmigiana* vada ricercata in Sicilia o a Napoli. Il rapporto di questa pietanza con altre preparazioni del mondo greco e arabo lascia immaginare che il ruolo della Sicilia sia stato decisivo. Ma bisogna ricordare che le ricette, come le parole, migrano da un posto all'altro, e come le parole, mutano con l'avanzare del tempo. Forse la *parmigiana* non è che l'ennesimo simbolo di una grande storia comune fatta di scambi e non di muri.

[pastiera]

La "memoria felice di re Andrea" ricorda la pastiera

Ogni famiglia napoletana ritiene di possedere il segreto della sua buona riuscita. Nei giorni intorno alla domenica di Pasqua il suo profumo invade le cucine delle case della città. La sua decorazione a strisce chiare e scure è inconfondibile ed è un piccolo capolavoro dell'arte culinaria casereccia. Stiamo parlando della *pastiera*, il dolce per eccellenza della tradizione gastronomica napoletana. Eppure, la *pastiera* non è sempre stata quella che conosciamo…

Ci sono buone probabilità che la *pastiera* fosse, in origine, salata. Questa versione, un tempo diffusa anche a Napoli, è rimasta fino ai nostri giorni

nell'entroterra campano dove, con la stessa parola, si indicano numerose preparazioni "rustiche". Non mancano, naturalmente, altrettante varianti dolci della *pastiera* ma non è chiaro stabilire intorno a quale periodo storico sia avvenuto il passaggio da 'salato' a 'dolce'. È bene tenere presente, poi, che questo passaggio non si realizzò in modo netto. Nel tempo, infatti, la percezione del gusto è molto cambiata e in passato non era difficile trovare, nella stessa pietanza, ingredienti dolci e salati.

Così il cavalier Antonio Latini, nel suo *Scalco alla moderna* del 1694, trascrive una ricetta della *pastiera* che include, oltre a grano, ricotta, zucchero e cannella, anche "cascio Parmiggiano grattato", sale e pepe. Se per Ferdinando Galiani, autore di un vocabolario del napoletano (1789), e per Ippolito Cavalcanti, autore della celebre *Cucina teorico-pratica* (1837), la *pastiera* è senza dubbio dolce, per il vocabolario di Raffaele D'Ambra la pietanza può essere sia dolce che salata. Oggi a Napoli prevale certamente la versione dolce e il ruolo di questa città come importante centro culturale ha favorito il successo della *pastiera* in tutta Italia. La versione salata sembra essere molto apprezzata nell'entroterra campano, dove tuttavia convive, in perfetto equilibrio, con la *pastiera* dolce, tipica della tradizione pasquale. Ma cosa possiamo dire della parola usata per indicare questa versatilissima preparazione?

Come spesso accade, soprattutto quando si parla di cibo, lo studio della storia delle parole fornisce notizie preziose sull'origine stessa delle pietanze. Il termine *pastiera* compare per la prima volta in un documento del sud della Francia. Questo dato ci informa che il termine e la stessa preparazione siano giunti in Italia proprio dalla Francia. Il poeta napoletano Jacopo Sannazaro conferma questa informazione in un suo componimento nel quale parla della *pastiera* come di un cibo (probabilmente salato) gradito al re angioino Andrea, di origine francese. Dalla Francia, parola e prodotto avrebbero poi raggiunto la Campania, muovendosi inizialmente negli ambienti di corte.

La parola nasce dall'incontro di *pasta* con il suffisso francese *-ière*, che si usa per indicare i contenitori, come avviene in *zuppiera*, *saliera* o *lumiera*, tutti prestiti dal francese. Il termine *pastiera* indicava quindi un contenitore? Ebbene sì! Nel sud della Francia, infatti, è sopravvissuta la parola *pastieyra* nel senso di 'contenitore per gli impasti'. Come si sarebbe passati, allora, dal significato di 'contenitore' a quello di 'preparazione di pasta frolla variamente ripiena'? È

presto detto: un passaggio di significato simile non è inusuale in ambito gastronomico. Un caso affine è quello della *paella* o, per rimanere in Campania, quello del *pignato maritato*. A ciò si aggiunge il fatto che la *pastiera* è a tutti gli effetti un "contenitore" di pasta frolla che accoglie un ripieno.

In qualunque versione la si gusti, la *pastiera* è sempre la regina delle tavole e porta ovunque il sapore delle feste. Alla variante dolce, poi, è associato anche il felice compito di annunciare la primavera. L'inconfondibile profumo di fiori che porta nel suo morbido ripieno la rende il dolce perfetto della Pasqua, simbolo armonico della rinascita della natura e dell'uomo.

[pizza]

La *pizza* nel tempo e nello spazio

Marinara, diavola o *quattro stagioni*… Comunque la si gusti, la *pizza* rimane la regina, forse l'imperatrice incontrastata della cucina napoletana. Non servono molte parole per descriverla, ma è necessaria moltissima perizia per prepararla. Solo da mani esperte può nascere una *pizza come si deve*: sottile e morbida, ben condita e cotta al punto giusto. A Napoli non esiste pizzeria che non creda di detenerne il segreto.

La *pizza* è certamente una delle pietanze più versatili che esistano. Grazie a questa caratteristica è stata in grado di resistere al tempo, senza mai passare di moda. La sua capacità di adattamento è evidente anche ai nostri giorni e si manifesta in impasti fantasiosi e condimenti sempre aggiornati alle nuove tendenze gastronomiche. La sua storia, per questi motivi, è lunghissima e praticamente ininterrotta.

La prima testimonianza della *pizza* risalirebbe addirittura al 966 d. C. e riconduce già all'ambito napoletano. Comunque, le più antiche tracce della pietanza si collocano tutte tra il basso Lazio, la Campania e l'Abruzzo. Le attestazioni successive della *pizza*, in particolare dal Cinquecento, dimostrano che essa era diffusa un po' ovunque in Italia. Come ricorda Paolo D'Achille nel suo libro *Che pizza!*, in una lettera scritta da Mantova dal sorrentino Torquato Tasso si legge: "Qui si fanno le migliori pizze del mondo".

Ad ogni modo, non abbiamo informazioni precise su come fosse la *pizza* nel Medioevo o nel Rinascimento e si hanno poche notizie anche sul modo in cui veniva preparata. Possiamo però immaginare che si trattasse di una sorta di focaccia su cui venivano adagiati diversi ingredienti, come nella moderna *pizza napoletana*. Di quest'ultima, invece, abbiamo testimonianza già all'inizio dell'Ottocento mentre nel 1858 Emmanuele Rocco fornisce quella che è considerata la prima ricetta nota della *pizza*: "Prendete un pezzo di pasta, allargatelo o distendendolo col matterello oppure percotendolo colle palme delle mani, metteteci sopra quel che vi viene in testa, conditelo di olio o di strutto, cocetelo al forno, mangiatelo e saprete cos'è una pizza". Già in quel periodo gli ingredienti prediletti per condire la *pizza* erano aglio, olio, basilico, pomodoro, origano, mozzarella, alici, prosciutto e, in alcuni casi, vongole.

Nonostante le numerose testimonianze sulla storia della *pizza*, l'origine del suo nome rimane incerta. Nel tentativo di diradare l'alone di mistero intorno alla nascita di questo termine, molti studiosi hanno proposto ipotesi affascinanti, raccolte dallo storico della lingua Paolo D'Achille nel libro sopra citato.

Nel 1979 la studiosa Giovanna Princi Braccini proponeva di risalire alla base germanica *bĭzzo-pĭzzo* 'morso, boccone', derivato dal verbo *bīzan* 'mordere'. In seguito, Johannes Kramer ha suggerito di partire addirittura dal preindoeuropeo **pitta* o **pittia*. Una teoria affascinante è quella di Franco Fanciullo, secondo il quale la parola *pizza* deriverebbe da *Apicio*, nome di un famoso gastronomo latino che visse nel terzo secolo d. C. a Minturno, nel basso Lazio. Più recentemente Alberto Nocentini ha proposto di partire dal latino volgare **pisiāre*, ovvero 'pestare, schiacciare con le mani'. L'ultimo intervento sulla questione risale al 2015 ed è di Francesco Sabatini, il quale sostiene che il termine *pizza* corrisponde al modo in cui i longobardi, presenti, ad esempio, nel ducato di Benevento, pronunciavano la parola *pitta*, di origine greca e diffusa in larga parte del Mediterraneo.

Qualunque sia l'origine del suo nome, la *pizza* rimane, comunque, uno dei piatti più rappresentativi della cucina napoletana, anche oltreoceano. Tuttavia, nel rispetto della sua storia, essa è riuscita ad adattarsi ai sapori e alle abitudini dei popoli ai quali è giunta. Forse, da questa prospettiva, l'americanissima *pizza con ananas* non è poi così inconcepibile… Noi, dal canto nostro, continueremo a preferire la più tradizionale *margherita.* Che sia chiamata così in onore della

prima regina d'Italia o, come sostengono altri, per la disposizione a forma di fiore delle fette di mozzarella sulla salsa, la *margherita* sarà sempre un piccolo piacere irrinunciabile.

[scapece]

Schibbeci, *scapecchiu*, *scabeccio*, insomma… *scapece*!

Patate con la nzogna e *cocozzielli alla scapece*… Ecco il binomio gastronomico che richiama alla memoria il famoso film *Un turco napoletano* con protagonista Totò nei panni di Felice Sciosciammocca. Perché Carluccio Uomo di Ferro detesti le zucchine *alla scapece* al punto da sottoscrivere la cosa nel contratto di matrimonio resterà un mistero. Il loro gusto deciso e fresco, infatti, è il sapore più tipico delle estati campane.

Con il termine *scapece* ci si riferisce, in genere, ad un particolare modo di marinare certi ingredienti. Questa marinatura si realizza con prodotti semplici, cioè aceto, aglio e menta. La tradizione campana più moderna preferisce utilizzare questo tipo di condimento sulle zucchine fritte e alcune ricette prevedono che una piccola parte dello stesso olio di frittura venga inserito nella marinatura. Tuttavia, in passato, anche altri ingredienti venivano gustati alla *scapece*. Quali?

Tra tutti, il pesce, meglio se fritto, come ricorda Vincenzo De Ritis, autore di un vocabolario del napoletano. Il letterato napoletano Michele Zezza specifica che le sarde rientrano certamente tra i prodotti che più si prestano a questo tipo di condimento. Nel Settecento a Napoli erano molto amate le melanzane alla *scapece*, di cui c'è traccia nelle opere del commediografo Francesco Cerlone.

Le attestazioni più antiche della parola *scapece* riconducibili all'area napoletana risalgono tuttavia già alla prima metà del Seicento. Nella celebre *Vaiasseide* di Giulio Cesare Cortese e nell'ancor più celebre *Cunto de li Cunti* di Giovan Battista Basile la parola è utilizzata con valore metaforico. Entrambi usano l'espressione *fare scapece* (di qualcuno) che significa 'ridurre a pezzetti' con riferimento all'atto di sminuzzare il cibo prima di condirlo. Negli stessi anni il cuoco napoletano Giovan Battista Crisci stuzzicava l'appetito dei suoi

commensali con *ostreche de Taranto in scapece guarnite di limone*, *calamari fritti in scapece*, *sarde* e *triglie in scapece guarnite di limoncello*…

Quanto all'origine della parola, bisogna dire che la teoria più diffusa in rete la vorrebbe derivata dall'espressione latino *ex Apici*, dal nome del famoso gastronomo Apicio. Benché affascinante, questa ipotesi non è molto credibile sul piano storico-linguistico. Infatti, la parola giunge a Napoli dalla Spagna, nella cui lingua esiste la parola *escabeche* per indicare un condimento molto simile. Il termine spagnolo deriva a sua volta dall'arabo *sikbeğ* che significa 'carne marinata'. Volendo andare ancor più indietro nel tempo potremmo fare riferimento al persiano *sikbä* da cui ha avuto origine la parola araba.

La *scapece* è quindi una preparazione molto antica il cui successo è dovuto, forse, alla possibilità che essa offriva di conservare a lungo i cibi, in tempi in cui lo spreco non era contemplabile. L'enorme successo è misurabile in base all'ampissima diffusione della parola e, quindi, della preparazione. Dall'Abruzzo alla Sicilia, tutte le regioni conoscono questo tipo di condimento, la cui ricetta può variare includendo ingredienti come lo zafferano, il pepe in grani, le cipolle o il rosmarino. Piatti a *scabeccio* sono preparati anche in Liguria, mentre in Corsica la parola prende la forma di *scapecchiu*.

[tarallo]

Taralli: mille gusti, una sola forma

Che si scelga come sostanzioso spuntino o come gustoso stuzzichino per un aperitivo *alla napoletana*, il tarallo è sempre molto apprezzato per la sua croccantezza e per il suo sapore deciso. Il più celebre è sicuramente quello *'nzogna e pepe*, ricoperto di mandorle che rendono ancora più invitante questa ciambelletta. Ma la fantasia degli esperti panettieri di città e provincia ha moltiplicato le combinazioni di gusti, sapori e consistenze dei taralli, oggi disponibili in moltissime varianti.

Sebbene la versione più famosa dei taralli sia quella salata e 'cittadina', i taralli sono prodotti e consumati in tutta la Campania. Esistono, ad esempio, i taralli intrecciati, di dimensioni inferiori e conditi in modo semplice con spezie o

erbe aromatiche, ed esistono numerosissime varianti dolci, come i taralli di Pasqua, preparati con pasta frolla, o i più celebri taralli di Castellammare, caratterizzati da una delicata glassa di naspro.

Di taralli si parla a Napoli almeno dagli inizi del Cinquecento. Nel celebre *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli* scritto nel 1588 da Giovan Battista Del Tufo, si legge più volte delle ciambellette, ma è interessante il riferimento alla festa di Sant'Antonio, durante la quale, scrive Del Tufo, era possibile trovare bancarelle che vendevano «taralli, per far colazïone, sosamelli, copete e buon terroni» (cioè torroni). Si trattava quasi esclusivamente di biscotti e altre preparazioni dolci. E dolci erano anche i «tarallucce de zuccaro» che appaiono, assieme a *franfrellicche* e *struffoli*, nel racconto intitolato *La Penta mano mozza* del famoso *Cunto de li cunti* di Basile. Solo più tardi, nel corso dell'Ottocento, si inizierà a fare riferimento anche a taralli salati, associati talvolta alle *freselline 'nzogna e pepe*.

Dal punto di vista etimologico, la parola *tarallo* ha attirato l'attenzione di molti studiosi, che ne hanno proposto origini diverse. Ad esempio, lo studioso Pier Gabriele Goidànich, in una ricerca sui nomi del pane e dei dolci italiani, riteneva che la parola derivasse da un'antica base linguistica *tar-* che significava 'avvolgere', vista la forma tondeggiante dei *taralli*. Nel *Dizionario Etimologico Italiano* si parla invece di una possibile derivazione dal greco *dáratos*, usato per indicare un tipo di pane. Nell'*Etimologico* di Nocentini, infine, il termine *tarallo* viene ricondotto al latino **terranulu*, ipotesi che si basa principalmente sull'origine contadina di questa preparazione.

Di recente, lo studioso napoletano Marcello Barbato, in un lavoro dedicato proprio allo studio della parola *tarallo*, ha riportato il nome della preparazione al latino TORULUS, legata ai significati di 'gonfio' e 'tondeggiante', da cui deriva anche l'italiano *tuorlo*. Il suffisso *-ulus* del latino sarebbe stato sostituito dal suffisso *-allo*, di origine greca, mentre la *-o-* sarebbe diventata *-a-*, come avviene nella parola *cainato* 'cognato' in napoletano e in gran parte dell'Italia meridionale.

Queste ciambellette dai mille sapori non sono tipiche della sola Campania. Sono celeberrimi, ad esempio, i taralli pugliesi. Ad ogni modo, dolci o salati, semplici o speziati – ma sempre, rigorosamente tondi –, i taralli si trovano in

quasi tutte le regioni del centro e del sud Italia: dall'Abruzzo alla Sicilia, è possibile assaggiare, infatti, taralli ai semi di finocchio, all'anice, al cioccolato o al vino, consumati nelle occasioni più disparate, dal Natale al Ferragosto: un vero caleidoscopio di gusti e colori che riflette le innumerevoli declinazioni di questi territori… e dei loro dialetti!

[tarantiello]

Anche il tonno vuole la sua parte. La storia del *tarantiello*

Uno dei vanti della gastronomia italiana è rappresentato, si sa, dall'industria dei salumi. Prosciutti, salami, mortadelle vengono lavorati in tutta la penisola e da qui esportati in tutto il mondo come ambasciatori della cultura culinaria d'Italia. Si tratta per lo più di prodotti realizzati con carne suina sottoposta a particolari processi di stagionatura o cottura. Più raramente viene utilizzata carne bianca, come nel caso del salame d'oca, mentre ancora più inusuali sembrano i salumi di pesce. Tra questi spicca sicuramente il *tarantello*, salume ottenuto dalla ventresca di tonno, ancora utilizzato in alcune cucine meridionali.

