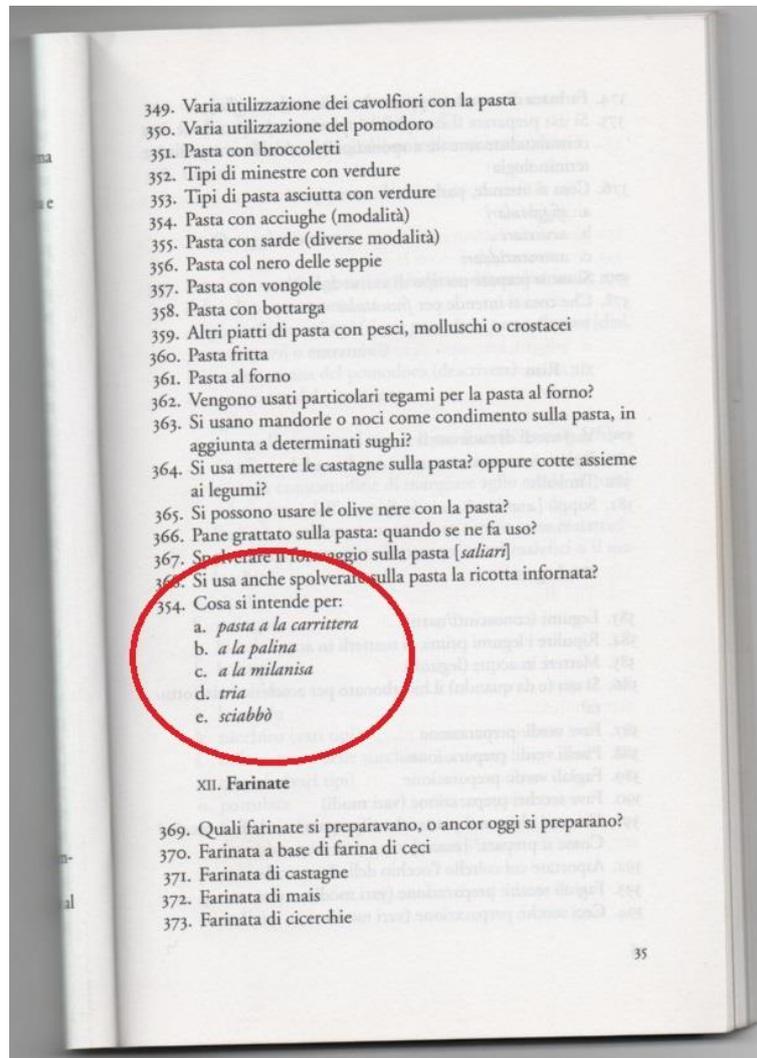


## Pitré, la cultura alimentare e i quesiti semasiologici dell'*Atlante Linguistico della Sicilia*

Degli oltre 700 quesiti di cui si compone il Questionario alimentare dell'*Atlante Linguistico della Sicilia* (ALS), più di cento sono di tipo semasiologico. Ciò significa che un *raccoglitore* che vada in un punto d'inchiesta per intervistare le persone sulla cultura alimentare, non chiede, per esempio, agli *informatori* “come chiamate il pane condito con l'olio?” – questo è il ‘quesito onomasiologico’. Egli chiede, piuttosto: “che cosa si intende esattamente per ‘pani cunzatu’?”. Si vedano alcuni esempi di quesiti semasiologici nell'immagine riportata sotto:



Oltre 100 quesiti semasiologici su 700 sono un numero consistente, se si considera che, nell'ambito dell'atlantistica, l'approccio semasiologico è stato per lo più considerato di 'secondo livello', essendo prevalentemente appannaggio della lessicografia e dell'(etno)semantica. In proposito, così scriveva Sabina Canobbio, in relazione all'esperienza dell'*Atlante linguistico etnografico del Piemonte Occidentale* (ALEPO):

Lo spoglio dei materiali raccolti per l'ALEPO [l'analisi, cioè del materiale raccolto con le interviste], prefigura sin d'ora la possibilità anzi l'opportunità di allestire, accanto alle carte del tipo onomasiologico, e a loro complemento, anche un certo numero di carte semasiologiche, certo *meno usuali nella prassi degli*

*atlanti linguistici* [corsivo mio] (Atlante linguistico ed etnografico del Piemonte occidentale, *Questionario. I – Introduzione*, a cura di Sabina Canobbio e Tullio Telmon, Regione Piemonte 1993)

