

LA SICILIA LINGUISTICA E
LETTERARIA. PERCORSI
DIDATTICI

CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio

*La raccolta delle testimonianze e l'esperienza
dell'Atlante Linguistico della Sicilia ALS*

L'ARNIA

BEWENSTOCK-FORME

Kartha-Arnie-Milieu-Sach-Beleg

429-431-0

Legen die:

Legen die:

Die Sprache der Bewenstock-Forme ist ein sehr alter und wichtiger Teil der italienischen Sprachgeschichte. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

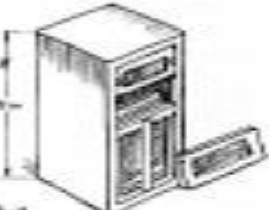
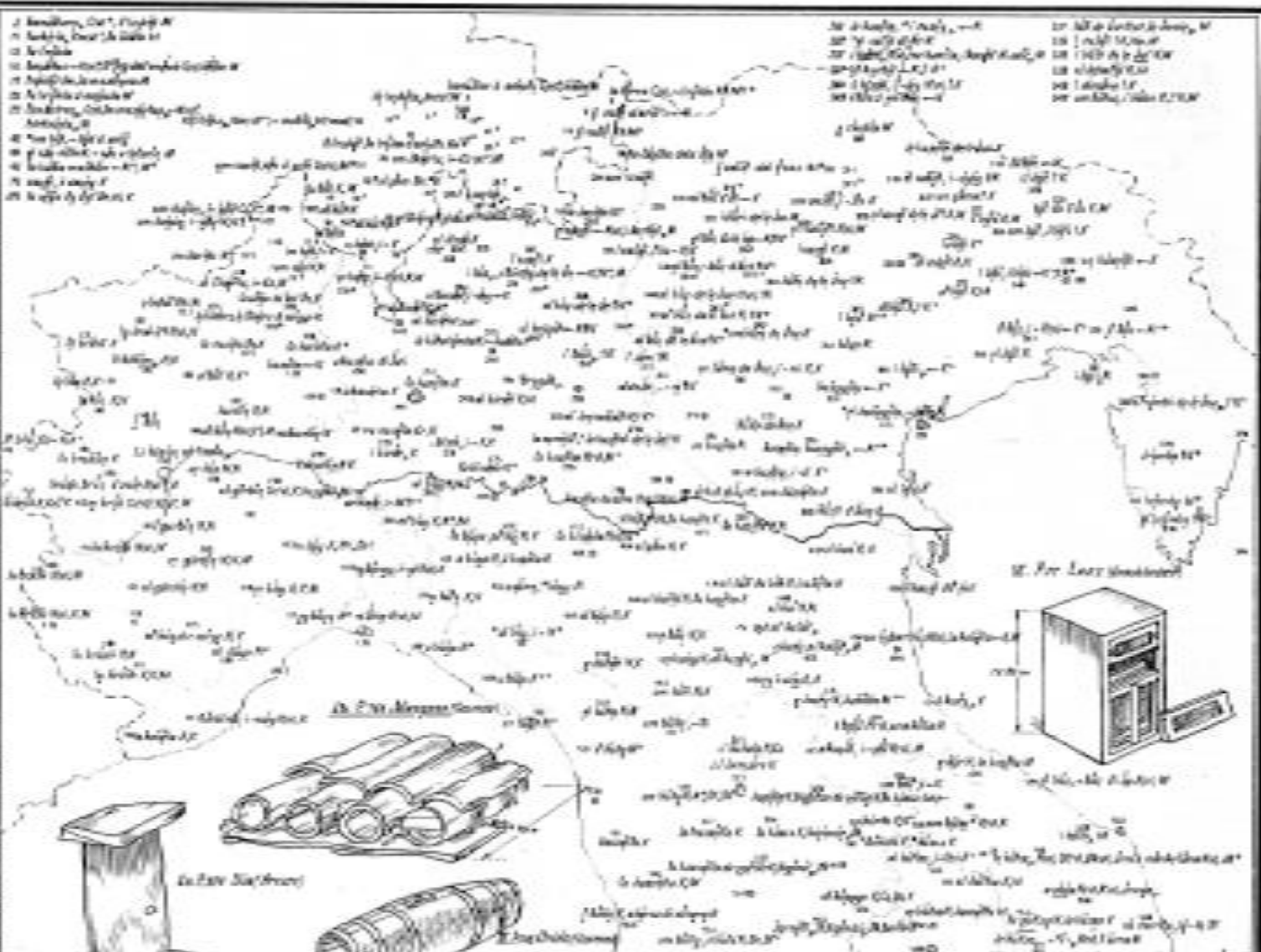
Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

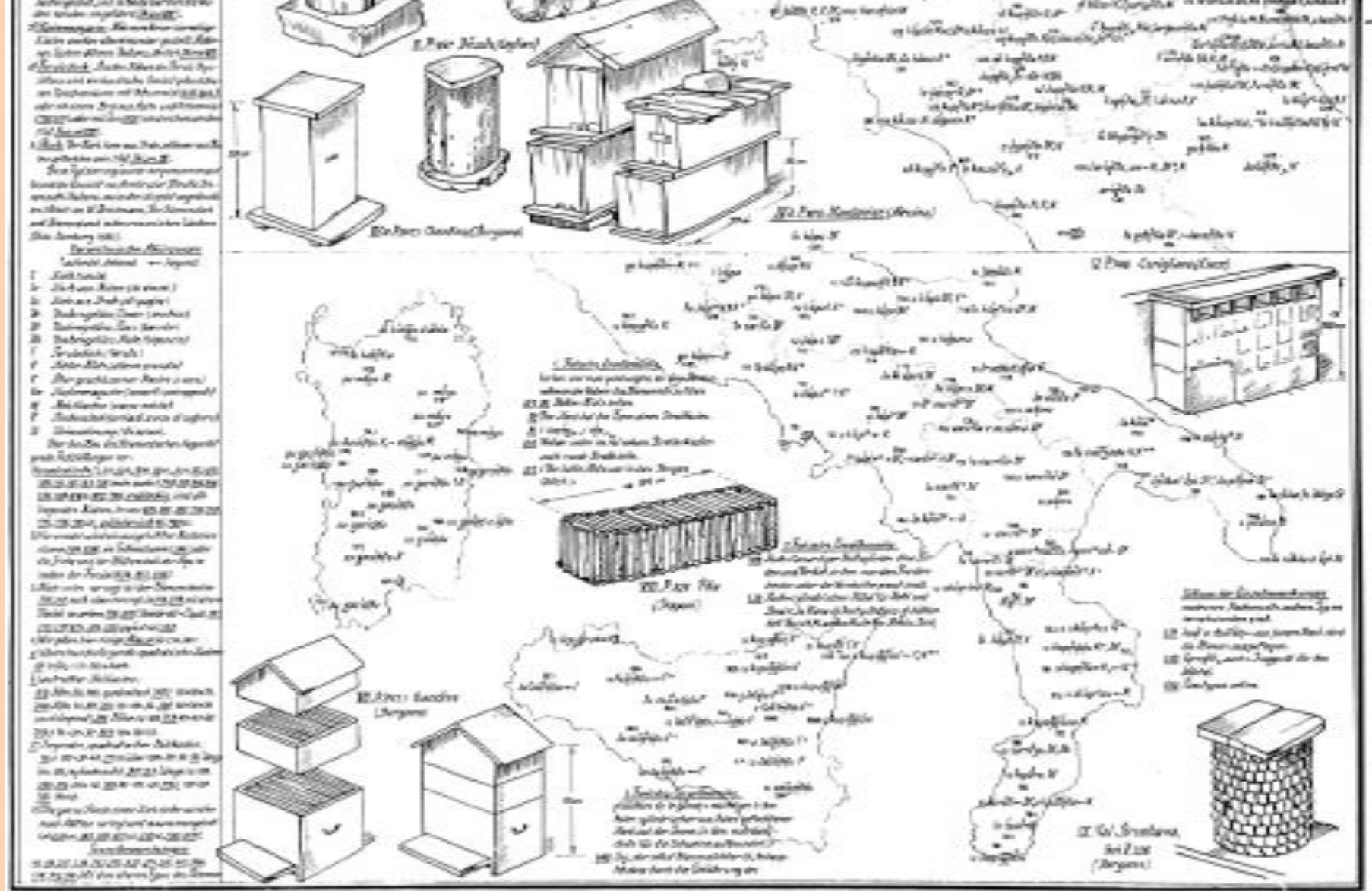
Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.

Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt. Die Bewenstock-Forme ist eine sehr interessante Variante der italienischen Sprache, die in der Region der Bewenstock-Forme gesprochen wird. Sie ist eine Mischung aus verschiedenen Dialekten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte entwickelt.





LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE
 3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

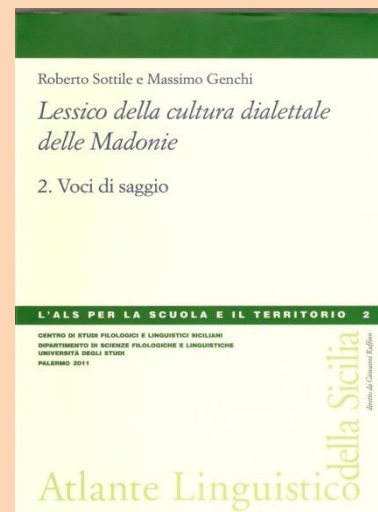
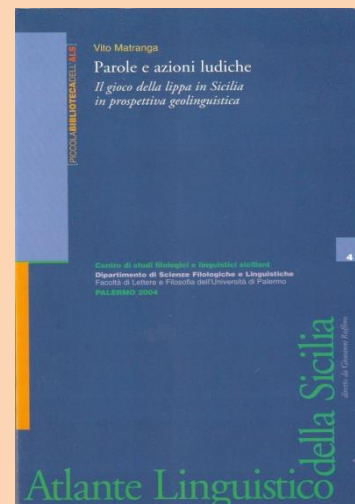
Le collane dell'Atlante Linguistico della Sicilia

Materiali e Ricerche: editi 33 volumi, in corso di stampa 5 volumi

Piccola biblioteca dell'ALS: editi 7 volumi

L'ALS per la scuola e il territorio: editi 2 volumi

Archivio delle Parlate Siciliane: edito 1 volume



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

La prima carta sonora: La trottola



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

Impossibile visualizzare l'immagine.

LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

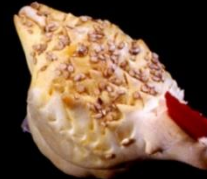


LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

I PANI DI PASQUA IN SICILIA

DI GIOVANNI RUFFINO



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

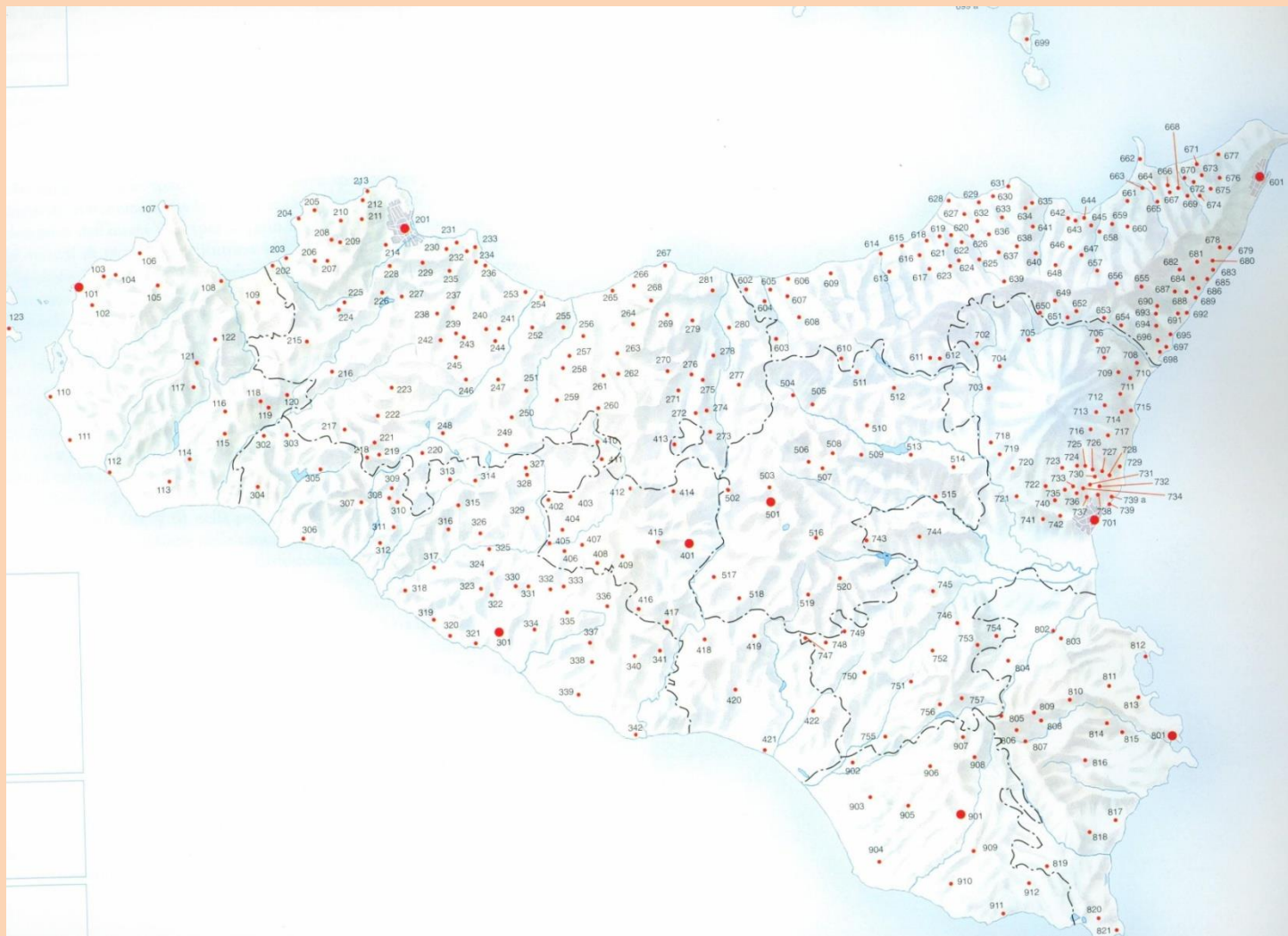
3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

Dal Lessico all'Atlante



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

Questionario ALS della cultura alimentare : la sezione XII

369. Quali farinate si preparavano, o ancoR oggi si preparano?

370. Farinata a base di Farina di ceci

371. Farinata di castagne

372. Farinata di mais

373. Farinata di cicerchie

374. Farinata diventata troppo soda, asciutta

375. Si usa preparare il *cuscus*? Se sì precisare da quando e chiarirne modalità e terminologia

376. Cosa si intende, parlando di *cuscus*, per:

a. *sfigghiulari*

b. *ncucciari*

c. *ammantiddari*

377. Si suole preparare un tipo di cuscus dolce?

378. Che cosa si intende per *frascàtula*?

Domande integrative sulla sezione XII 'Farinate'

1. In paese si prepara/ava un piatto con la farina disciolta in acqua o brodo?
2. Che nome ha/aveva?
3. Quali verdure si mettono/evano per l'eventuale brodo?
4. Si usava mettere a bollire nel latte?
5. Qual è/era l'ingrediente principale?
6. Se cambia/ava l'ingrediente cambia/ava anche il nome della pietanza? Se sì specificare
7. Per insaporire ulteriormente la vivanda si fa/faceva un soffritto con carne di maiale?
8. Si aggiunge/eva anche il pomodoro?
9. Specificare l'eventuale aggiunta di altri ingredienti (riso, carote, fave, ecc.).
10. Si usano/avano spezie o aromi per condire la pietanza?
11. La preparazione prevede/eva che la farina (o la semola o i chicchi frantumati) si mescolasse con uova? Se sì, come si chiamava l'operazione?
12. Qualora per la preparazione della pietanza si ricorresse ai chicchi spezzati, con che cosa si procedeva a frantumare il grano?
13. Si usava impastare la farina prima di metterla a bollire?
14. Se la farinata viene/veniva preparata per lo svezzamento dei bambini cambia/ava nome e ingredienti? Se sì specificare.
15. Esiste l'espressione *a ffrascàtula*? Che cosa vuol dire?
16. Esistono espressioni o traslati del tipo lessicale locale (es: *frascatularu* 'pettegolo', *pitirrusu* 'di persona che perde tempo', ecc.) ?
17. Quando e perché si consumano/avano le farinate?
18. L'uso è ancora presente?
19. Si usa/ava riusarne gli avanzi? Come?
20. Conosce la parola *piçiocia* riferita ad una pietanza a base di zucca e ricotta?

patacò (RG 2) m. polenta che si fa con
farina di cicerchia o di granturco.

patacò f. (908 Giarrat. Rg - VS) polenta che si fa con farina di cicerchie o di granturco, (756 Lic. Eub. Ct) ①₁ farinata ricavata dalla cicerchia da cui si estrae una farina di colore giallastro usata appunto come materia prima del piatto stesso. La farina di cicerchia in seguito, si mischia con l'acqua in modo da fare una sorta di polenta che si arricchisce con l'aggiunta di broccoli, salsiccia a pezzetti, olio, pepe e sale quanto ne basta. Prima di cucinare la pietanza occorre fare un soffritto con aglio. Questo piatto si mangia generalmente caldo e un tempo era solito consumarsi a colazione. → *arriminata* → *chiullu* → *farinata* → <*frascatula*> → *piciocia* → *picciotta* → *pulenta*. **2.** (907 Mon. Almo Rg) purea di fave secche cotte in brodo di verdure, eventualmente con la pasta. → <*mac*> **3.** m. (757 Vizzini Ct) pane cotto che si bolliva insieme ad un brodo di pomodoro molto diluito e che si dava ai bambini durante lo svezzamento. → *arriminata* → *ciciotta* → *simulidda* → *simulinu*. **4.** (756 Lic. Eub. Ct) *patacò patacò rrimina ca cci nni vò* gettare dei beni in un pozzo senza fondo. **5.** (756 Lic. Eub. Ct) *pizzî patacò* persona priva di energia, di fibra. **5.** (756 Lic. Eub. Ct) *patacò* antropónimo popolare per persona senza personalità.

①₁ (756 Lic. Eub. Ct) *quannu idda è ssicca [...] nui cci dicièmmu a pisammu ja ppui a jemma a mmacinari, appui a cirnièmmu ccò criju e facièmmu a patacò. [...] a patacò si po ffari cca sasizza si po ffari cchë bbrùècculu [...] si cci-ava macari nu spicchiu d'aggghia cciâ minti nna padedda na còccia d'ògghiu, cosa pocu, a fa suffriiri e ppui cci bbìa l'acqua, quannu vuđđi si rrimina sta patacò [...] a morti so jè o a sasizza o u bbrùècculu [...] si chiama cicirùècculu a cicèrnia. [...] se lei sâ mangia na vota po sâ mangia tutti i iorna, sâ po mmangiari friuta e sa troppo bbella!*

Forma isolata ma ben radicata, tanto da produrre traslati e frasi idiomatiche. A Licodìa la *patacò* indica sia la farina di cicerchie che la farinata che se ne ottiene, e oggi la sua diffusione è ulteriormente irrobustita da una sagra locale. Non escludiamo una sincope del lessotipo precedente (→ *papitacciò*), ma preferiamo congetturare che la forma tronca abbia relazione con un'apocope da **patacotta* (ipotesi che, alla luce dei tipi lessicali legati alle farinate e al suff. *-otta*, ci sembra più calzante).

Farè 6138a fornisce, infatti, una base lat. PACTUM 'pigiato insieme' (< PANGĒRE) che ha, in Liguria, Toscana, Emilia, continuatori in senso alimentare: *patuna* polenta di farina di castagne (Plomteux s.v.), *patònia* focaccine di farina di castagne (Casaccia s.v.). Cfr. anche la forma *patùn⁹a* nei comuni genovesi di Torriglia e Gorreto, *p^otò^una* e *patona* nei comuni di Massa, Montelungo e Mulazzo, in ALI, c. 553 sub legenda 'castagnaccio'.

Le voci derivate da PACTUM possono anche avere relazione con l'area semantica della sporczia, da cui it. *pattume* (valt. *patùč* e *patuš* pattume, strame, bresc. *patàm* e *patös* pattume, agord. *patìn* sudiciume, bell. *patai* tritume), area che talora costituisce la deriva metaforica delle pietanze connesse alla farina, probabilmente per via dei tratti +molle e +mescolato (cfr. VDSI *borlanda* farinata – a Gorduno – ma sbobba, brodaglia – a Cama e Soazza; *paparòta* 'farinata, vivanda a base di farina cotta nell'acqua' – a Aquila e Stabio – ma anche 'feci molli' – a Cimadere –). La consistenza molle della pietanza è il tratto che giustifica il passaggio semantico a 'persona senza nerbo'.

Si noti che in area finitima il lessotipo assume significati diversi, ma affini, mostrando una circolazione interna al continuum semantico.

