CRUSCA SCUOLA

Attività Gruppi – Storia dei nomi del cibo

Consegna 1.

Pizza è la parola italiana più conosciuta fuori dell'Italia. Secondo Francesco Sabatini potrebbero essere stati i Longobardi a portarla in Italia; essi avevano già un termine per definire il pane schiacciato, "brissen", e nel contatto con i latini avevano conosciuto la parola "pinsa" (da "pinsere", ovvero 'pestare', 'schiacciare') o "pinza" o "pita" (termine ancora oggi usato in Grecia). I Longobardi non conquistarono mai Napoli, ma le parole e i cibi viaggiano molto facilmente.

"Pensare che sulla fortuna della pizza nessuno ci avrebbe giurato in passato. Collodi, nel *Viaggio per l'Italia di Giannettino* (1886), ne dà la seguente descrizione:
"Vuoi sapere che cos'è la pizza? È una stiacciata di pasta di pane lievitata. E abbrustolita al forno, con sopra una salsa di ogni cosa un po'. Quel nero del pane abbrustolito, quel bianchiccio dell'aglio e dell'alice, quel giallo verdicchio dell'olio e dell'erbucce soffritte e quei pezzi rossi qua e là di pomidoro dànno alla pizza un'aria di sudiciume complicato che sta benissimo in armonia con quello del venditore.
Sul finire dell'Ottocento un tentativo di trapianto fuori le mura si rivelò fallimentare. Nessuno avrebbe profetizzato allora la sua fortuna mondiale". (G.L. Beccaria, *Misticanze*)

Leggete adesso come si parla della pizza nel sito della Treccani:

A. «Ma pensa tu! La *pizza* viene dalla Germania!... Sì, cioè… Non *proprio* l'alimento, ma l'origine *antichissima* della parola è germanica… da *bĭzzo* o *pĭzzo*… che: *pensa* le parole!… Dal significato di 'morso' è passato a 'boccone', poi 'pezzo', 'pezzo di pane', 'focaccia'… Tutto mi sarei aspettato, ma che la parola italiana più diffusa nel mondo fosse d'origine *tedesca*… be', questo proprio no…».
B. «Dal cinese *pi-thy-za*, letteralmente 'ruota bianca', si è poi avuto **pitìzza* e *pizza* più o meno intorno al XIII secolo. Con Marco Polo sono arrivati in Italia gli *spaghetti* (piatto cinese) e la **pitizza* (una focaccia cinese fatta con acqua e farina)».
C. «La *pizza* era originariamente una cialda croccante preparata come dono votivo ad Apollo Pizio (dal greco antico *pytthia*, 'focaccia di Apollo'). Dalla Grecia attraverso la Magna Grecia (prima in Sicilia, poi nella zona del Salento e lungo la costa adriatica) la *pizza* si è diffusa perdendo le sue componenti sacrali».
La storia delle parole, a parole,
http://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/prova_di_italiano/glossogramma_2.html

E leggete quanto viene scritto sul DELI (Dizionario Etimologico di Lingua italiana, di M. Cortelazzo e P. Zolli), che colloca al XII secolo la forma di più antica attestazione *bĭzza/pĭzza*:

L'appartenenza della variante *pizza* allo strato longobardo viene […] corroborata dalla sua dislocazione geografica. Essa infatti appare concentrata […] in quella zona degli Abruzzi attraversata dal fiume Pescara […] dove assai fitti furono gli insediamenti longobardi. Petta e pizza andranno quindi annesse a quella ben nota serie di coppie di prestiti germanici entrati in Italia in due epoche e mediante il contatto con due popolazioni diverse

A questo punto elaborate una vostra storia di questa parola, scegliendo l'ipotesi più convincente. Aggiungete alla fine eventuali significati figurati o altre accezioni: per questo vi può aiutare anche un dizionario dell'uso.