La parola *tarantello* appare per la prima volta in un documento siciliano del 1380, in cui era usata per indicare un taglio ben preciso del tonno, probabilmente la ventresca. In un ricettario del Quattrocento, invece, con il termine *tarantello* si indicava un vero e proprio salume a base di ventresca di tonno. I documenti ci informano che, nel passato, il primo significato era diffuso nelle zone in cui la pesca del tonno era praticata con regolarità, come la Sicilia, la Sardegna o la Corsica; il secondo significato, invece, era tipico di quelle aree in cui la pesca del tonno non era molto praticata e quindi il tonno veniva consumato in forma di salume che poteva essere conservato più a lungo. È questo il caso della Campania, oltre che di altre aree d'Italia.

In Campania il *tarantello* diventa *tarantiello*. Le prime notizie della presenza della parola in questa regione si hanno nel Cinquecento, in un documento in cui si parla della produzione del tonno in Sicilia e Spagna. In un commedia intitolata *Farza de lo mastro de Scola* di Vincenzo Braca (1566-1614) l'associazione tra la *saraca*, che si consumava sotto sale, e il *tarantiello* ci permette di immaginare che anche quest'ultimo doveva essere sottoposto a salatura, come un vero e

proprio salume. Dalla *Farza* in poi, infatti, la parola *tarantiello* apparirà sempre nel significato di 'salume' in alcuni dei più importanti testi della letteratura napoletana e nei ricettari della zona. Tra questi, l'immancabile *Cucina teorico-pratica* di Cavalcanti, nella quale si propone spesso la sostituzione del prosciutto con il *tarantiello* durante i giorni di magro (come il Venerdì Santo).

Come si può facilmente intuire, la parola deriva dal toponimo *Taranto*, città in cui, soprattutto in passato, la pesca e la vendita del tonno erano attività molto fiorenti. Nell'entroterra campano, un salume denominato *tarantiello* veniva consumato ancora intorno agli anni '60 del Novecento. Se in alcune regioni è ancora possibile trovare questo prodotto, oggi con il termine *tarantiello* si indica prevalentemente la ventresca del tonno conservata sott'olio. Si tratta di un alimento prelibato, dal sapore fresco a dal gusto molto delicato, molto apprezzato in Campania.

Se siete curiosi di assaggiare questa prelibatezza, l'occasione migliore rimane la vivacissima sagra del *tarantiello* che si tiene ogni anno, nel mese di settembre, nel comune di San Gennaro Vesuviano. La sagra si inserisce nella più ampia *Fiera vesuviana*, durante la quale produttori e ristoratori mettono in mostra le meraviglie del proprio lavoro. È qui, tra il *zoffritto* e il *piennolo*, che prendono forma le gustose pizze e gli abbondanti primi conditi con delicatissimi sughetti arricchiti di *tarantiello*.

[zeppola]

"Fritta o al forno?"

Nei giorni intorno al 19 marzo le vetrine dei bar e delle pasticcerie di Napoli si riempiono di suggestivi vortici di pasta *choux* guarniti con crema gialla e piccole amarene sciroppate sulla cima. Questi dolcetti, che possono essere mangiati sia nella versione piccola sia nella versione grande, secondo l'appetito del compratore, sono uno dei prodotti di punta dell'arte dolciaria napoletana. Di cosa stiamo parlando? Della *zeppola*, naturalmente!

La *zeppola di San Giuseppe* – questo il suo nome per esteso – non ha sempre avuto l'aspetto che conosciamo. La crema con cui oggi è farcita e decorata è

molto probabilmente una novità gastronomica otto-novecentesca. Ancora nel 1876, nelle pagine della rivista napoletana *Lo Spassatiempo*, si leggevano questi versi, di cui la *zeppola* è protagonista: "Viene ccà; pigliane tridece, e sseje / pe mmette ngrolia lo decennove; / Po accatta zuccaro, mele, e geleppe / nguacchiale e magnale pe San Giuseppe" ("Vieni qua: pigliane tredici e sei / per mettere in gloria il diciannove; / poi compra zucchero, miele e giulebbe / cospargile [di questi prodotti] e mangiale per San Giuseppe").

In passato, infatti, la *zeppola* era semplicemente una frittella che, condita con zucchero, miele e sciroppo, diventava una vera golosità. Di questa pietanza esisteva anche una versione salata, consistente in bocconcini fritti di pasta cresciuta. Questa versione è ancora oggi consumata a Napoli, in genere all'interno del *cuoppo*, il famoso cono di carta paglia contenente fritture di vario genere, re dello *street food* napoletano. Un'altra variante nota della *zeppola* è una frittella a base di patate e cosparsa di zucchero semolato, assai simile alla *graffa*.

Molti storici della lingua e lessicografi hanno cercato di far luce sull'origine della parola *zeppola*. Il lessicografo Giovanni Alessio sosteneva che il termine *zippula* esistesse già in latino, ma di questo termine non fu in grado di indicare origine e significato. Secondo lo studioso Ottavio Lurati la parola deriverebbe da *Seppe*, abbreviazione di Giuseppe, poi diventato *Zeppe*. Più recentemente, Alberto Nocentini, autore di un vocabolario etimologico della lingua italiana, ha proposto una derivazione della parola dall'aggettivo *zeppo* nel senso di 'pieno', poiché la *zeppola* è farcita con crema. La teoria tradizionalmente accettata è quella di uno studioso di nome Pier Gabriele Goidànich, secondo il quale la parola *zeppola* deriverebbe da *zeppa*, cioè 'pezzo di legno o ferro' (a sua volta dal longobardo *zippil*), in virtù della sua forma, specie nelle versioni più antiche.

Sull'origine del nome ci sono, quindi, ben poche sicurezze. Quel che è certo, invece, è che in tutta l'Italia meridionale le *zeppole*, nelle loro innumerevoli versioni dolci o salate, sono sempre frittelle cucinate e mangiate nei giorni di festa. Quanto alla napoletana *zeppola di San Giuseppe*, la tradizionale variante fritta ha ceduto parte del suo successo alla variante al forno, così che tutti – anche i più attenti alla bilancia – possano godere del piacere di addentare questo sublime pasticcino. E a proposito di tradizione, negli ultimi decenni sembra che il legame tra le *zeppole* e il 19 marzo sia venuto meno. Questi dolcetti si trovano ormai

tutto l'anno, a vantaggio degli irriducibili della pasta *choux* ai quali basterà scendere in strada, per godersi questa raffinata prelibatezza…

[ziti]

Sabato, domenica e lunedì… ogni giorno è buono per gli *ziti*!

Chi non ricorda la scena dell'infelice Rosa che, in *Sabato, domenica e lunedì*, spezza con forza disperata gli *ziti*, mentre il *ragù* borbotta in pentola e il sipario si chiude? Fortunatamente, quel sottofondo sonoro fatto di *tic* e *crack* è per i napoletani (e non solo!) una musica ben più allegra. È il suono della domenica, dell'incontro e della condivisione. Spezzare gli *ziti* è un rito che garantisce la buona riuscita del pranzo, è la fatica che precorre il piacere. Ma cosa sono gli *ziti* e da cosa deriva questa parola?

Si tratta di un formato di pasta lunga e… corta! Per tradizione, infatti, gli *ziti* sono prodotti e venduti in forma allungata. Prima della cottura devono essere ridotti – rigorosamente a mano – in pezzi più piccoli. Tra le paste lunghe e forate, sono quelle dotate del foro più ampio, come ricorda Emmanuele Rocco che nel suo vocabolario del napoletano scrive: "La gradazione secondo il loro diametro è questa: *Vermicelline*, *Vermecielle*, *Vermecielle duppie*, *Perciate* o *Perciatielle*, *Maccaroncielle*, *Maccarune*, *Maccarune de zita*".

Un tempo gli *ziti* erano chiamati *maccarune de zita* ed è così che Rocco li definisce. Ma cosa significa questa espressione? Per rispondere a questa domanda, bisogna fare qualche cenno alla storia della parola *zita*. Questo termine, un tempo diffuso in tutta Italia per indicare la 'ragazza' o il 'ragazzo' (*zito*), è derivato dall'abbreviazione di *piccitto* o *pizzitto*. Nell'Italia meridionale la parola iniziò ad indicare, al femminile, la 'giovane donna in età da marito' o la 'promessa sposa' e ancora oggi, in alcuni centri dell'entroterra campano, *zita* vale 'giovane sposa'. I *maccarune de zita* non erano altro che il piatto preparato o in occasione delle nozze o in momenti importanti precedenti alle nozze, come la scelta del *compare* (il testimone). Con il tempo, la prima parte dell'espressione venne accantonata e si smise di utilizzarla. Per indicare la pasta si iniziò a adoperare dapprima la parola *zita* e successivamente la parola *ziti*.

Ad ogni modo, anche se i *maccarune de zita* erano particolarmente indicati per occasioni importanti, essi erano consumati anche in giorni ordinari. Di questo abbiamo testimonianza nell'appendice napoletana della celebre *Cucina teorico-pratica* di Cavalcanti che, nell'edizione del 1844, riporta la ricetta dei *maccarune de zita 'ncasciate* (cioè conditi con formaggio), consigliati per un normale lunedì.

Ancora nell'Ottocento i *maccarune de zita*, come tutti i formati di pasta allora esistenti, erano venduti per strada dai *maccaronari* ambulanti, come ricorda Domenico Jaccarino nei suoi versi dedicati proprio a queste figure emblematiche della Napoli antica. Oggi la situazione è molto cambiata: gli *ziti* si vendono in supermercati dove è possibile trovare anche i cosiddetti *ziti tagliati*, già ridotti alla dimensione adatta alla cottura. È venuto meno anche il legame degli *ziti* con i banchetti nuziali, mentre sembra sopravvivere il rapporto con le festività e la domenica. Del resto, si sa, è sufficiente portare in tavola un piatto di *ziti* fumanti, conditi con un corposo *ragù* o una saporita *genovese*, perché tutto, intorno, inizi a profumare di festa…

[zoffritto]

Zoffritto o *zuppa forte*

Vi è mai capitato, attraversando le strade del centro antico di Napoli, di imbattervi in curiosi panetti di colore rosso acceso esposti nelle vetrine delle più tradizionali macellerie cittadine? Per chi non sapesse di cose si tratta, questi mattoncini sono il condensato della più genuina, contadina, saporita tradizione della gastronomia napoletana. Sua maestà il *zoffritto*, protagonista di sagre ed eventi in giro per la Campania, è venduto in forma di panetti dalla consistenza densissima che, una volta acquistati, vengono scaldati in pentola e allungati con poca o molta acqua a seconda dei gusti.

Il *zoffritto*, noto anche come *zuppa forte* per la sua piccantezza, è un preparato a base di interiora di maiale soffritte e a lungo stufate in salsa di pomodoro. Il risultato della lenta cottura è una sorta di *ragù* povero (ma altrettanto gustoso) che si presta a numerose applicazioni: con una consistenza più densa può essere mangiato 'assoluto' o utilizzato per farcire panini e condire *pizze*; se più liquido,

è perfetto per condire la pasta o per assemblare la cosiddetta *zuppa di zoffritto*, a base di fette di pane raffermo.

Il nome *zoffritto*, come si può facilmente intuire, deriva dal verbo *soffriggere*, presente anche in napoletano e derivato dal latino SUBFRIGĔRE. Pietanze definite *soffritto* esistono almeno dal Quattrocento: una prima ricetta con questo nome è presente nel *Libro de arte coquinaria* del celeberrimo Maestro Martino. In questo e nei libri di ricette successivi, le preparazioni dette *soffritto* sono molto simili a quelle che oggi, altrove in Italia, prendono il nome di *fricassea*. Il legame tra il *zoffritto* e la *fricassea* oggi non è più avvertito, ma se ne trova traccia linguistica nel siciliano, dove con la parola *fricasè* si definisce una pietanza a base di interiora di pollo e carne tritata cotte in abbondante sugo.

Nei testi della letteratura napoletana il *zoffritto* è citato almeno dal Seicento. Ad esempio, nelle sue *Muse napolitane* Giovan Battista Basile scrive: «Iammo a le case nostre, / facimmo 'no pignato maritato, / cocimmo 'no *zoffritto*, e magnammo quïete». Non sappiamo esattamente a che tipo di preparazione facessero riferimento gli autori sei-settecenteschi con la parola *zoffritto*. Certo è che non doveva trattarsi del *zoffritto* come lo conosciamo oggi, dato che per la prima ricetta *alla napoletana* bisognerà aspettare la pubblicazione, avvenuta nel 1839, del capolavoro di Ippolito Cavalcanti: la *Cucina teorico-pratica*. Nell'appendice in dialetto napoletano, Cavalcanti riporta la ricetta del *zoffritto*, che prevede la frittura delle frattaglie, condite con erbette, nella sugna e la loro lunga cottura in conserva di pomodoro. La ricetta del Cavalcanti prevede inoltre l'uso di peperoni e di «polvere de puparuoli forti» (peperoncino).

La ricetta del Cavalcanti rispecchia una tradizione gastronomica che potremmo definire cittadina. Il *zoffritto* da lui descritto è, in effetti, quello ancora venduto nelle macellerie napoletane. Esiste, tuttavia, anche una versione 'contadina' del *zoffritto*, diffusa soprattutto nell'entroterra campano. Si tratta di una preparazione che ha come ingrediente principale le interiora di maiale o di altro animale, cotte e lungo e insaporite con patate. L'ingrediente segreto di questa versione è la *papaccella* sottaceto, che conferisce allo stufato un sapore inconfondibile. Questa stessa pietanza è definita, in Campania, con i nomi più disparati: *farzòla*, *fritta*, *sfriònzola*, *sfrittuliàta* o *zaònta*. È interessante notare come, in un modo o in un altro, tutte queste denominazioni facciano perno sull'atto del soffriggere le interiora, operazione primaria della preparazione del *zoffritto*.

Comunque lo si gusti, il *zoffritto* è una piatto povero ad alto contenuto energetico che riflette esigenze e tendenze di un mondo antico sempre più lontano. Il sapore unico del *zoffritto* e la sua versatilità gli permettono tuttavia di resistere strenuamente alla lotta contro le derive *gourmet* della gastronomia contemporanea. Oggi come in passato, i luoghi migliori per assaggiare questo gustosissimo sugo sono le osterie cittadine, dove con pochi euro potrete gustare abbondanti porzioni di pasta e *zoffritto*. Se a stuzzicare il vostro palato è invece la versione 'campana', non vi resta che partecipare ad una delle numerosissime sagre che, ogni anno, celebrano con orgoglio il sapore antico del *zoffritto*.

Fonti lessicografiche per la Campania

Napoli

Altamura 1956 = ANTONIO ALTAMURA, *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, F. Fiorentino.

Andreoli = RAFFAELE ANDREOLI, *Vocabolario napoletano-italiano*, Torino, Paravia, 1887.

Casilli = ANIELLO CASILLI, *Nuovo vocabolario domestico in quattro lingue: napoletana, italiana, francese e latina*, Napoli, Vincenzo Marchese, 1861.

Coppola = MATTEO COPPOLA, *Grande dizionario della lingua napoletana*, 2 voll., prefazione di NICOLA DE BLASI, Vico Equense, Associazione culturale "Don Matteo Coppola", 2018.

D'Ambra = RAFFAELE D'AMBRA, *Vocabolario napolitano-toscano domestico di arti e mestieri*, Napoli, Chiurazzi, 1873.

D'Ascoli = FRANCESCO D'ASCOLI, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano*, Napoli, Gallina, 1993.

De Ritis = VINCENZO DE RITIS, *Vocabolario napoletano lessicografico e storico*, I-II, Napoli, Stamperia Reale, 1845.

Galiani = FERDINANDO GALIANI, *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano, che più si discostano dal dialetto toscano, con alcune ricerche etimologiche sulle medesime degli Accademici Filopatridi. Opera postuma supplita, ed accresciuta notabilmente*, I-II, Napoli, Porcelli, 1789.

Puoti = BASILIO PUOTI, *Vocabolario domestico napoletano e toscano compilato nello studio di Basilio Puoti*, Napoli, Libreria e Tipografia Simoniana, 1841.