Le farinate

LEGENDA

Ingredienti

(separati da virgola = varianti alternative; senza virgola = usati assieme)

G = grano M = mais
C = ceci F = fave H = cicchie P = piselli
K = castagne

Condizione di G

m = grossolanamente macinato e non stacciato
f = farina o semola
g = farina o semola ridotta in granuli

Liquido di cottura

⊗ = acqua salata
⊕ = brodo vegetale
△ = brodo di carne
⊛ = latte

Condimenti

⊕ = vegetali
○ = legumi
⊠ = (salsa di) pomodoro
▲ = parti del maiale (ciccio, lardo, salsiccia)
◆ = altre carni
⊛ = latte e ricotta
⊕ = zucchero
⊛ = cannella

◇ = destinata all'alimentazione di bambini
↑ = variante più recente

≡ = ANNOTAZIONI

ANNOTAZIONI

- 110 *frasciula* 'farinata di farina di frumento' (VS).
- 201 *farru* 'minestra di farro intero'.
- 206 *Il farro* si prepara per Santa Lucia.
- 247 *farru* 'pietanza di grano molito in casa' (VS).
- 251 *simulata* 'farinata di semola' (Coria), *farinata di Roccapalmu* 'pietanza di grano molito in casa' (Coria).
- 260 *pappaticciu* 'farinata di ceci' (VS, Coria).
- 269 *farru* 'minestra di farro intero'.
- 275 *rrominuni* con aggiunta di aglio soffritto e noci, a cottura ultimata, *farinata* eventuale aggiunta di fave sguacciate.
- 278 Con una spolverata di ricotta salata.
- 279 Con una spolverata di ricotta salata.
- 281 *rromanata* anche 'minestra, zuppa', anche *rromanata di anguzze* 'minestra di cicchie', *rr. di papalina* 'minestra di granturco; *farro* (frumento molito in casa); *simuluni* 'cruschello'.
- 305 *farro di li merceri* sinonimo di *pitirri* (VS).
- 307 Vengono bollite tre diverse moliture del grano versate nel brodo in successione temporale.
- 311 *arriminata* anche purea di fave fresche rimestate con farina.
- 313 *pitirri* 'vivanda costituita da farina cotta con finocchi o con fave secche' (VS).
- 326 *Farina* cotta insieme a fave secche e anche impasto di farina con uova, successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
- 332 *a frasciula* 'di cibo scotto o ridotto in poltiglia'.
- 336 *a frasciula* 'di cibo scotto o ridotto in poltiglia'.
- 342 *cicciorata* 'specie di torta preparata con farina di ceci' (VS); *farinata* 'vivanda di farina cotta nell'acqua' (VS); *frasciula* 'specie di focaccia' (VS).
- 401 Anche *frasciula* (VS).
- 404 *pitirri* pl. impasto di farina con uova, successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
- 406 *pitirru* impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
- 410 Anche *arrazzi arriminati*.
- 411 *pitirri* (AIS).
- 419 Anche *miniarminu; mini-eriminu* (VS).
- 420 *mindarrinnata* anticamente era anche l'impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
- 422 *pastarata* impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
- 501 *simuluni* 'minestra di grano grossolanamente' (Coria); *picciola* 'polenta fatta con farina di ceci e cicchie' (VS).
- 504 *frasciula* (Trov.).
- 505 *picciotta* 'polenta' (VS).
- 505 *picciotta* 'farinata di farina mista di cereali servita con carne di maiale' (Trov.).
- 514 *rrominata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldo' (VS).
- 515 *rrominata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldo' (VS).
- 517 *frasciula* indica anche l'impasto di farina successivamente grattugiato e cotto in brodo di verdure.
- 520 *mac* (AIS); *frasciula* (Racc.); *polenta* (Racc.).
- 601 *pulenta* (AL).
- 609 *pitirru* 'sottile velo che si forma sulla superficie del latte che sta per bollire' (VS).
- 612 *frasciula* (VS).
- 621 *frasciula* (VS). 635 *pulenta* (AL). 637 *pulenta* (Coriaorion).
- 657 *centuni* l. 'polenta di granturco macinato a un mulino azionato da un asino' (VS); *centime* m. o *farro* m. 'polenta a base di granturco e carne di maiale' (Trov.).
- 662 *pulenta* (AL). 667 *pulenta* (AL). 698 *pulenta* (VS).
- 703 *frasciula* (VS); *farro* (VS).
- 704 *rrominata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldo' (VS).
- 704 *rrominata* 'zuppa a base di pane, ricotta e siero caldo' (VS).
- 707 *frasciula* (VS).
- 708 *frasciula* 'pasta di piccolo formato' (VS); *farfallu* 'specie di polenta che si prepara con farina di frumento e verdure' (VS).
- 718 *frasciula* 'pasta confezionata in casa simile nella forma a chicchi d'orzo' (VS); *farfallu* 'specie di polenta che si prepara con farina di frumento e verdure' (VS).
- 722 *frasciula* (VS). 733 *pulenta* (AIS). 747 *pulenta* (AL).
- 748 *chiulla* (AIS).
- 753 *ncucciata* 'sorta di polenta a base di farina di frumento e di broccoli' (VS).
- 757 *putaci* 'pane cotto che si bolle insieme ad un brodo di pomodoro molto diluito e che si dava ai bambini durante lo svezzamento'.
- 801 *pulenta* (VS).

- 807 *rrominata* 'farinata di frumento' (VS); *farinata* 'pastone, farina sciolta nell'acqua calda che si dà allebeche come mangime' (VS).
- 809 *pitirru* 'vivanda preparata con frumento macinato cotto a lungo e condito con olio, sale, pepe' (VS).
- 817 *ncucciata* 'pasta alimentare preparata in casa a forma di granuli e fatta asciugare al sole' (VS).
- 818 *polenta* (AL); *frasciula* pl. impasto di farina, con aggiunta di uova per la manifattura di granuli di pasta da cuocere in brodo.
- 819 *ncucciata* 'tipo di pasta a forma di granellini irregolari, che si prepara in casa passando l'impasto sulla grattugia' (VS).
- 901 *picciola* anche piatto invernale a base di zucca, ricotta, formaggio e brodo vegetale aromatico.

- 903 *pastarata* impasto granuloso di farina non vagliata che si cuoce in acqua o in brodo di verdure. Si possono aggiungere anche fagioli, casoni. L'impasto può essere di farina di frumento o di farina d'orzo.
- 906 *pastanunu* impasto granuloso di pasta di farina di frumento successivamente sbriciolato con le mani o con il supporto di un setaccio o di una grattugia, e messo in cottura.
- 907 *putaci* 'purea di fave secche cotte in brodo di verdure, eventualmente con la pasta'.

- 910 *ncucciata* pasta alimentare preparata in casa a forma di granuli e fatta asciugare al sole; *pastarata* l. impasto granuloso di farina non vagliata che si cuoce in acqua o in brodo di verdure.
- 908 *andaru* m. 'Sorta di minestra fatta con grano macinato in modo rudimentale' (VS); *putaci* f. 'Polenta che si fa con farina di cicchie o di granturco' (VS).
- 909 *picciola* f. 'Minestra di farina condita con formaggio' (VS); *ncucciata* 'tipo di pasta a forma di granellini irregolari, che si prepara in casa passando l'impasto sulla grattugia' (VS); *pastarata*, *pastarata* f. 'impasto granuloso di farina non vagliata che si cuoce in acqua o in brodo di verdure' (VS).



'Nigghiulata. s. f. Sorta di pagnotta a guisa di sfogliata e con ingredienti.

nfigghiulata f. (DB., Pa., Mo., ecc.; RG 4) specie di focaccia che si prepara facendo con ingredienti vari per lo più precotti una larga sfoglia di pasta. Gli ingredienti possono essere (Man., AG 41) carne tritata o salsiccia fresca sbriciolata, olive nere e (Pi.²: SR 17) pezzetti di lardo, (Ra., Le.: RG 4) ricotta fresca e salsiccia sbriciolata o (SR 17, 19) cipolla tagliata in pezzetti minuti, (Pi.²: SR 12) ricotta fresca sbattuta con uova, (SR 15) nepitella e pomodoro, (PA 13) maggiorana e pezzetti di lardo, (PA 47) cipolla soffritta, acciughe salate e pepe. Quando la sfoglia di pasta è così farcita, viene avvolta varie volte su sé stessa; il rotolo ottenuto viene sistemato nella teglia a forma di una grossa pagnotta, di una grossa pigna o di mezzaluna e viene quindi cotto nel forno. 2. (Pi.²: SR 17; SR 14) pasta ripiena con un amalgama di ricotta fresca, zucchero e uova, cotta nel forno. 3. (ME 96, 100) frittata fatta con uova sbattute insieme a formaggio grattugiato e arrotolata a forma di omelette. 4. (DB., Pa.) cose fatte alla meno peggio. Anche **nfigghiulata*, (ME 101) *nfigliulata*, (ME 96) *nfrigghiulata*, (PA 73) *nfrugghiulata*, (RG 8) *nfugghilata* e (SR 19) *nfugghiulata*.

LA FOGACCIA (SCHIACCIATA) KUCHEN - GÂTEAU

ATL 637 - Nach 270 a C - 2700 v. Chr.

100, 0 - 75, 1 - 0

Legende:

Der Name *Fogaccia* (Schiacciata) hat in Italien eine weitverbreitete Verbreitung, die sich bis ins Gebiet der Schweiz erstreckt. Die Verbreitung des Wortes ist im Zusammenhang mit der Verbreitung des Gebäcks zu sehen. Das Wort *Fogaccia* ist im Italienischen ein Lehnwort aus dem Griechischen *φωγία* (Fogia) und bedeutet ein flaches, rundes Gebäck. In der Schweiz wird es als *Fogaccia* oder *Schiacciata* bezeichnet. Die Verbreitung des Wortes ist im Zusammenhang mit der Verbreitung des Gebäcks zu sehen. Das Wort *Fogaccia* ist im Italienischen ein Lehnwort aus dem Griechischen *φωγία* (Fogia) und bedeutet ein flaches, rundes Gebäck. In der Schweiz wird es als *Fogaccia* oder *Schiacciata* bezeichnet.

Die Verbreitung des Wortes ist im Zusammenhang mit der Verbreitung des Gebäcks zu sehen. Das Wort *Fogaccia* ist im Italienischen ein Lehnwort aus dem Griechischen *φωγία* (Fogia) und bedeutet ein flaches, rundes Gebäck. In der Schweiz wird es als *Fogaccia* oder *Schiacciata* bezeichnet.

Die Verbreitung des Wortes ist im Zusammenhang mit der Verbreitung des Gebäcks zu sehen. Das Wort *Fogaccia* ist im Italienischen ein Lehnwort aus dem Griechischen *φωγία* (Fogia) und bedeutet ein flaches, rundes Gebäck. In der Schweiz wird es als *Fogaccia* oder *Schiacciata* bezeichnet.

Die Verbreitung des Wortes ist im Zusammenhang mit der Verbreitung des Gebäcks zu sehen. Das Wort *Fogaccia* ist im Italienischen ein Lehnwort aus dem Griechischen *φωγία* (Fogia) und bedeutet ein flaches, rundes Gebäck. In der Schweiz wird es als *Fogaccia* oder *Schiacciata* bezeichnet.

- 1) *la fogaccia* (Schiacciata)
- 2) *la schiacciata*
- 3) *la focaccia*
- 4) *la focaccia*
- 5) *la focaccia*
- 6) *la focaccia*
- 7) *la focaccia*
- 8) *la focaccia*
- 9) *la focaccia*
- 10) *la focaccia*
- 11) *la focaccia*
- 12) *la focaccia*
- 13) *la focaccia*
- 14) *la focaccia*
- 15) *la focaccia*
- 16) *la focaccia*
- 17) *la focaccia*
- 18) *la focaccia*
- 19) *la focaccia*
- 20) *la focaccia*
- 21) *la focaccia*
- 22) *la focaccia*
- 23) *la focaccia*
- 24) *la focaccia*
- 25) *la focaccia*
- 26) *la focaccia*
- 27) *la focaccia*
- 28) *la focaccia*
- 29) *la focaccia*
- 30) *la focaccia*
- 31) *la focaccia*
- 32) *la focaccia*
- 33) *la focaccia*
- 34) *la focaccia*
- 35) *la focaccia*
- 36) *la focaccia*
- 37) *la focaccia*
- 38) *la focaccia*
- 39) *la focaccia*
- 40) *la focaccia*
- 41) *la focaccia*
- 42) *la focaccia*
- 43) *la focaccia*
- 44) *la focaccia*
- 45) *la focaccia*
- 46) *la focaccia*
- 47) *la focaccia*
- 48) *la focaccia*
- 49) *la focaccia*
- 50) *la focaccia*
- 51) *la focaccia*
- 52) *la focaccia*
- 53) *la focaccia*
- 54) *la focaccia*
- 55) *la focaccia*
- 56) *la focaccia*
- 57) *la focaccia*
- 58) *la focaccia*
- 59) *la focaccia*
- 60) *la focaccia*
- 61) *la focaccia*
- 62) *la focaccia*
- 63) *la focaccia*
- 64) *la focaccia*
- 65) *la focaccia*
- 66) *la focaccia*
- 67) *la focaccia*
- 68) *la focaccia*
- 69) *la focaccia*
- 70) *la focaccia*
- 71) *la focaccia*
- 72) *la focaccia*
- 73) *la focaccia*
- 74) *la focaccia*
- 75) *la focaccia*
- 76) *la focaccia*
- 77) *la focaccia*
- 78) *la focaccia*
- 79) *la focaccia*
- 80) *la focaccia*
- 81) *la focaccia*
- 82) *la focaccia*
- 83) *la focaccia*
- 84) *la focaccia*
- 85) *la focaccia*
- 86) *la focaccia*
- 87) *la focaccia*
- 88) *la focaccia*
- 89) *la focaccia*
- 90) *la focaccia*
- 91) *la focaccia*
- 92) *la focaccia*
- 93) *la focaccia*
- 94) *la focaccia*
- 95) *la focaccia*
- 96) *la focaccia*
- 97) *la focaccia*
- 98) *la focaccia*
- 99) *la focaccia*
- 100) *la focaccia*



attestazioni del VS di a) *muffuletta* per Scul. (319 AG) e Niscemi (422 CL), con l'accezione di «pane soffice e spugnoso»; per Villalba (411 CL), con l'accezione di «offella, focaccia»; per Villarosa (502 ES) «panino imbottito con ricotta»; per Bivona (313 AG) «pagnotta impastata con la crusca che si dava da mangiare ai cani»; b) *muffuleta* come «pane soffice e spugnoso» per Balestrate (202 PA), Agrigento (301), Realmonte (320 AG), Raffadeli (323 AG), Favara (334 AG); come «sorta di focaccia con semi di anice preparata tradizionalmente per la ricorrenza dell'Immacolata» ancora per Favara (334 AG), Castrolippo (335 AG) e Camastra (338 AG, qui *muffulèta*); come «frittella di pasta di pane» per Cefalà Diana (239 PA). Per *muffulèta*, l'accezione di «frittella di pasta di pane imbottita di ricotta» è contemplata in Pitrè Supplementi. Lo stesso Pitrè (Usi, IV, p. 360), attesta inoltre «*muffuleta*, *mufuleta*, pane molle e spugnoso, che si mangia anche caldo, mettendovi dentro olio o sugna, acciuga salata, pepe, ecc.».

muffulettu, muffuletta, muffuliettu, muffuliettu, muffulittu, mufuleta, mufulettu, munfuliettu → *muffuleta*.

muṣṭriḡḡa (206 Partin. PA) 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.

■ Dim. di *muṣṭra* (da *muṣṭrari* 'mostrare') nell'accezione più generale di 'saggio, campione di un prodotto o di una merce'.

nciminata (409 Serradif. CL) pagnottella di pasta di pane ammorbidita con acqua, aromatizzata con semi di anice e cotta a forno chiuso. Tolta dal forno, soffice e spugnosa, viene aperta e condita con olio, sale, pepe e, a piacere, sarde o acciughe salate, formaggio, origano. È ancora oggi consumata quasi esclusivamente nel giorno di San Martino. **2.** (820 Pachino SR; 910 Scicli RG) pagnottella impastata con il cruschello e cotta insieme al pane nella parte anteriore del forno. Viene consumata ancora calda senza condimento oppure aperta e condita con olio, sale, pepe e, a piacere, con sarde salate, formaggio, pomodori secchi. L'uso del

cruschello per la preparazione di queste focacce è oggi desueto. Anche → *scacciuani* (820, 910).

■ Da *ciminu* (pianta e) semi aromatici dell'anice, con i quali viene aromatizzato l'impasto di questa focaccia. Il tipo riscontrato a Scicli (910 RG) non prevede, tuttavia, l'uso dei semi di anice. È probabile che, in questo caso, il nome tragga origine dall'accezione di 'sesamo', che lo stesso termine ha, e con il quale più anticamente dovette essere cosparsa la superficie di questa focaccia. Goidanich (p. 55), dopo avere descritto la *nciminata* di Catania come un «bastone di pane col seme di giuggiolena (cimino, cumino)», ovvero 'sesamo', segnala che a Scicli «l'*nciminata* è una 'stiacciata senza ripieno, spugnosa dentro, di forma d'una calotta sferica, fatta senza cimino».

La voce *Nciminata* è in Del Bono (II, 1752), il quale la spiega con «Papalina, o Scacciata. *pan molletto condito con cimino*, panis depsticius cyminatus».

nfagghiulata → *nfigghiulata*

nfigghiulata* (119 Salap. TP; 210a Villagr. C., 212 Capaci, 220 Pal. A. PA), *mpigliulata* (337 Naro AG), *mbrulata* (331 Comit. AG), *mpriulata* (247 Vicari, 249 Castron., 250 Lercara PA), *nfrulata* (247, 250) focaccia costituita da una sfoglia di pasta di pane (alla quale si aggiunge talvolta strutto e/o olio d'oliva), chiusa a calzone e cotta al forno dopo averla farcita con verdure (119, 210a, 212, 220, 247, 249, 250, 337) di vario tipo (cavolfiori, bietole o spinaci, talvolta con l'aggiunta di salsiccia, patate, cipolle, olive nere e sarde salate) oppure con ciaccioli (331, 335, 337), oggi sostituiti da salsiccia o da carne di maiale grossolanamente tritata, a cui si aggiungono talvolta patate precedentemente soffritte e sarde salate. Anche → *ggidata* (220), (*n*)*girata* (247). → FOTO n. 69. **2.** (108 Castell., 112 Mazara, 117 Salemi, 118 Gibell. ⊕₁, 120 Poggior. ⊕₂, 121 Vita, 122 Calataf. ⊕₃)

TP, 216 Roccam. PA; 801a Sir. Cass., 810 Sortino ④₄ SR; 902 Acate, 903 Vittoria, 906 Chiaram. G. RG), *mpriulata* (244 Ciminna ⑤₅ PA), *mbrulata* (313 Bivona, 314 S. Stef. Q., 315 Aless. R., 324 S. Elisab., 325 S. Ang. M., 326 S. Biag. Pl. ⑥₆, 327 Cammar., 328 S. Giov. G., 329 Castelt., 330 Arag., AG; 402 Acquav. Pl., 403 Mussom., 404 Sutura, 405 Campofr., 406 Milena ⑦₇, 407 Bompens., 408 Monted. ⑧₈, 409 Serradif., 417 Sommat. ⑨₉ CL), *mbuiulata* (319 Sicul. AG), *mbuliata* (323 Raffad. AG), *mmigliulata* (320 Realm. AG), *mignolata*¹ (301 Agrig. ⑩₁₀, 322 Ioppolo G. AG), *mmriulata* (406 ⑪⁷), *mpignulata* (307 Caltab., 309 Burgio, 311 Calam., 312 Ribera, 316 Cianc., 317 Cattol. E., 318 Montall. ⑪₁₁, 332 Grotte, 333 Racalm., 334 Favara, 335 Castrof. ⑫₁₂, 339 Palma M., 340 Campob. L., 342 Licata AG), *mpirriulata* (401 Caltan. ⑬₁₃) focaccia cotta al forno, di dimensioni e forme varie (a panetto attorcigliato, a panetto allungato, a spirale, a ciambella), modellata a partire da una sottile sfoglia di pasta di pane (alla quale si aggiunge talvolta strutto e/o olio di oliva), arrotolata dopo averla farcita un tempo con ciccioli (118, 120, 121, 315, 318, 326, 327, 328, 405, 409), oggi soprattutto con salsiccia o carne di maiale grossolanamente tritata oppure, più recentemente, con mortadella (301, 319, 329, 323, 339, 342, 409) – con l'aggiunta di formaggio pecorino (301, 311, 312, 314, 321, 329, 333, 342, 402, 405, 404, 409,), patate soffritte (333, 335, 339, 340, 401, 403, 406), sarde salate (326, 327, 328, 335), pomodoro (244, 322, 342), cavolfiore (118, 121, 402, 405, 342), bietole o spinaci (324, 339, 342, 417) – e cipolle soffritte, olive nere, pepe; con (122) cipolla e formaggio; con (801a) nepitella e pomodoro; con (801a, 902, 906) ricotta, lardo o salsiccia e cipolla; con fichi secchi e nepitella (810). Tavolta (118, 120, 122, 401, 407, 810), una più grande sfoglia di pasta farcita e arrotolata viene tagliata a porzioni variamente modellate prima di essere informate. In alcune località viene ancora

oggi consumata più tipicamente nelle viglie di Natale (307, 311, 312, 315, 330, 342, 404, 405, 801a, 818, 820, 902, 903, 909, 910) o di S. Martino (314, 327, 328, 332, 333, 404, 810). Anche → *ammiscata* (317, 320), *pani chi frittuli* (327, 328), *mmiscata* (301, 322, 325, 329, 334, 342), *mpanata* (339, 340, 342, 417), *ramazzata* (320), *scacciata a la mpurnata* (326). → FOTO nn. 104-135. ♦ *mpignulata firrata* (335 Castrof. AG) a forma di panetto attorcigliato; *mpignulata a pamuzzu* o *longarina* (335 Castrof. AG) a forma di panetto allungato; *mpignulata a sfogliatina* (335 Castrof. AG) con forma simile a quella di una sfogliatella 'riccia' napoletana. 3. *nfigghiulata* (818 Noto SR; 909 Mòdica, 910 Scicli ⑭₁₄ RG), *nfigghiulata* (818) grossa focaccia cotta al forno, costituita da due sottili sfoglie di pasta di pane unite lungo tutto il perimetro per contenere un amalgama di ricotta fresca, formaggio, uova, cipolla soffritta e salsiccia sbriciolata. La sfoglia superiore viene spennellata con uovo e incisa al centro con due tagli a croce. Tolta dal forno viene tagliata a porzioni e servita a amici e parenti riuniti in occasioni festive, spec. a Natale o a Pasqua. Vi è anche l'uso di fare *nfigghiulati* più piccole (avvolgendo la farcia in un'unica sfoglia chiusa a calzone), che ben si adattano alla vendita nelle rosticcerie, tavole calde e panifici. → FOTO nn. 73-80. 4. *nfigghiulata* (818 Noto ⑮₁₅ SR), *mpignulata* (318 Montall. ⑯₁₆ AG), *nfigghiulata* (818) sorta di focaccia dolce costituita da due sottili sfoglie di pasta unite lungo tutto il perimetro (818), oppure una sfoglia chiusa a calzone (818) o arrotolata (318), farcita con un amalgama di ricotta zuccherata, uova (818) e cannella e cotte al forno. La sfoglia superiore viene incisa (818) con due tagli a croce.

* La sequenza delle varianti dialettiche qui presentate tiene conto soltanto in parte della variazione della sonorità che la consonante postnasale presenta nei punti e nei singoli parlanti partic. di area centrale.

¹ Da ascrivere alla varietà italiana regionale.

⑩₁ (118 Gibell. TP) *Nfigghiulata* [...] *Pigghi la farina, la mpasti, ci metti un pocu di lèvitu – l'è*

ffari nè mmoq̄da nè ddura – e ppoi la fai a sfoggghia di pasta, cu lu sagnaturi [mattarello]. La fai a sfoggghia di pasta e cci metti... bbella... la fai bbella larga larga e cci metti tutti i condimenti chi cci-à mmètiri. C'è ccu è ca lu fa cu lu bbòcculu [cavolfiore], cu lu fa cu li nfigghiulati [ciccioli], e ddoppu q̄da cosa la va facennu cosi arrotolare arrotolare; la tàglia pezzetti pezzetti e la metti nel forno.

