

Domenico Russo

# LE MATERIE PRIME

Lessico della Cultura Alimentare Abruzzese – II



*Opera realizzata con il patrocinio de*



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE  
ALIMENTARI E FORESTALI**



Dipartimento di Studi Comparati  
Facoltà di lingue e letterature straniere  
Università "G. D'Annunzio"  
Chieti-Pescara

Copyright © MMX  
ARACNE editrice S.r.l.

[www.aracneeditrice.it](http://www.aracneeditrice.it)  
[info@aracneeditrice.it](mailto:info@aracneeditrice.it)

via Raffaele Garofalo, 133/A-B  
00173 Roma  
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-3104-9

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e di adattamento anche parziale,  
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie  
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: settembre 2010



*Indice del volume*

*Capitolo sesto* INGREDIENTI 3

Latte	10
Miele	12
Lievito	14
Aceto	15
Burro	16
Olio	17
Zucchero	20
Farina	21
Formaggio	24
Latticino	30
Conserve	32
I pomodori 32, Le olive 36, I sottaceti 37	
Salse	38
Sughi	41
Ragù	44

*Capitolo settimo* PANE E PASTA 47

Pane	49
Pasta	57

Capitolo ottavo VEGETALI

65

Parole dei vegetali 67

Grano 77

Granturco 80

Pannocchia 82

Cereali 83

Crusca 83, Farro 83, Avena e miglio 85, Orzo 85, Riso 85, Segale 86

Legumi 88

Cece 88, Cicerchia 90, Fagiolo 91, Fava 92, Lenticchia 94, Lupino 95, Pisello 95

Ortaggi 96

Asparago 96, Barbabietola 98, La bietola 98, Carciofo 100, Cardo 101, Carota 101, Cavolfiore 102, Cavolo 102, Cetriolo 104, Cicoria 104, Finocchio 105, Indivia 106, Lattuga 107, Patata 108, Melanzana 108, Ortica 108, Peperone 110, Pomodoro 111, Rapa 112, Ravanello 114, Ruchetta 114, Spinaci 114, Foglie 115, Zucca 117, Zucchina 118, Nell'orto 119

Funghi 121

Tartufo 123

Erbe aromatiche 125

Aglione 125, Alloro 126, Anice 127, Basilico 127, Cipolla 129, Capperone 129, Coriandolo 131, Liquirizia 131, Luppolo 132, Maggiorana 132, Menta 132, Mentuccia 134, Prezzemolo 135, Origano 135, Rafano 136, Rosmarino 137, Salvia 138, Sedano 139, Timo 141, Altre erbe 142

Peperoncino 144

Erbe medicamentose 149

Spezie 152

Senape 154

<i>Capitolo nono</i> PESCI	155
Pesci	157
<i>Capitolo decimo</i> CARNI BIANCHE	165
Parole dei volatili	167
Volatili	169
Cappone 169, Gallina 169, Papera 170, Pollastro 170, Pollo 171, Tacchino 171, Uccellagione 172	
Coniglio e lepre	173
Lumaca e rana	174
<i>Capitolo undicesimo</i> CARNI ROSSE	177
Dal macellaio	179
Parole dell'agnello	184
Agnello	186
Capra	188
Pecora	189
Parole del maiale	191
Maiale	195
Maiale insaccato	197
Grassi suini	207
Lo strutto 207, I ciccioli 208	
Bovini	210

*Capitolo dodicesimo* FRUTTI 213

Uva	215
Oliva	219
Mela	221
Pera	223
Pesca	225
Albicocca	226
Prugna e susina	228
Ciliegia	230
Fico	231
Mandorla	235
Noce	237
In frutteria	239

Cachi 239, Dattero 239, Castagna 240, Limone 241, Mandarino 241, Melone 241, Melograno 242, Cocomero 242, Nespola 242, Sorba 243, Amarena 244, Mirtillo 244, Mora 244, Giuggiola 245, Uva spina 245, Visciola 245, Corbezzolo 246, Nocciola 246, Arachide 247, Nocciolina 247, Carruba 248

*Indice dei lemmi* 249





## INTRODUZIONE

### IL LESSICO DEGLI ETNOSAPERI

Su impulso del «Centro di Lessicologia e Toponomastica» diretto da John B. Trumper presso l'Università della Calabria la ricerca linguistica italiana nei contributi di alcuni dei suoi più illustri rappresentanti ha avuto modo di riflettere su un tema che ha, come Giano bifronte, la particolarità di sommare in sé i caratteri del tema specialistico per iniziati da una parte e quelli del tema culturale caro alle persone colte che amano l'italiano dall'altra<sup>1</sup>.

Questa duplice valenza di carattere si ritrova in ognuna delle tre componenti sintetizzate nel titolo del convegno, *Il lessico come strumento per organizzare e trasmettere gli etnosaperi*, e vale la pena dedicare a ciò qualche riga di considerazioni perché il lavoro che chi scrive presenta nelle pagine di questo libro vuole appunto essere un tentativo, quanto riuscito lo stabilirà il lettore, di sintesi tra i due caratteri ora detti.

Si tratta anzitutto, primo aspetto 'bifronte', dei problemi posti dal modo in cui si raccolgono e si rappresentano i dati lessicali.

La cultura comune sa bene che le parole vanno 'raccolte', cioè registrate e catalogate, e poi 'presentate' in un qualche libro o supporto, che in questo caso chiama *vocabolario* o *dizionario*, più di rado *lessico*. Sa anche, o meglio immagina a ragione, che questa raccolta richiede costanza e attenzione, che non è impresa né rapida né scevra di impegno, che richiede competenze professionali non improvvisabili e altro ancora. Ma la cultura comune sa anche che tutto ciò va tenuto nel massimo conto, che è cosa importante per più ragioni e non priva di aspetti interessanti.