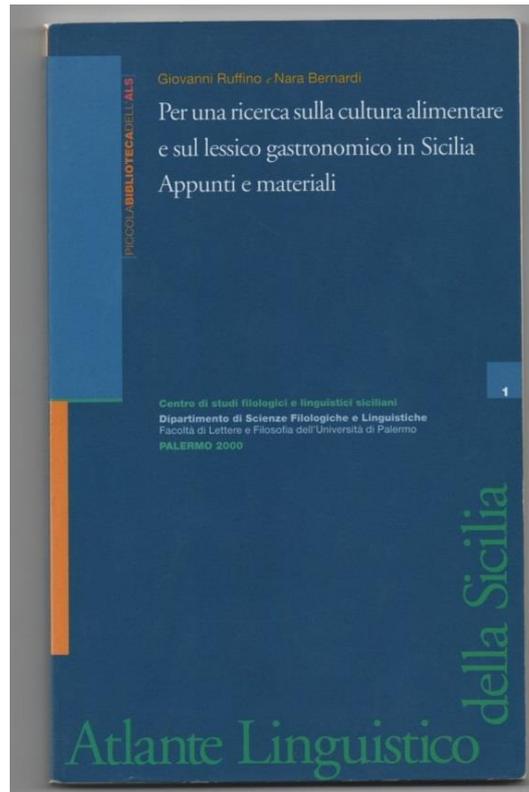
Si badi: qui il riferimento è alle *carte* che, eventualmente e a posteriori, possono essere allestite, a supporto di quelle onomasiologiche, secondo il presupposto di rappresentare arealmente ‘i significati di una certa parola’, ‘le forme e la struttura di una data cosa’. Ancora Canobbio, richiamando l’importante consistenza e la rilevanza dei quesiti semasiologici nell’ALEPO, osservava che in esso le domande semasiologiche sono «poche», mentre rilevava che dovrebbe essere l’esperienza stessa del raccoglitore, nonché la sua conoscenza del dialetto locale, «a spingerlo naturalmente a proporre domande quali “Ma che cosa è per voi...”».

L’idea di inserire, invece, programmaticamente, già nel Questionario un numero considerevole di domande semasiologiche, come nel caso della campagna alimentare dell’ALS, muove certamente dal presupposto, dovuto a una conoscenza preacquisita, che un certo numero di *parole* alimentari possano significare *cose* diverse a seconda delle aree, ovvero che siano parole la cui presenza è limitata ad alcune specifiche aree o punti di indagine ben circoscrivibili.

Ora, a Delia, un raccoglitore chiederebbe “che cos’è esattamente la *cudduredda*?”; a Caltanissetta, lo stesso raccoglitore chiederebbe: “ma che cos’è esattamente il *pitirri*?”. Un raccoglitore che chiedesse a Gangi “che cos’è esattamente il *fusciddatu*?”, avrebbe come risposta “una forma di pane”; a Caltavuturo, alla stessa domanda, avrebbe in risposta “un dolce pasquale”. Di conseguenza, la possibilità di evidenziare l’eventuale ‘polisemia geolinguistica’ di una certa parola, cioè la possibilità che uno specifico termine significhi cose diverse a seconda delle aree, presuppone implicitamente l’opportunità di delimitarne i confini (X significa A in una certa area o in un certo paese; significa B in un altro paese; significa C in un’altro paese ancora ecc.). D’altra parte, se il quesito semasiologico non dovesse rivelare la polisemia attesa, esso servirebbe comunque a delimitare geograficamente l’esatta estensione areale dell’unico, e non plurimo, significato di una certa parola. Diremmo che *pitirri* significa A e che la parola, col suo specifico significato, è usata solo (circoscritta) a Caltanissetta.

Ma al momento della stesura definitiva del Questionario alimentare dell’ALS, altre esperienze atlantistiche regionali italiane avevano ben evidenziato, d’altra parte, l’estrema difficoltà a operare con domande di tipo semasiologico, difficoltà consistente innanzitutto nello stabilire già quale parola dialettale usare ancor prima di chiedere che cosa essa significhi. Dunque, per chiedere a Gangi “che cos’è il *fusciddatu*?”, un raccoglitore *deve* sapere, intanto, che lì la *cosa* indagata si chiama *fusciddatu*, ma deve anche sapere che, se andrà a Caltavuturo, dovrà chiedere “che cos’è il *cucciddatu*?” perché in quest’ultimo centro si dice *cucciddatu* e non *fusciddatu*.

Nel caso del Questionario dell’ALS, la forma dialettale prescelta è coincisa con quella riscontrabile nei vocabolari dialettali. Ma il raccoglitore che ha operato con il Questionario alimentare ha potuto disporre non soltanto della tipizzazione lessicale, ma anche di quella semantica: dovendo chiedere agli informatori “Cosa intendete per...”, egli era già messo in condizione di conoscere almeno uno dei significati della parola su cui avrebbe indagato. Tali ‘contenuti semantici’ sono assenti, in effetti, in qualunque Questionario (tutt’al più, nei questionari di altre imprese geolinguistiche, in corrispondenza di domande onomasiologiche a vocazione polisemica, è possibile trovare soltanto un’indicazione a indagare il significato di quella specifica parola). Nel Questionario alimentare dell’ALS, invece, i significati delle parole potenzialmente polisemiche sono raccolti e strutturati in una sorta di Appendice che forma le pagine 57-67 degli *Appunti e Materiali* per la ricerca (G. Ruffino e Nara Bernardi, *Per una ricerca sulla cultura e sul lessico gastronomico in Sicilia. Appunti e materiali*, Palermo 2000), *Appunti e materiali* che, in fondo, non sono altro che IL *Questionario* stesso:



