

Sulle orme della tradizione culinaria gallesanese
Aspetti culturali e storico-linguistici

Eliana Moscarda Mirković
Luana Moscarda

Unione Italiana-Fiume



Università Popolare di Trieste



Comunità degli Italiani 'Armando Capolicchio' di Gallesano



Gallesano, 2015

Il volume è stato realizzato con i fondi del Ministero degli Affari Esteri
e della cooperazione internazionale della Repubblica Italiana
Direzione generale per l'Unione Europea

SULLE ORME DELLA TRADIZIONE CULINARIA GALLESANESE
ASPETTI CULTURALI E STORICO-LINGUISTICI

AUTRICI

Elia Moscarda Mirković

Luana Moscarda

COLLABORATORE

Matija Drandić

(Ha curato il testo del capitolo Breve compendio storico)

EDITORE

Unione Italiana-Fiume

Università Popolare di Trieste

Comunità degli Italiani 'Armando Capolicchio' di Gallesano

RECENSIONI

Franco Crevatin

Andrea Matošević

Sandra Tamaro

REVISIONE BOZZE

Luigi Casciola

COPERTINA, FOTOCOMPOSIZIONE ED ALLESTIMENTO GRAFICO

Miloš Radivojević

STAMPATO DA

Tiskara Nova - Galižana

EDIZIONE E TIRATURA

600 copie

LUOGO E DATA DI STAMPA

Gallesano, ottobre 2015

Il volume è stato realizzato con i fondi del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale della Repubblica Italiana -
Direzione Generale per l'Unione Europea.

© Tutti i diritti d'autore e grafici appartengono alle autrici ed alla Comunità degli Italiani 'Armando Capolicchio' di Gallesano.

ISBN 978-953-58723-0-6

Scheda CIP depositata in ambiente informatico presso la Biblioteca Universitaria di Pola al numero

I nostri ringraziamenti vanno in primo luogo agli Enti che hanno promosso la realizzazione e permesso la pubblicazione di questo volume: la Comunità degli Italiani 'Armando Capolicchio' di Gallese e l'Unione Italiana di Fiume.

Desideriamo inoltre ringraziare in modo particolare il professor Franco Crevatin, dell'Università degli Studi di Trieste, per i preziosi consigli ed il generoso aiuto prestatoci nella parte linguistica della ricerca, ed il dott. Luigi Casciola, già Lettore di Italiano presso l'Università di Pola, per l'aiuto nella rilettura del testo.

Rivolgiamo un sincero ringraziamento a tutti quei Gallese che, in vari modi e in momenti diversi, ci hanno fornito il loro aiuto e la loro assistenza nella realizzazione di questo progetto, e particolarmente a Lino Capolicchio, Maria Delmoro, Caterina Demori e Lorenza Santalessa.

In fine, ma non da ultimi, ci sia permesso di ringraziare di cuore i nostri familiari, senza il cui supporto non saremmo riuscite a concretizzare questo nostro progetto.

Prefazione

Il cibo contribuisce in modo importante nella (auto) definizione della nostra identità culturale ed è facile constatarlo, perché sono comuni le ironie sulla dieta alimentare delle altre genti, sui loro gusti strampalati o decisamente ripugnanti, sulla loro propensione a rovinare anche le cose buone: una celebre canzone popolare triestina proclama *L'Italia ga pan bianco, la Francia ga bon vin, Trieste ga putele tute carighe de morbin, carbon ga l'Inghiltera, la Rusia ga cavial e l'Austria ga capuzi che no se pol magnar*. Per restare a qualcosa di più nobile, nell'*oratio Dominica* si prega *Panem nostrum cotidianum da nobis, Domine*

ma all'universalità della preghiera non corrisponde l'universalità del pane, altrove sarebbe sensato pregare per il riso o l'igname o il mais. Siamo dunque, come diceva il filosofo Feuerbach, ciò che mangiamo? Dal punto di vista biologico certamente sì, perché sappiamo bene quanto possa incidere nello sviluppo la povertà di assunzione di proteine nobili, tuttavia la lunga esperienza e la creatività umana sono state da sempre una risorsa preziosa per gli esseri umani. La storia del cibo è dunque una storia complessa, di interazione con il territorio, di scambi, di esperimenti, una storia che si è accompagnata al costituirsi e al modificarsi di gusti



e di abitudini, una storia che si è sempre precisata e differenziata socialmente, per cui una persona poteva esser giudicata per quel che era abituata a mangiare e per come lo mangiava. *Il mangiafagioli* di Annibale Carracci (1585) riassume visivamente tutto quello che c'è da dire.

Già, i fagioli, una storia esemplare. Il nome è latino, *faseolus* di origine greca, ed indicava una leguminosa fabacea del genere Vigna ed è stato prontamente applicato al fagiolo che noi conosciamo (*phaseolus vulgaris*) e che era stato importato dall'America centrale. Di facile coltivazione e conservazione, saporito e nutriente – lo definivamo ‘la carne dei poveri’ – si diffuse rapidamente in Europa ed in Istria divenne rapidamente un elemento di base dell'alimentazione: pressoché sempre, nelle giornate lavorative, il pranzo era costituito da una minestra di fagioli. A Buie d'Istria l'espressione *lasàr el cuciaro* indicava l'ora meridiana della morte di una persona, mentre *lasàr el piròn* indicava la sera, quando si mangiava la polenta. Nessuno gliel'aveva detto, ma il contadino non toglieva dal campo le foglie della pianta dopo la raccolta dei baccelli, perché per esperienza sapeva che facevano bene alla terra; in effetti sono ricche di prodotti azotati e dunque sono un eccellente concime naturale. Come il fagiolo, anche la patata ed il mais sono americani, ma con storie molto diverse perché il mais si diffuse rapidamente a partire dal XVI secolo, sostituendo del tutto il miglio e il panico, la patata stentò ad affermarsi e solo da poco prima della metà del XIX secolo entrò stabilmente nell'alimentazione umana in Italia. Non sapremmo parlare dell'alimentazione in Istria senza questi vegetali, eppure si tratta di importazioni tutto sommato recenti: come fare dunque per andare indietro nel tempo? Altri opportunamente ricorrerà, ove disponibili, a fonti d'archivio o storiche, qui ricorriamo alla lingua. Prima però va fatto un breve accenno ai *Commentari Storico Geografici della Provincia dell'Istria* del vescovo Tomasini di Cittanova,¹ il quale descrivendo la nostra regione agli inizi del XVII secolo ricorda i vari tipi di produzione e segnala l'uso alimentare, talora impressionantemente

povero. Mais e fagioli non sono ancora coltivati, panico e miglio sono diffusi, come il sorgo e la segale, utilizzati anche per fare il pane, non c'è formaggio vaccino né burro, poco formaggio di pecora e di bassa qualità. Il Tomasini, di famiglia padovana, parla a lungo dei vitigni e dell'olio istriani, citando tipi oggi ignoti, enumera i prodotti della caccia e della pesca, citando non di rado parole dialettali raccolte nell'Istria settentrionale. Queste ultime sono sempre interessanti, perché raccolte in un'epoca nella quale doveva sopravvivere qua e là l'eredità dei dialetti pre-veneziani, e sono quasi tutte ancora vive: ricordo (nella grafia del Tomasini) *occàr* “erpicare” (*ocàr* Istria sett.) < lat. *occāre*, *provegna* (oggi *provena*, Pirano, Buie) “tralcio giovane portato sotto terra” < *propagīne(m)*, *bilfe* pl. (Buie; *bilfà* “gettare rimessiticci” Pirano) < germ. *werfan* “gettare”.

E ora ricordo qualche parola storicamente significativa, partendo da un'espressione proverbiale in un italiano venezianeggiante usata a Buie, *chi guarda cartelo no mangia vitelo*. Essa era interpretata come una constatazione dell'alto costo di tale carne per cui se non si vuol spendere non si può pretendere di mangiare bene, ma l'interpretazione è errata: il modo di dire era corrente nella Venezia del 1750 circa, *Chi varda el cartello no magna el vedello* e si riferiva al prezzo calmierato introdotto per legge a Venezia. Il calmieriere fissava i prezzi di vari generi, prezzi che erano obbligatori per i venditori: costoro però preferivano sostenere di non avere il genere richiesto piuttosto che venderlo al prezzo stabilito dalle autorità, per cui chi ‘guardava il cartello’, ossia l'acquirente che voleva pagare il prezzo calmierato e non sottobanco, non avrebbe ‘mangiato vitello’, perché gli sarebbe stato detto che non ce n'era.²

A Buie e – mi si dice – in qualche altro paese dell'Istria settentrionale si usa l'espressione “pesce *in sezame*”, nella quale la parola *sezame* vale “soffritto”: il pesce viene fritto con la cipolla, scolato, conciato con aceto e qualche aroma. Ora la parola è formata con un suffisso, *-ame* < lat. *-amen*, che formava sostantivi tratti da verbi, per cui dobbiamo supporre un **sizàr* che non è noto

¹ Editi originariamente nel 1850 (“Archeografo Triestino” 4), sono stati ristampati dal Circolo di Cultura Istro-Veneta “Istria” nel 2005 (Trieste).

² Rimando a *Raccolta de' proverbii, detti, sentenze, parole e frasi veneziane, arricchita d'alcuni esempj ed istorielle*, di Francesco Zorzi Muazzo, a cura di F. Crevatin, Colla Editore, Costabissara 2008.

nei dialetti odierni. È però facile vedere che tale verbo è il latino *assāre* “arrostitire” formato con il suffisso frequentativo *-idiāre* / *-izāre*, dunque un **assizare*, un prezioso arcaismo, perché quasi ovunque il latino *assare* è stato sostituito dal germanico *raustjan*, da cui il nostro ‘arrostitire’.

Sempre a Buie sono noti due nomi per dolci calendariali per la Pasqua, *titola* e *taschìn*. Il primo ha una nobile storia, perché è attestato nel tergestino³ e nel triestino attuale, dunque è parola alquanto antica. Si è molto fantasticato su questa strana parola, invocando addirittura il latino *titus* “colomba” (il che è impossibile), ed ha ragione M. Doria (*Grande Dizionario del dialetto triestino*, edizione a cura di N. Zeper, Trieste 2012, s.v.) a rinviarlo a *pitta* “focaccia”, decisamente confortato dal goriziano *titulela* “focaccina di pane azimo”. Su questa difficile parola latina ho scritto altrove⁴ e non posso dilungarmi qui, basti dire che essa ha avuto un’enorme diffusione in Italia e nel Mediterraneo orientale. *Taschìn* è trasparente ed è l’italiano antico *tasca* nel senso di ‘borsa’ e difatti il dolce ha la forma di una borsa con manico.

La *iòta*, celebre minestra maritata con crauti, è quasi un simbolo identitario della regione Giulia, tuttavia il nome è noto in buona parte d’Italia ed indica sempre una minestra, ma non di rado anche una broda immangiabile (sciacquatura di piatti, acqua di cottura di verdure, ecc.). L’origine va cercata nella tarda antichità e – forse meglio – nell’Alto Medioevo, quando una parola di origine ultima gallica, *iùtta*,⁵ è entrata nel latino dell’attuale Francia e da lì si è estesa prima all’Italia settentrionale, grazie alla riforma del sistema viario tardo romano che favoriva la comunicazione per vie orizzontali, e poi al resto dell’Italia romana. Era certamente un piatto molto povero e – sospetto – neppure molto gustoso.

La parola istriana più difficile è *mula* “sanguinaccio” (Buie, Verteneglio, Portole), a Buie vale anche “budella”; i derivati *mulza* / *mùlisa* sono evidentemente croati, ma la parola – che presuppone un **mūla* – non

lo è, perché si ritrova per indicare interiora d’animale (pecora, maiale) in Francia settentrionale, in Spagna, in Piemonte, in Friuli, nell’Italia centrale e nell’Abruzzo; inoltre la parola è entrata come prestito in molte lingue balcaniche slave, nel greco moderno e in albanese. Preso atto che nulla nel latino a noi noto giustifica questa forma, una diffusione di questo genere pare attribuibile alla lingua dei soldati, una voce di lessico o una metafora legata alle provvigioni alimentari, tuttavia la sua origine ultima ci sfugge.

Non c’è molto da dire sui prestiti dal tedesco o dalle lingue slave e l’unico che merita qualche attenzione è il croato *škrob* “farinata”, Buie, Pirano *scròboli*, Momiano *scròbolo*, Albona *scròbič*, Valle *scròbi*, Gallese *fgrobi*, ecc., tutti con lo stesso significato. Ci si chiede: possibile mai che per una pietanza così banale e povera si sia ricorsi ad un prestito? La ragione è che la *polenta* istriana (< lat. *polenta*) era solida, proprio come quella latina, fatta di chicchi abbrustoliti, la farinata molle o semiliquida aveva anticamente un altro nome, *pùls* (si pensi all’ital. *poltiglia*); nei dialetti bergamaschi prealpini si distingue la *pult*, che è molle, dalla *polenta* che è soda. Dobbiamo concludere che nell’Istria non si facevano farinate? Penso proprio di sì, ma è molto probabile che esse siano scomparse dalla tavola con l’avvento del mais.

Il discorso sarebbe più sfumato se dovessimo parlare di gusti alimentari, perché una volta preso atto che le cucine regionali sfruttano – e mai completamente – le risorse del territorio, si può ammettere che l’Istria contadina ha una sostanziale unità: certo, le genti slave hanno insegnato a fare la minestra con i chicchi freschi del mais (*manestra de bobici*), sono state maggiormente legate all’uso del farro (*pir*, *pira*, già in Tomasini), i Tedeschi hanno introdotto l’uso alimentare del rafano (*cren*) e ci hanno regalato lo *strùcolo* (< ted. dialett. *Struckel*), ma al fondo, appunto, il gusto e le risorse agricole, coltivate o spontanee, erano le stesse.

E dovremmo parlare del mare, ma questo sarà argomento per un’altra occasione.

³ J. Cavalli, *Reliquie ladine raccolte in Muggia d’Istria*, in “Archeografo Triestino” n.s. 19, 1894, p. 139 n. 1.

⁴ “Breviora Etymologica” In Maria Grazia Busà and Sara Gesuato (edd.), *Lingue e contesti. Studi in onore di Alberto M. Mioni*, CLEUP, Padova 2015.

⁵ FEW 5, 90.

Introduzione

Parallelamente allo sviluppo della consapevolezza del dovere di tutela nei confronti dei grandi capolavori artistici e del patrimonio paesaggistico, sta oggi sempre più crescendo la coscienza dell'importanza della conservazione delle tracce intangibili della storia, cioè dei cosiddetti patrimoni orali ed immateriali dell'umanità. Prova di tale nuova coscienza sono l'esistenza stessa, e più ancora l'impetuoso incremento, di anno in anno, della *Liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité*, istituita dall'Art. 16 della *Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel* adottata a Parigi, il 18 ottobre 2003, dalla 32^a Conferenza generale dell'UNESCO¹ (lista che, per quanto riguarda il nostro Paese, tra il 2009 ed il 2013 si è arricchita di ben quattordici elementi).

Nell'ideazione del progetto che è all'origine di questo volume, siamo partite ponendoci la domanda se il

cibo e le sue tecniche di preparazione tradizionali possano ambire a questo riconoscimento, anche in considerazione del fatto che nel corso degli ultimi anni è stata esperita sul territorio istriano una ricognizione dei 'beni culturali minori', al fine di tracciare le linee guida per un piano di rivalutazione di tali beni. Accanto a chiese rurali, fontanili e percorsi panoramici è stata quindi nostra intenzione quella di studiare le ricette tradizionali, i prodotti tipici e le tradizioni culinarie che caratterizzano e rendono peculiare il nostro piccolo borgo. In fondo, già nella prima metà dell'Ottocento Jean Anthelme Brillat-Savarin, nella sua opera più nota, la *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante* (1825), indicò l'alimentazione come carattere identitario, in una famosa frase (*Dis-moi ce que tu manges: je te dirai ce que tu es*, «Dimmi ciò che mangi e ti dirò chi sei») che è stata successivamente più volte ripresa e variata, e con maggior fortuna rilanciata anche dal filosofo tedesco Ludwig Feuerbach col famoso detto «L'uomo è ciò che mangia» (che nella lingua originale è anche un gioco di parole: *Der Mensch ist, was er ißt*).

Abbiamo inoltre coniugato queste riflessioni ad una necessità di cui si parla sempre più spesso, ovvero quella di salvaguardare e valorizzare le lingue minoritarie (tema già da tempo affrontato a livello

1 L'Art. 2 della sopra citata *Convention per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale* definisce quest'ultima come «le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il saper fare –come pure gli strumenti, gli oggetti, i manufatti e gli spazi culturali associati agli stessi– che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale. Questo patrimonio culturale immateriale, trasmesso di generazione in generazione, è costantemente ricreato dalle comunità e dai gruppi in risposta al loro ambiente, alla loro interazione con la natura e alla loro storia e dà loro un senso d'identità e di continuità, promuovendo in tal modo il rispetto per la diversità culturale e la creatività umana», ed elenca la seguente casistica: «a) tradizioni ed espressioni orali, ivi compreso il linguaggio, in quanto veicolo del patrimonio culturale immateriale; b) arti dello spettacolo; c) consuetudini sociali, eventi rituali e festivi; d) cognizioni e prassi relative alla natura e all'universo; e) artigianato tradizionale».

comunitario europeo, e ultimamente anche da parte della stampa e di importanti esponenti del mondo culturale e politico regionale). Mosse da questa considerazione, ci è sembrato quindi utile fornire a tutti gli appassionati della nostra parlata uno strumento pratico e di facile consultazione che potesse recuperare, *anche nell'idioma locale*, le ricette tipiche della nostra tradizione ed al tempo stesso contribuire ad una più approfondita analisi linguistica dell'idioma locale (dove l'aggiunta, a corredo del ricettario, di un ampio apparato storicolinguistico).

Ci piace qui ricordare che un primo importante contributo alla salvaguardia della parlata istriota di Gallesano è stato fornito, nel 2003, dal *Vocabolario del dialetto di Gallesano d'Istria* di Maria Balbi e Maria Moscarda Budić. Per continuare nella scoperta e nel recupero di suoni, termini e tradizioni andati in disuso e per proseguire l'opera di tutela del nostro dialetto, si è voluta portare avanti una ricerca che permettesse di approfondire la conoscenza della storia, delle parole e delle tradizioni legate a quell'aspetto della cultura popolare gallesanese che rende oggi il luogo, soprattutto in occasione delle sagre estive, un punto di attrazione sia per i turisti che per la popolazione locale: il cibo, appunto.

Ed i cibi e le ricette della tradizione, unitamente all'idioma che le ha per secoli veicolate, sono —a nostro parere— rilevanti espressioni della cultura immateriale e rappresentano un dato importante per la definizione dell'identità di un luogo. Per questo motivo, dunque, abbiamo inteso farne materia di questo volume, convinte del fatto che dall'analisi di ciò che si mangia si possa capire non soltanto chi siamo, ma anche —retrospettivamente— chi siamo ancora (cioè chi siamo stati) e quanto è importante preservare questo aspetto della nostra identità.

Quest'opera vuole anche rammentare a tutti i gallesanesi (e non solo), ma soprattutto ai giovani, l'insospettata ricchezza delle nostre tradizioni e della nostra parlata, oggi sempre più minacciata dall'imperante globalizzazione (si pensi soltanto che, all'inizio del secolo scorso, le lingue parlate nel mondo erano all'incirca dodicimila, mentre oggi si stima che ne sopravvivano poco più della metà). Per questa

ragione, tutti coloro che hanno la fortuna di parlare ancora un linguaggio nobile ed antico come il nostro, devono impegnarsi in ogni modo per custodirlo e tramandarlo alle future generazioni.

Il fascino e la particolarità del gallesanese, tra l'altro, risiedono soprattutto nel fatto che al suo interno sopravvivono tracce di diversi retaggi linguistici, latini e slavi, cui si sono aggiunti, in tempi relativamente più moderni, anche termini di origine francese e tedesca (questi ultimi introdotti soprattutto durante gli anni in cui l'Istria fece parte dell'Impero Asburgico). L'Istria infatti, più di altre zone, per la sua particolare posizione geografica è stata da tempi immemorabili inevitabile punto d'incontro tra genti di diversa nazionalità. Spesso quindi, magari inconsapevolmente, gli abitanti di Gallesano hanno continuato ad impiegare fino ai nostri giorni parole altrove scomparse da tempo. Per questi motivi, cioè per lo spessore storico e linguistico delle nostre terre, la conservazione e la valorizzazione dell'istrioto in tutte le sue espressioni ed in tutte le sue modalità contestuali è di fondamentale importanza, in quanto simbolo vivente di una ricchezza linguistica e culturale che non dobbiamo smarrire.

Le autrici

Informatori ed intervistati

Lino CAPOLICCHIO	(Gallesano, 2 dicembre 1949)
Maria DELMORO	(Gallesano, 26 dicembre 1933 - cognome da nubile Leonardelli)
Caterina DEMORI	(Gallesano, 30 agosto 1935 - cognome da nubile Moscarda)
Rinaldo MOSCARDA	(Gallesano, 3 agosto 1948)
Lorenza SANTALESSA	(Gallesano, 27 luglio 1921 - cognome da nubile Detoffi)

Le interviste sono state effettuate a Gallesano tra novembre 2014 ed aprile 2015. I dati raccolti sono stati utilizzati nella stesura del testo delle ricette e nella redazione delle voci del glossario.

Abbreviazioni

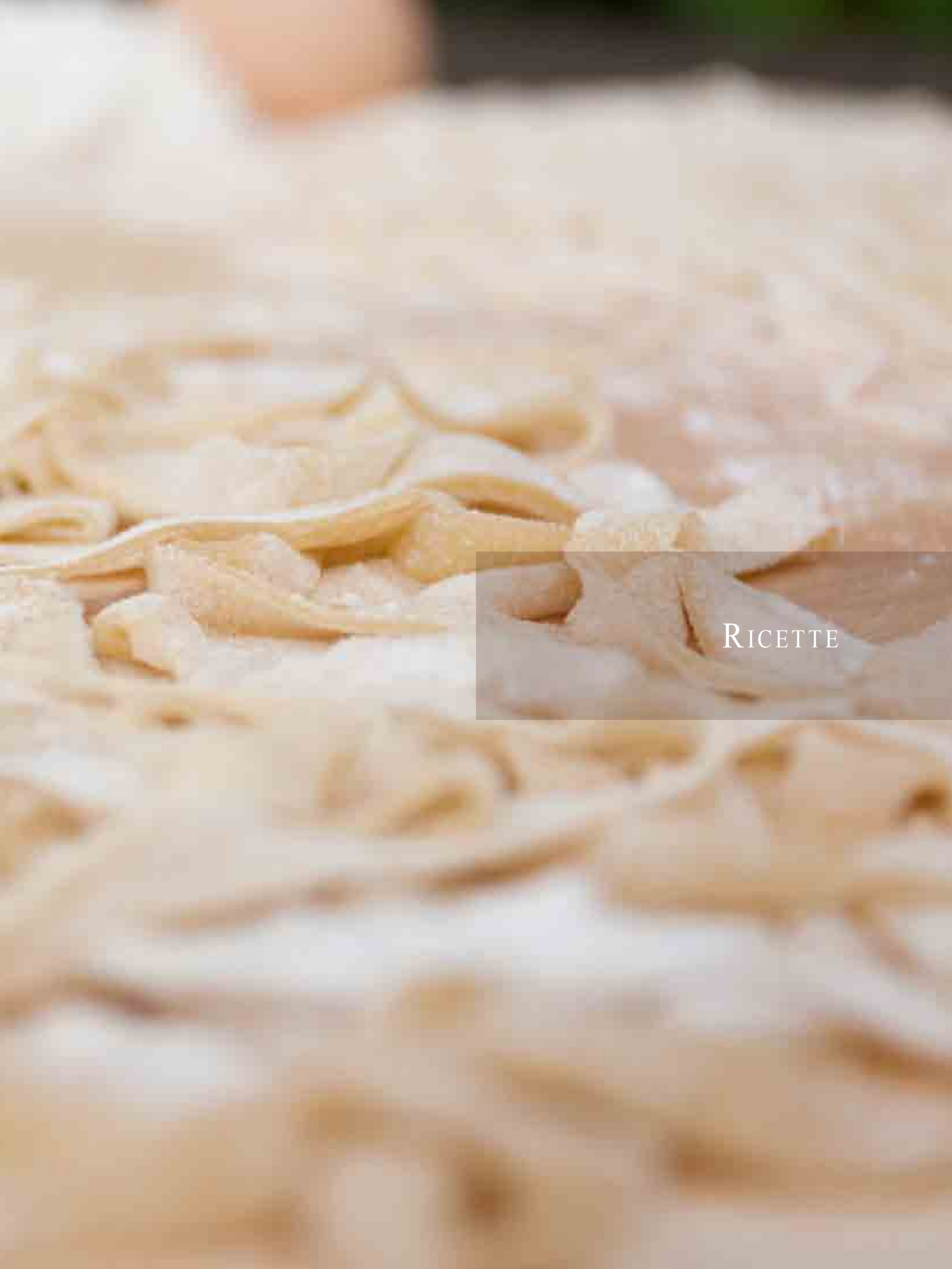
a. = anno	fut. = futuro
a. a. ted. = antico alto tedesco	g = grammo/-i
accr. = accrescitivo	gall. = gallico
acrt. = accorciativo, accorciato	geom. = geometrico
agg. = aggettivo, aggettivale, aggettivato	genit. = genitivo
al. = altri	germ. = germanico
alb. = albanese	got. = gotico
amer. = americano	gr. = greco
anal. = analogia, analogico, analogo	indeur. = indeuropeo
ant. = antico	infl. = influsso
ar. = arabo	ints. = intensivo, intensivamente
arald. = araldico	irl. = irlandese
attrav. = attraverso	it. = italiano
austr. = austriaco	kg = chilogrammo/-i
bavar. = bavarese	l = litro/-i
bergam. = bergamasco	lat. = latino
bizant. = bizantino	lett. = letterario, letterariamente
cfr. = confronta, confrontare	loc. = locuzione
cin. = cinese	lomb. = lombardo
cit. = citato, citazione	longob. = longobardo
class. = classico	m. = maschile
cm = centimetro	mediev. = medievale
com. = comune, comunemente	medit. = mediterraneo
comp. = composto, composizione	merid. = meridionale
cr. = croato	nt. = neutro
d.C. = dopo Cristo	ol. = olandese
den. = denominazione, denominale	onomat. = onomatopea, onomatopeico
der. = derivato, derivazione	op. = opera
dev. = deverbale	or. = orientale
dial. = dialettale	orig. = origine, originario, originariamente
dign. = dignanese, di Dignano d'Istria	p. = pagina
dim. = diminutivo	parl. = parlato
dl = decilitro/-i	part. = participio
doc. = documento, documentato	pass. = passato
ecc. = eccetera	pers. = persiano
emil. = emiliano	piem. = piemontese
etim. = etimologia, etimologico, etimologicamente	pl. = plurale
etr. = etrusco	pop. = popolare, popolarmente
f. = femminile	port. = portoghese
fr. = francese	pp. = pagine
franc. = francone	pref. = prefisso
friul. = friulano	prob. = probabile, probabilmente

pron. = pronome, pronominale
propr. = propriamente
prov. = provenzale
q.b. = quanto basta
rad. = radice
region. = regionale
rom. = romano, romanesco
rov. = roviginese; di Rovigno d'Istria
rum. = rumeno
s. = sostantivo
sans. = sanscrito
scient. = scientifico
sec. = secolo
sett. = settentrionale
siss. = sissanese, di Sissano d'Istria
slov. = sloveno
sost. = sostantivato, sostantivale
sott. = sottointeso
sp. = spagnolo
spec. = specialmente
suff. = suffisso
t. = termine
ted. = tedesco
tosc. = toscano
v. = verbo
val. = vallese, di Valle d'Istria
var. = variante
ven. = veneto
venez. = veneziano
vol. = volume
volg. = volgare

* voce non attestata

** Il doppio asterisco contrassegna proposte etimologiche comunicate verbalmente all'autrice dal prof. Franco Crevatin.





RICETTE





LEFAGNE PER SUGO

Tagliatelle per sugo

Ingredienti:

500 g di farina (*farina*)

3 uova (*ovi*)

sale q.b. (*sal*)

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)

Tamifà la farina sul laso, meteghe drento un fià de sal e i ovi. Impastà duto fin che no ven fora 'n paston ben lavorà. Ghe vol lasà ripofà el paneto per mefà ora. Poi se destira el paston co' la cana de le lefagne. Ogni volta ghe vol rodolà la sfoja de pasta su' la cana de le lefagne e defrodolala de quel'altra parto; distirà la pasta 'ncora 'n per de volte fin che no ven 'na sfoja fina de pochi millimetri. Meteghe fora 'n po' de farina, rodolala pian e fa 'n rodolo. Tajà el rodolo de pasta a striche dute precifè de uno o de un centimetro e mefo. Sparnisà 'n fià de farina su 'n tajer o su 'n laso e distirà le lefagne per fale sugà qualco ora prima de cufinala.

Meti 'n ta 'na tecia 'n per de litri de aqua, fà boi e salà. Butà le lefagne 'n ta l'aqua e meteghe 'n cuciar de oio bon per via che la pasta no varavo de tacase, lasà cufinala per diefe-quinefe minuti e magnà co' 'l sugo de galina, manfo, pègora o vedèl.

Setacciare la farina su una spianatoia, aggiungere un pizzico di sale e le uova. Lavorare ed amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare il panetto a temperatura ambiente per trenta minuti. Stendere la metà dell'impasto con un mattarello. Ad ogni passaggio, arrotolare la sfoglia sul mattarello iniziando da un'estremità e srotolarla da quella opposta; continuare a stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile, dello spessore di pochi millimetri. Cospargere la superficie di farina ed arrotolare delicatamente la sfoglia formando un rotolo. Tagliare il rotolo di pasta a strisce regolari dallo spessore di un centimetro-un centimetro e mezzo. Allargare le tagliatelle su un tagliere o una spianatoia cosparsi di farina per farle asciugare qualche ora prima di cuocerle.

Mettere in una pentola alcuni litri di acqua, portare ad ebollizione e salare. Buttarvi quindi le tagliatelle, aggiungere un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva (per evitare che la pasta si attacchi), lasciar cuocere per dieci-quindici minuti e servire con sugo di gallina, manzo, pecora o vitello.





LEFAGNETE PER MENESTRE E BRODO

Tagliolini per Minestre e brodo

Ingredienti:

500 g di farina (*farina*)

3 uova (*ovi*)

sale q.b. (*sal*)

Tamifà la farina sul laso, meteghe drento un fià de sal e i ovi. Impastà duto fin che no ven fora ‘n paston ben lavorà. Ghe vol lasà ripofà el paneto per meja ora. Poi se destira el paston co’ la cana de le lefagne. Ogni volta ghe vol rodolà la sfoja de pasta su la cana de le lefagne e defrodolala de quel’altra parto; distirà la pasta ‘ncora ‘n per de volte cusì fin che no ven ‘na sfoja fina de pochi milimetri. Meteghe fora ‘n po’ de farina, rodolala pian e fà ‘n rodolo. Tajà el rodolo de pasta a strichete dute precife: fine de cinque milimetri se le servo per le menestre e de doi-tre milimetri per el brodo. Sparnisà ‘n fià de farina su ‘n tajer o su ‘n laso e distirà le lefagnete per fale sugà qualco ora prima de cufinala.

Fa boi le lefagnete per sinque minuti ‘n ta la menestra o ‘n tel brodo.

Setacciare la farina su una spianatoia, aggiungere un pizzico di sale e le uova. Lavorare ed amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare il panetto a temperatura ambiente per trenta minuti. Stendere la metà dell’impasto con un mattarello. Ad ogni passaggio arrotolare la sfoglia sul mattarello iniziando da un’estremità e srotolarla da quella opposta; continuare a stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile, dello spessore di pochi millimetri. Cospargere la superficie di farina ed arrotolare delicatamente la sfoglia formando un rotolo. Tagliare il rotolo di pasta a striscioline regolari di circa cinque millimetri di spessore (se servono per le minestre) o di due-tre millimetri (per preparazioni in brodo). Allargare i tagliolini su un tagliere o una spianatoia cosparsi di farina, per farli asciugare qualche ora prima di cuocerli.

Farle bollire per circa cinque minuti nella minestra o nel brodo.

LE LEFAGNE E LE LEFAGNETE

La pasta fatta in casa era una tradizione giornaliera che ogni massaia rinnovava quotidianamente, al mattino presto. Lo stesso impasto prevedeva però la creazione di tipi di pasta di forme diverse: *le lefagnete per brodo* (tagliolini per brodo), *le lefagne per menestra* (tagliolini per minestra) e *le lefagne per sugo* (tagliatelle per sugo). La differenza consisteva solo nello spessore e nella larghezza delle striscioline di pasta: sottilissime per il brodo, medio-sottili per le minestre e più spesse e larghe per il sugo.





MACARONI

Maccheroni

Ingredienti

500 g farina (*farina*)
1 uovo (*ovo*)
1 cucchiaino d'olio (*oio*)

sale q.b (*sal*)
1 dl di latte tiepido (*lato tiepido*)

Tamifà la farina su 'n laso e metela a fontana. Butà drento l'ovo, el sal e el lato tiepido. Misià fin che no ven 'n paston dur e liso. Lasà ripofà fota 'na strasa per trenta minuti. Se el paston ven masa dur meteghe 'n fià de aqua tiepida. Tajà 'n toco de paston per volta e fà i paneti e ghe vol fali rodolà co' le man sul banco (o laso) fin che ven dei bigoli larghi de cinque-sete millimetri. Ghe vol tajà ogni bigolo a tochetini de circa un centimetro ognidun. Pofà su ogni tochetin de paston 'n ago de calsa e fà 'ntravoligà la pasta 'ntorno l'ago lavorendola sul banco che jo fora 'n fià de farina. Sfilà pian el macaron e ripeti duto fin che no ven sconsumà duto el paston. Lasà ripofà fota 'na strasa o su 'n laso per un'ora per via che i macaroni se suga.

Fà cufinà la pasta per diefe-quindefe minuti 'n tanta aqua salada e meteghe 'n cuciar de oio per via che i macheroni no se taca. I macaroni se magna co' 'l sugo de gal.

Setacciare la farina su una spianatoia e disporla a fontana. Mettervi al centro l'uovo, il sale e il latte tiepido. Amalgamare fino ad ottenere un impasto

compatto, liscio ed omogeneo. Lasciar riposare la massa a temperatura ambiente sotto un panno per trenta minuti. Se l'impasto risultasse troppo duro aggiungere un po' d'acqua tiepida. Tagliare un pezzo di pasta per volta ottenendo delle piccole pagnotte, che a loro volta vengono fatte affusolare rullando l'impasto con le mani sul piano da lavoro fino ad ottenere dei sottili cilindri (i bigoli) del diametro di cinque-sette millimetri circa. Tagliare ogni bigolo a pezzetti di circa un centimetro l'uno. Appoggiare su ogni pezzettino di pasta un ferro da calza e con un movimento strisciante far attorcigliare la pasta attorno all'utensile da cucina, premendola sul piano da lavoro precedentemente lievemente infarinato. Sfilare delicatamente il maccherone dal ferro da calza e ripetere l'azione fino a quando non sarà stata usata tutta la pasta. Lasciar riposare ed asciugare i maccheroni almeno per un'ora su un panno o una spianatoia.

Bollire la pasta per dieci-quindici minuti in abbondante acqua salata, alla quale si aggiungerà un cucchiaino d'olio per evitare che i maccheroni si attacchino tra loro. Servire i maccheroni ancora caldi con il sugo di gallo.

I MACARONI

A Gallezano i *macaroni co' 'l sugo de gal* erano una prelibatezza che si sfoggiava sulle tavole il Martedì Grasso. Questa pasta fresca veniva affusolata con dei ferri da calza e servita con del sugo di gallo. Pur essendo una pietanza tipica del Carnevale, i maccheroni potevano venir preparati anche a Natale, o per qualche altra ricorrenza importante.





ſGROBI

Polenta fluida

Ingredienti

30-40 g di farina di mais (*farina de formentòn*)

4 l di acqua (*aqua*)

sale q.b. (*sal*)

latte q.b. (*lato*)

Fà boi l'aqua, meti el sal e butà pian la farina de formentòn e misià. Lasà cufinà pian sul fogo per meſa ora.

Meti la polenta liquida 'n tai piati e butaghe fora el lato caldo. Magnà co duto ſe 'ncora caldo.

Portare ad ebollizione l'acqua, salarla e versarvi lentamente la farina di mais, mescolando di continuo. Lasciare cuocere a fuoco lento per trenta minuti.

Versare la polenta liquida nei piatti e versarvi del latte caldo. Consumare il piatto ancora caldo.

I ſGROBI

Si trattava di una polenta molto liquida, alla quale si poteva aggiungere del latte, che si consumava a colazione. Le famiglie contadine più povere, che non avevano latte a sufficienza per il consumo domestico, preparavano i *ſgrobi co' 'lfor* (siero del formaggio).

Questo piatto era destinato, di primo mattino, soprattutto ai bambini e agli anziani.





BRODO BRUSTOLÀ

Brodo abbrustolito

Ingredienti

1-2 cucchiaini di farina (*farina*)

2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva (*oio bon*)

sale q.b. (*sal*)

1l di acqua fredda (*aqua jasa*)

Scaldà 'n ta 'na tecia l'oio bon. Meti la farina e misià saldo per via che no se faga i gropi e fà vigni la farina brustolada. Butà l'aqua jasa e misià, meti 'n fià de sal e lasà boi per venti minuti sirca. Jbati 'n ovo 'n ta 'na scodola. Co 'l brodo scominsia a boi butaghe drento l'ovo jbatù e misià. Co l'ovo se 'nduriso, lasà cufinà 'ncora per uno-doi minuti e meti 'n tal piato.

Versare in una pentola l'olio d'oliva e farlo riscaldare. Aggiungere la farina, mescolare in continuazione affinché non si formino grumi fino a far imbrunire la farina. Aggiungere lentamente l'acqua fredda mescolando, mettere un pizzico di sale e lasciare bollire per circa venti minuti. A piacimento, sbattere in una ciotola un uovo. Non appena il brodo inizia a bollire versarci l'uovo a filo e mescolare. Una volta condensato l'uovo, lasciar bollire per ancora uno-due minuti ed impiattare.

EL BRODO BRUSTOLÀ

Si tratta di uno dei piatti poveri della cucina gallesanese di origine contadina, preparato con ingredienti semplici e di facile reperibilità come l'olio extravergine d'oliva, la farina e l'acqua. Nella ricetta proposta, nel brodo abbrustolito si poteva aggiungere un uovo per rendere il piatto più nutriente, anche se in passato il consumo di uova nel Gallesanese era un privilegio pressoché esclusivo delle famiglie più abbienti, poiché la maggior parte delle uova, che pure venivano prodotte in ambito contadino, erano destinate alla vendita, come del resto accadeva anche per il latte, il formaggio e la ricotta.

El brodo brustolà veniva consumato durante il pasto della cosiddetta *marenda* (ovvero prima che i contadini si recassero al lavoro nei campi), accompagnato da qualche pezzo di pane. Era un piatto gradito anche da anziani e bambini, soprattutto quando in casa mancava il latte. Il brodo abbrustolito era considerato una pietanza dotata di proprietà curative, ed era perciò consumato anche a fini terapeutici in concomitanza con episodi di gastrite e problemi digestivi in genere.



EL BRODO DE GALINA

A Gallezano, il brodo di gallina e il brodo di pecora erano piatti destinati solamente alla domenica o ai giorni festivi. Il pollame si macellava la domenica mattina e ben presto finiva nelle mani delle massaie gallesanesi, per ricavarne un ottimo brodo da servire a pranzo. Chi non possedeva galline, usava preparare il brodo con carne di pecora. La pasta per il brodo, rigorosamente fatta in casa, erano *le lefagnete* (varietà di pasta simile ai tagliolini), che venivano fatte bollire nel brodo per un paio di minuti. La carne lessa si consumava a pranzo o a cena con del pane. Le famiglie meno abbienti solevano togliere la carne dal brodo a metà cottura, in modo da poterla utilizzare anche nella preparazione del sugo.

In passato a Gallezano il brodo di gallina era immancabile a Carnevale, dato che una parte del pollame destinato al *sugo de gal co' i macaroni* veniva impiegato per la preparazione del brodo. El brodo de gallina veniva servito inoltre, insieme alla carne lessa, durante il pranzo nuziale del lunedì, dopo due intere giornate di festeggiamenti.



BRODO DE GALINA

Brodo di gallina

Ingredienti

500 g di carne di gallina (*carno de galina*)

1 cipolla (*saòla*)

1 gambo di sedano (*gambo de sèlino*)

2 carote (*carote*)

sale q.b. (*sal*)

Netà la galina. Pasà la galina fòta el fogo per brufà le piume che fe restade. Lavà la carno. Comincià a prontà le verdure e lavale. Meti la carno ‘n ta ‘na pignata granda e coverfìla co’ ‘n per de litri de aqua. Brustolà la saòla e metela co’ le altre verdure ‘n ta la pignata. Salà. Coverfì co’ ‘n covercio e lasà cufinà pian sul fogo per ‘n per de ore. Ogni tanto butà via la spuma. Provà co’ ‘n piron se la carno fe cota, e meti duto ‘n ta logo jaso per mefà ora. Co’ ‘l fredo el graso del brodo se ‘ndurirò e se podarò tiralo via co’ ‘na spumarola. Tirà fora anco la carno lesa e le verdure. Pasà el brodo co’ ‘n pasin e fà boi per doi minuti le lefagnete per brodo. El brodo se pol fà anco co’ la carno de pègora, de manfo o de vedèl.

Pulire la gallina. Fiammeggiare il pollo per rimuovere eventuali piume residue. Lavare e sciacquare la carne.

Procedere poi con la preparazione e il lavaggio delle verdure. Prendere una pentola capiente e disporre al suo interno la carne, coprendo il tutto con un paio di litri d’acqua. Abbrustolire leggermente la cipolla e porla con le altre verdure nella pentola. Salare quanto basta. Coprire con un coperchio e far cuocere a fiamma lenta per un paio d’ore. Schiumare di quando in quando. Verificare la cottura della carne conficcandovi una forchetta, quindi mettere il tutto in un luogo freddo per una mezz’oretta. Il contatto con il freddo permetterà che la parte grassa del brodo si solidifichi, cosicché sarà facile eliminarla per mezzo di una schiumarola. Togliere infine anche la carne lessa e le verdure. Filtrare il liquido di cottura con un colino e farvi bollire per due minuti i tagliolini da brodo.

Nota: Il brodo può essere preparato anche con carne di pecora, manzo o vitello.

Il lunedì era infatti caratterizzato da un menù a base di carni di pollame portate in omaggio, questa volta, dagli invitati.

La carne di manzo o vitello, ed i rispettivi brodi, erano destinati esclusivamente alle pietanze del pranzo e della cena nuziale del sabato e della domenica, oppure ai festeggiamenti del Natale. *El brodo de galina* veniva preparato con le parti più modeste del pennuto (testa, collo, zampe), mentre petto e cosce venivano di preferenza cotti al tegame diventando *rosto de galina* (arrosto di pollo). Per il brodo si sacrificavano le galline più vecchie del pollaio —un’abitudine, questa, di cui resta un riflesso nel tipico proverbio gallese secondo il quale *‘galina vecia fà bon brodo’*.

Il brodo di gallina, “prodigioso” alimento dagli effetti corroboranti e calmanti, era inoltre ritenuto un’ottima pietanza per le partorienti e gli ammalati, ed ancor oggi è considerato un eccellente rimedio naturale contro raffreddori e malanni.





SPASAPÀN

Zuppa di pane

Ingredienti

4 pezzi di pane raffermo (*tochi de pan dur*)
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)

Ghe vol fà boi 1 l de aqua 'n ta 'na tecia. 'N ta 'na granda scodela se meto dei tochi de pan dur. Meti sal e pèvero, tre cuciari de oio bon e butà sul pan dur l'aqua de boio, cusi che se coverfo duto el pan 'n ta la scodela. Lasà a ripofà fin che el pan varò supà duta l'aqua. Magnà fin che fe duto 'ncora caldo.

Nota: Chi che vol, pol anco butà 'nsima el pan dur 'n ovo f'batù, salà, 'mpeverà meteghe l'oio bon e butaghe fora l'aqua de boio.

Fare bollire 1 l d'acqua in un tegame. Prendere una scodella o una ciotola capiente, riempirla con dei pezzi di pane raffermo. Salare e pepare il pane, aggiungere tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva e versare l'acqua bollente nella ciotola sul pane raffermo in modo da ricoprirlo. Lasciare riposare il tutto fino a che il pane non sarà inzuppato completamente. Servire la pietanza ancora calda.

Nota: A piacimento si può aggiungere al pane raffermo un uovo sbattuto, salare, pepare, aggiungere l'olio extravergine d'oliva e versarvi l'acqua bollente.

EL SPASAPÀN

Questa zuppa, a base di pane raffermo, richiedeva ingredienti semplici e di facile reperibilità, anche per le famiglie più povere.

Era il pasto più diffuso della merenda contadina per il suo effetto saziante e per l'apporto calorico fornito dall'olio d'oliva.





PANÀDA

Panata

Ingredienti

250 g di pane raffermo (*pan dur*)

1 l e ½ di acqua (*aqua*)

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)

pepe, sale / uova (*sal, pèvero, ovi*)

Meti el pan dur tajà a fete 'n ta 'na tecia, butaghe fora quarto cuciari de oio bon, salà e coverfì duto co' l'aqua jasa.

Meti la pignata sul fogo e fà boi sul fogo forto, fà cuřina ancora per dieſe minuti pian sul fogo. Misià saldo co' 'n baston de legno, fin che el pan signarò fì duto 'n paparella. Co se jo finì de cuřinà meteghe se se vol 'n ovo fbatù. No ghe vol fà boi de novo: l'ovo se indurirò 'n tela panàda ancora de boio. Se pol grataghe fora formàjo de pègora o de vaca. La panàda se magna calda.

Sistemare il pane raffermo, tagliato a fette, in una pentola, versarvi quattro cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, salare e coprire il tutto con l'acqua fredda.

Porre il tegame sul fuoco e portare a bollire a fiamma alta, lasciare poi cuocere per ancora dieci minuti a fuoco lento. Mescolare continuamente con un mestolo, fino a quando il pane avrà raggiunto la consistenza di una zuppa densa e cremosa. A cottura ultimata, aggiungere a piacimento un uovo sbattuto. Non fare ribollire: l'uovo prenderà consistenza nella panàda ancora bollente. A piacimento si può aggiungere del formaggio pecorino o vaccino grattugiato. Servire la panàda ancora calda.