La cultura scientifica dal canto suo sa che il 'modo' in cui le parole vengono 'raccolte' è punto delicatissimo perché decide, letteralmente, della natura stessa delle 'parole' che poi vengono 'rappresentate' e espresse a stampa (cartacea o elettronica). Per il sapere specialistico infatti, per fare solo un esempio, ciò che comunemente si pensa sia una 'stessa' parola,

---

<sup>1</sup> Faccio riferimento al convegno, *Il lessico come strumento per organizzare e trasmettere gli etnosaperi* tenutosi a Arcavacata di Rende presso il Dipartimento di Linguistica dell'Università della Calabria dal 2 al 4 luglio 2009, che ha raccolto contributi di Salvatore Trovato, Domenico Silvestri, Leonardo Savoia, Alberto Zamboni, Paolo Pocelli, Maria Catricalà e di molti altri.

risulta essere in realtà più ‘cose’ allo stesso tempo. Una parola raccolta in un testo scritto del Duemila è infatti cosa profondamente diversa dalla ‘stessa’ parola ‘raccolta’ da un manoscritto del Trecento. Allo stesso modo una parola raccolta in un testo scritto è cosa straordinariamente diversa dalla ‘stessa’ parola raccolta in un testo orale e così via.

Il principio ineludibile dalla ricerca vuole infatti che la natura di una parola dipenda in modo profondo e costitutivo da ciò che si chiama il suo «contesto e cotesto di occorrenza», come dire che, al di là del pur validissimo principio della ‘sensata esperienza’ di aristotelica e tolemaica memoria, data una ‘parola’ ne otterremo tante quanti sono i contesti e i cotesti della sua occorrenza.

Ma non basta. All’effetto di proliferazione indotto dalla molteplicità dei contesti e cotesti d’occorrenza vanno sommati i fatti di rappresentazione dei dati raccolti.

Una volta reseca una parola dal suo contesto, la stessa si apre infatti in una serie abbastanza complessa di sfaccettature, ognuna delle quali prende consistenza e luce da articolati apparati teorico-descrittivi e si inserisce in un lungo filone storico-scientifico. Alla cultura comune una voce di vocabolario appare come una breve trattazione, magari un po’ irsuta e articolata, ma nella sostanza unitaria; alla cultura specialistica la stessa voce appare invece come una estrema (e non di rado anche dolorosa per il linguista) sintesi di una folla di ambiti di ricerca: dalla storia delle lingue a quella delle letterature, dall’etimologia alla sintassi, dalla morfologia alla fonematica, dalla semantica alla stilistica e così via. Pur essendo sempre ‘una’ la nostra ‘parola’ diventa ennupla, o almeno tanto ‘ennupla’ quanti sono gli  $n$  tipi di ‘rappresentazione’ che la ricerca linguistica è in grado, in una certa epoca della sua storia, di approntare su basi scientifiche.

Giunge poi il secondo degli aspetti ‘bifronti’, non meno complesso, quello costituito dall’esistenza all’interno delle compagini lessicali di ciò che va sotto il nome di «lessico settoriale».

Anche qui, la distinzione tra ‘parole’ che potremmo qualificare ‘normali’ e parole che invece sono ‘settoriali’, vale a dire tipiche di questo o quel ‘settore’ del sapere e dell’agire delle comunità umane, è ben presente alla cultura comune. Tutti sanno, per chiamare in causa la raccolta che qui si propone, che la gastronomia, per esempio, o la produzione agricola,

## Formaggio

Burrèlle, Burrini, Butirro, Cace, Cace marzòle, Cacecavalle, Cacio, Cacio marcetto, Cacio marzolino, Cacio pecorino alla crusca, Cacio pecorino con i vermi, Casciocavallo, Casciotte, CaSe, CaSe picurine, Frutto, Furmagge, Furmagge pecorino rattate, Giuncata, Marcètte, Masciotte, Masciùotte, Parmiggiane, Pecorino, Pecorino abruzzese, Pecorino duro, Pezza, Pezzette, Pezzotta di caciofiore, Pizza de casce ‘ngerate, Pizze, PreScime, Pròvele, Quagliata, Quajata, Quajate, Quaje, Quajjata, Quajje, Scamasce, Scamorza, Scamòrza, Scamorze, Scamòzza, Scamurzèlle, Spresciocca, Spresciotte, Tambe, Tamme



**Burrèlle** s.f.pl. «formaggio a forma di pera ripieno di burro» (AA.VV. 1997a:40; Natali 1998:134) abruzz. Pescara.

**Burrini** s.m.pl. «pasta di caciocavallo ripiena di burro. Era un modo di conservare il burro e trasportarlo senza farlo sciogliere. Oggi si preparano anche con il burro al tartufo (per bruschette.)» (Inf.) it.region. Abruzzo.

**Butirro** s.m. «formaggio burrino» (Colucci 1983:20) it. Abruzzo.

**Cace marzòle** loc.agg.inv. «cacio marzolino: il formaggio fatto nel mese di marzo» (Finamore 1995:35) abruzz. Abruzzo «Un buon rimedio per guarire la diarrea dei fanciulli è mangiare del buon cacio marzolino, *lu cace marzòle*, e particolarmente il cacio fatto nel primo venerdì di marzo» (Finamore 1995:35).

**Cace** s.m. «cacio» (Porto 1968:27) abruzz. Abruzzo *Lu cace de le sumiende, n'n z'aresparte né a 'mmice nné a ppariende* «Il cacio delle sementi (d'autunno), non si dà né ad amici né a parenti» (*ibid.* nr. 267). *Cace de marine, e ccarne mundanine* «cacio di marina e carne montanina» (*ivi*:28; nr. 268).

