| NOMI DEL CIBO | DEFINIZIONE DELLA CLASSE | DEFINIZIONE DEL DIZIONARIO |
|---|---|---|
| **AGNOLOTTO**<br> <br><br> | Tipo di pasta ripiena originaria del Piemonte. | Verosimilmente da *agnelotti*, per la forma ad anello che si dà loro in Toscana e altrove, ripiegandoli intorno al dito medio o all'indice. Questa etimologia è confermata dalla variante *anolini*, che risale al latino *anulus* 'anello'.<br>Pare molto probabile che il nome originario sia anolini e che agnolotti sia d'introduzione recente.<br><br>L'origine del nome è incerta: la tradizione popolare identifica in un cuoco monferrino di nome Angiolino, detto *Angelot*, la formulazione della ricetta. in seguito la specialità di *Angelot* sarebbe diventata l'attuale **agnolotto**.<br>Un'altra teoria fa derivare il nome dal dialetto piemontese *anulòt* che era un ferro adoperato per tagliare questa pasta a forma di anello, che a detta di alcuni era appunto la forma primitiva che assunsero gli agnolotti. |

**FRICASSEA**

La ricetta originale della fricassea prevede che la carne venga tagliata a pezzetti, cotta in un tegame a lungo con vino, burro ed erbe aromatiche e poi insaporita con una salsa a base di uovo e limone.

Spezzatino di vitello o di altra carne, cotto in salsa d'uovo e limone, variamente aromatizzato (l'uovo viene buttato a fuoco spento, appena prima di servirla).
Più genericamente il termine si utilizza per descrivere una varietà di piatti stufati, fatti con pollame o carni bianche.
Il termine *fricassée* (1490) propriamente è participio passato di *fricasser* 'cuocere in salsa', di etimologia incerta.

**fricassèa** dal *fr.* FRICASSÉE p. p. di FRICASSER *preparare la carne a pezzetti e farla cuocere in una salsa*, che il Diez riporta al germanico: *got.* friks, *a. a. ted.* frëh *avido* [forse perché tale vivanda è atta ad eccitare l'avidità e l'appetito], a cui potrebbe allora legarsi a più ragione il *mod. prov.* fricaud *ghiotto*, *delizioso*, fricot *banchetto* ecc. Però sembra più semplice ed omogeneo al significato, sulle orme del Mahn e del Littré, derivare dal *bass. lat.* FRÍXA (*class.* frixúra) *frittura* [da FRÍ-

In senso figurato, **fricassea** indica anche una mescolanza confusa di cose varie, o di persone. Giuseppe Giusti scriveva: *Ribolle in lurida/fogna plebea/del basso popolo/la fricassea*.

| | | |
|---|---|---|
| **MORZELLO (o MORSELLO)**<br> | Pranzo che il contadino portava nei campi. | Pezzetto (soprattutto di cibo), bocconcino.<br>In realtà il **morsello** o **morzello** (*u' morzeddhu* in dialetto catanzarese) è l'autentico piatto forte della cucina calabrese, conosciuto un po' ovunque e unico nel sapore e nell'aroma, ottenuto dalla cottura delle interiora e della carne del vitello nel sugo.<br>Le origini del **morzello** sono da ricercarsi nell'area delle città di Catanzaro, Tiriolo e Taverna, anche se il nome della pietanza sembra derivare dallo spagnolo *muerzo*. |
| **PASTICCIO DI MACCHERONI**<br> | Vivanda calabrese, ma presente in quasi tutte le regioni italiane, preparata mescolando in modo non uniforme i maccheroni con vari elementi, quali uova, formaggio, salame, carne tritata, poi cotta al forno.<br>Questo piatto è detto **pasticcio** forse perché la preparazione risulta mal eseguita, ma il risultato è molto saporito. | • Pietanza cotta al forno, variamente composta, per lo più rivestita da una crosta di pasta.<br>• Pasta cotta al forno con ripieno di carni.<br>• Tipo molto diffuso di pasta alimentare condita con salsa, formaggio e arricchita con uova e carne tritata.<br><br>**Timballo**, **sformato**, **tortino** sono sinonimi di questo piatto. |