Rocco = EMMANUELE ROCCO, *Vocabolario del dialetto napolitano*, Napoli, Berardino Ciao, 1882 || ANTONIO VINCIGUERRA, *Il* Vocabolario del dialetto napolitano *di Emmanule Rocco. Studio ed edizione critica della parte inedita F-Z*, Tesi di dottorato, Università degli Studi di Firenze, tutore: prof. Massimo Fanfani (anni 2011-2013) [1882].

Scoppa 1511 = LUCIO GIOVANNI SCOPPA, *Spicilegium*.

Scoppa 1526 = LUCIO GIOVANNI SCOPPA, *Spicilegium cum accentu in singulis dictionibus multorum cum locis authorum declaratis et emaculatis et tabulis vulgaribus in fronte et in calce*, Napoli, Antonio Frizza.

Volpe = PIETRO PAOLO VOLPE, *Vocabolario napoletano-italiano*, Napoli, Gabriele Sarracino.

Campania

Andretta = MICHELE SCANZANO, *Dizionario dialettale di Andretta*, Lioni, Rotostampa, 200?.

Aquara = GIOVANNI GIORDANO, *Vocabolario aquarese-italiano, italiano-aquarese*, Pontegagnano, Capozzoli, 2001.

Aquilonia = BENIAMINO TARTAGLIA, *La lingua degli Irpini: il lessico aquilonese*, Frigento, Tipolitoelle, 2007.

Ariano Irpino = MARIO SICURANZA, *Prima lingua: piccolo dizionario del dialetto arianese*, Ariano Irpino, 1988.

Bagnoli Irpino = ANIELLO RUSSO, *Dizionario del dialetto di Bagnoli Irpino* (disponibile all'URL: https://www.bagnoli-laceno.it/wp-content/uploads/2017/10/Dizionario-Bagnoli-Irpino.pdf).

Benevento = ALBERTO ABBUONANDI, *Ncopp' e pprete 'e Beneviento*, Milano, Todariana, 1979.

Bisaccia = LIBERO FRASCIONE, *Dizionario del dialetto di Bisaccia con proverbi e modi di dire*, Calitri, Pannisco Grafica & Stampa, 2009.

Buonalbergo = VINCENZO SALIERNO, *Parlo e scrivo buonalberghese. Promemoria di vocaboli dialettali buonalberghesei*, Torino, Raffaele, 1995.

Caggiano = RAFFAELE VECCHIO, *Parlà-m lu ndialè-tt: il caggianese antico*, Salerno, Cantelmi.

Calitri = GIULIO ACOCELLA, *Dizionario del dialetto calitrano*, Firenze, Il Calitrano, 1988.

Casale di Carinola = NICOLA AURILIO, GIUSEPPE NAPOLETANO, NOVELIO SANTORO, *Vocabolario del dialetto Casalese (Casale di Carinola)*, 2011 (disponibile all'URL: all'indirizzo https://issuu.com/casaledicarinola/docs/voc-cas_ed-2011_bis).

Castel Morrone = LUIGI IZZO, *Dizionario della parlata rustica morronese*., s.l., s.n., 1999.

Colle Sannita = GIOVANNI NISTA, *Colle Sannita: terremoto 21 agosto: un po' di foto, una mini panoramica del passato, un po' di dialetto tra usi e costumi d'altri tempi*, Colle Sannita, tipolitografia Sannita, 1992.

Cusano Mutri = VITO MATURO, *U Cusanœre- Un po' di grammatica, lessico, canti, proverbi, detti, indovinelli, preghiere, inciarmamenti, gastronomia, agnomi di Cusano Mutri.* Cusano Mutri, Pro- Loco Cusanarese, 1994

Fontanarosa = AA.VV., *Il vocabolario del dialetto fontanarosano*, Fontanarosa, Agoproduction, 2007.

Gesualdo = GIUSEPPE CARUSO, *Vocabolario gesualdino-italiano: con palestra linguistica*, Roma, Il Calamaio, 1997.

Guardia dei Lombardi = SALVATORE BONIELLO, *Dizionario dialettale della lingua di Guardia dei Lombardi*, Nusco, Poligrafia Irpina, 1994.

Lacedonia = ANTONIO VIGORITA, *Lacedonia nella tradizione e nel suo vernacolo*, Lacedonia, Pro Loco G. Chicone, 1989.

Lioni = NINO IORLANO, PASQUALE NESTA, NICOLA GAROFALO, *Vocabolario del dialetto lionese: la lingua dei nostri padri*, Lioni, Altirpinia, 2003.

Marcianise = CARLO VALERIO, *Dizionario Marcianisiano*, s.l., s.n., dopo il 2001.

Mondragone = PASQUALE SCHIAPPA, *Il piccolo dizionario del dialetto mondragonese, con note di grammatica storica*, Villa Literno, Ital Stampa, 2016.

Montaguto = ANTONIO ANGINO, *Vocabolario del dialetto montagutese*, Grottaminarda, Delta 3, 2010.

Montefalcione = MARIO D'AMORE, *Piccolo dizionario montefalcionese (con biografie di famiglie e personaggi celebri)*, Ferentino, Tipolitografia Nuova Idealgraf, 2000.

Montella = VIRGINIO GAMBONE, *Vocabolario montellese-italiano*, Napoli, La scuola di Pitagora, 2010.

Montemiletto = EZIO COLELLA, *Montemiletto: linguaggio, usi e costumi*, s.l., De Angelis, 1991.

Monteverde = IDEA CORBO, VINCENZO CONTINIELLO, *Voci del dialetto monteverdese*, Grottaminarda, Delta 3, 2006.

Montoro = AURELIO GALIANI, *Montoro nella storia e nel folklore*, Montoro, Rivellini 1947.

Morcone = PAOLO VASCELLO, *Linguario del dialetto morconese: (frammenti di civiltà linguistica del Sannio)*, Morcone, Biblioteca Comunale E. Sannia, 2006.

Morra De Sanctis = GERARDO DI PIETRO, *Vocabolario del dialetto morrese: con cenni di grammatica e trascrizione fonetica dei vocaboli*, s.l., s.n., 2004.

Nusco = MARIA MICHELA BICCHETTI, *Grammatica del dialetto di Nusco*, Nusco, Poligrafia Irpinia, 1994.

Palomonte = Scuola Media statale "Vito Lembo" di Palomonte (a c. di), *Alla scoperta delle nostre radici…*, Palomonte, Scuola Media st. Vito Lembo, 1996.

Paternopoli = Scuola Media statale "F. de Jorio" (a c. di), *Paternopoli: linguaggio e testimonianza di una antica cultura*, Paternopoli, Cassa rurale ed artigiana di Paternopoli, 1991.

Paupisi = NICOLINO POLCINO, *Dizionario del dialetto: tra l'ubere della Dormiente del Sannio e il bacino del Basso Calore: zibaldone e cenni di grammatica idiomatica*, Ariano Irpino, Lucarelli, 1992.

Pesco Sannita = MARIO D'AGOSTINO, *Dizionario pescolano: usi e costumi delpopolo di Pesco Sannita attraverso lo studio del suo dialetto*, Napoli, Arte tipografica, 2004.

Pignataro Maggiore = ANTONIO MARTONE, *Dizionario etimologico della civiltà contadina pignatarese*, Santa Maria Capua Vetere, Grafica Sammaritana, 2009

San Bartolomeo in Galdo = MICHELANGELO PIZZI, ANTONIO SPALLONE, *Dizionario dialettale di San Bartolomeo in Galdo*, Avellino, Poligrafia Ruggiero, 2010.

San Mango sul Calore = LUIGI DE BLASI, *Dizionario dialettale di San Mango sul calore*, Potenza, Il Salice 1991.

San Pietro Infine = AMERIGO IANNACCONE, ANTONIETTA PERRONE, MAURIZIO ZAMBARDI, *Dizionario Sampietrese*, Venafro, Edizioni EVA, 2007.

San Rufo = EMILIO SOMMA, CESARE MARMOROSA, *San Rufo ieri ed oggi: canti popolari, espressioni dialettali, glossario*, Salerno, Cantelmi 1991,

Sant'Andrea di Conza = *Vocabolario* sant'*andreano*, Numero speciale del periodico 'La Fonte', realizzato dagli studenti della classe 2° A della scuola media 'M. Solimene', Sant'Andrea di Conza, 1997.

Sarno = RAFFAELE SALERNO, *Dizionario del parlar sarnese* d'*altri tempi*, Sarno, ed. Buonaiuto, 2004.

Sassano = PASQUALE PETRIZZO, *Cosi parla(va) Sassano*, Salerno, Lavegliacarlone, 2009.

Solopaca = LUIGI SALOMONE, *U ssulupachese: dizionario dialettale*, s. l., CENED, 1999.

Sparanise = GIUSEPPE CARCAISO, *Sparanise scomparsa*: *appunti e spunti di folklore caleno*, Acerra, La Nuovissima, 1987.

Striano = FELICE MARCIANO, PASQUALE MARCIANO, FERDINANDO MOSTO, *'E pparòle ca ricéva nònnemo* (disponibile all'URL: http://www.vesuvioweb.com/it/wp-content/uploads/Felice-Marciano-%E2%80%99E-ppar%C3%B2le-ca-ric%C3%A9va-n%C3%B2nnemo-vesuvioweb.pdf).

Sturno = FRANCESCO SAVERIO GRELLA, *Occabbolario re la vrenna: raccolta di parole e frasi del dialetto sturnese*, Grottaminarda, Delta 3, 2002.

Teggiano = VINCENZO ANDRIUOLO, *Il dialetto romanzo di Teggiano: fonetica, morfologia, sintassi e vocabolario di base*, Napoli, Giuseppe De Nicola, 2015.

Torre del Greco = SALVATORE ARGENZIANO, GIANNA DE FILIPPIS, *Dizionario di Gastronomia di Torre del Greco* (disponibile all'URL: http://www.vesuvioweb.com/it/2013/06/gianna-de-filippis-e-salvatore-argenziano-il-dizionario-di-gastronomia-a-torre-del-greco/).

Torella dei Lombardi = PASQUALE SAGGESE, *Dizionario del dialetto di Torella dei Lombardi*, Montella, Drogonetti Edizioni, 2000.

Vallata = DOMENICO MARIA CICCHETTI, *Un'isola nel mare dei dialetti meridionali*, Vallata, Amministrazione comunale, 1988.

Villamaina = GINO RICCIARDI, *Villamaina: aspetti storico-culturali*, s.l., s.n., 1990.

Villanova = OTTAVIANO SILANO, *Dizionario del dialetto Villanovese*, Grottaminarda, Delta 3, 2005.

Volturara Irpina = ANGELO CRISTOFANO, *Dizionario del dialetto volturarese*, Bagnoli Irpino, Dema, 2004

Bibliografia

ABETE 2017 = Abete, Giovanni, *Parole e cose della pastorizia in Alta Irpinia*, Napoli, Giannini.

ACCATTATIS 1895 = LUIGI ACCATTATIS, *Vocabolario del dialetto calabrese*, Castrovillari, Francesco Patitucci.

ACHARD-BAYLE/PAVEAU, 2008 = GUY ACHARD-BAYLE, ANNE-MARIE PAVEAU, *Présentation. La linguistique "hors du temple"*, in «Pratiques. Linguistique, littérature, didactique», 139-140, pp. 3-16.

ACOCELLA 1988 = GIULIO ACOCELLA, *Dizionario del dialetto Calitrano*, Firenze, Il Calitrano (II ed. a cura di FLORINDO CERRETA e NICOLA ACOCELLA, Plano (Texas), 2004).

ADAMO 2012 = GIOVANNI ADAMO, *Parole nuove e italiano di domani. Sguardo sul lessico globale*, in CLAUDIO MARAZZINI (a cura di), *Italia dei territori e italiano del futuro*, Firenze, Le Lettere, pp. 57-87.

AGENO 2000 = FRANCA AGENO, *Termini del linguaggio marinaresco nel* Morgante, in P. Bongrani, F. Magnani, D. Trolli (a cura di), *Studi lessicali*, Bologna, CLUEB.

AGNOLETTI 1819 = VINCENZO AGNOLETTI, *La nuova cucina economica*, 3 voll., Milano, Pietro Agnelli.

AGNOLETTI 1819 = VINCENZO AGNOLETTI, *La Nuova Cucina Economica*, Milano, Pietro Agnelli.

AGNOLETTI 1834 = VINCENZO AGNOLETTI, *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno*, Pesaro, Nobili, 1834, tomo III.

AIELLO1960 = *Latte e derivati*, 3° vol. di *Strutture e mercati dell'agricoltura meridionale*, Roma, Cassa per il Mezzogiorno.

AIS = *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, a cura di KARL JABERG – JAKOB JUD, I-VIII, Zofingen, Ringier, 1928-1940 (versione digitale all'indirizzo: http://www3.pd.istc.cnr.it/navigais-web/).

ALBALA-EDEN 2011 = KEN ALBALA-TRUDY EDEN, *Food and Faith in Christian Culture*, New York, Columbia University Press.

ALBERINI 1994 = MASSIMO ALBERINI, *Maccheroni e spaghetti: storia, letteratura, aneddoti*

ALESSIO 1949 = GIOVANNI ALESSIO, *Sulla latinità della Sicilia*, in «Atti dell'Accademia di scienze, lettere e arti», 8 (1949).

ALESSIO 1956 = GIOVANNI ALESSIO, *Zeppole*, in «Lingua Nostra», XVII, 25.

ALESSIO 1957 , *Stropicciare* in LN XVIII p. 75.

ALESSIO 1980 = GIOVANNI ALESSIO, *Normandismi e francesismi antichi nei dialetti romanzi e romaici dell'Italia meridionale*, in «Bollettino del Centro di studi filologici e linguistici siciliani», 14 (1980), pp. 5-36.

ALI = *Atlante linguistico italiano*, I-VIII, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, 1995-in corso.

ALINEI 2011 = MARIO ALINEI, *afa, bava, bau, botta*, in «Quaderni di semantica», XXXII/2 (2011), pp. 193-202.

ALIOTTA-DE ANGELIS 2000 = GIOVANNI ALIOTTA, GIOVANNI DE ANGELIS, *L'agricoltura nella Campania antica*, in GIOVANNI ALIOTTA, CLAUDIO SALERNO (a cura di), *Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione in Campania*, Napoli, Istituto grafico editoriale italiano, 2000, pp. 15-32.

ALS = *Atlante linguistico della Sicilia*.

ALTAMURA 1968 = ANTONIO ALTAMURA, Dizionario dialettale napoletano, Napoli, Fiorentino.

ALVINO 1845 = FRANCESCO ALVINO, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, Napoli, Stamperia dell'Iride.

ALVINO 1845 = FRANCESCO ALVINO, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, Napoli, Stamperia dell'Iride.

AMERICANA 2012 = MAZZI MAFFI, CINZIA SCARPINO, CINZIA SCHIAVINI, SOSTENE MASSIMO ZANGARI, *Americana. Storie e culture degli Stati Uniti dalla A alla Z*, Milano, il Saggiatore.

ANTONELLIS 1994 = LUCIANO ANTONELLIS, *Dizionario dialettale cerignolano, etimologico e fraseologico*, Cerignola, Centro Regionale di servizi educativi e culturali.

APRILE 2011 = MARCELLO APRILE, *I dizionari etimologici italiani*, in «Studi linguistici italiani», 37 (2011), pp. 5-38.

APRILE 2015 = MARCELLO APRILE, *Gli struffoli. Le dolci palline di Natale*, in ARCANGELI 2015, pp. 313-315.

ARCANGELI 2015 = MASSIMO ARCANGELI (a cura di), *Peccati di gola. Le cento parole italiane del gusto*, Soveria Mannelli, Rubbettino.

ARLECCHINO 1865 = *L'Arlecchino giornale ebdomadario*, n. 2, anno I.

ARRIVABENE = FERDINANDO ARRIVABENE, *Vocabolario mantovano - italiano*, Mantova 1882.

ATLANTEFORMAGGI = PAOLA GHO, GIOVANNI RUFFA, *Atlante dei formaggi italiani*, Bra, Slow Food Editore.

BAJINI-CALVI-GARZONE-SERGIO 2017 = IRINA MATILDE BAJINI, MARIA VITTORIA CALVI, GIULIANA ELENA GARZONE, GIUSEPPE SERGIO (a cura di), *Parole per mangiare: discorsi e culture del cibo*, Milano, LED.

BARBATO 2000 = MARCELLO BARBATO, *Catalanismi nel napoletano quattrocentesco*, in «Medioevo Romanzo» XXIV (2000), pp. 385-417 .

BARBATO 2018 = MARCELLO BARBATO, *Tarallo: un caso di simbiosi greco-latina?*, in *Etimologia e storia delle parole. Atti del XII Convegno ASLI (Firenze, 3-5 novembre 2016)*, a cura di LUCA D'ONGHIA, LORENZO TOMASIN, Firenze, Cesati.

