NOMI DEL PANE	STORIA DELLA PAROLA	DEFINIZIONE DEL DIZIONARIO
BOZZA 	La tradizione contadina racconta fatti ed episodi legati alla grande fatica del “fare il pane”. Nottetempo donne, bambini e, talvolta, anche uomini, perché servivano braccia robuste, si affaccendavano nelle madie per impastare acqua, farina, lievito, l’alchimia base per il pane. L’operazione avveniva periodicamente e il lavoro era molto faticoso perché si preparava il pane per tante persone, considerato il “nutrito” nucleo familiare. A lievitazione avvenuta, bisognava dare una forma al pane; quando si aveva poco tempo si dava ad esso solo una forma abbozzata: una bozza appunto.	Nome d’una forma di pane (se piccola, *bozzetta*), detta così perché non ha forma ben definita ma appena abbozzata. Dim. **bozzétta**.

CIABATTA 	Avendo una forma lunga e piatta, ricorda la forma della ciabatta.	• Filone di pane piuttosto largo e schiacciato. • Tipo di pane lungo e largo - forma di pane oblunga e schiacciata. • Forma di pane schiacciata croccante e oblunga.
CUCULO 	Era il pane di Pasqua, con una forma ad intreccio o a nodo, che si regalava come dono augurale per i bambini. Avendo nel mezzo o in alto un uovo che diventava sodo durante la cottura, rappresenta il primo uovo di Pasqua del passato. La Domenica delle Palme si portava in chiesa per farlo benedire e la mattina di Pasqua lo si poteva assaggiare. I bimbi più fortunati avevano anche l'onore di poter far rompere il guscio dell'uovo del cuculo o del cuculicchio allo stesso sacerdote con il martelletto sacro usato per aprire la porta della Chiesa nella cerimonia di inizio della Settimana Santa. (Racconti degli anziani e tradizioni popolari)	Tipico pane calabrese; lo si prepara durante il periodo pasquale.

FRUSTA 	Questa particolare forma di pane ha assunto questo nome perché somiglia ad un frustino, poteva essere facilmente tenuto anche con una sola mano e mangiato anche stando a cavallo. Era sottile e facile da tagliare anche senza un punto d'appoggio (tagliere), comodissimo per chi viaggiava o lavorava nei campi.	• Pane in forma di filoncino allungato e sottile. • (region. tosc.) forma di pane lunga e sottile dim. Frustina (Garzanti) deriva da *Frustare* lat. tardo *fustāre* 'bastonare', deriv. di *fŭstis*'bastone'. • region. Forma di pane allungato dim. ⇨ frustìno m.
PANE AZZIMO 	Secondo noi ragazzi è il pane che si preparava senza lievito. Era semplice, veloce e facile da preparare. La Bibbia ci racconta, invece, una possibile origine dell'uso del pane azzimo. Circa 2000 anni fa ogni città della Palestina aveva il suo fornaio; nella sua bottega, affacciata sulla strada, impastava e cuoceva piccoli pani lievitati fatti con grano macinato di giorno in giorno, perché il pane preparato con farina fresca era più buono. Il forno usato dagli Ebrei era identico a quello egizio, ma di piccole dimensioni perché la legge ne imponeva la distruzione nel caso	• **Azzimo** (o **àżimo**) agg. [dal gr. *ἄζυμος*, comp. di*ἀ-* priv. e *ζύμη* «lievito»; lat. tardo ***azȳmus***]. – Non fermentato, fatto senza lievito: *pasta azzima*. In partic., pane a. (o *azzimo* s. m.), il pane di farina impastato senza lievito, usato dagli ebrei durante la Pasqua (detta perciò *Pasqua degli a.* o assol. *gli a.*), e dai cristiani di rito latino nella celebrazione della messa. • senza lievito né sale, usato dagli ebrei come cibo rituale • pane del dolore



vi fosse caduto sopra qualcosa di impuro. Il pane, infatti, per gli Ebrei aveva un valore sacro e trascendente, e un significato particolare aveva il pane azzimo, che mangiavano durante la Pasqua. Gli Ebrei erano stati schiavi in Egitto e, come si narra nella prima parte della Bibbia, erano fuggiti da quel paese in cerca di una nuova terra, guidati da Mosè. Prima di intraprendere il viaggio che li avrebbe condotti fino alla terra promessa, la Palestina, non avevano avuto il tempo di far lievitare il pane secondo l'uso egizio; così avevano mangiato focacce azzime, cioè fatte di pasta non lievitata. In ricordo del pane mangiato durante l'esodo dall'Egitto, gli Ebrei, per tutta la settimana di Pasqua, non mangiavano (e non mangiano ancora oggi) pane lievitato.