⊕₂ (120 Poggior. TP) I: Li **nfigghiulati** si façianu chi si pigghiava sempri lu pani quannu era fattu [lievitato], s'allargava e ssi façia divintari finu finu finu [molto sottile], poi si cci mittia uno ştrato di sugna, poi si cci mittia tutta la çipuq̄da fina fina fina, tanta çipuq̄da e ppoi si cci mittianu li frittuli [ciccioli]. R: E ocomu si façianu queste frittule? I: Li frittuli si façianu chi si squagghiava lu lardu di lu maiali pi ffari la saimi [strutto], e ppraticamenti ssi façia a ppezzettini, si mittia ni na pignata, poi s'adq̄dumava lu focu lentu lentu lentu, stu grassu chi ssi ia sciugghiennu, poi si sculava ni la nzalatera, chiq̄di chi arristàvanu all'ultimo proprio, chi èranu nichì nichì, addivintàvanu ggiamni [pallidi]. Chisti erano li frittuli, chi ppoi si mettevano dintra stu pani cu sta çipuq̄da, cu sta sugna. Si cci mittia un pocu di pepe e ppoi s'arrotolava, si tirava. Avia addivintari comu un velu, stu pani, e ssi arrotolava e ssi façia a tipo na cosa arrotolata, e ppoi si tagghiava e ssi façianu a **nfigghiulati**. R: Si tagliava prima di infornarlo? I: Sì! E ssi façianu tunnuliq̄di, nicareq̄di [piccolini] accussi, di un otto çentimetri di diametro, rronondi. Si façia un pirtusu [buco] al centro e ppoi si nfirmàvanu. R: A ffumu aperto o cchiusu? I: Ddipenni! A li voti si nfirmàvanu a la vista di lu pani. Quannu dopu un quartu d'ura chi lu pani si mittia nta lu furnu pi ccòçiri, si grapia arrè [si apriva nuovamente] lu furnu e lu pani dintra lu furnu s'allargava pi ccòçisi ggiustu, e allura dopu stu quartu d'ura chi lu pani s'avvia pigghiatu tuttu lu caluri, chi lu furnu era scariatu di caluri, si nfirmàvanu li **nfigghiulati** e vinianu cotti a ccottura ggiusta.

⊕₃ (122 Calataf. TP) La **nfigghiulata** è un pezzu di pani, un pani s'allarga e ssi cci metti... si fa na sfoggghia, na sfoggghia, e ssi cci metti cipolla, çipuq̄da tagghiata fina e formaggio e un pochino d'olio, formaggio sia a pezza sia grattato [grattugiato] sia... quannu cc'è tutto messo, si nnciunia [attorciglia] sta sfoggghia, si può ffari cosi tunna o si tàglia a ppezzi.

⊕₄ (810 Sortino SR) **Nfigghiulata...** a farina dô pani, a mpasti. Sta farina s'â mpastari praticamenti cò struttu, ca fussi a saimi [strutto] [...] e ssi mpasta, e ssi cci metti... mettiamo un chilo

di farina e cci metti cento ggrammi di sta saimi, e mpasti sta pasta cu sta saimi. Aspetta... saimi, sali e acqua. Basta! Ah, e u lièvitu cci voli! Allo[ra], si cci ai u lièvitu, diciamo, dei tempi antichi, u criscenti [lievito] ca si pigghiava quannu si metteva di latu, bravo! Sennò u lièvitu di bbirra, vah! Siccomu parlammu di cosi antichi: u criscenti! E ppoi quannu a llievitato sta pasta, che è bbella gonfia, che ne so, prendi... pigghi nna pallina, chi ssàcciu, di centu ggrammi, centocinquanta, picchi cchiossà [di più] è cchiossai ni fa! Mittemu centocinquanta ggrammi! A stiri sottilissima e ppoi ci metti... poi si prepara i ficu sicchi, tutti a ppezzettini, nèbbita [nepitella], sale e olio. Però la nèbbita si prepara prima, picchi s'â ppistari tutta e ppoi si metti ntà n-contentore cu ll'òliu, quindi tu ggà l'ai pronta, non si fa nel momento in cui tu fai... si po fari, però... E quindi tu fai fichi e nèbbita e mmetti sti cosi tutti stirati. Quant'è, chi ssàcciu, tanta stirata a pasta – mittemu ca è qquanto stu tavulinu, la poi fari anche a mmettà, dipende – e cci metti tutta sta nèbbita cu sti ficu tutta nò menzu [...], e ppoi sta cosa s'arrotola tutta, tutta arrotolato finu ca arrivq̄da [si torce]. Poi s'attorciglia, si ntruccinia [si attorciglia] tutta accussi e ppoi tà metti nò tavolo e a tagghi, che ne so, un pezzettino accussi. Dopo che è tagghiata si schiaccia tutta chi manu fina fina fina [...] e ssi fannu tutti cosi. Capitu? [...] I metti nò furnu, nò furnu a llegalna, nò furnu a lligna.

⊕₅ (244 Ciminna BS) I **mpriulati** sunnu nna specia di panuzzi, o a pasta di pani mbastata tutta nchianata [spianata], e dda intra si cci metti a conza [condimento] di... a fritta [il tritato] di maiali fatta rrosolata cca cipolla, un poco di pomodoro e un poco di spèzzii, e ssi metti dintra stu panuzzu e poi si nfirmu. E quindi chista è la **mpriulata**, ca ormai arristà l'usanza ca ppi u Triunfa, ca è a simana prima di a Maronna, si fannu sti **mpriulati**.

⊕₆ (326 S. Biag. P. AG) Li **mpriulati**. **Mpriulati** sunu chiq̄di chi cci dissi ji antura [io poco fa], ca si fannu... si spilanu [assottigliano] fini, po si cci menti l'olivi, la sazizza, la... un po' di formàggiu macinatu e... e ppo si ncuq̄dura [si arrotola]. Si ncuq̄dura e ssi fannu a scacciatedq̄di accussi.

⊕₇ (406 Milena CL) I: La **mmriulata** è ca si fa la **mmriulata**! Si piglia la pasta comu si mpasta u pani [...], si spila [assottiglia] pua doppu si minti bbella chiana, dopu spilata, cci passa l'ògliu pua minti tumazzu [formaggio fresco], sali, patati, ora si usa lu capuliattu [carne tritata] [...], ulivi, e ppoi li tàglia e lli ncuq̄dura [arrotoli], a sicilianu 'ncuq̄dura' [...]. Li ncuq̄dura e ppoi li minti ncapu la lanna [teglia], e ppoi li

minti tutti mpurnati [infornati] cu a lanna, masinnò [altrimenti] l'ùogliu si nni va tuttu fora nnò fornu. O ora o tannu sempri, dicu, a lanna si usava! Quocchi bbota, ma soggira [qualche volta, mia suocera] nni facia quoccaduna [qualcuna] cu ttècchia [un poco] di carta sutta, di chidda sirrata, poi lu furnu facia fumu tutti i latati [da tutti i lati], ca l'ùogliu curriva! [...] R: Oppuru cu... cu la sugna si putiva fari, oltre che cu ll'ùogliu? I: A sugna chi è? Cu la... cu la saiemmi [sugna]? R: Cu la saim! I: Cu la saim i a unn arrivavu a ffari mai! Cci nn'è ca diciannu ca li facianu cu la saim. Quannu ammazzàvanu lu piurcu usàvanu li frittuli [ciccioili] [...] . Di la mbrulata veni chiamata la sagra [...] di la mmriulata. Ccà cci fannu dda li mmriulati, e ttutti chiddi chi ssu cchi ffavagliannu mpastanu tutti li mmriulati, e ogni ffurnaru fa la so parti di li mmriulati. E... mmriidata, vinu, dñanu... «viviti!».

Ⓣ₈ (408 Monted. CL) R: Allora, come le chiamate queste focacce riempite con... I: Ah, le mpriolate! R: Mpriolate? I: **Mbrulata**, in siciliano, sì! R: E con quali ingredienti la farcite questa focaccia? I: La farcitura è ffatta di... la vera farcitura della **mbrulata** è ffatta di frittula [ciccioili], si chiama. R: Che cos'è la frittula? I: Il lardo di maiale ca si veni... prima sciolto, bbollito viene, e iddu si asciuga, esce la sugna, cosiddetta sugna. Con la sugna si fanno dei dolci e con la frittula che rimane... ca arresta di lu lardu, ccu dda frittula ca eni comu nna cosa... poi si prepara la pasta sfoglia fatta con la farina di grano duro, fatta, il sale tutti sti cosi e ssi prepara bbella sottile sottile, fina fina, e ppoi si cci minti sta frittula. R: A sfogliata, allora! I: Sì, e ppoi si ggira tutta intorno e ssi fa come nna chiocciola, la forma di chiocciola, viene! R: Viene rialzata? I: Sì, un pochino rialzata viene, a cchiocciola, a ggirare così prima si ggira tutta e poi si ggira così a spirale, sì. R: Però verso l'alto? I: Sì, verso l'alto! Chissa però era una volta! Ora, però, datu ca sti frittuli nun ci sunnu cchiù, ora purtutto sti maiali di ora hanno poco grasso, poco lardo, intanto non è ttantu il lardo ca si scoglie, ma è la cosiddetta... comu si chiama chidda all'internu di lu maiali... la nñunza [sugna] nñunza, che non è proprio lardo, è la parte dove cc'è il rrene. E chista nñunza eni ancora cchiù adatta ppi ffari sta frittula. R: Ho ccapato! I: Ora, invece, visto ca sta cosa nun esiste più, pirci ora ccu li maiali di ora nun... cc'è poco lardo e allura nun si arrinesci a ffari... sempri ca mi li chiedi: «frittuli! Nun mi faciti cchiù frittuli?» «Frittuli? – ci dissi – si vultu quàrchi tanti [poco] di lardu vi lu faciti, ma frittoli è anchi un po complicato farlos. [...] R: La mbrulata non la

fate più? I: No, si fa la **mbrulata**! Però si fa con il tritato grasso di maiale, poi si soffrigge con la cipolla, olio, tutta bbella soffritta, e ppoi si mettono olive nere, cipolla e stu tritato di maiali. R: E quale... esiste una festa in particolare in cui... I: No, ma di più per San Martino si fa! Nel mese di novembre. R: Ed è un prodotto che conoscono tutti? La fanno ancora oggi nei panifici oppure è rimasta a livello privato nelle famiglie? I: No, no nei panifici lo fanno! Unn è ca ivu l'atra iurnata e... a Mmilena cc'erano ssi... R: No qua a Mmontedoro? I: A Mmontedoro lo fanno di più nelle pizzerie. R: Sì, comunque è sconosciuto, è un prodotto ancora sconosciuto? I: Sì sì, a vogliat! Sì, è conosciuto!

Ⓣ₉ (417 Sommat. TP) La **mbrulata** [...] si stira la pasta ncapu u tavulinu e ssi ci mintivamu tutti sti spinaci e ssi ncuduriava [arrotolava], si nturciuniava la pasta tutta arrotolata, fina ca finiva la pasta. Si mpurnava [informava], poi si tagliava e-bbiniva [veniva] ndi lu mienzu pasta e spinaci. Però, la pasta a quei tempi era bbuona, perché un cc'era di altro. Però, man mano ca si ivamu fannu e ivamu capienmu, la pasta dñtra ristava cruda, e allura ni cundindàvanu farla a ddu sultati [strati] sulì.

Ⓣ₁₀ (301 Agrig.) R: Come si chiama quella specialità alimentare farcita con olive o qualcos'altro? I: **mignolata**, e ssi mette murtatella, pecorino pepe e ssale. Si fa nna stisata [strato] di pasta, si cci metti lu pecorinu fattu a ppezettini piccolino, murtatella fatta sempri a ppezettini piccolini, olivi senza osso, si cci sbuccia l'osso e ccose varie, e ppoi si mbasta: ollo pepe... si mbasta, e ppoi si fa un rrotolone grande, un rrotolo, e ppoi si fa a ppezetti e ssi fa la **mignolata**: si piglia e ssi ggira. R: Si attorciglia... I: Sì attorciglia. Si cci mette un po' d'olio di sopra. [...] R: E la fate in un periodo dell'anno oppure sempre? I: No, sempre! R: Non esiste un periodo indicato? I: No, tutto l'anno! R: È un prodotto che tutti conoscono? I: Sì, si specialmente nell'agrigentino. R: Ma a livello di età, è sconosciuto più dagli adulti o anche i ggiovani lo conoscono? I: No, di più gli adulti, perché i ggiovani di ora non lo conoscono tanto. Rimane un prodotto antico!

Ⓣ₁₁ (318 Moltall. AG) La **mpignulati** è la stessa pasta di lì → scacciati, di lu pani. Però pi ffari li **mpignulati** si caddiava [lavorava coi pugni] la pasta cu la saimmi [strutto] o cu ll'ògliu pi bbènniri [venire] cchiù mmòrbida, la pasta. Dopo si pigliava a ppizzudda, a ssecunnu la grannizza, ma n'è ca eranu granni, logicamente! A ggustidduzzi nicareddi [pagnottelle piccole]! E ssi facivanu tanti gustidduzzi nicareddi di chisti, e di supra si cci mittiva – pi nun fari

assiccare la pasta – l'ògliu. *Cu lu sagnaturu* [mattarello] *si nchianava* [spianava] *sta pasta e ddi supra si cci mittivanu passuluna* [olive nere essiccate] *li ulivi chiqđđi niuri. Passuluna e tanticchia di formàggiu. A ssecunnu determinati occasioni, o ca si putivanu aviri mmitati* [invitati] *si facivanu cu la sasizza. Lu procedimentu era lu stissu: si cci mittiva la sasizza di supra, poi sta pasta s'arrutulava tunna e vviniva tipu un pupuni* [grosso fantoccio] *tuttu tunnu. Quannu era tutta chiusa, li du parti di lu pupuni si scacciàvanu e qquindì sta mpignulata* viniva *rotonda. Sia cu la sasizza cu cu li passuluna era lu stessu procedimetu.*

Ⓞ₁₂ (335 Castrolibate) R: Signora come la chiamate stu tipu di focaccia rripiena? I: Noi la chiamiamo *mpignulata*. R: Mpignulata. Come la preparate? La pasta come la fate? I: La pasta normale! La farina acqua e ssale e lievito. Si mbasta e ppoi si... quando si fanno delle pagnotte rotonde... quando è llievitatu poi ncapù sagnaturu [mattarello] *si stira*. R: E si fa bbella stirata? I: Si fa bbella ranni, accussi, veni so... fina. Poi lu procedimentu è a cipudda... R: Sì. Quali sono i condimenti? I: Cipudda friuta, olive nere, aulivi niuri e sansizza di maiali. R: Tutta sbriciolata la sasizza? I: Sì, sì! Si iania [spiana] la pasta, tutta bella fina, e ppoi si cci mindi cipudda fritta, aulivi e sansizza. R: E qquali forme date poi? I: O llunga, a fforma di... di pamazza, o sennoni [altri-menti] firriata, a nniko. R: Esiste una festa particolare quannu la faciti oppure così senza... I: No, ni nantri [da noi] è nna tradizione di famiglia antica, di antichità di ma nanni [dei miei nonni]. R: Ma non c'è una festa...? I: No, a Ccastrufilippu pròpriu no! R: Ma si continua a ffare ancora ora? I panifici la fanno? Oppure è una cosa che ssi fa in famiglia? I: No, qualcuno la fannu ancora a lu furnu. R: Magari a rrichiesta? I: Sì, a rrichiesta, però nun su comu chiqđđi nosgri, picchi chiqđđi nostri sunnu cchiù agustusi, vah! Sunnu così di casa. R: E le famiglie le conoscono tutte? I: Sì, la maggior parte le sa ffare.

Ⓞ₁₃ (401 Caltanissetta) I: Chisti su *mpirriulati* cca sasizza e cipolla e si possono fare anche cchi patati e cchista iè nna specialità di Cartanisetta! Si cci po mmèttiri puru l'oliva oppure patati oppure lu capuliatu. Anchi cci mittiemmu cca lu formàggiu, la cipudda. Poi, a mmano a mmano che vengono fatti, chisti vinninu tuti tagliati. Si cci metti formaggio, olio di sopra si fa stari un bbellu quartu d'ura e ppoi si mpurna [informa]. La cipudda fatta a vwapuri, a fforno. Chisti su l'olivi niuri ppi ddàricci lu gustu e ll'aroma. E cca si cci mitti chiqđđu ca cci voli senza risparmiàrici nenti, ca cchiù ccondita iè e cchiù bboni sannu! Ora si piglia la lanna [teglia, e ssu ppronti ppi ttaglialli.

R: Ma la pasta non la fate lievitare, prima? I: Sì, ma dopo! R: Ah! Prima la condite e poi la fate lievitare. I: Sì, perché ppoi è sstrapazzata, la pasta! Allora prima si fa poi si mette sulle teglie e ppoi si lascia lievitare. Se llei la fa così, allora la pasta perde tutta la forza che cci-a! Noi la facciamo tutti iorna, in diversi gusti! La possiamo fare pure con le acciughe, con le sarde, sempre il tritato! Ccioè la prima cosa essenziale è il tritato, poi con le patate. Le famiglie quelle più antiche le conoscono. R: Quindi solo le famiglie più antiche le conoscono? I: Sì!

Ⓞ₁₄ (910 Scicli) R: A *nfigghiulata* si fa: a pasta rô pani, si fa rotonda, quandu è llievitatu si pigghia un pezzu, si scania [gramola] cu un po d'olio, opuru salmi [strutto], e ssi fa rrotonda comu un discu. Si prende a rricotta, si cci mette rricotta, uovo e fformàggiu e ppepe nero. R: L'uovo come? I: L'uovo sbattutu, tuttu nzieme cca rricotta [...]. E tuttu si mette supra stu discu ri pasta [...] e ppoi si cci metti puru a salsiccia cca rricotta, così, a ppezzettini [...]. Cca rricotta cci sta a salsiccia. N-atru discu ri supra e ssi preme, si ncucchia [unisce], si cci fani [...] a ncucchiari accussi! [...] R: E bbeni [viene] tipu → mpanata? I: Tipu mpanata. Ri supra, nnò centru, si cci fa a crocetta. R: Ah sì, sì, pùn fallu scattari [scoppiare]? I: Ppi nesci all'uovo, poi quannu coçi! Nnò furnu, pigghia e nesci all'uovo! Poi si cci metti l'uovo i supra, spicanu [sbattuto]. R: Sì, pi fallu cchiù llucidu? I: Cchiù llucidu, cchiù ccoloritu. R: E cchista è? I: A *nfigghiulata*, si chiama!

Ⓞ₁₅ (818 Noto) R: E a nfigghiulata? I: A *nfigghiulata* puru! Cca rricotta. R: E cche fforma avi a nfigghiulata? I: A *nfigghiulata* si fa a fomma rrotonda, e ppoi si cci fa nel centro una croçe. Poi sta croçe si... R: Ma scusassi! È ttipu na → scaccia, a nfigghiulata? I: Sì, come na menzaluna. R: Ah! Na menzaluna...! I: Sì, si fa na menzaluna, si fa [...] rrotonda, ndà menza si cci fa a croçe, ndà menza no! Unni nun c'è a croçe, si cci metti a rricotta [...] però a rricotta lavorata con... rricotta, uova, z zucchero e ccannella. R: Ma cch'ia [è] tipu nu dolce sta nfigghiulata? I: Cetto! Dolce, viene dolce! [...] si chiude, si cci fa u rreficu [oratura] e ppo unni c'è a cruci si cci fannu i pizzuqđđi [svoltine], tutti si ggirunu, e ppo ri supra si cci sgrica [spennella] l'ovu, l'ovu russo, sulu u russo! [...] però di rintra è tutta fatta cca rricotta.

Ⓞ₁₆ (318 Moltisani) I: Li *mpignulati* fatti cu la sasizza e ccu la rricotta. Chiqđđi *mpignulati* fatti cu la sasizza eranu di solitu di pasta, nna cosa salata, mmeci [invece] chiqđđi cu la rricotta viniva tipu un dorci. La pasta era la stessa, a ppostu di mètteri la sasizza, o di mètteri li passuluna [olive nere essiccate] si pigliava la rricotta e si cci mitti-

va lu zùccaru, si cci mittiva lu zùccaru però senz'ova, un pocu di canneḡḡa, un pocu di piḡḡusinu [prezzemolo] si nchianava [spianava] supra la pasta mpastata, s'arrutulava e ssi scacciava, e vvivivanu li mpignulati cu la rricotta, ca viviva tipu un dorei.

■ Il tipo *nfigghiulata* è stato riscontrato anche in una piccola area messinese occidentale (608 Capizzi, 610 Mistretta e, come *nfigliulata*, 602 Tusa e 603 Castel di Lucio), a Enna (501) e, con la forma italianizzata '*figliolata*', a Petralia Soprana (275) con il significato di frittata d'uova sbattute insieme a formaggio grattugiato e, come precisato anche nel VS per i punti messinesi, «arrotoletta a forma di omelette». È, verosimilmente, la forma 'arrotoletta' delle focacce in questione (v. accezione 2) a motivare il nome di queste frittate. Anche a Pachino (820) la *nfigghiulata* è una frittata d'uova, ma con ricotta fresca: ingrediente che contraddistingue la focaccia *nfigghiulata* (v. accezione 3) di area sud-orientale. A Gibellina (118), invece, *nfigghiulata* è usato anche con il significato di 'ciccio-olo', a motivo di questo ingrediente che qui, come altrove, caratterizza(va) il tipo di focaccia in questione.

La voce «infigliulata» è registrata in Scobar (1519-20), il quale rimanda a «*guastella collyrida -ae, placenta -ae guastilluca placentula -ae* || *guastella infivulata* cum carni *artolaganum -i*; – cum ogli *laganon -i, tabellae multiplices, adipatum libum*». È poi costantemente riportata, con alcune varianti, in molti repertori lessicali siciliani secenteschi e settecenteschi e nei dizionari ottocenteschi (richiamati in VS).