BARBATO-NECKER 2008 = MARCELLO BARBATO, HEIKE NECKER, *Il* Lessico Etimologico Italiano *e la formazione delle parole*, in EMANUELA CRESTI (a cura di), *Prospettive nello studio del lessico italiano*, Firenze, FUP, vol. 1, pp. 27-33.

BARTHES 1960 = ROLAND BARTHES, *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine*, in «Annales. Economies, Sociétés, Civilisation», 16 (1961), pp. 977-986.

BARTOLUCCI 1585 = PAOLO SERENIO BARTOLUCCI, *La Speranza*, Venezia, Gioliti.

BASILICATACALABRIATCI 1965 = *Guida d'Italia del Touring club italiano: Basilicata e Calabria*, Milano, TCI.

BECCARIA 1999 = GIAN LUIGI BECCARIA, *Sicuterat*, Milano, Garzanti.

BECCARIA 2005 = GIAN LUIGI BECCARIA, *Lessico della gastronomia*, in BECCARIA-STELLA-VIGNUZZI 2005, pp. 11-24.

BECCARIA-STELLA-VIGNUZZI 2005 = GIAN LUIGI BECCARIA – ANGELO STELLA – UGO VIGNUZZI, La linguistica in cucina: i nomi dei piatti tipici, Milano, Ed. Unicopli.

BENCARDINO-CRESTA-DELLA PERUTA 2007 = FILIPPO BENCARDINO, ANGELA CRESTA, MARCO DELLA PERUTA, *Il settore lattiero-caseario: «il caciocavallo silano»*, in F. Bencardino, G. Marotta, *Modelli organizzativo-territoriali e produzioni tipiche nel Sannio*, Milano, Franco Angeli, pp. 75-122.

BENOZZO 2008 = FRANCESCO BENOZZO, *Lepri che volano, carri miracolosi, padelle come tamburi: una tradizione etnolinguistica preistorica in area emiliana*, in «Quaderni di semantica», 57 (2008), pp. 165-184.

BENPORAT 1990 = CLAUDIO BENPORAT, *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano.

BENPORAT 1996 = CLAUDIO BENPORAT, *Cucina italiana del Quattrocento*, Firenze, Olschki.

BERTINIMALGARINI-CARIA-VIGNUZZI 2016 = PATRIZIA BERTINI MALGARINI, MARZIA CARIA, UGO VIGNUZZI, *Per un Vocabolario storico della cucina italiana postunitaria: il progetto dell'Accademia della Crusca*, in MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016, pp. 57-72.

BERTOLDI 1923 = VITTORIO BERTOLDI, *Un ribelle nel regno de' fiori: i nomi romanzi del Colchium Autumnale L. attraverso il tempo e lo spazio*, Genève, Olschki.

BERTONI 1914 = GIULIO BERTONI, *L'elemento germanico nella lingua italiana*, Genova, Formiggini.

BEVERE 1897 = RICCARDO BEVERE, *Ordigni ed utensili per le arti ed industrie, mezzi di trasporto ed armi in uso nelle province napoletane dal XII al XVI secolo*, in «Archivio Storico delle Province Napoletane», XXII (1897), pp. 702-738.

BIADENE 1901 = LEANDRO BIANDENE, *Note etimologiche*, in «Miscellanea linguistica in onore di Graziadio Ascoli», Torino, Loescher, pp. 549-574.

BIANCHI 2006 = PATRICIA BIANCHI, *Il lessico gastronomico in ricettari meridionali tra Seicento e Ottocento*, in EMANUELA CRESTI (a cura di), *Prospettive nello studio del lessico italiano*, Firenze, FUP, vol. 1, pp. 123-127.

BIGALKE = RAINER BIGALKE, *Dizionario dialettale della Basilicata*, Heidelberg, Winter, 1980.

BOERIO = GIUSEPPE BOERIO, *Dizionario del dialetto veneziano*, Venezia, Andrea Santini e figlio, 1829.

BOLLINDUSTRIALE 1865 = Ministero d'agricoltura, industria e commercio, *Bollettino industriale del Regno d'Italia*, vol. 2, Siena, A. Mucoi, 1868.

BONOMI 1996 = ALDO BONOMI, *Il trionfo della moltitudine*, Torino, Bollati Boringhieri.

BOSTRÖM 1985 = INGEMAR BOSTRÖM, *Anonimo meridionale*, Stockholm, Almqvist and Wiksell International.

BOTTAZZI 1994 = GIANFRANCO BOTTAZZI, *Prospettive della globalizzazione. Sistema mondo e cultura locale*, in «Rassegna Italiana di Sociologia», XXXV (1994), n. 3, pp. 425-440.

BRACCHI 1987 = REMO BRACCHI, *Parlate speciali a Bormio*, Roma, Accademia Nazionale dei Lincei.

BRACCHI 2008 = REMO BRACCHI, *La copéta (cupèta), un dolce arabo nel cuore delle Alpi, un esempio di circolazione culturale per via mare*, in VINCENZO ORIOLES, FIORENZO TOSO (a cura di), *Circolazioni linguistiche e culturali nello spazio mediterraneo. Miscellanea di studi*, Recco-Genova, Le Mani, pp. 17-48.

BRANCIFORTI 1953 = FRANCESCO BRANCIFORTI, *Regole, costituzioni, confessionali e rituali*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, 1953, pp. 154-178.

BRÜCH 1911 = JOSEF BRÜCH, *Italienische Etymologien*, in « Zeitschrift für romanische Philologie» XXXV (1911), pp. 634-638.

BRUNO 1964 = GIORDANO BRUNO, *Il Candelaio*, a cura di GIORGIO BÀRBERI SQUAROTTI, Torino, Einaudi.

BURGIO-NICHIL 2015 = MICHELE BURGIO, ROCCO LUIGI NICHIL, *I mostaccioli. Un dolce antico dal gusto "nuovo"*, in ARCANGELI 2015, pp. 177-182.

BUSSOLINO 2009 = CLAUDIA BUSSOLINO, *Nipponismi in cucina*, in ROBUSTELLI-FROSINI, pp. 687-696.

BUTTITTA 2006 = IGNAZIO E. BUTTITA, *I morti e il grano. Tempi di lavoro e ritmi di festa*, Roma, Maltemi Editore.

CAFFARELLI 2002 = ENZO CAFFARELLI, *L'alimentazione nell'onomastica, l'onomastica nell'alimentazione*, in SILVESTRI-MARRA-PINTO 2002, pp. 143-173.

CAIX 1878 = NAPOLEONE CAIX, *Studi di etimologia italiana e romanza*, Firenze, Sansoni, 1878.

CAIX 1881 = NAPOLEONE CAIX, *Sul nome del caciocavallo*, in «La Rassegna settimanale», vol. 7, n. 158 (1881), p. 30.

CALVI 2017 = MARIA VITTORIA CALVI, *Cibo e identità nel paesaggio linguistico milanese*, in BAJINI-CALVI-GARZONE-SERGIO 2017, pp. 215-237.

CAMPANIASF 2018 = *Ricette di Campania*, Bra, Slow Food editore.

CAMPANIATCI 2005 = *Guida d'Italia del Touring club italiano: Campania*, Milano, TCI.

CAMPORESI 1980 = PIERO CAMPORESI, *Il pane selvaggio*, il Mulino, Bologna.

CAMPORESI 1983 = PIERO CAMPORESI, *La carne impasssibile*, Milano, Il Saggiatore.

CAMPORESI 1995 = PIERO CAMPORESI, *La terra e la luna: alimentazione, folclore, società*, Milano, Garzanti.

CAPATTI-MONTANARI 2018 = ALBERTO CAPATTI, MASSIMO MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza.

CARÊME 1815 = MARIE-ANTOINE CARÊME, *Le pâtissier royal parisien ou Traité élémentaire et pratique de la pâtisserie ancienne et moderne*, Parigi, J. D. Dentu, 1815, tomo I.

CARENA 1858 = GIACINTO CARENA, *Vocabolario domestico prontuario di vocaboli attenenti a cose domestiche, e altre di uso comune*, Napoli, Marghieri.

CARNEVALE SCHIANCA 2011 = ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *La cucina medievale. Lessico, storia, preparazioni*, Firenze, Olschki.

CARNEVALESCHIANCA 2019 = ENRICO CARNEVALE SCHIANCA, *Di alcuni poco noti arabismi nel lessico di cucina tardo-medievale*, in «Quaderni di Filologia romanza», 27, pp. 65-83.

CARUCCI-BUTTAZZO 1998 = PAOLA CARUCCI, MASSIMO BUTTAZZO, *Gli archivi per la storia dell'alimentazione*, 3 voll., Roma, Ministero per i beni culturali e ambientali.

CASACCIA = GIOVANNI CASACCIA, *Vocabolario genovese-italiano*, Genova, Pagano, 1851.

CASALE 1977 = OLGA SILVANA CASALE, *Canti carnascialeschi napoletani*, Roma, Bulzoni.

CASALE-COLOTTI 2007 = GIOVAN BATTISTA DEL TUFO, *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e maraviglie della nobilissima città di Napoli*, a cura di OLGA SILVANA CASALE–MARIA TERESA COLOTTI, *Glossario* a cura di FRANCESCO MONTUORI, Roma, Salerno Editrice, 2007.

CASILLI 1861 = ANIELLO CASILLI, *Nuovo vocabolario domestico in quattro lingue: napoletana, italiana, francese e latina*, Napoli, Vincenzo Marchese.

CASTELLANO 2018 = MARIA CASTELLANO, *I consumi alimentari a Napoli nel tardo Medioevo*, in «Archivio storico per le province napoletane», CXXXVI (2018), Atti del Convegno su *Cibo, territorio e soclialità. L'alimentazione nel territorio campano fra vita quotidiana e rappresentazioni* (Napoli-Avellino, 22-24 giugno 2017), pp. 43-55.

CASTIGLIONE 2016 = ANGELA CASTIGLIONE, *Le parole del cibo. Lingua e cultura dell'alimentazione a Troina*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

CASTIGLIONE-RIZZO 2007 = MARINA CASTIGLIONE, GIULIANO RIZZO (a cura di), *Parole da gustare. Consuetudini alimentari e saperi* linguistici. Atti del convegno *Di mestiere faccio il linguista. Percorsi di* ricerca, Palermo-Castelbuono, 4-6 maggio 2006, pp. 175-187.

CATANELLI = LUIGI CATANELLI, *Vocabolario del dialetto perugino*, Perugia, Tibergraph.

CATRICALÀ 1981 = MARIA CATRICALÀ, *Sul lessico di cucina nel '500*, in GABRIELLA CANTINI GUIDOTTI (a cura di), *Atti del convegno nazionale sui lessici tecnici del Sei e Settecento (1-3 dicembre 1980)*, Firenze, Eurografica, vol. II, pp. 135-146.

CATRICALÀ 1982 = MARIA CATRICALÀ, *La lingua dei «Banchetti» di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di Lessicografia italiana», IV, 1 (1982), pp. 147-268.

CAVALCANTI 1837 = IPPOLITO CAVALCANTI, *Cucina teorico-pratica*, Napoli, Marotta.

CAVALCANTI 1839 = IPPOLITO CAVALCANTI, *Cucina teorico–pratica*, Napoli, G. Palma.

CAVALCANTI 1844 = IPPOLITO CAVALCANTI, *Cucina teorica-pratica*, Napoli, Stamperia del Fibreno.

CEFALO 2018 = DORA CEFALO, *Glossario del primo* cunto *della* Posilecheta *di P. Sarnelli*, in «Quaderns d'Italià», 23 (2018), pp. 161-178.

CELLA 2003 = ROBERTA CELLA, *I gallicismi nei testi dell'italiano antico (dalle origini alla fine del sec. XIV)*, Firenze, Accademia della Crusca.

CESARI 2021 = LUCA CESARI, *Storia della pasta in dieci piatti*, Milano, il Saggiatore.

CHERUBINI = FRANCESCO CHERUBINI, *Vocabolario mantovano-italiano*, Milano, 1827.

CHESSA-DE GIOVANNI-ZANOLA 2014 = FRANCESCA CHESSA, COSIMO DE GIOVANNI, MARIA TERESA ZANOLA (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, Milano, Franco Angeli.

CIAMPAGLIA 2008 = GASPARRO FUSCOLILLO, *Croniche*, a cura di N. Ciampaglia, Arce, Nuovi Segnali.

CIARALLO 2000 = ANNAMARIA CIARALLO, *Storia dell'alimentazione in Campania*, in GIOVANNI ALIOTTA, CLAUDIO SALERNO (a cura di), *Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione in Campania*, Napoli, Istituto grafico editoriale italiano, 2000, pp. 33-63.

CIRESE 1973 = ALBERTO MARIO CIRESE, *Per lo studio dell'arte plastica effimera in Sardegna*, in «BRAD0S», 4 (1972-73) , pp . 9-12.

CITOLINI 1561 = ALESSANDRO CITOLINI, *La tipocosmia*, Venezia, Vincenzo Valgrisi.

COFRANCESCO 2010 = ELENA COFRANCESCO, *Piccolo Vernacoliere di gastronomia sannita* in «Rivista storica del Sannio», 33, pp. 149-180.

CONCORSIAGRARI 1879 = *Concorsi agrari regionali* (n. 40), in «Annali del ministero di agricoltura, industria e commercio», n. 101.

CONSANI 2001 = CARLO CONSANI, *Studi e ricerche di terminologia alimentaria*, Alessandria, Edizioni dell'Orso.

CONTILE 1550 = LUCA CONTILE, *La cesarea gonzaga*, Milano, Francesco Marchesino.

COPYRIGHTENTRIES 1921 = *Catalog of Copyright Entries*, Washington, Government Printing Office, Vol. 16 (parte 2).

CORRADO 1773 = VINCENZO CORRADO, *ll cuoco galante*, Napoli, Stamperia Raimondiana.

CORRADO 1792 = VINCENZO CORRADO, *Notiziario delle particolari produzioni delle province del regno di Napoli*, Napoli, Nicola Russo.

CORRADO 1816 = VINCENZO CORRADO, *Notiziario delle particolari produzioni delle province del regno di Napoli*, Napoli, Stamperia del Giornale delle Due Sicilie.

CORTELAZZO 1999 = MANLIO CORTELAZZO, *Itinerari dialettali veneti*, Padova, Esedra, 1999.

COUSIN 1839 = MAURICE COUSIN, *Néo-physiologie du goût par ordre alphabétique*, Parigi, Dictionnaire Général de Cuisine.

COVERI 1989 = LORENZO COVERI, *Il progetto di un Atlante linguistico della cultura alimentare in Italia (ALCAI)*, in «Quaderni dell'Atlante lessicale toscano», 7-8 (1989), pp. 53-63.

COVERI 2008 = LORENZO COVERI, *Parole e "chiacchiere". Sui nomi, e non solo, di un dolce di Carnevale in Italia*, in «Bollettino dell'*Atlante linguistico italiano*», 32 (2008), pp. 95-102.

CRISCI 1634 = GIOVAN BATTISTA CRISCI, *La lucerna de corteggiani*, Napoli, Domenico Roncaglia.

CROCE 1894 = BENEDETTO CROCE, *La corte delle tristi regine a Napoli*, in «Archivio storico per le province napoletan», XIX (1894), pp. 354-375.

CUCINEMEMORIA = *Le cucine della memoria: testimonianze bibliografiche e iconografiche dei cibi tradizionali italiani nelle biblioteche pubbliche statali*, vol 3 (Marche, Abruzzo, Campania, Puglia, Lucania, Calabria, Sicilia, Sardegna), Roma, De Luca.

CUCINIERE 1844 = *Il cuciniere italiano moderno*, Livorno, Fratelli Vignozzi e nipote.

CUSUMANO 2007 = ANTONINO CUSUMANO, *Il pane in Sicilia: parole, forme e simboli*, in CASTIGLIONE-RIZZO 2007, pp. 95-106.

CUSUMANO 2010 = ANTONINO CUSUMANO, *Pane al pane, vino al vino*, in «Archivio antropologico mediterraneo», 12,2 (2009-2010), pp. 33-42.

D'ACHILLE 2017 = PAOLO D'ACHILLE, *Che pizza!*, Bologna, il Mulino.

D'ACHILLE-VIVIANI 2009 = ACHILLE VIVIANI, ANDREA VIVIANI, *La colazione al bar degli italiani: col* cappuccino *c'è sempre il* cornetto*?*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 423-445.

D'AMBRA 1873 = RAFFAELE D'AMBRA, *Vocabolario napolitano-toscano domestico di arti e mestieri*, Napoli, Chiurazzi.

D'ANCONA 1867 = ALESSANDRO D'ANCONA, *La storia di Ottinello e Giulia*, Bologna, Gaetano Romagnoli.