In esso, dunque, è prevista una sezione intitolata *Glossario*, dedicata, appunto, ai quesiti semasiologici, così presentata:

Questo breve glossario vuole essere di supporto nell'uso del questionario, in particolare per sciogliere dubbi sull'ambiguità di significati potenzialmente polisemici (quesiti semasiologici), disseminati nelle diverse sezioni nelle quali il questionario si articola. Si forniscono perciò scarse informazioni, certamente parziali e sommarie, ricavate, oltre che dall'esperienza acquisita, da poche fonti di sicuro affidamento (p. 57)

Tra queste «fonti di sicuro affidamento», un'importanza fondamentale è attribuita a Pitré, nella cui opera è possibile rilevare forme e significati coincidenti con una quarantina dei 100 quesiti semasiologici presenti nel *Questionario alimentare ALS*:

Quaranta quesiti, a ben pensarci, sono quasi la metà dell'intera batteria di domande semasiologiche, mentre d'altra parte è interessante notare che per alcuni di essi *Pitré resta l'unica fonte o la fonte più antica*.

Se molti dei quesiti, infatti, sono 'sciolti' riportandone forme e significati rintracciabili nel novecentesco Vocabolario Siciliano (VS) di Piccitto-Tropea-Trovato (che spesso riprende le fonti lessicografiche sette-ottocentesche), non sono pochi i quesiti per i quali il riferimento più importante (se non l'unico) resta quello di Pitré, in tutti i casi 'regolarmente recuperato' nel VS.

Nella tabella (di appunti) riportata sotto, le voci e, dunque, i quesiti a partire da esse formulati, per i quali Pitré resta l'unica fonte, sono quelli riportati in grassetto:

<b>Voce Glossario</b>	<b>Opera e P[rima] F[onte]</b>
affucari	Pitré, U[si]eC[ostumi]-4, p. 357, P F: Mangiameli 1878-86
agghiotta	Pitré UeC-4, p. 354-355, P F: Antico Anonimo, XVII sec.
agghiata	Pitré UeC-4, p. 354, P F: Antico Anonimo, XVII sec.
bbeccaficu	Pitré UeC-4, p. 357, P F: VS lo dà come panregionale senza fonte
cannolu	Pitré UeC-4, p. 361; Pitré 3, p. 76-77, P F (pansiciliano)
cassata	Pitré UeC-4, p. 362; Pitré 1, p. 223-226, P F: Amari
<b>cassateddà</b>	<b>Pitré S[pettacoli]eF[feste], p. 226, P F: Pitré</b>
ciusceddù	Pitré UeC-4, p. 355, P F Antico Anonimo, XVII sec.
cubbàita	Pitré UeC-4, p. 362; Pitré 2, p. 372; 530, P F (pansiciliano)
cuccia	Pitré F[este] P[atronali]2, p. 274; 282, P F (pansiciliano)
cucciddatu	Pitré UeC-4, p. 362; Pitré 2, p. 324; 330, Pitré 6, p. 33; Pitré 8, p. 188, P F (il VS riporta, come prima fonte, il Nicotra D'Urso, 1914)
cucurummà	Pitré UeC-4, p. 356, P F Traina e Mangiameli
cuḍḍura	Pitré FP, p. 190; 355; 357-358; Pitré 8, p. 190-192, P F (nessuna fonte storica in VS)
cunfetti agghiazati	Pitré SeF, p. 377
cunìgghiu	Pitré UeC-4, p. 350-351 P F: per le fave o per le pietanze in agrodolce, Traina e Mortillaro
<b>frascàtula</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 351 P F (VS la dà come panregionale senza fonti storiche, riporta Pitré UeC-4, assieme a Traina, come fonte per 'specie di focaccia')</b>
fritteddà	Pitré UeC-4, p. 356 P F → VS dà Pitré, assieme a Malatesta, come fonte storica per 'minestra di fave fresche, piselli e carciofi')
guasteddà	Pitré UeC-4, p. 360, P F: Drago 1721
maccu	Pitré UeC-4, p. 351, P F per VS panaereale, senza fonti storiche
milanisa	Pitré UeC-4, P F → VS dà Pitré come unica fonte storica
minni di virgini	Pitré UeC-4, p. 363, P F → VS dà Pitré assieme a Traina e Mangiameli come fonte storica
muscardini	Pitré SeF, p. 377
mustazzolu	Pitré SeF, p. 168-169; Pitré FP, p. 490 P F: diverse fonti prepitreiane
<b>maccarruna nciliati</b>	<b>Pitré UeC-1, p. 75-76; Pitré UeC-4, p. 354 PF: VS dà Pitré come unica fonte storica</b>
<b>nfigghiulata</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 360, P F → nell'accezione di 'pasta ripiena con un amalgama di ricotta ecc.', VS dà Pitré come unica fonte storica</b>
nucàtuli	Pitré UeC-4, p. 364, P F: in VS diverse fonti lessicografiche prepitreiane
<b>pasta palina</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 353 P F: Pitré come unica fonte in VS</b>
panella	Pitré UeC-4, p. 360, PF: VS dà Pitré accanto ad altre fonti altrettanto antiche
petrafennula	Pitré UeC-4, p. 364, P F: fonti più antiche di Pitré
ravazzata	Pitré UeC-4, p. 360, P F: fonti più antiche di Pitré
<b>scapeci</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 358, P F: come 'tonno sott'olio' in VS diverse fonti prepitreiane; nella variante <i>scapeci</i> ma non nella variante <i>schibbeci</i>, e nell'accezione 'vivanda a base di pesci condita con olio, cipolla, uva passa, aromi', Pitré è dato come fonte storica accanto a Gioeni 1885</b>