LA PANÀDA

Questo piatto tipico della cucina contadina gallesanese è basato sul consumo del cosiddetto “pan cotto”. In passato la *panàda*¹ si preparava come pietanza per le puerpere, subito dopo la nascita del neonato, perché ritenuta molto nutriente. Poteva essere consumata anche di primo mattino come merenda, oppure a cena. La pietanza poteva essere proposta pure ai bambini assumendo l'aspetto e la cremosità di un'odierna pappa, prendendo il nome di *panadela*. Gli anziani, come pure le persone debilitate o ammalate, gradivano la vivanda per la sua alta digeribilità. Dal momento che la tradizione culinaria contadina prevedeva che nulla venisse sprecato, la *panàda* avanzata veniva immancabilmente riscaldata e consumata il giorno seguente.

¹ Ne *La couseina bumbara, ricettario dignanese* si afferma che «a volte, invece del sale e del pepe, alla *panàda* fatta con solo pane e olio veniva aggiunto un po'di zucchero». ROTTA Carla et al., *La couseina boumbara, ricettario dignanese*, Comunità degli Italiani di Dignano, Grafički Zavod Hrvatske, Zagreb, 2010, p. 38.





MENESTRA DE FAJOI

Minestrone di fagioli

Ingredienti

300 g di fagioli secchi (*fafoi*)
150 g di patate (*patate*)
4-5 l d'acqua (*aqua*)
150 g di lardo (*lardo*)
2-3 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)

carne di maiale (*costole, zampa, cotiche*)
(*carno de porco: coste, gambe, crodighe*)
tagliatelle per minestra (*lefagnete*) /
pasta corta (*ave marie*)
sale e pepe q.b. (*sal e pèvero*)

Lavà e meti 'n amol i fafoi la sera prima. Spelà e lavà le patate. Prontà el pesto tajendo fin co' 'n cortel el lardo e l'ajo, e poi ghe vol mastrusà per ben duto. Meti 'n ta 'na pignata granda l'aqua jasa, i fafoi, le patate e el pesto. Salà e 'mpeverà. Lasà boi pian sul fogo per un'ora. Meti drento la carno de porco (cuñinada metà prima de banda) e lasà boi per 'ncora un'ora. Co la minestra se quafi pronta, tirà fora 2/3 (o dute) le patate, strosale co' 'n piron e pasà metà fafoi. Butà duto 'n ta la pignata. Tirà fora la carno e i fafoi, despoi butà le lefagnete per minestra. Lasà cuñinà la pasta per cinque minuti. Co se cote le lefagnete butà de novo i fafoi 'n ta la minestra.

Lavare e mettere in ammollo i fagioli secchi la sera prima. Pelare e lavare le patate. Preparare il pesto tritando finemente con un coltello il lardo e l'aglio. Mettere in una pentola capiente l'acqua fredda, i fagioli, le patate e il pesto. Salare e pepare. Lasciar cuocere a fuoco lento per un'ora. Aggiungere la carne di maiale (precedentemente portata, a parte, a metà cottura) e lasciar cuocere per ancora un'ora.

A cottura ultimata, togliere 2/3 (o tutte) le patate dalla minestra, schiacciarle con una forchetta e passare la metà dei fagioli al setaccio. Rimettere il tutto nella pentola. Togliere la carne, il resto dei fagioli e aggiungere le tagliatelle per minestra. Lasciar cuocere la pasta per cinque minuti. A cottura ultimata, rimettere i fagioli precedentemente tolti.





MENESTRA DE PATATE

Minestra di patate

Ingredienti

800 g di patate (*patate*)

4-5 l d'acqua (*aqua*)

1 pomodoro (*pomidor*)

2 carote (*carote*)

1 gambo di sedano (*gambo de sèlino*)

4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
(*olio bon*)

tagliatelle o pasta corta (*lefagnete per
menestra o ave marie*)

sale e pepe q.b. (*sal e pèvero*)

Meti a boi 'n ta 'na pignata granda le patate spelade, el pomidor, el sèlino e le carote. Meti l'olio bon. Meteghe sal e pèvero quanto che basta. Lasà boi pian sul fogo per sirca un'ora. Tirà via la menestra de 'l fogo, ciò fora 3/4 o dute le patate e strosale co' 'n piron. Butà de novo 'n ta la menestra le patate strosade e lasà cufinà per ancora diefe minuti.

Quando che la menestra signarò pronta, fà cufinà drento le lefagnete per menestra o le ave marie per sirca cinque minuti.

Mettere a bollire in una pentola capiente le patate pelate, il pomodoro, il sedano e le carote. Aggiungere l'olio extravergine d'oliva. Salare e pepare quanto basta. Lasciare a bollire a fuoco lento per circa un'ora. Togliere la minestra dal fuoco, estrarre 3/4 o tutte le patate e schiacciarle con una forchetta. Inserire nuovamente la purea di patate nella zuppa e lasciar cuocere ancora per una decina di minuti.

A cottura ultimata, far cuocere nella minestra le tagliatelle per minestra o della pasta corta per circa cinque minuti.





MENESTRA DE SES

Minestra di ceci

Ingredienti

200 g di ceci (*ses*)
150 g di fagioli secchi (*fafoi*)
150 g di patate (*patate*)
1 cipolla (*saòla*)
4-5 l d'acqua (*aqua*)
2-3 costole di maiale (*coste de porco*)

200 g di pancetta (*panseta*)
7 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
2 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)
1 cucchiaio di farina (*farina*)
sale e pepe q.b. (*sal e pèvero*)

Netà el ses e metelo 'namol per 'na noto 'ntrega. Fà la stesa roba co' i fafoi. Scolali, meteli a boi 'n ta 'na pignata co' quattro o cinque litri de aqua e meti drento le patate spelade. Fà boi duto e lasà cufinà a fogo medio per circa un'ora. Meti a boi de banda le coste de porco.

'N ta 'n altra tecia fà el desfrito: rofolà una saòla tajada fina co' sete cuciar de oio bon. Meteghe 'n cuciar de farina e misià sul fogo baso fin che no ven 'n desfrito bel jalo. Co la menestra jè meja cufinada meteghe drento el desfrito, le coste de porco, la panseta e l'ajo. Meteghe sal e pèvero. Lasà cufinà 'ncora un'ora e meja. Co la menestra signarò quafi fata, tiraghe fora 2/3 de le patate (o dute), strosale co' 'n piron e metele de novo 'n ta la pignata. Cufinà la menestra sul fogo medio per 'ncora venti minuti e servi.

Pulire i ceci e metterli a bagno per una nottata. Eseguire lo stesso procedimento con i fagioli secchi. Scolare i legumi, metterli a bollire in una pentola con quattro-cinque litri d'acqua e aggiungere le patate sbucciate. Portare il tutto ad ebollizione e lasciar cuocere a fuoco moderato per un'ora circa. Far bollire a parte le costole di maiale.

In un altro tegame preparare il soffritto: far rosolare una cipolla, finemente tritata, con sette cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Aggiungere un cucchiaio di farina e mescolare a fuoco lento fino a quando si ottiene un soffritto dorato.

A metà cottura aggiungere alla minestra il soffritto, le costole di maiale, la pancetta e l'aglio. Salare e pepare. Lasciar cuocere ancora per un'ora e mezza. A cottura quasi ultimata togliere dalla zuppa 2/3 di patate (o tutte), schiacciarle con una forchetta e rimettere il tutto in pentola. Far cuocere la minestra a fuoco moderato per ancora venti minuti e servire.



LE MENESTRE

Nella tradizione culinaria di Gallesano prevalgono i piatti di una cucina contadina sostanzialmente povera, basata su ingredienti coltivati negli orti e nei campi. In passato si faceva ampio uso di legumi e cereali, del che fanno fede le minestre, immancabili nella gastronomia del luogo.

Nei giorni feriali della settimana la minestra era sempre presente. Di giorno in giorno cambiava soltanto la tipologia di zuppa; si alternava infatti alla *menestra de fafoi* la *menestra de far*, la *menestra de patate* e la *menestra de ses*.

Le donne gallesanesi, nel primo mattino, mettevano a bollire la minestra del giorno in un paiolo (*el lavefo*) della capienza di una decina di litri. La zuppa veniva fatta bollire all'incirca per due o tre ore, per essere pronta all'ora di pranzo. *El di/nà* veniva consumato verso mezzogiorno fuori sede; i contadini, impegnati per tutta la giornata nel lavoro nei campi, negli uliveti e nei vigneti, facevano ritorno a casa appena nel tardo pomeriggio, quindi il pranzo



MENESTRA DE FAR

Minestra di farro

Ingredienti

200 g di farro (*far*)

120g di fagioli (*fafoi*)

150 g di patate (*patate*)

1 gambo di sedano (*gambo de sèlino*)

osso del prosciutto (*oso del prisuto*) /

altra carne di maiale (*altra carno de porco*)

100 g di lardo (*lardo*)

2-3 spicchi d'aglio (*spighi de aio*)

2 carote (*carote*)

sale e pepe q.b. (*sal e pèvero*)

Netà e lavà i fafoi e meteli 'n amolo per 'n per de ore. Meti i fafoi a boi 'n ta 'na pignta co' l'aqua salada, butà drento el far, le patate spelade, le carote e el sèlino. Meti poi l'oso del prisuto cufinà ja prima 'n ta 'n'altra tecia. Meteghe sal e pèvero. Lasà boi duto pian sul fogo per doi-tre ore. Co signarò cufinà, tirà fora 'na parto de patate (2/3), strosale co' 'l piron e metele de novo 'n ta la menestra.

Lasà boi duto per 'ncora cinque minuti.

Pulire e lavare i fagioli mettendoli a mollo per un paio d'ore. Mettere i fagioli a bollire in una pentola con dell'acqua salata, aggiungere il farro, il pesto, le patate pelate, le carote e il sedano. Aggiungere al tutto l'osso del prosciutto precedentemente cotto in un'altra pentola. Salare e pepare. Lasciare a bollire a fuoco lento per due-tre ore. A fine cottura togliere una parte delle patate (2/3), schiacciarle con una forchetta e rimettere la purea ottenuta nella minestra.

Lasciar bollire il tutto ancora per cinque minuti.

veniva consumato in campagna. I rimanenti membri della famiglia, anziani e bambini, pranzavano invece a casa. Le donne sistemavano la minestra nella *mochèra*, prendevano il pane, qualche pezzo di pecorino, le posate, qualche canovaccio e si avviavano nei campi per servire *el difnà* ai contadini, ormai stanchi e affamati dopo un'intensa mattinata lavorativa.

La minestra (con pasta corta o *lefagnete*) veniva consumata con il pane e accompagnata da cotiche, salsicce e qualche fetta di formaggio pecorino, vaccino o caprino. Nei mesi estivi la minestra era una pietanza da consumarsi a pranzo, mentre la polenta, preparata in vari modi, veniva servita a cena. Al termine della vendemmia e nei mesi invernali avveniva il processo inverso: polenta a pranzo e minestra a cena.

La minestra di ceci veniva preparata durante le Vigilie e i venerdì, ma poteva esser messa in tavola anche durante gli altri giorni feriali e festivi.





SUGO DE GAL

Sugo di gallo

Ingredienti

500 g di carne di gallo (*carno de gal*)
½ dl di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
3 cipolle (*saòle*)
2 cucchiaini di strutto (*struto*)
2-3 pomodori (*pomidori*) o 4 cucchiaini di
passata di pomodoro (*pasada de pomidori*)

1 foglia di alloro (*làverno*)
1 rametto di rosmarino (*rosmarin*)
1 gambo di sedano (*sèlino*)
1 bicchiere di vino bianco (*vin bianco*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)
acqua (*aqua*)

Squaià el struto 'n ta la pignata e meteghe la saòla tajada fin. Disfrijì fin che el desfrito ven bel falo. Meti drento la carno tajada a tocheti e rofolà fin che se sarò sconsumada l'aqua che muja la carno. Butà el vin bianco 'co duta l'aqua signarò sconsumada. Lasà che el vin 'vapura. Meteghe i pomidori e butà pian l'aqua calda fin che no la coverfo duta la carno. Misià 'n fià de farina con l'oio bon (o l'aqua) e butà 'n tel sugo. Salà e 'mpeverà quanto che ghe vol e meti le jerbe aromatiche. Lasà cufinà pian sul fogo per sirca doi ore.

El sugo de gal se magna co' la pasta, como macaroni e lefagne. Se se vol fà el sugo co' la carno de manfo o pègora se meto al posto del vin bianco quel negro.

Sciogliere lo strutto in una pentola ed aggiungervi la cipolla finemente tritata. Fare imbiondire il soffritto. Aggiungere la carne tagliata a pezzetti e rosolare il tutto fino a quando la carne risulterà non più acquosa. Quando tutta l'acqua sarà evaporata, versare il vino bianco e lasciarlo evaporare. Unire i pomodori e versare lentamente dell'acqua calda, in modo che ricopra totalmente la carne. Aggiungere un po' di farina diluita nell'olio extravergine d'oliva (o nell'acqua). Salare e pepare quanto basta ed unire le erbe aromatiche. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa due ore.

Con il sugo di gallo (o gallina) si condisce la pasta, perlopiù maccheroni e lasagne.

Nota: Se si preferisce preparare il sugo con della carne di manzo o pecora, al posto del vino bianco usare il vino rosso. In passato *el sugo* veniva preparato con pomodori freschi o essiccati, mentre l'uso di concentrato e passate di pomodoro è invalso in tempi molto più recenti.

EL SUGO

Nella tradizione culinaria di Gallese con *el sugo* (spezzatino di carne in umido) si condividevano due tipi di pasta fresca, ovvero le *lefagne* (tagliatelle) e i *macaroni* (maccheroni).



LA POLENTA

La coltivazione del granoturco, nel Gallesanese, era importante quasi quanto quella dell'orzo e del grano. La sua coltivazione, dalla semina al raccolto, era fatta totalmente a mano, come pure la raccolta delle pannocchie.

Una volta raccolte *le pane* (le pannocchie), *ghe voleva defrascale*, ovvero dovevano esser loro tolte *le foje* (le brattee) e *i cavei* (filamenti), lasciando attorno alla pannocchia soltanto sei brattee. Intrecciate una all'altra, *le pane* si fissavano ad un *gongo de carpo o arbo* (anello di carpino o frassino), che veniva poi agganciato a dei chiodi posti sotto i travi della *cànova o sofita* (cantina o soffitta). Le foglie tenere che rivestivano la pannocchia venivano inserite nelle *besache* (bisacce) per il confezionamento dei *pajoni* (pagliericci). La *besaca* veniva riempita ogni anno con nuove foglie di granoturco.¹

¹ BALBI Maria-MOSCARDA BUDIĆ Maria, *Vocabolario del dialetto di Gallesano d'Istria*, Collana degli Atti, Centro di Ricerche Storiche-Rovigno, Rovigno-Trieste, 2003, p. 31.



POLENTA

Polenta

Ingredienti

500 g di farina di mais (*farina de formentòn*)

1-1,5 l d'acqua (*aqua*)

1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)

8-10 g di sale (*sal*)

Fà boi l'aqua 'n ta 'na tecia. Salà l'aqua. Butà 'n ta l'aqua 'n cuciar de oio bon e la farina de formentòn 'n fià a la volta e misià duto el tempo co' 'n baston de legno. Begna stà tenti che no se faga i gropi. Misià saldo la polenta de fota verso fora per sirca quaranta minuti.

Se la polenta ven masa fisa, ghe vol meteghe 'n fià de aqua calda. La polenta signarò fata quando che la se distaca de la pignata. Meti la polenta calda 'n tal piatto o su 'n tajer de legno e lasà ripofà.

Mettere l'acqua in una pentola e portare ad ebollizione. Aggiungere all'acqua il sale. Versare un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva e la farina di mais un po' alla volta, mescolando con un mestolo. Fare attenzione che non si formino grumi. Continuare a mescolare il tutto con dei movimenti continui dal basso verso l'alto per circa quaranta minuti.

Se la polenta diventa troppo densa, aggiungere un po' d'acqua calda per diluirla. La polenta sarà pronta nel momento in cui inizierà a staccarsi dai bordi della pentola. Versarla nel piatto o su un tagliere di legno e lasciarla riposare per un po'.

Le pannocchie venivano conservate prevalentemente intere, per essere via via *fgranade* (sgranellate) all'occorrenza. Gli *scarnosi* (tutoli) servivano invece come combustibile per il focolare domestico. Il granoturco veniva macinato per l'ottenimento della *farina de formenton* (farina di granoturco), indispensabile per la preparazione della polenta, pietanza immancabile nella gastronomia contadina gallesanese. I chicchi di mais, particolarmente sostanziosi, venivano utilizzati anche per il nutrimento del pollame.

La polenta si preparava *ne' lavefo* (paiolo) *sul fogoler* (focolaio) e accompagnava moltissimi piatti tipici del luogo: a fine cottura, si versava sul *laso* (tagliere in legno o spianatoia) per poi essere affettata, ancora fumante, co' 'l *spago de lin* (spago di lino).





POLENTA E CIOCHE

Polenta e chiocchie

Ingredienti

1 kg di chiocchie terrestri sgusciate e lessate (*ciòche*)
4-5 pomodori maturi (*pomidori fati*)
2 cipolle (*saòle*)
2-3 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)

5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
1 bicchiere di vino bianco (*vin bianco*)
1 mazzetto di prezzemolo (*presemolu*)
1 mazzetto di menta selvatica (*brùfolu*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)

Despoi vè spurgà, netà e lesà le cioche se pol 'nscominsià a prontà el sugo.

Begna meti a disfrijì 'n ta 'na pignata l'oio bon, le saòle tajade fine e l'ajo. Butà 'n tol desfrito pian le cioche lesade e rosolà duto pian sul fogo per diefe minuti. Meti drento i pomidori lavadi e pasadi. Misià e lasà rofolà ancora fin che l'acqua dei pomidori no signarò sconsumada. Butà 'n bicier de vin bianco, 'n maseto de presemolo tajà fin, 'n maseto de brùfolu, meti sal e pèvero. Coverfì le cioche co' l'acqua tiepida e lasà cufinà pian sul fogo per doi ore.

El sugo co' le cioche se magna co' la polenta calda.

Dopo aver accuratamente seguito le indicazioni dello spurgo, della pulitura e lessatura delle chiocchie, procedere alla preparazione del sugo come segue.

Mettere a soffriggere in un tegame l'olio extravergine d'oliva, le cipolle finemente tritate e l'aglio. Aggiungere gradualmente al soffritto le chiocchie lessate e rosolarle a fuoco lento per una decina di minuti. Unire i pomodori maturi, lavati e passati. Mescolare e lasciar rosolare ancora per qualche minuto fino a quando l'acqua dei pomodori sarà evaporata. Versare un bicchiere di vino bianco, mettere un mazzetto di prezzemolo tritato, un mazzetto di menta selvatica, salare e pepare. Coprire il tutto con dell'acqua tiepida e lasciar cuocere a fuoco lento per almeno due ore.

Il sugo di chiocchie verrà servito con della polenta fumante.

COMO NETÀ LE CIOCHE

El spurgo

Co le ven 'ngrumade ghe vol spurgà le cioche. Ghe vol spurgale per tiraghe via grumi de tera e duto el sporco. Ghe vol lasà le cioche 'n ta 'na caseta de legno, 'na galeda o 'n sesto de paja per cinque fornade 'ntreghe e meteghe drento 'n per de foje de sicoria o semola per via che no le mora de fam.

Como netà le cioche

flavasà ben le cioche fota l'aqua de la spina e metele 'n ta 'na scodela granda. Butaghe drento sal grosso e sfregale ben tra le man per via che vaga via i mosi. Meti le cioche 'n tal colin e lavale de novo fota la spina. Ghe vol sfregà co' 'l sal grosso e flavasà le cioche 'n per de volte fin che no se varò tirà via duti i mosi. Cusi nete e lesade se pol 'nscominsià a prontale 'n tel sugo.



Coverfìle ben co' 'na rede o 'na tela a bufi che no le vaga fora e metele 'n tol 'n logo fresco (no fota el sol). Co pasa sto tempo, le cioche fe pronte per jesi netade e lesade; ghe vol stà tenti che el negro del spurgo vegna bianco. Se nol fe bianco ghe vol lasale spurgà 'ncora.

La lesadura e como tirà fora le cioche de la cafeta

Co le cioche jo spurgà, ghe vol lavale ben fota l'aqua che coro e poi ghe vol metele 'n ta 'na pignata granda. Ghe vol fà boi le cioche per mefà ora per la lesadura. Co le cioche signarò cufinade, ghe vol scolale e lasale jasà, despoi ghe vol tirale for de la cafeta con 'n piron o 'n ago de calsa. Poi ghe vol netà la tripa de le cioche che jera 'n ta la cafeta.

TECNICHE DI PULITURA DELLE CHIOCCIOLE

Lo spurgo

Una volta raccolte, le chiocciole devono essere sottoposte all'operazione dello spurgo. Questa tecnica serve ad eliminare dai molluschi i residui di terra ed altre sostanze che potrebbero risultare tossiche per il consumatore.

Per procedere allo spurgo basta lasciare le chiocciole in una cassetta in legno, un mastello o un cesto di vimini per almeno cinque giorni consecutivi, inserendovi qualche foglia di cicoria o della crusca per evitare che muoiano di fame. Coprire bene il recipiente con una

rete o un telo bucherellato in modo che le chioccioline non escano e sistemarle in un luogo fresco (non lasciarle al sole). Passato questo periodo è possibile procedere alle fasi dell'estrazione e della pulizia, solo quando però gli escrementi, da neri, saranno diventati bianchi, altrimenti continuare con lo spurgo.

La lessatura e l'estrazione del mollusco dal guscio

Una volta terminata l'operazione dello spurgo, le chioccioline vanno lavate ripetutamente con acqua corrente e quindi deposte in una casseruola o in una pentola capiente. A questo punto, per la lessatura bisognerà farle bollire per circa trenta minuti. A cottura ultimata, scolare e lasciar raffreddare le chioccioline, dopodiché estrarre, con l'aiuto di una forchetta o di un ferro da calza, i molluschi dai loro gusci. Tolti questi ultimi, bisogna privare i molluschi delle interiora, ovvero l'intestino, situato nella parte interna del guscio.

La pulitura del mollusco

Risciacquare bene le chioccioline con acqua corrente, metterle quindi in una terrina. Ricoprirle con del sale grosso e sfregarle tra loro in modo da eliminare eventuali residui viscidici. Metterle in un colino e sciacquarle sotto abbondante acqua corrente. Questa operazione di sfregatura con il sale e risciacquo, va ripetuta fino a che non verrà eliminato ogni residuo di muco.

Dopo l'ultimo risciacquo le chioccioline, ripulite e lessate, sono pronte per la preparazione della ricetta prescelta.

POLENTA E CIOCHE

Annoverata nell'elenco dei prodotti selvatici, la chiocciola terrestre è certamente uno degli alimenti più antichi della storia.

Amate dai Greci, che per mangiarle inventarono una specie di 'forchetta', furono apprezzate anche dai Romani, popolazione che avviò i primi allevamenti di questi gasteropodi.

Nel celebre *De re coquinaria* di Apicio sono riportate quattro ricette a base di chioccioline, cosa che di per sé

testimonia la popolarità del piatto nell'antica Roma¹. Con l'estensione dell'Impero Romano, pure le sue tradizioni culinarie si diffusero presso le popolazioni sottomesse, compresa quella della degustazione di questi gasteropodi.

Nell'Alto Medioevo gli allevamenti scomparvero, ma il consumo delle chioccioline non cessò. Nel Quattrocento e nel Cinquecento le chioccioline si presentavano soprattutto come cibo popolare, rimanendo tale fino al primo decennio dell'Ottocento.

Nel XVIII secolo si affermava che le lumache venissero consumate dai contadini e preparate in stufati e minestre.

Questa tradizione contadina rispecchia sicuramente la presenza, nella tradizione gastronomica di Gallesano (una comunità rurale e contadina che, in periodi di estrema carestia, doveva arrangiarsi a mangiare ciò che la natura poteva offrire), del piatto denominato *Polenta e cioche*.

A Gallesano tale piatto si preparava esclusivamente durante le giornate tardo-estive: le chioccioline più prelibate erano (e sono ancor oggi) quelle raccolte nei vigneti, nei campi e lungo i sentieri di campagna a fine estate, dopo le prime piogge d'agosto.

Dopo un lento processo di spurgo, pulitura e lessatura, avveniva la preparazione del sugo. Oltre alle chioccioline, il principale ingrediente necessario alla preparazione di questa pietanza particolare era il pomodoro che, maturando proprio in estate, arricchiva il piatto di un sapore tipicamente mediterraneo.

Un altro ingrediente immancabile nella preparazione delle *cioche* era inoltre la menta selvatica, chiamata nel dialetto locale *brùfolà*.

Le *cioche* venivano sempre accompagnate dalla polenta e servite, prevalentemente a pranzo, nei mesi di luglio ed agosto.

¹ Cfr. APICIUS, *De re coquinaria*, in Apicio. *Manuale di gastronomia*, versione di BUZZI Paolo, Istituto Editoriale Italiano, Milano, 1930.





POLENTA E LEVERO

Polenta e lepre

Ingredienti

1 kg di carne di lepre (*carno de lèvero*)
2-3 cipolle (*saòle*)
150-200 g di lardo (*lardo*)
2-3 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)
3 pomodori freschi (*pomidori*) o 400 g di
passata di pomodoro (*pasada de pomidori*)
1.5 l di vino rosso (*vin negro*)

3 chiodi di garofano (*ciodi de garofo*)
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
1 cucchiaino di zucchero (*cuciar de suchero*)
erbe aromatiche (*alloro, rosmarino, salvia*)
(*laòrno, rofmarin e salvia*)
sale e pepe q.b. (*sal e pèvero*)

Lavà la carno de levero e tajala a tochi como che se vol. Meti la carno 'n tocio 'n tel vin negro una noto 'ntrega e meteghe el laòrno, el rofmarin e la salvia. La carno devo jesi ben coverta co' 'l vin.

El forno despoi ghe vol fà josà la carno e prontà el pesto co' el lardo e l'ajo tajà fin. Meti 'n ta 'na tecia l'oio bon, le saòle tajade, el pesto e desfrifì. Co el desfrito signarò bel falo butà drento i tochi de carno de levero e rofolali ben su dute e doi le bande. Salà e 'npeverà duto. Meti i pomidori, el vin negro, 'n cuciar de suchero e i ciodi de garofo. Cufinà la carno voltandola de dute e doi le bande per sirca un'ora fin che el levero no signarò tenero. Magnà la carno de levero calda co' la polenta.

Lavare la carne di lepre e tagliarla a pezzi nelle porzioni desiderate. Far marinare la carne per una notte intera in un litro di vino rosso, alloro, rosmarino e salvia. La

carne deve essere ben ricoperta dal vino.

Il giorno seguente, sgocciolare la carne e preparare un trito di pesto molto fine sminuzzando il lardo e l'aglio. Versare in un tegame l'olio extravergine d'oliva, aggiungervi le cipolle e il pesto e fare il soffritto. Una volta imbondito il soffritto, aggiungere i pezzi di carne di lepre e rosolarli bene su entrambi i lati. Salare e pepare il tutto. Aggiungere la passata di pomodoro, il vino rosso, un cucchiaino di zucchero e dei chiodi di garofano. Cuocere la carne girandola per circa un'ora fino a che la lepre non risulterà essere ben cotta. Preparare la polenta e servirla con la carne di lepre calda.

Nota: La ricetta originale prevedeva l'utilizzo di pomodori essiccati, ingredienti sostituiti in tempi più recenti dalla passata di pomodoro.

EL LEVERO

I boschi e i prati del Gallesanese in passato vantavano molta selvaggina, lepri comprese. I contadini del luogo, anche se non esperti cacciatori, conoscevano bene i posti dove soggiornavano le lepri ed usavano *calà el laso* (porre il laccio) per acchiapparne qualcuna. Le trappole venivano fissate nell'erba alta ai limiti della boscaglia, dove si scorgevano i segni del loro passaggio.





TRIPE DE AGNEL

Trippa di agnello

Ingredienti

1 kg di trippa di agnello (*tripe de agnel*)
4 stinchi di agnello (*gambe de agnel*)
4 cipolle (*saòle*)
1/2 dl di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
150 g di lardo (*lardo*)
2-3 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)
1 bicchiere di vino bianco (*vin bianco*)

2-3 pomodori freschi o 2 dl di passata di pomodoro (*pasada de pomidori*)
1 mazzetto di prezzemolo (*presemolo*)
1 mela (*pomo*)
pane grattugiato q.b. (*pangretà*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)

Netà i budei e la tripa de agnel:

Netà i budei e gretali co' 'l cortelin e flavasali per tre-quattro volte. Gretali co' 'l sal grosso e flavasà fota l'aqua per l'ultima volta. Fà boi i budei. Ghe vol netà la tripa gretendola forto co' 'l cortel. flavasala fota l'aqua più volte. Fà boi la tripa 'n tanta aqua, meteghe sal, 'na saòla, el sèlino e 'na carota. Cufinà duto per circa doi ore. Co jo quafì finì de cufinà, provà se la tripa jè tenera co' 'n piron. Lasà boi fin che la tripa no signarò tenera.

Prontà le tripe de agnel:

Meti 'n ta 'na tecia l'oio bon, la saòla tajada fina e desfrijì duto. Meti el pesto (fato prima con el lardo e l'ajo mastrusà). Co jè pronto el desfrito, butà le tripe lesade e tajade a strichete de quattro-sinque centimetri. Butà 'n bicer de vin bianco. Misià saldo la tripa e

lasala cufinà pian sul fogo per diefe minuti. Meteghe al magnà i pomidori e butà aqua tiepida. Salà e 'mpeverà quanto che basta e meti 'n maseto de presemolo tajà fin. Lasà cufinà pian sul fogo per sirca doi ore. Co le tripe jè quasi pronte (dopo un'ora e meja), butà drento 'n pugno de pangretà e lasà boi pian sul fogo.

Fin che se cufina la tripa, se pol meteghe 'n pomo per via che ghe cioga via l'odor forto de la tripa. El pomo se tira via co el magnà jè pronto. Chi che vol, pol meti invese de 'n pomo 'ntrego, 'n pomo gratà e lasalo cufinà co' le tripe 'ncora per diefe minuti.

Le tripe de agnel invese de prontale como che ven spiegà, se pol fale 'n maniera precisa solo con le gambe de agnel, intravoligandoghe i budei 'ntorno (che ven netadi e lesadi prima). Se pol cufinà 'nsembro le gambe de agnel e le tripe co' anco la suca tajada a metà. La suca de la bescia se meto 'n tala tecia 'nsun per via che no cajo le sorvele. Le tripe de agnel se magna co' la polenta o co' 'l pan.

Pulitura delle budella e della trippa d'agnello:

Pulire le budella sfregandole con un coltellino, quindi sciacquarle per tre-quattro volte. Sfregarle con del sale grosso e risciacquarle per l'ultima volta. Sbollentare il tutto. La trippa va invece ripulita grattandola

Preparazione:

In un tegame versare l'olio d'oliva, soffriggere la cipolla finemente tritata ed aggiungere il pesto (precedentemente sminuzzato e tritato assieme all'aglio). Pronto il soffritto, aggiungervi la trippa



energicamente con un coltello e sciacquandola più volte con dell'acqua. Far bollire la trippa in abbondante acqua, aggiungervi sale, una cipolla, del sedano ed una carota. Lasciar cuocere per circa due ore. Verso fine cottura, provare con una forchetta la consistenza della trippa. Lasciare cuocere sul fuoco fino a che la trippa non sarà tenera.

(precedentemente tagliata a striscioline della lunghezza di quattro-cinque centimetri) e versarvi un bicchiere di vino bianco. Lasciar cucinare la trippa a fuoco lento per una decina di minuti, mescolando in continuazione. Unire alla pietanza la passata di pomodoro e aggiungere dell'acqua tiepida. Salare e pepare quanto basta, quindi aggiungere il trito di un mazzetto di prezzemolo. Lasciar cuocere a fuoco lento

per circa due ore. A cottura quasi ultimata (cioè dopo circa un'ora e mezza), unire una manciata di pane grattugiato e lasciar bollire a fiamma lenta. Durante la cottura si può aggiungere, per “neutralizzare” il sapore “forte” della trippa d'agnello, una mela (che andrà tolta a fine cottura). A piacimento, invece di aggiungere una mela intera, la si può grattugiare e lasciar cuocere assieme alla trippa d'agnello ancora per dieci minuti.

Oltre a preparare la trippa d'agnello nel modo sopra descritto, la si può preparare allo stesso modo assieme agli stinchi di agnello, avvolti nelle budella dell'ovino (precedentemente pulite e lessate). Volendo, assieme agli stinchi si potrà aggiungere anche la testa dell'animale, tagliata a metà in senso longitudinale. Il cranio dell'ovino, contenente le cervella, verrà disposto nel tegame in modo da non far fuoriuscire queste ultime dalle ossa craniche. La trippa di agnello si serve solitamente con la polenta oppure si può consumare con del pane.

Nota: La passata di pomodoro è un arricchimento comparso in tempi più recenti, in origine, si utilizzavano i pomodori freschi o essiccati.

LA TRIPPA DE AGNEL

La gastronomia gallesane, da secoli strettamente legata alla vita religiosa e spirituale della cultura del luogo, rispecchia abitudini e tradizioni radicate in ricorrenze festive risalenti a tempi assai remoti. Nel caso di specie, il consumo di carne d'agnello è tradizionale nel periodo pasquale. Naturalmente, oltre alla pregiata carne dell'ovino si consumavano anche le parti meno nobili dell'animale (ovvero le interiora, le zampe e la testa), poiché nella povera mensa contadina niente andava buttato.

A Pasqua non poteva mancare sulle tavole gallesanesi il brodo di pecora seguito dall'arrosto di agnello (el *rosto de agnel*), non a caso detto *el pasquàl*, piatto preparato con la carne più pregiata dell'ovino. Il lunedì dell'Angelo (*Pasqueta*), invece, si consumavano

immancabilmente la trippa d'agnello e gli involtini con zampette e interiora d'agnello. Le parti meno prelibate dell'ovino riuscivano tuttavia ad assicurare anche a quest'ultima pietanza grande bontà ed equilibrio di sapori.







POLENTA E FIGÀ DE PORCO

Polenta con il fegato di maiale

Ingredienti

300 g di fegato di maiale (<i>figà de porco</i>)	1 dl di vino bianco (<i>vin bianco</i>)
250 g di coratella (<i>coradèla</i>)	sale e pepe q.b. (<i>sal e pèvero</i>)
1 cipolla (<i>saòla</i>)	
1 dl di olio extravergine d'oliva (<i>oio bon</i>)	

Fà la polenta. Lavà el figà de porco e la coradèla e tajà duto a tochetini. Desfriſi 'n ta 'na tecia l'oio bon e la saòla tajada fina. Co sarò pronto el desfrito meteghe el figà de porco e la coradèla tajadi a tocheti e roſolà duto. Meteghe sal e pèvero. Butà un fià de aqua tiepida e el vin bianco e lasà cuſinà pian per sirca venti minuti.

Magnà el figà de porco 'ncora caldo co' la polenta.

Preparare la polenta. Lavare il fegato e la coratella di maiale e tagliarli a pezzetti. Versare in un tegame l'olio d'oliva e la cipolla finemente tritata, e rosolare il tutto. Una volta imbiondito il soffritto, aggiungervi i pezzetti di fegato e coratella e far rosolare. Salare e pepare. Versare nel tegame un po' d'acqua tiepida ed il vino bianco, lasciando infine cuocere il tutto a fuoco lento per circa venti minuti.

Servire il fegato di maiale ancora caldo, accompagnato da polenta.





ROSTO

Arrosto

Ingredienti

1 kg di carne (pollame, manzo, vitello, agnello, pecora) (*carno de galina, manfo, vedèl, agnel, pègora*)
3-4 cucchiaini di strutto (*struto*)
1 cipolla (*saòla*)

2-3 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)
erbe aromatiche (rosmarino, salvia, alloro) (*jerbe: rofmarin, salvia, laòrno*)
2 dl di vino bianco (*vin bianco*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)

Squajà el struto 'n ta 'na tecia. Co' el struto fe caldo meteghe drento la carno tajada a tochi. Meti sal e pèvero fin che basta. Tajà drento una saòla a tochi (o a fete grose), meti l'ajo e le jerbe. Bagnà duto con el vin bianco. Cufinà per circa un'ora e girà ogni tanto la carno. Se la carno ven tropo suta, fin che la se cufina ghe vol meteghe 'n fià de vin.

El rosto se pol magnà co' i capufi garbi o co' le patate roste 'n tecia.

Fare sciogliere lo strutto in un tegame. Unire allo strutto caldo la carne tagliata a pezzi. Salare e pepare quanto basta. Aggiungere la cipolla tagliata a pezzi (o a fette grosse), l'aglio e le erbe aromatiche. Bagnare il tutto con del vino bianco. Cucinare a fuoco lento per circa un'ora voltando ogni tanto la carne. Se la carne risultasse asciutta, durante la cottura bagnarla con un po' di vino.

L'arrosto si serve con crauti o patate arrostate.

EL ROSTO

L'arrosto di carne era considerato una pietanza da destinare esclusivamente ai giorni festivi come la Pasqua, il Natale e la celebrazione delle nozze. L'arrosto di vitello, manzo e gallina era presente nei banchetti nuziali gallesanesi, mentre l'arrosto di agnello si degustava a Pasqua.





CAPUFI GARBI CON LA PORSINA

Crauti con carne di maiale

Ingredienti

1 kg di crauti (*capufi garbi*)

300 g di carne di maiale-pancetta, costole,
braciola (*porsina-panseta, coste, brijfòla*)

3-4 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)

1dl di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)

1 foglia di alloro (*laòrno*)

pepe e sale q.b. (*sale e pèvero*)

Jlavasà i capufi garbi 'n ta l'aqua tiepida. Meti 'n ta 'na pignata l'oio bon, i spighi de ajo tajadi fin e disfriti duto pian sul fogo. Co el desfrito signarò bel jalo butà i capufi garbi, la porsina e rofolà duto. Meti 'n tai capufi aqua, 'na foja de laòrno e lasà boi pian sul fogo. Cufinà per sirca un'ora e meja, fin che l'aqua dei capufi garbi no signarò sconsumada.

I capufi signarò fati co'i ven teneri. I capufi garbi se magna co' 'l pan.

Risciacquare i crauti in acqua tiepida. In un tegame versare l'olio extravergine d'oliva, mettervi gli spicchi d'aglio tagliati in modo sottile e soffriggere a fuoco lento. Una volta imbiondito il soffritto aggiungere i crauti e la carne di maiale, quindi rosolare il tutto. Aggiungere ai crauti dell'acqua, una foglia di alloro e lasciar cuocere a fiamma lenta per circa un'ora e mezza, ovvero fino a che l'acqua di cottura dei crauti non sarà completamente evaporata.

I crauti saranno da ritenere cotti quando risulteranno teneri al palato. Questa pietanza poteva venir consumata da sola, con del pane.

Nota: I crauti, oltre che con la carne di maiale, si preparavano di frequente anche con la carne di pecora.

I CAPUFI GARBI

Nella tradizione culinaria gallesanese i crauti con carne di maiale o pecora, potevano presentarsi come contorno o secondo piatto: nel primo caso i crauti si consumavano accanto agli arrostiti, nel secondo invece, si gustavano semplicemente con il pane.





POLENTA E VERJE

Polenta e cavolo verza

Ingredienti

1 cespo medio-grande di cavolo verza
(*suca de verfa*)
2 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)

4-5 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
(*oio bon*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)

Prontà la polenta. Meti a boi 'n ta 'na pignata granda l'aqua salada. Tirà via dute le foje de la suca de verfa, tajale, lavale e cufinale per diefe minuti.

Scaldà 'n ta 'na tecia l'oio bon e i spighi de ajo. Desfrifi 'n fià. A chi che no ghe pias pol tirà l'aio fora de l'oio. Scolà la verfa e metela 'nsima l'oio caldo. Misià e meteghe sal e pèvero. J'brovò le verfe 'ncora per diefe minuti. Le verfe se magna calde o jase co' la polenta.

Preparare la polenta. Portare ad ebollizione, in una pentola capiente, dell'acqua salata. Togliere tutte le foglie del cespo, tagliarle grossolanamente, lavarle e farle bollire per dieci minuti.

In una casseruola, scaldare l'olio extravergine d'oliva e gli spicchi d'aglio, fino a farli imbiondire. Se non si gradisce l'aglio, si può rimuoverlo dall'olio. Scolare la verza ed unirla all'olio caldo. Mescolare ed aggiustare di sale e pepe. Scottare il cavolo ancora per una decina di minuti. Il cavolo verza si serve caldo o freddo con della polenta.

POLENTA E VERJE

Il piatto di *polenta e verfe* era presente sulle tavole gallesanesi nelle giornate invernali, periodo in cui avviene la raccolta dell'ortaggio. La polenta con cavolo verza stufato, era il tipico desinare dei giorni feriali, ma nei giorni di Vigilia poteva accompagnare anche il baccalà mantecato.





FRITADA CO' I SPARIFI

Frittata con asparagi

Ingredienti

4-5 uova (*ovi*)

200g di asparagi selvatici (*sparifi*
selvadeghi)

1-2 scalogni (*scalògne*)

1-2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

(*oio bon*)

sale e pepe q.b. (*sal e pèvero*)

Lavà i sparifi. Spacà la parto tenera dei sparifi. f'batì i ovi 'n ta 'n altro pignato. Meti 'n ta 'na padela l'oio bon, tajà fin le scalògne e desfri. Meti 'n tel desfrito i sparifi e rofolali per cinque minuti 'n ta la padela. Meteghe sal e pèvero. Butà drento i ovi f'batudi, misià duto co' 'n cuciar de legno per 'n per de minuti fin che la fritada no signarò pronta.

Magnà la fritada co' i sparifi ancora calda co' 'l pan.

Lavare gli asparagi. Mondarli spezzando, dalla punta al fusto, solo le parti tenere. Rompere, in un'altra teglia, le uova e sbatterle. Versare in un tegame l'olio extravergine d'oliva, tritare gli scalogni e farli rosolare. Unire al soffritto gli asparagi e passarli in padella per circa cinque minuti. Salare e pepare. Aggiungere le uova sbattute, mescolare il tutto con un mescolo per un paio di minuti fino a che la frittata non sia pronta.

Servire la frittata con gli asparagi ancora calda e consumarla con del pane.

LA FRITADA CO' I SPARIFI

Con l'arrivo della primavera arrivavano anche i *sparifi* (gli asparagi) e “passato l'inverno, con l'allungarsi delle giornate, le galline ritornavano a deporre le uova. Con gli asparagi che abbondavano nella zona, si facevano gustose frittate o si presentavano lessati e conditi con olio e aceto.”¹

¹ TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallese, rivisitati e ampliati da Piero Tarticchio*, Silvia Editrice, Cologno Monzese, 2001, p. 102.





BACALÀ ‘N BIANCO

Baccalà mantecato

Ingredienti

500 g di stoccafisso (baccalà essiccato) 4 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)
(*bacalà*) sale q.b. (*sal*)
3 dl di olio extravergine d'oliva (*oio bon*) pepe q.b. (*pèvero*)

Bagnà el bacalà per almeno quatro-sinque volte co' l'aqua jasa e batelo co' 'n baston de legno. Meti i tochi de peso 'n amol 'n ta l'aqua tiepida per 'na noto 'ntrega e gambià l'aqua de amol almeno 'na volta.

El forno dopo tirà fora de l'aqua el bacalà e netaghe la pel e i spini. Meti el peso neto a boi 'n ta l'aqua co' 1 dl de lato. El bacalà devo jesi covertò duto co' l'aqua. Cufinalo per un'ora fin che el peso sarò ben cufinà e tenero. Despoi coto ghe vol scolà el peso, sugalo e batelo co' forse co' 'n baston de legno. Meti 'n ta 'na tecia l'ajo e l'oio bon, disfrjì e pian pian butà duto a fil 'n tal bacalà. Misià e j'batì ben co' forse fin che no ven 'n paston fiso e lustro co' qualco toco de bacalà 'ntrego. Meti sal e pèvero. Servi el bacalà co' la polenta e 'n fià de oio bon.

Bagnare lo stoccafisso per almeno quattro-cinque volte con dell'acqua fredda e batterlo con un mattarello. Mettere i pezzi di pesce in ammollo in acqua tiepida per una notte intera, cambiando l'acqua dell'ammollo almeno una volta.

Il giorno seguente rimuovere dall'acqua il baccalà privandolo della pelle e delle lisce. Dopo aver spolpato il pesce, metterlo a bollire in acqua aggiungendo 1dl di latte. Fare attenzione che lo stoccafisso sia coperto completamente dall'acqua. Cuocere un'ora circa fino a quando il pesce sarà ben cotto e tenero. A cottura ultimata scolare il pesce, asciugarlo e batterlo energicamente con un mestolo. In un tegame a parte soffriggere l'aglio e l'olio extravergine d'oliva; aggiungere il composto bollente a filo nel pesce. Sbattere energicamente l'impasto fino a che non si otterrà una crema compatta, omogenea e di aspetto lucido, con ancora qualche pezzo intero di pesce. Aggiustare di sale e pepe. Servire il baccalà con della polenta aggiungendo un filo d'olio extravergine d'oliva.



EL BACALÀ

Lo stoccafisso, pesce bianco essiccato originario dei Paesi Baltici, fa la sua comparsa in Istria quando la penisola è soggetta al dominio della Serenissima.

La cucina veneta era particolarmente fantasiosa e varia, anche perché usava alimenti provenienti da ogni parte del mondo. Questo non stupisce se consideriamo che all'epoca Venezia era uno Stato con una poderosa flotta navale e con rapporti commerciali instaurati con quasi tutto il mondo, dall'Europa settentrionale fino all'estremo Oriente. Grazie a tali collegamenti commerciali, sulle tavole venete si potevano gustare sia il baccalà, proveniente dai Paesi Baltici, sia anche rarissimi condimenti asiatici. Naturalmente, lo stesso discorso valeva anche nel senso opposto:



BACALÀ ‘N SUGO

Baccalà in umido

Ingredienti

500 g di stoccafisso (*bacalà*)
1dl di olio extravergine d'oliva (*oio bon*)
40 g di patate (*patate*)
3 spicchi d'aglio (*spighi de ajo*)

2 pomodori (*pomidori*) o 2 cucchiari di passata di pomodoro (*pasada de pomidori*)
sale q.b. (*sal*)
pepe q.b. (*pèvero*)

Bagnà el bacalà per almeno quatro-sinque volte co' l'aqua jasa e batelo co' 'n baston de legno. Meti i tochi de peso 'n amol 'n ta l'aqua tiepida per 'na noto 'ntrega e gambià l'aqua de amol almeno 'na volta.

