

AperTO - Archivio Istituzionale Open Access dell'Università di Torino

Vocabolario italo-salentino VII (pizza - pìttula - pistaturu)

This is a pre print version of the following article:

Original Citation:

Availability:

This version is available <http://hdl.handle.net/2318/1725289> since 2021-01-17T07:20:05Z

Terms of use:

Open Access

Anyone can freely access the full text of works made available as "Open Access". Works made available under a Creative Commons license can be used according to the terms and conditions of said license. Use of all other works requires consent of the right holder (author or publisher) if not exempted from copyright protection by the applicable law.

(Article begins on next page)

Vocabolario italo-salentino VII

33. Da alcuni anni si vede stabilita ormai comunemente l'equazione tra l'internazionalismo *pizza* e un suo presunto antenato **apicia*, cioè pietanza tipica del celebre *M.G. Apicius* (autore del *De Re Coquinaria* del I sec. d.C.). Le cose non stanno però in modo così chiaro, come testimoniano i recenti contributi di F. Fanciullo (2002, in FANCIULLO), M. Alinei (cfr., tra gli altri, Alinei & Nissan 2007) e J. Kramer (tra gli altri, Kramer 2015) che si dissociano da DEI *pizza* e VDS 489, inclini ad accogliere l'ipotesi di una continuazione dall'antico PLACENTA PICEA 'panetto di pece'. A turbare le acque intervengono, infatti, da un lato il centroseptentrionale *pinza* e dall'altro il mer. *pitta* che indicano focacce non del tutto dissimili. E questo senza disturbare le altre *pizze* salentine (*pizza* può designare gergalmente il 'membro virile' e, metaforicamente, l'oloturia, *pizza de/te/ti mare*). La soluzione accolta oggi più comunemente (cfr. DELI) è quella di Princi Braccini 1979 che collega le varie forme a un'origine gotica **bīt-* per le forme con *-t* e longobardo **bīzz-/*pīzz-* per le forme con *-z-*; a.a.ted. ha infatti *bīzzolpīzzo* per 'morso, boccone, pezzo di pane, focaccia'. Semplificando, anche il GRADIT propone “[1565; lat. mediev. *pizza(m)*, 997, dal got. o lomb. **pizzo*, ted. ant. *bizzo*, *pizzo* 'boccone, pezzo di pane', der. di *bīzan* 'mordere', passato nei dialetti italiani, spec. nel napol. *pizza*, da cui si è diffuso in it. e in altre lingue moderne]”. Come osserva Johannes Kramer (v. ora Kramer 2015), questa soluzione non spiega però la parentela con *pitta*, che potrebbe avere la stessa origine di voci germaniche legate al nutrimento – si pensi a ingl. *food/feed* e ted. *Futter* – (con *f- < p-*), ma presenta una dispersione in aree poco o per niente germanizzate, com'è infatti l'area essenzialmente mediterranea di diffusione attuale di queste voci. MANNO 16 riporta al greco bizantino *pitta* 'pizza, focaccia' senza null'altro aggiungere e tratta *pittula* senza nessuna proposta etimologica (v. n. 34). Per queste voci, una “etimologia senza etimo” può infatti condurci sicuramente a gr. mod. *πίτα* 'focaccia' e da lì al gr. biz. [REW 6546; SDL 239], ma *pitta* e *pizza* sembrano trovare una buona corrispondenza nelle voci *pīta* e *pīssa* che in greco pare si alternassero liberamente per 'pece' (VDS 487 e NOCENTINI; cfr. Kramer 2015). Senza dimenticare grico *pizzo* 'panino ovale' e leccese *pizzu* 'focaccia con olive cipolle e pomodori, sciacciata cotta sotto la cenere', FANCIULLO (pp. 118-121) propone il rifiuto di tutte le soluzioni tradizionali (PLACENTA PICTA < PINGERE; 'panetto di pece' < gr. *pīta/pīssa* (v. sopra); gr. *pēktē* 'latte cagliato'; gr. *pētītēs* pane di crusca < *pētea* 'crusca') e, così come fa M. Alinei nei suoi scritti, prende parzialmente le distanze dal pur apprezzato contributo di Princi Braccini 1979: si tratterebbe sì di un prestito germanico diretto in certe aree, ma di un germanismo mediato dal romanzo in altre, o un prestito di ritorno dal greco in altre ancora (il nostro *pitta*). Come segnalano le fonti citate, voci simili, con *-t-*, compaiono in tutti i Balcani, oltre che in turco e in ebraico. Si tratta di una diffusione così ampia che solo una lingua di prestigio come il latino può aver garantito a un rusticismo di origine germanica (FANCIULLO, p. 121) che si dev'essere incontrato con un ebraismo (o comunque semitismo), diffuso dal cristianesimo, che parte dalla radice *p-t-t* 'sbriciolare, sminuzzare', operazione preliminare all'impasto, allo spianamento, alla cottura e alla consumazione cui si riferirebbero le potenziali forme concorrenti. Ancora più decisi sembrano Alinei & Nissan (2007) che sostengono un'origine siriana e aramaica (in una regione da cui ancora oggi vengono diverse apprezzate qualità di pane). L'antica radice semitica *patt-/pitt-* testimonia quindi un tipo di macinazione del grano che si sarebbe diffuso dalla “Mezzaluna fertile” già con la prima migrazione neolitica.