sciavata	Pitré UeC-4, p. 360, nella variante <i>sgiaгуazza</i> è già in Gioeni come ‘focaccia’ ma solo in Pitré come ‘focaccia condita con olio, pepe e sale’
sciabbò	Pitré SeF, p. 169, diverse fonti antiche incluso Pitré per ‘lasagne piuttosto larghe e ondulate’; solo Pitré come ‘lasagne lunghe e ondulate che si mangia(va)no a Capodanno condite con la ricotta’, per la città di Palermo in VS per lo più fonti storiche; indicazioni diatopiche solo per Palermo (recuperate da Pitré) e per Mazara del Vallo
sfincia	Pitré UeC-4, p. 365, tra le fonti più antiche è citato in VS anche Pitré
sfinciuni	Pitré UeC-4, p. 360-361 PF: varie fonti ottocentesche
stighiola	Pitré SeF, p. 323-325; Pitré UeC-4, p. 358, P F : Antico Anonimo
sussameli	Pitré SeF, p. 328; Pitré UeC-4, p. 365, PF: nella forma <i>sussamela</i> VS dà Pitré assieme a Traina e Mortillaro come le uniche fonti antiche
testa di turcu	Pitré UeC-1, p. 77, S. A. Guastella 1877

Quale sorte hanno avuto questi quesiti, nell’ambito degli studi sulla cultura alimentare condotti in seno all’ALS, a seguito della campagna di inchieste sul terreno? Ecco il prospetto (la terza colonna indica il numero dei M[ateriali e] R[icerche dell’]A[tlante] L[inguistico della] S[icilia] nei quali le risposte ai quesiti sono state già fatte oggetto di analisi geo-etnolinguistica):

Voce Glossario	Opera e P[rima] F[onte]	
affucari	Pitré, U[si]eC[sostumi]-4, p. 357, P F: Mangiameli 1878-86	-
agghiotta	Pitré UeC-4, p. 354-355, P F: Antico Anonimo, XVII sec.	-
agghiata	Pitré UeC-4, p. 354, P F: Antico Anonimo, XVII sec.	-
bbeccaficu	Pitré UeC-4, p. 357, P F: VS lo dà come panregionale senza fonte	-
cannolu	Pitré UeC-4, p. 361; Pitré 3, p. 76-77, P F (pansiciliano)	-
cassata	Pitré UeC-4, p. 362; Pitré 1, p. 223-226, P F: Amari	MR ALS 33
<b>cassateđđa</b>	<b>Pitré S[pettacoli]eF[feste], p. 226, P F: Pitré</b>	MR ALS 33
cubbàita	Pitré UeC-4, p. 362; Pitré 2, p. 372; 530, P F (pansiciliano)	MR ALS 33
cuccia	Pitré F[este] P[atronali]2, p. 274; 282, P F (pansiciliano)	-
cuccieđdatu	Pitré UeC-4, p. 362; Pitré 2, p. 324; 330, Pitré 6, p. 33; Pitré 8, p. 188, P F (il VS riporta, come prima fonte, il Nicotra D’Urso, 1914)	MR ALS 33
cucurummà	Pitré UeC-4, p. 356, P F Traina e Mangiameli	-
cuđđura	Pitré FP, p. 190; 355; 357-358; Pitré 8, p. 190-192, P F (nessuna fonte storica in VS)	MR ALS 33
cunigghiu	Pitré UeC-4, p. 350-351 P F: per le fave o per le pietanze in agrodolce, Traina e Mortillaro	MR 26
<b>frascàtula</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 351 P F (VS la dà come panregionale senza fonti storiche, riporta Pitré UeC-4, assieme a Traina, come fonte per ‘specie di focaccia’)</b>	MR ALS 23
fritteđđa	Pitré UeC-4, p. 356 P F → VS dà Pitré, assieme a Malatesta, come fonte storica per “minestra di fave fresche, piselli e carciofi”)	-
guasteđđa	Pitré UeC-4, p. 360, P F: Drago 1721	MR ALS 30 MR ALS 33
maccu	Pitré UeC-4, p. 351, P F per VS panaereale, senza fonti storiche	-
milanisa	Pitré UeC-4, P F → VS dà Pitré come unica fonte storica	-
minni di virgini	Pitré UeC-4, p. 363, P F → VS dà Pitré assieme a Traina e Mangiameli come fonte storica	-
muscardini	Pitré SeF, p. 377	MR ALS 33
mustazzolu	Pitré SeF, p. 168-169; Pitré FP, p. 490 P F: diverse fonti prepitreiane	MR ALS 33