D'ANCONA 1867 = ALESSANDRO D'ANCONA, *La storia di Ottinello e Giulia*, Bologna, Gaetano Romagnoli.

D'ASCOLI 1996 = FRANCESCO D'ASCOLI, *Letteratura dialettale napoletana*. *Testi*, Napoli, Gallina.

DALBONO 1866 = CARLO DALBONO, *La taverna*, in FRANCESCO DE BOURCARD (a cura di), *Usi e costumi di Napoli e contorni*, vol. 2, Napoli, Marotta, pp. 73-83.

DAM = ERNESTO GIAMMARCO, *Dizionario abruzzese e molisano*, I-V, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1968-1985.

DBI = *Dizionario Biografico degli Italiani*, consultabile al link http://www.treccani.it/biografico/.

DCECH = JOAN COROMINAS – JOSÉ A. PASCUAL, *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*, I-VI, Madrid, Gredos, 1980-1991.

DE BARTHOLOMAEIS 1901 = VINCENZO DE BARTHOLOMAEIS, *Contributi alla conoscenza de' dialetti dell'Italia meridionale ne' secoli anteriori al XIII*. *I° spoglio del* Codex Diplomaticus Cavensis, in «Archivio Glottologico Italiano», XV (1901), pp. 247-274 e 327-362.

DE BLASI 1982 = *Tra scritto e parlato: venti lettere mercantili meridionali e toscane del primo Quattrocento*, Napoli, Liguori.

DE BLASI 1986 = NICOLA DE BLASI, *Il* Libro de la destructione de Troya. *Volgarizzamento napoletano trecentesco da Guido delle Colonne*, Roma, Bonacci Editore.

DE BLASI 1991 = NICOLA DE BLASI, *Precisazioni cronologiche su termini gastronomici* in «Lingua nostra», LII (1991), 4, pp. 104-106.

DE BLASI 1991b = Luigi De Blasi, *Dizionario dialettale di San Mango sul Calore*, Potenza.

DE BLASI 1997 = NICOLA DE BLASI, *Recensione a Süthold 1994*, in «Romanische Forschungen», vol. 109 (1997), pp. 513-515.

DE BLASI 1997 = NICOLA DE BLASI, Recensione a SÜTHOLD 1994, in «Romanische Forschungen», vol. 109 (1997), pp. 513-515.

DE BLASI 2002 = NICOLA DE BLASI, *Testimonianze scritte e lessico gastronomico campano (con riscontri per lo* gliommero *di Sannazaro*), in SILVESTRI-MARRA-PINTO 2002, pp. 577-603.

DE BLASI 2006 = De Blasi, Nicola, *Profilo linguistico della Campania*, Roma-Bari, Laterza.

DE BLASI 2009 = *Parole nella storia quotidiana. Studi e note lessicali*, Liguori, Napoli.

DE BLASI 2014 = NICOLA DE BLASI, *Geografia e storia dell'italiano regionale*, Bologna, il Mulino.

DE BLASI 2017 = NICOLA DE BLASI, *La lessicografia napoletana e la ricerca del presente perduto*, in NICOLA DE BLASI, FRANCESCO MONTUORI (a cura di), *Le parole del dialetto. Per una storia della lessicografia napoletana*, Firenze, Franco Cesati Editore.

DE BLASI 2019 = NICOLA DE BLASI, *Il dialetto nell'Italia unita*, Roma, Carocci.

DE CESARE 1900 = RAFFAELE DE CESARE, *La fine di un regno*, Città di Castello, Lapi.

DE FALCO 1985 = RENATO DE FALCO, *Alfabeto napoletano*, Napoli, Colonnese.

DE FALCO 1994 = RENATO DE FALCO, *Alfabeto napoletano*, Napoli, Colonnese.

DE FALCO 2002 = RENATO DE FALCO, *Alfabeto napoletano*, Napoli, Colonnese.

DE FAZIO 2015 = DEBORA DE FAZIO, *La burrata. Un prodotto* made in *Puglia*, in ARCANGELI 2015, pp. 51-53.

DE FILIPPO 1955 = EDUARDO DE FILIPPO, *Bene mio e core mio*, in Id., *Teatro*, a cura di Nicola De Blasi e Paola Quarenghi, III, pp. 25-118

DE FILIPPO 1959 = EDUARDO DE FILIPPO, *Sabato, domenica e lunedì*, in Id., *Teatro*, a cura di Nicola De Blasi e Paola Quarenghi, III, pp. 623-787.

DE GREGORIO 1899 = GIACOMO DE GREGORIO, *Contributi alla etimologia e lessicografia romanza con ispeciale considerazione ai vernacoli siciliani*, in «Studi glottologici italiani», 1 (1899).

DE GREGORIO 1907 = GIACOMO DE GREGORIO, *Etimologie siciliane*, in «Studi Glottologici Italiani», 4 (1907), pp. 313-327.

DE GREGORIO 1920 = GIACOMO DE GREGORIO, *Contributi al lessico etimologico romanzo con particolare considerazione al dialetto e ai subdialetti siciliani*, in «Studi Glottologici Italiani», 7 (1920), pp. 1-462.

DE MAJO 2018 = SILVIO DE MAJO, *Gragnano dei pastifici. Dal XVIII secolo al nuovo millennio*, in «Archivio storico per le province napoletane», CXXXVI (2018), Atti del Convegno su *Cibo, territorio e soclialità. L'alimentazione nel territorio campano fra vita quotidiana e rappresentazioni* (Napoli-Avellino, 22-24 giugno 2017), pp. 127-140.

DE NEGRI 1998 = FELICITA DE NEGRI, *Pane e… companatico a Napoli tra Cinquecento e Seicento,* in CARUCCI-BUTTAZZO 1998, pp. 1402-1419.

DE NICOLÒ 2011 = MARIA LUCIA DE NICOLÒ, *Il Mediterraneo nel Cinquecento tra antiche e nuove maniere di pescare*, Pesaro, Museo della marineria.

DE VINCENTIIS 1872 = DOMENICO LUDOVICO DE VINCENTIIS, Vocabolario del dialetto tarantino in corrispondenza della lingua italiana, Taranto, Salv. Latronico e figli.

DEBENEDETTI 1922 = SANTORRE DEBENEDETTI, *Il* Sollazzo. *Contributi alla storia della novella, della poesia musicale e del costume nel Trecento*, Torino, Fratelli Bocca.

DEBLASI-MONTUORI 2006 = NICOLA DE BLASI, FRANCESCO MONTUORI, *Per un dizionario storico del napoletano*, in *Prospettive nello studio del lessico italiano*. Atti del IX Congresso SILFI, Firenze, 14-15 giugno 2006, a cura di E. Cresti, Firenze, Firenze University Press, 2008, vol. I, pp. 85-92.

DEBLASI-MONTUORI 2018 = NICOLA DE BLASI, FRANCESCO MONTUORI, *La percezione del dialetto napoletano nel tempo e la geografia linguistica dell'UNESCO*, in STELLA RETARI-MEDORI, *Actes du colloque de lexicographie dialectale et étymologique en l'honneur de Francesco Domenico Falcucci (Corte-Rogliano, 28-30 ottobre 2015)*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, pp. 573-594.

DEBLASI-QUARENGHI 2007 = EDUARDO DE FILIPPO, *Teatro*, 3. voll., a cura di Nicola De Blasi-Paola Quarenghi, Milano, Mondadori.

DEDI = MANLIO CORTELAZZO, CARLA MARCATO, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, Torino, Utet, 2005.

DEGANI 2018 = MARTA DEGANI, *Il lessico alimentare e gastronomico. Prospettive linguistiche*, Alessandria, Edizione dell'Orso.

DEI = CARLO BATTISTI – GIOVANNI ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano*, I-V, Firenze, Barbera, 1950-1957.

DEL BONO 1754 = MICHELE DEL BONO, *Dizionario sicilia-italiano-latino*, 4 voll., Palermo, Domenico e Rosario Abbate, 1783-1785.

DELI = MANLIO CORTELAZZO – PAOLO ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1979-1988 (II[a] ed, MANLIO CORTELAZZO – MICHELE A. CORTELAZZO, Bologna, Zanichelli, 1999).

DELI = MANLIO CORTELAZZO, PAOLO ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1979-1988 (II[a] ed, Manlio Cortelazzo – Michele A. Cortelazzo, Bologna, Zanichelli, 1999).

DELTUFO 1588 = CASALE-COLOTTI 2007

DES = MAX LEOPOLD WAGNER (1960-1964), *Dizionario etimologico sardo*, 3 voll., Heidelberg, Winter.

DI = WOLFGANG SCHWEICKARD, *Deonomasticon Italicum*, Tübingen, Niemeyer.

DI CARLO 2019 [online] = https://accademiadellacrusca.it/it/consulenza/un-panze-rotto-in-bocca-italiana/1648#:~:text=Il%20termine%20pansotto%2C%20simile%20ma,dell'interfisso%20%2Der).

DI FALCO 1617 = BENEDETTO DI FALCO, *Antichità di Napoli e del suo amenissimo distretto*, Napoli, Giovan Battista Gargano.

DI RENZO 2014 = ERNESTO DI RENZO, *Buono da pensare, conveniente da vendere. Il valore culturale aggiunto delle specialità agroalimentari locali*, in AA.VV., *Il valore*

del cibo. Idee, soluzioni e esperienze per comunicare i prodotti tipici, Roma, Agra Editrice, pp. 25-45.

DI SCHINO-LUCCICHENTI 2016 = JUNE DI SCHINO, FURIO LUCCICHENTI, *Il cuoco segreto dei papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei cuochi e dei pasticceri*, Roma, Gangemi Editore.

DIDEROT 1841 = DENIS DIDEROT, *Mémoires, correspondance et ouvrage inédits de Diderot*, Parigi, H. Fournier, vol. II.

DI NICOLA 2015 = FABIO DI NICOLA, *La mozzarella, bianca regina della tavola*, in ARCANGELI 2015, pp. 185-189.

DORIA 1985 = MARIO DORIA, *Etyma Adriatica* (2.a Serie), in «Abruzzo. Rivista dell'Istituto di studi abruzzesi», 23-28, pp. 399-409.

DORIA 1987 = MARIO DORIA, *Grande dizionario del dialetto triestino*, Trieste, il Meridiano.

DORSHNER 1936 = FRITZ DORSHNER, *Das Brot und seine Herstellung in Graubünden und Tessin: Ein Beitrag zur Wort- und Sachforschung der romanischen Süd- und Ostschweiz*, dissertazione dottorale presso l'Università di Zurigo, Winterthur.

DOS = GIROLAMO CARACAUSI, *Dizionario onomastico della Sicilia*, Palermo, L'Epos, vol. 1., 1994.

DRAE = Real Academia Española, *Diccionario de la lengua española* (versione digitale all'indirizzo https://dle.rae.es/).

DUCANGE = CHARLES DU FRESNE (et al.), *Glossarium mediae et infimae latinitatis* (versione digitale al link http://ducange.enc.sorbonne.fr/).

DUER 1794 = *Dizionario universale economico-rustico*, Roma, Michele Puccinelli, 24 voll., vol. IX.

DUMÉRIL 1869 = EDÉLESTAND DU MÉRIL, *Histoire de la comédie ancienne*, Paris, Didier&C.

DUMÉRIL 1869 = ÉDÉLESTAND DU MÉRIL, *Histoire de la comédie ancienne*, Parigi, Didier & C., 2 voll.

DUMITRESCU-VINERAN 2010 = LUIGI DUMITRESCU, SIMONA VINERAN, *The glocal strategy of global brands*, in «Studies in Business and Economics» 5.3, pp. 147-155.

DURANTE 1879 = CASTORE DURANTE, *L'amico di tutti o il Tesoro della Sanità*, Milano, Giovanni Panzeri.

DUVA 2017 = MICHELE DUVA, *Our lovely supper*, Indianapolis, Dog Ear Publishing.

ERIXON 2018 = FREDRIK ERIXON, *The Economic Benefits of Globalization for Business and Consumers*, European Centre for International Political Economy [online al link: https://ecipe.org/wp-content/uploads/2018/01/Globalization-paper-final.pdf - consultato il 30-10-20].

ERNESTOZELINDA 1832 = ANON., *Ernesto e Zelinda*, Napoli, Tipografia Flautina.

ERNST 1966 = GERHARD ERNST, *Un ricettario di medicina popolare in romanesco del Quattrocento*, in «Studi linguistici italiani», vol. VI, fasc. II (1966).

ETIMOLOGICO = ALBERTO NOCENTINI, *L'etimologico*, Milano, Le Monnier, 2010.

EVITASCANDALI 1609 = CESARE EVITASCANDALI, *Libro dello scalco*, Roma, Carlo Vullietti.

FACCIOLI 1966 = EMILIO FACCIOLI, *Arte della cucina, libri di ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, Milano, Edizioni Il Polifilo.

FACCIOLI 1975 = EMILIO FACCIOLI, *Il teatro italiano: dalle origini al Quattrocento*, Torino, Einaudi.

FANCIULLO 2002 = FRANCO FANCIULLO, *Etimologie dell'Italo-romània*, Alessandria, Edizione dell'Orso.

FANCIULLO 2002 = FRANCO FANCIULLO, *Schede etimologiche mediane e meridionali*, in Id. *Etimologie dell'Italo-romània*, pp. 63-87.

FANCIULLO-LAZZERONI 2011 = FRANCO FANCIULLO, ROMANO LAZZERONI, *Clemente Merlo (1879-1960), cinquant'anni dopo*, in «Lingua e Stile» 1/2011, pp. 101-122.

FARAGLIA 1878 = N. F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, Napoli, G. Nobile.

FARÉSALVIONI = PAOLO A. FARÉ, *Postille italiane al REW di W. Meyer-Lübke comprendenti le «Postille italiane e ladine» di Carlo Salvioni*, Milano, Istituto lombardo di Scienze e Lettere, 1972.

FASANO 1983 = GABRIELE FASANO, Lo Tasso napoletano, zoè la Gierosalemme libberata votata a llengua nosta, 2 voll., a cura di Aniello Fratta, Roma, Benincasa.

FENICIA 1996 = G. FENICIA, *Politica economica e realtà mercantile nel Regno di Napoli nella prima metà del XVI secolo (1503-1556)*, Bari, Cacucci.

FENIELLO 2005 = AMEDEO FENIELLO, *Les campagnes napolitaines à la fin du moyen âge: mutations d'un paysage rural*, Roma, École française de Rome.

FENNIS 1995 = JAN FENNIS, *Trésor du langage des galères. Dictionnaire exhaustif, avec une introduction, des dessins originaux de René Burlet et des planches de Jean-Antoine de Barras de la Penne, un relevé onomasiologique et une bibliographie*, Tübingen, Max Niemeyer Verlag, 3 voll.

FERNIOT-LEGOFF 1987 = JEAN FERNIOT, JACQUES LE GOFF (a cura di), *La cucina e la tavola. Storia di 5000 anni di gastronomia*, Bari, Dedalo [prima ed. francese 1986].

FERRETTI CUOMO 2004 = LUISA FERRETTI CUOMO, *Si diceva o no? Glosse culinarie dal ms. ebraico della British Library, Add. 26881 (XII secolo)*, in «Medioevo Romanzo», 28, 1 (2004), pp. 3-33.

FEW = WALTER VON WARTBURG, *Französisches Etymologisches Wörterbuch*, I-XXXV, Bonn-Leipzig-Tübingen-Basel, Schroeder-Klopp-Teubner-Helbing-Lichtenhahn-Zbinden, 1992-2002; (versione digitale all'indirizzo: https://apps.atilf.fr/lecteur-FEW/index.php/page/view).

FINAMORE 1893 = GENNARO FINAMORE, *Vocabolario dell'uso abruzzese*, Città di Castello, 1893.

FLANDRIN 1989 = JEAN-LOIS FLANDRIN, *Le pâtes dans la cuisine provençale*, in «Medievales», 16-17, pp. 65-75.

FLANDRIN-MONTANARI 2016 = JEAN-LOUIS FLANDRIN, MASSIMO MONTANARI, *Storia dell'alimentazione*, Roma-Bari, Laterza [prima ed. 1996].

FLORA-VINCIGUERRA 1952 = SALVATORE DI GIACOMO, *Tutte le opere. Le poesie e le novelle*, a cura di Francesco Flora-Mario Vinciguerra, Milano, Mondadori.

FORMENTIN 1998 = LOISE DE ROSA, *Ricordi*, 2 voll., a cura di VITTORIO FORMENTIN, Roma, Salerno Editrice.