El forno dopo tirà fora de l'aqua el bacalà e netaghe la pel e i spini. Meti el peso neto a boi 'n ta l'aqua co' 1 dl de lato. El bacalà devo jesi coverto duto con l'aqua. Cufinalo per un'ora fin che el peso sarò ben cufinà e tenero. Sugà e scolà el bacalà. Meti 'n ta 'na tecia 1 dl de oio bon, i spighi de ajo, la patate tajade a tochi, el peso, i pomidori e disfrij duto 'nsembro. Meti sal e pèvero quanto che basta. Coverfì el magnà co' l' aqua tiepida. Lasà cufinà pian sul fogo per doi ore sirca. Servi el bacalà 'n sugo co' la polenta o magnà co' 'l pan.

Bagnare lo stoccafisso per almeno quattro-cinque volte con dell'acqua fredda e batterlo con un mattarello. Mettere i pezzi di pesce in ammollo in acqua tiepida

per una notte intera, cambiando l'acqua dell'ammollo almeno una volta.

Il giorno successivo, togliere il baccalà dall'acqua privandolo della pelle e delle lisce. Dopo aver spolato il pesce, metterlo a bollire in acqua aggiungendo 1dl di latte. Fare attenzione che lo stoccafisso sia completamente coperto dall'acqua. Cuocere per circa un'ora fino a quando il pesce sarà ben cotto e tenero. Scolare ed asciugare lo stoccafisso. In un tegame versare 1dl di olio extravergine d'oliva, unirvi gli spicchi d'aglio, le patate a tocchetti, il pesce, la passata di pomodoro e soffriggere il tutto. Salare e pepare quanto basta. Aggiungere alla pietanza dell'acqua tiepida, coprendo il tutto. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa due ore. Servire il baccalà in umido con della polenta o consumarlo con del pane.

Nota: La ricetta originale prevedeva l'utilizzo di pomodori freschi o essiccati dipendentemente dalla stagione in cui si preparava la pietanza.

le cittadine allora situate sulla costa occidentale istriana (Capodistria, Parenzo e Pola) vennero, tramite Venezia, in contatto con numerose pietanze nuove, tra cui ad esempio il baccalà, ed impararono anche ad usare condimenti e spezie di cui, fino a quel momento, ignoravano l'esistenza: il pepe, la cannella, il coriandolo, il cumino, la noce moscata, i chiodi di garofano.¹

Tali contatti gastronomici toccarono da vicino anche Gallesano, facendo diventare il baccalà una pietanza usuale sulle tavole del luogo. Preparato esclusivamente mantecato o in umido, la prima variante veniva preparata durante tutte le Vigilie, nonché al travaso del vino, mentre *el bacalà* 'n sugo era un desinare abituale nei giorni feriali.

¹ Cf. <http://www.istria-gourmet.com/it/istra/gastronomia-istriana> (pagina consultata il 03/08/2015; il testo è stato lievemente modificato ed adattato).



EL PAN

Il pane è uno dei prodotti più importanti nella tradizione culinaria di Gallesano. Ogni famiglia, dopo la mietitura e la macinatura dell'orzo, del grano e del granoturco, produceva la propria farina, destinata alla preparazione del pane, della pasta, dei dolci e della polenta. In passato, quando non esisteva ancora il mulino del paese, si macinava l'orzo e il grano con *el ferno* (mulino casalingo a mano) o con *la mola* (macina trainata da animali da lavoro). I cereali che si coltivavano maggiormente nei campi di Gallesano erano l'orzo, la segale, il granoturco ed il grano. Le coltivazioni di grano, meno estese rispetto a quelle d'orzo, segale e granoturco, hanno iniziato ad abbondare in questo territorio appena nel secondo decennio del XX secolo; il pane si preparava quindi prevalentemente con farina d'orzo e di granoturco. L'orzo serviva inoltre ad ottenere *el caffè de orfo* (caffè d'orzo) e alla preparazione de *el far* (minestra di farro).



PAN

Pane

Ingredienti

1 kg di farina (*farina*)
25 g di lievito di birra (*fesa*)
2 cucchiaini di zucchero (*suchero*)

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
(o strutto) (*oio bon o struto*)
10 g di sale (*sal*)
 $\frac{1}{2}$ l d'acqua (*aqua*)

Jmigolà 'n ta 'na scodela la fesa co' 'n fià de aqua tiepida, 'n cuciar de farina e 'l suchero. Lasà levà jota 'na strasa per almeno quattro ore. Butà el leva 'n ta la farina tamifada a fontana su' laso e meti 'n fià de aqua. Misià el paston e meteghe el sal e l'oio (o el struto). Lavorà per ben la pasta fin che no ven 'n paston dur che se distaca de 'l laso. Fà co' 'l paston 'na bala e lasà levà per un'ora fin che el paston creso el dopio. Lavorà de novo el paston e tajàlo in doi parto: fà de ogni parto 'n filonsin. Coverfì i filoni de pan e lasàli levà de novo per mefà ora o quaranta minuti. Quando che el pan se levà el dopio ghe vol faghe 'n tajo longo fora co' la lama de 'n cortel. Meti 'n forno a rosti per un'ora a 180 gradi.

Sminuzzare in una ciotola il lievito di birra con dell'acqua tiepida, un cucchiaino di farina e lo zucchero. Lasciar lievitare sotto un panno per almeno quattro ore. Aggiungere il lievito alla farina setacciata a fontana sulla spianatoia e aggiungere un po' d'acqua. Lavorare l'impasto unendo il sale e l'olio (o lo strutto). Lavorare bene fino ad ottenere un impasto compatto. Riunire la pasta a pagnotta e lasciarla lievitare per un'ora fino a che l'impasto sarà raddoppiato di volume. Lavorare nuovamente l'impasto suddividendolo in due parti: modellare ogni parte fino ad ottenere un filone lungo. Coprire i filoni di pane e lasciarli lievitare nuovamente da mezz'ora a tre quarti d'ora. A volume raddoppiato, incidere trasversalmente con la lama di un coltello affilato. Infornare per un'ora alla temperatura di 180 gradi.

Il pane si preparava due o tre volte alla settimana secondo il fabbisogno familiare: le donne amalgamavano l'impasto di primo mattino o verso sera, sistemando sui *lasi* (spianatoie) *le struse de pan* (filoni di pane) che si cuocevano poi nei forni del paese. Fino al primo ventennio del XX secolo il pane bianco, fatto con farina di frumento, era tipico solo delle domeniche e dei giorni festivi. Gallese vantava il possesso di tre forni in cui i paesani potevano cuocere il pane, collocati in diversi *rioni* (zone) del contado. Si trattava del *forno 'n Toro dei Paronsini*, di quello *'n Lumel dei fanoledi e del forno Oltra 'l Torcio dei Pignaloti*.¹ Questi erano i forni a servizio degli abitanti del luogo, i quali, pagando una modestissima somma, potevano cuocere il pane necessario al fabbisogno settimanale. Oltre ai forni "pubblici" citati, ne esistevano poi degli altri di proprietà di singole famiglie.

¹ Zone e soprannomi gallese: Paronsini (fam. Deghenghi), fanoledi (fam. Capolicchio), Pignaloti (fam. Pianella)



I BUSOLÀDI

I *busolàdi*, dolci a forma di ciambella che presentavano un impasto simile a quello delle pinze, ma meno aromatizzato, erano destinati ai festeggiamenti nuziali e alla ricorrenza della Pasqua. Di origine veneziana (*bussolai*), questo dolciume, oltre ad auspicare fortuna agli sposi, che tradizionalmente li gettavano dal balcone della camera nuziale, assolvevano alla funzione dell'odierna bomboniera: a festeggiamenti ultimati, infatti, i novelli sposi regalavano ad ogni ospite un *busolà* in segno di gratitudine per aver partecipato al loro matrimonio.

A Pasqua, invece, i *busolàdi* (senza uovo sodo nel mezzo) venivano regalati ai bambini, mentre alle ragazzine si donavano *le pupe co' l'ovo*.



BUSOLÀDI

Ciambelle

Ingredienti

1 kg di farina (*farina*)
200 g di lievito di birra (*fesa*)
250 g di zucchero (*suchero*)
250g di burro o strutto (*butiro o struto*)
3-4 uova (*ovi*)

2 dl di latte tiepido (*lato tiepido*)
2 bustine di zucchero vanigliato (*suchero vaniglià*)
1 bicchierino di grappa (*aquavita*)
un pizzico di sale (*sal*)

Jmìgolà 'n ta 'na pignata la fesa co' 'l lato tiepido e meteghe 'n cuciar de farina fin che ven 'na pastela liquida. Lasà levà per 'na noto 'ntrega 'n ta 'n logo tiepido. Meti la farina su' laso, meteghe drento el levà, butà le onbole dei ovi (de banda fà la nio co' i bianchi de l'ovo), el suchero, el butiro squaià, el suchero vaniglià e l'aquavita. Impastà ben duto e meti 'n fià de sal. Se el paston je tropo dur, se meto la nio. Lasà levà el paston 'n ta 'n logo tiepido per duta 'na noto fin che nol sarò vignù el dopio de quel che el jera. Quando che el je levà, co' 'l paston se fà 'n bigolo longo: se taja 'n per de tochi longhi de sirca diefe sentimetri e se taca la fine dei bigoli.

Lasà riposà i busolàdi doi ore che i se leva. Prima de meteli 'n forno meteghe fora 'n ovo jbatù che i vegna lustri. Rosti i dolsi 'n tal forno per quaranta minuti a 200 gradi.

Con il latte tiepido, disciogliere in un teglia (o pentola) il lievito e aggiungere una cucchiata di farina, tanto da ottenere una pastella di scarsa consistenza. Lasciar lievitare per una notte intera in luogo tiepido. Disporre la farina a fontana su una spianatoia, versare la pastella lievitata (*el levà*), aggiungere i tuorli d'uovo

(a parte montare a neve gli albumi), lo zucchero, il burro temperato, lo zucchero vanigliato e la grappa. Impastare bene il composto e aggiungere un pizzico di sale. Se il composto risultasse essere troppo compatto, aggiungere le chiare montate a neve. Lasciare l'impasto a lievitare in luogo tiepido anche per una notte intera, fino a che non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale. A lievitazione ultimata, formare con l'impasto un lungo rotolo; ricavarne dei pezzi lunghi circa dieci centimetri ed unirne le estremità, ottenendo delle ciambelle.

Lasciar riposare le ciambelle per due ore in modo da ultimarne la lievitazione. Prima di infornare i busolàdi, ungerli con un uovo sbattuto per ottenere a fine cottura l'effetto lucido. Cuocere i dolci in forno a 200 °C per circa quaranta minuti.

Nota: In passato i *busolàdi* venivano preparati con farina di frumento, lievito madre, zucchero, uova e strutto. Il burro e gli ingredienti aromatizzanti, come lo zucchero vanigliato, sono comparsi nella ricetta in tempi molto più recenti. Al posto della grappa, si può insaporire ulteriormente l'impasto con un bicchierino di rum ed aggiungendovi buccia di limone grattugiata.





PANDÒLSO

Pandolce

Ingredienti

1 kg di farina (*farina*)

120 g di burro (*butiro*)

35 g di lievito di birra (*fesa*)

150 g di zucchero (*suchero*)

5 dl di latte (*lato*)

1 zucchero vanigliato (*suchero vaniglià*)

1 bicchierino di grappa (*aquavita*)

10 g di sale (*sal*)

Begna fà squaià la fesa ‘n tal lato tiepido e ghe vol meteghe ‘n pugno de farina. Lasà levà per ‘n per de ore. Meti la farina a fontana, butà drento el levà, el suchero, el butiro tiepido, el suchero vaniglià e l’aquavita. Ghe vol poi lavorà ben el paston, meteghe el sal e ‘mpastà per diefe minuti fin che no ven ‘n paston liso e dur. Se el paston ven troppo dur, ghe vol meteghe ‘n fià de lato. Fà ‘n paneto e lasà levà fota ‘na strasa per doi ore fin che el paston creso el dopio.

Quando che el paston fè levà, begna lavoralo de novo e fà le struse o i filonsini de pan. Lasà ripofà i filonsini per un’ora pe’ fali levà. Prima de meteli ‘n tal forno, ghe vol onfeli co’ ‘n ovo f’batù per via che i vegna lustrì. Meti ‘n forno a 200 gradi per sirca quaranta minuti.

Sciogliere il lievito nel latte tiepido e unirvi un pugno di farina. Lasciare lievitare per un paio d’ore. Versare la farina a fontana, aggiungere l’impasto di lievito, lo zucchero, il burro temperato, lo zucchero vanigliato

e la grappa. Lavorare la pasta, aggiungere il sale ed impastare per dieci minuti fino ad ottenere un impasto liscio e compatto. Se l’impasto risultasse essere troppo duro, aggiungere un po’ di latte. Formare una palla e lasciare lievitare sotto un panno per due ore fino a quando il volume non sarà raddoppiato.

A lievitazione ultimata, riprendere l’impasto e modellarlo dandogli una forma a filoncino di pane. Lasciar riposare i filoncini un’ora per farli lievitare. Prima di infornarli, spennellarli con un uovo sbattuto per ottenere a fine cottura l’effetto lucido. Infornare a 200 gradi per circa quaranta minuti.

Nota: Il pandolce nella ricetta originale veniva preparato senza l’aggiunta del burro e dello zucchero vanigliato, ingrediente aromatizzante comparso in tempi assai recenti. Al posto della grappa, si può insaporire l’impasto con un bicchierino di rum ed aggiungere la buccia grattugiata di un limone.

EL PANDÒLSO

Questo dolce, accanto ai *busolàdi* e alle *fugàse*, si infornava esclusivamente per le festività nuziali. Il pandolce presentava la forma di filoncino per essere affettato più facilmente e veniva offerto agli invitati alle nozze insieme ad una tazza di *cafè bon* (caffè nero).





FUGÀSE

Focacce (Pinze)

Ingredienti

1 kg di farina (*farina*)
200 g di lievito di birra (*fesa*)
250 g di zucchero (*suchero*)
250g di burro o strutto (*butiro o struto*)
3-4 uova (*ovi*)
2 dl di latte tiepido (*lato*)
2 bustine di zucchero vanigliato (*suchero*

vaniglià)

1 limone (buccia grattugiata) (*scorsa gratada de limon*)
1 arancia (buccia grattugiata) (*scorsa gratada de naranso*)
150 g di uvetta (*uveta*)
1 bicchierino di grappa (*aquavita*)
un pizzico di sale (*sal*)

Fà squaià 'n ta 'na tecia (o pignata) la fesa co' 'l lato tiepido e meteghe drento 'na cuciarada de farina, cusì che se faga 'na pastela poco fisa. Lasà levà per 'na noto ntrega 'n ta 'n logo tiepido. Meti su' laso la farina a fontana, butaghe drento el levà, le ombole dei ovi (f'batì de banda i bianchi e fà la nio), el suchero, el butiro temperà, i sucheri vanigliati, la scorsa gratada del limon, del naranso e l'uveta (prima ghe vol metela 'n amol con 'n fià de aquavita). Impastà duto 'nsembro e meti 'n fià de sal. Se el paston ven masa dur, ghe vol meteghe la nio dei bianchi dei ovi. Lasà levà el paston 'n ta 'n logo tiepido 'na noto 'ntrega, fin che nol creso el dopio.

Co el paston fè levà, ghe vol 'npastalo e fà dei paneti e lasà ripofà per sirca doi-tre ore. Co i paneti signarò levadi, faghe f'ora 'na crofè co' 'n cortelin. Lustrà le fugàse co' 'n ovo f'batù per via che le vegna lustre. Meti 'n forno a 200 °C per un'ora.

Sciogliere in una teglia (o pentola) il lievito di birra con il latte tiepido ed unirvi una cucchiata di farina, tanto da ottenere una pastella di scarsa consistenza. Lasciar lievitare per una notte intera in luogo tiepido. Disporre la farina a fontana su una spianatoia, versarvi il lievito, aggiungere i tuorli d'uovo (a parte,

montare a neve le chiare d'uovo), lo zucchero, il burro temperato, lo zucchero vanigliato, la buccia grattugiata del limone, dell'arancia e l'uvetta (precedentemente lasciata in ammollo con un po' di grappa). Impastare bene il composto ed aggiungervi un pizzico di sale. Se il composto risultasse essere troppo compatto, aggiungere le chiare montate a neve. Lasciare l'impasto a lievitare in ambiente tiepido anche per una notte intera, finché non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale.

Ad impasto lievitato, formare delle pagnotte e lasciarle riposare per circa due o tre ore. Lievitare le pagnotte, praticarvi con un coltellino un'incisione a croce. Spennellare la parte superiore delle pinze con un uovo sbattuto per ottenere un effetto lucido. Infornare per un'ora a 200 gradi.

Nota: La ricetta originale presentava un impasto a base di farina, lievito madre, zucchero, uova, strutto, latte e grappa. Tutti gli altri ingredienti, come lo zucchero vanigliato, il burro, gli aromi di agrumi e l'uvetta sono arricchimenti comparsi in tempi più recenti, con il determinarsi della loro disponibilità. Per aromatizzare ulteriormente il dolce, al posto della grappa si può usare il rum.



LE PUPE E LE FUGÀSE

Le *fugàse*, conosciute in tutta l'Istria ed il Friuli-Venezia Giulia anche come *pinze*, erano i dolci tipici della ricorrenza pasquale. Queste pagnotte erano una sorta di pandolce fatto con farina di frumento, uova, zucchero e aromi naturali.

Le *pupe* venivano preparate con lo stesso impasto delle *fugàse*, ma la loro forma era diversa: ricordavano appunto una *pupa* (cioè una 'bambola') ed erano il tipico dono di Pasqua per le bambine.

In origine, l'impasto delle *fugàse*, delle *pupe* e dei *busolàdi* era il medesimo; cambiava soltanto la modellatura nella forma dei dolci. In tempi moderni, con l'incremento del commercio, molti ingredienti un tempo sconosciuti hanno fatto la loro comparsa sul territorio istriano; ingredienti aromatizzanti, come zucchero vanigliato, arance, limoni e uva sultanina hanno iniziato ad arricchire l'impasto delle *fugàse*, lasciando quello delle *pupe* e dei *busolàdi* meno elaborato.

Un tipo di *fugàsa* veniva preparata in occasione dei festeggiamenti nuziali, ma si trattava di una focaccia meno elaborata nell'impasto e simile al pandolce.



PUPE

Treccia di pandolce

Ingredienti

1 kg di farina (*farina*)
200 g di lievito di birra (*fesa*)
250 g di zucchero (*suchero*)
250g di burro o strutto (*butiro o struto*)
3-4 uova (*ovi*)
2 dl di latte tiepido (*lato*)
2 bustine di zucchero vanigliato (*bustine*

de suchero vaniglià)
1 limone (buccia grattugiata) (*scorsa gratada de limon*)
1 arancia (buccia grattugiata) (*scorsa gratada de naranso*)
1 bicchierino grappa (*aquavita*)
un pizzico di sale (*sal*)

Fà squaià 'n ta tecia (o pignata) la fesa co' 'l lato tiepido e meteghe drento 'na cuciarada de farina, cusì che se faga 'na pastela poco fisa. Lasà levà per 'na noto ntrega 'n ta 'n logo tiepido. Meti su' laso la farina a fontana, butaghe drento el levà, le ombole dei ovi (fati a parto i bianchi e fà la nio), el suchero, el butiro temperà, i sucheri vanigliati, la scorsa gratada del limon e del naranso. Impastà duto e meti 'n fià de sal. Se el paston ven masa dur, ghe vol meteghe la nio dei bianchi dei ovi. Lasà levà el paston 'n logo tiepido 'na noto ntrega, fin che nol creso el dopio. Co el paston se levà ciò tre tochi e flongali per fà i bigoli: meteli 'nsembro de 'na parto e fà co' i bigoli la dresa. Serà el dolso jota la dresa. Ghe vol lavorà la parto de fora de la dresa cusì: le parto de banda del dolso le se meto tacà e se strosa el paston cusì che el vegna 'n fià tondo. Begna meteghe 'n mefo 'n ovo crudo e co' doi striche de paston fà una crofe che tignarò l'ovo. Meteghe su la pupa 'n bianco de ovo fatù e meti in forno per 180 gradi per un'ora. Le pupe le se podeva fà anco sina uveta.

Con il latte tiepido, sciogliere in una teglia (o pentola) il lievito ed aggiungervi una cucchiata di farina, tanto da ottenere una pastella di scarsa consistenza. Lasciar lievitare per una notte intera in ambiente tiepido. Disporre la farina a fontana su una spianatoia, versarvi la pastella lievitata (*el levà*), aggiungere i tuorli d'uovo (a parte, montare a neve le chiare d'uovo),

lo zucchero, il burro temperato, lo zucchero vanigliato, la buccia grattugiata del limone e dell'arancia, ed infine l'uvetta (precedentemente lasciata in ammollo con un po' di rum ed acquavite). Impastare bene il composto ed aggiungervi un pizzico di sale. Se il composto risultasse essere troppo compatto, aggiungere le chiare montate a neve. Lasciare l'impasto a lievitare in ambiente tiepido anche per una notte intera, fino a che non avrà raggiunto il doppio del volume iniziale.

A lievitazione ultimata, prelevare dall'impasto tre pezzetti ed allungarli fino a formare i cosiddetti *bigoli*; fissarli da un lato e poi intrecciare i cordoni tra loro fino ad ottenere una treccia. Porre la chiusura della treccia sotto al dolce. La cima della treccia va lavorata nel modo seguente: le parti laterali del dolce vanno avvicinate e schiacciate in modo da arrotondare l'impasto. Porre al centro un uovo crudo e con due strisce formare una croce in modo da fissare l'uovo. Spennellare la pupa con una chiara d'uovo e mettere a cuocere in forno a 180 gradi per circa un'ora.

Le *pupe* potevano essere preparate anche senza l'uvetta.

Nota: In tempi antichi *le pupe* presentavano lo stesso impasto semplice delle *fugàse*, privo di burro, uvetta e ingredienti aromatizzanti. Oggi, per arricchire il sapore del dolce, al posto della grappa si può usare il rum.



LE FRITOLE

Le fritole, dolce tipico della tradizione gastronomica di Gallesano, è considerato da secoli il dolce per eccellenza del periodo natalizio e dell'Epifania. L'origine delle *fritole*, nel territorio gallesanese, si collega alla tradizione veneziana di questi territori, essendo state per secoli il dolce nazionale della Serenissima Repubblica di Venezia. Il dolce si gusta tutt'oggi non solo a Venezia, ma in tutto il territorio veneto e friulano. La frittella veniva prodotta esclusivamente dai "*fritoleri*", i quali, quasi a sottolineare questa loro ufficialità, nel Seicento si costituirono in un'associazione, composta da settanta membri, con la possibilità per ciascuno di essi di esercitare in esclusiva l'attività nella propria area. Questa corporazione rimase attiva fino alla caduta della Repubblica lagunare. La nobile arte dei *fritoleri* veneziani scomparve definitivamente dalle calli veneziane solo alla fine dell'Ottocento.¹

¹ Cfr. <http://www.venezia.net/dolci-del-carnevale-frittelle-galani.html> e <http://venezia.myblog.it/tag/fritoleri/> (pagine consultate il 21/04/2015)



FRÌTOLE

Frittelle

Ingredienti

1 kg di farina (<i>farina</i>)	latte q.b. (<i>lato</i>)
300 g di zucchero (<i>suchero</i>)	1 bicchierino di grappa (<i>aquavita</i>)
4 uova (<i>ovi</i>)	10 g di uvetta (<i>uveta</i>)
60 g di lievito di birra (<i>fesa</i>)	olio di semi o strutto per la frittura (<i>oio de semi o struto</i>)
1 bustina di zucchero vanigliato (<i>suchero vaniglià</i>)	un pizzico di sale (<i>sal</i>)
burro (<i>butiro</i>)	zucchero a velo q.b. (<i>suchero fin</i>)

Fà squaià la fesa ‘n ta ‘n pignatin co’ tre cuciar de lato tiepido e lasà levà. Lavà l’uveta e metela ‘n amol ‘n ta l’aqua tiepida. Misià a parto i ovi, el suchero, l’aquavita e el suchero vaniglià. Meti a fontana la farina, butà ‘n fià de sal, meti quel che se jo fbatù prima de banda e meti pian el levà. Misià ben co’ le man e meti drento el lato tiepido fin che no ven fora ‘na pastela fisa. Butà l’uveta scolada e forbida. Misià de novo. Quando che el paston signarò sina gropi ghe vol falo ripofà fota ‘na strasa pe’ un’ora fin che nol sarò ben levà.

Scaldà ‘n ta ‘na pignata granda l’oio o el struto pe’ frifì le fritole. Quando che l’oio fe ben caldo, ghe vol fà caji ‘n per de cuciarade de pastela ‘n ta l’oio. Frifì le fritole per cinque minuti sirca, fin che no le signarò bele fale de dute e doi le bande. Fin che le se frifò, ghe vol girale co’ doi pironi. Quando che le fe ben frite, begna cavale fora co’ ‘na spumarola e fale ben scolà. ‘Nsucherà col suchero fin co’ le fe ‘ncora tiepide.

In un tegamino, sbriciolare il lievito di birra con tre cucchiari di latte tiepido e lasciar lievitare. Sciacquare l’uvetta e farla ammolare in acqua tiepida. Separatamente mescolare le uova, lo zucchero, la grappa e lo zucchero vanigliato. Disporre a fontana la farina, mettere un pizzico di sale, incorporare il composto liquido ed aggiungere delicatamente il

lievitato. Amalgamare gli ingredienti aggiungendo tanto latte tiepido da ottenere una pastella densa. Inserire l’uvetta scolata ed asciugata. Quando tutti gli ingredienti saranno ben legati e senza grumi, coprire il tutto con un canovaccio e lasciar riposare la pastella per un’ora a temperatura ambiente, fino a quando sarà ben lievitata. Scaldare in una padella o pentola per fritti abbondante olio di semi o strutto. Quando l’olio (o lo strutto) sarà ben caldo, farvi cadere il composto a cucchiariate, poco per volta. Friggere le fritole per cinque minuti circa, fino a quando non avranno raggiunto una doratura uniforme su entrambi i lati. Durante la frittura girare le fritole aiutandosi con due forchette.

A frittura ultimata, toglierle dall’olio con una schiumarola e scolarle bene. Ancora tiepide, spolverizzare le fritole con dello zucchero a velo.

Nota: Secondo la ricetta originaria, quando non erano reperibili molti degli ingredienti sopracitati, le fritole si preparavano solo con farina, uova, lievito madre, latte, grappa e sale. La frittura si effettuava con strutto di maiale. Per aromatizzare ulteriormente il dolce si possono aggiungere all’impasto, al posto della grappa, del rum e la buccia grattugiata di un limone.



I GRÒSTOLI

La tradizione culinaria del Gallesanese prevedeva che i *gròstoli* venissero preparati due volte nell'arco dell'anno, a Carnevale e a Capodanno. Durante le festività del Carnevale era solito preparare dolcetti veloci, friabili e poco costosi da poter offrire alle maschere pellegrinanti di casa in casa. Alle maschere, che riservavano alle famiglie simpatici scherzi, per tradizione venivano offerti uova, crostoli o mandorle.

L'origine di questo dolce, riconducibile anch'esso all'epoca del dominio veneziano sul territorio istriano, sembra però essere legata all'Impero Romano. Questa popolazione preparava, infatti, un dolce simile ai *crostoli* e ai *galani*, preparato con l'impasto della lasagna e fritti nel grasso di maiale ed inzuccherati.¹

¹ Cfr. <http://www.venezia.net/dolci-del-carnevale-frittelle-galani.html> e <http://venezia.myblog.it/tag/fritoleri/> (pagine consultate il 21/04/2015)



GRÒSTOLI

Crostoli

Ingredienti

1 kg di farina (*farina*)

4 uova (*ovi*)

250 g di zucchero (*suchero*)

250 g di burro o strutto (*butiro o struto*)

2 limoni grattugiati (*scorsa de limoni gratadi*)

2 bustine di zucchero vanigliato (*sucheri vanigliati*)

1 bustina di polvere lievitante (*lievito 'n polvero*)

1 bicchierino di grappa o vino bianco (*aquavita o vin bianco*)

un pizzico di sale (*sal*)

olio di semi o strutto per la frittura q.b.

(*oio de semi o struto per frifi*)

zucchero a velo (*suchero fin*)

Ghe vol f'batì 'n ta 'n pignato i ovi, el suchero, i sucheri vanigliati e l'aquavita. Squaià el butiro (o el struto) 'n tal pignatin. Meti la farina a fontana su' laso, e meteghe drento la bustina de lievito, i ovi fa f'batudi prima con el suchero, el butiro squaià, la scorsa dei limoni gratada un fià de sal e impastà duto 'nsempo. Begna lavorà el paston fin che nol ven dur e poi ghe vol lasalo riposà f'ota 'na strasa per mefa ora.

Dopo che el paston jo riposà, co' la cana de le lefagne ghe vol fà 'na sfoja de pochi milimetri. Tajà el paston dela sfoja a striche e 'ngropale a fioco. Ghe vol frifi i gròstoli 'n ta tanto oio de semi o struto caldo. I fe fritti co i torna de fora e i jo un bel color falo. Tirà fora i gròstoli con 'na spumarola, scolali de l'oio e meteli 'n ta 'n piato co' fota carta de cu'fina per via che la supa l'oio.

Co i gròstoli signarò jasi, 'nsucherà co' 'l suchero fin.

Sbattere in un tegamino le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e la grappa. Fondere il burro in un pentolino. Versare la farina a fontana su una spianatoia, aggiungervi la polvere lievitante, le uova (precedentemente lavorate con lo zucchero), il burro

fuso, la buccia grattugiata dei limoni, un pizzico di sale e impastare bene il tutto. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta compatta e lasciarla riposare per un'ora sotto un canovaccio.

A riposo ultimato, stendere l'impasto con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia di pochi millimetri di spessore. Ricavare delle strisce e annodarle a "fiocco". Friggere i gròstoli in abbondante olio di semi (o strutto) fino a che diventano dorati e riemergono in superficie. Prelevarli con una schiumarola, farli sgocciolare e sistamarli su un piatto con della carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Una volta raffreddati, spolverare i gròstoli con dello zucchero a velo e servire.

Nota: Ingredienti come lo zucchero vanigliato, il burro, la buccia di limone grattugiata, la polvere lievitante e lo zucchero a velo non erano presenti nella ricetta originaria, ma sono stati inseriti in tempi più recenti per aromatizzare e rendere i gròstoli più gustosi e friabili. In origine i gròstoli venivano fritti nello strutto di maiale.





PIATTI TIPICI, RICORRENZE E USANZE DI GALLESANO

Gallesano vanta fin dai tempi più antichi una vasta gamma di piante ed animali (tanto domestici che selvatici) usati come ingredienti nella realizzazione di piatti semplici e genuini, che hanno trovato posto in passato in una realtà completamente contadina.

Qui di seguito si ripropongono le peculiarità gastronomiche delle ricorrenze più importanti del luogo, come pure i piatti tipici dei giorni feriali.

I PASTI DEI GIORNI FERIALI E DEL SABATO

Durante i giorni feriali della settimana gli abitanti del Gallesanese erano soliti consumare cinque pasti: la colazione, la merenda, il companatico, il pranzo e la cena.

La prima colazione consisteva nel consumare *el cafè con le sope*, ovvero caffè d'orzo allungato con del latte, nel quale si inzuppava del pane raffermo. Il tutto poteva venire addolcito con un cucchiaino di zucchero. Chi non poteva permettersi neppure il caffè d'orzo, di primo mattino mangiava gli *fgrobi*, una polentina molto fluida che si accompagnava con del latte o del siero di formaggio (*el for*). Gli *fgrobi* si dividevano, a

piacimento, pure con un filo d'olio extravergine d'oliva.

La merenda delle tavole contadine gallesanesi, detta *marenda*, aveva un ruolo abbastanza importante in quanto doveva risultare consistente e nutriente: era infatti il pasto che precedeva l'avvio del contadino ai faticosi lavori nei campi e doveva pertanto essere un pasto sostanzioso. A merenda si era dunque soliti mangiare *el spasapàn* (zuppa di pane raffermo condita con olio extravergine d'oliva), *la panàda* (pancotto), *el brodo brustolà* (minestrina di farina abbrustolita e olio extravergine d'oliva), qualche frittata o *el radicio de campagna co' i ovi* (radicchio selvatico lessato con uova e condito con aceto).

I contadini portavano con sé nei campi anche qualche spuntino, *el companadego* (il companatico), da mangiare prima dell'arrivo del pranzo: si trattava di qualche tozzo di pane con del lardo, del formaggio o qualche fetta di pancetta. Si beveva prevalentemente acqua, o una miscela di acqua ed aceto, o infine una bottiglia *de bevanda* (vino bianco diluito con acqua).

Verso mezzogiorno giungeva l'ora del pranzo e le donne di casa (mogli o figlie), ma talvolta anche i ragazzini, avevano il compito di recapitare le pietanze agli uomini direttamente nei campi. Sistemavano le

vivande nella *mochèra* (il recipiente di legno nel quale si usava portare il pranzo nei campi), che trasportavano in equilibrio sopra la testa, e si avviavano percorrendo talora interi chilometri verso le campagne. A mezzodì si notava dunque una moltitudine di persone che percorrevano *i limidi* (sentieri di campagna) del paese: ognuna diretta verso i propri campi per recapitare il desinare del giorno al proprio marito o padre.

A pranzo si mangiava usualmente la *menestra de fafoi* (pasta e fagioli), *el far* (minestra di farro), o la *menestra de patate* (minestra di patate) con qualche cotica o qualche pezzo di pancetta, lardo o salsiccia da consumare con il pane. Nei campi arrivavano anche piatti a base di polenta, soprattutto nei mesi invernali: *polenta e ghirìsi* (polenta e acciughe fritte), *polenta e verze* (polenta e cavolo verza), *polenta e formàjo* (polenta e formaggio), *polenta e lugàneghe* (polenta e salsicce).

Nei mesi estivi (da giugno ad agosto), quando il lavoro nei campi si prolungava fino al tardo pomeriggio, si portava il companatico per uno spuntino a base di pane e formaggio o pane e lardo. Gli anziani, i bambini e i membri della famiglia che rimanevano a casa desinavano entro le mura domestiche. Al rientro a

casa, terminato il lavoro nei campi e dopo aver nutrito e sistemato gli animali nelle stalle, si prendeva posto a tavola per la cena. La minestra era immancabile, di sera, nei mesi invernali, mentre la polenta (variamente condita), si serviva a cena soprattutto nei mesi estivi.

Si mangiava anche *el spasapàn*, eventualmente avanzato dalla merenda, insalate a base di patate lesse e radicchio selvatico e, nei mesi primaverili, frittata con asparagi selvatici.

I PASTI DELLA DOMENICA

La popolazione contadina del Gallesanese, rispettosa della domenica come pure di ogni altro giorno di culto della liturgia cristiana, durante i giorni festivi non si recava nei campi né lavorava. Dopo un'intensa settimana lavorativa, la giornata della domenica era infatti dedicata alla partecipazione alla messa ed al riposo. Di domenica, la gente di Gallesano era solita macellare qualche gallo o gallina, perciò la mattinata era destinata alla spennatura e alla pulitura dei pennuti, la cui carne era destinata al pranzo domenicale.

Le donne, una volta puliti i volatili da cortile, potevano



procedere alla preparazione del brodo e del sugo di gallina. Coloro che non avevano pollame in casa, preparavano il brodo e il sugo con qualche pezzo di carne di pecora. Le famiglie contadine più povere, che non possedevano né pollame né bestiame, potevano acquistare qualche modesto pezzo di carne di pecora *per i rioni* (le contrade) del paese, dove c'era chi vendeva la carne "a nero". Due o tre volte a settimana si macellavano nei *rioni* le pecore e se ne vendeva la carne "sottobanco", sperando che *el dasièr* (colui che faceva pagare il dazio) non passasse e comminasse ingenti multe. Di norma, infatti, tutti i capi di bestiame avrebbero dovuto essere condotti al macello, per ragioni non solo igienico-sanitarie, ma anche fiscali.

Durante la mattinata si metteva a bollire il brodo e a metà cottura se ne estraeva la carne già in parte lessa, che sarebbe poi servita alla preparazione del sugo. Bisogna sottolineare il fatto che la maggior parte delle famiglie contadine di Gallesano non poteva permettersi il "lusso" di utilizzare distinti tagli di carne per la preparazione delle pietanze dello stesso giorno; una volta preparato il brodo, quindi, la *stessa* carne (di gallina o pecora che fosse) veniva reimpiegata per la preparazione del sugo. Si preparava inoltre la pasta fresca, *le lefagne*, da condire con il sugo, e le *lefagnete* per il brodo.

Il pranzo veniva consumato dopo la celebrazione della Messa Grande, verso mezzogiorno. Al brodo facevano séguito le tagliatelle con il sugo. La carne impiegata nella preparazione del sugo poteva essere gustata con del pane ed accompagnata da un'insalata di patate lesse o radicchio selvatico sbollentato.

A cena si mangiavano i resti del pranzo oppure ci si accontentava *del radicio de campagna co' i ovi* (radicchio selvatico lessato, condito con uova sode), *polenta e verfe* (polenta e cavolo verza), *polenta e ghirisi 'n sal* (polenta e acciughe sotto sale).

L'UCCISIONE DEL MAIALE NELLA TRADIZIONE DI GALLESANO

Quella dell'uccisione del maiale è stata per secoli (ed è ancor oggi) una necessaria tradizione, per la maggior parte delle famiglie gallesanesi: per la gente del luogo, infatti, la macellazione del maiale era di fondamentale importanza per la predisposizione delle provviste per l'intero anno. Per le famiglie si trattava, nonostante il suo carattere tradizionale, di un avvenimento in qualche modo eccezionale, quasi una sorta di atto rituale che non a caso prevedeva l'invito, rivolto a tutto il parentado, ad assistere alla "cerimonia".

Il periodo più adatto all'uccisione del suino era la stagione invernale: le giornate più opportune erano quelle più vicine al periodo natalizio e di Capodanno. Il maiale era ritenuto un animale ottimale come fonte di cibo di medio-lunga conservazione, e molto redditizio (lo scarto era infatti minimo, poiché del suino veniva utilizzato praticamente tutto).

La macellazione veniva preceduta da una serie di preparativi: all'alba bisognava provvedere a procurarsi gli arnesi per lo scannamento, affilare i coltelli, predisporre la legna necessaria per far bollire l'acqua da utilizzare per la rasatura del pelo dell'animale dopo la macellazione. Il macellaio (o un individuo comunque esperto nella non semplice operazione), aiutato da quattro o cinque uomini, si recava al porcile a prelevare il maiale. L'animale veniva legato con una corda al collo, il muso immobilizzato con una cordicella per evitare morsi, e tirato fuori a forza. Una profonda coltellata alla gola faceva infine sì che l'animale morisse rapidamente per dissanguamento.

Il sangue veniva raccolto dalle donne in un pentolone per la successiva preparazione delle *mule*, cioè dei sanguinacci. Successivamente l'animale, ormai privo di vita, veniva posto su *el banco*, un tavolo appositamente costruito per la macellazione del suino. Seguiva, a questo punto, una breve pausa durante la quale si degustavano *i dolsi* e *el bicèrin* (i dolci e un bicchierino di acquavite), dopodiché si tornava al lavoro. La prima

operazione consisteva nel versare sul maiale dell'acqua bollente per *spelàlo*, cioè toglierli le setole. Una volta ripulito, iniziava la squartatura dell'animale, dal quale venivano rimossi le interiora e gli organi interni. Le donne prelevavano *el figà* (il fegato) e *la coradèla* (la coratella), che sarebbero serviti alla preparazione del pranzo. Esse avevano inoltre il compito di pulire le budella (*i budèi*) che sarebbero più tardi servite da involucro per le salsicce (*le lugàneghe*), i cotechini (*i crodeghini*) e i sanguinacci (*le mule*).

Dopo un'intensa mattinata lavorativa, verso mezzogiorno si serviva il pranzo con *polenta e figà de porco* (polenta e fegato di maiale). Dopo il pasto, il lavoro degli uomini continuava: la carne destinata alla preparazione delle salsicce veniva messa nelle *galède* (mastelli), mentre *prisùti*, *spalete*, *ònboli*, *lardo* e *pansete* venivano opportunamente trattati per essere successivamente consumati, sia freschi che stagionati. Nel tardo pomeriggio ci si rifocillava nuovamente con *capufi garbi co' la brifòla* (crauti con carne di maiale) e pane.

Giordano Tarticchio, nei suoi *Ricordi di Gallesano*, afferma che:

Al termine della giornata, il maiale si era trasformato in salsicce '*le luganighe*', sanguinacci '*le mule*', lardo, pancetta, spallette, prosciutti e filetto "*l'ombolo*" da consumare fresco o stagionato. La lingua era conservata fino al giorno dell'Ascensione; si pensava che servisse a prevenire e a combattere il mal di schiena. La giornata finiva con la tradizionale cena a base di crauti e puntine di maiale '*osi de porco e capufi garbi*'.¹

Il giorno seguente, la carne da insaccare veniva impastata a mano, con l'aggiunta di sale e pepe, e dopo averla fatta riposare *su' laso* per qualche ora si passava all'operazione più impegnativa: riempire le budella per ottenere le salsicce. La carne sminuzzata

a coltello e condita, veniva inserita manualmente '*n ta le picie pìrie*' (piccoli imbuti), e con la pressione delle dita inserita nelle budella. Le *reste de lugàneghe* (le file di salsicce) venivano disposte su dei lunghi pali appesi alle travi nelle cantine, per l'asciugatura.

I gallesanesi consideravano una prelibatezza le cervella del maiale, che venivano preparate in due modi: *le sorvèle con sal e pèvero* o *le sorvèle co' i ovi* (le cervella con sale e pepe oppure le cervella con uova strapazzate). Secondo un'antica superstizione del luogo, i bambini non potevano mangiare *le sorvèle del porco*, perché ciò avrebbe potuto mutare il loro cervello in quello del maiale e farli diventare negligenti come il suino. Il giorno successivo a quello della macellazione si procedeva con la preparazione delle *frise*, i ciccioli. Veniva inoltre svolta l'operazione dello scioglimento del grasso per l'ottenimento dello strutto, uno degli ingredienti indispensabili per la preparazione di molte pietanze della gastronomia gallesanese. Avveniva pure lo scioglimento *de la sonfa*, ovvero del grasso più tenero del maiale, localizzato attorno ai reni. Questo strutto, più delicato e pregiato, veniva conservato esclusivamente per la preparazione di dolci e la confezione di balsami medicinali.

Il giorno dell'uccisione del maiale, nonostante implicasse un'intensa e laboriosa attività, era considerato un dì di festa in quanto amici e parenti, oltre ad assistere allo "spettacolo" della macellazione del suino, potevano degustare piatti e bevande rigorosamente casarecci.²

IL NATALE

L'arrivo delle festività natalizie portava sulle tavole gallesanesi pietanze e dolci tramandati per secoli di generazione in generazione, e che si riscontrano ancor oggi nella tradizione culinaria del luogo.

Il cenone della Vigilia, che raccoglieva tutta la famiglia accanto al ceppo acceso nel *fogoler*, presentava *la menestra de ses* (la minestra di ceci), *el bacalà 'n*

¹ TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano, rivisitati e ampliati da Piero Tarticchio*, op. cit., p. 115.

² Cfr. GRISOLIA Giuseppina, *Tracce*, Grafica Pollino, Cesena, 2001.

bianco co' la polenta o col pan (baccalà in bianco con la polenta o con il pane), *le verfe 'n tecia* (cavolo verza stufato) e *le frìtole* (le frittelle).

Nel passato, era consuetudine che la donna più anziana versasse sul ceppo crepitante una cucchiata dei cibi, per propiziarsi i favori delle anime dei defunti. Anche gli animali venivano svegliati durante la Notte Santa per ricevere una doppia razione di biada. Il resto della serata, nell'attesa della Messa di mezzanotte, si giocava alle carte, alla tombola, si narravano fiabe e leggende ai bambini, si cantavano le laudi "Verbum Caro" e "le Pastorele"³.

Il giorno di Natale si faceva merenda con qualche *luganega co' i ovi* (salsicce e uova) e con le *frise*. A pranzo si servivano i *macaroni co' 'l sugo de gal*, *pègora o vedèl* (maccheroni con sugo di gallo, pecora o vitello), *el rosto de dindio*, *pègora, manfo o vedèl* (arrosto di tacchino, pecora, manzo o vitello), *la salata de patate* (insalata di patate) e *le frìtole* (frittelle), il tutto accompagnato da un buon bicchiere di malvasia o moscato.

La cena consisteva nell'assaporare un buon *brodo de galina con lefagnete* (brodo di gallina con tagliolini), *carne lesa de dindio o galina* (carne lessa di tacchino o gallina), *capufi garbi con osi de porco* (crauti con carne asciutta di maiale), *frìtole* (frittelle) e moscato.

LA VIGILIA DI CAPODANNO E IL CAPODANNO

L'ultimo giorno dell'anno non prevedeva festeggiamenti particolari per il Veglione di Capodanno, se non una cena a base di carne per le famiglie più abbienti, che terminava con la degustazione dei *gròstoli*, accompagnati da qualche bicchiere di vino bianco o di *moscato*.

Il primo giorno dell'anno, subito dopo la mezzanotte e soprattutto durante la mattinata, aveva luogo lo scambio dei voti augurali tra familiari, parenti ed amici. I più piccini si recavano di casa in casa a portare gli auguri di "buon principio", ottenendo in dono *per la bona man* qualche *gròstolo* e frutta di stagione, come mele e mandorle.

IL CARNEVALE

Anche a Gallesano il Martedì Grasso è stato per secoli il giorno di chiusura dei festeggiamenti carnevaleschi, un giorno che si distingueva dalle altre festività e ricorrenze per le peculiari tradizioni gastronomiche e la molteplicità degli svaghi, soprattutto dei più giovani.