<b>maccarruna nciliati</b>	<b>Pitré UeC-1, p. 75-76; Pitré UeC-4, p. 354 P F: VS dà Pitré come unica fonte storica</b>	-
<b>nfigghiulata</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 360, P F → nell’accezione di ‘pasta ripiena con un amalgama di ricotta ecc.’, VS dà Pitré come unica fonte storica</b>	MR ALS 30
nucàtuli	Pitré UeC-4, p. 364, P F: in VS diverse fonti lessicografiche prepitresiane	MR ALS 33
<b>pasta palina</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 353 P F: Pitré come unica fonte in VS</b>	-
panella	Pitré UeC-4, p. 360, P F: VS dà Pitré accanto ad altre fonti altrettanto antiche	MR ALS 29
petrafènnula	Pitré UeC-4, p. 364, P F: fonti più antiche di Pitré	-
ravazzata	Pitré UeC-4, p. 360, P F: fonti più antiche di Pitré	-
<b>scapeci</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 358, P F: come ‘tonno sott’olio’ in VS diverse fonti prepitresiane; nella variante <i>scapeci</i> ma non nella variante <i>schibbeci</i>, e nell’accezione ‘vivanda a base di pesci condita con olio, cipolla, uva passa, aromi’, Pitré è dato come fonte storica accanto a Gioeni 1885</b>	-
<b>sciavata</b>	<b>Pitré UeC-4, p. 360, nella variante <i>sgiaгуazza</i> è già in Gioeni come ‘focaccia’ ma solo in Pitré come ‘focaccia condita con olio, pepe e sale’</b>	MR ALS 30
<b>sciabbò</b>	<b>Pitré SeF, p. 169, diverse fonti antiche incluso Pitré per ‘lasagne piuttosto larghe e ondulate’; solo Pitré come ‘lasagne lunghe e ondulate che si mangia(va)no a Capodanno condite con la ricotta’, per la città di Palermo in VS per lo più fonti storiche; indicazioni diatopiche solo per Palermo (recuperate da Pitré) e per Mazara del Vallo</b>	-
sfincia	Pitré UeC-4, p. 365, tra le fonti più antiche è citato in VS anche Pitré	MR ALS 33
sfinciuni	Pitré UeC-4, p. 360-361 P F: varie fonti ottocentesche	MR ALS 30
stigghiola	Pitré SeF, p. 323-325; Pitré UeC-4, p. 358, P F: Antico Anomimo	MR ALS 29
sussameli	Pitré SeF, p. 328; Pitré UeC-4, p. 365, P F: nella forma <i>sussamela</i> VS dà Pitré assieme a Traina e Mortillaro come le uniche fonti antiche	-
testa di turcu	Pitré UeC-1, p. 77, S. A. Guastella 1877	MR ALS 33

Come si vede, i quesiti formulati a partire dalle voci documentate da Pitré riguardano per lo più i dolci, le farinate, la cucina di strada e la pasta. Per molte di queste parole, le diverse analisi effettuate nell’ambito dell’ALS hanno già consentito di definirne i contorni areali, approfondirne i diversi significati linguistici e sociali, disegnarne specifiche aree linguistiche e culturali.

È importante considerare che le analisi fin qui svolte hanno sempre avuto come punto di partenza le inchieste dell’ALS, realizzate negli ultimi quindici anni. Tra queste vanno menzionate in particolare quelle ufficiali, condotte tra il 2004 e il 2006, in una trentina di punti siciliani. Si tratta di inchieste particolarmente importanti poiché sono state affidate a giovani raccoglitori che avevano frequentato un impegnativo corso di formazione proprio in vista della somministrazione dell’intero Questionario. A questo punto, in relazione ai quesiti semasiologici e soprattutto per quelli che vedono Pitré come unica fonte, potrebbe essere interessante dare un primo sguardo al materiale giunto da queste inchieste, nel tentativo di valutarne la produttività.