**Cacecavalle** s.m. «caciocavallo» (Porto 1968:28, nr. 268) abruzz. Abruzzo *Quand'é scarze la cène, lu cacecavalle pahe la péne* «quando è scarsa la cena, il caciocavallo paga la pena» (*ibid.*).

**Cacio marchetto** loc.agg.inv. «formaggio di pecora attaccato da un batterio presente nell'erba. È un formaggio cremoso, vagamente simile al gorgonzola, utilizzato per produrre un nuovo formaggio: la crema, assieme a un po' di latte o a un po' d'acqua, viene aggiunta a un pecorino semifresco; il tutto viene sistemato in un recipiente di coccio nel quale lo si lascia per un mese-un mese e mezzo, avendo cura di mescolare ogni tre o quattro giorni» (AA.VV. 1997b:29). «Il formaggio diventa "marchetto" a causa di una fermentazione naturale che fa moltiplicare all'interno della forma i "vermi di matte", piccolissimi e bianchi, molto saporiti. Il "cacio marchetto" può essere tagliato e consumato quando la fermentazione ha raggiunto un certo stadio. Può anche essere conservato in vasi di coccio; in questo caso alla forma si toglie la crosta e il formaggio viene messo nel recipiente con l'aggiunta di un poco di latte ed un cucchiaino di aceto che ne favoriscono la fermentazione (meglio se vi si mette un pezzetto di peperoncino). Dopo qualche mese si avrà un'ottima crema da spalmare sul pane.» (Braccili 1982:235) it. Abruzzo «Per ragioni sanitarie viene praticata ormai una tecnica più soft, che prevede semplicemente l'aggiunta di latte di pecora al formaggio già fermentato, mantenendo gli stessi tempi di conservazione nel coccio e rimboccando se necessario con del latte, fino a ottenere una crema profumata da spalmare sul pane» (AA.VV. 1997b:29) «La fama gastronomica della località Castel del Monte è dovuta soprattutto al "cacio marchetto"».

**Cacio marzolino** loc.agg.inv. «formaggio prodotto nel mese di marzo» (inf.) «Un buon rimedio per guarire la diarrea dei fanciulli è mangiare del buon cacio marzolino, *lu cace marzòle*, e particolarmente il cacio fatto nel primo venerdì di marzo» (Finamore 1995:35) it. Abruzzo.

**Cacio pecorino alla crusca** loc.s.inv. «il cacio pecorino alla crusca viene conservato in un orcio di creta in mezzo alla crusca. Il vaso viene chiuso ermeticamente e il formaggio viene pulito circa ogni mese con una pezza imbevuta di olio e aceto. La forma viene girata nel verso per il riposo. Tale procedimento può continuare anche per alcuni mesi. Senza dimenticare di inumidire con olio e aceto» (Morelli 1993:64) it. Abruzzo.

**Cacio pecorino con i vermi** loc.s.inv. «il cacio pecorino con i vermi è il risultato della lavorazione del formaggio che, dopo circa 6 mesi viene corroso dai vermi. Se si mette il tutto in vasetto chiuso ermeticamente, dopo un po' si forma una crema di formaggio» (Morelli 1993:64) it. Abruzzo.

**Cacio** s.m. «formaggio, per estensione forma di formaggio» (Colucci 1983:100; De Nino 1897:34; Mammarella 1986:91) it. «Rivisondoli è famosa per i suoi caci butirradi detti scamorze» (Colucci 1983:100). «Lo stomaco di capretto era usato come caglio di cacio» (Mammarella 1986:91).

**Casciocavallo** s.m. «casciocavallo: cacio butirroso a forma di anfora con base conica. Va sempre a coppia, e si appende, a cavalcione, a una pertica o ai chiodi del solaio» (De Nino 1897:154) abruzz.italianizz. «Gioco in cui si deve scaraventare, da un punto a un altro, un casciocavallo che un giorno era in natura e oggi è di legno» (*ibid.*).

# Pane

Abbuscialle, Açime, Cazzuotte, Cèvule, Ciabatta, Ciaralle, Còcchie, Cocchiele, Cuocchie, Felle de pane, Frascarejje e panette, Massa, Masse, Mbanarelle, Meiche, Mejeche, Mèsce, Michetta, Mijìche, Minecuglie, Muffelétte, Mujechelle, Mujìche, Mujìche de pane sfermecate, Muttènne, Muttetóre, Ngurde, Ostia, Pagnotta, Pagnotte de pane, Pagnottele di S. Antonio, Pagnottella, Pagnuttine, Palatella di pane, Pane, Pane, Pane a cazzotti, Pane dei poveri, Pane rattate, Panecéjje, Pannelle, Panette, Panicelle di San Biagio, Panini a l'oglio, Panini di Sant'Antonio, PiStigliu, Poste de pane, Ppane, Puggétte, Pupatte e cavalle, Scagliòzze, Schieròne, Scòffele, Scòppe, Scòppele, Scurzine, Summo, Targiate, Velunne, Vlunna, Vucellate



**Abbuscialle** s.f. «piccola stiacciata fatta con pasta senza lievito, è in uso soltanto tra i contadini della contrada Canale, dove si riscontra una modificazione della nostra parlata. Generalmente però, per indicare una stiacciatina, si dice: *strascinèlle*» (Anelli 1980:3) abruzz. Vasto. Per l'Anelli questo vocabolo fa parte delle voci appartenenti ad uno «strato idiomatologico proprio del volgo e degli abitanti del contado» (ivi:IX dell'Introduz.).

**Açime** s.m. «pane» (Natali 1998:134; AA.VV. 1997a:40) abruzz. Pescara.

**Cazzuotte** s.m. «panino che ha la forma di pugno» (DAM 1969:472) abruzz. Abruzzo. Var. *chezzutte, cazzotte, cazzottu, cazzutte, cazzuette*.