| | | |
|---|---|---|
| **SOFFRITTO**<br> | Misto di verdure da friggere prima di aggiungere la salsa di pomodoro. | **soffritto** s. m. [part. pass. di soffriggere]. – battuto di cipolle, prezzemolo, sedano, carote, ecc., talvolta con l'aggiunta di lardo o pancetta o prosciutto, fatto rosolare a fuoco lento con olio o burro per preparare il sugo o per cuocervi poi carni, verdure o altre vivande. |
| **TIMBALLO**<br> | Pasta o riso cotta al forno in uno stampo.<br>In Campania viene chiamato *ruoto*. | Preparazione gastronomica che propriamente dovrebbe essere cotta nell'omonimo stampo ma che più genericamente consiste di uno sformato di pasta o di riso, condito a strati di ragù vari e avvolto in una crosta di pasta frolla (o anche, spesso, collocato in una tortiera o altro recipiente); regionalmente il nome è dato, per es., al pasticcio di maccheroni o di lasagne, e al sartù di riso. |

| NOMI DEL CIBO | DEFINIZIONE DEL DIZIONARIO / DELLA CLASSE | GEOSINONIMI |
|---|---|---|
| **ALICI MARINATE**<br> | Piatto tipico della costa calabrese. Ricetta povera a base di alici, aglio, prezzemolo, aceto di vino, olio, pepe, il tutto lasciato macerare per 24/48 ore. | **Masculini marinati** (Sicilia)<br> |

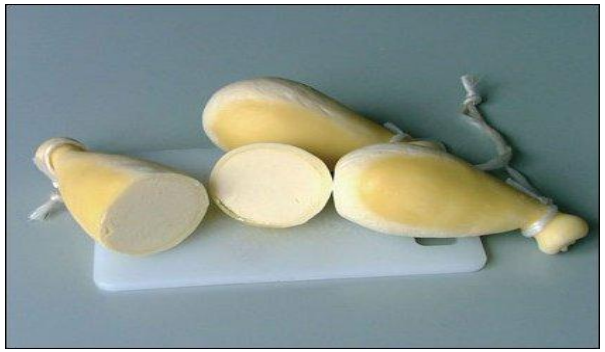
**BIGNÉ**

Piccola pasta dolce di forma tondeggiante, talvolta allungata. Può essere fritta e ripiena.
In tutta Italia si usa anche il termine **bignola**.

**Bigné di San Giuseppe** (Lazio)

**Zeppole** (Campania)

**BUTIRRO**



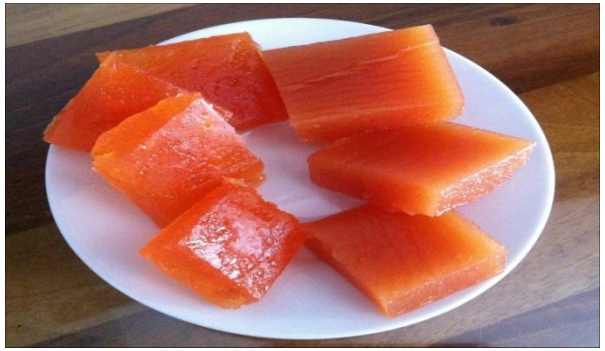
Dal latino, *butȳrum*, 'burro', e dal greco *boútyron*, composto da *bôus* 'vacca' e *tyròs* 'formaggio'.
La parola **butirro** compare per la prima volta in un testo scritto nel 1570 da B. Scappi: "capi di latte, butirro fresco, ricotta fiorita, mozzarelle fresche e neve di latte".
Il butirro è un particolare formaggio a pasta filata dalla forma di un piccolo caciocavallo che all'interno cela un cuore di burro assai fine.
Viene prodotto in particolare sull'altopiano della Sila e nelle zone del Pollino ed è ottenuto da latte vaccino di mucche annichiariche che hanno partorito da un anno.
Il butirro nasce nel meridione d'Italia ed in particolare in Calabria nei secoli scorsi, per l'esigenza di conservare il più a lungo possibile il burro. La realizzazione del butirro avviene quando gli animali sono in alpeggio, quindi tra la tarda primavera e l'inizio dell'estate. In questo modo il burro, lavorato e conservato all'interno della pasta filata, si mantiene fino alla fine dell'estate, quando le mandrie fanno ritorno a valle.