Viene qui proposto, dunque, a mo’ d’esempio, il caso di *sciabbò* (Pitré SeF, p. 169) riguardante, per altro, l’ambito della pasta, finora poco studiato all’interno del cantiere dell’ALS, come si evince anche dalla tabella riportata sopra.

Si nota intanto che, tra le fonti siciliane, soltanto Pitré fa riferimento a un tipo di ‘lasagne lunghe e ondulate che si mangiano a Capodanno condite con la ricotta’, mentre le altre fonti, tutte ottocentesche, si riferiscono più genericamente a ‘lasagne lunghe e ondulate’. Sulla base della documentazione pitresiana, il VS localizza la presenza di questa pasta a Palermo (puntualizzandone un consumo rituale) e Mazara del Vallo, attraverso la documentazione dell’Atlante Linguistico Italiano (ALI), dove gli *sciabbò* sono però date come ‘generiche lasagne aricciate’, senza alcuna specificazione su un eventuale loro statuto di cibo festivo.

Scrivendo in *Spettacoli e Feste* (p. 169), a proposito del Capodanno:

«Una specialità culinaria di questo giorno sono certe larghissime lasagne incannellate, dette scibbò o sciabbò (pappardelle), condite con ricotta. In Palermo, come nella più parte della Sicilia, l'uso è generale, e le botteghe dei pastai tengono in mostra queste pappardelle per rallegrare i loro negozi e attirare avventori»

Le inchieste ALS dovrebbero dunque permettere di verificare e riordinare la presenza del tipo lessicale e il suo significato, accertare il suo uso rituale, le modalità di preparazione e consumo, e consentire nel contempo di rilevare la diffusione areale e la eventuale vitalità della forma/cibo.

Le inchieste effettuate permettono di disegnare uno schema ancora molto provvisorio, ma interessante e ricco di dati:

Punto	Presenza/assenza; note
101 Trapani	NO (conosce ma non usa)
110 Marsala	NO
107 San Vito Lo Capo	NO
112 Mazara del Vallo	Nessun dato raccolto
121 Vita	NO
124 Pantelleria	NO
206 Partinico	NO
221 Bisacchino	NO
252 Caccamo	Lasagne a Natale
273 Alimena	NO
270 Polizzi Generosa	NO
278 Geraci	NO (si facevano <i>maccarruna cû sucu</i> )
277 Gangi	NO
279 Castelbuono	NO, ma vedere oltre
326 San Biagio Plàtani	NO
337 Naro	NO sciabbò, ma <i>cavatuna filati</i>
406 Milena	NO (per Natale e Capodanno, pasta in brodo),
419 Mazzarino	NO
501 Enna	NO
729 Acireale	NO
818 Noto	SI
903 Vittoria	NO
906 Chiaramonte Gulfi	NO

Come si nota, la conoscenza del tipo *sciabbò*, sia in termini di significato che di referente, emerge molto raramente. Ma dall'inchiesta di Trapani scopriamo, per esempio, che al tipo *sciabbò* corrisponde quello di *violanta larga*

101 Trapani:

R: *e sciabbò?*

I: sunnu lasagni larghi

R: ma ccà si usa sta parola sciabbò, l'ha intisu mai?

I: niàtri lasagni ci riçemu la<sup>r</sup>gghi, violantta larga (...). accusi a façiamu sempri niàtri câ sa<sup>r</sup>ssa oppuru cu -ll'agghia pistata  
 R: cioè l'agghia trapanisa?  
 I: cù pumaroru pelatu

Per Marsala verificiamo l'uso a Capodanno di lasagne condite con salsa di pomodoro, ma il nome *sciabbò* sembra sconosciuto:

110 Marsala:  
 R.: A capuranno, invece, chi si prepara? A notte ri capuranno, per esempio.  
 I.: Lasagne.  
 R.: A notte?  
 I.: A notte... soccu...  
 I2.: Lenticchie.  
 ...  
 I2.: Onnumane si cucinano i lasagne.  
 I.: Onnumane si cucinano / lasagnedde tuttu l'anno scaccanedde (risate) riciano l'antiche.  
 R.: E cù socco si fanno i lasagne?  
 I.: I lasagne si po... o ri chisse accattate o si faciano.  
 R.: E nnô mezzo socco si cci mitte?  
 I.: Sàissa si facia.  
 R.: Col ragù?  
 I.: Si mpastava a farina cù-ll'acqua e si faciano i lasagne.

San Vito Lo capo testimonia l'esistenza della forma italiana (moderna):

107 San Vito Lo Capo:  
 R: *e sciabbò?*  
 [...]
   
 R: che: viene chiamata iolanda in italiano  
 I1: ah, allura chista è, a lasagna larga rriccia  
 [...]