**Cèvule** s.m. «pane fresco, soffice» (AA.VV. 1997a:40; Natali 1998:134) abruzz. Abruzzo.

**Ciabatta** s.f. «forma di pane piatta e allungata» (Gradit). «tipo di pane casereccio» (A.P.F. 1997:7) it. Abruzzo «Un abbinamento ideale è la ciabatta con i salumi» (*ibid.*).

**Ciaralle** s.m. 1. «panetto cotto sulla brace» 2. «cilindro di pasta a cercine» (LEA s.v.) abruzz. Abruzzo ¶ Incr. di *(ta)ralle* «tarallo» e *cia(m)belle* «ciambella» (*ibid.*).

**Còcchie** s.f. «crosta» (Fratlicelli 1978:208) abruzz. Abruzzo.

**Cocchiele** s.f. «crosta del pane» (AA.VV. 1997a:40) abruzz. Pescara.

**Cuocchie** s.f. «crosta» (Porto 1968:30; nr. 296) abruzz. Abruzzo. *Fa' come facé l'antiche: prime la cuocchie e ppo' la meiche (ibid.)* 4.

**Felle de pane** loc.s.inv. «fetta di pane» (Fratlicelli 1978:17) abruzz. Abruzzo. *Se fa 'na passate a la vote, a lu tijane, / nu coppine di suche, 'na felle de pane, / gnucune rigate, cotte, sculate, / e s'arecòpre po' nghe 'na 'ngasciate; e s'aribbije dope, bbelle - bbelle.. (ibid.)*.

**Frascarejje e panette** loc.s.inv. «Il 20 gennaio per S. Sebastiano si distribuiscono i frascarelli e le panette» (Giancristofaro 1995:190) abruzz. Navelli.

**Massa** s.f. «impasto di farina, acqua, sale, lievito (a piacere altri ingredienti come olio, latte, uova) per preparare pane, pizza, calzoni.» (Troiano s.d.) abruzz. Teramo.

**Masse** s.f. «pasta da cui si ricavano i singoli pani» (AA.VV. 1997a:41) abruzz. Pescara.

**Mbanarelle** s.f. «pastella per friggere» (Fratlicelli 1978:17, 210) abruzz. Abruzzo.

*Cavelefure allese e po' 'nzalate, / oppure a la ferzore, zuffucate, / oppure fritte nghe la 'mbanarelle, / se squaje 'm mocche a ccuscì tenerelle! / Proprie a lu stesse mode, gna se fa / nghi li pizzitte de lu baccalà. (ibid.)*

**Meiche** s.f. «mollica» (Porto 1968:30) abruzz. Abruzzo *Fa' come facé l'antiche: prime la cuocchie e ppo' la meiche (ibid.)*.

**Mejeche** s.f. «mollica» (Morelli 1993:7) abruzz. Abruzzo «Dai reperti della culinaria antica possiamo far risalire alcuni piatti tipici: [...], *taccunelle aje e huoje e mejeche abbruscate*» (*ibid.*).

**Mèsce** s.m. «pane verde non lievitato» (LEA s.v.) abruzz.

**Michetta** s.f. «variante di 'micchetta', panino di forma rotonda, piccola pagnotta» (Gradit) «tipo di pane casereccio» (A.P.F. Confcommercio s.d.:7) it.region. «Un abbinamento ideale e la michetta con i salumi» (*ibid.*). ¶ Der. di *micca* «forma rotonda di pane, pagnotta» con *-etta* Forse dal lat. *micca(m)*, cfr. fr. *miche*, sec. XIII (Gradit).

**Mijiche** s.f. «mollica del pane» (AA.VV. 1997a:41) abruzz. Pescara.

**Minecuglie** s.f. «briciola» (LEA s.v.) abruzz.

**Muffelétte** s.m.,agg. «pane soffice, non raffermo» (AA.VV. 1997a:41) abruzz. Pescara.

**Mujehelle** s.f. «mollichina di pane» (Fratlicelli 1978:77) abruzz. Abruzzo. *Si pije le checucelle sbujetate / e s'arièmpie belle a une a une; / a ccape e ppite, pe' tappàrle bbone / ce vò 'm pò' de pane, 'na mujehelle, / quelle, li chuide gnè 'na purticelle. (ibid.)*.

# Pasta

Bucatine, Cannelotte, Cavatelli, Cavetaddète, Cavetaddète,  
 Ciciarchiòle, Ciofelloni, Ciufelloni, Ciufulitti, Currataure, Fettucelle,  
 Frascarièlle, Gnocconi, Gnuccune, Gnuccune rigate, Lahanèlle,  
 Lengue, Lengue de pàssere, Linguina, Maccarune, Maccarune alle  
 ceppe, Maccarùne de la Fare, Maccheroni, Maccheroni alla chitarra,  
 Maccheroni con lu ceppe, Malefande, Mischiarille, Mmaccarune,  
 Munnezzajje, Pacchiarozze, Paganèlle, Palate, Pappardèlle, Pappucce,  
 Pasta, Pastascì, Paste, Patelle, Pèttele, Pettelelle, Pettola, Pinnine,  
 Pinnucce, Pizzicate, Rigate, Sagnarelle, Sagnatièlle, Sagne, Sagne  
 appezzate, Sagnette, Scaffune, Scarce, Scrèlle, Scurpellate, Sémule,  
 Sfoja, Sgagliuzze, Spaghitte, Strangarèlle, Strangolapreti,  
 Strangulaprivete, Strénghe, Stringòzzi, Tacconcelle, Tacconelle,  
 Tacconi, Taccòzze, Taccune, Tajarille, Velarèlle, Vermicelli, Zetune



**Bucatine** s.m.pl. «bucatini» (Fratlicelli 1978:47, 213) abruzz..Nè *sagne*, nè *spaghitte* o bucatine *li dice la ricette: «li linguine!»* (ibid.).