34. Sal. *spicciare* 'terminare', come la voce omofona dell'italiano (seppure con significati diversi), si fa risalire solitamente a voci introdotte dal francese in epoca angioina: *dépêcher* 'sbrigare' (It. *spacciare*, più vicino, al senso sal. di *spicciare*, nel caso di 'finire, terminare', risalirebbe addirittura al prov. *despachar* 'smerciare, spedire' da cui deriva anche *dispaccio*). Queste voci avrebbero come antenato comune la **PEDICA* 'impronta del piede o pastoià' (v. n. 30). Il termine designava, forse, anche un arnese che bloccava i piedi, per cui IMPEDICARE era 'imprigionare i piedi' (> *empêcher* 'impedire' avrebbe originato l'antonimo *dépêcher*) e EXPEDICARE valeva 'liberarli', quindi metaforicamente 'muoversi liberamente, partire' e, nel caso sal., completare un lavoro e andarsene (liberandosene). Tuttavia mentre it. *impedire* e *spedire* sembrano dipendere sicuramente da *pede*, queste voci potrebbero aver incrociato sul loro cammino dei derivati di lat. PICE(M): *spicciare* ad es. può essere visto come antonimo di *impicciare*, che, come *appicciare* e *appicciare*, alluderebbe alle proprietà adesive della *pece*). La portata di simili ripensamenti può essere notevole e ricondurci ad antiche pratiche che hanno avuto un ruolo determinante nelle prime fasi del progresso tecnologico dell'umanità se pensiamo che il centroitaliano *appicciare*, come sal. *mpizzacare*, ricorre anche nell'accensione del fuoco. Per l'Italia centrale GRADIT propone *appicciare/appiccare* 'appendere, attaccare insieme' [av. 1306; etim. incerta] e *appicciare* [1304; der. di *appicciare* con *-icare*] 'attaccare con sostanze adesive'. In questo senso è molto suggestiva la lettura di Benozzo (2010) che fa risalire al Mesolitico remoto la scoperta delle qualità del catrame e della pece per tener unite le parti di legno d'imbarcazioni (usate per la pesca). Ancora una volta il riferimento di partenza è M. Alinei, che in suoi articoli del 2003 e 2008, individua le radici di voci originarie di lingue germaniche come ingl. *tree* e *tar* (o sv. *tjor* 'materiale resinoso') e voci semanticamente apparentate come *trust* e *true* 'vero, affidabile' (e la stessa glossa 'reliable', vale 'che si può legare, far combaciare': il vero combacia!). Benozzo (2010, p. 27) rievoca l'invenzione della pece, collegandola allo sfruttamento del fuoco e alla distillazione delle cortecce in piccoli forni (fornaci) preneolitici (simili alle carbonaie, e diffusi ben prima dell'invenzione della ceramica). D'altra parte fonti autorevoli come IEW 794 e REW 6479 accreditano l'origine di lat. PICE(M) in concomitanza con lo sviluppo di quella di lat. PINU(M) e gr. *pītys* 'pino', dal momento che la prima si scopre come prodotto della macerazione o della combustione del legno di aghifoglie (Benozzo 2010, p. 29), mentre *picea* diviene anche in it. uno dei nomi dell'abete rosso e di specie simili (il legame con il *pythium*, it. *pizio*, un fungo che parassita il fusto degli alberi causando la marciume del