Alla colazione e alla *marenda* seguiva, verso mezzogiorno, il pranzo. Già di buon'ora le donne di casa cominciavano a preparare *el sugo de gal* (sugo di gallo o gallina) e i *macaroni* (i maccheroni). Non sempre era possibile disporre di un pollo, e se questo mancava il sugo veniva preparato con carne di pecora (*el sugo de pègora*). Si portavano in tavola, inoltre, i *capufi garbi co' la pègora* (crauti con carne di pecora). La presenza dei *macaroni* sulle tavole del pranzo di Carnevale è dimostrata dai versi di un'antica esecuzione canora a due voci, i *canti ala longa* (canti alla lunga), che affermavano: "*finido Caneval, finido i soni; finido de magnà i macaroni*" (finito il Carnevale, finiti i suoni; finito di mangiare i maccheroni). Per quanto riguarda la tecnica di preparazione dei maccheroni nel Gallesanese, vi si può riscontrare un'affinità con quella utilizzata nella cucina calabrese; in questa regione d'Italia, infatti, "[...] i maccheroni appartengono alla più antica tradizione calabrese e sono da considerarsi i capostipiti della pasta che poi dalla Calabria si è diffusa nella Penisola. Preparati con un impasto di semola e acqua, venivano modellati in antico intorno ad uno stelo di un'erba particolare, oggi intorno ad un ferro da calza e conditi con ricchi sughi a base di capra, manzo o maiale."⁴

³ TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano, rivisitati e ampliati da Piero Tarticchio*, op. cit., p. 104.

⁴ Cfr: <http://www.it.wikipedia.org/wiki/Cucina-calabrese> (pagina consultata il 01/06/2015)

Terminato il pranzo, ci si addolciva il palato con i *gròstoli*, i dolci tipici del Carnevale. Per presentare fedelmente le tradizioni del Carnevale, che iniziavano nelle ore pomeridiane, riportiamo la spiegazione di Giordano Tarticchio “[...] Nel pomeriggio aveva luogo ‘*el Carneval de la Caredia*’ che consisteva in una baraonda di maschere che sfilavano sulla via principale del paese. Da *Sant’Isepo* fino in *Toro*, un guazzabuglio di scalmanati, tra i quali troneggiava il Re del Carnevale, seduto a mo’ di trono su un gran *caregòn* e portato a spalla dai suoi cortigiani sul cassonetto che i muratori usavano fare con la malta, *la sivièra*. Ai piedi del sovrano erano posti una damigiana di vino avuto in dono, ed un ampio cesto nel quale la gente depositava le uova. Il Re aveva in mano una forca sui cui rebbi venivano infilate fette di lardo e salsicce. Alla sera, mentre tutti si scatenavano nelle danze popolari, si provvedeva a cuocere una gigantesca ‘*fritada co’ ‘l lardo e lugàneghe*’, annaffiata da abbondanti libagioni. L’indomani, primo giorno di quaresima, gli stessi protagonisti della chiassata, ancora intontiti dalla sbronza notturna, percorrevano le vie del paese in abbigliamento da penitenti con il capo coperto di cenere.”⁵

LA PASQUA

Il venerdì Santo e il sabato Santo, giornate dedicate alla meditazione e all’astinenza da cibi a base di carne, vedevano presentare sulle tavole gallesanesi piatti a base di pesce e polenta. Come del resto accadeva per ogni Vigilia, a pranzo si gustava la *menestra de ses* (minestra di ceci), *el bacalà ‘n bianco co’ la polenta* (baccalà mantecato e polenta) oppure *ghirisi fritti co’ la polenta* (acciuoghe fritte con la polenta), *patate ‘n ‘salata o verfe ‘n tecia* (insalata di patate lesse o cavolo verza stufato).

La cena dei giorni che precedevano la Pasqua vedeva in tavola nuovamente la minestra di ceci, che si consumava con del pane, seguita da un po’ di baccalà mantecato e pane oppure da qualche pezzo di pane e formaggio.

La Pasqua, festività che simboleggia la Resurrezione del Cristo, prevedeva a Gallesano la preparazione di dolci quali le *fugàse*, le *pupe* e i *busolàdi*. Giordano Tarticchio, nelle pagine dei suoi *Ricordi di Gallesano*, scrive che «[...] la Pasqua coincideva con l’arrivo della primavera, una ricorrenza che i contadini festeggiavano preparando delle pagnotte ‘*le fugàse*’ conosciute in tutta la Venezia Giulia come ‘pinze’. Erano una sorta di pane dolce fatto con farina di frumento, uova, zucchero e aromi naturali»⁶.

L’impasto per le *fugàse* richiedeva un lavoro impegnativo; le massaie gallesanesi dovevano dunque dedicarsi alla preparazione dei dolci già alcuni giorni prima della domenica di Pasqua. La lievitazione dell’impasto durava, infatti, anche due intere giornate: iniziava cioè il giovedì, mentre la cottura nei forni a legna del paese avveniva dal venerdì al sabato.

Il sabato Santo, durante la Messa della Veglia Pasquale, che iniziava a tarda sera, si eseguiva la benedizione dei cibi; le donne sistemavano in *seste de venchi* (cesti di vimini) *ovi coti, fete de prisuto e spalèta, le fugàse e le pupe*, il tutto avvolto in tovaglioli bianchi. Terminata la messa e avvenuta la benedizione degli alimenti, una volta fatto ritorno a casa si poteva già degustare qualche fetta *de fugàsa benedeta* (pinza benedetta).

La mattina di Pasqua, dopo aver mangiato il consueto *cafè co’ le sope*, seguiva la merenda con *prisuto, spalèta frita co’ ovi* (prosciutto, spalletta di maiale con uova sode) e *fugàse* (le focacce). A pranzo, come da tradizione, non poteva mancare *el pasquàl*, ovvero l’arrosto d’agnello accompagnato da un’insalata di radicchio selvatico lessato. Come primo piatto, era usuale il brodo di pecora o gallina. Una fetta di *fugàsa benedeta* (focaccia benedetta) concludeva il pranzo pasquale. Alle bambine venivano inoltre donate le *pupe*, dolci a forma di treccia a tre cordoni ottenuti con lo stesso impasto delle pinze, mentre ai ragazzini si donavano invece i *busolàdi*. «Dopo il pranzo, adulti e bambini insieme giocavano a l’ovo. Il divertimento stava nel lanciare una moneta da una

⁵ TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano, rivisitati e ampliati da Piero Tarticchio*, op. cit., p. 107.

⁶ TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano, rivisitati e ampliati da Piero Tarticchio*, op. cit., p. 101.

distanza prestabilita per tentare di colpire un uovo sodo colorato, posto nel centro del tavolo. Colui che colpiva il bersaglio si guadagnava sia l'uovo che i denari»⁷.

La cena di Pasqua prevedeva *le lefagne co' 'l sugo d'agnel o pègora* (tagliatelle con sugo di agnello o pecora) e *agnel rosto* (arrosto di agnello). Le *fugàse* si gustavano con un bicchiere di vino bianco o moscato.

Il Lunedì Santo la gente di Gallesano, fedele al pellegrinaggio al Santuario della Madonna delle Grazie presso la zona di Siana, vi si recava con carri trainati da asini e buoi. Si trattava di una vera e propria scampagnata; dopo aver assistito alla messa di mezzogiorno, ci si trasferiva nel vicino bosco di Siana per consumare *spalèta co' i ovi e scalògne* (spalletta con uova sode e scalogni) e *fugàse*. A rientro effettuato, si mangiava un'altra pietanza a base d'agnello, le *tripe de agnel* (la trippa d'agnello), piatto che prevedeva l'utilizzazione delle parti meno pregiate dell'ovino quali la trippa, le interiora, gli stinchi e le cervella.

Per chi non avesse intrapreso il rito di pellegrinaggio alla Chiesa della Madonna delle Grazie e fosse invece rimasto a casa, la trippa d'agnello si gustava a pranzo.

LA MIETITURA E LA TREBBIATURA

Il periodo della mietitura iniziava nel gallesanese a fine giugno, per protrarsi fino alla fine del mese successivo. Il processo di taglio del grano veniva svolto a mano con l'aiuto di falciolate dette *sèfole* e si concludeva con la trebbiatura. *El gran sefolà* veniva raccolto *'n te le mane* (mannelli di frumento mietuti e legati insieme) e lasciato in campagna *'n tei covòni* per una ventina di giorni. I fasci di grano venivano poi portati *su l'era* (sull'aia) per la trebbiatura, che si eseguiva con l'aiuto degli animali (mucche, buoi, asini) o per opera dei *batidòri* (battitori).

Le mane de gran sparse sull'aia venivano fatte calpestare da animali quali buoi e asini, affinché

le spighe fossero schiacciate ottenendo il distacco di paglia, pula e chicchi di grano, ancora intatti. Gli uomini, con l'aiuto delle *forche*, separavano poi la paglia e la pula dai chicchi. Con l'aiuto *de pale de legno* (pale spulatrici), si raccoglievano badilate di grano e si aspettava, per gettarle in aria in modo da ottenerne la separazione della pula, il giusto soffio di vento che avrebbe fatto volare via la *cama* (la pula) dal grano. Il grano, ancora non del tutto puro, veniva riposto in sacchi e il processo con gli animali e le pale di legno si ripeteva fino ad ottenere chicchi di grano del tutto privi di pula. Chi non aveva a disposizione animali per la trebbiatura faceva ricorso ai *batidòri*, ovvero uomini che battevano i fasci di grano con le *bate* (il correggiato). Le *bate* si sbattevano energicamente, percuotendo le spighe del frumento fino a quando la pula, la paglia ed i chicchi non si distaccavano. Avveniva poi la stessa operazione con le pale spulatrici: la *cama* (pula) veniva separata dai chicchi di grano con l'aiuto del vento. Il frumento veniva infine riposto in sacchi di canapa per essere successivamente macinato.

La lunga giornata lavorativa, che aveva inizio alle prime luci dell'alba e si concludeva all'imbrunire, comportava l'arrivo nei campi anche di pietanze e prodotti genuini che servivano a rifocillare gli operosi contadini. Il pranzo, a base di minestra con cotiche e salsicce o costituito da un piatto di *polenta e cioche*, arrivava nei campi verso mezzogiorno e si concludeva con una tazza di caffè nero d'orzo. Il faticoso lavoro dei contadini nel periodo della mietitura e della trebbiatura si prolungava fino a sera, ed era perciò usuale fare uno spuntino pomeridiano con *pan e formàjo* (pane e formaggio), *spighi de ajo* (spicchi d'aglio), *pan co' lardo* (pane e lardo), *le sope* (pane inzuppato in vino rosso o in aceto diluito). Durante le calde giornate estive nei campi, la sete si alleviava con *aqua e afè* (acqua ed aceto).

Terminato il lavoro nei campi si poteva far ritorno a casa per cenare ed assaporare un piatto a base di polenta: *polenta e formàjo* (polenta e formaggio), *polenta e ghirisi saladi* (polenta e acciughe in salamoia) o *polenta e cioche* (polenta con sugo di chiocciole).

⁷ Ivi, p.108.

LA VENDEMMIA

A Gallese la vendemmia ha sempre rappresentato una giornata festosa e frenetica, durante la quale amici e parenti si riunivano per far fronte al faticoso lavoro nei vigneti. Per arrivare alla raccolta e alla pigiatura dell'uva per ricavarne il mosto e quindi il vino, si dovevano svolgere molteplici operazioni preliminari indispensabili per la buona riuscita del prodotto finale. Tralasciando i lavori della *piantàda* (il vigneto), protratti e gestiti durante l'anno, l'autunno era il tempo della raccolta.

Agli inizi di settembre si poteva notare già il fermento che precedeva il periodo delle vendemmie, con le *boto* (le botti) e i *cavèci* (i tini) che facevano la loro comparsa per le *cale* (le strade) e le *corto* (le corti). Circa otto giorni prima della raccolta dell'uva, le botti e i tini venivano estratti dalle cantine (le *cànove*) per essere lavati e stagnati (lavati e stagnati). La stagnatura consisteva nel versare dell'acqua sulla base della botte capovolta, in modo che il legno, ormai disidratato, assorbisse l'acqua aumentando così di volume e sigillando da solo le perdite che ci potevano essere tra le *figne* (fessure) delle doghe, senza bisogno di ricorrere ad ulteriori interventi. Se le botti e i tini presentavano un odore aspro o di muffa, era solito portarle con i carri fino al molo di Fasana per sottoporle ad un lavaggio con acqua marina: si lasciavano in ammollo nell'acqua salata per un paio di giorni, fino a quando l'odore sgradevole scompariva. Un altro metodo per eliminare cattivi odori dai recipienti da vino era quello di inserire sul fondo della botte un mastello pieno di brace, porvi sopra delle erbe aromatiche quali la *brùsola*, el *san grigòr* e le *foje de fighèra* (la menta selvatica, l'elcriciso e le foglie di fico) e ricoperchiare il tutto. Una volta consumata tutta la brace e dissolti gli odori sgradevoli, la botte era pronta per l'uso.

Quando le botti, riempite di acqua fresca per prova, non perdevano più, se ne battevano i *serci* (i cerchi) con due appositi martelli, el *cotùr* e el *masiòl*, per renderle ancor più sicuramente immuni da perdite. Con botti e tini pronti, si poteva procedere alla vendemmia.

Chi possedeva la vigna, preparava tutto il necessario ed invitava parenti ed amici per farsi aiutare, per poi ricambiare a sua volta la collaborazione quando fosse necessario.

I *cavèci* (i tini), le *brente* (le bigonce), la *fgranadòra* (la diraspatrice) e tutto l'indispensabile si caricava sui carri trainati da manzi o asini per poi avviarsi verso i vigneti.

Nella vigna il lavoro iniziava presto: si decideva chi avrebbe dovuto tagliare i *rapi* (i grappoli d'uva), chi trasportare l'uva con le *brente* e chi sarebbe stato impegnato a *fgranà* l'ua (diraspere l'uva). Di solito le donne, gli anziani e i bambini tagliavano i grappoli, mentre gli uomini trasportavano le *brente*. L'uva veniva sgranellata sul posto tramite una diraspatrice in legno: gli acini finivano nei tini, mentre i *raschi* (i graspi), raccolti in mucchietti, venivano conservati per cibare buoi e maiali- non le mucche, invece, perché mangiandoli avrebbero dato del latte amarognolo.

Verso mezzogiorno si *definàva*, come racconta Giordano Tarticchio:

[...] La vendemmia avveniva in modo frenetico perché si potesse concludere in una sola giornata. Si lavorava, ma si cantava anche ed a mezzogiorno si mangiava all'ombra dei grandi alberi di fico che abbondavano nelle vigne. Il piatto di circostanza era la minestra '*lesagne co' i fasoi*' oppure il minestrone d'orzo perlato con le cotiche '*faro con le crodighe de porco*'⁸.

Dopo le minestre si gustava la *spalèta* (o *prisuto*) con *pan e formàjo* (spalletta, o prosciutto, con pane e formaggio), che potevano essere consumati anche a merenda. Le bevande che accompagnavano i pasti erano l'acqua, *aqua e aòè* e la cosiddetta *bevanda* (miscela di acqua e vino). A pomeriggio inoltrato la vendemmia volgeva al termine e la proprietaria della vigna sceglieva accuratamente i *cavalèti*, ovvero dei bei grappoli d'uva (prevalentemente moscato o uva da tavola) da regalare a tutti gli aiutanti della giornata. Arrivati a casa, gli

⁸ Ivi, p. 113.

uomini trasportavano con le *brente* il mosto, che veniva deposto nelle botti per la fermentazione.

Terminato il tempo necessario alla prima fermentazione (dai sei agli otto giorni), si effettuavano le *travàse* (il travaso), che consistevano nel prelievo del mosto fermentato: si toglieva *el cogòn* (il cocchiume) dalla botte e vi si poneva *la canèla* (la cannella), tramite la quale si versava il mosto nelle brente, in attesa di riversarlo in un'altra botte. Quando non usciva più mosto significava che era giunta l'ora del torchio. Strette nel torchio le *vinàse* (le vinacce), spremute a fondo dalla forza degli uomini, venivano allargate con le mani per aerarle. Le vinacce sarebbero finite nei giorni successivi nel *lanbico* (alambicco), per la produzione dell'acquavite.

Durante il pranzo delle *travàse* veniva servito *el bacalà 'n bianco co' la polenta o ghirisi fritti co' la polenta* (baccalà mantecato o acciughe fritte con polenta). Il mosto veniva lasciato a fermentare nelle botti ancora per una quindicina di giorni. Dopo questo periodo di tempo *se tracadèva el vin* (cioè, si versava il vino) in un altro recipiente, per depurarlo da eventuali decantazioni. Quest'operazione doveva essere svolta ancora circa tre volte, nell'arco dei sei mesi successivi: a San Martino, nel periodo natalizio e a primavera.

Negli *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia* si trovano spiegate le tecniche di produzione del vino e della grappa, riscontrabili anche nel processo vinicolo del Gallesanese

[...] Le uve a fare il vino semplice si pigiano in congiali, e si versano nelle botti, le quali cessato il maggior impeto della fermentazione si chiudono esattamente con un lato di calce e sterco bovino, e di più copresene la bocca con sabbia.

Un mese, un mese e mezzo dopo cavasi il vino e mettesi ne' vaselli; in primavera tornasi a travasare e decantare, e così fassi fuor pella state più volte, quando il bisogno lo richiede, avvertendo di tener sempre i vaselli pieni, e d'assaggiarlo alcuna volta, massimamente dopo

violente mutazioni di tempi.

A voler rendere robustissimo questo vino dopo messolo ne' vaselli, v'aggiungiamo un po' d'uva pigiata e bollita, sicché di nuovo fermenti, poi si travasa, ecc.

A fare il vino dolce naturale, scelte le uve più mature d'un buon terreno, procedesi come dissi qui sopra; solo che si travasa dalle botti ne' vaselli dopo 10.12.15 o più giorni di fermentazione, secondo che vuolsi abbia a prevalere la grazia e il vigore.”

[...] Travasati i vini, le vinacce emettonsi sotto lo strettojo e si torchiano, pratica avanti molti anni assaissimo più frequente che in oggi; o si raccolgono, e compresse gagliardamente nelle botti, e cavatone quel po' di vino che ancor si fosse raccolto, si passano di mano al fornello per tirarne l'acquavite.”⁹

Il vino novello si poteva già assaporare durante le giornate di San Martino, ovvero tra la prima e la seconda decade di novembre. Per l'occasione si mangiavano *ghirisi 'n sal* (acciughe in salamoia), *polenta e bacalà* (polenta e baccalà) e *castagne roste* (le caldarroste).

9 Cfr. *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia e compilati dal cav. Filippo Re, contenenti fatti, osservazioni e memorie sopra tutte le parti dell'economia campestre*, Tomo XV, dalla Stamperia di Giovanni Silvestri agli Scalini del Duomo, n. 994, Milano, luglio-agosto-settembre 1812, pp. 227-229.

IL FIDANZAMENTO

Il fidanzamento ufficiale tra due *morèdi* (giovani) di Gallesano succedeva al rito del corteggiamento, che consisteva nella donazione del *majo*, un ramo fiorito che veniva donato alla fanciulla nel mese di maggio. I due ragazzi potevano ora frequentarsi in brevi intrattenimenti diurni, a casa della ragazza e sempre in presenza dei genitori. Il giorno del fidanzamento ufficiale era considerato un giorno molto importante, un dì di festa. Si trattava del giorno in cui i rispettivi genitori si incontravano a casa della futura sposa e il giovane chiedeva al padre la mano della figlia porgendole in dono *el pegno*, un anello di fidanzamento. Il padre della *morèda* (la giovane) stabiliva inoltre la dote della figlia, ovvero i beni che avrebbe ereditato una volta maritata¹⁰.

Terminata la cerimonia del fidanzamento si festeggiava l'avvenimento a casa della futura sposa: seguiva infatti una cena a base di *brodo de galina o pègora* (brodo di gallina o pecora), *rosto de carno* (arrosto di carne), *patate 'n tecia* (patate al tegame) o *capufi garbi con carno de pègora* (crauti con carne di pecora), il tutto accompagnato con della buona *malvasia*.

IL MATRIMONIO

«Dai primi approcci pubblici sulla porta di casa per lo scambio dei sentimenti reciproci, ai primi timidi colloqui amorosi, alla promessa, ed alle nozze, non passava molto tempo»¹¹: il fidanzamento durava generalmente un anno o anche meno. Il periodo più indicato per i matrimoni era considerato il Carnevale, ma opportuna era ritenuta anche la stagione autunnale, in prossimità della festa di San Martino. Tutto ciò è confermato dai canti popolari tradizionali di Gallesano, i cui versi affermano: «Sto carneval co se marideremo duti i nostri parenti inviteremo / Benedeta

sia sta compagnia / cosa che me pias l'alegria» (Questo Carnevale quando ci sposeremo / tutti i nostri parenti inviteremo / Benedetta sia questa compagnia / quanto mi piace l'alegria).¹²

Ci si poteva sposare prima o durante il periodo di Carnevale, ma non dopo l'inizio della quaresima. Stabilita la data delle nozze, i rispettivi genitori si accordavano sui dettagli della cerimonia: si decideva il numero degli invitati (quasi sempre uno o due per famiglia), il menù del banchetto nuziale, si discuteva inoltre su chi avrebbe dovuto macellare la carne, preparare i dolci ed il pane. Le celebrazioni delle nozze gallesanesi duravano sempre più giorni, precisamente tre, e si svolgevano esclusivamente in casa.

Anita Forlani, parlando del rito del matrimonio ne *Le nozze dignanesi*, afferma che «[...] Si trattava di una grande festa ed erano l'occasione, oltre che per buone scorpacciate e abbondanti libagioni, anche per nuovi incontri tra giovani e riappacificazioni tra parenti. Alle feste nuziali partecipavano non solo gli invitati, ma quasi l'intero paese, sia pur come spettatore»¹³.

Nella settimana che precedeva le nozze iniziavano i grandi preparativi: una volta ultimate le pulizie della casa «si iniziavano a fare i dolci caratteristici, *busolàdi* e *fugàse*, la pasta, il pane, poi si provvedeva a macellare il pollame e l'immane vitello o la pecora, per dar modo alle cuoche di mettersi all'opera»¹⁴. Trattandosi di delizie prive di creme e farciture varie, già il lunedì si iniziava con la preparazione dei dolci nuziali caratteristici, *busolàdi*, *fugàse* e *filonsini de pandòlso*. Da giovedì a sabato le cuoche, aiutate dalle donne di casa, iniziavano con la preparazione della pasta, del pane e di tutte le pietanze da servire nel giorno del matrimonio.

Tutti i familiari, non solo le donne, erano coinvolti nell'organizzazione dell'evento e agli uomini spettava

¹⁰ MOSCARDA Luana, *Il rito del corteggiamento, del fidanzamento e del matrimonio nella Gallesano del XIX secolo*, in «Atti del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno», vol. XXXV, Trieste-Rovigno, 2005, p. 608.

¹¹ FORLANI Anita, *Le nozze dignanesi*, in Jurina i Franina, n. 50, Libar od Grozda, Pula-Pola, primavera 1992, p. 34.

¹² TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano*, Stampato a cura della "Fameia Gallesanesa", Fossalta di Portogruaro, 1987, p. 61.

¹³ *Ibidem*

¹⁴ *Ibidem*

provvedere alla macellazione della carne e alla scelta del vino. La sera del venerdì c'era l'usanza di portare i regali di nozze nella casa dei futuri sposi e di posarli sul letto matrimoniale. L'indomani, terminata la cerimonia, gli sposi e tutti gli invitati si sarebbero recati ad ammirarli.

Il letto dei novelli coniugi veniva precedentemente preparato dalla madre dello sposo con l'aiuto di qualche parente, seguendo un'antica usanza: tra le lenzuola si nascondeva infatti *'n fià de formentòn* (qualche chicco di granoturco) o di grano, per rendere la loro prima notte d'amore alquanto scomoda. Secondo le testimonianze degli intervistati, questo rituale era uno scherzo rivolto agli sposi. In questo modo, una volta giunti nella stanza matrimoniale dopo i festeggiamenti, non avrebbero potuto abbandonarsi subito ad effusioni amorose, bensì sarebbero stati obbligati a raccogliere i chicchi di frumento sparsi tra le lenzuola. Quest'usanza probabilmente in origine aveva tutt'altro significato. Il grano in epoca romana era simbolo di fertilità, quindi si potrebbe dedurre che i chicchi di grano e granoturco sparsi nel letto coniugale potessero rispecchiare semplicemente un augurio di fecondità.¹⁵

Anche se la gente dell'epoca apparteneva ad un mondo contadino umile e povero, i regali per la cerimonia non potevano mai mancare e non ci si presentava mai a mani vuote: *cichere per el caffè co' 'l lato e el caffè bon* (servizi di tazzine per il caffè bianco e nero), *biceri* (bicchieri), *broche* (brocche), *servisi de piati* (servizi di piatti), *linsiòi* (lenzuola) e *covertòri* (copriletti) erano i doni più usuali. Chi era estremamente povero e non poteva permettersi di comperare nulla di simile, offriva quel che poteva: si trattava prevalentemente di prodotti alimentari genuini come pollame, bottiglioni di vino o qualche formaggio.

Tornando alla cerimonia, il venerdì, all'imbrunire, i giovani e i testimoni di nozze si recavano in chiesa per la confessione. Giunto il sabato tanto atteso, già al mattino gli invitati venivano accolti separatamente ad uno ad uno dai familiari dello sposo e della sposa. Era

caratteristico il cerimoniale di composizione del corteo nuziale: il padre e il fratello della sposa andavano a prendere i rispettivi parenti portandoli a casa, mentre lo sposo con il padre ed i testimoni di nozze, che erano sempre due uomini, andavano a prelevare per le case e le contrade i propri invitati. Spesso, a causa dell'emozione o della fretta, ci si poteva dimenticare di qualche invitato, il quale non veniva "prelevato" per essere accolto tra i festeggiati. Dalle testimonianze esposte dagli intervistati, sono emerse situazioni in cui la persona "dimenticata" si offendeva, pensando che il fatto fosse accaduto di proposito. Se l'invitato credeva nella buona fede dei parenti, arrivava al luogo della cerimonia da solo, se invece pensava gli fosse stato fatto un torto, non si presentava affatto ai festeggiamenti¹⁶.

La cerimonia nuziale di Gallesano non prevedeva il consumo di alcuna pietanza o dolce prima della celebrazione del matrimonio in chiesa. Formato il corteo dello sposo, ci si recava a casa della sposa e la giovane faceva la sua comparsa scendendo le scale della dimora accompagnata dal padre. Ormai erano quasi le undici e bisognava affrettarsi in chiesa per la celebrazione del sacro rito; «la sposa si appoggiava ai due compari; dietro veniva lo sposo con due amiche della sposa, quindi tutti gli altri invitati a coppie. Solo in tempi più recenti il padre ha incominciato ad accompagnare la sposa»¹⁷.

Sia la madre dello sposo che quella della sposa di solito non partecipavano alla cerimonia. La madre del giovane, essendo la padrona di casa, cioè del luogo in cui si sarebbero svolti i successivi festeggiamenti, doveva indicare alle cuoche dedite alla preparazione del pranzo la posizione di pentole e tegami necessari alla cottura delle pietanze. La madre della sposa, invece, rimaneva a casa e non assisteva alla cerimonia forse per non fare un torto alla consuocera, come lascerebbe credere il fatto che, la sera, solitamente presenziava invece anch'essa ai festeggiamenti.

16 Cfr. MOSCARDA Luana, *Il rito del corteggiamento, del fidanzamento e del matrimonio nella Gallesano del XIX secolo*, op.cit., p. 614.

17 FORLANI Anita, *Le nozze dignanesi*, op. cit., p. 35.

15 Cfr. BACHINI Andrea, *Gli antichi Romani*, Firenze: Giunti Junior, 2007, p. 11.

Il rito religioso si svolgeva nella Chiesa di San Rocco durante la messa delle undici e le promesse nuziali si scambiavano davanti all'altare della Vergine Maria. Una volta terminata la cerimonia, seguiva la sfilata del corteo nuziale per la via principale del paese, mentre la gente lungo la strada applaudiva intonando canti d'amore. I novelli sposi e gli invitati si recavano poi verso la futura casa dei coniugi per ammirare i regali. Gli sposi andavano ad abitare quasi sempre a casa dello sposo, condividendo gli spazi domestici con i familiari del giovane.

Arrivati a casa, i giovani salivano in camera e «dalla finestra gettavano come buon augurio i *busolàdi*, la cui raccolta provocava un lieto parapiglia generale»¹⁸. Agli invitati veniva offerto *caffè bon*, *fete de fugàse e filonsini de pandòlso* (caffè nero e fette di focacce e pandolce), che attenuavano il languore fino all'arrivo del desinare. Il caffè nero, bevanda costosa e di difficile reperibilità, era presente ai banchetti nuziali delle famiglie più abbienti, mentre la maggior parte della gente del luogo faceva uso del caffè d'orzo.

Il pranzo si svolgeva sempre a casa dello sposo e il banchetto nuziale aveva luogo nella stanza più ampia dell'abitazione. Si trattava quasi sempre di una vasta camera da letto che veniva completamente sgomberata per ospitare le tavole imbandite. La tavolata presentava la forma di un ferro di cavallo per utilizzare al meglio lo spazio della stanza, ed era imbandita con tovaglie e stoviglie che appartenevano a servizi diversi. Piatti, bicchieri e posate venivano prestati da parenti e conoscenti: le madri degli sposi, già durante la settimana precedente le nozze, si recavano di casa in casa con *sèste e galède* (cesti e mastelli) per raccogliere le stoviglie che potevano essere imprestate. Il pranzo nuziale prevedeva le seguenti pietanze: *prisuto e formàjo de pègora* (prosciutto e formaggio pecorino), *brodo de vedèl o de pègora* (brodo di vitello o pecora), *sugo de vedèl o de pègora co' lefagne* (sugo di vitello o pecora con tagliatelle), *rosto de vedèl co' patate 'n tecia* (arrosto di vitello con patate al tegame), *capufi garbi co' la pègora* (crauti con carne di pecora) e *fugàse e*

filonsini de pandòlso (focacce e pandolce). Si beveva vino bianco e acqua. Una volta finito di desinare, sposi ed invitati continuavano a cantare e ballare al suono delle *pive* e del *simbolo*,¹⁹ solo in tempi più recenti hanno fatto la loro comparsa gli accompagnamenti con chitarra e violino.

Alle soglie della sera giungeva l'ora di prendere posto a tavola per la cena: *formàjo e prisuto* (formaggio e prosciutto), *brodo de vedèl o pègora* (brodo di vitello o pecora), *carno lesa e carno 'npanada* (carne lessa e carne impanata), *patate 'n tecia e bifi* (patate in tegame e piselli), *salata* (insalata). Abbuffate e degustazione di buon vino si protraevano per tutta la notte, e danze di *valser e furlana*²⁰ si intrecciavano fino alle tre del mattino. Stanchi ed assonnati, gli invitati lasciavano la festa la domenica mattina, ma prima di andarsene, ad ognuno veniva offerto un *busolà* come ringraziamento da parte degli sposi per aver partecipato alle nozze.

La domenica mattina, dopo un breve sonno, gli sposi, i testimoni e gli invitati si recavano in chiesa per assistere alla messa delle undici. Terminata la santa funzione, il corteo si riuniva nuovamente a casa dello sposo per il pranzo domenicale. Si gustavano le *lefagne co' 'l sugo de vedèl o de pègora* (tagliatelle con sugo di vitello o pecora), *rosto de vedèl o carno 'npanada* (arrosto di vitello o carne impanata), *salate miste* (insalate varie), *fugàse e filonsini de pandòlso* (pandolce). Le bevande erano sempre il vino bianco, l'acqua e il *moscato*, che accompagnava i dolci.

Il pranzo durava fino all'imbrunire, quando gli invitati, ormai stanchi e arrochiti, si ritiravano nelle loro case. La festa nuziale continuava il lunedì, quando si invitavano a desinare, a casa degli sposi, parenti e amici che non avevano partecipato alla cerimonia e ai festeggiamenti dei giorni precedenti. Nel tardo pomeriggio si prendeva posto a tavola per gustare piatti a base di carne di gallina. Si trattava del pollame portato in dono da qualche invitato meno abbiente,

¹⁹ Strumenti tradizionali gallesanesi: le *pive* sono un tipo di zampogna che si suonano in combinazione al *simbolo*, un tamburello fatto di pelle d'asino che presenta nella parte inferiore dei sonagli.

²⁰ Balli tradizionali gallesanesi.

¹⁸ TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano*, op. cit., p.114.

oppure si macellavano, per l'occasione, i propri volatili. Si degustava quindi *el brodo de galina* (brodo di gallina), *la carno lesa de galina* (carne di gallina lessa), *el rosto de galina* (arrosto di pollo) ed eventualmente il cibo che era avanzato nei giorni precedenti. *Fugàse, busolàdi e filonsini de pandòlso* venivano gustati soprattutto dai più piccini.

Terminava con questo banchetto la briosa festività delle nozze gallesanesi. «[...] La gente era felice di andare a nozze, anche solo per soddisfarsi di mangiare i cibi riservati solo alle grandi occasioni, che venivano serviti senza parsimonia. Se ne parlava poi a lungo, tornando al solito piatto quotidiano di minestra e polenta»²¹.

21 FORLANI Anita, *Le nozze dignanesi*, op. cit., p. 36.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA:

- Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia e compilati dal cav. Filippo Re, contenenti fatti, osservazioni e memorie sopra tutte le parti dell'economia campestre*, Tomo XV, Stamperia di Giovanni Silvestri agli Scalini del Duomo, n. 994, Milano, 1812.
- APICIUS, *De re coquinaria*, in *Apicio. Manuale di gastronomia*, versione di BUZZI Paolo, Istituto Editoriale Italiano, Milano, 1930.
- BACHINI Andrea, *Gli antichi Romani*, Firenze: Giunti Junior, 2007.
- BALBI Maria; MOSCARDA BUDIĆ Maria, *Vocabolario del dialetto di Gallesano d'Istria*, Collana degli Atti, Centro di Ricerche Storiche-Rovigno, Rovigno-Trieste, 2003.
- FORLANI Anita, *Le nozze dignanesi*, in *Jurina i Franina*, n. 50, Libar od Grozda, Pula-Pola,, 1992.
- GRISOLIA Giuseppina, *Tracce*, Grafica Pollino, Cesena, 2001.
- MOSCARDA Luana, *Il rito del corteggiamento, del fidanzamento e del matrimonio nella Gallesano del XIX secolo*, in *Atti del Centro di Ricerche Storiche di Rovigno*, vol.XXXV, Trieste-Rovigno, 2005.
- ROTTA Carla et al., *La couseina boumbara, ricettario dignanese*, Comunità degli Italiani di Dignano, Grafički Zavod Hrvatske, Zagreb, 2010.
- TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano*, Stampato a cura della "Fameia Gallesanesa", Fossalta di Portogruaro, 1987.
- TARTICCHIO Giordano, *Ricordi di Gallesano, rivisitati e ampliati da Piero Tarticchio*, Silvia Editrice, Cologno Monzese, 2001.
- <http://www.istria-gourmet.esperienze...istriana/o-ch-l> (pagina consultata il 05/07/2015)
- <http://www.it.wikipedia.org/wiki/Cucina-calabrese> (pagina consultata il 01/06/2015)
- <http://www.venezia.net/dolci-del-carnevale-frittelle-galani.html> (pagina consultata il 21/04/2015)

Breve compendio storico

Ricostruire il passato di una regione o di un singolo paese, e quindi ricostruirlo in una prospettiva microstorica, significa ricercare nelle fonti storiche d'archivio ogni singola informazione relativa al passato e alle epoche storiche che potrebbero e dovrebbero gettar luce sui fatti, sui fenomeni, sulle caratteristiche e sulle coordinate sociali, economiche, demografiche, culturali che hanno coinvolto direttamente tale regione o paese. In questo senso ricostruire una storia completa di Gallesano non è cosa semplice, poiché ciò che manca sono proprio le fonti storiche d'archivio, che sicuramente esistono, ma che per il momento non sono ancora state completamente raccolte e catalogate. Compiere poi un'analisi microstorica prendendo in considerazione l'alimentazione come punto di riferimento e linea-guida, diventa un compito ancor più arduo, ed il motivo di ciò va nuovamente ravvisato nell'assenza di materiale archivistico.

Gallesano fa naturalmente parte di una regione più ampia, l'Istria, con la quale condivide moltissime caratteristiche storiche generali, poiché i fenomeni che hanno interessato Gallesano nel corso della storia sono chiaramente gli stessi che hanno toccato anche

l'intero territorio circostante. Per tracciare un breve profilo storico di Gallesano occorrerà quindi collocare tale centro in un contesto storico-geografico più ampio, prendere in considerazione tutta l'area circostante ed analizzando, al pari delle tradizioni alimentari e culinarie, le caratteristiche e gli eventi strettamente storici dell'*intera* regione istriana. Il microcosmo gallesanese lega inscindibilmente le proprie peculiarità ad una posizione geografica che ha favorito contatti, e di conseguenza influenze, con altre e diverse culture e civiltà e in questo contesto, tra l'altro, rivestono senz'altro una grande importanza i corsi migratori. La gente, spostandosi da un posto all'altro, oggi come in passato porta con sé non soltanto dei bagagli materiali —molto spesso, peraltro, ben pochi—, ma soprattutto i propri bagagli immateriali, ovvero la propria cultura intesa soprattutto come complesso di tradizioni, usi e costumi.

Non ci sono dubbi sul fatto che l'Istria sia stata abitata fin dal periodo preistorico. Ne sono conferma la moltitudine di caverne, artefatti, reperti archeologici e rovine di castellieri sparsi su tutto il territorio istriano. Le tracce più antiche della comparsa e della presenza

dell'uomo in Istria risalgono addirittura alla più antica età della pietra, ovvero al paleolitico, e sono al contempo la testimonianza più remota della presenza dell'uomo in Croazia. Nel sito della grotta di San Daniele I, presso Altura, sono stati ritrovati resti che testimoniano la presenza dell'uomo in questi luoghi già un milione di anni fa. In questo sito è stato infatti ritrovato un *chopper*, cioè un ciottolo scheggiato in modo rudimentale su una sola faccia, che rappresenta uno dei primi utensili prodotti dall'uomo¹. Accanto alla grotta di San Daniele I si trova la grotta di San Daniele II, molto più ricca di reperti archeologici, soprattutto per quel che riguarda le abitudini alimentari dell'uomo di quell'epoca. Grazie agli scavi ed alle indagini effettuate sui resti della grotta di San Daniele II siamo infatti a conoscenza del fatto che l'uomo preistorico cacciava, e dunque si nutriva di cavalli ed asini selvatici, cervi, cinghiali ed uccelli, prediligendo gli esemplari più giovani, perché molto più facili da cacciare e catturare. In alcune caverne, soprattutto dell'Istria settentrionale, sono stati ritrovati pure resti dell'orso delle caverne. Oltre alla caccia, per sopravvivere l'uomo si dedicava anche alla raccolta. Difatti, nei siti paleolitici presenti nella penisola istriana emergono resti di radici, uova di uccelli, conchiglie e lumache. La consumazione di questo mollusco terrestre, oggi vanto della gastronomia gallesane, rievoca quindi tempi remoti della vita dell'uomo, molto probabilmente per la sua facile reperibilità in natura. Nel periodo preistorico il cibo veniva preparato in quella che potremmo definire la prima cucina della storia, ovvero un focolaio semplice, ma abbastanza efficiente. Per consumare il cibo l'uomo usava utensili prevalentemente fabbricati con ossa o corna di animali uccisi².

Nel neolitico, con la comparsa dell'agricoltura e dell'allevamento, l'uomo mutò radicalmente le proprie abitudini sotto ogni punto di vista, dunque anche e

soprattutto quello alimentare. I siti archeologici relativi al neolitico sono più numerosi rispetto a quelli scoperti per i periodi antecedenti. Questo fatto riesce a fornirci delle indicazioni ed informazioni più precise sul tipo di alimentazione dell'uomo. Le analisi condotte sui resti ritrovati ci indicano una consumazione di carni di animali selvatici come orsi, caprioli, cervi, conigli, volpi. Gli animali domestici che venivano allevati con lo scopo di ricavarne carne erano i suini ed i bovini. Di questi animali veniva consumata ogni parte edibile, ivi compresi gli arti, la testa ed il midollo osseo. Le capre e le pecore servivano prevalentemente per ottenere il latte ed i prodotti da esso derivati. Con il neolitico il cibo, oltre che per alleviare la fame, veniva usato anche per motivi rituali. Ad esempio, quando i pastori lasciavano un dato territorio, erano soliti macellare un agnello.

La cucina neolitica non si differenziava molto da quella dell'età precedente. Gli utensili usati per la lavorazione, conservazione e consumazione della carne subirono invece un notevole miglioramento grazie alla lavorazione di un nuovo materiale, la ceramica. Quest'ultima veniva lavorata per ottenere vasellame e contenitori di diverse dimensioni. Molto spesso gli stessi venivano decorati con la tecnica ad impresso, che è tipica per la zona dell'Istria meridionale. Accanto alla ceramica non bisogna dimenticare gli utensili di ossa e corna di animali³.

La caratteristica più importante dell'età dei metalli, per quel che riguarda il territorio istriano, è il fatto che iniziarono a comparire anche i primi pseudo-insediamenti, ovvero i cosiddetti *castelieri* 'castellieri'. Il più importante e famoso tra questi è quello di Moncodogno, nei pressi di Rovigno⁴. Il sito archeologico di Moncodogno è importante per il livello di conservazione delle strutture, ma anche per le cospicue testimonianze che esso offre in merito alle abitudini alimentari dell'uomo in Istria. Difatti, molti sono gli studi che sono stati condotti a tale proposito. Sulla scorta dei risultati ottenuti dall'analisi dei

1 Cfr. IVETIĆ, Egidio (a cura di). *Istria nel tempo. Manuale di storia regionale dell'Istria con riferimenti alla città di Fiume*, vol. I, Rovigno, Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche di Rovigno n. 26, 2006, pp. 15-20.

2 Cfr. BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, Klara. *Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području*. In MOGOROVIĆ CRLJENKO, Marija; ULJAČIĆ-VEKIĆ, Elena. *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostor*. Istarski povijesni biennale: zbornik radova, sv. 3, Poreč, Zavičajni muzej Poreštine, 2009, pp. 9-36.

3 Ibidem.

4 IVETIĆ, Egidio (a cura di). *Istria nel tempo*, op. cit., pp. 55-56.

campioni e dei materiali pervenuti da Moncodogno è possibile delineare il quadro alimentare generale dell'uomo nell'età del rame e del bronzo in Istria. L'uomo che viveva a Moncodogno consumava dunque avena, fave e cicerchie. La consumazione di animali domestici superava di gran lunga quella degli animali selvatici. Tra i primi si prediligevano gli ovini e caprini, ed in subordine bovini e suini. I boschi dell'Istria, durante le prime due età dei metalli, pullulavano di cinghiali, cervi, conigli, fagiani e quaglie. Tra tutti questi l'animale più cacciato era il cervo, dal quale non si ricavava solo carne, ma anche le ossa (come materiale per la fabbricazione di utensili). Gli abitanti di Moncodogno vivevano in abitazioni delle quali è difficile ricostruire la struttura, ma è certo che una sistemazione logica dello spazio dovesse esistere. Di conseguenza è da supporre che un ambito della casa fosse destinato alla preparazione del cibo. In questo contesto, anche la ceramica veniva lavorata in maniera diversa per far fronte alle mutate esigenze: aumentando infatti la quantità degli alimenti necessari, doveva cambiare anche la forma e la struttura dei contenitori e dei recipienti. In questo modo si giustificano i resti di pentole, ciotole, brocche, vassoi, coppe, tazze, piatti, ecc. L'utilizzo di questi utensili testimonia l'alto livello di sviluppo conseguito dalla comunità che viveva a Moncodogno. Un dato importante che va sottolineato per quel che riguarda i risultati ottenuti dalle indagini condotte a Moncodogno, è la scoperta della coltivazione della vite. Questa pianta, grazie alla quale si ottiene il vino autoctono, tutt'oggi vanto della regione istriana in gran parte del mondo, affonda le proprie radici —è proprio il caso di dire— nella terra rossa istriana già dall'età del bronzo, ovvero da circa tremila e cinquecento anni⁵.

L'età del ferro in Istria è caratterizzata dall'arrivo e dal successivo insediamento degli Istri, popolo eponimo della penisola istriana, giunto all'incirca durante l'età dei metalli. L'insediamento più conosciuto e meglio analizzato è il sito archeologico di Nesazio. Questa popolazione, grazie alla strategica posizione

geografica, ebbe molti contatti con le civiltà del Mediterraneo e dell'Egeo, da una parte, e con i popoli dell'Italia settentrionale e del territorio alpino, dall'altra. Le informazioni riguardanti il popolo degli Istri derivano soprattutto dagli scavi effettuati nelle necropoli⁶. Molti sono i resti di cibo ritrovati nelle tombe come simbolo rituale e segno di una profonda concezione spirituale e religiosa. Informazioni più specifiche riguardanti l'alimentazione si possono ritrovare analizzando la produzione artistica degli artefatti in ceramica e metallo. Le situle riportano diverse immagini rappresentanti animali domestici e selvatici, conosciuti già nelle epoche precedenti, che certamente erano serviti come cibo. Le situle potevano però presentare anche immagini relative alla lavorazione della terra⁷. Dai resti fossili si viene poi a conoscenza del fatto che accanto alla caccia, alla pesca, all'allevamento e all'agricoltura, l'uomo continuava ad essere ancora raccoglitore. Lungo le coste si raccoglievano conchiglie, mentre all'interno chioccioline. Entrambi i prodotti venivano consumati in maniera consistente. Sempre grazie alla figurazione artistica presente sulle ceramiche, e soprattutto sulle situle, si ha testimonianza degli usi riguardanti l'alimentazione. La cultura degli Istri era sotto il forte influsso della cultura mediterranea, da dove approdò anche il rituale dei banchetti. Durante il primo millennio, su esempio delle feste condotte dagli etruschi e dalla cultura egea, anche in Istria si inizierà a dedicare più attenzione alle occasioni conviviali, ai banchetti ed agli utensili che li accompagnavano⁸. Di questo periodo storico, per Gallesano e il suo territorio, si hanno poche notizie sicure. La toponomastica può tuttavia, in qualche modo, aiutarci a capire qualcosa in più in proposito. Il parroco di Gallesano Giacomo Giacchin⁹ afferma che, data la fertilità e l'amenità delle

6 Ivi, pp. 26-28.

7 IVETIĆ, Egidio (a cura di). *Istria nel tempo*, op. cit., pp. 59-60 e 69-70.

8 Cfr. BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, Klara. *Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području*, op. cit., pp. 28-35.