Trovato (1989/90), prendendo in considerazione anche la serie delle varianti *figghjulata, figliulata, mpigghjulata, mpigliulata, mpignulata, nfagghjulata, nfigliulata, nfigghjulata, nfrugghjulata, nfugghjulata, nfiggjulata*, sostiene che «*nfigghjulata* [...] altro non è che un derivato di *foghja* 'foglia' e 'sfoglia di pasta'» e che, pertanto, «le forme etimologicamente più motivate sono il *fugliu-*

lata di Siciliana [...], con -u- da -ò- in atonia, e le forme *nfugghjulata* e *nfuggjulata* [...] di Pachino e Modica» (p. 177). Questa ipotesi, del resto, era stata già esplicitamente suggerita, nel «Dizionario siciliano ed italiano» inedito (sec. XVIII), da Spatafora (il quale glossava «focaccia sfogliata, pani cum recente caseo admistus»¹, e annotava «quasi fogliata o infogliata»); da Pasqualino (1785-95: «sorta di pagnotta fatta a guisa di sfogliata. *Placenta foliaceae*», con l'annotazione «*foghgia* colla prepos. *im*»), e implicitamente assunta nelle definizioni di alcuni altri vocabolari, a partire da Malatesta (Ms. inedito dei secoli XVII e XVIII: «focaccia, sfogliata; lat. *laganum, -is*»), poi da Mortillaro 1862 (che completa Pasqualino definendo *nfigghiulata* una «sorta di pagnotta fatta a guisa di sfogliata, e con certi ingredienti, *Tondone*)» e da Traina (1868), che da un lato riprende, a sua volta, quasi letteralmente la definizione di Mortillaro («Sorta di pagnotta fatta a guisa di sfogliata, e con ingredienti»), dall'altro registra, per l'aggettivo *nfigghiulatu*, «*Intrugliato*. || *Inserito*. || Si dice della *GUASTEDDA* (V.) quando ha dentro il pieno, o ne ha molto. || Pieno di figli», suggerendo, di fatto, un altro percorso etimologico-motivazionale.

Tale diverso percorso è esplicitamente sostenuto da Ruffino (2000, p. 88), il quale – aggiungendo alle varianti considerate in Trovato 1989/90 quella di *mpriulata* – ritiene che il tipo lessicale in questione possa «dipendere più verosimilmente [...] da *figlio* (quasi *infigliolata*, ripiena della farcia)». In questo caso, le varianti più prossime all'etimo latino sarebbero, ovviamente, (*n*)*figliulata* e (*n*)*figghiulata*.

Dal punto di vista semantico-referenziale, benché talvolta (soprattutto in alcuni punti palermitani) la *nfigghiulata* abbia la conformazione di un unico disco di pasta, chiuso a calzone, 'pregno' del proprio ripieno (che ben giustificherebbe la motivazione della 'infigliolata'), la mag-

gior parte delle focacce designate dal tipo lessicale in questione è oggi caratterizzata da una più complessa struttura 'lamellata' (ottenuta attraverso l'arrotolamento di un'unica sottile sfoglia di pasta, sulla quale è posto uno strato di farcia), che meglio giustificerebbe, dunque, la motivazione di '(s)foglia'.

Potendo superare facilmente le condizioni relative alla linearità dei mutamenti della vocale originariamente tonica ($\text{ō} > \text{u}, \text{I} > \text{Ń}^2$), entrambe le ipotesi sostenute puntano su una motivazione legata alla differente conformazione del referente: 'avvoltolata = lamellata' (da FOLIUM 'foglia')³ vs. 'a calzone' (dunque 'pregno', da FLIUS 'figlio')⁴. Da un punto di vista diacronico, non è facile stabilire se e quale sia (stata) la relazione cronologica tra i due tipi referenziali⁵. Scobar usa, nel descrivere la focaccia in questione, glosse latine quali «*artolaganum - ō*», ma anche «*laganon -i, tabellae multiplices, adipatum libum*» e «*collyrida -ae, placenta -ae*» per glossare «guastella». I vari nomi latini (che designavano focacce di diverso tipo) non ci aiutano a ricostruire con certezza le condizioni più antiche del referente qui considerato, ammesso che la polimorfia lessicale oggi riscontrata sia riconducibile a un'unica matrice referenziale.

Non sfugga, comunque, che proprio il nome di una focaccia latina, PLACENTA, è all'origine del significato anatomico assunto dal latinismo⁶ e che una relazione iconimica 'focaccia-figlio' è attestata nel milanese «*pan gravid: pane gravido*» (registrato da Arrighi), oltre che nel fiorentino 'pan(ino) gravido', testimoniato da Pitrè (Usi, IV, p. 360: «in Firenze, pantondo, pan gravido»), nel glossare la «*Guastedda, vastedda*» di Palermo, e confermato da Neri Binazzi (che ringrazio) per il fiorentino contemporaneo.

Si potrebbe forse ipotizzare che, essendo di più semplice realizzazione, il tipo 'a calzone' (e dunque, l'origine etimologico-motivazionale da FLIUS) sia anteriore e

che, tuttavia, la preparazione (successiva o contemporanea) di un tipo di focaccia 'arrotolata' (che, quindi, si struttura in forma lamellata/sfogliata) possa avere indotto a rimotivare su '(s)foglia' la denominazione originaria. Tale ipotesi troverebbe, del resto, anche conforto nella più antica attestazione (Scobar 1519-20) del tipo in questione: «*infiglulata*» e «*guastella infriyulata*», dunque con *-i-* in atonia (che più immediatamente rimanda a *-i-* tonica di FLIUS 'figlio') e per di più in un sintagma aggettivale.

Altre condizioni del referente potrebbero, tuttavia, essere intervenute quanto meno a sollecitare incroci paretimologici con tipi lessicali diversi da quelli fin qui considerati. Si tratterebbe, in questo caso, non di tratti strutturali del referente, bensì di richiami alle procedure di preparazione del tipo più diffuso di questa focaccia: quello 'arrotolato'. Sulla base di tale motivazione, si potrebbe supporre la coniazione di un verbo? **nfigghiul(i)ari* come antonimo di *sfigghiul(i)ari*, che il VS registra con il significato di «svolgere un gomitolo», e che Spatafora (in VS) glossava (s.v. *sfigliulari*) «sfogliare, svolgere».

L'arrotolamento della sfoglia di pasta farcita è, d'altronde, un tratto fortemente caratterizzante la focaccia in questione, tanto che da essa prenderebbe il nome la frittata «arrotolata a forma di omelette» di area messinese occidentale e ennese. Lo stesso tratto semantico-referenziale caratterizza, inoltre, in maniera evidente, la nota *pitta mpigliata* calabrese, oggi dolce, che sembra condividere con le nostre focacce il tipo nominale/motivazionale⁷.

Il significato di «preparare una focaccia (*nfigghiulata*)», registrato nell'Antico Anonimo (sec. XVII) e poi in Malatesta (entrambi in VS) per il verbo tr. *nfigghiulari*, sembrerebbe seriore⁸ rispetto alla denominazione della focaccia; così come seriore, attraverso percorsi figurati/metaforici, potrebbe essere l'accezione di «fare uno strano miscuglio, mescolare insieme

le cose più disparate», che il VS riprende, per lo stesso verbo, dai vocabolari settecenteschi (a partire da Del Bono) e ottocenteschi, e che privilegia un altro percorso motivazionale legato anch'esso a un tratto semantico, più procedurale che strutturale, che sembra caratterizzare queste focacce: il 'mescolamento'¹⁰ di condimenti vari, di farine di diverso tipo o, più probabilmente, di prodotti diversi della macinazione del grano¹¹. Questo percorso motivazionale è, del resto, ben chiaro in (a)*mmiscata*, che in diversi punti agrigentini designa la stessa focaccia ed è, in alcuni casi, sinonimo sintopico di *mpignulata*, *migliulata* e *mignolata*.

Non è da escludere che le numerose varianti fonetiche, distribuite in diverse e distanti aree della regione, possano avere avuto una variegata origine etimologico-motivazionale giungendo – attraverso dinamiche diatopiche e/o sintopiche non più facilmente ricostruibili – a possibili sovrapposizioni e incroci paretimologici con altri assonanti tipi lessicali, che ne hanno esaltato la polimorfia. Così, probabilmente, si spiegherebbe la variante *mpirriulata* riscontrata a Caltanissetta (401), che sembra risentire dell'incrocio con *mmirriari*¹², diffuso proprio in area nissena con il significato di 'avvolgere, avvolgere, arrotolare', e che rafforzerebbe, sul piano motivazionale, l'ipotesi 'procedurale' prima avanzata.

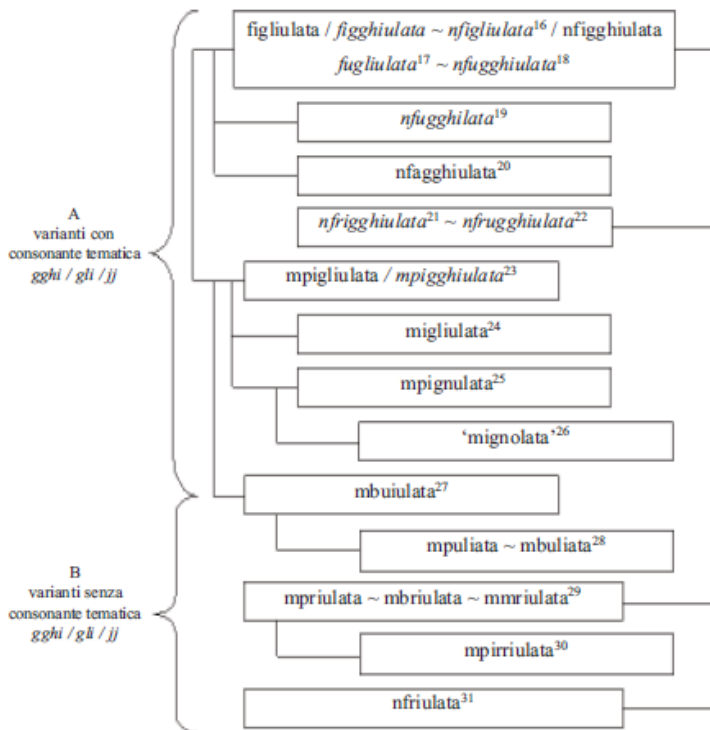
Altro possibile incrocio paretimologico è quello con *mbrògliu*¹³ (e var.) 'imbroglio', 'involto' (per Traina e altri in VS, s.v. *mbrògghiu*) e 'fagotto, fardello' (in Traina Vocabolario, s.v. *mmrògghiu* in VS) e *mbrugliari* (e var.) 'imbrogliare', 'ingarbugliare', specialmente attraverso una forma frequentativa *mbrugghiulari* 'ingarbugliare', ma che, come annota Traina (s.v. *imbrugghiulari*) «dà l'idea di più avviluppamento, quel ritorcersi del filo in se medesimo: *aggrovigliolare*». Le motivazioni qui interessate sembrano, in un certo modo, contigue a quelle 'procedurali' sopra considerate (imbrogliare /ingarbugliare < avvolgere frettolosamen-

te, senza cura < avvolgere / avvolgere) rafforzate, del resto, dall'accezione fig. registrata dal VS per *mpigghiulata* f. (Ragusa) v. *mpignulata*. 2. fig. qualunque cosa raffazzonata alla meno peggio» e per *nfigghiulata* «cose fatte alla meno peggio» (per Del Bono e Pasqualino), mentre «Intrugliato. || Insetto» è la prima accezione che Traina riporta proprio per l'agg. *nfigghiulatu*. L'incrocio con *mbrògghiu* e *mbrugghiulari* potrebbe, inoltre, giustificare le varianti con *-r-* (*nfrugghiulata*, *nfrigghiulata*, *mpriulata* / *mbriulata*, *nfriulata*)¹⁴.

Per la variante *mpignulata* (dunque, con la nasale palatale) Trovato (1989/90 p. 178) suggerisce un incrocio paretimologico di *mpigliulata* «con *pignulata* 'dolce costituito da pallottoline di farina impastata con uova e zucchero, fritte e intrise nel miele', un incrocio per così dire metonimico, se è vero che la nostra focaccia viene spesso sistemata nella teglia facendole assumere la forma di una grossa pignà». Ma, al di là di tale congettura, la presenza della nasale palatale potrebbe risultare dalla semplice assonanza: nasale palatale/laterale palatale.

In ogni caso, e al di là dell'unica plausibile soluzione etimologico-motivazionale, risalta una forte polimorfia, che segnala una certa deriva motivazionale, seguita o non da rimotivazione. Ciò è evidente soprattutto nella variante *nfigghiulata*, con mutamento non lineare della vocale tematica (sia essa -ò- oppure -i-), ma anche in quelle con *-r-* nel tema, e in quelle con (supposto) dileguo dell'esito di -l- (*nfriulata*, *mpriulata*, ecc., per le quali si veda lo schema più avanti proposto), riscontrate in punti linguistici le cui varietà generalmente 'conservano' *-gli-*, *-gghi-* oppure *-jj-* < -l-.

Seguendo l'ordine di possibili mutamenti fonetici¹⁵, una tale poliformia potrebbe, tuttavia, essere ricondotta a una unità lessicale, più plausibilmente da *FLIU* (> *nfigghiulari* > *nfigghiulata*), che qui proviamo a ricostruire. (In corsivo le varianti ricavate dai repertori lessicali).



¹ Così in Trovato (1889/90, p. 176), il quale ha attinguto dallo schedario dell'Opera del Vocabolario Siciliano.

² Nelle forme derivate dagli etimi interessati la vocale in questione si ritrova, evidentemente, in posizione atona e passibile, dunque, di variazione divergente (velare vs. palatale), della quale non mancano esempi siciliani. Per mantenerci sulle forme più prossime al tipo qui trattato, cfr. per esempio *nfigghiata* e *nfigghiata*, entrambi in VS (da Trischià) per «bodino, ripieno, torta grassa»; ma anche *sfigghiulari* «mettere le foglie, delle piante [...] sfogliare, sfogliarsi», con evidente riferimento a 'foglia'.

³ La motivazione della '(s)foggia' non può essere sostenuta che sulla caratteristica della struttura 'lamellata', giacché anche altre focacce sono costituite da una o due sfoglie di pasta.

⁴ Il rapporto etimologico o motivazionale con 'figlio' è evidente per l'agg. *nfigghiulata* nell'accezione «che ha molti figli, che porta il peso di una numerosa famiglia» (che il VS riporta da Del Bono, Pasqualino e Traima) e di «arancia che nel suo interno, tra gli spicchi, contiene una piccola arancia non sviluppata: *arancia* π; di lattuga, di finocchio e sim. che, oltre a quello principale, hanno uno o più granuli» (registrato dal VS a Paternò cr) e

comesse al verbo *nfigghiulari* «diventare padre di molti figli» e «accestire, di piante» (che il VS riporta da Traina Vocabolario).

Come spesso avviene, anche giornalisti e comunicatori (della carta stampata, della Tv o del Web) si cimentano in ipotesi etimologiche di parole dialettali sentite come particolarmente 'antiche' e 'distintive' di qualche aspetto della propria cultura tradizionale. In un sito web dedicato al cibo siciliano (www.ricetedisicilia.net/antipasti/sfigghiulata-o-nfigghiulata-focaccia-arrotolata/) si propone, insieme alle ricette delle «*sfigghiulata* o *nfigghiulata* - focaccia arrotolata», una "soluzione" etimologico-motivazionale, sostenendo che questa focaccia fosse preparata «quando per famiglia si panificava per un'intera settimana [...] per contentare i figli più piccoli, da qui il suo nome». Una tale "affettiva" ipotesi ci solleverebbe, ovviamente, dalla questione della specifica conformazione del referente, se non fosse che, in verità, le focacce qui considerate erano più tipicamente consumate nelle vigile di alcune importanti festività invernali (Natale e S. Martino in special modo) e ben altre erano quelle più propriamente destinate ai piccoli figli della famiglia.

⁵ Si consideri, per completezza, la conformazione 'a



104



105



106



107



108



109



110



111



112



113



114

104-114. Castroflippo (335 AG) *mpignulata*
 a) *firriata* (106, 107 e 112); b) *ppanzuzu* o *lungarina* (108, 109 e 113); c) *a sfogliatina* (110, 111 e 114)



115



116

117

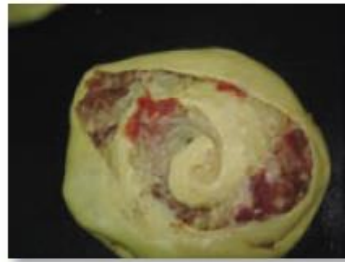


118



119

115-119. Siculiana (319 AG) *mbusiddu*



120



121

122

120-122. Caltanissetta (401) *mpirriulata*

123



124

125

123-125. Milena (406 ct) *mbrudata*

LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

9 nfigghiulata e varianti

LEGENDA

CONFORMAZIONE:

- ▷ = a calzoc (con verdure)
- ★ = avvolgiulata
- = a torta (con ricotta fresca)
- * = frittella di pasta semifluida
- ◆ = (diverse conformazioni) con ricotta zuccherata
- ⊙ = frittata d'uova

In corsivo le forme registrate soltanto nel *Vocabolario siciliano* del Centro di studi filologici e linguistici siciliani

Sottolineate le forme italianizzate

Anche

- 301 mmiscata; *mpullata* (VS)
- 317 ammiscata
- 319 *fugghiulata* (Pirè)
- 320 ammiscata e ramazzata
- 322 mmiscata
- 323 *mpriulata* e *mpulata* (VS)
- 325 mmiscata
- 326 scacciata a la mpumata
- 327 pani cchi' frittuli
- 328 pani cchi' frittuli
- 329 mmiscata
- 334 mmiscata
- 339 mpanata
- 342 mmiscata, mpanata
- 406 mmriulata

NOTA

Non sempre si tiene conto della variazione della sonorità che la consonante postnasale presenta nei punti e nei singoli parlanti di area centrale.



Criata (233 S. Flavia Pa; 517 Pietrap. En; 712 S. Alfio Ct; 820 Pachino Sr) ♦ *Criateddu* (714 Giarre Ct) cameriera, domestica; servo.

• Dallo sp. *criado*, con eguale sign. (Michel s.v. *criatu*).

■ Proverbio: *Criata fa criatura* (Pitrè Proverbi, 414): «S'intende che le donne le quali stanno a servire in certe famiglie, qualche volta ne escono gravide».

→ carta 3.

Crinaru (122 Calat. ☉ Tp; 305 Sambuca Ag) che lavora e vende il crine vegetale.

• *Crinu* è il crine vegetale usato per imbottire materassi.

☉ (122 Calat. Tp) *A tempi antichi si inchianu li materazzi o cu ccrina o cu ppagghialonga e quindi chiddi chi li inchianu di crina cci arristau Crinaru*. [Nei tempi antichi si riempivano i materassi o di crine o di paglia lunga e quindi a quelli che li riempivano di crine è rimasto *Crinaru*].

→ carte 1, 2.

Critara (501 Enna) che lavorano l'argilla; vasai.

• Da *crita* 'argilla'.

→ VASAI, BROCCIAIO; → *Bba-cariddaru, Bbummularu, Canalaru, Can-nataru, Carrabbaru, Catusaru, Ciaramiraru, Cuncumaru, Ggiarraru, Lanciddaru, Nzi-raru, Quartararu, Stazzinaru* [Rif. bibl.]; carte 1, 2, 6, 9; → foto 10, 84, 85, 86, 87, 88; foto Rohlf 7, 25, 26, 28, 45, 53, 57, 64; foto Scheuemeier 12; disegni Boesch 4, 5, 6, 7, 8, 9.

Crivaru¹ (106 Custon., 108 Castell. G., 116 S. Ninfa, 122 Calat. Tp; 249 Castron., 251 Roccap., 255 Sciarà, 259 Àlia, 277 Gangi Pa; 339 Palma M. Ag; 410 Vallel., 415 S. Cat.¹, 419 Mazzar. ☉1 Cl; 509 Agira, 517 Pietrap. En; 810 Sortino, 817 Àvola Sr), *Craver* (613 S. Frat. Me), *Crivara* (313 Bivona, 341 Ravan. ☉2 Ag; 806 Buscemi Sr; 910 Scicli, Rg), *Crivari*

(817 Àvola Sr), *Criveri* (901 Ragusa) crivellaio (anche al pl.); addetto alla vagliatura; anche costruttore di setacci.

• Da *crivu* 'crivello' (lat. CRIBRUM 'vaglio'). Qui ci si riferisce all'artigiano che li produce. Caracausi registra un cogn. *Crivaro*. Discussione e immagini in Ruffino 2000: 64.

☉1 (419 Mazzar. Cl) *Ce 'è unu chi cci dicimu u Crivaru, pìrchì criniva u furmintu*².

☉2 (341 Ravan. Ag) *Ièranu chiddi ca ivanu curzannu li criva, chiddi ca si criniva lu furmintu... quannu cc'eramu l'arii [le aie] ca si pisàvanu [si trebbiavano] cu li muli... li furmenta... e allura passàvanu sti crivara... li vinnivanu oppuru l'aggiustàvanu*.

■ In Sorce Cocuzza 2002: 229, si può leggere una efficace descrizione dei *crivara* di Mussomeli Cl: «Li *crivara* facevano gli stacci (*criva*) per stacciare la farina, il grano, le fave, le lenticchie, i ceci, l'orzo, l'avena. Confezionavano e vendevano pure trabiccoli (arnesi di stecche di legno fatti a forma di cupola sotto ai quali si metteva il braciere e su cui si stendevano alcuni panni ad asciugare). I *circhi*, così erano chiamati in dialetto i trabiccoli, servivano anche per riscaldare il letto. Li *crivara* confezionavano pure *tummina*, *mezzì tummina*, *quarti* e *misureddi*, con cui si misuravano tutti i prodotti agricoli e il sale. Il legno usato, sia per gli stacci che per i trabiccoli e le misure dei cereali, era il faggio importato dai boschi catanesi e, in modo particolare, dai faggeti dell'Etna. I fondi dei primi erano di seta, di rame o di rete metallica, a seconda che servissero per filtrare il latte, stacciare la farina, i cereali o i legumi. In tempi ancora più remoti si facevano pure di pelle, bucata a mano con chiodi di varie misure a seconda dell'uso cui erano destinati. Riferendosi agli artigiani di tali arnesi, si diceva: '*u figliu d'u crivaru fa crividda* perchè, vivendo i bimbi in casa con il padre che lavorava, osservavano e imparavano spontaneamente il mestiere che poi si tramandava di generazione in generazione».

¹ «Con tale nomignolo (è necessario chiarirlo) si indicavano due categorie di pesone: la prima formata da coloro che, carichi sulle spalle di *Criva* di tutte le misure, andavano a venderli per le strade richiamando l'attenzione della gente a voce alta: "*cu voli criva... ca c'è lu crivaru*" e la seconda formata da coloro che li fabbricavano. I primi

35. *Crivaru*.

erano semplici venditori ambulanti, mentre i secondi erano degli ottimi artigiani, maestri nell'arte di mani fatturare questi indispensabili arnesi» (Lo Bianco 1988 62).

² Chiusura in /i/ del dittongo metafonetico /je/.

→ VAGLIATORE; → *Cimituri, Cirnigghiaru, Cruiddaru*²; → carte 1, 2, 6; → foto 35, 36, 37, 38; foto Rohlf 16, 43.