Ancora in provincia di Trapani, l'informatore di Vita, rivela di non conoscere né il nome né il significato:

121 Vita:  
 R: E invece sciabbò?  
 I: E chi è?  
 R: No:: giusto sciabbò socch'è?  
 I: No: unn u sàcciu mancu  
 R: Unn u sapi socch'è?  
 I: No  
 R: Eh: sciabbò  
 I: Pasta puru è?  
 R: Sono:: delle lasagne larghe che si mangiano a capodanno // con ricotta fresca: unn c'è a Vita?  
 I: Unn amu fattu mài niàtri

Nonostante l'Atlante Linguistico Italiano documenti per Mazara del Vallo l'esistenza del tipo *sciabbò*, nell'area trapanese esso non sembra, dunque, particolarmente diffuso.

A cavallo tra la provincia di Trapani e quella di Palermo, emerge ancora l'uso rituale di consumare lasagne per Capodanno (anche se si tratta di lasagne del tipo liscio), mentre, d'altra parte, l'informatore rivela un ulteriore nome (più moderno evidentemente): quello di *margherita*:

206 Partinico:

I: No, mancu sacciu chi cos'è štu sciabbò, chi cos'è stu sciabbò?

R: Lasagne larghe, ondulate che si facevano per capodanno?

I: Ma i lasagne s'accattàvanu tannu, pi u Capurannu.

R: E come le chiamavate?

I: I lasagni, i lasagni.

R: E com'erano?

-----

I: I lasagni larghi, senza no ricci, lasagni troppo larghi anzi, no comu chiddi chi si façianu di casa, belle larghi larghi.

R: Ed erano lisce, ricce?

I: Sì, sì lisci, lisci. Chì chiddi ricci èranu margherita si chiamava.  
di lasagne a capodanno, di lasagne

Nell'area delle Madonie, scopriamo, poi, sempre con le inchieste ALS, un ulteriore tipo lessicale per le lasagne ricce corrispondente a *rrasagnoli*, a Gangi.

Il tipo *sciabbò* ricompare in area orientale, per Noto, come pasta di uso non rituale, che si consuma condita con salsa di pomodoro:

818 Noto:

R: <mh:> *sciabbuò*?

I: u sciambuò sì, u sciambuò è a pašta.

R: e com'è fatta sa:: | šta pašta?

I: <eh> si po fari comi ci piaci lei, sempri câ sassa. sassa, sugu, ragù

R: sciambò.

I: sciambò. u sciambò è un tipo di pašta,

R: <ah> è un [tipo di pašta]

I: [che | è] un tipo di pašta che eni larga, // così  
sì.

I: e ppoi ri llatu e llatu è fatta tutta così

R: [<ah::> (ho capito)]

I: [e si] chiama sciambò appo+ | apposta. capito?

R: [(\*ho capito\*)]

I: [cc'è] chidda stritta, cc'è chidda larga.

R: (ho capito.)

Dunque, la voce pitreiana, con le sue implicazioni rituali, non trova oggi alcun riscontro nelle inchieste dell'ALS, sebbene queste, come abbiamo notato, si riferiscano solo a una trentina di punti. Tuttavia, i dati di cui disponiamo, pur se provvisori, sembrano fornire alcuni indizi rispetto alla testimonianza di Pitré.

Per la voce *sciabbò*, documentata in *Spettacoli e feste*,

- 1) siamo in presenza di una voce per così dire moderna: si tratta infatti di un francesismo che, primariamente, è riferito alla 'guarnizione di tela e pizzo pieghettato o increspato, che un tempo ornava sul davanti la camicia maschile'. Si tratta quindi del francese *jabot*. Secondariamente, *sciabbò* e *scibbò* diventano, prima, il nome generico di simili guaranzioni, lisce o increspate, e in seguito quello delle lasagne arricciate. Pertanto, si potrebbe supporre che ai tempi di Pitré il termine fosse molto giovane: un francesismo legato alla moda, con una circolazione prevalentemente urbana, nei grandi centri vicini alle coste, e diastraticamente connessa alle classi alte (Pitré parla infatti di botteghe che vendevano quel tipo di pasta, mentre nella tradizione rurale la pasta veniva fatta in casa).

- 2) A soccorso del fatto che poté trattarsi di un termine di recente introduzione e che forse si risolse presto in un occasionalismo, viene l'inchiesta alimentare effettuata a Castelbuono nella quale si constata il consumo rituale di lasagne arriciate a Capodanno, secondo la ricetta descritta da Pitré, ma con ben altro nome rispetto a quello riportato dal demologo palermitano:

279 Castelbuono:

I: a pasta cacata si facieva puri nnê festi, cchiossà ppi ccapudannu. Si facieva u rraù, pù nnô rragù si cci sciujjieva a rricotta frisca.

R: a pasta quali si cci mittieva?