FORMENTIN 2012-2013 = VITTORIO FORMENTIN, *Contributo alla conoscenza del volgare di Roma innanzi al secolo XIII*, in «Studi di grammatica italiana», XXXI-XXXII (2012-2013), pp. 1-129.

FORNI 1996 = GAETANO FORNI, *Origini indoeuropee ed agricoltura. Le vedute di Pisani/Campanile, di Durante/Renfrew e l'impostazione di Alinei. Alcuni aspetti dell'emergere dell'Homo loquens*, in «Quaderni di semantica», XVII (1996), pp. 19-52.

FORTIS 2016 = DANIELE FORTIS, *Scrivere per il web*, Santarcangelo di Romagna, Maggioli.

FOX = TRENTO . FOX , ELIO (1996) , VOCABOLARIO

FROSINI 1993 = GIOVANNA FROSINI, *Il cibo e i Signori. La mensa dei Priori di Firenze nel quinto decennio del sec. XIV*, Firenze, Accademia della Crusca.

FROSINI 2009 [2] = GIOVANNA FROSINI, *L'Italiano in tavola*, in PIETRO TRIFONE (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano* (nuova ed.), Roma, Carocci [2006], pp. 79-103.

FROSINI 2009a = GIOVANNA FROSINI, *Lo studio e la cucina, la penna e le pentole. La prassi linguistica della* Scienza in cucina *di Pellegrino Artusi*, in ROBUSTELLI-FROSINI, pp. 311-330.

FROSINI 2015a = GIOVANNA FROSINI, *«Se vuoli fare blasmangiere di pesce»… Mettere a tavola l'italiano: storia e parole*, in FRANCESCA CHESSA, COSIMO DE GIOVANNI, MARIA TERESA ZANOLA (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, Milano, Franco Angeli, 2015.

FROSINI 2015b = GIOVANNA FROSINI, *La lingua delle ricette*, in rete all'indirizzo http://www.pellegrinoartusi.it/convegni-artusiani/dammi-la-tua-ricetta/ [link consultato il 10/12/2020].

FROSINI 2019 = GIOVANNA FROSINI, *Il linguaggio del cibo. Un linguaggio settoriale?*, in JACQUELINE VISCONTI (a cura di), *Parole nostre. Le diverse voci dell'italiano specialistico e settoriale*, Bologna, Il Mulino, 151-65.

FROSINI 2020 [online] = GIOVANNA FROSINI, «*L'anguille di Bolsena e la vernaccia*». *Percorsi di cose e parole nella lingua del cibo* (online all'indirizzo https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/articoli/scritto_e_parlato/cibo_1.html; link consultato in gennaio 2021).

FROSINI-MONTANARI 2012 = GIOVANNA FROSINI, MASSIMO MONTANARI, *Il secolo artusiano*. Atti del convegno (Firenze-Forlimpopoli, 30 marzo-2 aprile 2011), Firenze, Accademia della Crusca.

FRUGOLI 1631 = ANTONIO FRUGOLI, *Pratica e scalcaria*, Roma, Francesco Cavalli.

G.U. 1877 [257] = *Gazzetta ufficiale del Regno d'Italia*, 1877, n. 257.

GALASSO 1974 = GIUSEPPE GALASSO, *Fisionomia storia della regione*, in «Civiltà della Campania», 1 (1974), pp. 6-10.

GALIANI 1789 = FERDINANDO GALIANI, *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano, che più si scostano dal dialetto toscano*, I, Napoli, Porcelli, 1789.

GAMBONE 2010 = VIRGILIO GAMBONE, *Vocabolario montellese-italiano*, La scuola di Pitagora.

GAMILLSCHEG 1935 = ERNST GAMILLSCHEG, *Romania germanica*, 3 voll., Berlin-Leipzig, De Gruyter.

GAMILLSCHEG 1935 = ERNST GAMILLSCHEG, *Romania Germanica. Sprach -und Siedlungsgeschichte der Germanen auf dem Boden des alten Römerreichs*. Band II, *Grundriss der germanischen Philologie unter Mitwirkung zahlreicher Fachgelehrter. Begründet von Hermann Paul* 11/2, Berlino-Lipsia, De Gruyter.

GARZONI 1588 = TOMMASO GARZONI, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, Venezia, Giovan Battista Somasco.

GDLI = *Grande dizionario della lingua italiana*, a cura di SALVATORE BATTAGLIA – GIORGIO BÀRBERI SQUAROTTI, I-XXI, Torino, UTET, 1961-2002.

GDLI = *Grande dizionario della lingua italiana*, a cura di SALVATORE BATTAGLIA – GIORGIO BÀRBERI SQUAROTTI, I-XXI, Torino, UTET, 1961-2004.

GHENO 2012 = VERA GHENO, *Di* krapfen *e* graffe, al link www.accademiadellacrusca.it/it/lingua-italiana/consulenza-linguistica/domande-risposte/krapfen-graffe [ultima consultazione 13-07-2020].

GIACOMARRA 1975 = MARIO GIACOMARRA, *Dalla pesca del pesce spada a* Horcynus Orca, in «Bollettino dell'Atlante Linguistico Mediterraneo», 16-17, 1975, pp. 117-141.

GIORDANI 1845 = GIANTOMMASO GIORDANI, *Opere scelte*, Roma, Clemente Puccinelli.

GIORDANO 1989 = NICOLÒ CAPASSO, *L'Iliade di Omero,* a cura di EMANUELE A. GIORDANO, in ENRICO MALATO, EMANUELE A. GIORDANO, *Omero napoletano*, Roma, Edizioni Benincasa.

GIORDANO 2001 = GIOVANNI GIORDANO, *Vocabolario aquarese-italiano, italiano-aquarese*, Pontegagnano, Capozzoli.

GIOVIO 1524 = PAOLO GIOVIO, *De romanis piscibus libellus*, Roma, Francesco Minizio Calvo.

GISMONDI 1955 = ALFREDO GISMONDI, *Nuovo vocabolario genovese-italiano*, Genova, Edizioni Fides.

GIULIANI-LUBELLO-PIRO 2014 = MARIAFRANCESCA GIULIANI, SERGIO LUBELLO, ROSA PIRO, *Per lo studio dei lessici tecnico-scientifici medievali: le prospettive del Lessico della Medicina e dell'Alimentazione*, in «Contributi di filologia dell'Italia mediana», XXVIII (2014), 5-40.

GLEIJESES 1977 = VITTORIO GLEIJESES, *Feste, farina e forca*, Napoli, Società Editrice Napoletana.

GLEIJESES 1977 = VITTORIO GLEIJESES, *Feste, farina e forca*, Napoli, Società Editrice Napoletana.

GLEßGEN 1996 = MARTIN-DIETRICH GLEßGEN, *Die Falkenheilkunde des ‹Moamin› im Spiegel ihrer volgarizzamenti. Studien zur Romania Arabica*, Band 2: *Der medizinisch-biologische Wortschatz und seine Übersetzung*, Tübingen, Max Niemeyer Verlag.

GOIDÀNICH 1914 = PIER GABRIELE GOIDÀNICH, *Denominazioni del pane e di dolci caserecci in Italia*, in *Memorie della R. Accademia delle scienze dell'istituto di Bologna, classe di scienze morali*, I/8 (1913/1914), 23-66.

GONIZZI 2003 = GIANCARLO GONIZZI, *Barilla: centoventicinque anni di pubblicità e comunicazione*, Parma, Barilla.

GONON 1962 = Gonon M., *Mots de français local a Poully-les-fleurs de 1395 à 1916*, in RLiR, vol. XXVI (1962), pp. 90-100.

GORIA 2012 = EMANUELE GORIA, *Il dialetto nella comunicazione commerciale: il caso torinese*, in «Rivista italiana di Dialettologia», XXXVI (2012), pp. 129-149.

GRADIT = TULLIO DE MAURO, *Grande dizionario italiano dell'uso*, Torino, Utet, 1999-2007.

GRECO 1997 = MARIA TERESA GRECO, *Nomi di pesci ne* La Mergellina *di E. Campolongo* (1761), in GIANNA MARCATO (a cura di), «*I dialetti e il mare*, Atti del congresso internazionale di studi in onore di Manlio Cortelazzo, Chioggia-Venezia 21-25 settembre 1996», Unipress, Padova, 1997, pp. 183-198.

GROSSMAN-RAINER 2004 = MARIA GROSSMANN, FRANZ RAINER (a cura di), *La formazione delle parole in italiano*, Tübingen, Niemeyer.

GRZEGA 2001 = JOACHIM GRZEGA, *Romania Gallica Cisalpina. Etymologisch-geolinguistische Studien zu den oberitalienisch-rätoromanischen Keltizismen,* Tübingen, Max Niemeyer Verlag.

GUAITI 2010 = DANIELA GUAITI, *La grande cucina regionale italiana. Campania*, Milano, Gribaudo.

GUIDATCI 1931 = AA.VV., *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano.

HALLER 2009 = HERMAN W. HALLER, Shrimp Fra Diavolo *e* Chicken Scarpariello*: italiano e italianismi nella lingua dei menu dei ristoranti newyorkesi*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 703-715.

HARTMANN 2012 = BIRGIT HARTMANN, Be stupid - *Il cambiamento del mercato pubblicitario*, tesi di laurea, Universität Wien, tutor: Robert Tanzmeister [in rete al link: https://core.ac.uk/download/pdf/17275967.pdf – link consultato il 28-11-2020].

HORNING 1895 = ADOLF HORNING, *Die Suffixe -iccus, -occus, -uccus im Französischen*, in «Zeitschrift fur romanische Philologie» 19 (1895), pp. 170-188.

HUBSCHMID 1963 = J. Hubschmid, *Wörter mit* S-/Z-, TŠ- *im romanischen, baskischen und in andern Sprachen*, in «Revue de Linguistique Romane», XXVII (1963).

IAZZETTI 1998 = VIVIANO IAZZETTI, *Cucina e pasticceria napoletane in un ricettario inedito del Settecento*, in CARUCCI-BUTTAZZO 1998, pp. 1627-1643.

IMBRIANI 1871 = ANTONIO CASETTI, VITTORIO IMBRIANI, *Canti popolari delle province meridionali*, Torino, Loescher.

IMBRIANI 1871 = ANTONIO CASETTI, VITTORIO IMBRIANI, *Canti popolari delle province meridionali*, Torino, Loescher.

ITALIA JUDAICA 1992 = AA.VV., *Italia Judaica. Gli ebrei in Sicilia sino all'espulsione del 1492*. Atti del V convegno internazionale. Palermo, 15-19 giugno 1992, Roma, Ministero per i beni culturali e ambientali, 1995.

ITALIADELPANE 2002 = AA.VV., *L'Italia del pane*, a cura di VALTER BORDO, ANGELO SURRUSCA, Bra, Slow Food.

ITALIAESPOSIZIONE 1868 = *L'Italia alla Esposizione Universale di Parigi nel 1867*.

JACCARINO 1860 = DOMENICO JACCARINO, *Strenna nana di Carnevale*, Napoli, Luigi Gargiulo.

JACCARINO 1875 = DOMENICO JACCARINO, *Galleria di costumi napolitani*, Napoli, Stabil. tipografico dell'Unione.

JUD 1918 = JAKOB JUD, recensione a *Die romanischen Lehnwörter im Barberischen* di H. Schuchardt, in «Romani» 45 (1918-1919), pp. 272-275.

KOENSLER-MELONI 2019 = ALEXANDER KOENSLER, PIETRO MELONI, *Antropologia -dell'alimentazione. Produzione, consumo, movimenti sociali*, Roma, Carocci.

KOTLER 2001 = PHILIP KOTLER, *A Framework for Marketing Management*, Prentice-Hall, Upper Saddle River.

LA REYNIÈRE 1805 = GRIMOD DE LA REYNÈRE, *Almanach des gourmands*, Parigi, Maradan, vol. III.

LANCELLOTTI 1627 = VITTORIO LANCELLOTTI, *Lo scalco prattico*, Roma, Francesco Corbelletti.

LATINI 1694 = ANTONIO LATINI, *Lo scalco alla moderna*, Napoli, Parrino e Muzzi.

LAURIOUX 1996 = BRUNO LAURIOUX, *I libri di cucina italiani alla fine del Medioevo: un nuovo bilancio*, in «Archivio storico italiano», CLIV, pp. 33-58.

LEA = ERNESTO GIAMMARCO, *Lessico etimologico abruzzese*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1985.

LEDGEWAY 2009 = ADAM LEDGEWAY, *Grammatica diacronica del napoletano*, Tübingen, Niemeyer.

LEI = *Lessico Etimologico Italiano*, diretto da MAX PFISTER – WOLFGANG SCHWEICKARD, Wiesbaden, Reichert, 1979.

LEONARDI 1790 = FRANCESCO LEONARDI, *L'Apicio moderno ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, s.l., s.n., 6 voll., vol. IV.

LEONARDI 1790 = FRANCESCO LEONARDI, *L'Apicio Moderno*, 6 voll. Roma, s.n. 1790.

LEONARDI 1797 = FRANCESCO LEONARDI, *Il pasticciere dell'uso moderno*, Firenze.

LEVI 1927 = ATTILIO LEVI, *Dizionario Etimologico del dialetto piemontese*, Torino, Paravia.

LÉVI-STRAUSS 1966 = CLAUDE LÉVI-STRAUSS, *Mitologica I. Il crudo e il cotto*, trad. a cura di Andrea Bonomi, Il Saggiatore, Milano.

LÉVI-STRAUSS 1971 = CLAUDE LÉVI-STRAUSS, *Mitologica III. Le origini delle buone maniere a tavola*, trad. a cura di Enzo Lucarelli, Il Saggiatore, Milano, 1971.

LEW = ALOIS WALDE, JOHANN BAPTIST HOFMANN, *Lateinisches etymologisches Wörterbuch*,

LIMONE 2003 = LOREDANA LIMONE, *La cucina del paese di Cuccagna*, Sassari, Carlo Delfino.

LO SARDO 1998 = EUGENIO LO SARDO, *Baccalà e stoccafissi sulle mense dei poveri. Il commercio del pesce a Napoli nel XVIII secolo*, in CARUCCI-BUTTAZZO 1998, pp. 1044-1051.

LOPORCARO 1988 = MICHELE LOPORCARO, *Grammatica storica del dialetto di Altamura*, Pisa, Giardini.

LOPORCARO 2009 = MICHELE LOPORCARO, *Profilo linguistico dei dialetti italiani*, Bari, Laterza.

LORENZI 1767 = GIAMBATTISTA LORENZI, *Opere teatrali*, 3 voll., Napoli, Stamperia Flautina, 1806.

LSI = AA.VV, *Lessico dialettale della Svizzera italiana*, 5 voll., Bellinzona, Centro di Dialettologia e di Etnografia, 2004.

LUBELLO 2001 = SERGIO LUBELLO, *Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni*, in RICCARDO GUALDO (a cura di), *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV). Atti del Convegno (Lecce, 16-18 aprile 1999)*, Galatina, Congedo Editore, 2001, pp. 229-242.

LUBELLO 2008 = SERGIO LUBELLO, Torta parmesana *e* brodo martino*: deonomastici e nomi di ricette nell'italiano antico*, in *Lessicografia e onomastica 2.* Atti delle Giornate internazionali di studio, Università degli Studi Roma Tre, 14-16 febbraio 2008, a cura di P. D'Achille-E. Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana, 2008, pp. 313-332.

LUBELLO 2011 = SERGIO LUBELLO, *La tradizione del* Liber de coquina*: dal volgare al latino volgare?*, in *Volgarizzare, tradurre, interpretare nei secc. XIII-XVI*. Atti del Convegno Internazionale di studio, *Studi, Archivio e Lessico dei volgarizzamenti italiani* (Salerno, 24-25 novembre 2010), Strasbourg, Éditions de linguistique et de philologie, 2011, pp. 187-199.

LUBELLO 2011 = SERIO LUBELLO, *Gastronimi e deonomastica: 150 anni d'Italia in cucina*, in *Lessicografia e onomastica nei 150 dell'Italia unita*. Atti delle Giornate internazionali di Studio, Università degli Studi Roma Tre, 28-29 ottobre 2011, a cura di P. D'Achille-E. Caffarelli, Roma, Società Editrice Romana, 2012, pp.157-168.

LURATI 1976 = OTTAVIO LURATI, *Dialetto e italiano regionale nella Svizzera italiana*, Lugano, Banca Solari&Blum.

LURATI 1998 = OTTAVIO LURATI, *Modi di dire. Nuovi percorsi interpretativi*, Lugano, Ticino nostro.

LURATI 2001 = OTTAVIO LURATI, *Dizionario dei modi di dire*, Milano, Garzanti.