LA *MIA* STORIA DELLA PIZZA

La voce ha un'etimologia incerta: secondo alcuni……..
……
……
……
……
……
……

……
……
Il termine *pizza* può indicare anche una persona…….
…….oppure, a causa della forma rotonda e piatta,…….
…….

Consegna 2.

"Leggere un dizionario etimologico è come leggere un romanzo", dice il linguista Beccaria, ed è stato lo scrittore Jorge Luis Borges a scrivere: "chi trova con piacere un'etimologia" è tra coloro che, senza saperlo, "stanno salvando il mondo". Vi proponiamo una parola che comincia con la lettera *a*, **agnolotto**, e una che si trova alla lettera *z*, **zucca.**

agnolotto
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 *ānulus* 'anello'. Pare molto probabile che il nome originario sia *anolini* e che *agnolotti* sia d'introduzione recente. (adattato da DELI - *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*)

zucca
La voce viene fatta comunemente discendere dal termine tardo latino (sec. VI d.C.) *cocutia*, che indicava un frutto a noi sconosciuto […]. Il termine compare in un primo momento per indicare la pianta, poi, nel 1564, il suo frutto giallo aranciato. Il diminutivo *zucchina* è invece molto più tardo. Dante ha introdotto l'uso figurato del termine per indicare la testa umana. Da qui il passaggio alla locuzione *avere poco sale in zucca*, cioè «avere poca intelligenza» che si deve a Boccaccio. Parallela la vicenda dell'accrescitivo *zuccone*, che da «grossa zucca»(1584) diventa voce popolare per indicare «testa grande e grossa» (1742). Per estensione, in Toscana *zuccone* diventa «persona con la testa grossa» e, in senso spregiativo, «persona dura di testa» (1863). Il diminutivo *zucchetto* (1839?) designa il copricapo fatto come una piccola calotta emisferica, usato dagli ecclesiastici. Altra cosa è lo *zuccotto*, un dolce semifreddo sempre però in forma di calotta emisferica (1960). (*Breve storia della lingua italiana per parole,* a cura di P. Marongiu)

Cercate ora su un dizionario etimologico le seguenti parole relative ad altri primi piatti: **gnocchi**, **maccheroni** e **ravioli**. Scegliete la "storia" che vi è piaciuta di più e trascrivitela sul quaderno.

Consegna 3.

Besciamella è il nome della salsa che tutti conosciamo: è di origine francese, e oggi è più diffuso il termine non adattato *béchamel*. La sua storia è la seguente:

besciaméll a
salsa di farina cotta in latte e burro, tipica della cucina francese (*béchamel*, 1766).
(sauce) à la Béchamel (1742), e poi solo *béchamel* dal nome di un maggiordomo di Luigi XIV, Louis de *Béchamel*. Il divario cronologico, che separa l'epoca del Béchamel dalla prima apparizione dell'appellativo, non è stato ancora convincentemente spiegato (il ricordo, forse, di un famoso buongustaio?).(adattato da DELI - *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*)

Moltissimi altri nomi di famiglie gastronomiche sono francesismi, sia perché i Francesi hanno dominato a lungo varie regioni d'Italia, sia perché la loro civiltà, per quanto riguarda soprattutto alcuni settori quali moda, abbigliamento, cucina e quotidianità, ha avuto influenza sulla nostra a prescindere dall'occupazione politica. Se entriamo in una pasticceria troveremo **bigné,** dolci con la **glassa, marron glacé,** qualche **profiterole,** paste alla **crema, meringhe, charlotte** e, forse, anche delle **crêpe suzette.** Dopo esservi divisi in gruppi, scegliete, tra quelli proposti, due nomi di dolci per ciascun gruppo e cercate l'origine delle due parole, scrivendola accanto alle immagini che li rappresentano. Noi ve ne diamo una, a titolo di esempio, le altre immagini potete cercarle su Internet (ad esempio al link http://www.clipartgratis.it/) o disegnarle voi direttamente.