I: a pasta si cci mittieva a tajjarina rrizza di tutt'i du' lati, si cci mittieva stu sucu di supra, ccu ddra rricotta frisca e ppù sempri un pocu di càciu, cu cci u vulieva cci u putieva mètteri.

Sono gli *sciabbò* di Giuseppe Pitré, quanto a tipo di pasta e modalità di preparazione e consumo rituale, ma il nome non sembra esattamente di origini parigine....

Se volessimo mantenere la suggestione del nome ossitono, potremmo ora concentrarci sul tipo *cucurummà*, non tanto perché, come nel primo caso, l'unica fonte per questa parola o per qualcuna delle sue accezioni resta Pitré, quanto per il fatto che essa ci permette di mostrare la rilevanza della semasiologia in seno alle ricerche atlantistiche. Riguardo al suo uso, la parola consente infatti di delimitare uno specifico areale, pur se a macchia di leopardo.

La voce occorre in Pitré *Usi e costumi IV* nelle forme *cucurummau* e *cucucurummaru* in riferimento un 'intingolo di pomodoro, cacio, uova, olio'. In VS è assente la variante *cucurummau*, ma è lemmatizzato *cucurummaru* (forma proparossitona), che riprende come fonti soltanto Traina e Mangiameli, mentre l'accezione fornita corrisponde pressappoco a quella di Pitré: 'pietanza di uova, pomodoro, olio e cacio'. In VS, inoltre, è lemmatizzato *cucurummà* per Pantelleria, sciolto come 'pietanza fatta con zucche e uova' e sostanzialmente coincidente con la voce presente nel lessico di Tropea (Giovanni Tropea, *Lessico del dialetto di Pantelleria*, Palermo 1988) che fornisce il significato di 'piatto a base di zucchine e uova'.

Nelle inchieste ALS *cucurummà* compare ovviamente a Pantelleria con riferimento alla zucca e all'intingolo con cui viene preparata:

124 Pantelleria:

R: a *cucurummà*

I1: *cucurummà* è a cucuzza esti eh a cucuzza gialla d'invernu si fa a *cucurummà* [...] e ssi mette pomodoro l'aggghia puru olive niverree e

R: patate?

I1: patate puru cc'è cu çì mette

R: si fa un suchiçeddru?

I1: un suchiçeddru *cucurummà* è u suchiçeddru

R: e ssi ponnu gràpiri ova rinta?

I1: se se, ova se

La voce compare anche a San Vito Lo Capo, con riferimento però al solo intingolo e senza alcun rapporto, dunque, con la pietanza di zucche:

107 San Vito Lo Capo:

R: *cos'è a cucurummà?*

I1: *cucurummà*, u pumaroru

I2: i nfrichi i popò

I1: u pumaroru, si cci metti cipudda si fa ccòciri poi quannu è bbellu cottu si pigghia l'ova e ssi [...] mèttinu nnò mezzu e ssi mèttinu a rriminari [...]

Di un piatto analogo, anche in termini di denominazione, si ha testimonianza pure nell'inchiesta di Trapani con riferimento alla pietanza di zucche:

101 Trapani:

R: *e a cucurummà?*

I: a ccurucù è, no cucurummà

R: mai sentito cucurummà? Si prepara chî cucuzze, l'ova....

I: gghiotta r'ova e cucuzze

R: cucurummà non si usa?

I: no (...)

mentre in un'altra parte dell'inchiesta si parla anche dell'uovo:

101 Trapani:

... è chi cci riçinu puru a ccurucù. Chi ssi metti cipudda, um-pòco di pumaroru, si fa nganciàre e poi si rapi l'ovu , si cci eccia e si rrimina. Si cci metti puru u fo'mmàggio, u fo'mmàggio fresco, u fo'mmàggio grattuggiàto (...)

Per l'area siciliana occidentale la voce è documentata anche a Partinico, dove il focus dell'informatore è però l'uovo e una sua specifica modalità di preparazione:

206 Partinico:

[le uova]I: Ca i façemu fritti, accussi riçia; e puru i façiamu a cucurummau, l'ova, èrano duci buonissime, a cucurummau façiamo la cipolla in una padella, si friia leggermente, appresso ci mittia tantu pummaroru pelato, s'accutturava, si condiva, quann'era accussi ci şpaccava l'ova, u beđđu ògghiu ci mittia, çertu, e si façianu cose ri poco e binianu...un pochino ri şpezie misi ncapu e binianu dolcissimi e si façia macari colazione.

Fuori da quest'area occidentale la voce è del tutto assente.

Il quesito semasiologico ha qui permesso, dunque, di delimitare lo specifico areale di una pietanza di cui ci parla Pitré il quale, assieme ad altre fonti 800entesche, ha rappresentato anche in questo caso la base di partenza per l'elaborazione di quella che è diventata una delle domande del Questionario tramite cui l'Atlante Linguistico della Sicilia sta ora documentando l'universo della cultura alimentare e le pratiche gastronomiche siciliane.