9 Giacomo Giacchin da Dignano fu prima cooperatore parrocchiale e poi dal 1868 al 1890 parroco di Gallesano. Questo prelado fu anche membro della Società istriana di archeologia e storia patria e fu autore di un breve saggio riguardante la storia di Gallesano intitolato *Origine ed antichità di Gallesano* (Cfr. GHIRALDO, Corrado. *Origine ed antichità di Gallesano in un manoscritto del parroco di Gallesano Giacomo Giacchin (1874)*. In ACRSR, vol. XXIX, Rovigno-Trieste, 1999, pp. 503-504.

5 Cfr. BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, Klara. *Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području*, cit., pp. 19-26.

terre attorno a Gallesano, esso doveva essere stato abitato fin dalla preistoria. Questa teoria troverebbe conferma, sempre secondo Giacchin, nel fatto che a poca distanza dal centro abitato, sul punto più elevato delle campagne gallesanesi, si troverebbero le rovine di un castelliere. Questo dato, già corroborato da prove materiali archeologiche, sarebbe poi anche giustificato dal nome con il quale i gallesanesi chiamano tutt'ora tale luogo, ovvero *Castelier*, proprio per indicare la presenza di ruderi e cumuli di pietra risalenti agli pseudo-insediamenti dell'età del bronzo¹⁰. Ad ogni modo, dai dati riportati sopra si può dedurre che il territorio dell'Istria meridionale, durante tutta la preistoria, ha registrato una discreta, ma continua, fluttuazione di genti. I popoli che hanno attraversato l'Istria avranno quasi certamente fatto sosta anche attorno al territorio di Gallesano e forse qualcuno vi avrà messo le proprie radici.

Nell'anno 177 a.C. l'Istria fu sconvolta da un grande ed importante cambiamento. Dopo un assedio che non dovette durare molto, Nesazio, l'antica capitale degli Istri, cadde sotto il dominio romano. Assieme a Nesazio, anche l'intera penisola istriana si ritrovò sotto una nuova amministrazione, quella della Repubblica di Roma¹¹. Naturalmente, in questi processi venne coinvolto direttamente pure il territorio di Gallesano, che con ogni probabilità deve la sua fondazione proprio all'amministrazione romana in questi territori. I Romani organizzarono ben presto l'intero territorio istriano secondo le loro consuetudini, dividendo la terra in piccole particelle per consegnarle in dono ai veterani di guerra. Il territorio di Gallesano venne dato molto probabilmente ad un appartenente alla *gens Gallia*, e da questa deriverebbe anche il suo nome¹². Ad ogni modo, durante il periodo romano, Gallesano godeva di una posizione molto favorevole per gli scambi, i commerci ed i contatti in generale. Secondo Pietro Kandler, Gallesano sorge nel punto esatto dove si incontravano le due vie romane più importanti, il *cardo*

maximus e il *decumanus maximus*. Secondo questa teoria, non condivisa da tutti gli storici, Gallesano rappresenterebbe il cosiddetto *umbilicus perticae*, ossia il punto centrale e di partenza della centuriazione dell'agro polese. Se Kandler ha ragione, allora si deve considerare Gallesano un punto di estrema importanza strategica durante il periodo romano¹³. Tracce delle vestigia della romanità a Gallesano si possono ritrovare ancora oggi. Moltissimi sono i reperti archeologici, soprattutto are votive, lapidi con iscrizioni, sarcofagi ecc., rinvenuti nelle campagne, ma anche nello stesso centro abitato¹⁴. Uno tra i reperti più importanti, rimasto ancora sepolto sotto la chiesa della Madonna della Concetta, è il probabile oleificio. Questo non dovrebbe però essere l'unico reperto dell'architettura rurale. Siti simili a questo si troverebbero anche nella zona conosciuta come Val Sudiga. Resti di anfore, pilastri, macine in pietra sono stati ritrovati in quantità significativa all'inizio del secolo scorso nella zona sud del borgo¹⁵. Tutti questi reperti testimoniano una vita ricca ed intensa nella Gallesano romana, che certamente rappresentava anche una sorta di avamposto alla città romana più importante dell'Istria, Pola.

L'alimentazione dell'uomo in Istria durante il periodo romano non era molto diversa da quella dell'uomo dell'epoca precedente. Sostanzialmente gli alimenti e i metodi per produrre il cibo rimasero invariati. Ad ogni modo è doveroso dire che i cereali, il vino e l'olio d'oliva rappresentavano la triade fondamentale dell'alimentazione dell'uomo del Mediterraneo. I cereali, in primo luogo grano, segale, orzo, avena e miglio venivano usati per preparare diversi tipi di polenta, ma anche macinati per ottenerne farine e preparare diversi tipi di pane. Grazie alle favorevoli condizioni climatiche, la vite e l'olivo venivano coltivati in maniera cospicua in Istria. Il vino e l'olio della regione venivano esportati in tutto l'impero e soprattutto venivano destinati al consumo dei soldati che pattugliavano la zona

10 TARTICCHIO, Giordano. *Storia di un antico borgo dell'Istria. Ricordi di Gallesano*, rivisitati e ampliati da Pietro Tarticchio, Milano, Silvia Editrice, 2003, pp. 9-10 e 14.

11 IVETIĆ, Egidio (a cura di). *Istria nel tempo*, op. cit., pp. 83-84.

12 TARTICCHIO, Giordano. *Storia di un antico borgo dell'Istria*, op. cit., p. 13.

13 MATIJAŠIĆ, Robert. *Gospodarstvo antičke Istre*. Pula-Pola, Žakan Juri, 1998, pp. 44-45.

14 Cfr. TARTICCHIO, Giordano. *Storia di un antico borgo dell'Istria*, op. cit., pp. 10 e 20-23.

15 Cfr. MATIJAŠIĆ, Robert. *Gospodarstvo antičke Istre*, op. cit., pp. 163-165.

danubiana. Tra i due prodotti, comunque, l'olio detiene un posto particolare nella produzione e conseguente esportazione istriane. Nella penisola, difatti, è stato ritrovato un complesso per la lavorazione delle olive nei pressi di Barbariga, che risulterebbe essere il più grande d'Europa. Complessi romani di questo tipo sono stati rinvenuti per il momento solo in Libia. A testimonianza dell'importanza della viticoltura ed olivicoltura in questi luoghi nel periodo della dominazione romana, abbiamo due lapidi conservate presso il Museo civico di Parenzo. La prima raffigura la raccolta delle olive, mentre la seconda presenta una scena di vendemmia¹⁶.

A differenza delle due epoche storiche sopra descritte, per tracciare una storia della Gallese medioevale ci si può appoggiare sostanzialmente su due tipi di fonti storiche. La prima è costituita dai (pochi) documenti scritti, mentre la seconda è rappresentata dalla non trascurabile presenza di ruderi e resti di chiese di epoca medioevale che sono presenti attorno ed al centro dell'abitato. Dalle fonti scritte si viene a sapere che durante tutto il corso del Medioevo il paese di Gallese era passato di feudo in feudo, in possesso delle diverse autorità che al tempo amministravano il territorio dell'Istria meridionale. Tra il IX ed il XII secolo passò dal feudo dei vescovi di Pola al podestà di Pola Ruggero Morosini. Ancor prima, già dal VI secolo, Gallese faceva parte del feudo di S. Apollinare, che comprendeva le proprietà del vescovo di Ravenna. Successivamente, attorno al XIV secolo, su Gallese presero potere anche i patriarchi di Aquileia¹⁷. Molti sono poi, come già detto, i resti di chiese ed edifici risalenti al periodo medioevale sparsi nelle campagne limitrofe al centro di Gallese. Basti ricordare le chiese di San Mauro, San Pellegrino e Santa Lucia¹⁸. Entro le mura delle chiese ancora esistenti nel centro di Gallese si possono inoltre notare i resti di testi, tuttora non decifrati, su

architravi e frammenti di plutei rappresentanti croci greche e svastiche, scolpiti con la tecnica definita 'ad intreccio' risalente al IX e X secolo¹⁹. Da questo si può desumere e concludere che nel Medioevo Gallese non perdettero l'importanza acquisita in epoca romana. La moltitudine di resti archeologici indica l'esistenza di più agglomerati vicini che ad un certo punto dovettero raggrupparsi in un unico centro. L'indice demografico doveva quindi essere rilevante, almeno per quel che riguarda le statistiche dei centri del livello di Gallese per il periodo medioevale. Le lavorazioni dei cimeli rimasti, indicano una discreta capacità economica della gente del luogo, tale da permettere la costruzione e la decorazione di numerosi edifici sacri.

Per lo sviluppo dell'alimentazione è importante ricordare che il Medioevo fu il periodo nel quale ebbero luogo importanti cambiamenti nelle colture e nelle tecnologie agricole, portando ad un miglioramento complessivo dell'agricoltura e dell'alimentazione. La rotazione triennale, i mulini ad acqua ed a vento, ma soprattutto l'aratro favorirono non solo lo sviluppo rurale, bensì stimolarono anche l'incremento demografico. In epoca medioevale Gallese, come tutto il resto dell'Europa occidentale, si trovava sotto il fortissimo influsso della dottrina cristiana. La società era completamente pervasa dallo spirito ecclesiastico che introduceva la propria dottrina in ogni singolo aspetto della vita dell'uomo. In questo contesto l'alimentazione, o meglio gli alimenti, erano considerati e visti proprio in prospettiva religiosa e dunque non era permesso consumare alcuni cibi oppure bisognava assolutamente seguire delle rigide regole che limitavano o proibivano completamente l'assunzione di determinati cibi in specifici periodi dell'anno. Allo stesso modo c'erano poi delle pietanze che venivano considerate più pure di altre e perciò la loro consumazione era incoraggiata, sia fra i ceti più alti che fra quelli più bassi. Da questo punto di vista è importante prendere in considerazione le norme riguardanti l'alimentazione dettate nel Levitico (anche se la religione Cristiana non imponeva di seguire pedissequamente ogni regola dettata dal Levitico —

16 MATIJAŠIĆ, Robert. *Sredozemno prehrambeno trojstvo u antici na Jadranu*. In MOGOROVIĆ CRLJENKO, Marija; ULJACIĆ-VEKIĆ, Elena. *Cerealia, oleum, vinum*, op. cit., p. 52.

17 ALBERI, Dario. *Istria: storia, arte, cultura*. Trieste, LINT, 2009, pp. 1813-1815.

18 GHIRALDO, Corrado. *Cenni sopra le chiese esistenti o crollate nel territorio di Gallese*. In ACRSR, vol. XXXVI, Rovigno, 2006, pp. 417-471.

19 *Ibidem*

dato che non suddivideva, ad esempio, gli animali in puri o impuri, considerandoli tutti puri). La carne di maiale poteva essere consumata, anche se il Levitico la proibiva. Una maggiore libertà nel consumare più tipi di alimenti portò così ad un aumento della popolarità della allora nuova religione, aumentandone di conseguenza anche il numero di fedeli²⁰. Oltre al Levitico bisogna ricordare gli insegnamenti di Ippocrate a proposito dei liquidi corporei. Questi insegnamenti, ripresi dalla Chiesa e trasformati in dottrina, cercavano di dare una spiegazione all'uso dell'alimentazione come rimedio curativo. Difatti, secondo tale pensiero ogni malattia derivava dal disequilibrio dei fluidi nel corpo umano. Stava all'alimentazione, ovvero al consumo di determinati alimenti, riequilibrare i fluidi e quindi riportare il corpo nello stato di salute. In questa prospettiva, ogni singolo alimento possedeva delle caratteristiche particolari che lo differenziavano per struttura, uso e caratteristiche dagli altri²¹.

Molti cambiamenti, dovuti ad una maggiore possibilità di spostamento delle persone, ebbero luogo nel Medioevo e grazie agli scambi commerciali anche diversi prodotti entrarono sulle tavole degli europei. Ad esempio il riso, conosciuto fin dall'antichità, venne introdotto in Europa dagli Arabi attraverso le vie della penisola iberica e della Sicilia. Verso la fine del Medioevo, attorno al XVI secolo, grandi piantagioni di riso si estendevano soprattutto nell'Italia settentrionale, da dove poi esso arrivò anche nei nostri territori²². Oltre al riso, nell'alimentazione dell'uomo medievale erano ovviamente presenti anche altri cereali quali grano, orzo, avena, segale e miglio, le cui farine venivano mescolate tra loro per preparare il pane. È interessante ricordare che più il pane era scuro e duro, più il suo prezzo era a buon mercato²³.

Accanto ai cereali la cucina medievale comprendeva altresì l'uso di diversi ortaggi. Le carote e le melanzane

furono importanti in Europa sempre dagli Arabi²⁴. L'aglio e la cipolla erano considerati ortaggi con proprietà curative molto efficaci. La cipolla, però, a causa dell'odore che emanava, veniva associata ai ceti più poveri, che la consumavano cruda. Altri ortaggi usati in tutta Europa erano i broccoli, i cavolfiori, i crauti ed i cavoli²⁵. Nel contesto degli ortaggi è curioso menzionare nel contesto europeo anche l'insalata. Questo ortaggio (definito così poiché per la sua consumazione veniva servito con abbondante aggiunta di sale) crebbe di popolarità dopo essere stato presentato al matrimonio di Bianca Sforza con l'Imperatore Massimiliano, che tra l'altro governava l'Istria centrale²⁶. La frutta era un alimento accessibile quasi a tutti, in particolare le mele e l'uva²⁷. Al contrario le arance, i limoni e gli agrumi in generale, ma anche le pesche, erano frutti importati dal vicino Oriente²⁸ e per questo motivo arrivavano con difficoltà sulle tavole dei contadini e degli allevatori dell'Adriatico settentrionale.

Le carni di maiale, manzo, capra e pecora venivano consumate dalla maggior parte della popolazione e da tutti gli strati sociali. La carne di maiale rappresentava la principale fonte sia di carne che di grasso; del maiale si sfruttava inoltre ogni parte, dalle orecchie alla coda. I suini venivano allevati sia in campagna sia nelle città. La capra ha avuto un ruolo solo modesto nella dieta, anche se la sua carne era considerata di facile digeribilità. La carne ovina era molto popolare, soprattutto nell'Europa meridionale, e quelle di montone e d'agnello erano considerate tra le migliori in assoluto. La carne bovina si poteva pure trovare in tavola, ma con meno frequenza, poiché i bovini assumevano di solito altri ruoli, rispetto a quello di fornitori di carne: dalle mucche, ad esempio, si otteneva il latte, mentre i manzi venivano usati come forza lavoro nei campi²⁹.

24 Ivi, pp. 9 e 11.

25 Ivi, p. 7.

26 TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *A History of Food*. Trans. by BELL, Anthea. Oxford, Blackwell Publishing, 2009² p. 626.

27 WEISS ADAMSON, Melitta. *Food in Medieval Times*, op. cit., pp. 9-10.

28 Ivi, pp. 22-23.

29 Cfr. Ivi, pp. 30-33.

20 WEISS ADAMSON, Melitta. *Food in Medieval Times*. London, Greenwood Press, 2004, p. 183.

21 Cfr. CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: a History of Food and People*. New Jersey, John Wiley & Sons, 2008², pp. 55-56.

22 WEISS ADAMSON, Melitta. *Food in Medieval Times*, op. cit., p. 5.

23 Ivi, p. 2.

Il latte di mucca, oltre ad essere consumato come tale, veniva usato per produrre alimenti conservabili più a lungo del latte stesso. Questi prodotti erano, ad esempio, nell'Europa settentrionale il burro, mentre nelle nostre regioni il formaggio, conosciuto già dalla preistoria³⁰. A ciò bisogna aggiungere che gli strati sociali più elevati preferivano comunque consumare la carne degli uccelli, poiché questi ultimi, volando e quindi avvicinandosi al cielo, venivano considerati esseri superiori³¹. Anche la selvaggina era molto apprezzata, in particolare la carne di cinghiale e di cervo. Si credeva che la carne di cinghiale fosse molto salutare, e in ogni caso più salutare di quella di maiale. Del cervo, oltre alla carne erano apprezzate anche le corna, che venivano utilizzate per scopi medici, perché si credeva che contenessero sostanze capaci di rafforzare il cuore e in generale tutto il corpo³². Oltre ai vari tipi di carne, le uova erano i principali ingredienti di molte ricette. Venivano principalmente usate quelle di gallina. Le uova potevano essere preparate in diversi modi, da quelle bollite a quelle fritte in olio, e venivano consumate in grandi quantità soprattutto nel periodo pasquale. L'uovo veniva anche usato come addensante delle preparazioni alimentari. Le uova di quaglia erano destinate alle classi sociali più elevate, mentre le uova di oca e di anatra venivano consumate dai ceti più poveri³³. Anche dal mare l'uomo cercava di ricavare il cibo. Il pesce è sempre stato una componente importante della dieta europea. In particolare, i pesci erano il cibo più richiesto e consumato durante la Quaresima. Tutti i tipi di molluschi erano invece destinati alle classi inferiori³⁴.

A proposito delle carni, nella loro conservazione svolgevano un ruolo importantissimo le spezie, soprattutto il pepe. Quest'ultimo veniva utilizzato da tutte le classi sociali. Era così importante e così prezioso che veniva addirittura usato come mezzo di pagamento ed aveva lo stesso valore dell'argento³⁵.

30 CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: a History of Food and People*, op. cit., p. 78.

31 Cfr. WEISS ADAMSON, Melitta. *Food in Medieval Times*, cit., pp. 31-39.

32 Ivi, pp. 36.

33 TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *A History of Food*, op. cit., pp. 324.

34 WEISS ADAMSON, Melitta. *Food in Medieval Times*, op. cit., pp. 41.

35 TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *A History of Food*, op. cit., pp. 442.

Il territorio istriano, durante l'Età Moderna, era diviso. La fetta più grande della penisola era amministrata dalla Repubblica Serenissima di Venezia, mentre l'entroterra apparteneva all'Impero austriaco ed era sostanzialmente composto da feudi che venivano dati in concessione dall'Imperatore a famiglie diverse³⁶. In questo modo l'Istria divenne oggetto di contesa tra due delle più grandi potenze del periodo. L'attrito che dunque esisteva, per ragioni politiche ed economiche, tra Venezia e l'Impero, si rifletteva automaticamente anche sulla popolazione istriana, comportando conseguenze su vari piani, da quello politico-culturale, a quello demografico. Il primo conflitto bellico dell'Età Moderna che coinvolse l'Istria, all'inizio del Cinquecento, fu la guerra della Lega di Cambrai. La Lega di Cambrai rappresentava l'unione, in funzione anti-veneta, delle grandi potenze europee congiunte grazie alla volontà di papa Giulio II, che voleva diminuire la potenza e l'area territoriale della Repubblica di San Marco sul territorio della penisola appenninica³⁷. Uno dei fenomeni politici legati alla guerra della Lega di Cambrai, che dilaniò l'Istria e che perdurò fino alla caduta della Serenissima, è quello conosciuto dagli storiografi con il nome di *differenze*. Queste erano in realtà campi coltivabili, pascoli, boschi, laghi, importanti per la sopravvivenza del bestiame ed ubicati proprio sul confine istriano tra le due potenze. A causa di tali appezzamenti di terra, definiti dai documenti dell'epoca come *luochi contenziosi*, la popolazione spesso usava metodi poco pacifici per difendere tali territori, o tentare di appropriarsene³⁸. Le cosiddette *differenze*, tuttavia, non coinvolsero direttamente la gente di Gallesano.

Nel contesto politico, va sicuramente menzionata la famosa Guerra degli uscocchi, che si verificò come risultato dell'attrito tra Venezia e il casato d'Asburgo. Questo conflitto bellico, avvenuto proprio a cavallo tra il Cinquecento e il Seicento,

36 BERTOŠA, Miroslav. *Istria: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)*, Pula, ZN 'Žakan Juri', 1995, pp. 48.

37 BERTOŠA, Slaven. *Svjetska povijest modernog doba (XVI.-XIX.) s posebnim osvrtom na Apeninski poluotok*, Zagreb, Profil, 2004, pp. 12-13.

38 Cfr. BERTOŠA, Miroslav. *Istria: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)*, op. cit., pp. 456-511.

perdurò in Istria, coinvolgendone la popolazione, dal 1615 al 161839. Accanto alla Guerra degli uscocchi e al problema delle *differenze* va sicuramente aggiunta, come causa di spopolamento e quindi di variazione demografica, anche l'epidemia di peste che decimò la popolazione istriana tra il 1630 e il 1632. Quest'epidemia fu l'ultima di una serie, ma allo stesso tempo anche la più apocalittica. Basti osservare i dati che si riferiscono ai centri maggiori come Umago e Cittanova, entrambi quasi completamente falciati, tanto che vi sopravvissero solo dieci persone⁴⁰. La stessa Pola, alla fine dell'epidemia, contava trecento unità⁴¹, mentre la popolazione di Parenzo si ridusse a trenta anime.⁴²

I tre fenomeni sopra citati certamente influirono sull'assetto demografico di tutta la penisola, sostanzialmente per due aspetti: spopolarono i campi fertili, che dovevano essere coltivati per sostenere l'economia, e di conseguenza richiamarono una massiccia immigrazione⁴³. La Repubblica di San Marco, infatti, per riparare all'assenza di manodopera verificatasi per i motivi sopra descritti, cercò in vari modi di far convergere in Istria popolazioni dagli altri possedimenti della Repubblica. In questo modo molti ceppi originari della Dalmazia approdarono in Istria⁴⁴. Questi, però, non furono i soli: anche molte famiglie, costrette a scappare dall'invasione ottomana dalle coste del Mar Egeo e quindi dalla Grecia e dalle isole di Rodi e Cipro, colonizzarono la penisola istriana, col supporto organizzativo del governo veneziano⁴⁵. Numericamente meno influenti furono invece gli

immigrati dall'Italia. Il caso più conosciuto è quello della tentata colonizzazione dell'Istria meridionale, avvenuta tra il 1560 e il 1567 e sempre sotto la supervisione della Serenissima, da parte di famiglie provenienti dal territorio di Bologna⁴⁶. Contatti più rilevanti tra l'Istria e il territorio italiano si possono notare inoltre attraverso l'analisi dei libri parrocchiali, dai quali emerge un forte legame soprattutto con il Veneto e con il Friuli⁴⁷. A questo proposito va detto che non tutti i tentativi di colonizzazione furono coronati da successo. Molti, infatti, a causa dell'insospitalità della gente del posto, fallirono. Tra quelli che vennero portati felicemente a termine basti ricordare la colonia di famiglie montenegrine di fede ortodossa insediatesi a Peroi nel 1657, che ancor oggi conservano intatta la loro diversa identità⁴⁸. Ad ogni modo l'importanza delle migrazioni sta nel fatto che esse hanno globalmente cambiato la struttura sociale e demografica dell'Istria⁴⁹.

Per quel che concerne i flussi migratori relativi a Gallesano, quelli più significativi si hanno soprattutto tra Gallesano e gli altri centri dell'allora Istria veneta. In secondo luogo è importante anche l'afflusso di gente dall'Istria austriaca. Ponendo a confronto l'arrivo di genti provenienti dalla provincia rispetto a quello della contea, è facile concludere che i rapporti più forti e frequenti si esercitarono all'interno della stessa amministrazione politica. Nonostante ciò, esistevano comunque dei legami abbastanza profondi anche con l'Istria austriaca. Molto più sporadiche, ma comunque presenti, sono le migrazioni e quindi i contatti tra Gallesano, ma più in generale tra l'Istria, e l'Italia, in particolare con i territori veneti del periodo. Dal punto di vista demografico, Gallesano possedeva una struttura sociale completa, in quanto vi erano rappresentati tutti i ceti più significativi: dal clero agli artigiani, dai servi ai nobili, dai pastori agli amministratori, ai soldati. Tale fatto indica che la fluttuazione demografica a Gallesano fu continua,

39 Cfr. BERTOŠA, Miroslav. *Jedna zemlja, jedan rat: Istra 1615/1618*. Pula, Istarska naklada, 1986, pp. 5-12 e BERTOŠA, Miroslav. *Istra: Doba Venecije (XVI-XVIII. stoljeće)*, op. cit., pp. 304-402.

40 BERTOŠA, Slaven. *La peste in Istria nel Medio Evo e nell'Età Moderna (il contesto europeo delle epidemie)*. In *Atti del Centro di Ricerche Storiche-Rovigno*, vol. XXXVII, Rovigno, 2007, p. 152.

41 CERVANI, Giulio – DE FRANCESCHI, Ettore. *Fattori di spopolamento nell'Istria veneta nei secoli XVI-XVII*. In *Atti del Centro di Ricerche Storiche-Rovigno*, vol. IV, Trieste-Rovigno, 1973, p. 40.

42 Cfr. IVETIĆ, Egidio. *La popolazione dell'Istria nell'Età Moderna: lineamenti evolutivi*, Trieste-Rovigno, Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche-Rovigno n. 15, 1997, pp. 117-118.

43 CERVANI, Giulio – DE FRANCESCHI, Ettore. *Fattori di spopolamento nell'Istria veneta nei secoli XVI-XVII*, cit., pp. 9-10.

44 Cfr. BERTOŠA, Miroslav. *Istra: Doba Venecije (XVI-XVIII. stoljeće)*, op. cit., pp. 56-80.

45 Cfr. BERTOŠA, Slaven. *Levantinci u Puli (XVII.-XIX. stoljeće)*, Pula, ZN 'Žakan Juri', 2003.

46 BERTOŠA, Miroslav. *Istra: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)*, op. cit., pp. 82-145.

47 Cfr. BERTOŠA, Slaven. *Život i smrt u Puli. Starosjeditelji i doseljenici od XVII. do početka XIX. Stoljeća*. Pazin, Matica Hrvatska, 2002, pp. 152-177.

48 OSTOJIĆ, Branislav. *Peroj-Rajska baština*, Poreč, Inart, 2007.

49 Cfr. BERTOŠA, Miroslav. *Istra: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)*, op. cit., pp. 48-80 e IVETIĆ, Egidio. *La popolazione dell'Istria nell'Età Moderna: lineamenti evolutivi*, op. cit., pp. 73-124.

dando così la possibilità al paese di svilupparsi anche dal punto di vista culturale⁵⁰.

Dal punto di vista della storia dell'alimentazione e delle abitudini alimentari, il passaggio dal Medioevo all'età moderna è molto importante e tale importanza è dovuta alla scoperta dell'America, che portò nuovi alimenti sulle tavole degli europei. Alimenti come il peperone e il peperoncino, ad esempio, sostituirono ben presto il molto più costoso pepe. Anche il tacchino penetrò con poca difficoltà nella dieta europea, a differenza del pomodoro che si diffuse in maniera significativa appena dal XVIII secolo. Il granoturco, portato proprio da Colombo come una sorta di simbolo del nuovo mondo, nei primi anni della sua diffusione in Europa era usato come cibo per animali. Appena più tardi verrà inserito anche nella dieta dell'uomo, addirittura come uno degli alimenti principali. A causa della sua natura, poiché cresce sottoterra e perché se mangiata cruda produce degli effetti collaterali indesiderati, la patata veniva guardata con molto sospetto. Ma furono le carestie, soprattutto dopo le guerre, a far crescere la consumazione di questo tubero, che riusciva a saziare velocemente e rappresentava una fonte energetica consistente. Le patate, tra l'altro, vennero utilizzate per un certo periodo perfino come uno degli ingredienti del pane. La scoperta dell'America coincide con l'introduzione anche di altri cibi, come il grano saraceno ed il riso, che erano noti già prima dei viaggi di Colombo, ma dei quali la coltivazione e produzione, e perciò il consumo, subirono un incremento appena a partire dal XVI secolo, soprattutto per quel che riguarda l'Italia settentrionale —da dove, molto probabilmente, si diffusero nei nostri territori⁵¹.

Dopo la caduta di Venezia, l'intera penisola istriana passò direttamente sotto l'amministrazione asburgica. In questo contesto essa resterà fino al 1918 (sebbene per un breve periodo, all'inizio del XIX secolo, l'Istria fu amministrata dal governo francese). Nel panorama storico-cronologico della Galesano asburgica va ricordato un importante avvenimento

che ha condizionato sensibilmente gli usi, i costumi, le tradizioni e in generale le abitudini di questo luogo. Nel 1915, con l'entrata dell'Italia nella Prima guerra mondiale dalla parte dell'Alleanza, la popolazione italiana del polese e roviginese fu deportata da queste terre verso la Stiria ed i confini dell'Ungheria, dove avrebbe risieduto fino al 1918 accolta nelle baracche di Vagna, Lamdegg e Potendorf⁵².

La Seconda guerra mondiale rappresenta una pagina molto triste della storia umana mondiale, e di quella di Galesano in particolare. Con la fine del conflitto bellico, infatti, moltissimi galesanesi partirono lasciando il loro paese natio. Questo evento, conosciuto con il nome di 'esodo giuliano-dalmata', provocò un'enorme ferita —mai completamente risanata— nel tessuto dell'identità e della cultura istriana, e quindi anche galesanese⁵³.

⁵⁰ DRANDIĆ, Matija. *I registri parrocchiali di Galesano: analisi del più antico manoscritto*. In *ACRSR*, vol. XLIV, Rovigno, 2014, pp. 371-418.

⁵¹ Cfr. SARTI, Raffaella. *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500-1800)*, Zagreb, Ibis, 2006, pp. 171-218.

⁵² Cfr. IVETIĆ, Egidio (a cura di). *Istria nel tempo*, op. cit., pp. 479-482.

⁵³ Ivi, pp. 613-615.

Bibliografija:

- ALBERI, Dario. *Istria: storia, arte, cultura*. Trieste, LINT, 2009.
- BERTOŠA, Miroslav. *Istra: Doba Venecije (XVI.-XVIII. stoljeće)*, Pula, ZN 'Žakan Juri', 1995.
- BERTOŠA, Miroslav. *Jedna zemlja, jedan rat: Istra 1615/1618*. Pula, Istarska naklada, 1986.
- BERTOŠA, Slaven. *La peste in Istria nel Medio Evo e nell'Età Moderna (il contesto europeo delle epidemie)*. In *Atti del Centro di Ricerche Storiche-Rovigno*, vol. XXXVII, Rovigno, 2007.
- BERTOŠA, Slaven. *Levantinci u Puli (XVII.-XIX. stoljeće)*, Pula, ZN 'Žakan Juri', 2003.
- BERTOŠA, Slaven. *Život i smrt u Puli. Starosjeditelji i doseljenici od XVII. do početka XIX. Stoljeća*. Pazin, Matica Hrvatska, 2002.
- BURŠIĆ-MATIJAŠIĆ, Klara. *Kultura prehrane i blagovanja tijekom prapovijesti na istarskom području*. In MOGOROVIĆ CRLJENKO, Marija; ULJAČIĆ-VEKIĆ, Elena. *Cerealia, oleum, vinum...: kultura prehrane i blagovanja na jadranskom prostor*. Istarski povijesni biennale: zbornik radova, sv. 3, Poreč, Zavičajni muzej Poreštine, 2009.
- CERVANI, Giulio – DE FRANCESCHI, Ettore. *Fattori di spopolamento nell'Istria veneta nei secoli XVI-XVII*. In *Atti del Centro di Ricerche Storiche-Rovigno*, vol. IV, Trieste-Rovigno, 1973.
- CIVITELLO, Linda. *Cuisine and Culture: a History of Food and People*. New Jersey, John Wiley & Sons, 2008.
- DRANDIĆ, Matija. *I registri parrocchiali di Gallesano: analisi del più antico manoscritto*. In *ACRSR*, vol. XLIV, Rovigno, 2014.
- GHIRALDO, Corrado. *Cenni sopra le chiese esistenti o crollate nel territorio di Gallesano*. In *ACRSR*, vol. XXXVI, Rovigno, 2006.
- GHIRALDO, Corrado. *Origine ed antichità di Gallesano in un manoscritto del parroco di Gallesano Giacomo Giachin (1874)*. In *ACRSR*, vol. XXIX, Rovigno-Trieste, 1999.
- IVETIĆ, Egidio (a cura di). *Istria nel tempo. Manuale di storia regionale dell'Istria con riferimenti alla città di Fiume*, vol. I, Rovigno, Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche di Rovigno n. 26, 2006.
- IVETIĆ, Egidio. *La popolazione dell'Istria nell'Età Moderna: lineamenti evolutivi*, Trieste-Rovigno, Collana degli Atti del Centro di ricerche storiche-Rovigno n. 15, 1997.
- MATIJAŠIĆ, Robert. *Gospodarstvo antičke Istre*. Pula-Pola, Žakan Juri, 1998.
- OSTOJIĆ, Branislav. *Peroj-Rajska baština*, Poreč, Inart, 2007.
- SARTI, Raffaella. *Živjeti u kući: stanovanje, prehrana i odijevanje u novovjekovnoj Europi (1500-1800)*, Zagreb, Ibis, 2006.
- TARTICCHIO, Giordano. *Storia di un antico borgo dell'Istria. Ricordi di Gallesano*, rivisitati e ampliati da Pietro Tarticchio, Milano, Silvia Editrice, 2003.
- TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. *A History of Food*. Trans. by BELL, Anthea. Oxford, Blackwell Publishing, 20092.
- WEISS ADAMSON, Melitta. *Food in Medieval Times*. London, Greenwood Press, 2004.

NOTE LINGUISTICHE SULLA PARLATA ISTRIOTA DI GALLESANO

La ricerca etimologico-lessicografica presentata in questo volume scaturisce dal dato di fatto più preoccupante finora emerso dalle indagini linguistiche sull'istrioto¹, ovvero la gravità della situazione in cui

¹ L'Istria contemporanea appare linguisticamente suddivisa in aree romanze e non romanze, non sempre definibili con sicurezza (cfr. Radossi 2012: 205). Il problema della genesi di questo idioma ha attirato da secoli l'interesse degli studiosi. Già Dante, del resto, nel tentativo di individuare «la lingua più bella e illustre d'Italia» (*decentiorem atque illustrem Ytalie [...] loquelam*), ne parla nel *De vulgari eloquentia* (XI,1). Dante fu il primo a riconoscere nelle parlate della penisola istriana una specificità che le differenziava dalle vicine lingue friulana e veneta, biasimandone però, la pronuncia «crudissima» (*crudeliter*, cfr. Alighieri 2000: 27-29). Dopo Dante, nel 1873 il fondatore della glottologia italiana, Graziadio Isaia Ascoli, fu il primo ad individuare, nel complesso mosaico linguistico istriano, un costituente indigeno dai tratti caratteristici, intrinsecamente originali, e a darne quindi nei suoi lavori, avvalendosi del metodo storico-comparativo, una prima caratterizzazione scientifica, denominando *istrioto* (per analogia con *veglioto*) la parlata dei locutori discendenti dalle popolazioni latine e latinizzate che avevano abitato l'Istria, senza soluzione di continuità, sin dall'epoca romana. Muovendo dall'opera dell'Ascoli, Antonio Ive credette di individuare non solo dei tratti comuni all'istrioto e al ladino (cosa che lo condusse a parlare di dialetti «ladino-veneti»), ma anche delle singolari somiglianze con i dialetti della terraferma napoletana (cfr. Ive 1900). Nonostante l'erronea individuazione delle parentele genetiche attribuibili ai dialetti istriani, l'opera di Ive rimane tuttavia di fondamentale importanza per lo studio delle diverse versioni del dialetto istrioto, avendo egli fornito di ciascun idioma locale una dettagliata descrizione morfo-sintattica e, soprattutto, lessicale e fonologica. In ogni caso, fu solo grazie all'acuta riflessione dell'Ascoli che vennero progressivamente emergendo, nell'ambito della moderna linguistica scientifica, principalmente due differenti posizioni interpretative, spesso antitetiche e discordi nella valutazione e nell'approccio alla soluzione del problema. Per una parte della comunità scientifica, infatti, l'istrioto sarebbe un dialetto a sé stante ma da collocare all'interno del diasistema dei dialetti dell'Italia nord-orientale; per altri studiosi esso rappresenterebbe invece un idioma *sui generis*, sviluppatosi su un fondo neolatino indigeno ma non riconducibile al sistema di alcun'altra lingua neolatina. A distanza di oltre un secolo dalle riflessioni di Ascoli ed Ive, i pareri restano ancora discordi, ma sostanzialmente le tesi continuano a polarizzarsi attorno alle due sopra esposte. Tra gli studiosi che negli anni hanno partecipato all'acceso dibattito, ricorderemo in questa sede Matteo Bartoli, Carlo Battisti, Sandro Cergna, Manlio Cortelazzo,

il dialetto autoctono istriano è venuto a trovarsi negli ultimi decenni. Come nota Sandro Cergna (Cergna 2012: 15), mai come oggi l'istrioto si è trovato in una condizione tanto grave e precaria, al punto da veder seriamente minacciata la propria esistenza. A mettere in pericolo la sua sopravvivenza è un quadro di poliglоссия imperfetta che vede come prima lingua Alta il croato standard, in cui si conduce la maggior parte della comunicazione scritta ed orale; come seconda lingua Alta l'italiano standard, assai meno usato nella comunicazione sia scritta che orale; ed infine una lingua Bassa, l'istro-veneto, che copre tutto il resto della comunicazione orale (cfr. Milani Kruljac; Orbanic 1991: 84). Come osserva poi Filipi (1996: 118), è «molto difficile difendere le parlate istriote, soprattutto perché gli istriotofoni si sentono italiani e non hanno alcun bisogno di difendere la propria identità con la parlata locale, del resto l'italiano standard e l'istro-veneto sono due lingue che essi considerano materne».

È indubbio che, per la determinazione della genesi delle

Franco Crevatin, Mirko Deanović, Mario Doria, Goran Filipi, Barbara Buršić Giudici, Žarko Muljačić, Petar Skok, Carlo Tagliavini, Sandra Tamaro, Pavao Tekavčić, Flavia Ursini, Giuseppe Vidossi ed Alberto Zamboni.

Si tratta di questioni tuttora aperte, la cui risoluzione, se ad essa mai si giungerà, contribuirà a fornire nuove conoscenze per la ricostruzione storica delle parlate istriote, togliendo così quel «velo che ricopre le fasi più antiche del romanico d'Istria» (Bartoli, Vidossi 1965: 60-61).

parlate istriote, è necessario adottare sinergicamente prospettive pluridisciplinari e sondare i molteplici avvenimenti storici, sociologici, culturali che hanno determinato l'evolversi dell'autoctono idioma istriano, ma per quanto riguarda il problema della sua salvaguardia, in futuro bisognerà puntare soprattutto sulla comprensione dei fattori che lo stanno portando all'inesorabile involuzione.

Si presume che l'istrioto², in tempi remoti, si estendesse su tutto il territorio sud-occidentale dell'Istria e comprendesse tutta la costa e l'immediato entroterra dell'Istria meridionale, l'antico *ager Polensis*, un'area che dal Canal di Leme si estendeva fino al fiume Arsa, includendo entro i suoi limiti, oltre a Rovigno, anche Canfanaro, Duecastelli, Sanvincenti e Barbana³. Questa lingua autoctona si estinse o venne assimilata già in epoche remote, oltre che per la supremazia dell'istoveneto, per l'immigrazione massiccia in questi luoghi (desertificati da pestilenze e guerre) di genti slave, morlacche e di altra origine, favorita dalla Repubblica di Venezia soprattutto tra il XIV e il XVII secolo⁴. Fino a qualche decennio fa, erano sei le località in cui si riscontravano parlanti istriotofoni: Dignano, Fasana, Gallesano, Rovigno, Sissano e Valle, tutte situate nella fascia costiera dell'Istria sud-occidentale e

2 Al termine 'istrioto', coniato dall'Ascoli, Petar Skok, Mirko Deanović e Pavao Tekavčić preferirono il termine 'istro-romanzo', mentre Matteo Bartoli e Giuseppe Vidossi quello di 'dialetto istriano'. «Istrioto significa 'romanzo indigeno' dell'Istria e rappresenta l'unica parlata autoctona sul territorio istriano che è frutto della continuazione di un'antica latinità istriana» (Buršić Giudici 2011: 30). Che vi sia stato in Istria uno strato latino che si continua senza soluzione di continuità fino ai giorni nostri, è fuori dubbio. Sul piano scientifico, quando si vuole indagare sull'istrioto e stabilire con certezza le vicende di questa parlata, il problema che si affaccia immediatamente è la mancanza di fonti dirette anteriori all'Ottocento. I dialetti istrioti sono ritenuti sociolinguisticamente inferiori e non sono mai serviti come espressione di una tradizione scritta organica né, tanto meno, di una letteratura. «Tutto ciò che da poco più di centocinquanta anni in qua si è scritto e si scrive in istrioto è il risultato della curiosità cosciente, sviluppatasi nel periodo del romanticismo» (Tekavčić 1983: 135).

3 I Romani trasformarono un terzo delle migliori terre istriane in *ager publicus* che venne popolato e romanizzato da coloni romani, perlopiù veterani, che radicandovi la propria civiltà vi lasciarono impronte tuttora tangibili. Essi controllarono il territorio per mezzo di speciali accordi con le singole comunità e attraverso alcuni insediamenti di carattere commerciale e militare. La romanizzazione non soppiantò però mai totalmente la cultura indigena. Gli Istri accolsero il latino come lingua ufficiale di comunicazione, anche se tra le iscrizioni latine compaiono spesso nomi istriani autoctoni (Matijašić 1998: 53).

4 Ivan Popović ha sostenuto, sulla base di testimonianze indirette, che tutta l'Istria orientale, ancora nel XVII secolo, sia stata istriota (Popović 1960: 53). Franco Crevatin ha mostrato che il continuum romanzo balcanico dell'Istria fu interrotto attorno ai secoli X-XI, a causa della penetrazione di sloveni e croati in Istria, rispettivamente da nord-est e sud-est. La penetrazione veneziana – in tutta l'Istria, eccezione fatta per l'area interna corrispondente alla contea di Pisino – avvenne invece più tardi, all'altezza dei secoli XI-XIII, per divenire rilevante solo a partire dal XIV secolo (Crevatin 1989: 551).

orientale lungo un perimetro della lunghezza di 40 km e della larghezza di 10 km. Oggi l'idioma autoctono fasane se può considerarsi pressoché scomparso, anche se mancano studi moderni in proposito. Si sono estinti anche il polese o polesano, dialetto originario della città di Pola, e il piranese, dialetto della città di Pirano, forse anche perché territorialmente separati dall'area istriota⁵.

Allo scoppio della Seconda guerra mondiale, nell'area succitata l'istrioto era parlato dalla maggioranza della popolazione, mentre oggidi fa parte del repertorio linguistico di pochi anziani ed è compreso sempre meno dalle nuove generazioni. Le parlate istriote sono attualmente mantenute in vita da gruppi etnici di scarsa entità numerica ed isolati fra loro e sono usate, quasi esclusivamente come lingua seconda o come lingua di uso familiare e domestico, da poche centinaia di persone.

Cernecca, riportando la valutazione di Giuseppe Vidossi, afferma che all'inizio del Novecento il numero dei parlanti l'istrioto era di circa ventimila persone, per poi diminuire drasticamente alla conclusione del conflitto e al conseguente espatio della maggior parte della popolazione italiana dell'Istria, fino a ridursi, intorno agli anni Settanta dello scorso secolo, ad «appena poche migliaia di istriani» (Cernecca 1976: 227). L'istrioto vede purtroppo progressivamente ed inesorabilmente scomparire la sua forza di espansione verso l'esterno, arrivando ad una recessione che produce «interferenza e pidginizzazione, indotte anche dalla scarsa presenza dell'italiano, lingua parlata a scuola ma 'decontestualizzata'» (Ursini 2012: 18). Come ben nota Milani Kruljac, la situazione linguistica e sociolinguistica attuale della comunità italiana risulta essere di una tale precarietà da non

5 A favore dell'ipotesi di una più ampia estensione dell'istrioto originario a nord e a sud dell'odierna fascia costiera dove esso è ancora parlato, fu Antonio Ive (cfr. Ive 1900), sostenendo che un tempo a Pirano, come a Pola, i parlanti abbiano utilizzato nelle loro relazioni comunicative una variante istriota. Per Giuseppe Vidossi, invece, l'idioma di Pirano andrebbe ricondotto alla famiglia dei dialetti veneti (cfr. Bartoli-Vidossi 1945: 84-85) e per Manlio Cortellazzo il piranese sarebbe un dialetto veneto antico (cfr. Cortellazzo 1972). A favore di una fase preveneta si è espresso Franco Crevatin (Crevatin 1992: 217). Il dialetto di Pola, per Vidossi, «non conserva che qualche rara reliquia istriana», (cfr. Bartoli-Vidossi 1945: 84-85) e sulla base del modello da lui proposto di 'linguistica relativistica' Žarko Muljačić postula l'esistenza, in epoca medievale, di un primitivo idioma *polesano* quale lingua guida, o 'lingua-tetto' nei confronti degli altri dialetti istrioti (cfr. Muljačić 1991). Ivan Popović ha sostenuto, sulla base di testimonianze indirette, che tutta l'Istria orientale, ancora nel XVII secolo, sia stata istriota (Popović 1960: 53).

lasciare prevedere nell'interazione sociale il ripristino di quella matrice socio-culturale che permette la riproduzione generazionale, ma che è avviata invece a una più o meno veloce assimilazione passiva al resto della Croazia (cfr. Milani Kruljac 2001: 152).

Si stima che a Gallesano l'istrioto sia parlato attualmente da circa quattrocento persone su 1490 abitanti⁶, anche qui perlopiù da anziani, mentre i giovani che lo usano lo intercalano all'interno del più abituale discorso in dialetto istro-veneto (Moscarda Mirković 2003). Accanto ai parlanti residenti a Gallesano, si devono menzionare pure i gallesanesi istriotofoni residenti all'estero, che hanno lasciato il territorio in seguito alle sopra cennate vicende storiche che hanno interessato la penisola istriana, e quelli emigrati successivamente per motivazioni o necessità di altra natura, principalmente economiche.

L'istrioto di Gallesano presenta fonematicamente delle peculiari diversità rispetto alle altre varianti, con differenze abbastanza consistenti nel sistema vocalico, anche se esse riposano indubbiamente su una base comune e rappresentano l'ultima fase evolutiva della romanità autoctona istriana (Tekavčić 1982: 271)⁷.