Cruiddaru¹ (818 Noto Sr.) cestaio.

• Franza 2000: 82 annota: «Cestaio, da *crùdda*. Era l'appellativo di un facitore di ceste. Con lo stesso soprannome era inteso un altro tale, cernitore di frumento». Si tratta, dunque, di apparente coincidenza: qui *Cruiddaru* dipende da *corba, corbello* (lat.

CORBA < CORBEM); l'omofono e omografo rientra nella famiglia etim. di CRIBELLUM < CRIBRUM 'vaglio'.

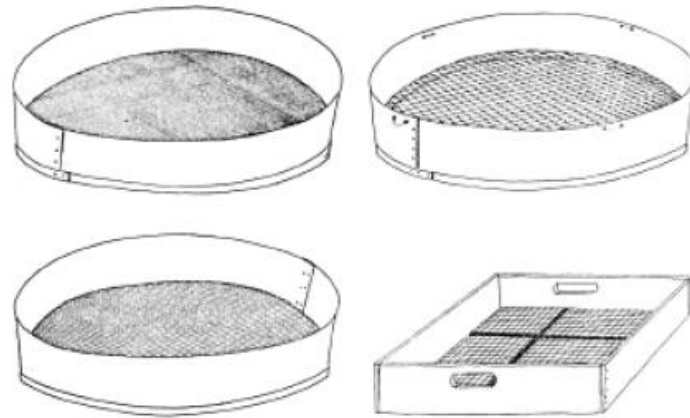
→ CESTAIO; → *Cartiddaru* [Rif.bibl.], *Cuffaru, Cufinaru, Spurtaru, Zimmilaru*; → carte 1, 2, 6, 8; carte AIS 1489, 1490; → foto 40, 41, 42; disegno 32a; foto Rohlf 1,8, 16, 22, 27, 28, 29, 46, 51, 54; foto Scheuemeier 14, 16; disegno Boesch 41.

Cruiddaru² (818 Noto Sr.) addetto alla vagliatura del grano.

• V. *Cruiddaru*¹. Cognomi sporadicamente presenti in tutte le province sic.: *Crivellari*,



36./37./38. Vari tipi di vaglio.



39. Da sinistra: *crivu* di legno e seta per farina; *crivu* per ripulire il grano (*crivu d'aria*); *crivu* di legno a trama larga; *crivu* per sabbia.



40. Cestajo a Monreale.

Crivillari, Crivelli (Caracausi). Cfr. anche Caffarelli-Marcato s.v. *Crivelli*.

→ VAGLIATORE; → *Cirmituri, Cirnigghiaru, Crivaru* [Rif. bibl.]; → carte 1, 2; carta AIS 1482; → foto 35, 36, 37, 38, 139; foto Rohlfs 11, 16, 43.

Cubbaitaru (115 Partanna Tp; 304 Menfi Ag), *Cubbaitara* (321 Porto E. ⊕, 341 Ravan. Ag) che prepara e/o vende torroni.

• Da *cubbàita*, con molte varianti locali (cfr. VS): antico nome del torrone (di mandorle, di sesamo e talvolta anche di ceci abbrustoliti), dall'ar. *qubbayta* 'id.', che si è diffuso anche in varie parti della penisola. Cfr. VES 272-273.

⊕ (321 Porto E. Ag) *Di sòlitu associamu quantu sinanu la rradio forti. Ce'è me maritu ca dici sempri: "paremu nnè cubbaitara". Ittàvinu sempri vucl.*

■ Sui *cubbaitara* di Mussomeli CI, v. Sorce Cocuzza 2002:230: «Molto amati dai piccoli e dai grandi golosoni erano li *cubbaitara*, che facevano la *cubbaita* e il torrone dolce, duro, croccante, fatto di mandorle, noccioline tostate e mescolate con pistacchi, miele e altro, e formato a panetti. La bancarella del *cubbaitaro* non mancava in nessuna festa ed era la più affollata di clienti. A proposito della *cubbaita*

ci è rimasto il motto *scrusciu di carta e cubbaita nenti* per indicare molta apparenza e poca sostanza in senso figurato. Molto conosciuto e stimato fu il *cubbaitaro* Monachello».

Sui torronari, si veda D'Agostino 1988b.

→ PRODUTTORE / VENDITORE DI TORRONI; → carte 3, 4.

Cuculara (122 Calat. ⊕ Tp) addetto alla lavorazione del lino.

• *Cùcula* è la lisca del lino. In AIS c.1498 "Pettinare (la canapa, il lino)", si registra [škukulér] al P.817 San Fratello.

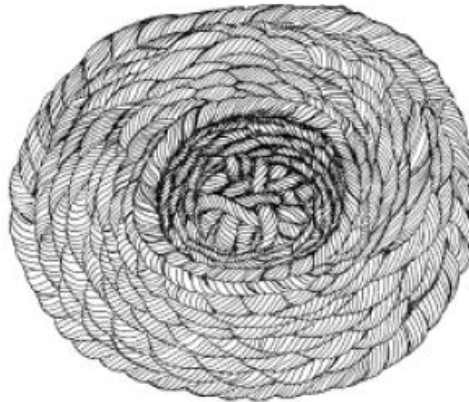
⊕ (122 Calat. Tp) *Tannu c'era u linu chi ssi facia u linu ncampagna, di lu linu facianu linzola e ppoi c'era la cùcula, chi la cùcula era la pàggghia, chista si mittia nna li carteddi e era un materiall chi si mittia dintra i materazzi.* [Allora c'era il lino perchè si faceva il lino in campagna, dal lino facevano le lenzuola e poi c'era la *cùcula*, la *cùcula* era la paglia, questa si metteva dentro le ceste ed era un materiale che si metteva dentro i materassi].

→ CARDATORE; → carte 1, 2; carta AIS 1498; → foto 6, 31; foto Rohlfs 3,4; disegno Boesch 48.

Cuffaru (112 Mazara Tp; 207 Borgetto, 210 Carini, 252 Caccamo, 253 Trabia ⊕1 Pa; 305 Sambuca Ag; 506 Leonf. En; 815 Florida Sr; 909 Mòdica



41. Coffa.

42. *Coffa* usata per mettere nella pressa la pasta delle olive.

Rg), *Cuffara*¹ (114 Castelv. ☉2 Tp; 279 Castelb. Pa; 306 Sciacca Ag; 747 S. Cono Ct) cestaio.

• Da *coffa* 'sporta, cesta di varia forma e grandezza, destinata a usi diversi, fatta per lo più di foglie di palma o di cerfuglione'. Può anche riferirsi a una gabbia di corda intrecciata, di forma rotonda, per stringere al torchio vinacce o sansa. È un prestito dell'ar. *quffa* 'id', di ampia diffusione in Italia, nonché in Spagna e Francia (cfr. VES 252-255 e Ruffino 2000: 63). Assai diffuso in Sicilia il cogn. *Coffaro*, *Cuffaro*.

☉1 (253 Trabia Pa) *Cc'era a màcina chi coffi. Iddu a Ttrabbia vinieva a ffari i cuoffi e dda qu' u Cuffaru.*

☉2 (114 Castelv. Tp) *Facia li coffi, a ttempì antichi si usàvanu fari coffi di curina [foglie di palma nana], vviat'ri ggiovani nulli [non le] canusciti sti... ma prima si faciànu. E ppoi li vinniamu, si. Li Cuffaru, si chiamàvanu.*

¹ Prob. pl. (soprannome di famiglia).

→ CESTAIO; → *Cartiddaru* [Rif. bibl.], *Cruviddaru*², *Cufinaru*, *Spurtaru*, *Žimmilaru*; → carte 1, 2, 6, 8; carte AIS 1489, 1490; → foto 40, 41, 42; foto Rohlfs 1, 8, 16, 22, 26, 27, 28, 29, 46, 49, 51, 54.

Cufinaru (342 Licata Ag; 415 S. Cat., 419 Mazzar. Cl; 517 Pietrap. En; 719

Biancav. Ct), *Cofanaru* (104 Valder. Tp), *Cufinaru* (339 Palma M. ☉1 Ag), *Cufinari* (419 Mazzar. Cl), *Cestaio*.

• Le forme rappresentate presuppongono il tipo *còfanu* (con accentaz. proparossitona) per Valder., e il tipo parossit. *cufinu* negli altri casi. Quanto al sign., è pressoché il medesimo di *cartedda* (→ *Cartiddaru*). L'origine latina (COPHINUS da gr. *kôphinos*) è ampiamente discussa in VES 277-280, anche con riferim. ad altre voci merid., it., galloromanze e iberoromanze. Per le attestazioni AIS, cfr. *Cartiddaru*.

☉1 (339 Palma M. Ag) *Li cufinaru, li cufinara cci dicivanu cufinara p'chè facivanu li cufina, li panara, sai, cesti chissi fatti dal legno, ccu li ligna li facivanu di l'aulivi (...) e cchissi si bbuscànu u pani, facivanu li cufina, chi si li vinnivanu li (...), tannu cc'era a vistia ccu li (...), li cufina adatti, chi ivanu a ppigghiaru l'acqua ccu li quartari di li campagni, di li puzza, cci dicivanu... Ii cufinara, cufinara, gli dicevano cufinara perchè facevano i cestini, i panieri, sai – cesti quelli fatti dal legno, con il legno li facevano delle olive (...) e quelli si guadagnavano il pane, facevano i cestini, che se li vendevano le (...), all'epoca c'era il cavallo con i (...), i cestini adatti, che andavano a prendere l'acqua con le brocche nelle campagne, nei pozzi, gli dicevano...]*

→ CESTAIO; → *Cartiddaru* [Rif. bibl.], *Cruviddaru*², *Cuffaru*, *Spurtaru*, *Žimmilaru*; → carte 1, 2, 6; carte AIS 1489, 1490; → foto

8. Cestaio. Testimonianze antroponomastiche



IL SELLAIO

SATTLER – SELLIERE (MONTI)

ALF. 1173 (MONTI) – S. 117 – S. 118 – S. 119

130, 15 – 85, 11 – 0

Legende:+ = 64 10 kein Sattler im Dorf
niedergelassen.

118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130

131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142

143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154

155 Nimmt vor: veraltetes im Dorf

156 Drei der Sätze (= selbst, aber am
Platzgeographie) her.

157 = Sattler = Sattler

158 = Sattler = Sattler
Sattler, Sattler etc.

- 28 a sàltar
- 33 a sàltar
- 33 a sàltar
- 33 a sàltar



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE
 3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

IL BASTO

BASTSÄTTEL (Packsattel) - BÂT

Alcat 246 - Alf Sappi

31,9 - 21' - 0

Legende:

Die Bezeichnungen für den Bast-
sattel werden systematisch und nach
Jahren sukzessive abgetragen, doch ver-
fügen wir über eine beträchtliche Zahl
von Dialekten aus Sizilien, die das Verhält-
nisgebiet des Bastwägelchens, Spinn-
kelle, Körnerkorb etc.

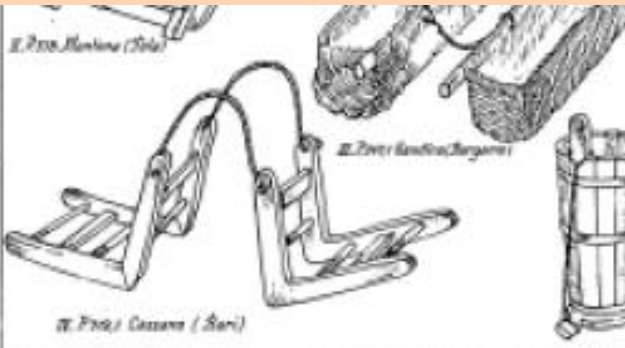
1. mit mehr oder weniger stark gerolltem
Schiffen (4. Seite 2.)
X mit einem oder mehreren Seiten des
Schiffens (2. Seite 2.)
C = zirkulärer Korb.
Nur aber weitere auf den Bast-
sattelformen.

Erklärungssymbole

- 110-112 In Form von
- 113-115 In Form von
- 116-118 In Form von
- 119-121 In Form von
- 122-124 In Form von
- 125-127 In Form von
- 128-130 In Form von
- 131-133 In Form von
- 134-136 In Form von
- 137-139 In Form von
- 140-142 In Form von
- 143-145 In Form von
- 146-148 In Form von
- 149-151 In Form von
- 152-154 In Form von
- 155-157 In Form von
- 158-160 In Form von
- 161-163 In Form von
- 164-166 In Form von
- 167-169 In Form von
- 170-172 In Form von
- 173-175 In Form von
- 176-178 In Form von
- 179-181 In Form von
- 182-184 In Form von
- 185-187 In Form von
- 188-190 In Form von
- 191-193 In Form von
- 194-196 In Form von
- 197-199 In Form von
- 200-202 In Form von
- 203-205 In Form von
- 206-208 In Form von
- 209-211 In Form von
- 212-214 In Form von
- 215-217 In Form von
- 218-220 In Form von
- 221-223 In Form von
- 224-226 In Form von
- 227-229 In Form von
- 230-232 In Form von
- 233-235 In Form von
- 236-238 In Form von
- 239-241 In Form von
- 242-244 In Form von
- 245-247 In Form von
- 248-250 In Form von
- 251-253 In Form von
- 254-256 In Form von
- 257-259 In Form von
- 260-262 In Form von
- 263-265 In Form von
- 266-268 In Form von
- 269-271 In Form von
- 272-274 In Form von
- 275-277 In Form von
- 278-280 In Form von
- 281-283 In Form von
- 284-286 In Form von
- 287-289 In Form von
- 290-292 In Form von
- 293-295 In Form von
- 296-298 In Form von
- 299-301 In Form von
- 302-304 In Form von
- 305-307 In Form von
- 308-310 In Form von
- 311-313 In Form von
- 314-316 In Form von
- 317-319 In Form von
- 320-322 In Form von
- 323-325 In Form von
- 326-328 In Form von
- 329-331 In Form von
- 332-334 In Form von
- 335-337 In Form von
- 338-340 In Form von
- 341-343 In Form von
- 344-346 In Form von
- 347-349 In Form von
- 350-352 In Form von
- 353-355 In Form von
- 356-358 In Form von
- 359-361 In Form von
- 362-364 In Form von
- 365-367 In Form von
- 368-370 In Form von
- 371-373 In Form von
- 374-376 In Form von
- 377-379 In Form von
- 380-382 In Form von
- 383-385 In Form von
- 386-388 In Form von
- 389-391 In Form von
- 392-394 In Form von
- 395-397 In Form von
- 398-400 In Form von
- 401-403 In Form von
- 404-406 In Form von
- 407-409 In Form von
- 410-412 In Form von
- 413-415 In Form von
- 416-418 In Form von
- 419-421 In Form von
- 422-424 In Form von
- 425-427 In Form von
- 428-430 In Form von
- 431-433 In Form von
- 434-436 In Form von
- 437-439 In Form von
- 440-442 In Form von
- 443-445 In Form von
- 446-448 In Form von
- 449-451 In Form von
- 452-454 In Form von
- 455-457 In Form von
- 458-460 In Form von
- 461-463 In Form von
- 464-466 In Form von
- 467-469 In Form von
- 470-472 In Form von
- 473-475 In Form von
- 476-478 In Form von
- 479-481 In Form von
- 482-484 In Form von
- 485-487 In Form von
- 488-490 In Form von
- 491-493 In Form von
- 494-496 In Form von
- 497-499 In Form von
- 500-502 In Form von
- 503-505 In Form von
- 506-508 In Form von
- 509-511 In Form von
- 512-514 In Form von
- 515-517 In Form von
- 518-520 In Form von
- 521-523 In Form von
- 524-526 In Form von
- 527-529 In Form von
- 530-532 In Form von
- 533-535 In Form von
- 536-538 In Form von
- 539-541 In Form von
- 542-544 In Form von
- 545-547 In Form von
- 548-550 In Form von
- 551-553 In Form von
- 554-556 In Form von
- 557-559 In Form von
- 560-562 In Form von
- 563-565 In Form von
- 566-568 In Form von
- 569-571 In Form von
- 572-574 In Form von
- 575-577 In Form von
- 578-580 In Form von
- 581-583 In Form von
- 584-586 In Form von
- 587-589 In Form von
- 590-592 In Form von
- 593-595 In Form von
- 596-598 In Form von
- 599-601 In Form von
- 602-604 In Form von
- 605-607 In Form von
- 608-610 In Form von
- 611-613 In Form von
- 614-616 In Form von
- 617-619 In Form von
- 620-622 In Form von
- 623-625 In Form von
- 626-628 In Form von
- 629-631 In Form von
- 632-634 In Form von
- 635-637 In Form von
- 638-640 In Form von
- 641-643 In Form von
- 644-646 In Form von
- 647-649 In Form von
- 650-652 In Form von
- 653-655 In Form von
- 656-658 In Form von
- 659-661 In Form von
- 662-664 In Form von
- 665-667 In Form von
- 668-670 In Form von
- 671-673 In Form von
- 674-676 In Form von
- 677-679 In Form von
- 680-682 In Form von
- 683-685 In Form von
- 686-688 In Form von
- 689-691 In Form von
- 692-694 In Form von
- 695-697 In Form von
- 698-700 In Form von
- 701-703 In Form von
- 704-706 In Form von
- 707-709 In Form von
- 710-712 In Form von
- 713-715 In Form von
- 716-718 In Form von
- 719-721 In Form von
- 722-724 In Form von
- 725-727 In Form von
- 728-730 In Form von
- 731-733 In Form von
- 734-736 In Form von
- 737-739 In Form von
- 740-742 In Form von
- 743-745 In Form von
- 746-748 In Form von
- 749-751 In Form von
- 752-754 In Form von
- 755-757 In Form von
- 758-760 In Form von
- 761-763 In Form von
- 764-766 In Form von
- 767-769 In Form von
- 770-772 In Form von
- 773-775 In Form von
- 776-778 In Form von
- 779-781 In Form von
- 782-784 In Form von
- 785-787 In Form von
- 788-790 In Form von
- 791-793 In Form von
- 794-796 In Form von
- 797-799 In Form von
- 800-802 In Form von
- 803-805 In Form von
- 806-808 In Form von
- 809-811 In Form von
- 812-814 In Form von
- 815-817 In Form von
- 818-820 In Form von
- 821-823 In Form von
- 824-826 In Form von
- 827-829 In Form von
- 830-832 In Form von
- 833-835 In Form von
- 836-838 In Form von
- 839-841 In Form von
- 842-844 In Form von
- 845-847 In Form von
- 848-850 In Form von
- 851-853 In Form von
- 854-856 In Form von
- 857-859 In Form von
- 860-862 In Form von
- 863-865 In Form von
- 866-868 In Form von
- 869-871 In Form von
- 872-874 In Form von
- 875-877 In Form von
- 878-880 In Form von
- 881-883 In Form von
- 884-886 In Form von
- 887-889 In Form von
- 890-892 In Form von
- 893-895 In Form von
- 896-898 In Form von
- 899-901 In Form von
- 902-904 In Form von
- 905-907 In Form von
- 908-910 In Form von
- 911-913 In Form von
- 914-916 In Form von
- 917-919 In Form von
- 920-922 In Form von
- 923-925 In Form von
- 926-928 In Form von
- 929-931 In Form von
- 932-934 In Form von
- 935-937 In Form von
- 938-940 In Form von
- 941-943 In Form von
- 944-946 In Form von
- 947-949 In Form von
- 950-952 In Form von
- 953-955 In Form von
- 956-958 In Form von
- 959-961 In Form von
- 962-964 In Form von
- 965-967 In Form von
- 968-970 In Form von
- 971-973 In Form von
- 974-976 In Form von
- 977-979 In Form von
- 980-982 In Form von
- 983-985 In Form von
- 986-988 In Form von
- 989-991 In Form von
- 992-994 In Form von
- 995-997 In Form von
- 998-1000 In Form von



- 111 In Rabbirapant.
- 112 In Rabbirapant.
- 113 In Rabbirapant.
- 114 In Rabbirapant.
- 115 In Rabbirapant.
- 116 In Rabbirapant.
- 117 In Rabbirapant.
- 118 In Rabbirapant.
- 119 In Rabbirapant.
- 120 In Rabbirapant.
- 121 In Rabbirapant.
- 122 In Rabbirapant.
- 123 In Rabbirapant.
- 124 In Rabbirapant.
- 125 In Rabbirapant.
- 126 In Rabbirapant.
- 127 In Rabbirapant.
- 128 In Rabbirapant.
- 129 In Rabbirapant.
- 130 In Rabbirapant.
- 131 In Rabbirapant.
- 132 In Rabbirapant.
- 133 In Rabbirapant.
- 134 In Rabbirapant.
- 135 In Rabbirapant.
- 136 In Rabbirapant.
- 137 In Rabbirapant.
- 138 In Rabbirapant.
- 139 In Rabbirapant.
- 140 In Rabbirapant.
- 141 In Rabbirapant.
- 142 In Rabbirapant.
- 143 In Rabbirapant.
- 144 In Rabbirapant.
- 145 In Rabbirapant.
- 146 In Rabbirapant.
- 147 In Rabbirapant.
- 148 In Rabbirapant.
- 149 In Rabbirapant.
- 150 In Rabbirapant.



- Sicilianismi**
(termini di base)
- 151 In Rabbirapant.
 - 152 In Rabbirapant.
 - 153 In Rabbirapant.
 - 154 In Rabbirapant.
 - 155 In Rabbirapant.
 - 156 In Rabbirapant.
 - 157 In Rabbirapant.
 - 158 In Rabbirapant.
 - 159 In Rabbirapant.
 - 160 In Rabbirapant.
 - 161 In Rabbirapant.
 - 162 In Rabbirapant.
 - 163 In Rabbirapant.
 - 164 In Rabbirapant.
 - 165 In Rabbirapant.
 - 166 In Rabbirapant.
 - 167 In Rabbirapant.
 - 168 In Rabbirapant.
 - 169 In Rabbirapant.
 - 170 In Rabbirapant.
 - 171 In Rabbirapant.
 - 172 In Rabbirapant.
 - 173 In Rabbirapant.
 - 174 In Rabbirapant.
 - 175 In Rabbirapant.
 - 176 In Rabbirapant.
 - 177 In Rabbirapant.
 - 178 In Rabbirapant.
 - 179 In Rabbirapant.
 - 180 In Rabbirapant.
 - 181 In Rabbirapant.
 - 182 In Rabbirapant.
 - 183 In Rabbirapant.
 - 184 In Rabbirapant.
 - 185 In Rabbirapant.
 - 186 In Rabbirapant.
 - 187 In Rabbirapant.
 - 188 In Rabbirapant.
 - 189 In Rabbirapant.
 - 190 In Rabbirapant.
 - 191 In Rabbirapant.
 - 192 In Rabbirapant.
 - 193 In Rabbirapant.
 - 194 In Rabbirapant.
 - 195 In Rabbirapant.
 - 196 In Rabbirapant.
 - 197 In Rabbirapant.
 - 198 In Rabbirapant.
 - 199 In Rabbirapant.
 - 200 In Rabbirapant.