PANE DEGLI ANGELI 	L'espressione ‘pane degli angeli’ ricorre in Dante e si è discusso molto sul suo significato. Dante oppone ‘lo pane de li angeli’ al cibo materiale; pertanto lo ritiene nutrimento intellettuale, e lo estende al sapere in genere, cioè alle conoscenze naturali e rivelate. L'espressione letterariamente ha la sua prima fonte nella traduzione volgata del Salmo 77, in cui l'espressione indica la manna che il Signore diede agli Ebrei affamati nel deserto. In seguito prese i significati più diversi in quanto cibo degli uomini sulla terra.	• Nel linguaggio eccles. e mistico, *p. celeste*, *p. degli angeli*, *p. eucaristico*, l’ostia consacrata, l’Eucaristia; *il sacrificio del vino e del p.*, la messa, in cui si celebra il sacramento dell’Eucaristia nelle sue due specie. • Nel linguaggio dei mistici, la vera sapienza, di origine divina, che costituisce il nutrimento dell’anima: *Oh beati quelli pochi che seggiono a quella mensa dove lo pane degli angeli si manuca!* – Dante, *Convivio I,7*.
PANE KAMUT 	Il nome di fantasia *kamut* si riferisce al *frumento orientale* o *grano grosso* o *khorasan*, e suggerisce tempi lontanissimi. C’è , infatti, chi chiama questa varietà il “grano del faraone” perché i suoi semi sarebbero stati ritrovati a metà Ottocento in una tomba egizia e inviati negli Stati Uniti. In realtà è originario della fascia compresa tra l’Anatolia in Turchia e l’Altopiano iranico	

	(*Khorasan* è il nome di una regione dell'Iran, dove viene ancora coltivato) e verso il XVII secolo si è diffuso sulle sponde del Mediterraneo orientale. Un tipo di grano*khorasan* è ancora coltivato, se pure marginalmente, in Lucania, nel Sannio e in Abruzzo.	
PITTA 	Tipo di pane soffice a forma di ciambella bassa. Il suo nome dipende dalla forma appiattita, probabilmente perché si otteneva da un residuo di impasto che non era sufficiente per fare una forma di pane normale, ma bastava per una piccola formella schiacciata che a volte presenta anche un buco nel mezzo come una ciambella.	• Pane, impastato di farina, pasta lievitata e morbida. • pane piatto. • la pitta è un tipico pane calabrese dalla forma ovale e piatta che si prepara con lo stesso impasto del pane e poi viene cucinato nel forno a legna.

SFILATINO 	Era una forma di pane piccola da trasportare facilmente. Il termine ci suggerisce la storia di un gran filone di pane che, non potendo passare dalla "bocca" stretta del forno per essere cotto per intero, venne sfilato o sfilettato in tante forme simili ma più piccole.	• Pane in forma sottile e allungata, del peso di circa 100-150 grammi; filoncino. • (region. centr.) pane di forma allungata e sottile **Etimologia:** ← deriv. di *filo*, col pref. *s-*; cfr.*filone*[1]. **Filone:** pane di forma lunga e affusolata, di medio o grande formato **Etimologia:** ← propr. accr. di *filo*, nel sign. di 'corpo sottile e allungato'. • region., fam. Forma di pane sottile e allungata SIN. **Filoncino**
TORTANO 	In Calabria, nella provincia di Cosenza, il tortano ha una forma di corona intrecciata a cui si uniscono delle uova che diventano sode durante la cottura. Generalmente si usa nel periodo pasquale e viene offerto a chi impersona i discepoli nella cerimonia della lavanda dei piedi dell'Ultima cena. La forma intrecciata ricorda un abbraccio tra fratelli.	Tipico pane campano fatto con pasta di pane arrotolato ripieno di salumi e formaggi