**Cannelotte** s.m. «candelotto» (Fratlicelli 1978:29) abruzz. Abruzzo. *La paste se lavore ammonte e bbasse, / si vusse, po' se ngàleche, s'ammasse; / tènere e raffinate s'ha da fa, / mòrbede, attente, nen z'ha da 'ndustà. / S'allònghe, ce se fa nu cannelotte / nu dete fatticce, se taje a pizzitte, / tre - quattre cintimetre la lunghezza / ca queste fusse proprie la giustezze.* (ibid.) ¶ Da *cannelùotte* «ghiacciolo, candelotto» (LEA s.v.:120).

**Cavatelli** s.m. «tipo di pasta alimentare corta e cava, tipica dell'Italia meridionale» (AA. VV. 1999:74) it. Abruzzo ¶ Der. di *cavato* con *-ello* (Gradit).

## II, 7 Pasta

**Cavetaddète** s.m. «gnocchi» (AA.VV. 1997a:40; Natali 1998:134) abruzz. Abruzzo Pescara.

**Cavetaddéte** s.m. «gnocchi» (AA.VV. 1997a:40; Natali 1998:134) abruzz. Abruzzo Pescara.

**Ciciarchiòle** s.m.pl. «quadrucci di pasta da brodo» (LEA s.v.) abruzz. Abruzzo. ¶ Alt. di «cicerchia» con allusione alla forma (*ibid.*).

**Ciofelloni** s.m. «pasta più grossa dei rigatoni» (Mammarella 1986:35) abruzz. «La tenuta alla cottura di molte paste correnti lascia spesso a desiderare, a causa dell'impiego di farine non di esclusivo grano duro. La conseguenza pratica è che per non far scuocere la pasta e per farle tener meglio la cottura si preferiscono pezzature grosse (gli "gnocconi" che corrispondono ai nostri rigatoni, i "ciofelloni", ancora più grossi, la "zita" la "mezza zita" e simili)» (*ibid.*).

**Ciufelloni** s.m.pl. «tipo di pasta, in genere si condisce con sugo di papera della trosche o al ragù, o con prezzemolo, basilico e pomodoro con l'aggiunta di peperoncino» (Morelli 1993:50) it.region. Abruzzo.

**Ciufulitti** s.m.pl. «tipo di pasta preparato con farina e acqua, a forma di cilindretti lunghi 10 cm. avvolti intorno ad un ferro da calza piuttosto grosso» (Cortelli Lucrezi s.d.:34) abruzz. «I "ciufulitti", cioè zufoletti, nei tempi passati si usavano moltissimo ad Antrodoto. Ora sono quasi dimenticati. In Campania e in Lucania si mangiano tuttora i "fusilli" fatti con farina di grano duro, anche in trattorie tipiche e sono in tutto uguali ai "ciufulitti" di Antrodoto. Gli antrodocani dicono che "Carnevale mangiò troppi "Ciufulitti" e poichè erano duri, pesanti e indigesti, Carnevale morì"» (*ibid.*).

**Currataure** s.f. «pasta alla chitarra» (Inf.) abruzz. Lettomanoppello.

**Fettucelle** s.f. «fettuccine» (Fratlicelli 1978:61) abruzz. Abruzzo. *Jamme ca volle pure lu callare / calète la paste, quelle che vve pare: / linguine, o le sagnette, o fettucelle, / quiste, s'adatte nghe 'stu sucarelle.* (*ibid.*).

**Frascarìelle** s.m. 1. «polentina, ossia polenta non dura, ma morbida». 2. (Lanc.) «bonifatali»: cfr. pist. *frascarelle* «minestra di pasta grattugiata» (LEA s.v.) abruzz.occiden. Abruzzo «La 'polenta' è condita con sugo di conserva di pomodori, si mangia con 'broccoli' fritti e salsicce» (LEA s.v.) Var. Nell'abr. or. *fracchiate*; cfr. *frattaruole* s. fratta > (LEA:248).

**Gnocconi** s.m. «rigatoni» (Mammarella 1986:35) abruzz. «La tenuta alla cottura di molte paste correnti lascia spesso a desiderare, a causa dell'impiego di farine non di esclusivo grano duro. La conseguenza pratica è che per non far scuocere la pasta e per farle tener meglio la cottura si preferiscono pezzature grosse (gli "gnocconi" che corrispondono ai nostri rigatoni, i "ciofelloni", ancora più grossi, la "zita" la "mezza zita" e simili)» (*ibid.*).

**Gnucune rigate** loc.s.m. «gnocconi rigati» (Fratlicelli 1978:17) abruzz. Abruzzo. *Se fa 'na passate a la vote, a lu tijane, / nu cuppine di suche, 'na felle de pane, / gnucune rigate, cotte, sculate, / e s'arecòpre po' nghe 'na 'ngasciate; / e*



# Maiale insaccato

Angioletti, Annoje, Annuje, Buie, Capelomme, Capelumme, Ciangiàppere, Cicolana di fegato, Coglioni di mulo, Coppa, Coscja di monache, Crolle, Diavoletti, Fecatasse, Fegatazzi, Fiaschetta, Fiaschette, Mattarelli, Miletta, Mortadella, Mortadellina di Campotosto, Ndertì, Nnòje, Nnuje, Ppresutte, Presòtte, Presutte, Prisutte, Prosciutto, Prosciutto magro, Prosciutto nostrano, Saciciuotte, Salame, Salame aquilano, Salsicce, Salsicce di ‘nnuje, Salsicce di fegato dolce, Salsicce di fegato piccanti, Salsicce di strutto, Salsicce di treppuce, Salsicce di trippa, Salsicce grasse, Salsiccia, Salsiccia di fegato, Salsiccia pazze, Salsicciotto, Salume, Sardamèjju, Saucicella, Saurchiu, Savecicce, Savicicce, Schiacciata, Soppressata, Tomasella, Ventricina, Ventricina di Crognaleto, Ventricina di Guilmi, Ventricina rossa di Nerito, Véntriciolle, Vindricine \* Salumi di cinghiale



**Angioletti** s.m.pl. «cordoncini di salsicette lunghe cinque-sei centimetri ciascuna. Conditi con peperoncino piccante si chiamano *diavoletti*, in contrapposizione agli angioletti, che sono invece dolci. Si mangiano leggermente stagionati» (Inf.) it.region. Pescara, Chieti, Lanciano.