Già Battisti (1933) aveva individuato un particolare tratto fonematico presente nei dialetti di Rovigno, Dignano, Fasana e vedeva derivare i dittonghi discendenti *éi* e *ou* rispettivamente da *ī* ed *ū* latine. Secondo il Battisti, sarebbe questo l'unico elemento che rappresenterebbe quanto ancora rimasto, nei dialetti istrioti, di uno strato romanzo indigeno, preveneto, dal quale poi, in mancanza di un centro unificatore egemone, si sarebbero evoluti, con talune varianti interne, i sei idiomi di Rovigno, Valle, Gallesano,

6 Dati rilevati dai risultati del censimento generale della popolazione residente nella Repubblica di Croazia del 2011 (http://www.dzs.hr/Hrv_Eng/publication/2011/SI-1441.pdf).

7 Distrutte Nesazio, Mutila e Faveria nel 177 a.C. (Benussi 1986: 75), l'Istria entrò a far parte dello Stato Romano. L'imperatore Augusto decise di insediare nel territorio di Pola (*Pietas Iulia Pola Pollentia Herculanea*) i veterani del suo esercito. Questi legionari, quasi tutti originari dell'Abruzzo e della Puglia, si mescolarono con gli Istri, popolazione autoctona dell'Istria e del vicino Quarnero. Il De Franceschi rilevava che «quindici mila erano i latini portati e sparsi nell'Istria, per assicurarne la tranquillità» (De Franceschi 1879: 21-24). La presenza di un notevole numero di parlanti latini portò gradualmente alla romanizzazione linguistica della penisola, e in particolare dell'area che costituiva l'ex *ager Polensis*. Quindi, sui diversi idiomi parlati dalla popolazione indigena venne gradualmente a sovrapporsi una nuova lingua. Gli idiomi preromani esistenti sulla penisola non scomparvero ovviamente all'improvviso, bensì continuarono a sussistere per un determinato periodo, fino a quando il prestigio della nuova lingua non portò all'estinzione di tali idiomi di sostrato.

Dignano, Fasana e Sissano⁸. La ricostruzione storica⁹ dell'istrioto si fa inoltre ancor più complessa se si considera l'assenza del medesimo fenomeno nei dialetti di Valle, Gallesano e Sissano. Tekavčić ha tentato di spiegare tale incoerenza fonematica all'interno dei parlari istrioti, ipotizzando la presenza simultanea di due strati diversi, l'uno dittongante e l'altro non interessato dal fenomeno. Lo studioso, interrogandosi su quale dei due possa essere stato lo strato innovatore, arriva alla conclusione, per il momento ancora ritenuta valida dagli studiosi, che il quesito relativo al fenomeno della dittongazione è destinato a «rimanere senza risposta» (Tekavčić 1977)¹⁰.

8 Per la questione della dittongazione discendente, cfr. Tekavčić (Tekavčić 1977).

9 Il latino parlato (*latino volgare*), in Istria come in tutti i territori romanizzati, non era uniforme e variava soprattutto a seconda dei livelli d'impiego. Un latino letterario di tipo aulico veniva impiegato per le epigrafi di carattere ufficiale o semi-ufficiale. Più tardi, dal IV al IX sec., si ha il periodo di transizione dal latino al romanzo e nelle iscrizioni funerarie e «su quei monumenti epigrafici definibili come paleocristiani, si notano dei volgarismi che avvicinano questo latino a quello che noi chiamiamo *latino volgare*, ossia il latino ricostruito attraverso le testimonianze delle lingue romanze» (Cerasuolo Pertusi 1990: 193). A séguito della riforma carolingia, che nell'VIII secolo ripristinò l'uso di un latino più puro e quindi ormai differenziato da quello che veniva emergendo sempre più come un idioma romanzo nuovo, si ebbe il passaggio dalla diglossia al bilinguismo, ovvero dal *bilinguismo inconscio* alla *bilinguità consapevole* (Tekavčić 1970: 23). Al di sotto del latino parlato, che funzionava da *koinè* nell'Impero, dovettero esistere numerosi dialetti locali (Tekavčić 1977: 39). Il *latino volgare* della Romania si frantumò in vari gruppi linguistici affini, dai quali iniziarono a svilupparsi le lingue romanze. La parlata postlatina volgare nel Friuli, in Istria e in Dalmazia, dopo la rottura del latino volgare fu ancora per un po' di tempo unitaria e poi continuò separatamente un proprio sviluppo, a causa anche della seconda rottura linguistica dell'unica parlata postlatina volgare del Friuli, dell'Istria e della Dalmazia, dovuta all'invasione slava in questi territori nel VI e VII sec. (Filipi 1994: 117). Si ebbero così tre diasistemi romanzi diversi: il friulano a nord, l'istrioto in Istria ed il dalmatico a sud. I Romani istriani svilupparono una loro lingua, l'istrioto appunto, che seguì un proprio corso fino all'arrivo dei veneziani. Questa può essere la spiegazione più verosimile del perché questi abitanti delle regioni del sud, isolati dalle altre popolazioni, abbiano formato fin dal Medioevo una propria parlata che, appartenendo ad un'area laterale ed essendo perciò arcaica, si distingue dalle altre parlate neolatine delle coste orientali dell'Adriatico (Deanović 1954: 4).

10 In epoca più recente, tra gli studiosi che si sono dedicati al tentativo di dare una risposta alla complessa questione della dittongazione discendente nell'istrioto, ricorderemo tra gli altri Žarko Muljačić, Alberto Zamboni, Flavia Ursini, Mario Doria, Carlo Tagliavini. Per il Tagliavini il fenomeno della dittongazione e del sistema consonantico dell'istrioto andrebbero ascritti ad «una parlata alto-italiana di tipo arcaico» (Tagliavini 1982: 402). Zamboni propende per una riconduzione dell'istrioto a varietà venete rustiche (cfr. Zamboni 1979: 9-43).

NOTE PER LA CONSULTAZIONE DEL GLOSSARIO

Qui di seguito viene presentata un'analisi lessicale ed etimologica della parlata istriota gallesanese, con particolare riferimento ai lemmi caratteristici del campo semantico culinario. Nello specifico, sono stati lemmatizzati i termini relativi alle denominazioni degli alimenti, degli utensili ed attrezzi da cucina e del mobilio da cucina. Attraverso un approccio diacronico, i singoli lemmi sono stati posti in relazione con i corrispettivi termini del latino classico e/o volgare, mentre a livello sincronico si è cercato di cogliere le loro corrispondenze nelle altre parlate istriote ed istro-venete.

In questo studio si fa riferimento alla parlata originaria, scevra —per quanto possibile— da infiltrazioni moderne e prestiti recenti. Il glossario è riferito essenzialmente alla parlata autoctona. Qualora di uno stesso termine siano attestate più varianti, come testa di lemma è riportata la versione più arcaica, seguita da quella/e più recente/i. I lemmi analizzati trovano perlopiù riscontro nel *Vocabolario del dialetto di Gallesano d'Istria* di Maria Balbi e Maria Moscarda Budić; i restanti sono invece stati registrati dalla viva voce dei parlanti autoctoni (si veda a p. 13 l'elenco degli informatori ed intervistati).

I singoli lemmi sono riportati in ordine alfabetico, con testa di lemma in neretto ed indicazione della sede dell'accento tonico. In particolare, si noti che l'accento *acuto* indica vocale chiusa (*é* = [ɛ], *ó* = [ɔ]), mentre l'accento *grave* indica vocale aperta (*è* = [e], *ò* = [o]). Di ciascuna parola è indicata la traduzione in lingua italiana, racchiusa tra virgolette semplici (‘ ’) e seguita esclusivamente dalla sua definizione in ambito culinario (sono state cioè intenzionalmente tralasciate le accezioni non attinenti a tale campo semantico). Nel caso delle definizioni, se non altrimenti indicato, esse sono state coniate dall'autrice del testo. La seconda parte di ogni lemma contiene l'etimologia della parola ed è strutturata in modo diverso, a seconda del grado di certezza dell'etimologia e della complessità della storia d'ogni parola. Segue l'indicazione delle attestazioni

dell'accezione, nonché delle principali varianti della parola nelle distinte varietà istriote ed istro-venete.

Per agevolare la consultazione del glossario, ricorderemo che l'alfabeto gallesanese è costituito, tra consonanti e vocali, da diciannove lettere che si pronunciano come le corrispondenti italiane (manca la consonante *z*). Nel sistema vocalico tonico si distinguono due diverse *e* a seconda del grado di apertura, distinte a livello grafico —come già accennato— dall'accento, grave o acuto: la *è* con accento *grave* si pronuncia *aperta*, mentre la *é* con accento *acuto* si pronuncia *chiusa*. Lo stesso vale per la vocale *o*: la *ò* con accento *grave* si pronuncia *aperta*, la *ó* con accento *acuto* si pronuncia *chiusa*.

Il suono della lettera *g* è indicato secondo le medesime convenzioni ortografiche dell'italiano standard: il grafema *g* vale, cioè, sia per l'occlusiva velare sonora [g] (avanti *a*, *o*, *u*, come in *galina* ‘gallina’, *goto* ‘bicchiere’, *gubia* ‘pariglia’), sia per l'affricata palato-alveolare sonora [dʒ] (avanti alle vocali *e* e *i*, come ad es. in *gelà* v.t. ‘gelare’, *gilato* s.m. ‘gelato’), mentre il digramma *gh* rende l'occlusiva velare sonora [g] avanti le vocali palatali *e* ed *i* (come in *fighi* ‘fichi’, *amighe* ‘amiche’). Nel vocabolario gallesanese non vi sono tuttavia molte parole contenenti l'affricata palato-alveolare sonora [dʒ]. Tale suono si è infatti perlopiù trasformato, nella pronuncia di molti termini, in quello indicato graficamente con la lettera *ĵ* oppure *j* (*ĵenocio*, *ĵento*, *judisio*, *ĵusto* che hanno il loro corrispondente italiano in *ginocchio*, *gente*, *giudizio*, *giusto*). Alla *h* nel gallesanese non corrisponde alcun suono, avendo tale grafema una funzione esclusivamente diacritica: interposto fra le lettere *c* e *g* e le vocali *i* ed *e*, corrisponde ad un suono gutturale, come in italiano (es. *checa* = gazza, *chila* = ernia, *gheba* = gabbia, *ghirisi* = acciuga salata), così come dopo la coppia *sc* davanti alle vocali *e* ed *i* (es. *schèi* = soldi, *schisa* = goccia). La *j* è una semivocale con pronuncia simile alla *i* lunga: *jaso* = ghiaccio, *jerta* = stipite. I termini che presentano questa semivocale iniziale non sono molti:

perlopiù la ritroviamo seguita da una vocale: *jeri* = ieri, *jerba* = erba. Sono invece più numerosi i casi in cui la *j* compare all'interno della parola, sempre in posizione intervocalica: *mejo* = meglio, *ajo* = aglio, *corajo* = coraggio, ecc. La semivocale iniziale *j* corrisponde di solito a *g(hi)*- [g] iniziale dell'italiano standard (es. *jaso* = ghiaccio; *jomo* = gomito; *josa* = goccia). Sostituisce quindi, generalmente, la *g* dolce e i gruppi *-gli* e *-ggi* (come in *fromajo* o *formajo* = formaggio). Il suono rappresentato dalla lettera *l* è praticamente uguale all'italiano: *palco*, *palma*, *alto*, *slongà* (allungare), *slargà* (allargare). All'inizio di parola (e quindi avanti vocale) o in posizione intervocalica si fa però meno precisa e diventa strascicata, quasi arrotata sulla lingua, come in *palo*, *colo* (collo), *ale* (ali), *bala* (palla). Nella formazione del plurale viene abbandonata del tutto quando i nomi maschili al singolare terminano con la *l*: *caval-cavai* (cavallo-cavalli), *pel-pei* (pelo-peli). Viene invece mantenuta, conservando la sua caratteristica di *l* arrotata, negli altri casi: *bala-bale* (palla-palle), *sela-sele* (sella-selle). Un certo numero di parole inizia con le nasali *m* o *n* seguite da consonante, le quali sono rimaste all'inizio della parola in seguito all'aferesi della vocale iniziale, generalmente la *i*: es. *'mparà* = imparare, *'ndurì* = indurito, *'mbriaga* = ubriaca. La *n* si usa al posto della *m* davanti a *b* e *p*: *canpana* = campana, *conpagno* (compagno), *ganba* (gamba), *senpro* (sempre). In molte parole del gallesanese, ai gruppi *tr* e *dr* dell'italiano standard corrisponde il suono *r*, per un meccanismo di semplificazione consonantica: ad es. *pièra* = pietra; *mare* = madre.

Il fonema espresso dalla lettera *s* viene pronunciato in modi diversi a seconda della sua posizione nella parola. La *s* è sorda quando si trova ad inizio di parola davanti a vocali (*saco* = sacco, *suca* = zucca, *simia* = scimmia) o alle consonanti *c*, *f*, *p*, *q*, *t* (*scalón* = scalone, *sfalsa* = falce, *spusa* = puzza, *stropin* = stoppino), come pure all'interno di parola quando preceduta dalle stesse consonanti (es. *destudà* = spento). La *s* ha invece pronuncia sonora quando si trova in posizione intervocalica (*bufo* = buco, *bafo* = bacio) o (per assimilazione anticipatoria) davanti alle consonanti sonore *b*, *d*, *g*, *l*, *m*, *n*, *v* (*lbregon* = strappo, *ldraia* = sedia a sdraio, *lgabusin* = sgabuzzino, *llepa* = schiaffo,

lmaco = affronto, *lnasionalilà* = snazionalizzare, *lventola* = ventaglio). La *s* sorda intervocalica, ove sussista, risponde ad una *ss* geminata dell'italiano standard: ad es. *casa* = cassa. Nel gruppo consonantico *sc* seguito da *e* oppure *i* la sibilante va pronunciata staccata rispetto alla vocale palatale: *bes'cia* = bestia, *cris'cian* = cristiano.

Le parole del gallesanese terminano in *-o* se sono di genere maschile, in *-a* se sono di genere femminile (ma con alcune eccezioni, come *prà* sm. = prato e *noto* sf. = notte), oppure nelle consonanti *-l*, *-r*, *-n* e *-f* (es.: *baul* = baule, *fior* = fiore, *cason* = cassone, *buf* = buco). Pochi sono i monosillabi (es.: *dé* sm. = dito).

I verbi terminano all'infinito in *-à* (*comprà* = comprare), *-è* (*dolè* = dolere), *-i* (*cresi* = crescere). Pochi sono i verbi irregolari (ad esempio i verbi ausiliari *èsi* = essere e *vè* = avere). Quanto all'accento, le parole del gallesanese possono essere tronche, piane e sdrucciole (es.: *morè* = ragazzo, *sàbo* = sabato, *ùmido* = umido).

ALIMENTI

agnèl s.m. – ‘agnello’. ‘il nato dalla pecora non ancora uscito dall’anno’.

Dal lat. volg. *agnèllu(m)*, dim. di *āgnus* ‘agnello’ (REW 290; VLI 69), di origine indoeuropea, coesistente nel dominio italiano (DELI 73). La forma originariamente diminutiva *agnellus* (documentata già in Plauto, mentre il f. *agnella* ha la sua prima attestazione in Ennodio, V-VI sec. d.C.) lentamente soppianta *āgnus*, –*a*; panromanzo (DEI I/91; LEI I/1345; 1357-1358). Si veda nel dign. *agnael* (VDI 5).

àjo s.m. – ‘aglio’. ‘Pianta erbacea delle Liliacee (*Allium sativum*) con bulbo globoso, usato in vari condimenti e in medicina come antisettico e vermifugo’ (VLI 68).

Dal lat. *ālliu(m)* (REW 366), *aliu(m)* di etimologia incerta (DELI 73; LEI II 145-163). Secondo il DEI (I/90), la voce sembra inseparabile da un altro fitonimo, *ālum*, designante il *Symphytum officinale*. Il termine è panromanzo.

amelèto s.m. – ‘crêpe, crespella’. Preparazione culinaria consistente in una sottile frittella, a base di latte, farina e uova, variamente guarnita.

L’etimologia prossima è da ricondurre al francese *omelette* ‘frittata ripiegata, spesso con ripieno’, mentre per quella remota è stata ricostruita una serie di passaggi: *lamelle* ‘piccola lama’, dal lat. *lamēlla(m)* (REW 4866) ant. (sec. XII) *lemelle* – *la lemelle* – *l’alumelle* (sec. XIV) – **alemette* – *amelette* (sec. XV) – *omelette* (con *o-* per influenza dal lat. *ōvu(m)* ‘uovo’). Inizialmente, quindi, l’*omelette* è stata paragonata, per via della sua sottigliezza, ad una ‘piccola lama’ (DELI 1071). Per il triestino, Doria (VGGT 410) riporta la voce *omlet*. La variante *amlet* è attestata a Pola (Cattonaro 1981: 9), mentre nel vall. è attestata la voce *ambleto* (VDVI 24), con epentesi labiale.

andivia s.f. – ‘indivia’. Pianta erbacea delle Composite (*Cichorium endivia*), coltivata come ortaggio soprattutto nelle due varietà *indivia riccia* o (*insalata*) *ricciolina* e *indivia scarola* (o semplicemente *scarola*): la prima con foglie laciniolate e increspate, la seconda

con foglie larghe e piane, che si mangiano in insalata (VLI 1364).

Dal gr. *entýbion* (sec. VI d.C.), importato da una lingua semitica. Secondo il DELI (DELI 765) non sono convincenti gli argomenti addotti dal Corominas (II 278) in appoggio all’ipotesi di una generale derivazione degli esiti romanzi dalla penisola iberica (prima attestazione spagnola: 1475), dove la voce sarebbe penetrata dall’arabo, perché il lessicografo catalano disconosce le più antiche forme greche ed italiane, oltre che il fr. *endive* (ca. 1300) ed il provenzale antico *endivia* (XIV sec.). Se è ammissibile l’influsso arabo, bisogna prendere in considerazione un altro canale di trasmissione (arabo>greco>Occidente), come sembra giustificare anche la presenza di *endivia* nell’erbario noto come *Serapiom* carrarese (dal nome dell’autore, Ibn Sarabi). Il VLI fa derivare la voce dal gr. medievale *entýbi* (sec. XVI), pronunciato *endivi* (VLI 1364). Il DEI (III/ 2005) indica la voce come appartenente all’area centro-settentrionale e concorda sull’etimologia sopracitata, aggiungendo una possibile mediazione tardo-greca *entýbion* (glosse), *éntybon* (*Geoponica*), di un termine di origine egiziana (*tybi* ‘gennaio’).

àqua s.f. – ‘acqua’. Liquido trasparente, inodore, insapore ed incolore, azzurrognolo se in grandi masse, costituente fondamentale degli organismi; è un composto di idrogeno e ossigeno, presente in natura allo stato liquido (in mari, fiumi, laghi, nel sottosuolo o in forma di goccioline nelle nubi), allo stato solido (ghiaccio e neve) e allo stato di vapore (nell’atmosfera). Dal lat. *āqua(m)* ‘acqua’ (REW 570), di orig. indeur. (DELI 54-55).

aquavità s.f. – ‘acquavite’. Bevanda ad alta gradazione alcolica ottenuta per distillazione da vinacce (si veda *grapa*).

Dal lat. mediev. scient. *aqua vitae* ‘acqua di vita’, termine degli alchimisti (VLI 35). Si veda la variante rov. *acquaveita* (VDRI 31; VG 32).

afè s.m. – ‘aceto’. Prodotto della fermentazione acetica di liquidi alcoolici.

Dal lat. *acētu(m)* (REW 98), dalla radice indoeuropea **ac-* che indica l’essere pungente (DELI 53). Le tre forme *afeo*, *afedo* e *afè* coesistono in tutte le aree del Veneto e nelle parlate istro-venete ed istriote (GDDT 39; VG 42).

bacalà s.m. – ‘baccalà’. Merluzzo salato ed essiccato all’aria.

Dallo sp. *bacalao*, proveniente per metatesi consonantica dall’ol. ant. *kabeljauw* (REW 4650) (*cabellauwus* in doc. lat. del 1163), di origine discussa. Tra gli studiosi vi è chi ha voluto vedervi un orig. basco *bacalao*, che si rifarebbe al lat. *bac(c)ŭlus* ‘bastone (sul quale si essiccavano i baccalà)’ (DELI 161) e che presenterebbe un riscontro con l’ol. *stokvisch* ‘bastone’, nel senso di ‘pesce seccato sui bastoni’ (da cui l’it. *stoccafisso*), subentrato a *bakeljauw*.

bajigòl s.m. – ‘basilico’. Pianta erbacea delle Labiate (*Ocimum basilicum*), con fiori bianchi in spighe, coltivata in tutti i Paesi caldi e temperati per le sue foglie aromatiche usate come condimento e nella preparazione di salse (VLI 289).

Dal gr. *basilikón* (*ôkimon*) ‘(erba) regia’, testimoniato tardivamente sia in gr. sia in lat. (*basilĭcum* in REW 973), con l’uso di un agg. già assegnato ad altri nomi di piante particolarmente pregiate.

bevànda s.f. – ‘bevanda, liquido che si può bere’. Qualsiasi liquido con funzione dissetante o di ristoro (VLI 312). Nel dialetto di Gallesano si riferisce, specificamente, ad una miscela di acqua e vino. Der. di *bevere*. Trattasi di un adattamento da *bibenda* ‘che è da bere’ (DELI 208) con mutamento di suffisso (GDDT 69) sul modello di *vivanda* (sec. XIV).

bigolo s.m. – ‘vermicello, spaghetti’. Pasta alimentare di forma allungata e cilindrica. La voce è comune a tutto il Veneto, all’istro-veneto e all’istrioto, più o meno col medesimo significato.

Come afferma Doria (GDDT 73), il Prati definisce la parola di etimo incerto, ma lo studioso vi vede per lo

meno un corradicale di *bigato* ‘bigatto’. L’etimologia andrebbe quindi ricondotta al lat. *bombice(m)* ‘baco da seta’ col suff. dim. *-attu* e per questo avversata dai puristi (DELI 213; VG 92).

brifòla s.f. – ‘braciola’. Fetta di carne magra.

Per Doria è possibile la derivazione da **brasiatula*, dim. di **brasiata* ‘cotta sulla brace’, con *-t-* (poi *-d-*) intervocalica scomparsa come negli altri dialetti veneti (GDDT 93).

L’it. *braciola* deriva dal germ. *brasa* ‘carbone ardente’ (REW 1276) attrav. un ant. der. **brasia*. Nei dialetti settentrionali *brasar* è den. di *brasa* e corrisponde al fr. *braser* ‘brasare, cuocere a fuoco lento in teglia chiusa, con poca acqua’ (DELI 242; 244). La voce *brifola* è attestata nel VG accanto alle varianti *brafeola*, *brebola*, *brifiola*, *brufiola* (VG 118) e il REW attesta nel trevigiano la voce *briziola* (REW 1276).

bròdo s.m. – ‘brodo’. Alimento liquido ottenuto facendo bollire in acqua salata carni, verdure o altro. Dal germ. **bròd-* (REW 1321), indicante un tipo di cibo non usuale nelle mense romane, introdotto dal nord assieme alla zuppa (DELI 251).

brùfola s.f. – ‘menta selvatica’. La *mentha longifolia*, della famiglia delle Labiate (*Lamiaceae*), è una pianta erbacea perenne, stolonifera, fortemente aromatica. Di etim. incerta. La voce è attestata anche nella parlata istriota di Valle (VDVI 58). Dato il tipico sapore pungente della pianta, si potrebbe pensare ad un der. di *brusar* ‘bruciare’, dal lat. parl. **brusiāre*, eventualmente connesso con una voce med. **brusa* ‘bruciatura delle foglie’.

budèl s.m. – ‘budello, intestino’. Tratto del tubo intestinale (per lo più di animali).

Dal lat. *botĕllu(m)* ‘salsiccia’ (REW 1230), un der. di *bōtulu(m)* ‘sanguinaccio’, di orig. non rom., prob. osca e di trasmissione sett. (*-d-* per *-t-*) (DELI 257). Battisti-Alessio (DEI I/626) riconducono l’etimologia al lat. *botellus* (dim. di *botulus* ‘salsiccia’), d’area italiana settentrionale e romanza occidentale (fr. *boyau*, ecc.),

cfr. lat. medievale *butellus* (a. 1227, a Venezia; a. 1250 a Bologna), *budellus* (a. 1288, a Bologna), che rendono improbabile l'ipotesi di un prestito dal prov. *budel*, *budela* (VG 125).

busolà s.m. – ‘ciambella di pasta dolce’.

Assieme al toscano *buccellato* ‘ciambella’ e a termini corrispondenti dei dialetti meridionali, dal lat. tardo *buccellatum* ‘pane atto a essere trasformato in *buccella* (boccone)’ (VLI 378). Nel DEI la voce viene fatta risalire al lat. tardo *buccellatum* ‘pane militare, biscotto’, da *buccella* ‘buccella’, ben rappresentato nei dialetti settentrionali, dove *bozolatus* è documentato dal XIII sec., e in quelli meridionali (*bucciddatu*) (DEI 622). In Manzini-Rocchi (DSFEDC 26) e Rosamani (VG 135) è attestata la voce *bosolà*.

butiro s.m. – ‘butirro, burro’. Sostanza alimentare composta di grassi, acqua, lattosio e piccole quantità di proteine e sali minerali, ottenuta per mezzo della lavorazione della panna del latte.

Forma dotta dal lat. *būtȳru(m)* (REW 1429), preso dal linguaggio medico al gr. *bóutyron*, lett. ‘formaggio (*tyrós*) di vacca (*boûs*)’ (DEI 265). La voce it. *burro*, dal fr. ant. *bure* (sec. XII), è una risposta regolare del lat. *būtȳru(m)*, se si parte dall'acc. gr. (*būtȳrum*). La voce *butiro* è di larghissima diffusione dialettale.

caffè s.m. – ‘caffè’. Bevanda aromatica ottenuta per infuso dei semi (opportunamente tostati e macinati) dell'alberello delle Rubiacee denominato *Coffea arabica*.

Dal turco *qahve*, a sua volta dall'ar. *qahwa* (DEI 270). Di ampia diffusione (VG 140).

capùf s.m. – ‘cavolo cappuccio’. Varietà di cavolo (*Brassica capitata*) con le foglie addensate in forma di grossa palla.

La voce è attestata in tutti i dialetti istro-veneti ed istrioti nelle varianti *capuzo*, *capuso*, *capouso*, *capus* e nel muglisano *ciapus* (GDDT 128-129 e VG 169). Possibile una derivazione (tramite il francese o il provenzale) dal lat. *caput* ‘capo’ (REW 1668) e un raccostamento secondario (paretimologico) a

cappuccio ‘copricapo’. Il DEI (I/744) ricorda il piem. *cabüs*, il lomb. *gabüs*, *gambüs*, l'emil. *gabüs*; voce passata nel fr. (*cabus*, fine del XIII sec.) e nel medio alto tedesco (*Kappus*). Il DEI afferma che le forme dialettali sopra citate trovano corrispondenza nell'it. antico *gambugio*, usato nello stesso significato. Molto probabilmente bisogna partire da queste forme per risolvere l'etimologia della parola e bisogna tener conto anche della forma fr. *cabus*, di orig. prov., risalente a sua volta al lat. *cāput* ‘capo’ (secondo il DEI il prov. non può essere derivato dall'it. *cappuccio*, come dicono i dizionari etimologici francesi, dato che è attestato già nel 1256, mentre l'it. *cappuccio* è attestato solo nel XVI sec). L'accostamento paretimologico a *cappuccio* potrebbe essere quindi secondario, ma l'origine di *gambugio*, *gabuso* non è stata ancora chiarita (DEI 293-294).

càvera s.f. – ‘capra’. Mammifero Bovide del genere *Capra*, di medie dimensioni, con corpo tozzo e accorciato, corna arcuate all'indietro e presenti in ambedue i sessi, un caratteristico ciuffo di peli sotto il mento, orecchie strette, erette, due appendici cutanee (*tettole*) ai lati del collo, pelo più o meno lungo, liscio, di colore vario secondo le razze; viene allevato ovunque per il latte, la carne e il vello.

Dal lat. *cāpra(m)* (REW 1647), f. di *caper* ‘capro’ (VLI 444). Cfr. le varianti *cavra* e *càvara* (VG 197). Doria cita la variante *cavera* anche nel bellunese (GDDT 141).

ciòca s.f. – ‘chiocciola’. Nome com. dei molluschi gasteropodi polmonati, e particolarmente delle specie commestibili della famiglia degli Elicidi, tra cui l'*Helix pomatia*, molto apprezzata come cibo fin dall'antichità. Il mollusco ama vivere in luoghi umidi ed ombrosi, ha un'ampia conchiglia elicoidale, destrorsa, capace di accogliere tutto il corpo dell'animale; si nutre di vegetali e talvolta di piccoli invertebrati (VLI 521).

Dal lat. parl. **clōcca* (REW 1995), a sua volta dal lat. tardo *clocča*, metatesi di *cōchlĕa* ‘chiocciola’ (VLI 184). Con il significato di ‘chiocciola’ la voce *cioca* è attestata nel val. (DDVI 32).

companàdego s.m. – ‘companatico’. Ogni cibo che si accompagna al pane durante i pasti.

Dal lat. mediev. *companāticu(m)* (DELI 367), comp. di *cūm* ‘con’ e *pānis* ‘pane’ (REW 6198). Cfr. le varianti veneta *companadego*, triestino *companadigo*, roviginese *cumpanadago*, dignanese *cumpanadego* (GDDT 168; VG 237).

Nel friulano *companadi* indica una pianta, la barba di becco (*tragopogon pratensis*) (DEI II/1034).

còr s.m. – ‘cuore’. L’organo muscolare, cavo, che costituisce il centro motore dell’apparato circolatorio dei vertebrati (VLI 731).

Dal lat. *cōr* (REW 2217) di origine indoeuropea. Mario Doria riporta la voce *cuor* e riconduce l’attestazione solo al triestino, definendola un notevole arcaismo veneto (resto di un’antica dittongazione, andata poi perduta) (GDDT 192). Nelle altre parlate istriote ed istro-venete è attestata la forma senza dittongamento (VG 249).

coradèla s.f. – ‘corata, interiora’. Le interiora (cuore, fegato, polmoni e milza) di animali macellati. Nel gallesanese la voce *coradela* si riferisce principalmente ai polmoni.

Der. dim. di *corata*, pl. del lat. tardo ‘cuore’, dal lat. class. *cōr* (REW 2217), *cordis* (VLL 252). Il DELI fa risalire la voce al lat. parlato **corāta*, nt. pl. di *corātu(m)* der. di *cōr* (DELI 396). Nell’italiano *coratella* indica la corata di piccoli animali (lepre, capretto, ecc.), ma per Battisti-Alessio la voce *coratella* sopravvive solo come voce scherzosa o dialettale (specialmente nell’Italia settentrionale) (DEI II/1102; VG 249).

còsta s.f. – ‘costata’. Taglio di bestia macellata (bue, vitello o maiale) ricavato fra le costole o le vertebre costali.

Dal lat. *cōsta(m)* ‘costa, costola, fianco’ (DELI 406). La voce è attestata in tutta l’area istriota ed istro-veneta (VG 257).

cròdega s.f. – ‘cotica’. Cotenna di maiale, impiegata un tempo come frugale alimento.

Dal lat. volg. **cutīca* (REW 2429), der. di *cutis*

‘cute, pelle’ (VLI 699). La variante *crodigà* (VG 269) è attestata nel triestino, a Canfanaro, Fiume e Lussinpiccolo. Doria nota come le varianti *crodega*, *crudega*, *crudaga* e *crudraga* differiscano notevolmente dal tipo *còdigà*, *còdega*, *còega* di altri dialetti veneti ed istro-veneti. Appoggia la derivazione dal lat. **cutica*, ma secondo lo studioso l’epentesi di *r* resta inspiegabile, a meno di pensare ad un incrocio con *crosta* (nel significato di ‘rivestimento’) oppure ad un mutamento fonetico spontaneo (GDDT 185).

crodeghìn s.m. – ‘cotechino’. Salume da lessare, fatto con un impasto di carne di maiale a pezzetti e cotenne suine triturate, insaccato in un budello di maiale ed essiccato. Si mangia bollito.

Dim. di *crodega* (si veda anche la voce *crodighin* attestata in VG 269). Cortelazzo-Zolli la definiscono voce d’area settentrionale (si veda il milanese *codeghin* e il parmigiano *codghen*), come riconosce anche la *Crusca*⁵, registrando *cotechino* da *cotica*, mediante la forma lombarda *cudeghin* (DELI 408). Per l’epentesi di *-r-* vedere la voce *crodega*.

desfrito s.m. – ‘soffritto’. Condimento cotto lentamente in olio o grasso bollente. Ma anche battuto di cipolla, sedano, carote e prezzemolo, talvolta con lardo e pancetta, rosolato a fuoco lento per preparare condimenti o per cuocervi vivande (VLI 2659-2660). Comp. di *des-* e *frito*. La voce è diffusa, in diverse varianti, in tutto il veneto (VG 300). Da *fri/fer* rafforzato col prefisso *des-* (DSFEDC 65), che indica un’azione negativa rispetto al pieno ‘friggere’.

dindio s.m. – ‘tacchino’. Nome com. degli uccelli appartenenti alla famiglia dei Meleagridi e particolarmente del *Meleagris gallopavo*, diffuso allo stato selvatico nell’America settentrionale e nel Messico, intensamente allevato in numerose razze e varietà per l’ottima carne. Ha piumaggio bruno a riflessi metallici, zampe lunghe, armate di un fortissimo sprone nel maschio, testa e collo nudi, cosparsi di verruche, una delle quali, situata alla base del becco, erettile e pendula; caratteristico il comportamento del maschio, che quando è in fregola spiega a ventaglio la

coda facendo la ruota (VLI 2839).

È una voce etimologicamente molto discussa. Lessotipo d'area veneta e settentrionale in genere (VG 310). Da *gallo d'India* (DSFEDC 68), in quanto l'animale è stato importato in Europa dopo la scoperta dell'America (1492) con la designazione appunto di *gallo o pollo d'India*, con la conseguente confusione fra Indie occidentali e Indie orientali che ha dato origine alla voce *dindio*. Cfr. in it. *dindo* e in fr. *dinde* (REW 4732), *dindon* accorciato da *coq d'Inde*, *poule d'Inde* (VELI <http://www.etimo.it>).

In italiano *tacchino*, secondo Cortelazzo-Zolli, proviene probabilmente dal grido di richiamo *tòk-tòk* imitante dell'animale, con centro di espansione in Emilia (DELI 1654).

fār s.m. – ‘farro’. Nome italiano delle piante Graminacee *Triticum dicoccum*, *Triticum spelta* e *Triticum monococcum*, appartenenti ai cosiddetti frumenti vestiti (VLI 1038).

Dal lat. *fār* (REW 3186), passato a *fārru(m)* nel lat. mediev., voce d'orig. indeur.

fajòl s.m. – ‘fagiolo’. Seme della pianta erbacea delle Leguminose (*Phaseolus vulgaris*) con fusto rampicante, foglie pelose, fiori in grappoli di color bianco, giallo o porpureo e legume lineare.

Dal lat. *phasēolu(m)*, da *phasēlus* (REW 6464) che è il gr. *phásēlos* ‘fagiolo’, di etim. incerta (DELI 555). Fino al XVII sec. con *fagioli* si intendevano i ‘fagioli dell'occhio’. Il nome è poi passato ai ‘fagioli comuni’ introdotti dopo la scoperta dell'America. La voce *fajol* è di ampia diffusione in area settentrionale (VG 360).

fèsa s.f. – ‘lievito di birra’. Mescolanza di colture di Saccaromiceti preparata dalla melassa della barbabietola da zucchero, usata nella fabbricazione della birra e nella panificazione (VLI 1538).

Dal lat. volg. **faecea* (REW 3139), da *faex* ‘residuo di liquidi’ (VLL 458), da cui anche l'it. *feccia*. La voce è documentata in VG (369).

figà s.m. – ‘fegato’. Fegato di maiale, cucinato in vari modi, ma usato soprattutto come condimento di altre

vivande.

Dal lat. (*iecur*) *fīcātum* (REW 8494) ‘fegato ingrassato coi fichi’ con accento conservato (come nell'area romanza orientale; DSFEDC 77), formato ad imitazione del gr. *sykōtón* che, a sua volta, deriva da *sýkon* ‘fico’. Significava dapprima ‘ingrassato coi fichi’ ed era un termine tecnico dell'arte culinaria. Il lat. *ficatum*, che dapprima si riferiva solo al fegato di animali ingrassati coi fichi (per cui il fegato così ingrossato assumeva un sapore gradevolissimo), ha pian piano fatto scomparire la voce *iecur*. L'it. *fegato* risale invece a **ficatum*, con accento ritratto, che ha poi dato **fēcatum*. La voce *figà* è attestata in tutta l'area veneta (VG 375).

formàjo s.m. – ‘formaggio’. Prodotto alimentare che si ricava per coagulazione del latte o della crema.

Dal fr. ant. *fourmage*, *formage* (oggi *fromage*), dal lat. parlato **formāticu(m)* ‘cacio messo in forma’ (DELI 603; VG 394).

formentòn s.m. – ‘granoturco, mais’. Pianta erbacea delle Glumiflore, con fusto robusto, infiorescenze maschili in pannocchie terminali e femminili a spiga avviluppate da brattee, i cui frutti gialli sono commestibili e convertibili in farina gialla, e le cui foglie sono utili come foraggio.

Propriamente un accrescitivo dell'emiliano *formént* ‘frumento’ (VLI 1112). Dal lat. *frumēntu(m)* (REW 3540), da *frūi* ‘godere, fruire di’, col der. *frumentāriu(m)*, giunto a noi per via dotta. Il *frumentone* è detto così ‘per i chicchi grossi e la grandezza della pianta’ (DELI 617). Nel DEI (III/1690) la voce *formentone* viene definita d'area settentrionale *formento* ‘frumento’ (attestata in VG 395).

frisa s.f. – ‘ciccio’. Residuo abbrustolito delle parti grasse del maiale, fuse per ricavarne lo strutto.

Di buona diffusione nell'area istro-giuliana e friulana (DSFEDC 84; VG 406), anche se l'etimo rimane oscuro. Probabilmente dal lat. *fricta*, part. agg. di *frigo* ‘friggere’. Doria (GDDT 250) afferma che nel modo di dire triestino *cagar frize* si può pensare ad una derivazione da *frize* ‘freccie’, solo successivamente raccostato a *frize* ‘ciccioli’. Da notare a proposito del fr. *flèche* quanto riportato nel NLEI: «*flèche*, *morceau*

de savon que les nourrices introduisent dans l'anus des enfants pour provoquer une selle» (NLRE 41) – «freccia, pezzo di sapone che le balie introducono nell'ano dei bambini per provocare l'espulsione delle feci» (traduzione it. di E. Moscarda Mirković).

fritàda s.f. – ‘frittata’. Pietanza a base di uova sbattute, cotte in padella con olio o burro bollente, in forma tondeggiante.

Dal ven. *fritada*, da una base lat. volg. **fritātā*, che ha dato anche l'it. *frittata*, dal lat. *frīgere* (REW 3510), d'orig. onomat. e il relativo participio passato *frīctus*. La voce *fritada* (coesistente con *fritaia*, proveniente da una diversa base lat. volg. **frīctalia*) è attestata in buona parte dell'area giuliano-veneta (VG 406).

fritola s.f. – ‘frittella’. Pallottola di pasta dolce, semplice o lievitata, frita in abbondante olio bollente. Da *frīcta* (REW 3504) attraverso il tardo lat. *frīctulae*, da *frīctum* ‘cosa frita’, da cui anche l'ital. *frittella* (GDDT 249).

Il DEI (DEI 1720) indica la voce *frittola* passata nel XIX secolo in Francia come *frittole*, confermando la derivazione dal lat. tardo *frīctulae* f. pl. Il REW attesta la voce *fritola* nel veneziano (REW 3504).

fugàsa s.f. – ‘focaccia’. Dolce tradizionale di pasta lievitata, di forma rotonda fatto con uova, farina, zucchero.

Lat. tardo *focācia(m)*, da *fōcus* ‘focolare’ e poi ‘fuoco’ sul quale veniva cotta (DELI 595). Il lat. mediev. (IX sec.) *fōcācea* (REW 3396) è panromanzo, ma non rumeno; passato dal serbo-croato *pogača* all'albanese, greco moderno ed ungherese. La voce è attestata nel VG accanto alle varianti *fugaza* e *fogaza* (VG 409). Il REW attesta la voce friulana *fuyatse* e *fyaša* della Vallemaggia nel Canton Ticino (REW 3396).

gàl s.m. – ‘gallo’. Il maschio del pollo. Uccello domestico di media taglia, con cresta rossa e carnosa, bargigli rossi, coda lunga e falcata e piumaggio spesso vivacemente colorato.

Dal lat. *gāllu(m)* di probabile origine espressiva, anche se con gli esempi dei nomi greci di *mēdos* e *persikós*,

dati al ‘gallo’, si potrebbe sostenere, secondo il DELI (631-632), l'identità con *gāllu(m)* ‘della Gallia’ e sarebbe quindi una voce dotta, dal lat. *Gāllu(m)*, nome preso dai Franchi, che chiamavano **Walha* i ‘Romani’, senso sviluppato da quello del nome della tribù celtica dei *Volcae*. La voce è presente in gran parte dei dialetti italiani settentrionali (VG 417).

galina s.f. – ‘gallina’. La femmina adulta del gallo domestico, che si distingue dal maschio per la mole minore, il piumaggio meno vistoso, le penne timoniere più corte, la cresta floscia, l'assenza di sperone sui tarsi. È allevata in diverse varietà per la produzione delle uova e per la carne, ottima per cuocere il brodo e mangiata lessa (VLI 1161).

Dal lat. *gallīna* (REW 3661), orig. un agg. da *gāllus* ‘relativa al gallo’ (DELI 631).

ghiris s.m. – ‘acciuga’. Pesce degli Engraulidi (*Engraulis encrasicolus*), lungo fino a 15 cm, di colore azzurrognolo sul dorso e bianchiccio sul ventre. Si consuma fresco, sotto sale e sott'olio (VLI 22).

L'etimo è incerto. Il GDDT ipotizza una base *ghiro* o *giro-* (da cui anche *giral* ‘latterino comune. *Atherina hepsetus*’) più un suffisso slavizzante *-iza*. Ma poiché la voce ricorre anche in sloveno e in croato (*girica*), nel significato di ‘menola’, secondo lo studioso è possibile pensare per *ghi-* a un relitto lessicale dalmatico (un derivato dal lat. *gerrēs*, piccolo pesce marino di poco valore: nel dalmatico *-g-* velare resta intatto anche davanti ad *-e*), passato appunto attraverso una base slava. E *gi-* sarebbe il risultato di un adattamento in senso veneto (GDDT 267). Rispetto alle altre varianti istriote in cui *ghiriza* è di genere femminile, la voce gallesanese presenta il genere maschile. Si veda nel rov. *gheirisa* (VDRI I/417) e nel val. *ghirisa* (DDVI 52; VDVI 155). La voce è documentata anche in VG (432).

gràn s.m. – ‘grano’. Frutto a cariosside dell'omonima pianta delle Graminacee, ricco di amidi e glutine, dal quale si ricava la farina impiegata nella panificazione e nella lavorazione di paste alimentari.

Dal lat. *grānu(m)* REW (3846). *Grano* per ‘frumento’ era l'unico termine in uso in tutta Italia prima dell'anno

Mille: gli contesero poi lentamente il dominio, a partire dal nord, i due probabili gallicismi *biada* e *frumento* (DELI 687). La voce *gran* è attestata anche nel friulano.

gràpa s.f. – ‘grappa, acquavite’. Acquavite, a forte gradazione alcolica, ricavata dalla distillazione delle vinacce.

Dal germ. *krappo* (REW 4760) attraverso il lomb. *grapa* da *grapo*, il ‘raspo’ dalla cui distillazione è tratta (DELI 687; VG 452).

gròsta s.f. – ‘crosta’. Strato superficiale di alcuni cibi indurito per effetto naturale o sotto l’azione del calore. Dal lat. *crūsta(m)* (REW 2345) d’origine indeur. (DELI 419). Il REW attesta la voce *grosta* anche nel parmigiano (REW 2345).

gròstolo s.m. – ‘crostolo’. Fiocco di pasta fritta dolce e croccante. Dolce tipico di carnevale.

Per il DEI la voce veneta *crostolo* der. dall’it. ant. *crustula* ‘focaccia’, dal lat. *crustūla* ‘piccola crosta’ da *crusta* ‘crosta’ (DEI II/1180). Ma ricordiamo che il lat. aveva anche *crustūlum* ‘ciambella, confetto’ e *crustum* ‘focaccia’ (VLL 263). La presenza dell’occlusiva velare sonora –g- al posto della occlusiva velare sorda –c- davanti alla vibrante dentale –r- nella variante *grostolo* è tipica della parlata gallesanese (si veda anche *grosta*). La consonante –c- occlusiva velare sorda risale infatti al gamma dell’alfabeto calcidese (greco-occidentale) valido in origine solo per il suono –g-, ambivalente nel latino antico per –g- e –k-. *Grostolo* è attestato anche nel dign. (VDI 148), rov. (VDRI 441) e val. (DDVI 54).

làorno s.m. – ‘alloro’. Albero o arbusto delle Lauracee (*Laurus nobilis*) a tronco eretto, con foglie sempreverdi coriacee, lanceolate, fiori giallognoli in ombrelle, frutti a bacca nera; sacro ad Apollo nell’antichità e ritenuto simbolo di sapienza e di gloria (VLI 90).

Voce irradiatasi dal veneziano *lávranò*, dal lat. *laurīnus* ‘d’alloro’ (REW 4942), a sua volta dal lat. (*īl*)*la(m)* *lāuru(m)* (DELI 86), f. rianalizzato come m. (*l’alloro*). Si veda nel rov. *lavarò* (VDRI 519).

lardo s.m. – ‘lardo’. Strato adiposo sottocutaneo del maiale, asportato assieme alla pelle dal dorso e dall’addome; si conserva salato o affumicato e si usa per lo più come condimento.