Torta con la **glassa**

glassa _____

_____

_____

_____

Consegna 4.

Numerosi sono i prestiti lessicali relativi al cibo provenienti da altre lingue; oltre al francese: nell'italiano sono presenti moltissime parole di origine araba, da **albicocca, arancio, carciofo, limone, marzapane, melanzana, spinaci** fino a **zafferano** e **zibibbo.** La presenza di numerosi nomi di frutta e verdure si spiega con le conoscenze che gli Arabi avevano del sistema di irrigazione, decisamente più avanzate delle nostre. E, più ingenerale**,** la storia delle parole del cibo e dell'alimentazione racconta anche la storia dei nostri rapporti con altri popoli e con altre lingue.

A.
Dopo aver letto il contributo di due studiosi alla storia del nome **marzapane**, cercate nel dizionario etimologico cartaceo e digitale come viene spiegata l'origine di questa parola e confronta le informazioni trovate con quelle riportate nel testo sottostante: indicate quindi somiglianze e differenze.

Contemporaneamente ed indipendentemente due studiosi, R. Cardona e G.B. Pellegrini, hanno esattamente individuato nel nome della città indiana di Martaban il punto di partenza della dibattuta storia del termine: l'arabo *martaban* designò, dapprima, un tipo particolare di vaso di porcellana, proveniente da quella città (cfr. *massapanus* nel latino medievale della Curia romana, 1337, e *marzapani* che, con varianti, s'incontra in inventari siciliani del 1487 e 1490: Lingua Nostra XV, 1954, 72), poi la confettura di zucchero e spezie, che quello solitamente conteneva (*martabana* in una lettera da Aleppo, scritta nel 1574 da un mercante veneziano e citata da G.B. Pellegrini).
(http://www.cultura.toscana.it/intercultura/studi_materiali/orienti/arabismi.shtml)

B.
Adesso, divisi in gruppo, scegliete un nome tra quelli riportati in grassetto nella consegna e provate a inventare la storia di quella parola. Alla fine leggete la vostra definizione e quella del dizionario, confrontandole.

Consegna 5.

L'Italia è il paese che, per quanto riguarda il cibo, presenta una delle più ricche varietà lessicali: ne è esempio evidente il **pane**. Al Nord sono assai diffusi i nomi **frusta**, **ciabatta**, **treccia**, **parigina**, **michetta**, **rosetta**, **crocetta**; in Toscana le **semelle** e la **bozza**, nel Lazio lo **sfilatino** e la **ciriola**; in Campania il **pane cafone**, in Puglia il **pane garganico**, la **puccia** con le olive, le **friselle**; in Calabria la **fresa**, in Sicilia la **papalina**, i soffici **muffuletta**.
Divisi a gruppi, scegliete due dei nomi tra quelli in grassetto e, prima di controllare l'etimologia sul dizionario, anche quello dell'uso, o su altre fonti cartacee o digitali, provate a inventare la storia di quella parola, stando attenti a scrivere una etimologia convincente e che rispetti la struttura di un lemma. Quindi leggete la definizione ad alta voce, senza dire a quale parola corrisponde: gli altri gruppi devono indovinarlo. Discutete poi su quelle che potrebbero essere le più credibili e solo alla fine confrontatele con le definizioni del dizionario. Quindi completate la tabella sottostante.

NOMI DI PANE	STORIA INVENTATA	GRUPPO CHE HA INDOVINATO	DEFINIZIONE DEL DIZIONARIO
frusta			
ciabatta			
treccia			
parigina			
rosetta			
semelle			
bozza			
sfilatino			
ciriola			
pane cafone			
pane garganico			
puccia con le olive			
frisella			
fresa			
papalina			
muffuletta			

Scheda per attività integrative

ESERCIZIO 1.
Ti diamo le definizioni di **prosciutto** e **formaggio**, così come sono riportate nel GRADIT. Fai una ricerca più approfondita, consultando un dizionario etimologico, altre fonti digitali o cartacee, e scrivi una storia più ampia delle due parole, aggiungendovi anche locuzioni, proverbi e modi di dire.