**Annoje** s.m. «insaccato simile alla ventricina, di carne mista, cotiche (prima lessate, macinate, e tagliate a pezzi), peperone tritato, sale, scorza d’arancia, aglio» (Inf.) abruzz. Fresa *l’annoje sta a tavole, chi le vò se le taje (ibid.)*.

**Annuje** s.m. «insaccato simile alla ventricina, di carne mista, cotiche (prima lessate, macinate, e tagliate a pezzi), peperone tritato, sale, scorza d’arancia, aglio» (Inf.) abruzz. Fresa *l’annoje sta a tavole, chi le vò se le taje (ibid.)*.

## II, 11 Maiale insaccato

**Buie** s.m. «specie di salame vegetariano fatto di aglio, peperoncino e varie erbe che vengono insaccate in un budello di maiale e dopo affumicate. Hanno bisogno di una lunga stagionatura e si mangiano a fette come un salame oppure cotte con i fagioli» (Monaco s.d.:37-8) abruzz. Orsogna, Chieti.

**Capelomme** s.m. «‘lonza’ (si ricava dalla lombata del maiale) ed è ‘rivestita’ dello stesso velo interno (budella) del suino. Si mette inizialmente vicino al camino, poi si continua a far stagionare in un locale asciutto e ventilato» (Di Ciaccia 1999:26). «“Lu capelomme” viene fatto stagionare, inizialmente sotto il camino al fumo del “tecchio”; in un secondo tempo viene portato in un locale privo di umidità, dove viene lasciato fino a stagionatura completa. Le fette di lonza, disposte sul piatto dell’antipasto tipico abruzzese, presentano una venatura di grasso che deve risultare in equilibrio con la parte magra» (Braccili 1982:26) abruzz. Abruzzo. Var. *capillomme* (Braccili 1992:82).

**Capelomme** s.m. «lombo, salame, lonza» (DAM:418) abruzz. Abruzzo.

**Capelumme** s.m. «lonza» (Morelli 1993:22) abruzz. Abruzzo.

**Ciangiàppere** s.m. «pene del maiale con annessi e connessi che viene fatto essicare e usato come sugna» (LEA s.v.) abruzz. Abruzzo. ¶ Incr. di (*min*)*cià*(*gule*) e *ciàppere* «gancio» (*ibid.*).

**Cicolana di fegato** loc.s.inv. «tipico salume aquilano di colore scuro e ricavato dalla spalla e dal fegato del maiale; ha un sapore caratteristico molto gradevole» (AA.VV. 1999a:72) it.region. Aquila.

**Coglion di mulo** loc.s.inv. «vengono così chiamate le *Mortadelle di Campotosto*, per la loro forma» (Morelli 1993:22; AA.VV. 1997b:9; Barberis 1999:70-1) abruzz. Aquila.

**Coppa** s.f. «insaccato di carne suina aromatizzata composto nell’Italia settentrionale dal lombo crudo del maiale salato e stagionato, e nell’Italia centrale da carni, cartilagini e grassi ricavati dalla testa del maiale, bolliti e raffreddati in un sacchetto» (Gradit); «varie parti e carne mista del maiale (grugno, orecchie, cotiche, lingua, zampetti, carne sanguinolenta) bollita in un paiolo di rame, sul fuoco del caminetto, salata e pepata, fino a completa cottura (le varie parti devono presentarsi quasi disfatte). Si stende tutto su un tavolo, si scola e s’impasta aromatizzando con noce moscata, bacche di coriandolo e peperoncino, si mette sotto pressa per una notte e infine s’infilza in un budello. La coppa va consumata in breve tempo, non deve essere stagionata» (Morelli 1993:22; SS. MM. di Pescara 1997-8:71; AA.VV. s.d.i). «Ricetta dei “menù della festa”, appartenente alla sezione “La carne”, preparata con carne varia di maiale, uovo lessato, olive nere snocciolate, sottaceti di vario tipo, prosciutto crudo, pezzetti di orecchie di maiale, pinoli, sedano e rosmarino» (Braccili 1992:121) it. Abruzzo «Se nella cucina povera la carne appariva un tempo non più di una volta a settimana, nei menù della festa essa costituisce una insostituibile costante. Vi sono tipi di carne comuni sia al settore povero che a quello ricco anche se la differenza sta sempre nel taglio, nella qualità e nella parte dell’animale usata, ma vi sono altri tipi che possono allignare soltanto nei