colletto potrebbe passare attraverso il gr. *púthō* ‘marcisco’ a sua volta apparentabile con lat. *putēre* ‘puzzare’). Da notare infine che a **piceare* REW 6479, oltre ad *appiccicare*, collega numerose altre voci: da port. *pegar* ‘accendere un fuoco, infiammare’ (ma in port. e sp. vale molti altri sensi: ‘incollare’, ‘affibbiare’, ‘colpire’ e ‘picchiare’) a it. *pigliare* e *impegolare*. Il tosc. *impegolare* ‘spalmare di pece, impiastare’ risale forse a un intermediario *pegola* (da un presunto lat. tardo PICULA(M), dim. di PIX, PICIS ‘pece’) o a un composto AD+PICE(M)+COLARE, proposto da Benozzo (2010) per queste basi. Se questo può spiegare anche le forme apparentate col più comune *pigliare* (attraverso aferesi e aplologia > **piculare*), più elaborati restano *appiccicare* e il nostro *mpizzicare*. Di sicuro a questo risalgono sal. *mpijare/mpigghiare* ‘innescare, accendersi’ e l’uso di *pigliare/prendere* in espr. simili dell’it. *pigliare/prendere fuoco*. Chi avrebbe mai pensato che la *pece*, una sostanza ormai quasi del tutto assente dal nostro orizzonte tecnologico, avesse tante responsabilità nei confronti delle lingue che parliamo oggi?

35. Parliamo (di nuovo) di *pittula*, *pesto* e *pinsa*. Di sal. *pittula* potremmo dire varie cose note ai più e disponibili nella maggior parte delle opere lessicografiche, dove la parola viene presentata come derivato di *pitta* per suffissazione (+ -*ul-a*; con trattamenti secondari nelle forme di tipo *pèttula* diffuse nei dialetti più settentrionali; cfr. MANNO 16). Sebbene il consumo tradizionale di questo cibo si sia esteso ben oltre il suo originario confine spazio-temporale, sono poche le sedi editoriali in cui si ricordi anche l’espansione linguistica del termine in espressioni metaforiche come *m’ha’ fattu a ppittula* ‘mi ha incartato, impapocchiato etc.’ oppure *nu’ ssu’ ppittule* ‘non sono cose di poco conto’. Quanto alla possibilità di retrodatare l’indagine sull’originaria radice, trattando di *pizza* e *pitta* era emersa la suggestiva proposta di ricondurre a *p-t-t* ‘macinare, impastare’. Sarà da notare, in aggiunta, che nel vocabolario francese della panificazione c’è *pétrir* per ‘impastare’ e *pétrin* per ‘recipiente (superficie) in cui s’impasta’ (che, negli usi metaforici, oggi corrisponde a it. *pasticcio!*). Se il secondo è da PISTRINUM, che ha avuto meno fortuna in Italia, i numerosi continuatori di un antico *pestrir* (< lat. vulg. **pistorire/pisturare*) affiorano ancora oggi nel Nord (piem. *pistrogner* ‘impastare’) e, in particolare, nel Nord-Est (ven. *pistor* ‘panettiere’), nonché in Toscana, dato che anche in italiano si è avuto *pistura* ‘impasto’ e voci simili sin dal XII s. (molte di queste voci sono disponibili nelle carte dell’AIS e dell’ALI). Il GRADIT testimonia (av. 1589) *pistrinàio* ‘mugnaio, fornaio’ (< lat. tardo *pistrinariū(m)*). Queste voci sono collegate a un originario PISTARE che deriva da PINSERE ‘pigiare’ (*pigiare* è a sua volta da **pinsiare* ‘pestare’) che danno il nome tanto al *pésto* (genovese, v. 36) quanto alla *pinsa/pinza* (v. n. 33), la focaccia tipica che sta ritrovando diritto di cittadinanza nelle diffuse *pinserie* del centro-nord. Queste si propongono oggi in molte città italiane per la consumazione di pasti veloci in alternativa alle più note *pizzerie* diffusasi mondialmente nel corso del Novecento.