- Termini di base**
(termini di base)
- 201 In Rabbirapant.
 - 202 In Rabbirapant.
 - 203 In Rabbirapant.
 - 204 In Rabbirapant.
 - 205 In Rabbirapant.
 - 206 In Rabbirapant.
 - 207 In Rabbirapant.
 - 208 In Rabbirapant.
 - 209 In Rabbirapant.
 - 210 In Rabbirapant.
 - 211 In Rabbirapant.
 - 212 In Rabbirapant.
 - 213 In Rabbirapant.
 - 214 In Rabbirapant.
 - 215 In Rabbirapant.
 - 216 In Rabbirapant.
 - 217 In Rabbirapant.
 - 218 In Rabbirapant.
 - 219 In Rabbirapant.
 - 220 In Rabbirapant.
 - 221 In Rabbirapant.
 - 222 In Rabbirapant.
 - 223 In Rabbirapant.
 - 224 In Rabbirapant.
 - 225 In Rabbirapant.
 - 226 In Rabbirapant.
 - 227 In Rabbirapant.
 - 228 In Rabbirapant.
 - 229 In Rabbirapant.
 - 230 In Rabbirapant.
 - 231 In Rabbirapant.
 - 232 In Rabbirapant.
 - 233 In Rabbirapant.
 - 234 In Rabbirapant.
 - 235 In Rabbirapant.
 - 236 In Rabbirapant.
 - 237 In Rabbirapant.
 - 238 In Rabbirapant.
 - 239 In Rabbirapant.
 - 240 In Rabbirapant.
 - 241 In Rabbirapant.
 - 242 In Rabbirapant.
 - 243 In Rabbirapant.
 - 244 In Rabbirapant.
 - 245 In Rabbirapant.
 - 246 In Rabbirapant.
 - 247 In Rabbirapant.
 - 248 In Rabbirapant.
 - 249 In Rabbirapant.
 - 250 In Rabbirapant.



95. Venditore di uova.

Vaccaru (110 Marsala Tp; 225 S. Gius. J., 248 Prizzi, 273 Alim. Pa; 313 Bivona Ag; 418 Riesi Cl) vaccaro.

• Assai diffuso il cognome *Vaccaro*. Sopr. anche in Salento (Rohlf 1982).

→ carta 5; → foto Rohlf 37.

Vanniaturi → *Abbanniaturi*.

Varbariscaru (277 Gangi Pa) cardatore.

• La voce non è registrata nei vocabolari, ma v. *varvarisca* (s.v. *rinisca varvarisca*) 'di una specie di lana di montone molle e buona' (VS)¹. Termine desueto, e dunque il sopr. ha smarrito la sua trasparenza semantica.

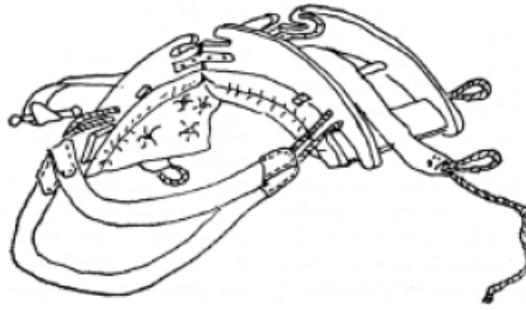
¹ Il *crastu varvariscu* è un montone «la cui carne è pregiata al gusto» (Pasqualino).

→ CARDATORE; → *Calamiddaru, Cardaru*; → carte 1, 2; → foto 6, 31; foto Rohlf 3,4; disegno Boesch 47.

Varbera, Varbira, Varbiricchiu → Varveri.

Vardaru (112 Mazara, 116 S. Ninfa Tp; 235 Misilm. ⊕1 Pa; 316 Cianciana Ag), *Vardiḡḡara*¹ (251 Roccap., 270 Polizzi, 273 Alim. Pa), *Vardiḡḡaru* (228 Altof., 249 Castron., 252 Caccamo, 259 Àlia, 262 Caltav., 268 Gratteri, 274 Bomp. ⊕2, 277 Gangi Pa; 332 Grotte ⊕3 Ag; 413 Resutt². Cl), *Vardunaru* (313 Bivona Ag; 419 Mazzar. ⊕4 Cl; 507 Àssoro, 509 Agira En; 810 Sortino Sr) ♦ *Vaiddaricchiu* (232 Bagh. ⊕5 Pa) bastaio, sellaio.

• Presuppongono *varda* e *vardeḡḡa*, con l'accr. *varduni* 'basto, sella'. Arabismo: ar. *bardah* 'id.' (Pellegrini 170). Anche cognome *Bardari* (Caracausi). Sopr. anche in Salento (*Vardaru*: Rohlf 1982) e in Calabria (Rohlf 1979). Per i nomi della sella in Sicilia, cfr. AIS c.1232, che configura un'alternanza di <sedḡa> e <vardeḡḡa>, quest'ultima prevalente nei punti centrali. Varianti significative alla c. 1233 "Il basto", col tipo <barda> a Palermo (p.803), con i deriv. di area orient. <barduni> e <vardeḡḡa>, e col tipo <sidḡuni>

96. Basto (*vardeddi* o *siddu*).

in quattro punti centro occ. Tali assetti si riflettono nella distribuzione dei nomi del sellaio (AIS c.266), con una prevalenza del tipo <siddu>, con <vardunaru> ai PP. 817 (San Fratello), 873 (Naro), 875 (San Michele di Ganzaria), 896 (Giarratana), e <vardiddaru> al P. 846 Catenanuova.

⊙1 (235 Misilm. Pa) *U vardaru era praticamente la cosiddetta varda [...] che ssi metteva in gropa al cavallo o al mulo e lloro la aggiustavano. Facevano questo mestiere e cci ricinu u Vardaru.*

⊙2 (274 Bomp. Pa) *Facia i vardeddi e u chiamàvanu u zzu Giusepp'u Vardiddaru. Cc'è a filla ch'è mmaistra e a chiamanu sempri Pitrin'a Vardiddara.*

⊙3 (332 Grotte Ag) *Era sulu, macari parenti miu. Siccomu di travàgliu faciva li vardeddi, cioè le bbardature per gli animali, quindi le selle, le bbriglie, oppure tutti gli ornamenti ca cc'èranu a ttempri antichi nni li carretti. Allora in altri tempi sti borduri èranu chiamati vardeddi. Perciò iddru lu chiamàvanu tutti Peppi Vardiddaru.*

⊙4 (419 Mazzar. Ct) *Vardunaru, pìrchi faciàvanu li vardona a li cavadda. È antica, e lo dicono a tutta la famiglia.*

⊙5 (232 Bagh. Pa) *U Vaiddaricchiu puru, u Vaiddaricchiu era uno che ffaciva i vaiddi degli asini, la sella dell'asino. Sarebbe la sella che poi attaccava i mazzi di grano,oh! Allora, era chiamata u Vaiddaricchiu picchi era un cristianu ca puteva èssiri un metro e qquaranta. Era minutu, nicu.*

■ Sul mestiere di sellaio si sofferma Sorce Cocuzza 2002: 215: «I sellai, lavorando con le varie lesine e grossi aghi nelle cui larghe crune s'infilava lo spago, costruivano selle, orti, bisacce di varie fogge, bardature, retoni per il trasporto della paglia e reti sempre di grossa

corda, per mettervi le brocche con cui si andava ad attingere l'acqua alla cisterna o alla fontana. Stupendi lavori artistici erano le bardature e i finimenti che alcuni sellai facevano per agghindare i muli che, durante le feste sacre, giravano per le vie del paese, tirate dai *borgesi* per raccogliere il grano che ogni agricoltore offriva per contribuire alle spese».

Per Caccamo Pa, cfr. Giacomarra 1988: 139-141. V. anche AIS c. 266 "Il sellaio".

¹ Prob. pl. (sopr. di famiglia).

² A Resultano Ct anche un sopr. → *Vardunaru*, di prob. diverso sign.

→ BASTAIO, SELLAIO; → carte 1, 2, 6, 10, 11; carte AIS 266, 1232, 1233; → foto 3; disegno 96; foto Rohlf 48; foto Scheuermeier 3; disegni Boesch 1, 30, 31.

Varrilaru (509 Agira En; 712 S.Alfio, 714 Giarre Ct), *Barrilaru* (637 Ucria Me) bottaio.

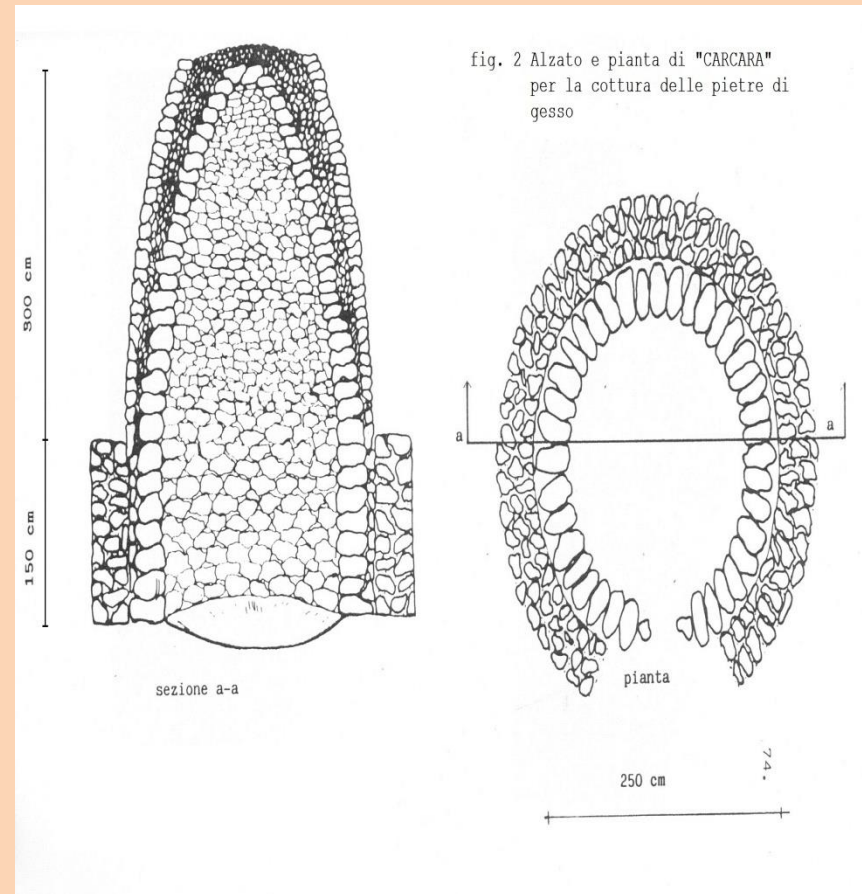
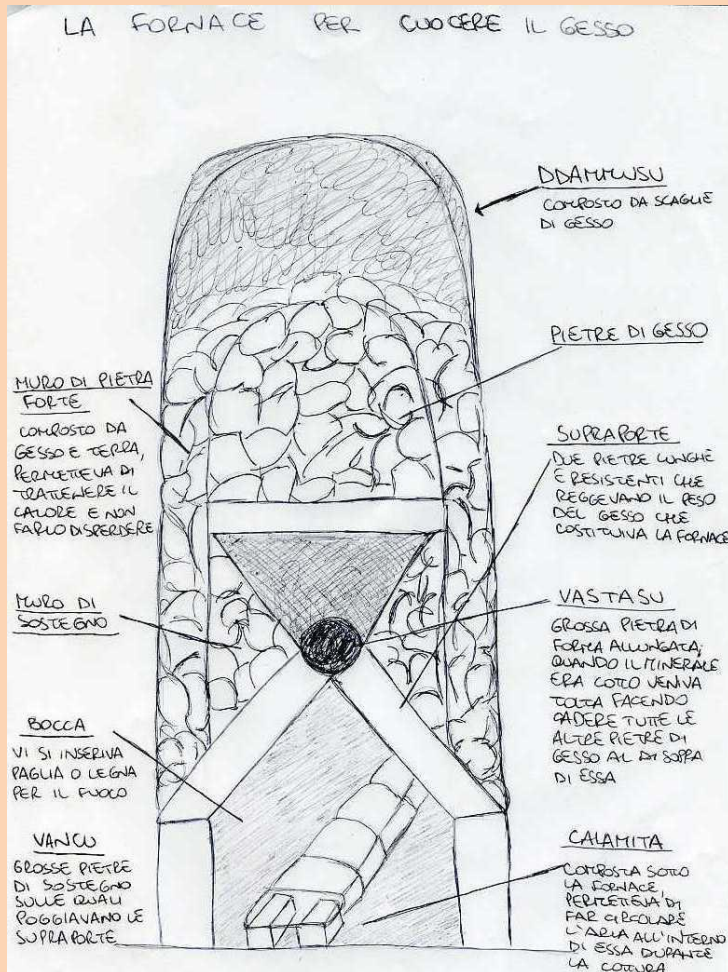
● Da *varrili*, *barrili* 'barile', di etim. incerta. Il tipo soprann. è rappresentato nel cognome *Barilaro*, *Barillaro*.

■ Per Giarre Ct, Copani 1992: 185: «Si tratta del soprannome popolare di un tal Antonino Rapisarda, così chiamato perché era un bravo maestro barilaio e gestiva, nel rione del Cammine, un laboratorio in cui si costruivano e si riparavano *vuttazzi* (piccole botti) e barili di legno. Allora, nel passato, quando nei paesi dell'Etna era molto diffusa la coltivazione della vite, si faceva tanto uso di tali contenitori, che risultavano preziosi per il trasporto del vino dalle campagne alle sedi dei

10. Bastiaio. Testimonianze antroponomastiche



Un manufatto tipico: la carcara





LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

NOMI DELLE PIETRE CHE COMPONGONO LA CARCARA

Cantuni: lett. 'cantone, grossa pietra angolare'. Voce pansiciliana, con diversi significati ma sempre legati al senso di 'angolo'.

Caricantuni: 'pietra di gesso di media grandezza da impilare per l'allestimento della fornace' connesso a sic. *carricari*, ma forse paretimologicamente da accostarsi alla voce precedente.

Castagna: retroformazione da a sic. *ncastagnari* 'far cuocere allo spiedo, arrosto, in forno o in tegame dei cibi, in maniera che formino all'esterno una crosta sottile di colore rosso bruno'. Anche *ncastagnatu* 'ben rosolato'. È ben evidente il rapporto tra la parola e la cosa designata: una pietra abbrustolita, proprio come una enorme castagna.

Gghiara: latinismo (da *glarea(m)*) registrato nel VS anche nella var. con agglutinazione dell'articolo *agghiara* come 'rena grossa di fiume adoperata dai muratori'.

Issottu: si tratta dell'unico derivato di *issu* e indica una pietra di non grandi dimensioni, spesso residuo di muri crollati.

Mazzacani: lett. 'pietra di media grandezza', ligurismo diffuso e qui indicante le pietre che si collocano a metà dell'accatastamento della fornace.

Mazzacanata: derivato da *mazzacani*, nel senso di piccola pietra di chiusura atta ad evitare gli sfiati d'aria e il conseguente raffreddamento della fornace.

Pinnenti: registrato nel VS ad Antillo (ME) come 'pietra calcarea di forma ovale, quasi a punta, usata per caricare le fornaci per la calce'. La descrizione non coincide pienamente con quanto riscontrato nei nostri punti d'inchiesta. Nel *Lessico* risulta essere la voce con il maggior numero di accezioni. Anche in questo caso si tratta di una etichetta 'parlante', in quanto designa, in ogni caso, delle pietre in bilico ('pendenti') che servono a bloccare o che sono bloccate da altre pietre. Anche in *malupinniantu*.

Petra ngannata: da sic. *ncannatu* lett. 'fatto con canne e gesso'. Per *petri ncannati* il VS riporta, in un'area attigua a Casteltermini e all'intero bacino gessoso-solfifero (da Racalmuto sino a Villarosa), 'cumulo di pietre raccolte insieme nei campi coltivati e sistemate ad arte in forme geometriche'. Non fornisce il senso assunto in ambito gessifero.

Tammuru: nella accezione **6.** della voce corrispondente del VS, si glossa: 'tamburo, parte di muro dal quale spicca la cupola e che sta sotto il principio della volta e sui piloni degli archi'. Di attestazione indiretta, poiché registrata nel *Dizionario dialettale siciliano* (1895-1900) di Avolio, si tratta di una voce dotta in quanto anche nel lessico dell'architettura il tamburo è l'elemento a forma cilindrica o poligonale che raccorda gli appoggi dell'edificio sottostante con una [cupola](#). Nel lessico qui analizzato non si tratterebbe di un elemento di appoggio, ma di un elemento di chiusura dell'intera struttura.

Vastasu: il VS sotto la voce *vastasu* lemmatizza una serie di accezioni che non sembrano coerenti, ma che hanno tutti, alla base, il sema 'che regge, che sopporta' già presente nella base gr. *βαστάσιος 'portatore' (Rohlf's 1977, p. 108). Accanto a 'facchino, portabagagli' (e ai sensi fig. 'zoticone', 'ragazzaccio') 'padre di famiglia', registra 'trave principale del tetto a due spioventi' e 'trave messa di traverso quando il soffitto, per qualche cedimento, ha bisogno di essere retto' (registrata nella sola Serradifalco). La voce, in ambito gessifero, si avvicina all'ultimo dei significati proposti.

Vriccia: voce con molti derivati (*vricciamì, vricciali, vricciàdda, vricciulinu*) alcuni dei quali emersi anche durante le inchieste, sembrerebbe appartenere, secondo le attestazioni dirette del VS, all'area centrale agrigentino-nisseno-ennese. La base, probabilmente latina, è forse venuta in Sicilia con il fr. *breche* 'materiale proveniente dalle macerie'.

Influssi toponomastici

Gesso top. TCI 50 E2,52 C 1, IGM 254 IV S.O.(Cava di -) 260 II E S.E., 262 II N.O., (Costa del) IGM 277 III N.O., (M. del -) 268 III S.O. (Timpone del -) 257 II N.O., (V^{ne} del -) 272 I N.O.: cfr. it. *gesso*, sic. *jissu*, *jìbisu*, da gr. ant. γύψος ‘gesso’ f., gr. tardo m., EG II 20; τῆς γύψου Cusa 631, 632 (a. 1183), 337 (a.1188), του γίψου ib. 561 (a. 1143), *Gypsum* Pirri 978 (a. 1147), 1049 (a. 1630), *Gypsum* RDS 405, 406 (aa. 1308-1310), *Gibisum* Arezzo 25, *Gesso*, lat. *Gypsum*, sic. *Jibisu* Amico I 500, *Jìbisu*, presso Messina, Mortillaro. V. *Ipsi*, *Jìppisu*, *Jissu*, ma anche *Gessi*, *Mangiagesso*. (Caracausi I, p. 702)

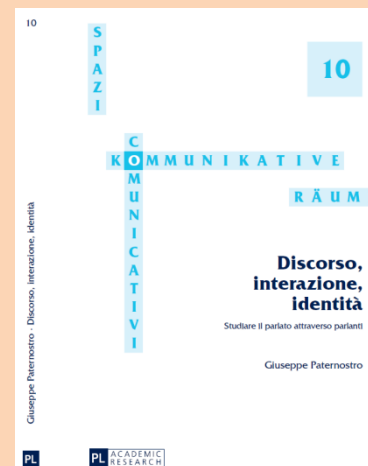
Gibisa cg. Palermo e top. (C., Contr^a) IGM 271 IV N.E.: da ar. ġabbāсах ‘cava o fornace di gesso’ Dozy I 171*b*; cfr. *la Gibisa* presso Agrigento, CDAlfM 121 (a.1417), *Gibisa* solfara di Agrigento, Amico I 530, in nota. (Caracausi I, pp. 722-723)

Jibbisu (‘u Cozzu ‘u -), loc. di Lentini, STS 87: cfr. sic. *ìbbisu*, *ìppisu* ‘gesso’ VS, da It. *Gypsum*, *gypsum* REW 3936, LatSic I 378. V. *Gesso*, *Gibiso* (Caracausi I, p. 817)

Jissàra (‘a -), loc. di Noto, STS 95: da *issara* ‘gessaia cava di gesso’ VS, Avolio, anche ‘galestro, terreno adatto alla coltivazione del sommacco, della vite ecc.’ VS, a sua volta da lat. **gypsārius* ‘attinente al gesso’. (Caracausi I, p. 817)

Jissu (‘u -), loc. di Scicli, STS 87: cfr. sic. *ìssu* ‘gesso’ VS e v. *Gesso*. (Caracausi I, p. 817)

La sezione sociovariazionale 1995-2013



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*



LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

1173 Informatori intervistati

345 famiglie. Ciascuna composta da:

- un anziano di età superiore a 65 anni
- un *adulto* di età compresa fra 40 e 50 anni
- un giovane di età compresa fra 18 e 25 anni

- 138 adolescenti di 15 - 16 anni

- 61 raccoglitori

Un Atlante delle micro e macrocomunità

All'interno di ogni punto vengono indagate diverse tipologie di nuclei familiari.

In ognuna di esse la complessità linguistico-sociale del punto è riprodotta dall'intersecarsi di tre generazioni e dalle variabili istruzione e prima lingua.

Prima Famiglia	Second a Famiglia	Terza Famiglia	Quarta famiglia	Quinda famiglia
Nonno (>60) Istruzione: bassa L1: dialetto	Nonno (>60) Istruzione: bassa L1: dialetto	Nonno (>60) Istruzione: bassa L1: dialetto	Nonno (>60) Istruzione: medio- alta L1: dialetto	Nonno (>60) Istruzione: alta L1: dialetto
Genitore (40-50) Istruzione: bassa L1: dialetto	Genitore (40-50) Istruzione: media L1: dialetto	Genitore (40-50) Istruzione: media L1: dialetto	Genitore (40-50) Istruzione: alta L1: dialetto	Genitore (40-50) Istruzione: alta L1: italiano
Figlio (18-26) Istruzione: bassa L1: dialetto	Figlio (18-26) Istruzione: media L1: dialetto	Figlio (18-26) Istruzione: media L1: italiano	Figlio (18-26) Istruzione: alta L1: italiano	Figlio (18-26) Istruzione: alta L1: italiano

Schema campione ALS

2200 ore di registrazione

2400 DAT prodotti e duplicati in cassette analogiche

I dati sonori sono attualmente in fase di archiviazione su Data Base.

File sonori digitalizzati.