## Indice dei lemmi

- Abbattàutte, 215  
Abbiéta, 98  
Abbottapizzinde,  
231  
Abbunusciale, 49  
Acce, 139  
Acche, 5  
Accia, 139  
Acéte, 15  
Aceto, 15  
Açime, 49  
Acioijte, 15  
Acite, 15  
Acqua nuova, 5  
Acqua vecce, 5  
Acquaruje, 5  
Acque, 5  
Acquette, 5  
Addore, 144  
Agliata, 38  
Aaglio di Sulmona,  
125  
Aaglio, olio e alici,  
38  
Aaglio, olio e  
peperoncino, 38  
Agnèlle, 186  
Aije, 126  
Aijno, 186  
Aj(j)e, 126  
Aja vistite, 126  
Alici dell' Adriatico,  
157  
Angioletti, 197  
Anguilla, 157  
Annicolo, 210  
Annoje, 197  
Annuje, 197  
Antica salsa  
abruzzese, 38  
Appassita, 30  
Arancia, 149, 240  
Aruglio, 68  
Asparagio, 96  
Assogna, 207  
Baccalà, 158  
Bammaciare, 142  
Barbambiéte, 98  
Barracane, 96  
Basanecóla, 127  
Bascianicola, 127  
Bastardune, 110  
Befàcchie, 186  
Beleta, 99  
Bianche, 7  
Bianco dell'uovo, 7  
Biciglie, 95  
Biéte, 99  
Biète, 99  
Biocca, 169  
Bioite, 99  
Biselli, 95  
Bistècche, 179  
Bléta, 99  
Bredda, 80  
Brenna, 83  
Bréte, 99  
Brète, 99  
Bu(f)farone, 231  
Bucatine, 57  
Budelle d'agnelle,  
184  
Budelle, 179  
Bufàcchie, 186  
Bufala, 30, 210  
Buie, 198  
Bummalitte, 158  
Bummalitti, 158  
Burracene, 149  
Burragene, 149  
Burre, 16  
Burrèlle, 24  
Burrini, 24  
Busciglie, 95  
Butierre, 16  
Butire, 16  
Butirro, 16, 24  
Cacao, 152  
Cace marzòle, 24  
Cace, 24  
Cacecavalle, 24  
Cache, 239  
Cacigne, 142, 149  
Cacio marcetto, 25  
Cacio marzolino, 25  
Cacio pecorino alla  
crusca, 25  
Cacio pecorino con  
i vermi, 25  
Cacio, 25  
Cacioimperio, 38  
Cagliata, 10  
Cagliana turche, 169  
Caglio, 10

*Indice dei lemmi*

- |                                |                          |                         |
|--------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Cainacce, 171                  | CaSe picurine, 26        | Cerevone, 174           |
| Calcaje, 191                   | CaSe, 26                 | Cerregne, 231           |
| Callécchi(j)e, 68,<br>179, 237 | Castagne, 240            | Certe, 210              |
| Cambenille, 191                | Cavatelli, 57            | Cervaje, 68             |
| Cambumille, 149                | Cavedano, 158            | Cervella, 180           |
| Camomilla, 149                 | Cavedefiore, 102         | Cesèmbre, 132           |
| Campòlla, 215                  | Cavelefiure, 102         | Cete, 15                |
| Campomilla, 149                | Cavetaddète, 58          | Cetràngule, 104,<br>240 |
| Cannella, 152                  | Cavetaddète, 58          | Cetraune, 242           |
| Cannelotte, 57                 | Cavolo cappuccio,<br>102 | Cetrone, 242            |
| Canocchia, 158                 | Cazzarelle, 144          | Cèvule, 49              |
| Capelomme, 198                 | Cazzarille, 144          | Checocce, 118           |
| Capelumme, 198                 | Cazzimperio, 39          | Checócce, 119           |
| Capetone, 158                  | Cazziute, 231            | Checócchia, 119         |
| Cappèlle lu prète,<br>121      | Cazzuotte, 49            | Checucelle, 119         |
| Capperi, 129                   | Ccici, 88                | Chetògne, 221           |
| Cappucce, 102                  | Ccrapète, 188            | Chèvie, 102             |
| Cappuccine, 121                | Ceci bianchi, 89         | Chiarata, 7             |
| Caprejule, 68                  | Ceci neri, 89            | Chiare d'ove, 7         |
| Caprette, 188                  | Ceci rossi, 89           | Chiaro d'ova, 7         |
| Carciòfele nustrane,<br>100    | Cecore, 104              | Chiarote, 102           |
| Carciòfele, 100                | Cedro, 68                | Chiatre, 7, 20          |
| Cardarèlle, 121                | Cèfale, 158              | Chichele, 68            |
| Carde, 101                     | Cege, 89                 | Chichere, 68            |
| Cardòne, 100, 101              | Cellète, 184             | Chichiérchie, 90        |
| Carna, 179                     | Cendrialle, 138          | Chicocce, 119           |
| Carne de majale,<br>191        | Cènghe, 235              | Chicoccelle, 119        |
| Carne, 180                     | Cepajatte, 126, 129      | Chiochie, 215           |
| Carote, 101                    | Cepolla d'ore, 129       | Chiucchia, 68           |
| Carracinelle, 231              | Cepolla, 130             | Chiùchiume, 245         |
| Carre, 180                     | Cepolle, 130             | Ciabatta, 49            |
| Cartilocce, 68                 | Cepollina, 130           | Ciaccia, 180            |
| Carutelle, 101                 | Cepullette, 130          | Ciacciottu, 123         |
| Cascegne, 104                  | Cerasce, 230             | Ciacculòtte, 215        |
| Casciocavallo, 25              | CeraSe, 230              | Ciaciaùtte, 108         |
| Casciotte, 26                  | Ceraselle, 144           | Ciaciavòtte, 123        |
|                                | Cére, 68                 | Ciaciòtte, 123, 142     |
|                                | Cereale, 68              | Ciajce, 89              |
|                                | Cerengicule, 130         | Ciamma(j)iche, 174      |