prosciutto s.m.
[sec. XIV; der. del segmento *–sciutto* di *asciutto* con *²pro–*]
1a coscia posteriore del maiale conservata intera con vari procedimenti e consumata solitamente in fette sottili o impiegata a dadini nella preparazione di alcuni piatti

formaggio s.m.
[av. 1315; dal fr. ant. *formage*, dal lat. *formaticus* sott. *caseus* "(cacio) messo in forma", cfr. lat. mediev. *frumaticus*, sec. IX]
prodotto alimentare ottenuto dalla coagulazione del latte di vacca, pecora, capra o bufala con il caglio, da una successiva salatura e da una eventuale stagionatura

ESERCIZIO 2.
In italiano esiste un'altra parola che viene usata al posto di **formaggio**: **cacio**. Qual è la distinzione tra le due parole? Prova a fare una breve ricerca sui dizionari e su Internet, quindi scrivi un brevissimo testo con le tue considerazioni.

ESERCIZIO 3.
In alcune occasioni particolari, gli accademici della Crusca organizzavano sontuosi banchetti, detti *stravizzi*, in cui si servivano pietanze prelibate. Di alcuni di questi si conservano ancora le liste delle vivande da procurare e le descrizioni dei preparativi. Ti presentiamo due piatti tratti dal **Menu dello stravizzo celebrato il 24 settembre 1656,** il primo piatto freddo, che potrebbe corrispondere al nostro antipasto, e il quinto, che per noi è l'ultimo, in cui si serve la frutta e i dolci.

Primo servito freddo
4 pasticci di vitella fatti a foggia di staccio, 4 pasticci a foggia di gerla, 4 pasticci a foggia di bugnola, 2 pollanche d'India entro un vaglietto di pasta, 2 lingue fresche lardate e trinciate in fette, prosciutto in casse di pasta, gelatine di vari colori, biancomangiare in molti [colori?], susine di Marsilia, burro sciringato, tortiglioni, cedreti, sfogliate, tartere di pesce, insalate, capperi.

Quinto servito di frutti
Latte buono, fragole delle montagne di Pistoia, parmigiano [in] pezzi grandi, marzolini buoni, raveggioli, pere bergamotte, pere da quercie, susine simiane, lazeruole rosse e bianche, sfogliate, migliacci bianchi, pesche cotogne intere e in fette, uva ser Alamanna, sedani, carciofi, noce monde, finocchio dolce e forte, biscottini freschi, anaci confetti, scatole di cotognato, stuzzica-denti.

Leggi il glossario, reperibile sul sito della Crusca, relativo ai piatti o oggetti da cucina, che trovi sottolineati nei testi. Alla fine, individua, evidenziandoli con un colore a tua scelta, i nomi di piatti o prodotti gastronomici utilizzati ancora oggi e scrivi un relativo glossario, aiutandoti col dizionario.

Glossario della Crusca
Biancomangiare – minestra preparata con latte, mandorle e farina
Cassa di pasta – sfoglia di pasta distesa nella tortiera per essere riempita di vari ingredienti
Latte buono – panna (?)
Lazzeruola – bacca simile a una piccola mela, agrodolce, di colore rosso o bianco
Pollanca – gallina giovane, pollastra; "pollanca d'India" – tacchina giovane
Sciringato – lavorato in forme decorative (il burro, la pasta); o distribuito sulla superficie con la siringa; "paste sciringate" paste riempite di crema o altro con una siringa
Staccio – setaccio
Susina simiana – sorta di susina che matura a giugno, cioè a mezzo anno
Tartera (*tartara)* – sorta di torta senza pasta; oggi si direbbe "sformato"
Vaglietto – sinonimo di setaccino, crivello; ma anche cesto o pala concava di legno per separare i cereali o i legumi secchi dalla pula