Dal lat. *lāridu(m)* (REW 4915), panromanzo, doc. nella forma sincopata *lārdū(m)* già in epoca classica (DELI 849). La voce *lardo* è attestata in tutte le varianti istriote (DDVI 57; VDI 175; VDRI 516).

lato s.m. – ‘latte’. Il prodotto di secrezione delle ghiandole mammarie delle femmine dei mammiferi: liquido bianco, opaco, contenente, in soluzione o sospensione, proteine, grassi, carboidrati, sali minerali (fra cui il fosfato di calcio), vitamine, ormoni e antigeni; oltre ad essere un alimento completo ed indispensabile per la prole nel primo periodo di vita, specialmente quello di mucca è anche un alimento particolarmente apprezzato dall’uomo in qualsiasi età, tanto che di norma con tale termine si intende senz’altro il latte vaccino, mentre per quello degli altri mammiferi si deve specificare la specie da cui è prodotto (VLI 1509). La voce *lato*, con metaplasmo, deriva dal lat. *lac* (REW 4817), *lactis* s. nt. passato alla flessione del genere animato (GDDT 323). Rosamani (VG 529) nota la particolarità dell’it. ant. sett., del veneto di Grado e del preveneto dell’Istria meridionale in cui la –e- d’uscita (delle voci femminili) diventa –o- (la *famo* ‘la fame’, la *nio* ‘la neve’, la *fento* ‘la gente’). Dal lat. *lācte(m)*, un nt. fatto m. già in Petronio, nelle iscrizioni e nei testi tardi (DELI 853). Si veda *lato* anche nel dign. (VDI 176); rov. (VDRI 518); val. (DDVI 58).

lefàgna s.f. – ‘lasagna’. Pasta alimentare di farina di grano che si stende sottilmente e si taglia ancora fresca in lunghe strisce di diversa larghezza.

Dal lat. parl. **lasānia(m)*, der. da *lāsanum* ‘vaso di cucina, marmitta’, voce proveniente dalla Grecia, dove *lāsanon* designava una ‘specie di treppiede’ ed anche ‘vaso’, di orig. ignota (DELI 850). Rodinson (Rodinson 1956: 425-435) ha connesso *lasagna* con il fr. merid. *losan*, *lozan*, *lausan* e pertanto al fr. *losange*, insediatosi nella lingua fin dal sec. XIII (come t. arald.) e XIV (come t. geom.) e dal quale deriva l’it. *losanga*. La tesi più accreditata lo fa provenire dal gall. **lausinc*,

un der. di *lausa* ‘pietra piatta’, ma Rodinson addita anche l’ar. *lawzīnag* ‘dolce di mandorla’ tagliato in forme romboidali, dal pehlevi *lawzēnak*, un der. di *lawz* ‘mandorla’, capovolgendo l’ordine cronologico degli acquisti occidentali, testimoniando prima il senso araldico e poi quello gastronomico. La voce *lafagna* è attestata nel rov. (VDRI 517). Entrambe le voci, *lefagna* e *lafagna*, sono attestate dal VG (527; 535). Nel lessico della cucina gallesanese è attestata anche la variante *lefagneta*, dim. di *lefagna*.

lèvero s.m. – ‘lepre’. Mammifero dei Roditori con lunghe orecchie, pelliccia corta e folta, coda corta e rialzata, zampe posteriori più lunghe di quelle anteriori. Dal lat. *lepore(m)* ‘lepre’ con metaplasma (GDDT 328-329). La voce è attestata in tutta l’area istriota ed istro-veneta (VG 538).

limòn s.m. – ‘limone’. Frutto della pianta *Citrus limonum* o *limonia*, piccolo albero delle Rutacee con rami irregolari e rametti spinosi, gemme violacee, foglie piccole, fiori isolati o in mazzetti. Il frutto ha esperidio ovale, con scorza di color giallo pallido, ricca di oli essenziali.

Dalla voce araba e persiana *līmūn* (REW 5057), prob. da una lingua orientale, introdotta in Occidente, assieme al frutto che designa, dai Crociati (DELI 875). La voce è attestata in tutta l’area istro-veneta e in quella istriota (DDVI 59; VDRI 529).

lugànega s.f. – ‘salsiccia’. Salsiccia lunga e sottile, fatta con carne di maiale tritata, spesso aromatizzata con aglio, tipica del Veneto e della Lombardia.

Dal lat. *lucānica(m)* ‘propria della *Lucania*’, secondo la fonetica sett. (DELI 893). Le forme *luganega* e *lujaniga* compaiono in tutto il Veneto (VG 553). La parola dai dialetti è passata anche nella lingua letteraria attraverso una toscanizzazione *lūcanīca* (REW 5134).

macaròn s.m. – ‘maccherone’. Spec. al pl. *maccheroni* è il nome generico delle paste di varie forme, secondo le regioni, che si lessano e poi si mangiano condite in vario modo. A Gallesano è una pasta alimentare lunga a cannelli vuoti fatta in casa con semola di grano duro.

Doria rammenta che a Padova e a Venezia i *macaroni* erano originariamente gli gnocchi e che tale accezione si è conservata nello sloveno del Carso *makaron* (GDDT 342-343).

Secondo il DELI si possono ridurre a quattro spiegazioni fondamentali i vari tentativi avanzati per chiarirne l’origine: da una parte il suggestivo accostamento al gr. *makaría* ‘piatto di pane e fiocchi d’avena’ (der. da *makários* ‘beato’), poi anche ‘pasto funebre’; dall’altra la fusione di due parole gr. molto frequenti e vicine nel servizio mortuario *makários* ‘beato’ e *aiōnios* ‘eterno’ = *makarōnia*, come sinonimo di *makaria* ‘pasto funebre’. In fine da *macco* ‘polenta di fave’, di cui il v. sarebbe il den. (DELI 901). La tesi più accreditata è comunque che sia una der. del v. **maccare* ‘impastare’ riferito alla loro manipolazione, ma da dove derivi tale ipotetico verbo è incerto. Keller (FEW 6/1, 65) si rifugia in un espressivo **makk-* che ha ben poco di fonosimbolico e Corominas propone un inverosimile etimo ebraico ascritto al latino dei primi catecumeni cristiani (Crevatin 2014: 21). Il REW (5250b) fa derivare la voce dal gr. *makaria*, mentre per Rix si potrebbe presumere anche l’esistenza di un **mag/c-(i)āre*, per il quale è possibile trovare una ragionevole ascendenza indoeuropea proprio nel significato di ‘premere, schiacciare’ (LIV 421).

La voce è attestata in VG (561): nel rov. *macaron* (VDRI 554), val. *macarol* (DDVI 61), dign. *maccaron* (VDI 179).

malvasia s.f. – ‘malvasia’. Qualità di uva bianca da cui si ricava il vino omonimo, dal profumo intenso e delicato e di sapore dolce e aromatico.

Der. dal nome del luogo di provenienza e di esportazione, *Malvasia*, versione occidentale del gr. med. *Monembàsia/Monembasia/Monembasià* (con *-b-* pron. [v]), località sulla costa orientale del Peloponneso. Qualche dubbio, non ancora chiarito, è stato avanzato per il fatto che tutta la tradizione dichiara la *malvasia* come vino *cretese* (DELI 919). Per il DEI la voce si è diffusa da Venezia, provenendo dalla Dalmazia (DEI III/2337; VG 576).

mànfo s.m. – ‘manzo’. Bovino giovane, di età

compresa tra uno e quattro anni, quasi sempre destinato alla macellazione. Per estensione ‘carne macellata di tale bovino’.

Dal lat. part. **māndiu(m)* di orig. preromana (alpina) (DELI 931). Battisti-Alessio fanno risalire la voce al lat. regionale **mandius* ‘puledro’ (DEI III/2357). La forma è attestata in tutte le parlate istro-venete ed istriote (VG 587).

maransàna s.f. – ‘melanzana’. Frutto commestibile a bacca carnosa, di forma ovale o sferica, di colore viola; omonimo della pianta suffrutice delle Solanacee (*Solanum melongena*), di probabile origine asiatica, di colore grigio-tomentoso, con fusto ingrossato, foglie grandi, fiori blu o violetti.

Dall’arabo *bād’injān*, attraverso il pers. *bādingān* (REW 876), con intrusione di *mela*, come comunemente si ammette. Tuttavia il gr. conosce *meli(n)tzána* fin dal sec. XIII, per cui si può pensare egualmente ad un prestito ar. influenzato da gr. *mélas* ‘nero’ (DELI 956). Doria propende per un’etimologia insolita, facendo derivare la voce *melanzana* da un accostamento secondario a *mela-insāna*, affermando che un tempo si credeva che l’elevato consumo di questo frutto provocasse pazzia. Gli rimane però ignoto il motivo del rotacismo di *maranzana*, pur ritenendo che l’ipotesi più probabile sia quella di un incrocio con *amara* (GDDT 372). Rosamani attesta anche la voce *maranzana* (VG 589).

maràsa s.f. – ‘finocchio selvatico’. Pianta erbacea aromatica delle Ombrellifere (*Foeniculum vulgare*), con steli eretti, scanalati e carnosi, foglie alterne, pennatosette, abbraccianti il fusto con guaine dilatate carnose, che costituiscono il caratteristico corpo (o *grumulo*), la parte cioè che comunemente viene consumata come ortaggio, fiori piccoli, gialli, in ombrelle, frutti a diachenio, con semi aromatici (VLI 1080).

Dal gr. ant. *máraithon* o *máraithos* ‘finocchio’. Anche Franco Crevatin (Bellone 2012: 736) definisce *marasa* un bizantinismo (l’Istria fu infatti bizantina dal 538 al 778). La voce è attestata in VG (589).

Ci sembra opportuno ricordare che il nome della località

attica di *Marathón* deriva dal genitivo *Marathónos* ‘terra ricca di finocchio (*máraithon*, prob. un prestito)’ (DELI 932). Qui gli Ateniesi ottennero una clamorosa vittoria sui Persiani (490 a. C.), eroicamente annunciata con una corsa mortale dal cursore Filippide.

marènda s.f. – ‘merenda’. Breve e leggero pasto tra la colazione e il pranzo. In italiano, anche il pasto consumato tra il pranzo e la cena.

Dal lat. *merēnda* (REW 5521). *Merenda est cibus, qui, declinante die sumitur* ‘Merenda è il cibo che assumiamo al tramonto’ (Isidoro 1801: XX, 485), ma si tratta di un accostamento a *merīdie(m)* per etim. pop.; propriamente è il gerundivo nt. pl. sostantivato del verbo *merēre* ‘meritare’, cioè ‘cose che si devono meritare’ (DELI 965). Le due varianti *marenda* e *merenda* sono comuni a tutta l’area veneto-giuliana e veneto-istriana (VDRI 578; VG 592).

menèstra s.f. – ‘minestra’. Pietanza costituita per lo più di pasta o riso o legumi o verdure, cotti in acqua e variamente conditi.

Dev. di *minestrare*, che, tra i molti significati, ha anche quello di ‘scodellare la minestra’, dal lat. *ministrāre* (da *minister* ‘servo’) ‘servire, ministrare, portare’ ed anche –ciò che spiega bene il passaggio al significato attuale– ‘porgere le vivande in tavola’ (DEI IV/2465). La variante *menestra* è attestata anche a Rovigno (VDRI 591) e Valle (DDVI 66), mentre nel resto dell’area istriana sono attestate le varianti *manestra* e *minestra* (GDDT 355; VG 618).

mùla s.f. – ‘specie di sanguinaccio’. Insaccato dolce fatto con sangue di maiale.

Di etimo incerto. Voce endemica, der. forse da **mūla* ‘stomaco’ di orig. or. (REW 5724). Il FEW propende per un traslato dal nome dell’animale ‘mula’, la femmina del mulo (cfr. FEW 6/3, 198). Per Crevatin** è sicuramente parola antica, non medievale e secondo lo studioso la sua enorme diffusione può essere spiegata solo pensando che facesse parte del *sermo castrensis*, cioè che fosse usata dai soldati perché quel cibo (carne conservata) era probabilmente comune nel loro rancio: ora è più che probabile che in quel tipo di lingua ci

fossero espressioni figurate e metaforiche.

Il VG attesta, oltre alla voce *mula*, le varianti, *mulisa*, *muliza* e *mulza* (VG 659, 660; 661) che derivano dalla voce dial. slov. *mulca* ‘sanguinaccio con ripieno di sangue suino, farina di mais, uvetta, zucchero e spezie’.

naràns s.m. – ‘arancia’. Il frutto dell’arancio (*Citrus sinensis*), di forma sferica, con la buccia di colore acceso fra il giallo e il rosso, ipocalorico, ricco di vitamina C. Presenta esternamente una scorza (pericarpo), caratterizzata da una leggera ruvidezza, inizialmente di colore verde e poi, nel frutto maturo, gialla, arancione o rossastra. La parte interna (endocarpo) è polposa e commestibile ed è divisa in logge (spicchi) ricche di succo di colore giallo, arancione o rosso (VLI 172).

Mascolinizzazione di *naransa* (sul modello di *persigo* ‘pesca’, *pero* ‘pera’; o forse per influsso analogico degli altri nomi di agrumi, tutti di genere m.). L’aferesi della nasale manca in molti dialetti settentrionali. La forma con *-n-* iniziale è conservativa rispetto alla voce italiana *arancia*. Si tratta di una parola d’origine orientale che deriva, attraverso l’arabo, dal pers. *nārang*, probabilmente dal sanscrito *nāgaranjia* ‘inclinazione degli elefanti’, ‘frutto gradito dagli elefanti’ (DEI I/266). Le voci *naransa* e *naranso* sono attestate in VG (671).

òjo s.m. – ‘olio’. Sostanza liquida untuosa, di origine e composizione molto varia, insolubile in acqua. Ricavato dalla spremitura delle olive, l’olio d’oliva è il condimento tradizionale della cucina gallesanese.

Dal lat. *òleu(m)* (REW 6054), dal gr. *élaion* con un adattamento da alcuni considerato insolito. Secondo Battisti-Alessio (DEI IV/2639-2640) *òleu(m)* doveva essere letto nell’alto medioevo trisillabo e passò con questa pronuncia al celtico insulare, al germ. (a. a. ted. *ol(e)i*) e all’alb. *vaj*). Di sviluppo popolare nei dialetti italiani meridionali e nel veneto *oio*, *ogio* (VG 698).

olija s.f. – ‘oliva’. Il frutto a drupa dell’olivo, di forma ovale e lungo 1-3 cm, verde se immaturo, violaceo o nero a maturità, dalla cui frantumazione si ottiene l’olio; ha l’epicarpo liscio, il mesocarpo verdastro, carnoso, oleaginoso, l’endocarpo legnoso, contenente

un solo seme ad albume oleoso (VLI 1841).

Dal lat. *olīva(m)* (REW 6056), della stessa orig. di *olio*, cioè **élaivā* (in greco *eláia*), come quello da *olé(iu)om* (in gr. *élaion*) (DELI 1068). Si veda nel dign. *uleiva* (VDI 272), rov. *uleia* (VDRI 1081), val. *ulia* (DDVI 117).

ònbola s.f. – ‘tuorlo’. Parte centrale dell’uovo di gallina, di colore giallo intenso.

Con lenizione di *-v* intervocalico a *-nb* dal lat. scient. *òvolu(m)* ‘piccolo uovo’ (Crevatin**), dim. di *òvu(m)*, per il class. *òvu(m)* ‘uovo’ (VLI 1900).

La voce è attestata nella parlata istriota di Gallesano (VDGI 157), ma non è documentata in altre lingue.

ònbolo s.m. – ‘lombo, lombata’. Taglio di carne fra l’anca e le prime costole dell’animale macellato.

Dal lat. *lūmbu(m)*, con varie concordanze indoeuropee (DELI 888). La perdita di *l-* iniziale è dovuta ad una erronea analisi della sequenza fonica [‘lombolo’], esito del dim. **lumbulu(m)*, con [l-] iniziale interpretato come articolo (GDDT 409), cfr. lat. *lusciniōla* > ital. *usignolo*. La voce *ònbolo* è attestata in tutta l’area istro-veneta ed istriota (VG 700).

òrfo s.m. – ‘orzo’. Cereale coltivato per ricavare farina dalle sue cariossidi, impiegato per la panificazione, per foraggio, per l’estrazione del malto per birra e, debitamente tostato, come succedaneo del caffè.

Dal lat. *hōrdeu(m)* (REW 4180), con addentellati in altre lingue indeur., ma non del tutto piani (DELI 1095). Accanto alla forma *orfo* (attestata in VG 712 per tutta l’area istro-veneta ed istriota) a Gallesano viene usata la variante *orgio* (VG 709), che costituisce un rifacimento semidotto.

òso s.m. – ‘osso’. Ciascuno degli elementi duri, di tessuto osseo o cartilagineo, di colore biancastro, che costituiscono l’apparato interno di sostegno (o *scheletro*) dei Vertebrati. La variante f. *osa* indica il nocciolo legnoso di alcuni frutti.

Dal lat. *ōssu(m)* (REW 6114) forma collaterale di *ōs* (nt.), genit. *ōssis* (indeur.). Panromanzo, vecchia voce indeur. imparentata con il gr. *ostéon* (DEI 2697).

ofmarin s.m. – ‘rosmarino’. Arbusto aromatico, sempreverde, delle Labiate (*Rosmarinus officinalis*), comune nelle macchie e nelle garighe mediterranee, con rami prostrati, le cui foglie lineari vengono usate in cucina per insaporire i cibi.

Dal lat. *rosmarīnu(m)*, anche separatamente *rōs marīnus* o *rōs maris* lett. ‘rugiada marina’ (contrapposto ad una *rōs tērrae* ‘rugiada terrestre’), così detto perché «nasce nelle coste e rive del mare, e perciò si chiama rosmarino» (DELI 1412). La variante *osmarino* è attestata in Sabadino degli Arienti (cfr. Sabadino degli Arienti 1540). La voce *ofmarín* è presente in tutta l’area istriana (VG 712).

òvo s.m. – ‘uovo’. La cellula degli animali ovipari, espulsa prima dello sviluppo dell’embrione, ricca di sostanze nutritive, di forma sferica, ellissoidale o cilindrica e di dimensioni diverse a seconda delle varie specie animali (VLI 3017).

Dal lat. **ōvu(m)* per il class. *ōvu(m)* (REW 6128), ricostruibile sia attraverso il der. *ōvātu(m)*, sia col ricorso al prestito lat. nell’irl. *ub*. Tradizionalmente si sarebbe giunti da *ōvu(m)* a **ōvu(m)* attraverso la seguente trafila: *ōvu(m)* > **ōum*, poi, per dissimilazione, **ōum*, con reintroduzione, per analogia del pl. *ōva*, della *v* (*ōvum*) (DELI 1769-1770). Si veda nel dign. *vuvu* (VDI 289), rov. *ùo* e *ùvo* (VDRI 1084), val. *òvo* (DDVI).

pagnòca s.f. – ‘pagnotta’. Pane di piccola forma rotonda, noto specialmente in passato come razione accompagnata al rancio militare.

Dal provenzale antico *panhota* probabilmente per cambio di suffisso dal lat. **pāniō, -onis* (DEI IV/2722). Rispetto alla voce it. *pagnotta* la variante gallesanese presenta un mutamento dell’originario suffisso dentale *-ta* con uno velare *-ca*. La variante *pagnoca* è di buona diffusione nell’area istriana e in quella giuliano-veneta (DSFEDC 148; VG 721).

pàn s.m. – ‘pane’. Prodotto alimentare ottenuto dalla cottura nel forno di una pasta composta di farina di grano e acqua, per lo più con l’aggiunta di sale e di lievito.

Dal lat. *pāne(m)* (DEI IV/2745).

pàna s.f. – ‘panna, ma anche pannocchia’. Nel significato di ‘panna’, parte grassa del latte, ottenuta per affioramento spontaneo, è un derivato da ‘panno’ perché copre il latte. Dal lat. *pānnu(m)* di etimologia incerta (DELI 1124). Nel significato di ‘pannocchia’, spiga composta del granoturco, dal lat. *pānus* ‘spiga del miglio’ (REW 6209a).

panàda s.f. – ‘panata’. Minestra preparata con pezzi di pane raffermo bollito nell’acqua o nel brodo, con aggiunta di olio e sale.

Der. di *pan*. Si veda anche il dim. *panadela*, der. di *panada*. Entrambe le voci sono attestate in VG (728).

panèto s.m. – ‘panetto’. Forma che si dà all’impasto prima di stendere la sfoglia.

Der. dim. di *pan*. Nel significato di ‘chicco di granoturco arrostito’ è un der. dim. di *pana*. Con il primo significato la voce è attestata in tutta l’area istro-veneta ed istriota (VG 729), mentre con il secondo significato è attestata solo nel dialetto gallesanese.

In it. il *panetto* indica la confezione di pezzatura regolare e di peso predeterminato, in cui vengono messi in commercio alcuni prodotti, specialmente alimentari come burro e lievito.

pangratà s.m. – ‘pangrattato’. Pane ridotto in briciole mediante la grattugia, di largo impiego in cucina. Comp. di *pan* ‘pane’ e *gratà* ‘grattugiato’, participio passato di *grattugiare*, der. di *grattugia*, a sua volta der. di *grattare* dal fr. *gratter*, dal francone **krattōn* (DEI III/1864). Di larga diffusione in tutta l’area istriana (VG 727).

pansèta s.f. – ‘pancetta’. Strato adiposo della regione ventrale del suino, contenente strati sottili di carne, salato o affumicato, talvolta anche assieme alla cotenna, usato specialmente come condimento.

Dim. di *pansa* ‘pancia’, dal fr. antico *pance*, prov. *pansa*, lat. *pantex, -icis* di etimologia incerta (DEI IV/2742). La voce è attestata in tutta l’area giuliana e veneta (VG 730).

paòl s.m. – ‘rosolaccio’. Pianta erbacea delle Papaveracee (*Papaver rhoeas*), detta anche papavero comune, spesso infestante nei campi coltivati e negli incolti; ha i fiori con quattro petali di color rosso vivo o violaceo, con una macchia scura alla base e frutti a capsula deiscente con semi scuri (VLI 2416).

Dal lat. parl. **papāveru(m)* per il class. *papāver* (REW 6210). Si veda nel rov. *pavuor* e *pavur* (VDRI 673), val. *pavro* (DDVI 81). A Pirano è attestata la voce *pavoro* (VG 752).

pàsta s.f. – ‘pasta’. Impasto di farina ed acqua lavorato in diverse forme.

Lat. tardo *pasta* (REW 6272), dal gr. (tā) *pastá* ‘farina con acqua e sale’, der. di *pássō* ‘impasto’ (VLI 1962).

pastasùta s.f. – ‘pastasciutta’. Piatto tipico della cucina italiana, preparato con pasta alimentare cotta in acqua bollente, scolata e quindi variamente condita.

Comp. di *pasta* ‘pasta’ e *suta* ‘asciutta’ (dal lat. *exsuctus* participio passato di *exsugēre* ‘succhiare, seccare’), cioè pasta senz’acqua, scolata. La voce *pastasuta* è un adattamento della parola italiana corrispondente (GDDT 439).

pastòn s.m. – ‘impasto’. Mescolanza di un liquido con sostanze solide farinose o granulari fino ad ottenere una pasta.

Accr. di *pasta* (VG 747). Per l’etimologia si veda la voce *pasta*.

patàta s.f. – ‘patata’. Il tubero commestibile della pianta delle Solanacee (*Solanum tuberosum*).

Dallo sp. *patata* ‘patata’ (REW 6285), comp. del quechua *papa* ‘patata’ e lo haitiano *batata* ‘batata’ (DELI 1148). Di larga diffusione.

pegòra s.f. – ‘pecora’. Ruminante dei Bovidi (*Ovis aries*), intensamente allevato per la lana, la carne e il latte che fornisce.

Dal lat. tardo *pēcōra* (REW 6325), dal n. pl. collettivo di *pecus*, -oris col senso esteso di bestiame e più tardi con quello particolare di bestiame lanoso (pecore, capre), per cui prende il posto di *ovis* specialmente nell’Italia

centro-meridionale e si contrappone a *berbex* e a *feta* dell’Alta Italia.

pegorìn s.m. – ‘pecorino’. Formaggio prodotto con latte intero di pecora, coagulato con caglio vegetale o animale (di agnello o capretto), dal caratteristico sapore piccante.

Der. dall’istrioto *pegora* con l’aggiunta del suffisso di materia -in(o), dal lat. -inus. La voce è attestata in VG (755).

pèsto s.m. – ‘pesto’. Condimento che può consistere di vari ingredienti (aglio, cipolla, lardo, prezzemolo, sedano) finemente tritati sul tagliere o pestati nel mortaio.

Pesto è il part. pass. contratto del lat. tardo *pistāre*, ints. di *pīnsere* ‘pestare’, di orig. indeur. (DELI 1179). La voce si è diffusa in epoca recente.

pèvero s.m. – ‘pepe’. Pianta arbustiva rampicante delle Piperacee (*Piper nigrum*) tipica delle regioni tropicali, con frutti aromatici piccoli, prima verdi e poi rossi, formati da un pericarpo sottile e poco polposo e da un grosso seme rivestito da un sottile tegumento marrone (VLI 1992). Dai frutti si ottiene l’omonima spezia usata per aromatizzare i cibi.

Dal lat. *pīper* (REW 6521), -ēris, dal gr. *pēperi* ‘pepe’, di origine orientale. Il VG attesta le voci *pevere*, *pevar*, *pevare*, *pevaro* (VG 774).

pìnsa s.f. – ‘focaccia’. Tipico dolce pasquale di forma rotonda.

La voce è largamente diffusa, accanto a *pinza*, nell’area it. nord-orientale (VG 791). Di etimo incerto.

Secondo Doria, la voce corrisponde con ogni probabilità all’it. *pizza* con -n- epentetica (GDDT 467-468). Il DELI accoglie l’etimo proposto da Princi Braccini (AGI 42-89) per cui *pizza* sarebbe l’equivalente nel germanico d’Italia (gotico e/o longobardo) dell’antico alto tedesco *bizzo-pizzo* documentato nelle accezioni di ‘morso’, ‘boccone’, ‘pezzo’, ‘pezzo di pane’, ‘forma di pane’, ‘focaccia’. Doria (GDDT 468) ritiene, invece, la spiegazione poco convincente e nota che, contrariamente a quanto asserito dalla studiosa, la

prima attestazione di *pizza* è abbastanza antica (XIII sec.). Giacomelli sostiene l'appartenenza del termine ad un'area rivolta verso il Meridione. Secondo lo studioso originaria sarebbe la forma *pinsa* der. dal lat. *pīnsāre* 'schacciare' che sarebbe poi passata a *pizza* per sovrapposizione del gr. *pítta* (Giacomelli 1982: 29-36). La diffusa presenza, in area balcanica, di *pita*, induce Kramer a cercare nel greco *pita* l'origine dell'italiano *pita*, da cui poi *pizza* per incrocio con 'pezzo' oppure 'pazzo' (Kramer 219-231). Anche Alinei-Nissan ritengono la tesi di Princi Braccini sorprendente per l'evidente contrasto con il buon senso e con la logica (Alinei-Nissan 117-136). Sul piano geolinguistico, notano in Italia che la stessa configurazione dell'area di distribuzione delle tre varianti – *pitta*, *pizza* e *pinza* – orienta verso una provenienza orientale del tipo lessicale, confermata dall'assenza della cosa e della parola sulla sponda africana del Mediterraneo: ad oriente essa è pan-adriatica e ionica, mentre ad occidente è soltanto basso-tirrenica. Sul Tirreno infatti il nome *pizza* per 'focaccia' si ferma al Lazio (in Toscana si usa *schacciata* e in Liguria *focaccia*), e né la Sicilia né la Sardegna né la Corsica conoscono il termine; mentre tutta la sponda italiana dell'Adriatico è interessata dalle tre varianti – meridionale *pitta*, centro-meridionale *pizza* e settentrionale *pinza* – cui corrisponde, sull'intera altra sponda adriatica, il tipo *pit(t)a*. Per cui ipotizzano che *pitta*, nell'estremo sud, risalga all'introduzione più antica del termine siriano *pitta*, non ancora degeminato, col semplice significato di 'pane' di forma schiacciata e rotonda; che *pizza* derivi da *pitta* con l'aggiunta di un suffisso aggettivale *-ea-*, forma che avrà poi seguito il normale sviluppo in area centromeridionale, tipo *platea* > *piazza*; e che, infine, *pinza* derivi a sua volta da *pizza* con un semplice caso di epentesi nasale, come sopra ricordato, frequente soprattutto in alta Italia. Crevatin, ricordando come sia usuale connettere *pizza* e *pinza* a **pitta*, fa notare una difficoltà, ossia il vocalismo tonico, perché *pizza* presuppone una *-ī-*, mentre **pitta* e derivati una *-ĩ-* (per la discussa etimologia di *pinsa* vedere Crevatin 2015: 183-186).

polènta s.f. – 'polenta'. Cibo di farina di granoturco

cotta in acqua nel paiolo rimestando l'impasto.

Dal lat. *polēnta(m)* 'farina d'orzo abbrustolito, polenta' (DEI IV/2991). Crevatin afferma che la *polenta* latina era sempre soda, costituita da un tritello di orzo decorticato schiacciato e tostato (Crevatin 2014: 20).

polpèta s.f. – 'polpetta'. Carne tritata, variamente condita e ridotta in forme rotonde o schiacciate, da friggere o da cuocere in tegame.

Der. di *polpa*, lat. *pŭlpa* (REW 6834; DEI IV/3006). La voce è attestata in VG (811).

pomidòr s.m. – 'pomodoro'. Frutto dell'omonima pianta erbacea delle Solanacee, a bacca globosa o allungata, liscia o costoluta, con polpa rossa, o gialla, contenente numerosi semi, ricco di vitamine e di ottimo sapore, consumato crudo o cotto e utilizzato per preparare condimenti, bibite, conserve, salse.

Dalla loc. *pomi d'oro* (VLI 2082-2083). La voce è attestata in VG (812).

pòmo s.m. – 'mela'. Il frutto del melo: pomo globoso, ombelicato, con polpa croccante e buccia di colore diverso secondo le varietà della pianta coltivata che lo produce (VLI 2082).

Dal lat. *pomum* 'frutto' (REW 6645) di etim. incerta.

pòrco s.m. – 'maiale'. Mammifero domestico dei Suidi, di corporatura simile a quella del cinghiale da cui deriva; ha corpo tozzo e setoloso, muso allungato terminante nel grugno, denti canini sporgenti, coda sottile attorcigliata.

Dal lat. *pōrcu(m)* d'orig. indeur. (DELI 1231).

porsina s.f. – 'carne di maiale macellato, cruda o cotta'.

Dal lat. *porcīna* 'carne di porco' (VLL 974). Di ampia diffusione, la voce è conservata anche nel rum. e friul. (DEI IV/3021).

presèmolò s.m. – 'prezzemolo'. Pianta erbacea aromatica delle Ombrellifere (*Petroselinum hortense* o *sativum*), con fusto eretto e fiori giallastri in ombrelle, le cui foglie tripennate, di color verde cupo, sono usate

in cucina per aromatizzare cibi e salse (VLI 2139).

Dal lat. *pētrōsēlinum* (REW 6448) attraverso il gr. *petrosēlinon* (DEI IV/3077), propr. ‘sedano che nasce tra le pietre’, comp. di *pētra* ‘pietra’ e *sēlinon* ‘sedano’. Entrambe le voci sono attestate nell’area giuliano-veneta (VG 764).

prisùto s.m. – ‘prosciutto’. La coscia delle zampe posteriori del maiale, salata e prosciugata per la conservazione.

Da *suto* ‘asciutto’ con l’aggiunta del prefisso *pri-* (da lat. *per-*). La base di partenza va riconosciuta nel lat. *pērēxsūctus* ‘molto asciutto’, da *pērēxsūcāre* (REW 6407). La voce *persuto* è attestata in VG (765), mentre il lemma *prisuto* è attestato anche nel val. (DDVI 86). Il REW attesta la forma lombarda *persūt* (REW 6407).

puīna s.f. – ‘ricotta’. Latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte, residuo dalla fabbricazione del formaggio, con aggiunta di siero acido.

Voce d’area settentrionale (VG 835) penetrata anche nella lingua italiana standard nella forma *poina*. Il DEI fa risalire la voce al lat. mediev. *popina*, dal lat. *popīna* ‘betola, taverna, osteria’ con slittamento semantico a ‘cibo da bettola’. Battisti-Alessio sostengono che sull’evoluzione di significato possa aver influito anche il lat. *popanum* dal gr. *pópanon* ‘focaccia’ (DEI IV/2988). Per Crevatin la forma della parola *puīna* farebbe nascere l’immediato sospetto che lo iato sia dovuto alla lenizione di una consonante interna, *-p-* o eventualmente *-b-*, come apparentemente mostrano le forme antiche (*povina*, *popina*), che tuttavia nulla vieta di pensare che siano forme pseudo dotte e che lo iato sia invece antico. La morfologia è ambigua, poiché *-īna* può essere interpretato sia come suffisso di relazione (*mare* > *marīnus*) sia come un formante deverbale (**labīna* < *lābī*, *ruīna* < *ruēre*, ecc.). Lo studioso esclude che si tratti di formante preromano. Il problema etimologico è dunque l’origine di **pū-*/**pū-*. Crevatin ritiene che varrebbe la pena riflettere sulle voci greche m. *pyós* ‘latte degli animali, colostro’ e *pyós/pyón* n. ‘secrezione’, etimologicamente quasi certamente identiche, dev. da una radice **pū-/pū-* che significa ‘fermentare, andare a male, imputridirsi,

puzzare’ variamente ampliata: ad essa risalgono il sanscrito *pūyati* ‘marcire’, il latino *pūs* ‘marciume’, il greco *pýthomai* ‘marcire’, il celtico **fowino-* ‘schiuma’, l’antico nordico *fuinn* ‘marcio’ (formazione participiale). Resta però l’ambiguità morfologica per ora irrisolvibile: un latino popolare **puīna*, originariamente ‘secrezione, spuma’, presuppone un verbo primario **puēre* o **puīre* non impossibile, ma del quale non si hanno tracce sicure (Crevatin 2015: lavoro in corso di stampa).

pulàstro s.m. – ‘pollo giovane’.

Lat. *pūllu(m)* ‘piccolo di ogni animale’ (d’orig. indeur.), col der. *pullāstra(m)* (DELI 1222-1223). Risalgono allo stesso etimo le varianti f. *pulastra* e il dim. f. *pulastrela*. La voce è attestata in VG (835).

pùpa s.f. – ‘pupa, bambola’. Dolce pasquale fatto con l’impasto della *pinsa*, a forma di treccia, che simboleggia una bambola (VDGI 194).

Dal lat. *pūpa(m)* ‘fanciulla, bambola’ (DELI 1288), *pūpu(m)* ‘bambolino, pupo’, d’orig. infantile-espressiva.

radicio s.m. – ‘radicchio’. Nome com. di diverse piante erbacee delle Composite e particolarmente della cicoria.

Dal lat. *radīcula(m)* ‘radicetta’ da *radīce(m)* ‘radice’, attraverso l’intermediario tosc. *radicchio* (REW 6996), con venetizzazione. La voce è attestata in tutta l’area veneto-giuliana (VG 852).

rifi s.m.pl. – ‘riso’. Granelli commestibili della pianta omonima appartenente alle Glumiflore.

Lat. *orýza(m)* dal gr. *óryza* (REW 6109). Proveniente dall’Oriente, il riso ha portato anche il suo nome (preso dall’iraniano or.: cfr. l’afgano *vrižē*, f. pl. ‘riso’; DELI 1393). La variante *rifi* è attestata in tutto l’area italiana settentrionale.

rifòto s.m. – ‘risotto’. Minestra asciutta di riso condito in vari modi durante la cottura. Der. di *rifi*. La voce è attestata in VG accanto alla voce *rifuoto* (VG 886; 887).

ròsto s.m. – ‘arrosto’. Carne arrostita come pietanza o portata.

Secondo il DELI, piuttosto che un dev. dal germ. **raustjan* (REW 7098) potrebbe essere un part. pass. acrt. (DELI 129). La voce è attestata in VG (898).

sàl s.m. – ‘sale’. Cloruro di sodio, solido, cristallino, incolore, largamente diffuso in natura, usato in cucina per il trattamento di vari generi alimentari.

Dal lat. *sāle(m)* d’orig. indeur. Di ampia diffusione, la voce *sal* è attestata in REW (7521); FEW (11/76-85); VG (914).

salàta s.f. – ‘insalata’. Pietanza costituita di verdure, per lo più crude, condita con aceto, sale e olio. Ma è anche, più propriamente, il nome generico di varie erbe le cui foglie si mangiano condite in tal modo. Nel gallesanese è spesso usata come sinonimo di ‘lattuga’. La voce è un der. di *salare*. Rispetto alla voce it. *insalata* f. sost. di *insalato*, prop. part. pass. del v. *insalare* (DELI 789) –quindi lett. ‘condire con il sale’– il lemma istrioto non è un comp. di *in-* illativo e del den. di *sale*. La voce è attestata in tutta l’area istro-veneta ed istriota (VG 915-916).

sàlsa s.f. – ‘salsa di pomodoro’. Condimento più o meno denso ottenuto con pomodori bolliti.

Dal lat. *salsa* (REW 7550a) s. f. di *salsus* ‘salato’ (VLI 2445).

saòla s.f. – ‘cipolla’. Pianta erbacea delle Liliacee (*Allium cepa*), coltivata per i suoi bulbi (di forma e colore diverso secondo le varietà) che si mangiano crudi o cotti e che si utilizzano nella preparazione di salse e condimenti.

Dal lat. tardo *cepŭlla(m)* dim. di *cēpa* ‘cipolla’, probabilmente voce mediterranea come il gr. *kápia* (DEI II/953). Il REW attesta le varianti veneziana *seola* e friulana *sevole* che sono quelle più vicine alle voci istriote. Secondo il REW partire da *cepula* non è necessario dato che lo spostamento dell’accento di *seola* nel veneziano si spiega con uno iato, e la -g- nel bergamasco *sigula* e nel valtellinese *šigola* è secondaria (REW 1820). Nel rov. è attestata la voce *savula* (VDRI

824) e nel val. *saola* (DDVI 95).

sarèja s.f. – ‘ciliegia’. Frutto del ciliegio con drupa di colore diverso secondo le varietà, ma per lo più di colore rosso.

Dal lat. parl. **cerēsia(m)*, per **cerasia(m)*, class. *cērasu(m)*, dal gr. *kérasos* (di etim. incerta) (DEI II/935). La voce ricopre gran parte dell’area istriana (VG 934). Si confronti nel galiziano la variante *sereija* (REW 1823).

scalògna s.f. – ‘scalogno’. Pianta erbacea delle Liliacee (*Allium ascalonicum*), i cui bulbi, dal sapore di cipolla, sono più piccoli di questa.

Dal lat. *ascalonia (cepa)* ‘(cipolla) di Ascalona’, città della Palestina (VLI 2484). La voce è attestata nel VG (956).

schinco s.m. – ‘stinco’. Nei quadrupedi, la parte degli arti compresa tra il ginocchio e la nocca.

Dal longob. **skinko* ‘femore’ (REW 7995; VLI 2777).

scòrsa s.f. – ‘scorza, buccia’. La buccia di alcuni frutti e tuberi.

Dal lat. *scōrtea(m)* ‘oggetto di pelle, pelliccia’, s. f. di *scōrteus* ‘di pelle, di cuoio’ (da *scōrtum* ‘cuoio, pelle’), connesso con *cōrium* ‘cuoio’ (DELI 1485). La voce è attesta in VG (981).

sàlvia s.f. – ‘salvia’. Pianta suffruticosa delle Labiate (*Salvia officinalis*), grigio-tomentosa, aromatica, con fiori violacei e foglie lanceolate. Ampiamente coltivata fin dall’antichità, trova largo impiego in cucina (VLI 2450).

Dal lat. *sālvia(m)*, da *sālvus* ‘sano, salvo’ (DEI V/3326), per le sue qualità terapeutiche.

sèleno s.m. – ‘sedano’. Pianta erbacea delle Ombrellifere (*Apium graveolens*) dall’intenso odore aromatico, coltivata in diverse varietà ed impiegata nella preparazione di condimenti.

Dal gr. *sélinon* (DEI V/3438), attestato fin da epoca micenea con il sign. di ‘appio’. Il REW attesta la variante veneziana *seleno* (REW 7794), mentre il VG

attesta la forma *selino* anche nel triestino (VG 997).

sòpa s.f. – ‘pezzo di pane inzuppato, zuppetta’.

Dal gotico *suppa* ‘fetta di pane inzuppata’ (REW 8464; VLI 3136). Il DEI ipotizza anche una derivazione dallo sp. e dal port. *sopa* (DEI V/4123), diffusasi successivamente attraverso il germ. *suppa*.

sès s.m. – ‘cece’. Il seme tondeggiante di color giallo chiaro della pianta omonima delle Leguminose (*Cicer arietinum*) che, una volta maturato ed essiccato, viene consumato come minestra o contorno.

Dal lat. *cīcēr* ‘cece’ (REW 1900/1). Il REW, oltre alla voce it. *cece*, registra la voce bolognese *tseis* (REW 1900/1). Nel VELI (<http://www.etimo.it>) si trova l'accostamento della voce it. *cece* al lat. *cicus* ‘involucro dei semi dei frutti’ ovvero al gr. *kekís* ‘escrescenza’.

Nella voce gallesanese si può riscontrare la tipica trasformazione dell'affricata palatale sorda –c- nella fricativa dentale sorda –s-. Non abbiamo trovato attestazione scritta della voce nelle altre parlate istriote.

sorvèle s.f.pl. – ‘cervella’. Termine culinario per indicare il cervello di animali macellati, utilizzato come alimento.

Dal lat. *cerebēlla*, da *cerebēllum* (REW 1826), propr. dim. di *cerēbrum* ‘cervello’. La voce *servela* è attestata in VG (1008).

spalèta s.f. – ‘prosciutto di spalla’. Coscia della zampa anteriore del maiale macellato. La *spaleta* in Istria viene trattata per la conservazione con lo stesso procedimento del prosciutto.

Dim. di *spala* ‘spalla’. Dal lat. *spatātula(m)* ‘spatola, mestola’, poi ‘spalla’ (DELI 1575). *Gamba* e *spalla* si riferivano dapprima agli animali e sono poi stati applicati all'uomo. *Fegato* e *cervello* erano originariamente termini di cucina, passati poi alla lingua comune (Migliorini 1960, 27 e 40). Molto probabilmente *spaleta* mantiene l'antico retaggio. Si veda nel rov. la variante *spalita* (VDRI 940).

spàrifo s.m. – ‘asparago’. Pianta erbacea delle Liliacee (*Asparagus officinalis*), commestibile, che

costituisce uno degli ortaggi più pregiati.

Dal lat. tardo *sparagus* (DEI I/323), dal lat. *asparāgus* (REW 707), a sua volta dal gr. *aspáragos*, di etim. incerta. Il REW attesta la forma veneziana *sparezo* (REW 707). Per Doria è una retroformazione da un pl. derivato direttamente dal lat. pl. *asparagi* (GDDT 659).

spasapàn s.m. – ‘zuppa di pane’. Pane bollito con l'aggiunta di olio d'oliva e un po' di sale. La voce è un comp. di *spasa* *spasa* ‘spacca’ e *pan* ‘pan’. Ci sembra plausibile accostare *spasa* a ‘spacca’ piuttosto che a ‘spazza’ visto che i dialetti istrioti non conoscono il verbo ‘spazzare’ nel significato italiano, ovvero quello di ripulire un ambiente dallo sporco con la scopa o altro arnese simile. Il VG (1066) e il GDDT (661) attestano anche nell'istro-veneto l'uso di *spazar* nel significato di ‘scialacquare’ e non in quello di ‘spazzare’. Vista la tipologia della preparazione dello *spasapan* (vedi ricetta p. 31), per cui alla fine i pezzi di pane vengono spezzati, spaccati quando vi si aggiunge l'acqua bollente, l'etimo va forse ricercato nel longob. **spahhan* ‘fendere’ (REW 8114) con tarda attestazione in it. data la provenienza della voce dai dialetti sett. (DELI 1573). Rosamani attesta anche le varianti *spazapan* (VG 1066) e *spasaman* nel rov. (VG 1065).

spiùma s.f. – ‘spuma, schiuma’. Aggregato soffice e vaporoso di bollicine d'aria che si forma sulla superficie di un corpo o di una sostanza liquida.

Dal lat. *spūma(m)*. La variante *spiuma* attestata in tutto il veneto può essere più propriamente ricondotta ad un diminutivo *spūmūla* (REW 8192), attraverso sincope della vocale postonica (**spumla*) e successiva metatesi **spumla* > **spluma* come in *fabūla* > **fabla* > **flaba* > *fiaba* (DEI V/3605).

strùsa s.f. – ‘filone di pane di forma allungata’.

Dal bavar.-austr. *Strutz*, *Weizenstruz* col significato di «*Brot im länglicher Weckenform*» ‘filone di pane di forma ellittica’ (Striedter-Temps 1963: 232), ma è assai probabile la mediazione dello sloveno *štruca* ‘filone di pane’ (Pellegrini 1987: 229-230; GDDT 701). La voce è attestata in tutta l'area istro-veneta ed istriota (VG 1112).

strùto s.m. – ‘strutto’. Grasso di maiale, estratto a caldo dalle parti adipose dell’animale.

Dall’it. *strutto*, part. pass. di *struggere* a sua volta da *distuggere* per aferesi; dal lat. *exstruĕre* (comp. di *ex-* e *struĕre* ‘costruire’), col part. pass. *exstrūctū(m)* (VLL 443). La voce è attestata in VG (1112).

sùca s.f. – ‘zucca’. Frutto della pianta erbacea delle Cucurbitacee (*Cucurbita pepo*), di forma sferica o allungata, liscio o verrucoso, usato nell’alimentazione per le sue proprietà diuretiche e rinfrescanti (VLI 3135).

Dall’it. *zucca* (DELI 1855). La derivazione di *zucca* dal lat. tardo *cucūtia(m)*, con aferesi della sillaba iniziale e metatesi delle due rimanenti, è ancora oggetto di discussione tra gli studiosi. La voce trova attestazione nel VG (1117).

sùchero s.m. – ‘zucchero’. Il saccarosio che si ottiene o dalla canna da zucchero o dalla barbabietola.

Dall’ar. *sukkar* (REW 8441a), da una voce ind. (pali *sakkarā* ‘zucchero di canna’) da cui dipende anche il gr. *sákcharon* e da questo il lat. *sāccharu(m)*. Il VG attesta la voce *suchero* accanto a quelle di *soucoro*, *sucaro*, *zucar* (VG 1117).

sùgo s.m. – ‘sugo’. Liquido più o meno denso prodotto durante la cottura delle vivande, specialmente dalla carne.