Ciascuna intervista segmentata in tanti file quante sono le domande del questionario.

Allineamento del dato sonoro alla trascrizione e (in prospettiva) alle carte geo-sociolinguistiche

Un Atlante progettato nell'era dell'informatica

La Banca Dati nella quale stanno confluendo tutti quanti i dati raccolti contiene anche i file sonori “agganciati” alle diverse forme di trascrizione.

Il progetto di cartografazione automatica prevede anche uscite audio.

Un Atlante degli spazi, dei luoghi, dei parlanti

- Le dinamiche linguistiche sono proiettate su uno spazio che è contemporaneamente fisico, sociale e culturale.
- Un particolare rilievo acquistano le rappresentazioni e percezioni dei parlanti.

Un Atlante-laboratorio

- La **Banca Dati** è concepita come uno spazio totalmente artificiale da manipolare all'infinito e su cui testare continuamente nuove ipotesi.
- L'**ALS** è una **struttura aperta** che dialoga con la comunità scientifica internazionale e riflette sul percorso via via effettuato mettendo costantemente in circolazione i propri prodotti, anche provvisori.

Un Atlante delle variazioni

Mappatura delle diversità linguistiche di natura geografica, sociale, generazionale, sessuale e delle forme di variazione (anche interazionale) in uno stesso parlante.

Un Atlante delle interazioni

Analisi dei contesti comunicativi in cui sono stati prodotti i dati linguistici, nelle reali interazioni fra i parlanti.

R1: *comu ti canuscisti cu lu zziu, chiddu ca fa [duranti la]*

I2: *[ah ma si ttu sapissi] comu mi [canuscivi]=*

R: *[eh! cuntamillu.]*

I2: *=[cu lu ziu, dici «davveru accussì funi?»]*

R3: *[ca iu nun lu sàcciu. eh!] iu nun lu sàcciu. [cuntamillu.]*

I4: *[â sapiri ca] iu a lu ziu mancu lu canuscivi.*

R: mh.

I4: *lu vitti na vota, mi trovava a dda bbanna nni ma cuçina.*

R5: *ochei. allora isti nnî to cuçini,*

I6: *ci ivi tuttu u iurnu nnî ma cuçini ii. picchì eramu ij e mma cuçina râ stessa età. dda cc'era ma cuçina ca era la sarta, e ii mi nn'iva a ppassari tiempu accussì l'aiutava.*

eramu:: // accussì assittati darrè rû cristallu, cu iè ca lu capitava, assittarsi darrè u

cristallu. allora. datu c'un si nisciva. e ppassà to zzij. che era amicu cu un cuçinu mia.

piglia: ma cuçina mi fa dici «ccc'è» dici: «ddu picciuttu?» dicu ii «no!» dicu «iè ppulitu pirò, piccatu» sai c'avutu sempri i bbaffi u zziu, (R ride) «mamma» dicu «pirò sti baffi» dicu e ffinì. e nnon l'ho vvisto ppiù.

[...]

I12: *iu diciasett'anni avia quannu mi fici zzita cu tto zzi. / fina:: a ffinitura quasi ca diciasetti trasi u diciottu, to zziu poi si nni ini n-Francia tutta la storia:: del mille e la notte (sic) dopu ca si nn'ii n-Francia mi mannava | m'accumincià a mmannari cartullini. dopu s'arricampà. dopu ca s'arricampà dopu un annu, accussì ca s'arricampà [...] cinguantatri anni' (R ride) nn'amu avutu mai nenti, n'amu vultu bbeni, unn'a mmancatu mai nenti [...]*

R1: Cristina. allora, *mâ ccuntari soccu fai tu ô vo+ ô volontariatu. amâ ffari çincu minuti di parlari in dialetto.*

I2: *'ma picchì tutti a mmia?'* (PR ridono)

R3: *cùntami soccu fai ô 'volontariatu'* (I ride)

I4: e vvai!

R5: eh::: *che picciriddri cci su, comu passi u to tempu::*

mh::

I: /

R5: *a dumìnica di solito chi ffai,*

I6: mh::: / *allura, allora eh::: sì. mi pare di tradurre tipo l'italiano.*

(Cristina, 25 anni, FV, Valderice, - TP)

Un Atlante urbano

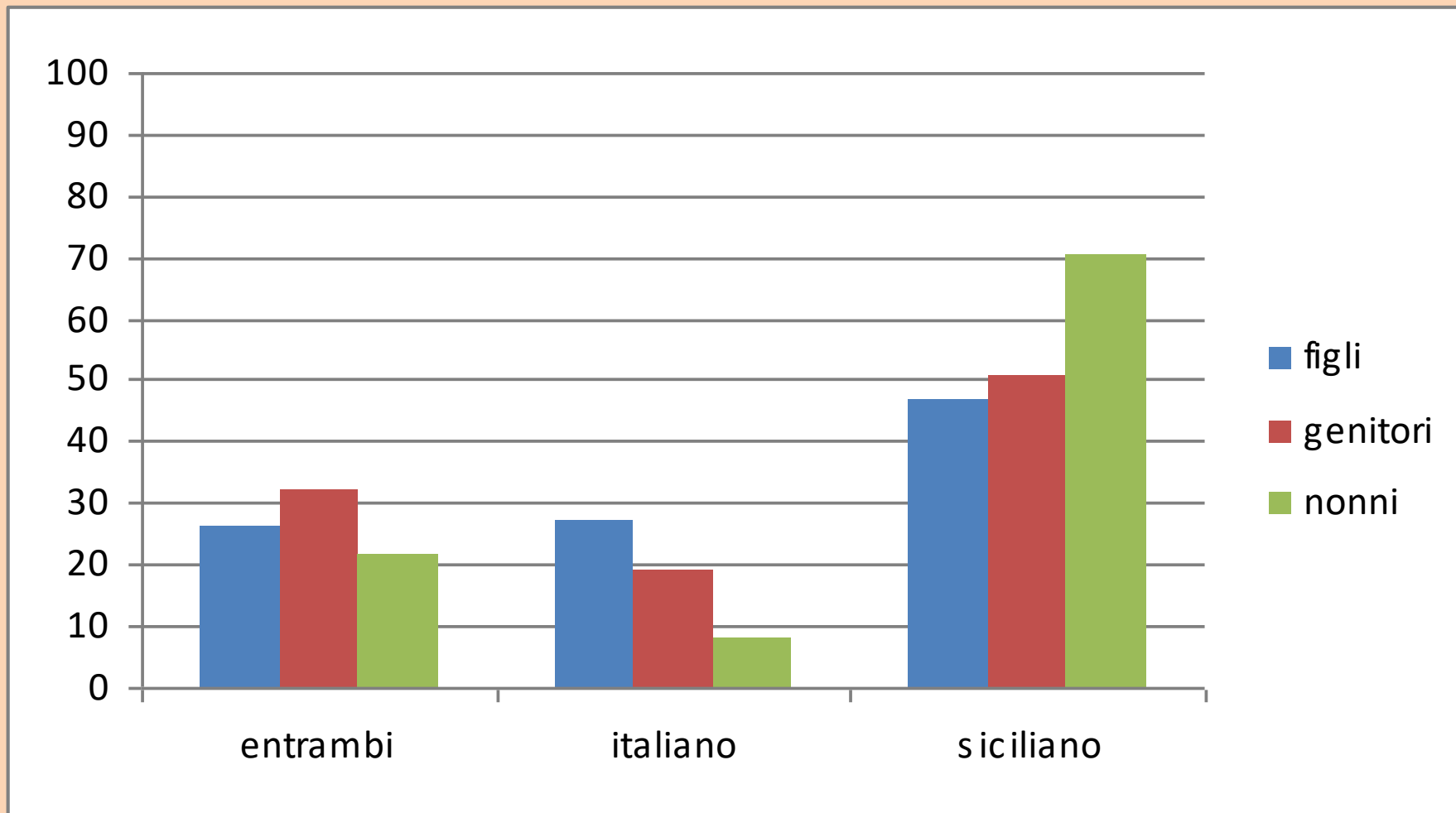
- Il punto di inchiesta viene sempre considerato come una realtà complessa, stratificata, in movimento.
- Particolare attenzione viene posta ai legami fra le dinamiche interne ed esterne al punto di indagine.

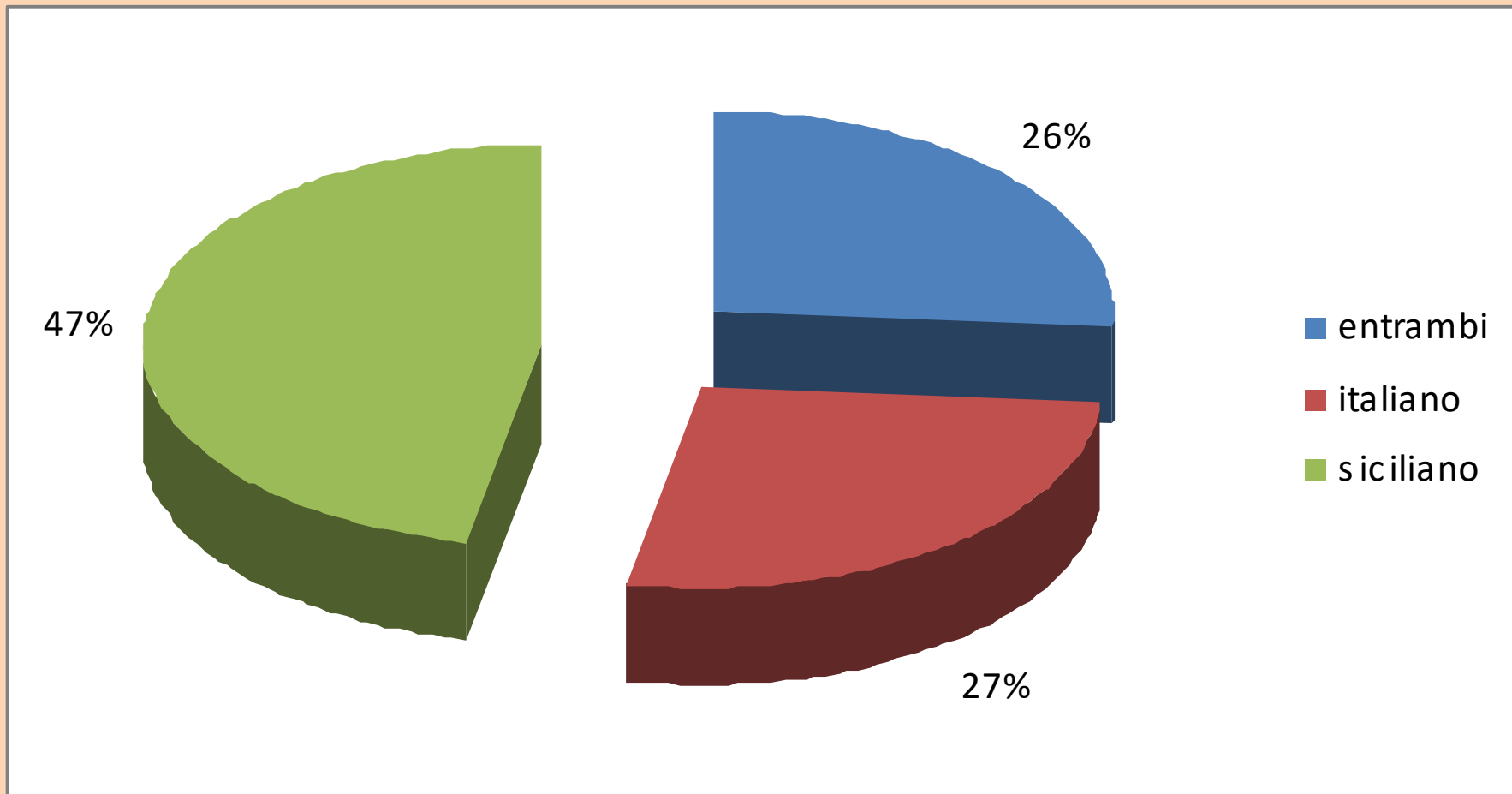
Un Atlante dia-areale

Il punto linguistico può essere analizzato all'interno di un'area linguistica minima.

Si possono mettere a confronto non solo punti ma anche aree (o microaree).



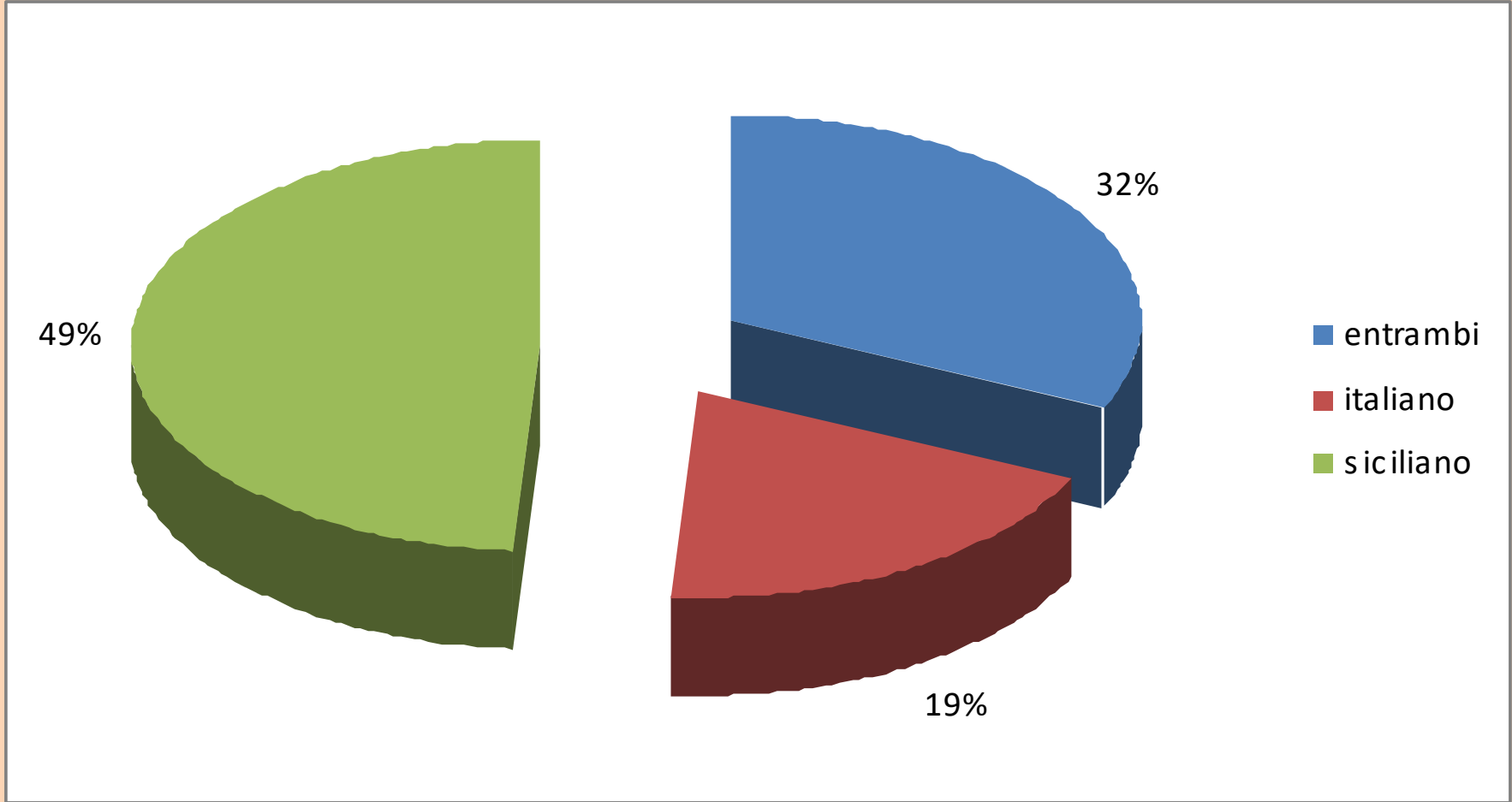




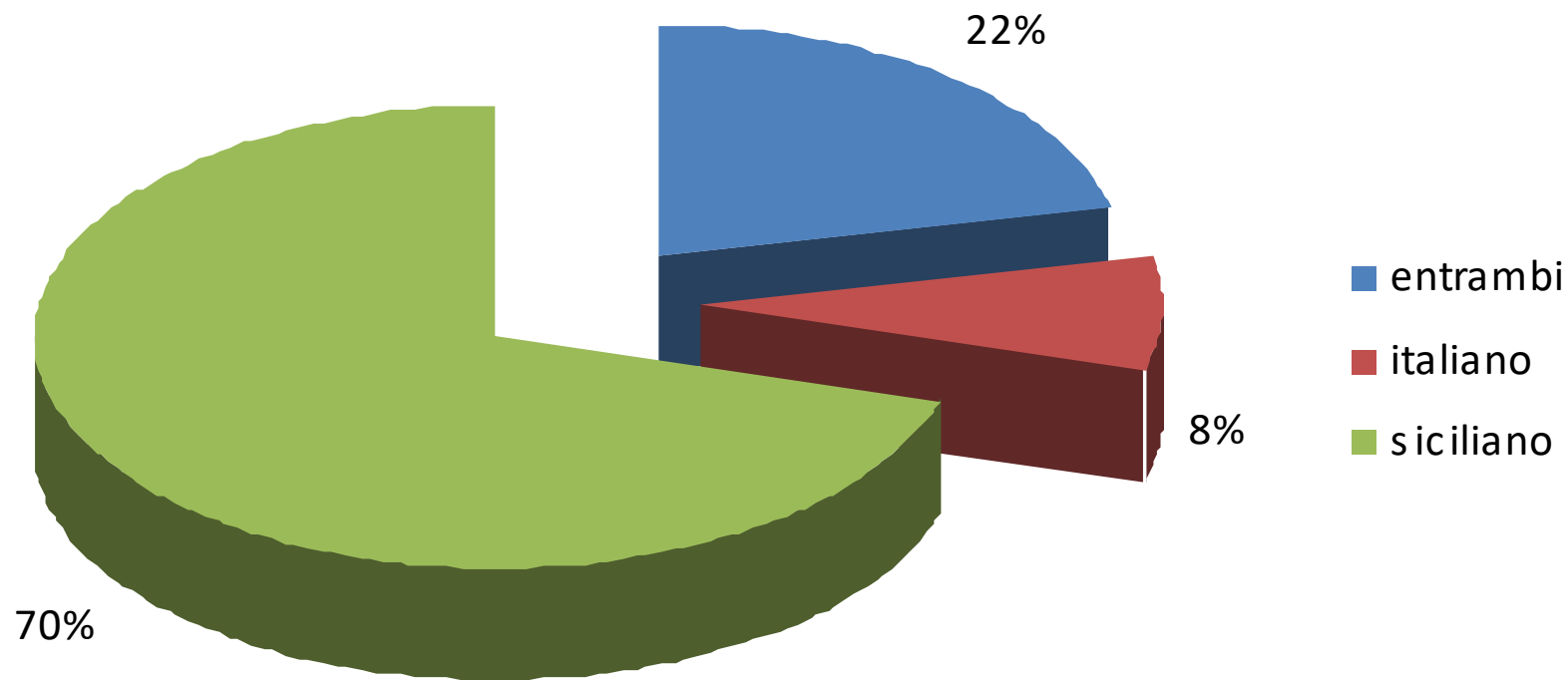
FIGLI

LA SICILIA LINGUISTICA E LETTERARIA. PERCORSI DIDATTICI - CORSO DI FORMAZIONE

3 maggio – *La raccolta delle testimonianze e l'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*