**Burrino** (Campania, Calabria, Basilicata)

**Butiro** (Trentino, ma si riferisce al burro di pura panna)

**Manteca** (Puglia, e altre regioni del Sud)

**Piticella** (Calabria)

| | | |
|---|---|---|
| **COTOGNATA**<br><br> <br><br>  | Marmellata solida ottenuta dalla polpa delle mele cotogne.<br>Deriva da *cotogno*, albero originario di una vasta area dell'Asia Minore e del Caucaso, il cui nome latino è *Cydonia oblonga*.<br>*Cydonia* trae origine dal nome antico della città cretese di Chania. | Abbiamo trovato solo due forme dialettali:<br><br>**codogné** (Nord Italia)<br><br>**cutugnata** (Sud Italia) |

| | | |
|---|---|---|
| **GELATINA**<br> | Brodo di carne, contenente pezzi non nobili con aggiunta di spezie e aceto, rappreso per raffreddamento.<br>In Calabria si fa soprattutto di inverno, con carne di maiale, quando si abbatte l'animale per preparare salumi e altro. | Non abbiamo trovato geosinonimi, ma in tutta Italia è usata anche l'espressione **colla di pesce**, che si riferisce a una gelatina essiccata in fogli.<br> |
| **GIURGIULENA**<br> | Dolce natalizio calabrese a forma di rombo fatto di sesamo e miele, chiamato anche **torrone di sesamo**.<br>Deriva probabilmente dall'arabo *gulgulan*, che significa 'sesamo'. | **Giuggiulena** o **cubàita** (Sicilia occidentale) |

| | | |
|---|---|---|
| **GRANITA**<br><br> <br><br> | Bevanda fatta con ghiaccio tritato e sciroppo di frutta, caffè e altro.<br>Deriva dal verbo *granire* (che significa, con valore intransitivo, 'fruttificare', 'maturare' e, con valore transitivo, 'ridurre in grani', 'spezzare'), dal latino *granum*, cioè 'granulo'. | **Cremolata** (Sicilia)<br><br>**Gratta checca** (Roma) |

**LICURDA**

La **licurda** è stata per secoli la robusta colazione dei contadini, destinati al duro lavoro dei campi. È preparata ricuocendo insieme il pane avanzato e fritto, legumi e verdure del giorno prima, bollite o stufate. La **licurda** (o **licurdia** o **ligurda**) è un antico piatto povero della cucina contadina dell'entroterra salentino e calabrese. Era un modo per non gettare via il pane che avanzava. In Calabria la licurda indica una zuppa di verdure selvatiche, patate, cipolla e pane raffermo. In alcuni paesi la licurda viene cucinata con delle varianti: a **Plataci** è una minestra verde di cicoria e carne di maiale; a **Canna** è una zuppa a base di uova, cipolla e peperoncino; ad **Amendolara** rappresenta il piatto tipico della città, ma si cucina anche il 'baccalà a licurda'; infine a **Roseto Capo Spulico** si fa la 'licurda di sicirra' (aneto).
La forte vocazione vegetariana calabrese, vocazione obbligata per motivi di storica povertà, come abbiamo già detto, trova la sua espressione più antica nella licurdia, piatto tipico della zona di Cosenza, una zuppa di verdure, sugna, pane casereccio e pecorino grattugiato. Etimologia: Il termine potrebbe derivare da*ligu(r)riēnda*, neutro plurale del gerundivo del verbo*ligu(r)rīre* (= leccare). Il suo primo significato sarebbe, quindi, 'cose da leccare'.