MANCUSI SORRENTINO 1993 = LEILA MANCUSI SORRENTINO, *La cucina casereccia con cinque utili trattati della frutta, de' vini, de' gelati, de' rosolj, e della manifattura de' dolci di M. F.*, Napoli, Grimaldi.

MAESTROMARTINO 1456-1467 = MARTINO DA COMO, *Libro de arte coquinaria*, in FACCIOLI 1966, pp. 127-218.

MAHER 1977 = PETER MAHER, *Italian* mostaccio, in ID., *Papers on Language Theory and History*, Amsterdam, John Benjamins B.V., pp. 35-50.

MALATO 1967 = GIULIO CESARE CORTESE, *Opere poetiche*, 2 voll., a cura di ENRICO MALATO, Roma, Edizioni dell'Ateneo.

MALATO 1967 = GIULIO CESARE CORTESE, *Opere poetiche*, 2 voll., a cura di ENRICO MALATO, Roma, Edizioni dell'Ateneo.

MALIK-NAEEM-MUNAWAR 2012 = MUHAMMAD EHSAN MALIK, BASHARAT NAEEM, MADIHA MUNAWAR, *Brand Image: Past, Present and Future*, in «Journal of Basic and Applied Scientific Research» 2 (2012), pp. 13069-13075.

MALOUIN 1767 = PAUL-JACQUES MALOUIN, *Description et détails des arts du meunier: du vermicelier et du boulenger*, Paris, Saillant et Nyon.

MANGO 1973 = *Farse cavajole*, a cura di ACHILLE MANGO, 2 voll., Roma, Bulzoni.

MANICONE 1807 = MICHELANGELO MANICONE, *La fisica appula*, 5 voll., Napoli, Domenico Sangiacomo.

MANNIA 2015 = SEBASTIANO MANNIA, *Questue e figure vicariali in area euromediterranea*, Palermo, Fondazione Ignazio Buttitta.

ManoscrittoLuc = SÜTHOLD 1994

MARRA 2015 = MARIA MARRA, *Gli usi linguistici delle Prammatiche sanzioni del Viceregno spagnolo di Napoli*, Tesi di Tesi di dottorato, Università degli Studi di Napoli "Federico II" (tutor: prof. Nicola De Blasi), aa. 2012-2015.

MARTELLOTTI 2005 = ANNA MARTELLOTTI, *I ricettari di Federico II. Dal «Meridionale» al «Liber de coquina»*, Firenze, Olschki.

MARTELLOTTI 2012 = ANNA MARTELLOTTI, *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki.

MARZANO 2009 = CARLO MARZANO, *Un anonimo ricettario cinquecentesco (ms. London BL Egerton 1985)*, in ROBUSTELLI-FROSINI 2009, pp. 153-160.

MASI = VINCENZO MASI, *La parlata sabinese*, Rieti, Provincia di Rieti, 2009,

MATRANGA 2011 = VITO MATRANGA, *Concetti alimentari complessi e sistemi nominali in geografia linguistica*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

MAZZANTI 2014 = MAZZANTI 2014 = ANDREA MAZZANTI, *La cucina regionale italiana*, Venezia, ME Publisher (si cita il numero della ricetta).

MAZZUCHELLI 1763 = GIAMMARIA MAZZUCHELLI, *Gli scrittori d'Italia*, Brescia, Bossini.

MELDINI 2016 = PIERO MELDINI, *L'emergere delle cucine regionali: l'Italia*, in FLANDRIN-MONTANARI 2016.

MESSISBUGO 1549 = CRISTOFORO MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande, et apparecchio generale*, Ferrara, Giovanni De Buglhat e Antonio Hucher.

MESSISBUGO 1557 = CRISTOFORO MESSISBUGO, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorta di vivanda*, Venezia, Gioanne Padoano.

M.F. 1828 = ANONIMO, *La cucina casereccia*, Napoli, Giordano.

MICHEL 1996 = ANDREAS MICHEL, *Vocabolario critico degli ispanismi siciliani*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

MILANESI 2015 = LUIGI MILANESI, *Dizionario Etimologico della Lingua Siciliana*, s.l., Mnamon, 2015.

MINERVINI 2019 = FRANCESCO SAVERIO MINERVINI, *«Minestra maritata» e «olla podrida». Italia e Spagna nella cucina meridionale del tardo-Rinascimento*, in BENEDICT BUONO, M. MERCÉ LÓPEZ CASAS (a cura di), *Propter magnare creatus. Lengua literatura y gastronomía entre Italia y península Ibérica*. Actas del Congreso Internacional (Santiago de Compostela, 21-23 de septiembre de 2016), Santiago de Compostela, Imprenta Universitaria.

MÖHREN 2016 = Frankwalt MÖHREN, *Il* Libro de la cocina*: un ricettario tra Oriente e Occidente*, Heidelberg, Heidelberg University Publishing.

MONELLI 1935 = PAOLO MONELLI, *Il ghiottone errante: viaggio enogastronomico attraverso l'Italia*, Slow Food Editore (2016).

MONTANARI 2014 = MASSIMO MONTANARI, *Gusti del Medioevo: i prodotti, la cucina, la tavola*, Roma-Bari, Laterza.

MONTANARI 2015 = MASSIMO MONTANARI, *Mangiare da cristiani*, Milano, Rizzoli.

MONTI 1845 = VOCABOLARIO DIOCESI COMO

MONTINARO 2013 = ANTONIO MONTINARO, *Cola de Jennaro, Della natura del cavallo e sua nascita (Tunisi, 1479): edizione di un volgarizzamento dal* Liber marescalcie *di Giordano Ruffo*, Strasbourg, ELiPhi.

MONTUORI 2008 = FRANCESCO MONTUORI, *Lessico e camorra. Storia della parola, proposte etimologiche e termini del gergo ottocentesco*, Napoli, Fridericiana Editrice Universitaria, 2008.

MORGANA-DE MARTINO-STANCHINA 2016 = SILVIA MORGANA, DOMENICO DE MARTINO, GIULIA STANCHINA (a cura di), *L'italiano del cibo*, atti del convegno (Milano, 30 settembre-2 ottobre 2015), Firenze, Accademia della Crusca.

MORLICCHIO 2006 = ELDA MORLICCHIO, *Contatti linguistici: tedesco e Italoromània / Alpi orientali*, IN GERHARD E., GLESSEN M.D., SCHMITT C., SCHWEICKARD W. (a cura di), Romanische Sprachgeschichte, Berlino,Walter de Gruyter, 2006, Vol. 2.

MORMILE 1830 = CARLO MORMILE, *Le ffavole di Fedro, liberto d'Augusto, sportate n'ottava rimma napoletana*, Napoli, Tipografia della Società Filomatica.

MORPURGO 1890 = SALOMONE MORPURGO, *LVII ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologna, Zanichelli.

MORRI = A. MORRI , *Vocabolario romagnolo-italiano*, Faenza, Pietro Conti, 1840

MORTILLARO = VINCENZO MORTILLARO, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palermo, 1876-1881.

MUSSO 2007 = PASQUALE MUSSO, *Ricette di cucina in siciliano in una farmacopea del Cinquecento*, in CASTIGLIONE-RIZZO 2007.

MUZZARELLI 1982 = MARIA GIUSEPPINA MUZZARELLI, *Norme di comportamento alimentare nei libri penitenziali*, in «Quaderni medievali», 13 (1982), pp. 45-80.

NAVONE 1922 = GIULIO NAVONE, *Il dialetto di Paliano*, in «Studj romanzi», XVII (1922), 73-126.

NAZIONALE 1862 = *Il Nazionale, periodico politico e letterario*, a. I, n. 7.

NDDC = GERHARD ROHLFS, *Nuovo dizionario dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo, 1977.

NEBBIA 1820 = ANTONIO NEBBIA, *Il cuoco maceratese*, Bassano, Remondini.

NERESINI-RETTORE 2008 = FEDERICO NERESINI, VALENTINA RETTORE, *Cibo, cultura, identità*, Roma, Carocci.

NICHIL 2015 = ROCCO LUIGI NICHIL, *Il panzerotto. Dal Meridione con sapore*, in ARCANGELI 2015, pp. 207-211.

NIGRA 1901 = COSTANTINO NIGRA, *Note etimologiche e lessicali (Quinta serie)*, in «Archivio glottologico italiano», vol. XV (1901), pp. 492-510.

NIGRO 1989 = MICHELE NIGRO, *Primo dizionario etimologico del dialetto cilentano*, Agropoli, Edizioni C.G.M.

NITTOLI 1873 = SALVATORE NITTOLI, *Vocabolario di varî dialetti del Sannio*, Napoli, Vincenzo Basile.

PACCAGNELLA 2000 = LUCIANO PACCAGNELLA, *La comunicazione al computer*, Bologna, il Mulino.

PACE 1949 = BIAGIO PACE, *Arte e civiltà della Sicilia antica: Barbari e Bizantini*, Milano, Società editrice Dante Alighieri.

PACICHELLI 1685 = GIOVAN BATTISTA PACICHELLI, *Memorie de' viaggi per l'Europa Christiana*, Napoli, Regia Stamperia, IV, I.

PALMA 1881 = FRANCESCO PALMA, *Principe dei cuochi o la vera cucina napoletana*, Napoli, Eschena [forse seconda ed. di G.L., *La vera cucina napoletana*, Napoli, Eschena, 1875.

PANTERA 1614 = PANTERO PANTERA

PASQUALINO 1790 = MICHELE PASQUALINO, *Vocabolario etimologico siciliano*, 5 voll., Palermo, 1785-1795.

PAT 2020 = VENTESIMA REVISIONE DELL'ELENCO DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (al link: https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15132 - ultima consultazione 13-03-2021).

PELAEZ 1928 = MARIO PALAEZ, *Un nuovo testo dei 'Bagni di Pozzuoli' in volgare napoletano*, in «Studi Romanzi», XIX (1928), pp. 47-134.

PELLEGRINI 1972 = GIOVAN BATTISTA PELLEGRINI, *Gli arabismi nelle lingue neolatine*, Brescia, Paideia ed., 2 voll. 1972.

PENTA DE PEPPO 2011 = MARINELLA PENTA DE PEPPO, *Cucina napoletana*, Rimini, Idea Libri.

Pesaro, Museo della marineria.

PETRINI 1976 = GIOVAN BATTISTA BASILE, *Lo cunto de li cunti overo Lo trattenimiento de peccerille*, *Le muse napolitane e le lettere*, a cura di MARIO PETRINI, Bari, Laterza.

PETROLINI 2009 = GIOVANNI PETROLINI, Gnocchi, gnocche *e* maccheroni. *Nuove letture*, in ROBUSTELLI-FROSINI, pp. 513-529.

PETRONIO 1592 = ALESSANDRO TRAIANO PETRONIO, *Del viver delli romani*, Roma, Domenico Basa.

PETTENATI 1962 = GASTONE PETTENATI, *Caciocavallo*, in «Lingua Nostra», 23 (1962), p. 123.

PFISTER-LUPIS 2001 = MAX PFISTER, ANTONIO LUPIS, *Introduzione all'etimologia romanza*, Soveria Mannelli, Rubbettino.

PIGNATARO 2014 = Luciano Pignataro, *Le ricette del Cilento*, Sarno, Edizioni dell'Ippogrifo.

PIGNATARO 2014 = LUCIANO PIGNATARO, *Le ricette del Cilento*, Sarno, Edizioni dell'Ipogrifo.

PISANELLI 1583 = BALDASSARRE PISANELLI, *Trattato della natura*, Roma, Bartholomeo Bonfadino e Tito Diani.

PISCOPO 1717 = ANIELLO PISCOPO, *Lo mbruoglio d'ammore*, Velletri, s.e. Link al testo: http://www.operabuffaturchini.it/operabuffa/libretti/MbruoglioAmmore-0.jsp.

PITRÈ 1870 = GIUSEPPE PITRÈ, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano* (ristampa anastatica), Bologna, Forni Editore, vol. II.

PITRÈ 1928 = GIUSEPPE PITRÈ, *Supplemento ai dizionari siciliani*, in «Studi Glottologici Italiani», VIII (1928), pp. 1-119.

POLA 2009 = MARIO POLA, *Tra cielo e terra: religione e magia nel mondo rurale della Valnerina*, Foligno, Edicit.

POLITI 1614 = ADRIANO POLITI, *Dittionario toscano compendio del vocabolario della Crusca*, Roma, Angelo Ruffinelli, 1614.

PRANTERA-MADDALON 2006 = NADIA PRANTERA, MARTA MADDALON, *Tendenze del repertorio italiano. Ancora sul mistilinguismo*, in «Rivista italiana di dialettologia» 30 (2006), pp. 3-22.

PRATI 1948 = ANGELICO PRATI, *Capriata e capirotada*, in «Lingua nostra» 9 (1948), pp. 72-73.

PREGNOLATO 2019 = SIMONE PREGNOLATO, *Il «più antico» ricettario culinario italiano nel codice Riccardiano 1071. Appunti preliminari, nuova edizione del testo e Indice lessicale*, in *Tra filologia, erudizione e linguistica. Per Giuseppe Frasso, cinque giovani allievi*, «StEFI. Studi di Erudizione e di Filologia Italiana», VIII (2019), pp. 219-323.

PREZZOLINI 1958 = GIUSEPPE PREZZOLINI, *Maccheroni & Co,*, Milano, Longanesi.

PROPP 1963 = VLADIMIR J. PROPP, *Russkie agrarnie prazdniki*, Leningrad (trad. it. *Le feste agrarie russe*, Bari, Dedalo, 1978).

RAMUSIO 1565 = GIOVAN BATTISTA RAMUSIO, *Navigationi e viaggi*, vol. 3, Venezia, Stamperia De' Giunti.

RAPISARDA-SPADARO-MUSSO 2007 = STEFANO RAPISARDA, CARMELO SPADARO DI PASSANITELLO, PASQUALE MUSSO, *Il «Ricettario di cucina» di San Martino delle Scale (Palermo Biblioteca comunale, 3qqb151). Edizione e studio*, in «Bollettino del Centro di studi filologici e linguistici siciliani» 21 (2007), pp. 243-321.

RAVENNA 1836 = B. RAVENNA, *Memorie storiche della città di Gallipoli*, Napoli, Raffaele Miranda.

RAVENNA 1836 = B. RAVENNA, *Memorie storiche della città di Gallipoli*, Napoli, Raffaele Miranda.

REMOTTI 2007 = FRANCESCO REMOTTI, *Prima lezione di antropologia* [11ª ed.], Roma-Bari, Laterza.

REP = ANNA CORNAGLIOTTI, *Repertorio etimologico piemontese*, Torino, Centro Studi Piemontesi, 2015.

REW = WILHELM MEYER-LÜBKE, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Winter, 1935.

RIBONI-CORONA 2017 = GIORGIA RIBONI, ALESSANDRA CORONA, *Tradizioni culinarie e comunicazione glocale*, in BAJINI-CALVI-GARZONE-SERGIO 2017, pp. 109-134.

ROBUSTELLI-FROSINI 2009 = CECILIA ROBUSTELLI, GIOVANNA FROSINI (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana.* Atti del VI convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), Firenze, Franco Cesati.

ROCCELLA 1970 = Remigio Roccella, *Vocabolario della lingua parlata in Piazza Armerina*, Caltagirone, Bartolomeo Mantelli Editore.

ROCCO 1853 = EMMANUELE ROCCO, *Il franfelliccaro*, in FRANCESCO DE BOURCARD (a cura di), *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, Napoli, Gaetano Nobile, 1853, vol. I.

ROCCO 1853 = EMMANUELE ROCCO, *Il franfelliccaro*, in *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, a cura di FRANCESCO DE BOURCARD, 2 voll, Napoli, Gaetano Nobile, pp. 27-30.

ROCCO 1866 = EMMANUELE ROCCO, *Le feste di Pasqua*, in FRANCESCO DE BOURCARD (a cura di), *Usi e costumi di Napoli e contorni*, vol. 2, Napoli, Marotta, pp. 271-275.

ROCCO 1866 = EMMANUELE ROCCO, *Le zeppole*, in *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, a cura di FRANCESCO DE BOURCARD, 2 voll, Napoli, Gaetano Nobile, pp. 237-241.

ROCCO 1866 = EMMANUELE ROCCO, *Le zeppole*, in *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, a cura di FRANCESCO DE BOURCARD, 2 voll., Napoli, Gaetano Nobile, pp. 237-241.

ROCCO 1882 = EMMANUELE ROCCO, *Vocabolario del dialetto napolitano*, Napoli, Bernardo Ciao, 1882.

ROHLFS 1966-69 = GERHARD ROHLFS, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, 3 voll., Torino, Einaudi.

ROHLFS 1966-69 = GERHARD ROHLFS, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, 3 voll., Torino, Einaudi.