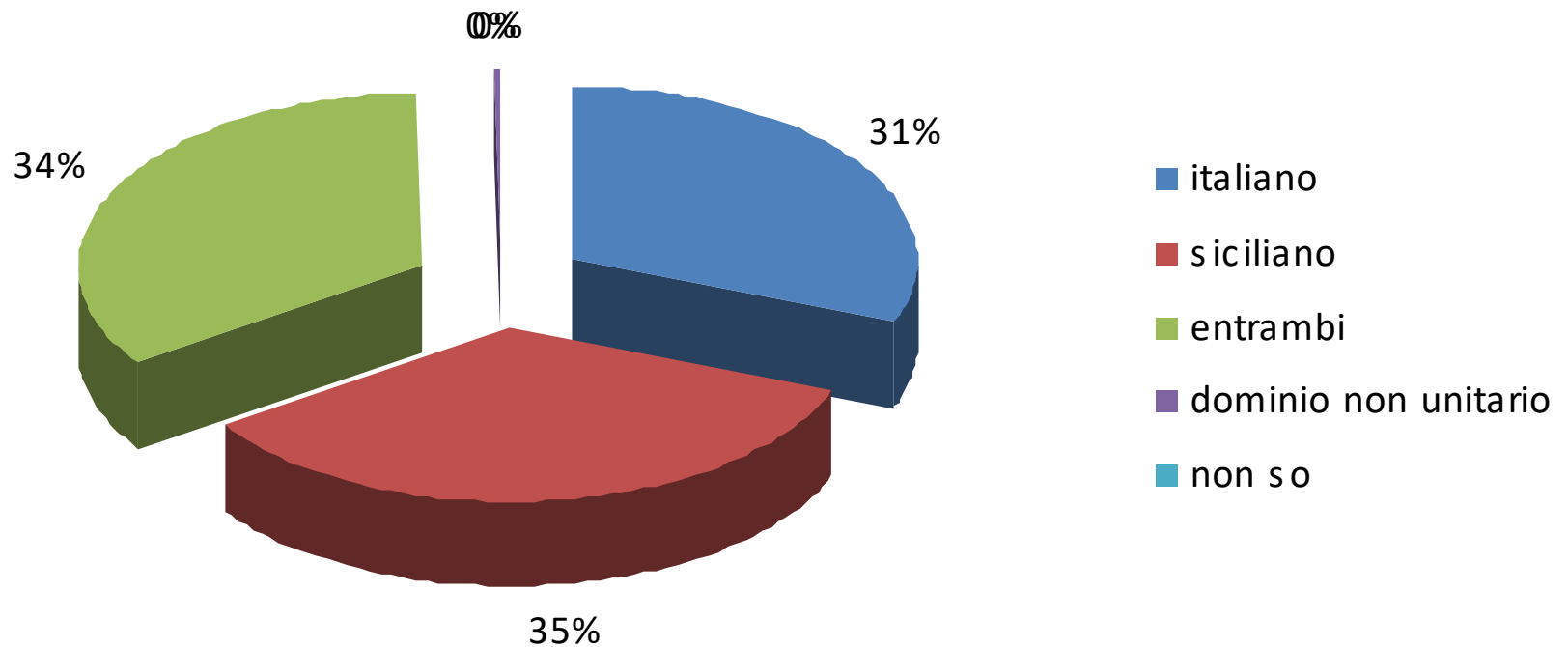


GENITORI

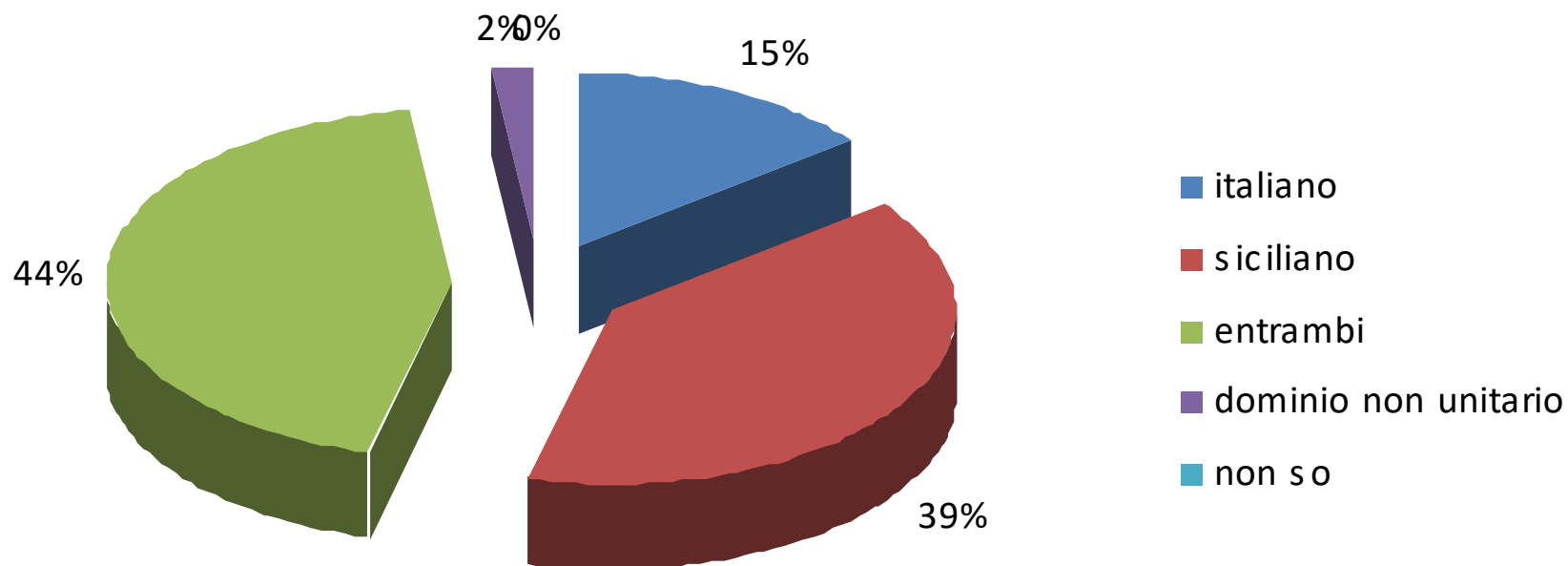


NONNI

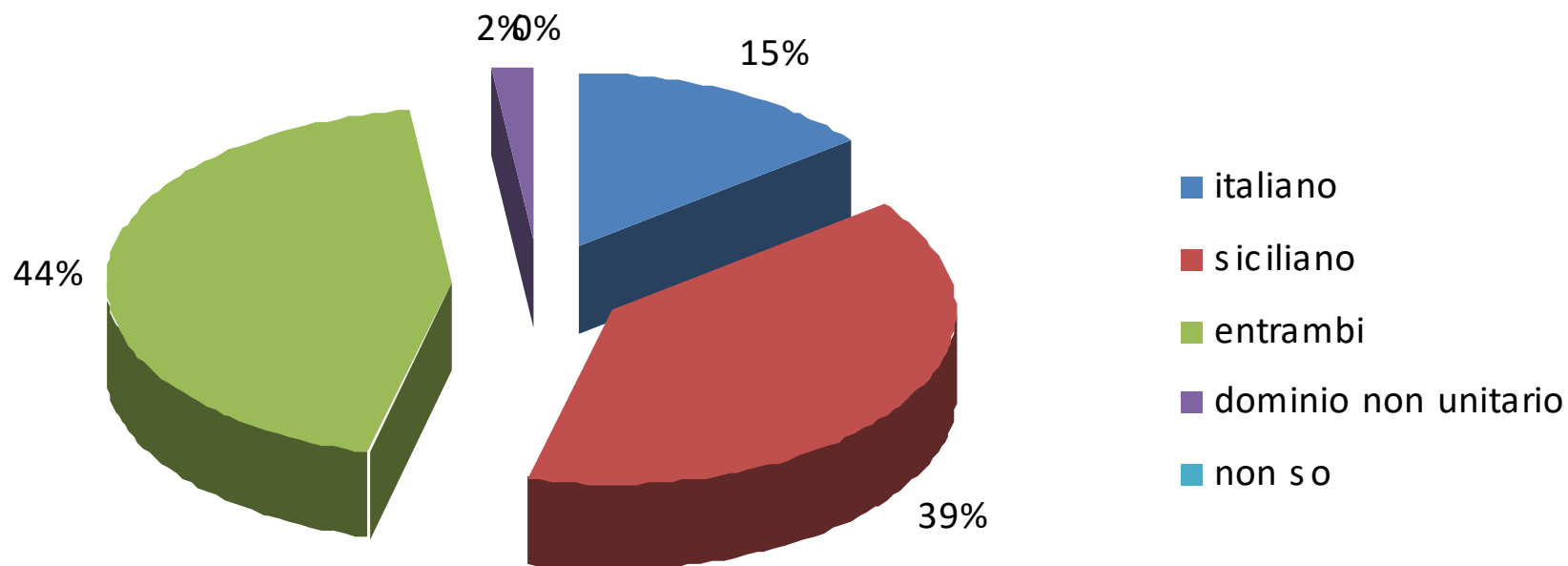
figli generale (tot. 265)



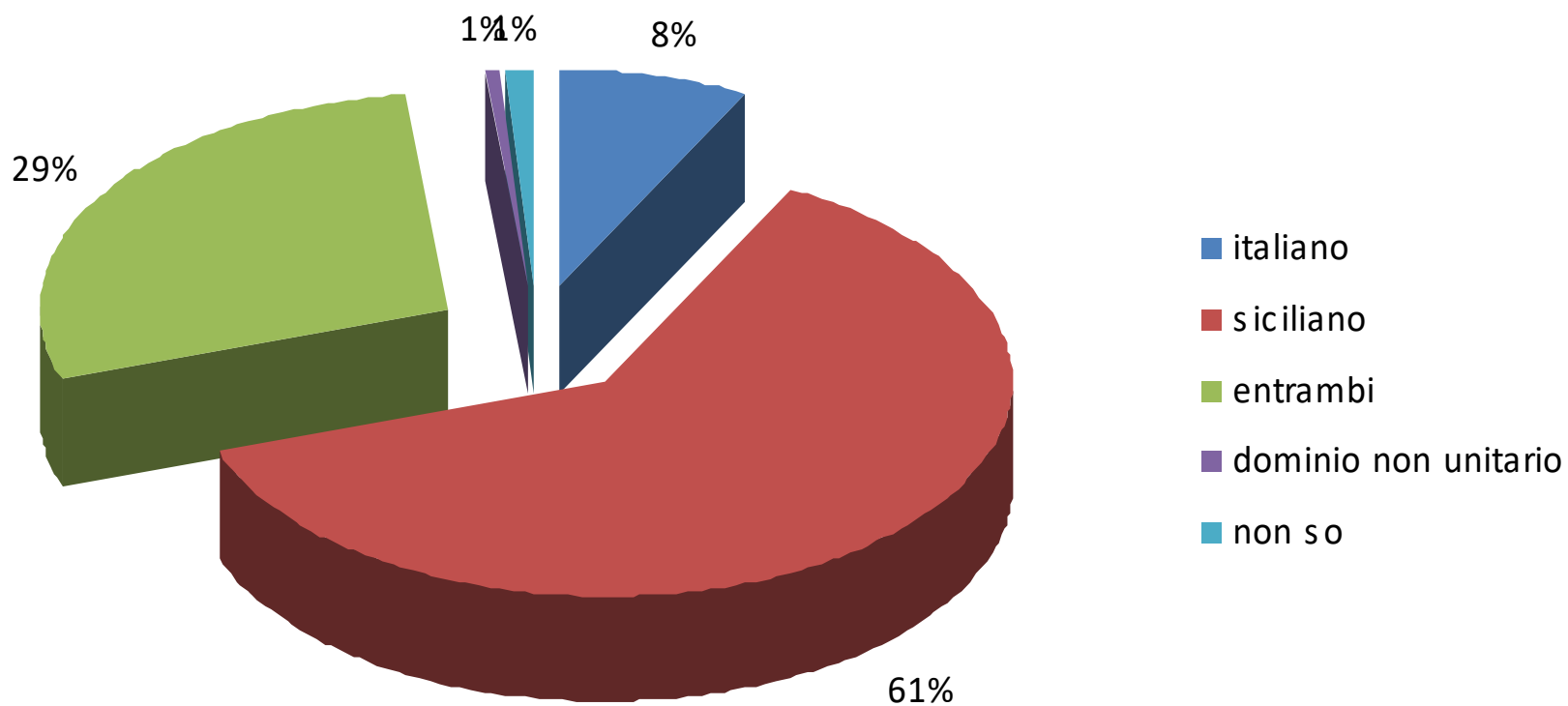
genitori generale



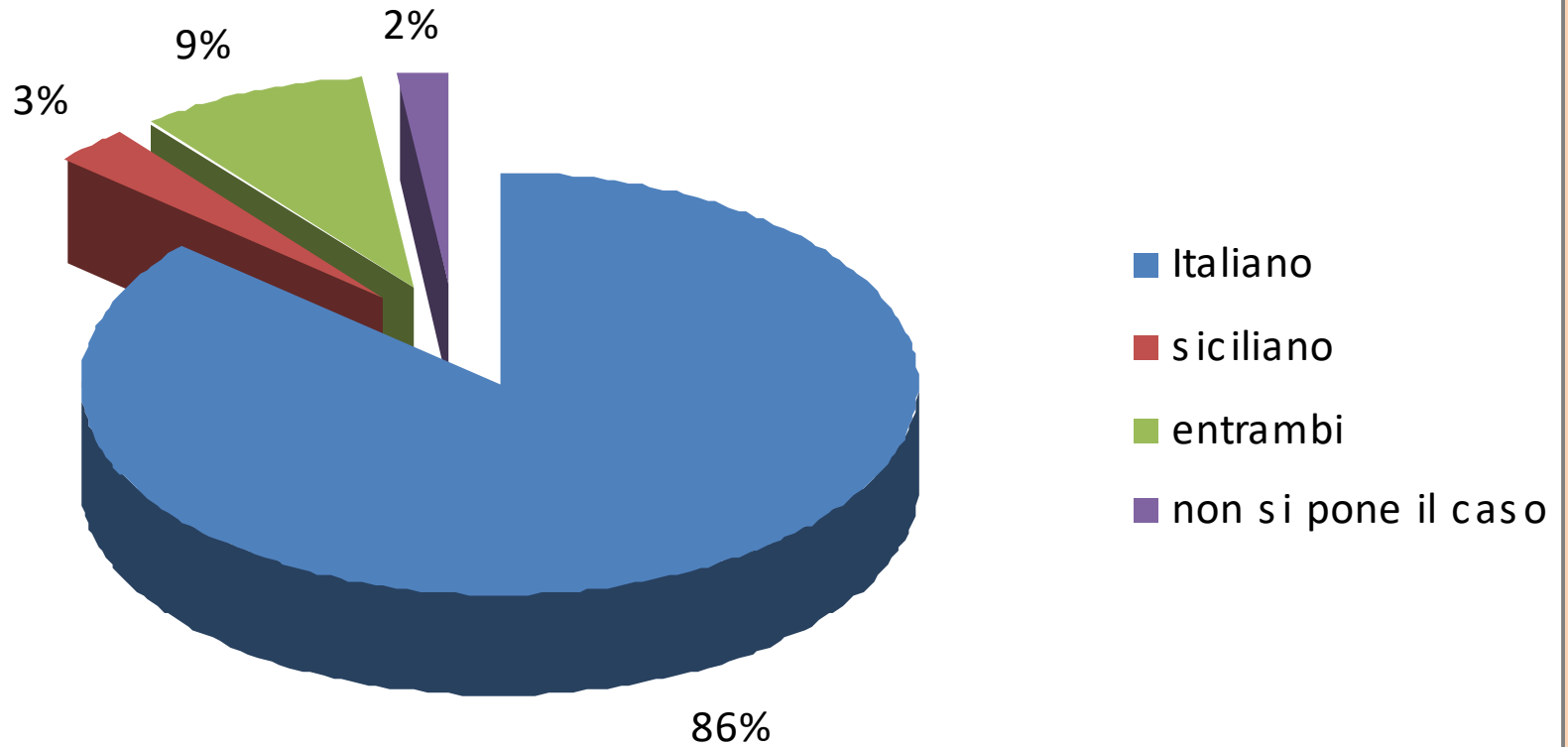
genitori generale



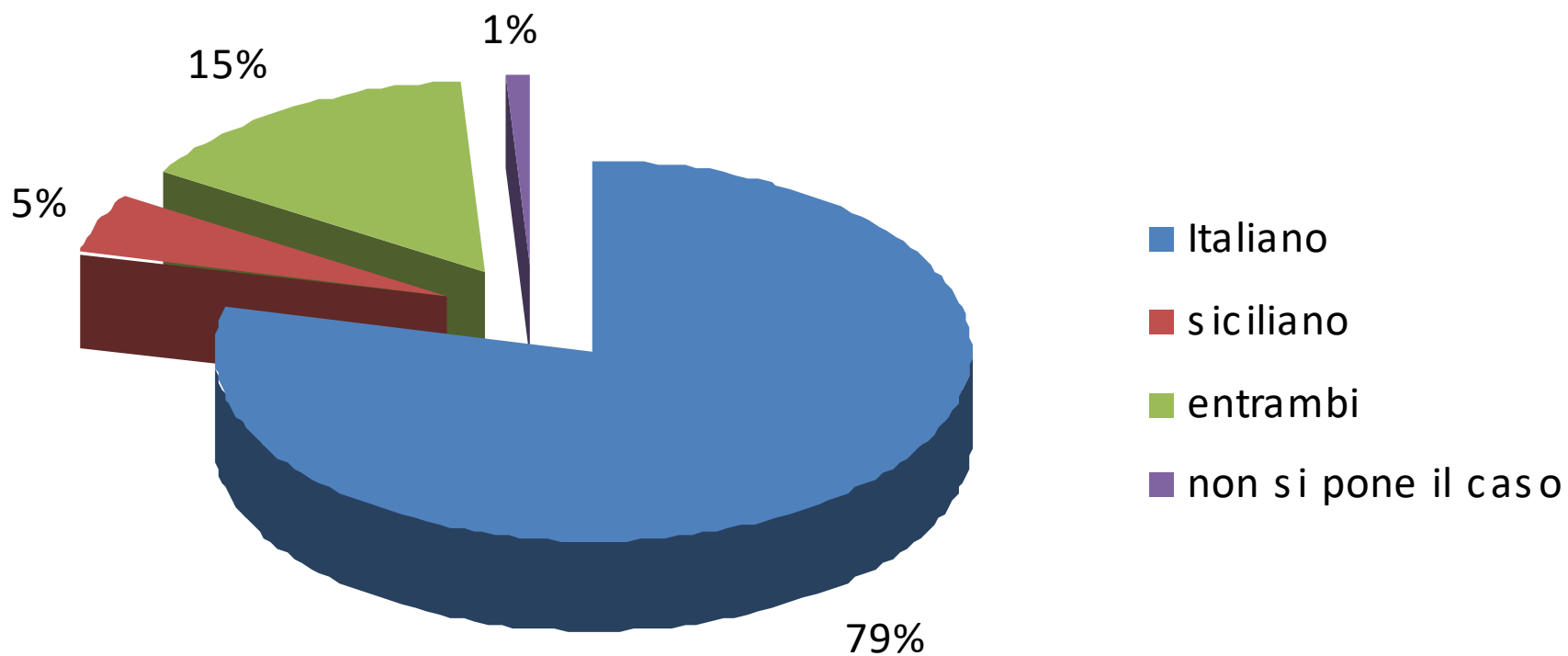
nonni generale



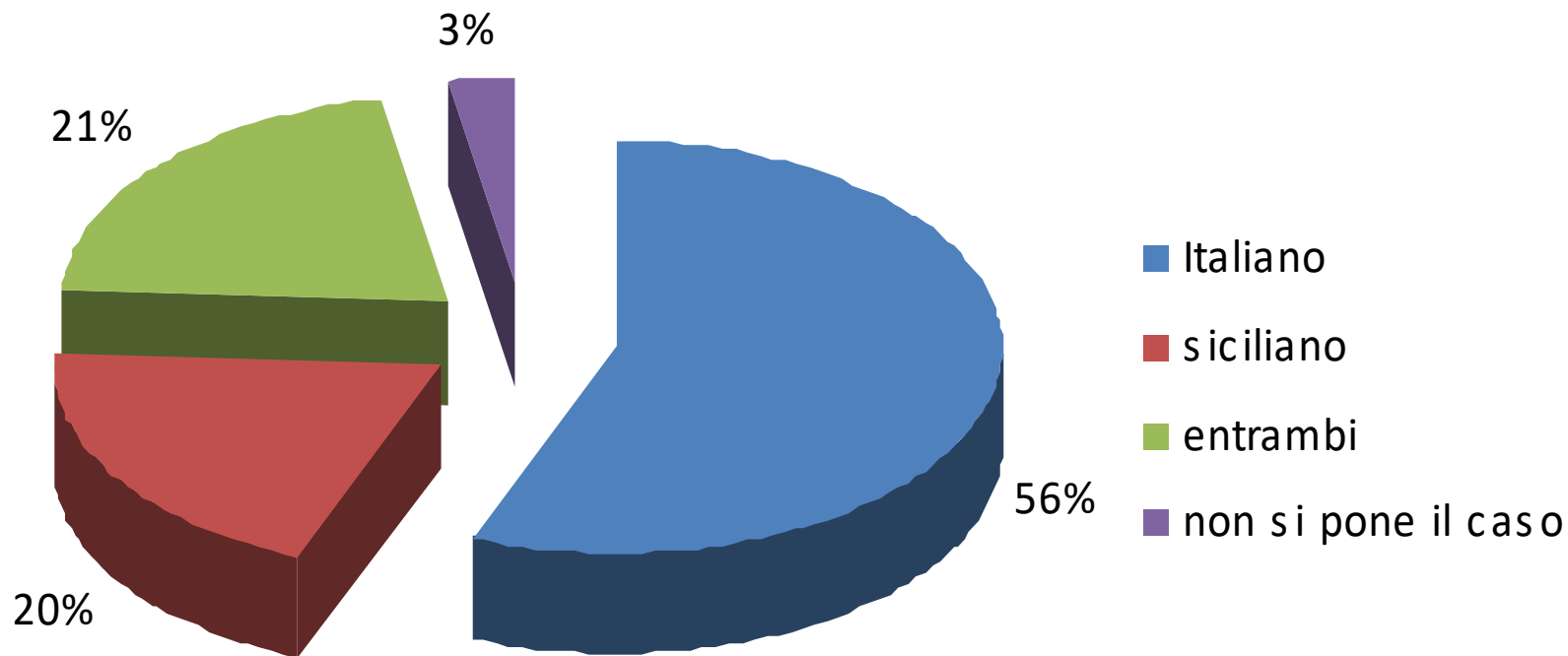
Figli generale



Genitori generale



Nonni generale



Questionario

a cura di Mari D'Agostino e Giovanni Ruffino

DIPARTIMENTO DI SCIENZE FILOLOGICHE E LINGUISTICHE
DELL'UNIVERSITÀ DI PALERMO

CENTRO DI STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI SICILIANI

PALERMO 2002

PRIMA PARTE

1. Nome e cognome

2. Et  (anni compiuti)

3. Sesso Maschio Femmina

4. Stato civile Coniugato/Convivente Non coniugato

5. Luogo di nascita (comune e provincia)

6. Ha abitato altrove per un periodo continuativo di almeno un anno?

S 

No

7. Solo se risponde S� alla dom. n. 6 (facendo riferimento unicamente a permanenze di durata superiore a un anno)			
	Sicilia	Italia	Stato estero
Quando?			
Per quanto tempo?			
Per quale motivo (lavoro, studio, servizio militare, per seguire un familiare, altri)			

SECONDA PARTE

1. Lei oggi, in generale, parla soprattutto in italiano o soprattutto in siciliano?
(Se la risposta è "Entrambi") Ma di più in siciliano o di più in italiano?

Siciliano Italiano Entrambi

DI PIÙ

Siciliano Italiano In pari misura

2. Di solito Lei come parla (con gli amici, ecc.) (elencare uno alla volta gli interlocutori e/o le situazioni) in siciliano o in italiano?
(Se la risposta è "Entrambi") Ma di più in siciliano o di più in italiano?

	SICILIANO ITALIANO		ENTRAMEBI	DI PIÙ		
				SICILIANO	ITALIANO	IN PARI MISURA
a. Con gli amici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Con la moglie/marito (o convivente)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Con i figli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Con il padre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Con la madre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f. Con i fratelli/sorelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
g. Con i parenti anziani	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
h. Con i nipoti (figli dei figli)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
i. Al comune, alla posta, negli uffici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
j. Con gli insegnanti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
k. Con il sacerdote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
l. Con il medico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
m. Con i bambini piccoli (sotto i 4 anni)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
n. Con i negozianti della zona	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
o. A tavola, in famiglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
p. Nei momenti di rabbia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
q. Nelle occasioni di lavoro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
r. Con i vicini di casa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
s. Con un estraneo che Le si rivolge in dialetto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

TERZA PARTE

I. Dire le forme italiane e siciliane (utilizzare fotografie o disegni). Nei casi in cui viene dato il tipo prettamente dialettale, chiedere: «lei usa questa parola?»

	USA		USA	
	Si	No	Si	No
1. culla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. bambola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. spillo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. rana	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. basilico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. gruccia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. albicocche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. prezzemolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. pipistrello	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ago	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. tacchino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. sbucciare	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. mela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. grembiule	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. comodino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. ragnatela	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. cencio/straccio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. mandorle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. lumaca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. pesche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21. terrazzo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. trottola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23. spugna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24. foglia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25. salvadanaio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26. coperta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27. ciliegie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
28. pantaloni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29. uva	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30. carciofo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
31. setaccio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32. spazzola	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33. agave	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
34. mestolo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35. sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
36. frittata	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>