36. Sempre nel tema del ‘pestare’, ricordo le voci sall. *murtaru* e *pisaturu*. Al di là di usi metaforici osceni, si ricordano anche questi come oggetti dell’arte culinaria domestica legata ad attività di pestamento. Il primo come continuatore di lat. MORTARIU(M), come l’equivalente it. *mortaio*, e il secondo, forse rifatto su *pisu* ‘peso’, ma in origine legato a un presunto *pistaturu* ‘pestello (o pestatoio)’ < PISTATORIU(M). Così come l’arte del ‘pensare’ e del ‘pesare’ (soppesare) sono state profondamente vicine sul piano linguistico, anche quelle del ‘pestare’ e del ‘pigiare’ (**pinsiare*) dovevano indurre alla riflessione. D’altra parte il ‘rimuginare’ era un RE-MUGINARI: se non un ‘ruminare’, senz’altro un ‘rimacinare’.

Da questo numero, le voci sono corredate solo da una bibliografia ristretta ai nuovi titoli introdotti. Per le abbreviazioni non sciolte volta per volta nei riferimenti s’invita a consultare quelle preesistenti nelle note dei numeri precedenti.

AIS – *Atlante Italo-Svizzero* – K. Jaberg, J. Jud, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Universität Zürich-Ringier, Zofingen 1928-1940 [trad. it. vol. I: *AIS. Atlante linguistico ed etnografico dell’Italia e della Svizzera meridionale*, a cura di G. Sanga, Milano, Unicopli, 1987].

ALI – *Atlante Linguistico Italiano* – M. Bartoli, B. Terracini, G. Vidossi, C. Grassi, A. Genre & L. Massobrio, *Atlante Linguistico Italiano*, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato (8 volumi pubblicati dal 1995 + materiali inediti c/o Istituto dell’ALI, Università di Torino).

DUDEN – *Duden-Online-Wörterbuch* – www.duden.de

DWDS – *Digitales Wörterbuch der deutschen Sprache* – www.dwds.de

GRADIT – *Grande dizionario italiano dell’uso* di T. DE MAURO (e coll.), Torino: UTET, 8 voll., 2002.

IEW - J. Pokorny, *Indogermanisches etymologisches Wörterbuch*, Bern-München, A. Francke, 1959.

LIV - H. Rix (con la coll. di M. Kümmel, Th. Zehnder, R. Lipp, B. Schirmer), *Lexikon der indogermanischen Verben*, Wiesbaden, Reichert, 2001 (2^a ed. a cura di M. Kümmel & H. Rix).

MANNO (1955-1956) - F. Manno, Rubriche “Etimologie del dialetto leccese” (1) e “Etimologie del dialetto salentino” (2-24), in *La Voce del Sud* (16 luglio 1955 - 1^o settembre 1956).

ROMANO – *Prefazione* a Romano A., Rivoira M. & Meandri I. (a cura di), *Aspetti prosodici e testuali del raccontare: dalla letteratura orale al parlato dei media*, Alessandria: Dell’Orso, 2015, pp. III-IX.