ROHLFS 1988 = GERHARD ROHLFS, *Dialetti e grecità del Cilento*, in ID., *Studi linguistici sulla Lucania e sul Cilento*, Galatina, Congedo Editore, pp. 78-118.

ROMANO 2015 = MILENA ROMANO, *Il provolone. Un emblema del tricolore nel mondo*, in ARCANGELI 2015, pp. 252-255.

ROMOLI 1560 = DOMENICO ROMOLI, *La singolare dottrina*, Venezia, Michele Tramezzino.

ROMOLI 1587 = DOMENICO ROMOLI, *La singolare dottrina*, Venezia, Domenico Farri.

ROSSELLI 1626 = GIOVANNI DE' ROSSELLI, *Epulario il quale tratta del modo di cucinare ogni carne, uccelli e pesci d'ogni sorte*, Venezia, Angelo Righettini.

ROSSELLO 1580 = TIMOTHEO ROSSELLO, *La seconda parte de secreti universali in ogni materia*, Venezia

ROSSETTI 1583 = GIOVAN BATTISTA ROSSETTI, *Dello scalco*, Ferrara, Domenico Mammarello.

ROSWEYDI 1628 = HERIBERT ROSWEYDE, *Vitae Patrum*, Anversa, Officina Plantiniana.

RUFFINO 1995 = GIOVANNI RUFFINO, *I pani di Pasqua in Sicilia. Un saggio di geografia linguistica e etnografica*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

RUFFINO-BERNARDI 2000 = GIOVANNI RUFFINO, NARA BERNARDI, *Per una ricerca sulla cultura alimentare e sul lessico gastronomico in Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

RUFFINO-SOTTILE 2015 = GIOVANNI RUFFINO, ROBERTO SOTTILE, *Parole migranti tra Oriente e Occidente*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

RUSCELLI 1558 = GIROLAMO RUSCELLI, *De' secreti del reverendo donno Alessio Piemontese*, Lione, Theobaldo Pagano.

RUSSO 1913 = FERDINANDO RUSSO, *Il poeta napoletano Velardiniello e la festa di S. Giovanni a mare*, Roma, Modernità.

SABATINI 2015 = FRANCESCO SABATINI, *Riflessi linguistici della dominazione longobarda nell'Italia mediana e meridionale*, in CARLO EBANISTA, MARCELLO ROTILI (a cura di), *Aristocrazie e società tra tradizione romano-germanica e Alto Medioevo*. Atti del Convegno internazionale di Studi (Cimitile-Santa Maria Capua Vetere, 14-15 giugno 2012), Cimitile, Tavolario Edizioni, pp. 353-441.

SACCHI 1508 = BARTOLOMEO SACCHI, *De honesta voluptate & valitudine vulgare*, Venezia, s.n.

SALANI 2013 = MASSIMO SALANI, *A tavola con le religioni*, Bologna, Edizioni Dehoniane.

SALVADORI = G.B. SALVADORI, VOCABOLARIO DEL DIALETTO DI RONCONE, Comune di Roncone.

SALVIONI 1910 = CARLO SALVIONI, *P. Rolla*, Spicilegium *di G. Scoppa (Salvioni)*, in «Revue de Dialectologie Romane» (1910), pp. 395-401.

SANT'ALBINO = VITTORIO DI *SANT'ALBINO*, *Grande dizionario piemontese italiano*, Torino, Società l'Unione Tipografica-Editrice, 1859.

SANTINI 1604 = GIUSEPPE SANTINI, *Ricettario medicinale*, Serravalle di Venezia, Marco Claseri.

SARNELLI 1986 = POMPEO SARNELLI, *Posilecheata*, a cura di ENRICO MALATO, Roma, Benincasa, 1986.

SAVINI 1881 = GIUSEPPE SAVINI, *La grammatica ed il lessico del dialetto teramano*, Torino, Ermanno Loescher.

SCANZANO 2000 = MICHELE SCANZANO, *Dizionario dialettale di Andretta*, Lioni, Rotostampa, 200?.

SCAPPI 1570 = BARTOLOMEO SCAPPI, *Opera*, Venezia, Michele Tramezzino.

SCHIAFFINI 1924 = ALFREDO SCHIAFFINI, *La diffusione e l'origine di fidelli «vermicelli», fidelini «capellini»*, in «Archivum Romanicum», 8 (1924), pp. 294-301.

SCHIAPPA 2016 = PASQUALE SCHIAPPA, *Il piccolo dizionario del dialetto mondragonese, con note di grammatica storica*, Villa Literno, Ital Stampa.

SCHIFFMAN-WISENBLIT 2015 [11] = LEON G. SCHIFFMAN, JOSEPH L. WISENBLIT, *Consumer Behavior*, Harlow, Pearson Education Limited [undicesima edizione].

SCHWARZE 2017 = SABINE SCHWARZE, *«Come stiamo a lingua?... Risponde il linguista». La divulgazione del sapere linguistico nelle cronache linguistiche fra gli anni 1950 e il Duemila*, in «Revue d'idéologies linguistiques», 5 (2017), pp. 108-131.

SCOBAR 1519 = LUCIO CRISTOFORO SCOBAR, *Il 'Vocabolario Siciliano-Latino' di Lucio Cristoforo Scobar. Moderna edizione*, a cura di ALFONSO LEONE, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani, 1990.

SELLA 1944 = PIETRO SELLA, *Glossario latino-italiano. Stato della chiesa, Veneto, Abruzzi*, Città del Vaticano, Biblioteca apostolica vaticana.

SEPPILI 1994 = TULLIO SEPPILLI, *Per una antropologia dell'alimentazione. Determinazioni, funzioni e significati psicoculturali della risposta sociale a un bisogno biologico*, in «La Ricerca Folklorica», 30 (1994), pp. 7-14.

SERENI 1998 = EMILIO SERENI, *I napoletani da* mangiafoglia *a* mangiamaccheroni. *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Lecce, Argo.

SERENI 2015 = EMILIO SERENI, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno. I napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, Napoli, Dante e Descartes [pubblicato per la prima volta in «Cronache meridionali» nn. 4, 5 e 6 (1958)].

SERRA 2000 = ANNA e PIERO SERRA, *Antica cucina della Campania*, Pozzuoli, Salvatore Di Fraia.

SERVENTI-SABBAN 2000 = SILVANO SERVENTI, FRAÇOISE SABBAN, *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, Bari, Laterza.

SESSA 1998 = MICHELINA SESSA, *L'abbazia della Ss. Trinità di Cava tra produzione, consumo e commercio alimentare (secoli XI-XVIII)*, in CARUCCI-BUTTAZZO 1998, pp. 1924-1943.

SGROI 2009 = SALVATORE CLAUDIO SGROI, *Un aggettivo dell'alimentazione misconosciuto e i paradigmi derivazioni di* burro *e* butirro, pp. 583-602.

SILANO 2005 = OTTAVIANO SILANO, *Dizionario del dialetto Villanovese*, Grottaminarda, Delta3.

SILVESTRI 1969 = DOMENICO SILVESTRI, *La base tematica* *ḱăm-*'bastone e simili' *e le sue continuazioni dialettali*, in «Italia dialettale» 32, 1969, pp. 41-62

SILVESTRI-MARRA-PINTO 2002 = DOMENICO SILVESTRI, ANTONIETTA MARRA, IMMACOLATA PINTO (a cura di), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Atti dell'omonimo Convegno Internazionale, Napoli 13-16 ottobre 1999, Napoli, Università «L'Orientale», Quaderni di AIΩN.

SOMMA 1810 = MICHELE SOMMA, *Nuovo Libro per imparare la pratica di fare ogni sorte di dolci, confetture, e sciruppate, per le spezierie manuali*, Napoli, Stamperia Pergeriana.

STAIBANO 1875 = LUIGI STAIBANO, *La pastorizia della provincia di Salerno*, in «L'Agricoltura italiana», vol. 2 (1875), pp. 491-495.

STIGLIOLA 1699 = *L'Eneide di Virgilio marone trasportato in ottava rima napoletana da Giancola Sitillo*, 4 voll., Napoli, Porcelli, 1784.

STROMBOLI 2013 = GIOVAN BATTISTA BASILE, *Lo cunto de li cunti, overo lo trattenemiento de' peccerille*, 2 voll., a cura di CAROLINA STROMBOLI, Roma, Salerno Editrice.

STROMBOLI 2017 = CAROLINA STROMBOLI, *Le parole del* Cunto. *Indagini sul lessico napoletano del Seicento*, Firenze, Cesati.

SÜTHOLD 1994 = MICHAEL SÜTHOLD, *Ein unveröffentlichtes Manuskript aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz.

THOMASSEN 1998 = HELGA THOMASSEN, Alla marinara, alla marengo*: il tipo di sintagma lessicalizzato che viene costruito con* alla, in GIOVANNI RUFFINO (a cura di), *Atti del XXI Congresso Internazionale di Linguistica e Filologia Romanza*, Palermo, 18-24 settembre 1995, Niemeyer, Tübingen, III, pp. 945-957.

TESIO-PENNAROLI 2009 = TESIO-PENNAROLI 2009 = GIOVANNI TESIO, GIULIA PENNAROLI, *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*. Atti del Convegno internazionale di studi (Vercelli-Pollenzo, 15-17 marzo 2007), Torino, Centro Studi Piemontesi.

TETI 1976 = VITO TETI, *Il pane, la beffa e la festa. Cultura alimentare e ideologia dell'alimentazione nelle classi subalterne*, Firenze, Guaraldi.

TETI 1999 = VITO TETI, *Il colore del cibo. Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterranea*, Maltemi Editore, Roma.

TETI 2015a = VITO TETI, *Il cibo che verrà*, Einaudi, Torino.

TETI 2015b = VITO TETI, *La dieta mediterranea: realtà, mito, invenzione*, in M. SALVATI, L. SCIOLLA (a cura di), *L'Italia e le sue regioni. L'età repubblicana*, Istituto dell'Enciclopedia Italiana Treccani, vol. 3, pp. 447-466.

TETI 2017 = VITO TETI, *Le culture alimentari del Mediterraneo: tradizione e invenzione*, in «Parolechiave» 2 (2017), pp. 161-172.

TIRABOSCHI 1873 = VOCABOLARIO BERGAMASCO

TLFi = *Trésor de la langue française informatisé* (consultabile all'indirizzo http://atilf.atilf.fr/).

TLIO = *Tesoro della lingua italiana delle origini* (consultabile all'indirizzo http://tlio.ovi.cnr.it/).

TLL = Thesaurus linguae Latinae (versione digitale all'indirizzo: http://publikationen.badw.de/en/thesaurus/lemmata).

TONINI 1862 = LUIGI TONINI, *Storia civile e sacra di Rimini*, vol. 3 [*Rimini nel XIII secolo*], Rimini, Malvolti ed Ercolani.

TORTORELLI 1979 = EMANUELE TORTORELLI, *I nomi della pasta in Puglia e Basilicata : regionalismi e terminologia e terminologia industriale*, in ELISABETTA ALBANESE, MARIATERESA COLOTTI, GIOVA BATTISTA MANCARELLA (a cura di), *Italiano regionale in Puglia e Basilicata: problemi di ricerca e classificazione*, pp. 87-124.

TRAINA 1868 = ANTONIO TRAINA, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano*, Palermo, G. P. Lauriel.

TROPEA 1976 = GIOVANNI TROPEA, *Di alcuni italianismi gastronomici nel lessico anglo-americano*, in «Archivio glottologico italiano», 66 (1976), pp. 251-256.

TROVATO-LANAIA 2011 = SALVATORE TROVATO, ALFIO LANAIA, *Vocabolario-atlante della cultura alimentare nella "Sicilia Lombarda"*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

UGOCCIONI-RINALDI = NICOLETTA UGOCCIONI, MARCELLO RINALDI, *Vocabolario del dialetto di Todi e del suo territorio*, Todi, Amministrazione comunale, 2001.

UGONE1866 = CASIMIRO RUGGIERO UGONE (pseud. di Andrea Perrucci), *La cantata de' pastori ossia il vero lume tra l'ombre*, Napoli, Giuseppe e Vincenzo D'Ambra, 1866.

VACCARO 2015 = GIULIO VACCARO, *«Piatti singolarmenti appetitosi e scevri di anodine delicatezze». La cucina tra i lessici dell'Ottocento e la* Guida gastronomica d'Italia, in «il 996» a. 13, n. 1, pp. 133-155.

VALENTI 2011 = IRIDE VALENTI, *Gallicismi nella cultura alimentare della Sicilia*, Palermo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani.

VALENTINO 1783 = BIASO VALENTINO, *La fuorfece*, 2 voll., Napoli, Giuseppe Maria Porcelli.

VALLONE 2004 = GIUSEPPE VALLONE, *Dialettevole: dizionarietto etimologico torrese*, Torre Orsaia, UPC.

VASARI 1966 = GIORGIO VASARI, *Le vite de' più eccellenti pittori scultori e architettori*, ed. a cura di R. Bettarini, P. Barocchi, Firenze, Sansoni.

VASCELLO 2006 = PAOLO VASCELLO, *Linguario del dialetto morconese: (frammenti di civiltà linguistica del Sannio)*, Morcone, Biblioteca Comunale E. Sannia

VDS = GERHARD ROHLFS, *Vocabolario dei dialetti salentini*, I-III, München, Verlag der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, 1956-1961.

VECCHIO 1997 = RAFFAELE VECCHIO, *Parlà-m lu ndialè-tt: il caggianese antico*, Salerno, Cantelmi.

VIALARDI 1845 = GIOVANNI VIALARDI, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetturería*, Torino, G. Favale e C., 1854.

VIDOSSI 1938 = GIUSEPPE VIDOSSI, *Appunti sulle denominazioni dei pani e dolci casarecci in Italia*, in «Archivio glottologico italiano», 30 (1938), pp. 69-109.

VINCIGUERRA 2018 = ANTONIO VINCIGUERRA, *Il* Vocabolario del dialetto napolitano *di Emmanule Rocco. Studio ed edizione critica della parte inedita F-Z*, Tesi di dottorato, Università degli Studi di Firenze, tutore: prof. Massimo Fanfani (anni 2011-2013).

VITALE 2018 = GIULIANA VITALE, *Il cibo nella Napoli del Quattrocento. Tra rappresentazione politica e cetuale e nel dibattito suntuario e sanitario*, in in «Archivio storico per le province napoletane», CXXXVI (2018), Atti del Convegno su *Cibo, territorio e soclialità. L'alimentazione nel territorio campano fra vita quotidiana e rappresentazioni* (Napoli-Avellino, 22-24 giugno 2017), pp. 27-42.

VITOLO 2008 = Giuseppe Vitolo, *Analisi di alcuni termini afferenti all'alimentazione di area mediterranea*, in «Rassegna del Centro di cultura e storia amalfitana», 35 (2008), pp. 213-220.

VS = *Vocabolario siciliano*, fondato da GIORGIO PICCITTO, poi diretto DA GIOVANNI TROPEA – SALVATORE CARMELO TROVATO, I-V, Catania-Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani, 1977-2002.

VSES = ALBERTO VARVARO, *Vocabolario storico-etimologico del siciliano*, I-II, Palermo-Strasbourg, Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani-Editions de linguistique et philologie, 2014.

WAGNER 1996 = MAX LEOPOLD WAGNER, *La vita rustica della Sardegna riflessa nella lingua*, saggio introduttivo e trad. a cura di GIULIO PAULIS, Nuoro, Ilisso [tit. originale: *Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache. Kulturhistorisch-sprachliche Untersuchungen*].

ZACCHEO-PASQUALI = LUIGI ZACCHEO, FLAVIA PASQUALI, *Il dialetto di Sezze*, Sezze, Centro studi archeologici, 1976.

ZANAZZO 1907-10 = GIGGI ZANAZZO, *Tradizioni popolari romane*, 3 voll., Bologna, Forni Editore.

ZANINIDEVITA 2009 = ORETTA ZANINI DE VITA, *Encyclopedia of pasta*, Berkeley, University of California Press.

ZAPPULLO 1608 = MICHELE ZAPPULLO, *Sommario Istorico*, Napoli, Giacomo Carlino e Costantino Vitale.

ZECCHINO 2015 = MARIO ROSARIO ZECCHINO, *La gestione dei beni fiscali da parte di Federico II di Svevia: il* Quaternus excadenciarum Capitinate, tesi di dottorato

dell'Università di Bologna "Alma Mater Studiorum", relat. Prof.ssa Anna Laura Trombetti Budriesi, 2015.

ZUCCA U STUK 2000 = GIAN DOMENICO ZUCCA U STUK, *Spulci gergali al «Panzini» 1950*, in «Lares» 66, 1 (2000), pp. 37-153.