## **RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI**

- Altieri Biagi 1974 Maria Luisa Altieri Biagi *Aspetti e tendenze dei linguaggi della scienza oggi*. In AA.VV., *Italiano d'oggi. Lingua non letteraria e lingue speciali*, Trieste, Lint: 69-110.
- Banfi 1997 Emanuele Banfi, *Le tante 'identità' lombarde*, in «Italiano e Oltre», XII (1997) 5, pp. 280-6.
- Beccaria 1973 Gian Luigi Beccaria (a cura di), *I linguaggi settoriali in Italia*, Milano, Bompiani.
- Beccaria 1973 Gian Luigi Beccaria, *Linguaggi settoriali e lingua comune*, In Beccaria 1973: 7-59).
- Binazzi 1997 Neri Binazzi, *Italiano di Toscana. Dove si parla, dove se ne parla*, in «Italiano e Oltre», XII (1997) 4, pp. 233-6.
- Bruni 1992 Francesco Bruni (a cura di), *L'italiano nelle regioni. Lingua nazionale e identità regionali*, Utet, Torino.
- Bruni 1994 Francesco Bruni (a cura di), *L'italiano nelle regioni. I testi*, Utet, Torino.
- Casula 1995 Maria Sofia Casula, *Italiano regionale della Sardegna: dove si parla e dove se ne parla*, in «Italiano e Oltre», X (1995) 2, pp. 116-8.
- Consani 2001 Carlo Consani (a cura di), *Studi e ricerche di terminologia alimentare*, Dell'Orso, Alessandria.
- Cortelazzo M.A 1995 Michele A. Cortelazzo, *Tratti veneti*, in «Italiano e Oltre», X (1995) 3, pp. 160-5.
- Cortelazzo M.A. 1996 Michele A. Cortelazzo, *La realtà friulana*, in «Italiano e Oltre», XI (1996) 1, pp. 45-8.
- Cortelazzo-Mioni 1990 Michele A. Cortelazzo, Alberto M. Mioni (a cura di), *L'italiano regionale*, Atti del XVIII Congresso internazionale di studi della Società di Linguistica Italiana, (Padova - Vicenza, 14-16 settembre 1984), Bulzoni, Roma.
- D'Achille 1995 Paolo D'Achille, *L'italiano de Roma*, in «Italiano e Oltre», X (1995) 1, pp. 38-43.
- D'Achille 1996 Paolo D'Achille, *Attraverso i 'ponti' dell'Abruzzo e del Molise*, in «Italiano e Oltre», XI (1996) 5, pp. 285-91.
- De Mauro 1963 Tullio De Mauro, *Storia linguistica dell'Italia unita*, Laterza, Roma-Bari, 2001<sup>6</sup>.
- De Mauro 1984 Tullio De Mauro, *Linguaggi scientifici*, In *Idem, Ai margini del linguaggio*, Roma, Editori Riuniti, 1984: 60-83. Ora anche in De Mauro 2002<sup>2</sup>.

Vecchio 1995      Sebastiano Vecchio, *Sicilia centilingue*, in «Italiano e Oltre», X (1995) 4, pp. 241-4.

### ***FONTI DEL LCAA***

- A.P.F. 1997      Associazione Provinciale Fornarine, *Alla riscoperta del pane*, Confcommercio, Pescara, 1997.
- A.R.S.S.A. s.d.    A.R.S.S.A. (Agenzia Regionale Servizi Sviluppo Agricolo), *Le strade del vino d'Abruzzo*, s.e., s.d.
- AA.VV. 1980      AA.VV., *Le regioni d'Italia: Marche - Abruzzo - Molise*, Edicultura, Milano (vol. VIII), 1980.
- AA.VV. 1981      AA.VV., *Antropologia della casa*, Carabba, 1981.
- AA.VV. 1982      AA.VV., *Tradizioni e usanze popolari*, in *San Salvo Ieri Oggi Domani*, s.e., 1982.
- AA.VV. 1989      AA.VV., *Immagini di una sagra*, Editrice Il Nuovo, Vasto, 1989.
- AA.VV. 1990      AA.VV., *Civiltà della transumanza*, sce, Castel del Monte, 4 - X, 1990.
- AA.VV. 1992      AA. VV., *Val di Sangro e Maiella Orientale*, G Gallery Editore, 1992.
- AA.VV. 1996      AA.VV., *Guida alla provincia di Chieti*, D'Abruzzo guide, Ed. Menabò 1996.
- AA.VV. 1996a      AA.VV., *D'Abruzzo n. 36*, Menabò, Ortona (CH), 1996.
- AA.VV. 1997a      AA.VV., *Pagine utili* (Pescara e provincia), Arnoldo Mondadori, Milano, 1997.
- AA.VV. 1997b      AA.VV., *Ricette di osterie dell'Abruzzo. Panarde, guazzetti e virtù*, Slow Food Editore, Bra (Cn), 1997.
- AA.VV. 1997c      AA.VV., *Guida al parco nazionale della Majella*, Carsa Edizioni, Milano, 1997.
- AA.VV. 1997d      AA.VV., *D'Abruzzo n. 37*, Menabò, Ortona, 1997.
- AA.VV. 1997e      AA.VV., *D'Abruzzo n. 38*, Menabò, Ortona, 1997.
- AA.VV. 1997f      Bertone - Brigada - Casagni - Censini - Dominici, *Il tesoro della nostra cucina*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1997.
- AA.VV. 1998a      AA. VV., *Pagine utili* (Pescara e provincia), Arnoldo Mondadori, Milano, 1998.
- AA.VV. 1998b      AA.VV., *Pescara e provincia*, Touring Club Italiano, 1998.

Finito di stampare nel mese di agosto del 2010  
dalla tipografia « Braille Gamma S.r.l. » di Santa Rufina di Cittaducale (Ri)  
per conto della « Aracne editrice S.r.l. » di Roma

CARTE: Copertina: *Patinata opaca* 300 g/m<sup>2</sup> plastificata opaca; Interno: *Usomano bianca Dune* 90 g/m<sup>2</sup>  
ALLESTIMENTO: Legatura a filo di refe / brossura