**Acqua cotta**, pane abbrustolito poggiato su un letto di brodo vegetale, sedano, pomodoro e uovo (Maremma toscana)

**Muèrsi**, una dadolata di pane raffermo fritto o arrostito, cicoria e piselli secchi (Salento)

**Cèca-marìti**, pezzetti di pane fritti o fatti rosolare sul fuoco con uovo e scaglie di pecorino (Puglia)

**MARZAPANE**

Il termine **marzapane** deriverebbe da Martaban, nome arabo della città indiana di Martapan, o Martaban, sul versante orientale del golfo del Bengala, oggi nel Myanmar.
Lo stesso termine designava anche un tipo di vaso o un cofanetto di porcellana, proveniente dalla suddetta città, contenente medicamenti, confetture, pietre preziose, spezie e poi una confettura che in esso si conservava (o le scatole di legno in cui si metteva questo dolce appena fatto).
Secondo altri il termine marzapane deriva dall'arabo*mawthaban*, che era il nome di una moneta di argento mediorientale e che corrispondeva canonicamente a un certo quantitativo di impasto dolce fatto con zucchero, mandorle, acqua di rose.
Le origini del marzapane sono generalmente fatte risalire al periodo delle Crociate, intorno all'anno 1000, quando l'influenza araba e mediorientale arrivò in Europa e in particolare si diffuse in Sicilia durante le dominazioni arabe. Gli arabi arricchirono la tradizione gastronomica siciliana di spezie, quali cannella, pepe e cardamomo, di sesamo, di cereali come il cous cous, di preparazioni dolci come appunto il marzapane. Palermo è generalmente indicata come la patria del marzapane, ma questa preparazione è diffusa in tutta la Sicilia. Durante il periodo natalizio e

**Pàsta riàli** (Sicilia)

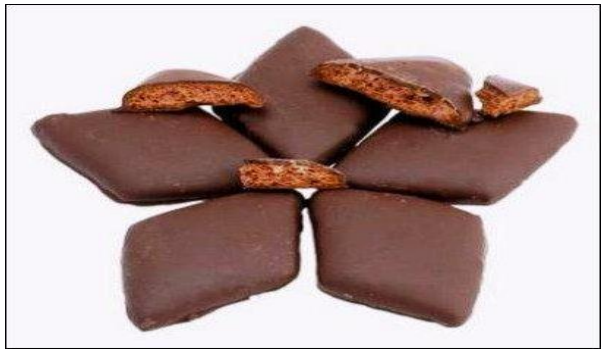
**Pasta te mennule** o **Pasta ti mennuli** ( Puglia)

| | | |
|---|---|---|
| | per il giorno di Tutti i Santi viene usato per comporre frutta colorata e prende il nome di 'frutta di martorana', un prodotto riconosciuto nella lista dei Prodotti agroalimentari tradizionali siciliani. Durante la Pasqua, invece, viene confezionato a forma di agnello e prende il nome di "pecorella".<br>Anche in Puglia (pesce salentino), in Toscana e nella provincia di Genova, in Liguria, durante il periodo natalizio vengono preparati dolci di marzapane, conosciuto in tutto il mondo, anche se preparato con ricette e modalità diverse a seconda delle zone. Il marzapane viene chiamato anche **pasta reale** o **pasta di mandorle**. | |
| **MINESTRONE**<br> | Particolare tipo di minestra in brodo con verdure, fagioli, carote, sedano, patate, pomodorini. | Non abbiamo trovato geosinonimi, ma in tutta Italia sono usate anche le espressioni **zuppa di verdure** o **minestra di verdure**. |

**MOSTACCIOLI**

Dolci della tradizione calabrese: sono biscotti duri fatti con farina e miele e in alcune versioni anche con mosto caldo. Hanno varie forme e sono decorati con carta stagnola colorata. Le forme più riprodotte sono il pesce, il paniere, il cavallo, la donna e la lettera esse.

**'Nzuddha** (Soriano Calabro)



Nel Salento e in Sicilia esiste la variante **mustazzoli**.

**PANCOTTO**

- Pane a pezzi bollito nell'acqua e nel brodo e condito con olio.
- Minestra preparata con pezzi di pane raffermo, verdure, olio e uovo.
- Pappa di pane cotto profumata con prezzemolo fresco tritato e foglie di salvia.

Piatto umile italiano di tradizione contadina che possiamo definire 'il piatto del buon senso' e dell'attenzione alla dispensa, quando non si buttava via nulla: infatti, si prepara utilizzando il pane raffermo che viene poi bollito nell'acqua o nel brodo e condito con olio di oliva.
In Italia le versioni di questa pietanza sono tante e anche più ricche e assumono nomi diversi. Ricordiamo il **pancotto toscano**, dove viene usato il pane toscano e l'olio extravergine; il **pancotto emiliano**, col pane cotto al forno (quindi non più zuppa); il **pancotto pugliese**, con patate e verdure.

**Acqua cotta** (Maremma toscana)

**Pancot**, **Pancot maridaa** (Lombardia)

**Panada** (Veneto)

| | | |
|---|---|---|
| **PANZEROTTO**<br> | Prodotto gastronomico da rosticceria, cerchio di pasta ripieno, chiuso in se stesso per formare una mezzaluna | **Calzone** (Puglia)<br><br>**Pizza fritta** (Campania)<br><br>**Calzone fritto** (Sicilia, Calabria) |
| **PARMIGIANA**<br> | Piatto a base di melanzane fritte e gratinate in forno con passata di pomodoro, basilico, mozzarella e parmigiano o pecorino.<br>Il dizionario Devoto-Oli scrive 'cucinare alla maniera dei parmigiani, ovverosia degli abitanti della città di Parma, vuol dire cucinare vegetali a strati'.<br>Dal Seicento all'Ottocento la locuzione 'alla parmigiana' veniva adoperata per indicare la presenza del tipico formaggio nelle ricette. | **Parmiciana di melanzane** (Sicilia) |

| | | |
|---|---|---|
| **POLPETTONE**<br> | Pietanza a base di carne fritta con verdure, spezie, aromi, uova, pangrattato e farina. | Non abbiamo trovato geosinonimi. |
| **RAGÙ**<br> | Sugo per pastasciutta a base di salsa di pomodoro e carne, cotto per molte ore a fuoco basso.<br>Condimento che, per la sua prelibatezza e il profumo che emana, stuzzica l'appetito e, per dirla con un noto modo di dire, fa venire l'acquolina in bocca.<br>Il **ragù bolognese**, come il sugo toscano, si fa con la carne macinata, mentre il **ragù napoletano** con vari tipi di carne a pezzi.<br>Deriva dal francese *ragoút* 'sugo di carne' e 'stufato', der. di *ragoúter* 'stuzzicare l'appetito', der. di *goút*'gusto' col prefisso *ra*-. | **Sugo** (Toscana) |

**ROSITO**

Nome scientifico *Lactarius deliciosus*, è un fungo, tipico della Sila e dall'elevato pregio alimentare, che cresce nei boschi di pino. Di colore rossastro, è molto ricercato e apprezzato.

**Apitinu** (Basilicata)

**Cummarine** (Albidona - Calabria)

**Fungo dell'alpino**, **Fonghi dal pin**, **Sanguinaroi** (Trentino)

**Lardaru Sanguignu** (Puglia)

**Raviolonso** (Isola di Pantelleria)

**Rossella**, **Pennenciola**, **Pennecciola** (Toscana)

**Sanguinaccio**, **Sanguinello**, **Rossella** (Altopiano della Sila - Calabria)

**Sanguinin** (Liguria)

**Sanguinoso** (Umbria)

| | | |
|---|---|---|
| **SANGUINACCIO**<br> <br> | • Dolce preparato con sangue di maiale, cioccolato, latte, burro, zucchero, pinoli, uva passa e canditi (Campania, Calabria).<br>• Frittella di sangue fresco di maiale. | **Roventino** (Firenze) |

| | | |
|---|---|---|
| **SOPPRESSATA (o SOPRASSATA, SOPRESSATA)**<br> | Sorta di insaccato che si ottiene con carne di maiale tagliata a pezzetti a cui si uniscono odori e spezie. | In Toscana troviamo un nome simile, 'soprassata', con cui però si indica un salume diverso, fatto con la lingua e con parti di scarto del maiale. |
| **STRUFFOLI**<br> | Dolci tradizionali dell'Italia centro meridionale fatti da piccoli dadi di pasta dolce fritti e ricoperti di miele e frutta candita. | **Cicerata** (Calabria)<br><br>**Cicerchiata** (Abruzzo, Marche, Molise)<br><br>**Pignolata** (Calabria, Sicilia) |