Dal lat. *sūcu(m)* ‘succo, sugo’, d’orig. indeur., attestato in REW (8419).

javaion s.m. – ‘zabaione’. Crema ottenuta sbattendo tuorli d’uovo con zucchero e con l’aggiunta di liquore. Varie sono le ipotesi sull’origine della voce. Per il DEI der. dal lat. illirico *sabaja* ‘bevanda, specie di birra, ricavata da orzo o altri cereali’ (DEI V/4103), come pure Mayer che, riprendendo le parole di San Girolamo, la definisce ‘bevanda della gente povera della Dalmazia e Pannonia’ (Mayer 1957: 287). Doria cita la voce come un accrescitivo di *zavai* ‘confusione, guazzabuglio’, penetrato anche nella lingua italiana e di qui passato al francese (GDDT 800). Il DELI accoglie la lezione di Hubschmid (Hubschmid 1963: 366-368), che ha

raccolto numerose testimonianze dialettali di questa famiglia, raggruppabili sotto la radice *zab-/zav-* (di orig. oscura) e non la riconnette con la voce illirica per ragioni semantiche e fonetiche (DELI 1844). La voce *javaion* è attestata in VG (1247).

jgròbi s.m.pl. – ‘polenta tenera’. Polentina molto tenera che in passato a Gallesano si mangiava a colazione, accompagnata con del latte o del siero di formaggio. Probabilmente der. dal cr. *škrob* ‘amido’, a sua volta der. dal ceco *škrob* (HER X/263-264). Il VG attesta la voce *scroboli* (VG 987). Si noti la presenza nel rov. della voce *fgruobuli* (VDRI II/898) e nel val. di *scrobi* (DDVI 99).

jòr s.m. – ‘siero’. Parte del latte che residua dopo la caseificazione.

Il REW, accanto al lat. *sĕru(m)* ‘parte acquosa del latte’, da cui deriva l’it. *siero*, cita una forma non attestata **sorum* da cui deriverebbero lo sp. *suero* e il port. *soro* (REW 7870) e a questa forma può essere ricondotto pure l’etimo della variante gallesanese *for*, attestata anche nel val. (DDVI 105).

tè s.m. – ‘tè’. Bevanda che si ricava dall’infuso delle foglie opportunamente trattate dell’albero delle Teacee *Camellia sinensis* (o *Thea sinensis*) (VLI 2862).

Dal dial. di Amoy *t’e*, var. del cin. *cha tè* (e *cha-ye* ‘foglie di tè’) (DEI V/3735). Di diffusione molto ampia (VG 1143). Nel gallesanese si usa anche la voce *ciai*, dal cr. *čaj* che come le altre lingue slave ha preferito adottare la forma *chá* (HER II/206-207).

teràn s.m. – ‘terrano’. Vitigno autoctono dell’Istria da cui si ricava l’omonimo vino dal colore rosso rubino con riflessi viola e dal caratteristico sapore secco, fresco e tannico.

Per Doria, probabilmente si tratta della continuazione di un aggettivo *terranus* (da *terra*), forse per il color rosso vivo del succo dell’uva, paragonabile al rosso della terra dell’Istria e del Carso, laddove è abbondantemente mescolata a laterite. O forse ‘terrano’, formato in analogia con nostrano, nel senso di ‘del territorio’ —in opposizione, s’intende, al vino

importato via mare (GDDT 730). La voce è attestata in VG (1147). Nonostante l'autorevole opinione di Doria, *teran* deriverebbe per Crevatin** semplicemente dalla tecnica di coltura della vite, che viene legata ad un filo portante molto basso, e quindi *vicino alla terra*, allo scopo di preservarne l'umidità.

tripe s.f.pl. – ‘trippa’. Lo stomaco dei ruminanti, in particolare dei bovini, utilizzato in preparazioni culinarie dopo essere stato pulito, lessato e tagliato a strisce.

Nessuna delle ipotesi etimologiche finora avanzate soddisfa pienamente. Solitamente si accosta la voce, per affinità di forma e di sign., all'ar. *tarb* ‘omento’ (DEI V/3904; REW 8570a), il quale però, come afferma il DELI, già nel lat. mediev., e poi in it. e sp., era passato come *zirbus*, *zirbo* (DELI 1741). Il VLI ipotizza una der. dal lat. volg. **destrippare*, da riconnettere al class. *extirpare* ‘aprire il ventre’ (VLI 2978).

vedèl s.m. – ‘vitello’. Il nato della vacca, di età inferiore all'anno.

Dal lat. *vitēllu(m)*, dim. di *vītulu(m)*, propr. ‘animale di un anno’ in quanto presenta la medesima rad. indeur. che indica ‘anno’ (DELI 1826). Con la stessa etim. si veda anche l'accr. *vedelon* e *videlon*. Le varianti *vedel* e *videl* sono attestate in VG (1205; 1220).

verfa s.f. – ‘verza’. Varietà orticola di cavolo (*Brassica oleracea* varietà *sabauda*) con foglie glauche e pruinose, rugose e bollose (VLI 3068).

Dal lat. parl. **vīr(ī)dia* (REW 9367) (nt. pl.) ‘cose verdi’.

vin s.m. – ‘vino’. Bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del mosto d'uva, per lo più in presenza di vinacce.

Dal lat. *vīnu(m)* ‘vino’ (REW 9356). Voce appartenente, come il gr. *(v)oinos* ed altri paralleli italici, al lessico mediterraneo (DELI 1820). Di ampia diffusione in tutta l'area it. sett. (VG 1224), ma la forma tronca *vin* è frequente anche nell'uso tosc.

UTENSILI, ATTREZZI E MOBILIO DA CUCINA

bàio s.m. – ‘tinozza’. Recipiente in forma di tronco di cono rovesciato, di solito usato nelle case gallesanesi per riporvi il bucato da lavare e/o stendere per l’asciugatura.

Probabilmente vi va ravvisata la medesima base etimologica della voce dial. *bagliolo* ‘secchio (dei marinai)’, dal lat. volg. **bajŭla (aquae)* ‘portatrice d’acqua’, e successivamente, per estensione, ‘recipiente da trasporto’, da *bajŭlus* ‘portatore di pesi, facchino’(DEI I/405). Il DEI riporta anche le varianti còrsa *baja* ‘recipiente di legno cerchiato a ferro’ e sarda *bajone* ‘bigoncia’. La voce lat. è documentata in testi mediev. ed è indirettamente confermata dai prestiti neoceltici, quali cimrico *baiol* e bretone *baol* ‘tina’. La voce *baio* è inoltre attestata in VG (56).

bànca s.f. – ‘desco, tavola da pranzo’. Mobile di legno formato da un piano orizzontale posto su un supporto a quattro gambe, sul quale si consumano i pasti.

Dal germ. **banka* ‘panca’ (REW 933), a sua volta dal franco **bank* ‘panca che correva tutt’intorno alla stanza ed era strettamente combinata con la parete di legno, che le faceva così da spalliera’ (DEI 176). Con lo stesso significato la voce è attestata nel dign. (VG 62) e nel val. (DDVI 19).

barila s.f.– ‘barilotto’. Barile piccolo e tozzo in cui nelle cucine gallesanesi, si conservava l’acqua potabile. Dall’ it. *barile*, di etimologia incerta. Molti studiosi si rifanno alla radice preromana **barro-* ‘fango, argilla’, ma i modi e le vie di trasmissione sono fonte di discussione (DEI 184). Il REW fa derivare *barile* dal longob. *bara* (REW 1038). La voce *barila* è attestata in VG (70).

belànsa s.f. – ‘bilancia da cucina’. Strumento per misurare il peso.

Dal lat. parl. **bilāncia(m)* (REW 1103) per *bilānce(m)*, comp. di *bi-* ‘con due’ e *lānces* ‘piatti’ (DEI 215).

bicèr s.m. – ‘bicchiere’. Recipiente di varia materia, forma e dimensioni, in cui si versano i liquidi da bere. Secondo il DEI si contendono l’origine della voce il gr. *bīkos* ‘orcio’, il lat. parl. **bicāriu(m)* ‘specie di piccolo orcio’ e il franc. **bikāri* (DEI 211). Il DEI propende per l’antico prestito dal franc. (annovera l’antico vallone *bichier* ‘misura per liquidi’, il norm. e bret. *pichier* ‘grande vaso per il sidro’). Il punto di partenza rimarrebbe comunque dubbio, perché pur potendosi pensare ad un derivato dal lat. *bacar* ‘*vas vinarium*’ e alle voci posteriori *bacario* ‘*urceoli genus*’ e *bacarium* ‘*vas vinarium*’, di probabile origine iberica o collegabili ad un biz. **bikāriōn* dim. del gr. *bīkos*, la voce **bicāriu(m)* non risulta documentata (DEI I/510). La voce *bicer* è di ampia diffusione in Istria (VG 90).

bocàl s.m. – ‘boccale’. Recipiente con pancia larga e fornito di manico e beccuccio.

Dal lat. *baucālis* (REW 1002). Secondo il DEI è solo apparentemente e paretimologicamente collegato a *bocca*. In realtà continua il lat. tardo *baucāle(m)*, a sua volta dal gr. *baúkalis* ‘vaso dal collo stretto, che serve per tenere in fresco i liquidi contenuti’ (DEI 228).

bocalèta s.f. – ‘boccale’. Piccolo recipiente in terracotta con pancia larga, manico e beccuccio svasato, usato per servire il vino a tavola.

Dim. di *bocal*. Per l’etim. vedere la voce *bocal*. La voce è attestata, accanto alla variante *bucaleta*, in tutta l’Istria veneta (VG 125).

bòto s.f. – ‘botte’. Grosso recipiente di legno, fatto di doghe leggermente incurvate e strette da cerchi di metallo, con due fondi piani circolari, usato per conservare il vino.

La voce è un metaplasmo dell’it. *botte*, la cui etim. va ricercata, secondo il DEI, nel lat. tardo *buttis* (DEI I/576), che si connette col lat. *futtis* (*fūtis*) ‘vaso da acqua’, con *f-* di provenienza etrusca, e perciò riconducibile all’etr. *pute* ‘recipiente’ (per il quale

cfr. anche il lat. *puteus* ‘cisterna, pozzo’. In VG è attestata la voce *bota* (VG 108), mentre la forma *boto* è documentata nella parlata val. (DDVI 24).

brènta s. f. – ‘brenta, bigoncia’. Recipiente di legno a doghe con manico, di forma tronco-conica e a sezione ellittica schiacciata da un lato, che si porta a spalla. Serviva, in occasione della vendemmia, per raccogliere i grappoli e riversarli nel tino sul carro destinato alla raccolta delle uve, come pure in cantina per travasi di mosto e di vino.

Dal lat. mediev. *brenta* (DEI I/595), da una voce prelatina che definisce una forma caratteristica, applicabile a recipienti e rocce (VLI 365). La voce è molto diffusa in tutta l’area it. sett.

brentòla s.f. – ‘piccola brenta’. Bigoncia munita di manico, di capacità inferiore rispetto a quella della *brenta*. Per l’etim. vedere alla voce *brenta*. La voce *brentola* è attestata in VG (116).

britola s.f. – ‘coltello a serramanico, temperino’. Coltellino tascabile munito di una o più lame che possono essere ripiegate alla base e chiuse nella cavità del manico.

Attraverso il venez. *britola*, da *britva* (REW 1317) ‘coltello a serramanico usato per la rasatura’, voce comune a tutte le lingue slave, da una base ant. slava *briti* ‘radere, tosare’ forse da **bhriH-* (sans. *bhrināti* ‘taglia’, ant. irl. *berraid* ‘tagliare i capelli’) (HER II/94-95).

bròca s.f. – ‘brocca’. Vaso di terracotta, di porcellana o di metallo, con due anse e beccuccio, per attingere o conservare l’acqua e altri liquidi.

Per il DELI l’etimo è incerto, ma ritiene probabile la der. da un lat. parl. **brōcca(m)* (DELI 250), utensile con becco (*brōccus*), infl. dal gr. *brochis* ‘calamaio’ o *próchous* ‘recipiente per versare acqua’.

brustolìn s.m. – ‘tostino del caffè’. Arnese da cucina con il quale si usava tostare l’orzo ed il caffè.

Da *brustolà* ‘abbrustolire’, dal lat. parl. **brustulāre*, ritenuto un incrocio di due voci anal. **brusiāre* e

**ustulāre* (REW 9097). La voce è attestata nel DEI come appartenente all’area sett. e umbra (DEI I/619).

cadìn s.m. – ‘catino’. Recipiente di forma circolare o troncoconica, di terracotta smaltata, metallo o altro materiale, usato per lavarvi le stoviglie e per lavarsi.

Dal lat. *catīnus* ‘bacino, piatto largo’ (REW 1769). L’etimo di *catīnus* è sconosciuto; forse si tratta di un relitto mediterraneo affine a *cādus* ‘recipiente per conservare il vino’ (DEI I/813).

cana s.f. – ‘matterello’. Arnese da cucina, simile ad una canna, costituito da un cilindro più o meno lungo di legno, per spianare ed assottigliare la pasta fresca.

Dal lat. *canna* ‘canna’ (REW 1597), dal gr. *kánna* (DEI I/721). Si veda la voce *canela*.

canavàsa s.f. – ‘canovaccio’. Riquadro di tela grossolana per usi di cucina.

Dal lat. tardo *canāpa* ‘canapa’. Voce presente in tutti i dialetti sett. con diverse varianti (DELI 287). L’it. *canovaccio* è un adattamento della parola d’orig. sett., come rivelato dalla sonorizzazione di *-p-* intervocalico a *-v-* (GDDT 121).

canèla s.f. – ‘cannella’. Piccolo tubo, specialmente di legno, con un foro chiuso da un rubinetto o da uno zipolo, inserito nella parte terminale di un tino o di una botte, usato per svinare o per spillare il vino.

Dal lat. tardo *cannella*, dim. di *cannūla* ‘cannuccia’, a sua volta dim. di *canna* ‘canna’ (VLI 427). La voce è documentata in VG (159) e il REW attesta la voce bergam. e venez. *kanola* (REW 1607).

caretèl s.m – ‘caratello’. Piccola botte di legno per la conservazione di vini pregiati.

Der. dim. di *carrata* ‘botte trasportata su un carro’, dal lat. mediev. *carratum* ‘specie di botte’ (DEI I/754). Di larga diffusione in area istro-veneta ed istriota (VG 171).

cardènsia s.f. – ‘credenza’. Mobile basso e lungo, a sportelli e cassetti, per riporre cibi, stoviglie e arredi da tavola.

Dal lat. mediev. *credentia*, der. di *crēdere* ‘credere’ (d’orig. indeur.). Nel significato di ‘mobile’ è un’evoluzione semantica rispetto al sign. che la parola aveva anticamente di ‘assaggio dei cibi destinati ad un alto personaggio per dimostrare che non erano avvelenati’ (DELI 411). L’origine di tale evoluzione semantica va individuata nella locuzione *far credenza*, cioè assicurare l’ospite che sono inoffensivi i cibi estratti dal mobile (VLI 705). In questo mobile, quindi, si mettevano al sicuro le vivande dopo l’assaggio, per timore che venissero avvelenate prima del loro trasporto nella sala dei convitati. La voce *cardensia* è attestata in VG accanto alle varianti *cardenza* e *credenza* (VG 172; 263).

cardèr s.m. – ‘paiolo’. Ampio e fondo recipiente di rame, che veniva usato per cucinare pietanze abbondanti, in particolare la polenta.

Dal lat. tardo *caldāria(m)* ‘caldaia’ (da *cālidus* ‘caldo’) (DELI 274), con passaggio di *-a-* tonico in *-e-* davanti ad *-r-*, cfr. le coppie it. *casareccio/casereccio*, *starnutire/sternutire* e simili. Si noti nel gallesanese anche la variante *caldìer* indicante un recipiente di forma allungata nel quale si faceva bollire il latte per fare il formaggio. Il VG attesta le varianti *calder* e *caldiera* (VG 145), mentre non abbiamo trovato attestazione di *carder* nelle altre parlate istro-venete ed istriote.

carèga s.f. – ‘sedia, seggiola’. Mobile destinato ad offrire appoggio alla persona seduta, essenzialmente costituito di un piano sostenuto da piedi o gambe, in numero variabile, ed eventualmente da parti per l’appoggio delle braccia (braccioli) o del dorso (spalliera).

Dal ven. *carega* ‘sedia’, a sua volta dal lat. *cāthēdra(m)*, dal gr. *kathēdra*, con la variante *catecra* documentata a Pompei (DEI I/659). La voce è attestata in tutta l’area veneta (VG 172; DDV 102). Da *carega* si ha il dim. *caregheta*.

casetìn s.m. – ‘cassetto’. Cassetta a base quadrata o rettangolare senza coperchio, che scorre su guide laterali all’interno dei mobili.

Der. dim. di *casa* ‘cassa’. Si veda la voce *cason*.

casiòl s.m. – ‘ramaiolo, casseruola’. Specie di grosso cucchiaino concavo con un lungo manico, usato per estrarre da pentole o altri recipienti cibi liquidi e versarli nei piatti o scodelle.

Dal lat. mediev. *cattia* ‘tazza’ (REW 2434/2), attraverso l’ital. antico *cazza*. Di etim. incerta, forse una derivazione di *cat(t)ia*, dal gr. *akátion* ‘navicella’ e ‘coppa’ (DEI II/832). La voce *casiol* trova attestazione in VG (184).

casòn s.m. – ‘cassone’. Grande cassa per riporvi granaglie o farine.

Accr. di *casa* ‘cassa’, anche se il gallesanese nell’indicare la *casa* preferisce il dim. *caseta* ‘cassetta’. Dal lat. *cāpsa(m)* (REW 1658) ‘scatola, cassa, cassetta di legno per libri’, di etim. incerta (DELI 309).

cavècio s.m. – ‘tino’. Recipiente di legno destinato a contenere le uve pigiate durante la fermentazione alcolica, per lo più in forma di tronco di cono, aperto nella parte superiore.

Per il Doria der. dal lat. volg. *caviculu(m)*, dim. di *cāvus* ‘cavo, concavo’ (GDDT 140).

chibola s.f. – ‘tazzona’. Recipiente di terracotta, di forma per lo più rotonda o cilindrica per l’assunzione di liquidi.

Dal ted. *Kübel* (GDDT 146) ‘mastella, tinozza, secchio’ o dalla forma dial. *Kibl* ‘recipiente per il grasso o per il burro’, quasi certamente attraverso lo slov. *kibla* ‘bugliolo, bigoncio’ che dà ragione della forma al femminile. Il VG attesta la variante triestina *chibla* (VG 205), mentre *chibola* è attestata nel val. (VDVI 82), ma con il significato di ‘seggetta, pitale’.

cìchera s.f. – ‘tazzina’. Piccola tazza, con manico da un lato, usata per bere bevande calde.

Dallo sp. *chicara* (*jicara*) ‘piccola tazza’ (VLI 518), voce d’orig. amer. dalla parola azteca *xikāli* (*gicatl* in REW 3755a) che indicava il guscio di un frutto tropicale adoperato dagli indigeni come ciotola. Entrambe le varianti trovano attestazione in VG (214).

còfa s.f. – ‘grande cesta’. Recipiente di notevoli dimensioni, intessuto di vimini.

Dall’arabo *quffa* ‘corbello, fondo, cesta’ (REW 4789a), dal gr. *kóphinos* ‘cesta’ (VLI 570).

cògoma s.f. – ‘cuccuma, bricco’. Piccolo recipiente di metallo con manico ad ansa e beccuccio, di uso domestico, nel quale si scalda l’acqua per la preparazione del caffè.

Dal lat. tardo *cūcūma* ‘paiolo’ (DEI II/1183) di etim. incerta. La voce è attestata in tutta l’area veneta istriana (VG 227-228; DDV 158).

coladòr s.m. – ‘colatoio’. Arnese per colare e recipiente a piccoli fori usato per fare il formaggio.

Der. di *colà* ‘colare’, dal lat. *colāre* ‘filtrare’ (REW 2035), der. di *colum* ‘filtro’ (di etim. incerta) da cui il lat. tardo *colatōrium* ‘crivello’ (VG 228).

cònca s.f. – ‘conca’. Arnese di legno di forma allungata e concava, che serviva per mondare i cereali. Veniva usato anche per impastare il pane e poteva essere incorporato alla madia per la farina. La madia, per metonimia, era anche chiamata *conca* (Starec 1996: 78).

Dal lat. *cōncha(m)* ‘conchiglia’, dal gr. *kónchē*, di orig. indeur. (DEI II/1043).

Il significato della parola gallesanese trova attestazione anche nel val. (DDVI 34). Il VG attesta la voce con tre significati diversi: ‘madia’, ‘vasca da bagno’ e ‘vassoio della calcina’ (VG 239). Miotto, oltre a citare *conca* col senso di ‘madia’, cita anche i significati di ‘casa di tolleranza’ e ‘incavo, affossamento’ (VDVD 57).

còncula s.f. – ‘asse del pane’. Una sorta di asse leggermente incavato destinato alla lievitazione del pane, talvolta provvisto di scomparti rotondi, destinati ad accogliere le singole pagnotte, con il quale si portava poi il pane a cuocere in forno.

Der. di *conca* (si veda la voce *conca*).

cortèl s.m. – ‘coltello’. Utensile costituito da una larga lama metallica affilata da un lato (e generalmente con punta acuminata) ed inserita in un manico.

Dal lat. volg. **cultēllu(m)* (DELI 362), da un precedente **cultrellu(m)*, propr. dim. di *cultēr* ‘coltello’, di orig. indeur. Si noti anche il dim. *cortela* ‘piccolo coltello’, con metaplasmo.

covèrcio s.m. – ‘coperchio’. Parte di un recipiente, applicabile a chiusura del recipiente stesso.

Dal lat. *cōōpercūlu(m)*, da *coopērīre* ‘coprire (del tutto), ricoprire’. Si noti nell’it. ant. la variante *coverchio*, probabilmente di der. dalla forma dialettale sett. (DEI II/1142; VG 260).

cribio s.m. – ‘vaglio, crivello’. Largo setaccio con fondo metallico bucherellato per vagliare il grano a mano.

Dal lat. *crīblu(m)* REW (2324/4) ‘vaglio’, dalla stessa radice di *cērnere* ‘separare’ (DELI 414). Il VG attesta la variante *criblo* (VG 265). Nel siss. si ha la forma *krijèl* (Buršić Giudici 2009: 157).

cufīna s.f. – ‘cucina’. Ambiente riservato e attrezzato per la preparazione e la cottura dei cibi.

Dal lat. tardo *cocīna(m)* (DELI 422), col tardo *cocināre*, per le forme class. *coquīna(m)* (REW 2213), *coquīnare*, der. di *cōquere* ‘cuocere’. Di ampia diffusione, la voce è attestata in VG (284).

damijàna s.f. – ‘damigiana’. Grande fiasco di vetro, con collo corto e largo, nonché grossa pancia tondeggianti rivestita di un intreccio di vimini a forma di cesto e con fondo di legno.

Dal fr. *dame-jeanne*, interpretata per etim. pop. come ‘signora Giovanna’, ma di etim. incerta. Si pensa al prov. mod. *damajano*, da *demeg* ‘metà’ a sua volta da un lat. tardo **demedius* per il classico *dīmidius* ‘mezzo’ (DELI 429) o all’ar. *damağān* ‘recipiente di creta’ proveniente dalla città pers. Dāmghān (DEI II/1207). Nel val. è attestata la variante *damiana* (DDVI 38).

fogolèr s.m. – ‘focolare’. La parte del camino sotto la cappa destinata all’accensione e all’alimentazione del fuoco per la cottura delle vivande.

Dal lat. tardo *foculāre* (DELI 595), da *fōculus*, dim. di *fōcus*, che nel lat. class. aveva il sign. di ‘focolare’ e

passò poi ad indicare il ‘fuoco’. Il DEI attesta nel lat. mediev. *fogalarium* (DEI III/1674). La voce è di ampia diffusione nell’area istro-veneta ed istriota (VG 388) e il REW attesta la voce friulana *fogolar* (REW 3398).

förfeje s.f.pl. – ‘forbice, cesoia’. Strumento manuale da taglio, costituito da due lame di metallo terminanti a punta, incrociate e collegate permanentemente da un perno e provviste di anelli per facilitarne l’uso mediante la forza delle dita.

Dal lat. *förfice(m)* ‘forbice’ d’orig. indeur. (DELI 601). Troviamo attestazione della voce in VG (394) mentre il REW attesta la voce *forfeze* nel padovano (REW 3435). Si noti anche il dim. *forfefete* ‘forbicine’, der. di *forfeje*.

forminànto s.m. – ‘fiammifero’. Minuscola asticella di legno, provvista ad una estremità di capocchia rivestita di miscela fosforica, capace di accendersi per sfregamento.

Der. di *fulminato* con metaplasmo, dal fr. *fulminant* ‘fulminante’, dal part. di *fulminer* ‘fulminare’ (DEI III/1731). In area istro-veneta ed istriota numerose sono le varianti attestate nel VG: *fulmeinanto*, *fulminant*, *fuminante*, *furminante*, *furminanto* (VG 410).

fòrno s.m. – ‘forno’. Costruzione in muratura a volta che si riscalda per cuocervi il pane o altri cibi, introdotti nell’apertura semicircolare o rettangolare mediante una pala ed impianto costituito essenzialmente di una camera che può essere portata a conveniente temperatura, per la cottura delle vivande.

Dall’it. *forno*, dal lat. *fürnu(m)* ‘forno’, d’orig. indeur. (DELI 604). Di ampia diffusione nelle lingue romanze.

frisòra s.f. – ‘padella’. Utensile metallico, di forma tonda, poco profondo e provvisto di lungo manico che serve per friggere.

Dal lat. **frīxōria*, da *frīgere* ‘friggere’ d’orig. onomat. (DELI 615). La voce è attestata in tutto il veneto insieme alle varianti *farsora*, *fersura*, *fresura* e *frisura* (VG 359).

galèda s.f. – ‘mastello’. Recipiente di legno di forma tronco-conica, più largo alla bocca che alla base, e con due doghe, diametralmente opposte, sporgenti

e fornite di fori per consentire il trasporto mediante l’inserimento di un bastone.

Da *galleta* ‘secchio’ (REW 3656), voce un tempo molto diffusa in tutti i dial. it. (DEI III/1752), dal lat. mediev. *gallēta* ‘secchio’. Si veda per il lat. class. anche *gālēōla* ‘vaso ad elmo per vino’ (VLL 529). La voce *galeda* è attestata anche nel lomb. Nel lat. mediev. *galeda* era pure un’unità di misura della capacità.

gardèla s.f. – ‘gratella, graticola’. Utensile da cucina, costituito da una serie di sottili sbarre metalliche incrociate, o anche disposte parallelamente, per arrostitire sulla brace carne, pesce o altre vivande.

Dal lat. volg. **crātella*, dim. di *crātis* ‘graticcio’ (REW 2304; GDDT 277). La voce trova buona diffusione nell’area istro-giuliana e veneta (VG 448; DDV 257).

gòto s.m. – ‘bicchiere’. La voce *goto* ha lo stesso significato di *bicer* ‘bicchiere’.

Dal lat. *gūttu(m)* ‘vaso dal collo molto stretto’, che gli antichi spiegavano paretimologicamente da *gutta* ‘goccia’, perché permetteva di versare il vino a poco a poco, ma che è forse voce di orig. gr., da *kōthōn*, ‘sorta di recipiente’. Rimane ancora inspiegata la -ū lat., che non giustifica la pron. ò (DELI 681; REW 3931). La voce è di larga diffusione in area veneta (VG 447).

gretadòra s.f. – ‘grattugia’. Utensile da cucina, costituito da un pezzo di lamiera dotato di buchi con punte rilevate, per ridurre in minutissimi frammenti il pane, il formaggio e simili.

Der. di *gretà* ‘grattare’, con aggiunta del suffisso -*dora*, con valore strumentale. Dal franc. **krattōn*, forse attrav. il prov. *gratar* (DEI III/1864). Rosamani attesta le varianti *gratadora* e *gratadoura* (VG 453).

guantièra s.f. – ‘vassoio’. Piatto grande a fondo piano, di forma rettangolare, ovale o tonda, usato per portare in tavola le vivande.

Der. di *guanto*, dalla voce franc. **want* ‘guanto’ (DEI III/1883; REW 9500). La voce *guantièra* è di ampia diffusione in area veneta (VG 463).

lanbico s.m. – ‘alambicco’. Apparecchio per distillare,

consistente in una caldaia collegata, mediante un tubo, a un serpentino di raffreddamento, al fondo del quale si raccoglie il distillato.

Con aferesi dall'ar. *al-anbīq*, dal gr. *ámbyx/ámbix* 'tazza' (DELI 77; REW 442).

lāso s.m. – 'asse del pane'. Tavola di legno destinata principalmente alla lavorazione del pane e della pasta. Dal lat. *assis* 'asse' (REW 732). Il VDRI afferma che in origine il *laso* era la tavola che copriva la madia (VDRI I/517). La voce sarebbe quindi un tipico caso di concrezione per cui l'articolo è andato a fondersi con il nome *el aso* > *'l aso* > *el laso*. Si noti nel gallesanese anche il dim. *laseto* 'asse per portare il pane al forno'.

lavèfo s.m. – 'paiolo, laveggio'. Recipiente di ghisa, ma anticamente fatto anche di pietra tornita, con manico di ferro mobile e ad arco, che si appendeva al gancio della catena nel centro del camino rustico (*fogoler*); veniva usato per la cottura di cibi, tradizionalmente per fare la polenta.

Dall'it. *laveggio*, a sua volta dal lat. *lapideum* [vas] 'vaso di pietra, caldaia', dall'agg. *lapideus* 'di pietra', perché fatto di pietra ollare (DEI III/2187). La voce *lavefo* trova ampia attestazione in area istro-veneta ed istriota (VG 530).

libòl s.m. – 'madia'. Contenitore in legno, costituito essenzialmente da una capace cassa rettangolare, destinata alla lavorazione del pane.

Dal lat. volg. *albeus*, dal lat. class. *alveus* 'vasca, mastello, vaso, truogolo' con metatesi. La voce *libol* trova attestazione nel LEI come variante rov. e dign. (LEI II/443). Le parlate istro-venete conoscono la variante *albol* (VG 13).

lisièra s.f. – 'lavatoio'. Vano per fare il bucato.

Der. di *lisia* 'ranno' e 'bucato', dall'agg. lat. *lixiv(i)a(m)* (REW 5089/2), sott. *cīnere(m)*, cioè 'il liquido mischiato con la cenere del ranno (*lixīa*)'. Accanto alla voce *lisiera*, il VG attesta la variante *lissera* (VG 545-546).

lòlisa s.f. – 'pentola panciuta di terracotta'.

Di etimologia sconosciuta. Forse un der. dim. con prostesi della voce pop. lat. *ōlla(m)* 'pentola' e per la forma passato attraverso il croato *lulica* der. dim. di *lula* 'pipa'. La voce *lolisa* è attestata anche nel val. accanto alla variante *lorisa* (VDVI 187) e con lo stesso significato Rosamani attesta anche la variante *lolazo* (VG 549).

manèra s.f. – 'mannarino'. Pesante coltello da cucina con lama larga e rettangolare, sfruttato per fendere e spaccare carne e ossa.

Der. di *mannara*, da *mannaia*, dal lat. tardo *manuāria(m)*, sottointeso *secūre(m)* 'scure' manuale, da tenere in mano (*mānu(m)*), maneggevole'. Si veda anche il dim. *manereta*. Il VG attesta le voci *manara* e *manera* (VG 579; 583).

mafinìn s.m. – 'macinino'. Apparecchio per la macinazione a mano di caffè, pepe e simili.

Der. dim. di *mafina* 'macina'.

Dal lat. parl. **mācina(m)*, dal lat. class. *māchina(m)* 'macchina' (REW 5205), a sua volta dal gr. dorico *māchanā*. La voce è di ampia diffusione in tutta l'area istro-veneta ed istriota (VG 603).

mochèra s.f. – 'mastelletta'. Recipiente di legno usato dai contadini per mettere il cibo da consumare in campagna.

Di etimo incerto. Forse da **mulcaria*, a sua volta da *mulgarium* 'vaso da mungere' (VDRI 606 che riporta la voce rov. *mulchiera*), da lat. class. *multra* 'secchio per la mungitura' (VLL 809). Si vedano i der. *mucarol* e *mucarola* 'piccola mochera' adoperata per tener la *prifela* 'cote'. La variante *mocarol* è attestata nel dign. (VDI 191).

molete s.f.pl. – 'molle'. Arnese costituito da una robusta lamina metallica allungata, curvata in modo da formare due bracci accostabili elasticamente, per attizzare il fuoco e rimuovere i carboni accesi.

Dim. der. dall'it. *molle*, dev. di *mollare* (DELI 996). La voce *mole* è attestata nel val. (DDVI 67).

nàpa s.f. – 'cappa'. Copertura del focolare che serve a

raccogliere fumo o esalazioni nocive, convogliandole in una canna fumaria,

I vocabolari etimologici sono concordi nel ritenere *napa* e *nappa* una der. dal lat. *mappa* ‘salvietta, tovagliolo’ per dissimilazione di *-m -p* in *-n -p* (DELI 1024; REW 5342; VLI 1767). Per Manzini-Rocchi si tratta di una voce di der. venez. (già nel lat. mediev. *nappam camini*). Detto per inciso, secondo gli studiosi, andrebbe rivista la tesi, generalmente accettata, secondo cui il sign. di *napa* ‘naso’ si sarebbe sviluppato da quello di *napa* ‘cappa’, in quanto l’estensione areale della voce nei due sensi farebbe piuttosto propendere per il processo opposto (DSFEDC 139). Per Battisti-Alessio potrebbe trattarsi di una voce longob. da accostare all’antico nordico *nef* ‘naso’, da **napp(j)a* (DEI IV/2546). La voce è attestata in area veneta (DDV 572).

padèla s.f. – ‘padella’. Utensile metallico da cucina, di forma rotonda, poco fondo e provvisto di lungo manico, usato per friggere.

Dal lat. *patēlla(m)* ‘piatto, vassoio’ (REW 6286), dim. di *patēra* ‘tazza, coppa’ (DELI 1109).

palèta s.f. – ‘paletta’. Piccola pala dal manico corto. Der. dim. di *pala*, dal lat. *pāla(m)* ‘vanga, badile’ (VLL 893; REW 6154). La voce è ampiamente diffusa nelle lingue romanze.

pasabròdo s.m. – ‘colabrodo’. Arnese da cucina a fondo bucherellato, usato per separare il brodo da residui di carne, ossa e verdure.

Comp. imperativale di *pasa* ‘passa’, dal lat. parl. **passare*, da *passūs* ‘passo’ (VLL 907) e *brodo* ‘brodo’ (vedi *brodo*). Voce molto diffusa nei dialetti istro-veneti ed istrioti (VG 743).

pasatè s.m. – ‘colino, passino’. Piccolo utensile concavo, col fondo bucherellato o munito di reticella, usato in cucina per colare il tè o altro infuso.

Comp. di *pasà* ‘passare’ e *tè* ‘tè’ (vedi *tè* e cfr. *pasabròdo*). La voce è attestata in VG (744). Cfr. nel rov. la variante *pasatiè* (VDRI 664).

pèfa s.f. – ‘bilancia’. Vedi *balansa*. Di solito con il termine *pefa* in gallesanese si indica la bilancia per per la pesatura degli animali.

Dev. a suff. zero di *pefà* ‘pesare’, dal lat. *pe(n)sāre* (REW 6391) ‘pesare con cura’, ints. di *pēndere* ‘pesare’ (d’orig. indeur.) (DELI 1176). Il VG attesta la voce *pefa* con il significato di ‘luogo dove si pesa fieno, legna, ecc.’ (VG 765).

piàdena s.f. – ‘terrina’. Recipiente di terracotta, a forma concava, rotondo e panciuto.

Dal lat. region. **plathana*, dal gr. *plathánē* ‘piatto rotondo’ (DELI 1182; REW 6585). O anche da un incrocio tra il lat. *pătina* ‘piatto, padella’ e **plattus* adattamento popolare del gr. *platýs*, ‘largo, ampio’ (DEI IV/2897). Di larga diffusione in tutta l’area veneta.

piàstra s.f. – ‘piastra’. Utensile da cucina in ghisa, di forma circolare o rettangolare, usato per arrostitire i cibi. Come la voce it., molto prob. è un derivato da *impiastro*, dal lat. *emplāstru(m)* (REW 2863), voce della medicina tolta al gr. *émplastron* ‘unguento, impiastro’, uno dei tanti n. der. dal v. *plássein* ‘modellare, formare’, la cui radice (di orig. incerta) aveva il sign. di ‘stendere uno strato sottile’ e, quindi, ‘spalmare’ (DELI 736; 1185).

piàto s.m. – ‘piatto’. Recipiente quasi piano, solitamente di forma rotonda o tondeggiante, nel quale si servono e si mangiano le pietanze.

Dal lat. parl. **plāttu(m)*, dal gr. *platýs* ‘largo, piatto’ (DELI 1186; REW 6586). Si vedano anche i der. dim. *piatin* ‘piattino’ ed accr. *piaton* ‘piattone’.

pignàta s.f. – ‘pignatta, pentola’. Recipiente di forma per lo più cilindrica e provvisto di due manici e di coperchio, per uso culinario.

La voce it. *pignatta* veniva comunemente ricondotta a *pigna*, da *pīneus* (REW 6511) con un passaggio semantico dovuto o alla forma della pentola o a quella del coperchio (DELI 1194). Giovan Battista Pellegrini respinge l’etim. tradizionale e propone un lat. parl. **pinguiāta(m)*, da **pinguia(m)* (*ōllam*) (da *pīnguis* ‘grasso’), che sarebbe stata «un recipiente particolare

per conservare il grasso, fosse esso strutto, sugna o burro cotto, oppure un arnese elementare per fare il burro; [...] la *pinguia olla* (o simile) passò poi al senso più generico di ‘vaso’, di ‘recipiente’ e di ‘pentola’ di terracotta» (cfr. AGI 165-172). Di ampia diffusione in tutte le parlate istro-venete ed istriote (VG 787-788). Si notino i dim. *pignatela* e *pignatin*, nonché il metaplasmo di genere *pignato*.

pila s.f. – ‘vasca di pietra, truogolo’ –. Capace recipiente di pietra calcarea, destinato alla conservazione dell’olio d’oliva di produzione locale. Veniva anche usato come abbeveratoio per le bestie.

Dal lat. *pīla(m)* ‘mortaio’, da *pīnsere* ‘pestare’ (DEI IV/2919; REW 6496).

piria s.f. – ‘imbuto’. Attrezzo a forma di cono rovesciato terminante con un cannello, adoperato per il travasamento di liquidi.

Dal lat. region. *plētria* ‘grosso imbuto’ REW (6597), dal bizant. **plētria* ‘riempitrice’ (DEI IV/2906). Di ampia diffusione nelle parlate istro-venete ed istriote, la voce è attestata in VG (796).

piròn s.m. – ‘forchetta’. Pezzo della posateria terminante con due o più punte, per recare alla bocca i cibi solidi.

Dal gr. *peiron* (REW 6366), gr. bizant. *tò peiròuni*, *tò piroùni*, continuatore del gr. ant. *tò perònion* ‘piccolo cavicchio, perno’ (GDDT 472). Di ampia diffusione, la voce è attestata in VG (692).

pirjèla s.f. – ‘cote’ –. Pietra dura di calcari ricchi di silice per affilare ferri da taglio.

Di etim. incerta, prob. dim. dell’it. ant. *pirice* ‘pietra della Persia che, tenuta in mano, brucia’, dal pers. *pīrōzā* ‘turchese’, da *pērōz* ‘vittorioso’ (DEI IV/2943). Il VG attesta le voci *pirifela* e *pirifjela* (VG 796). Ma è altrettanto credibile anche una der. da *pietra*, a sua volta da dal lat. *pētra* ‘roccia’ (VLL 947).

scàgno s.m. – ‘panca’. Sedile per più persone, costituito da un’asse orizzontale sostenuta da quattro piedi o da due montanti laterali.

Dal lat. *scāmnū(m)* ‘sgabello, sedile’ (VLL 1150), d’orig. indeur. La voce è attestata in VG (954). Si vedano anche i der. *scagnela* ‘panchina’ e *scagneto* ‘sgabello’.

scàla s.f. – ‘scala’. Apparecchiatura mobile formata da due montanti paralleli collegati da elementi trasversali (*pioli*) che servono da gradini e struttura fissa costituita da una serie di gradini, disposta secondo un piano inclinato.

Dal lat. *scāla* ‘scala, scalino’ (VLL 1150; REW 7637).

scansia s.f. – ‘scaffale’. Elemento dell’arredamento o dell’attrezzatura di un ambiente costituito da un ripiano orizzontale fisso per disporvi vari oggetti.

Voce prob. d’orig. veneta di etim. incerta. Il DEI pensa a *scancello*, var. di *cancello* nel sign. di ‘scrigno’ (DEI V/3371). Per il VELI dal lat. mediev. *scancia*, dall’ a. a. ted. *scanc* (mod. *schenke*) ‘palco o luogo dove sta il vino’, dal verbo *scen-can* originariamente **scancjan*, **skankjan* (mod. *schenken*) ‘versare, mescere’ (VELI <http://www.etimo.it>, pagina consultata il 18/08/2015). Della stessa opinione anche il REW (7968a). La voce è di ampia diffusione (VG 958).

scoladòr s.m. – ‘piattaia’. Rastrelliera, chiusa o a giorno, in cui si mettono i piatti, puliti e sciacquati, a scolare.

Der. di *scolà* ‘scolare’ con aggiunta del suffisso *-dor*, con valore strumentale. Composto dal pref. *s-* e da *colà* ‘colare’, quest’ultimo da lat. *colāre* ‘filtrare, a sua volta da *cōlum* ‘filtro’, di etim. incerta (DELI 356). La voce è attestata nel VG (977). Si veda anche *scolapiatti* ‘scolapiatti’, comp. imperativo di *scola* ‘scola’ e il pl. di *piato* ‘piatto’.

scoladòra s.f. – ‘colapasta’. Utensile da cucina, di forma emisferica, fornito di manici e debitamente bucherellato, per scolare l’acqua dalla pasta.

Der. di *scolà* ‘scolare’. Si veda la voce *scolador*.

scodèla s.f. – ‘scodella’. Recipiente svasato, abbastanza profondo, di terraglia o porcellana, privo di manico.

Dall’it. *scodella*, dal lat. *scutēlla(m)* ‘scodella, piccola tazza’ (REW 7756), dim. di *scūtra* ‘pentola, scodella’

(VLL 1158). La voce è attestata in tutta l'area istro-veneta ed istriota (VG 988).

scofèra s.f. – ‘cucchiaio’. Pezzo della posateria che consta di un manico terminante con una concavità ovale, usato per mangiare cibi liquidi o semiliquidi.

Dal ven. *sculier(o)*, sorto per metatesi dal più antico *cusl(i)er*, *cosler*, da un lat. volg. **cocilarium*, da lat. class. *cochlear* o *cochleara*, a sua volta dal gr. *kochliáron* ‘conchiglietta’ (DDV 564; DSFEDC 208). Per il DELI da *cochleāriu(m)*, da *cōchlea* ‘chiocciola’, perché in origine serviva per ‘mangiare le chioccioline’ (DELI 422). La voce *scufera* è attestata in VG anche per il val. (VG 991), con la variante *scufira* nel rov. col significato di ‘mestolo’ (VDRI 876).

sècio s.m. – ‘secchio’. Recipiente di forma tronco-conica, di vario materiale, munito di un manico semicircolare, destinato a contenere liquidi o altri materiali.

Dal lat. parl. **sicla(m)*, mediev. *sīclu(m)*, per il class. *sītula(m)* (REW 7962), di etim. incerta (DELI 1491). La voce *secio* è attestata in VG (994).

sèsola s.f. – ‘sassola, sessola’. Capace cucchiaina di legno, di forma rettangolare e concava con corta impugnatura, usata per prendere farina, grano, fagioli e altri prodotti.

Dall’ it. *sessola* di etim. incerta. Prati ritiene la voce di origine imitativa (Prati 1960: 57). Per il REW l’etimologia va ricercata in **sessūla* (REW 7880-7881). La voce è molto diffusa nei dialetti italiani (DEI V/3467).

sèsta s.m. – ‘cesta’. Recipiente, per lo più di forma cilindrica o conica, a sponde alte, intessuto di vimini, canne, salici e simili.

Dal lat. *cīsta(m)* ‘cesta, cassa’ (REW 1950), dal gr. *kístē* ‘paniere, cesto’ (DELI 327). Si vedano anche il metaplasmo di genere *sesto* ‘cesto’ ed i der. dim. *sestèl* ‘cestello’, accr. *seston* ‘cestone’. La voce è attestata in VG (1010).

spàcher s.m. – ‘cucina economica a legna’. Apparecchio

alimentato a legna che, oltre ai fornelli, comprende un forno e talvolta un serbatoio di acqua calda.

Dal ted. *Sparherd* ‘focolare economico’ (GDDT 655). La voce trova attestazione anche in VG (1060).

spiumaròla s.f. – ‘schiumaiola, schiumarola’. Utensile da cucina a forma di paletta concava, rotonda e bucherellata, usato per schiumare il brodo o per estrarre le vivande già cotte dalla pentola o dalla padella.

Der. di *spiumà* ‘schiumare’, da *spiuma* ‘schiuma’ (si veda la voce *spiuma*). La voce è attestata in VG accanto alle varianti *spiumadora* e *spumarola* (VG 1075).

stagnàco s.m. – ‘secchio’. Recipiente di ferro zincato con manico ad arco.

Da *stagnato* con dissimilazione della seconda *t*, da *stagno*, a sua volta dal lat. *stāgnu(m)* ‘piombo argentifero’ (VLL 1216; REW 8217b). Si veda anche la voce *stagnada* ‘paiolo, calderotto’, con metaplasmo. Entrambe le voci sono attestate in VG (1086).

stràsa s.f. – ‘straccio, strofinaccio’. Straccio per pulizie domestiche.

Da *straza*, dev. da *strazar* ‘stracciare’, a sua volta da *straccio*, un dev. a suff. zero di *stracciare* ‘lacerare’, dal lat. parl. **extractiāre*, comp. di *ex-* e **tractiāre*, da *trāctus*, part. pass. di *trāhere* ‘tirare, trarre’ (DELI 1622-1623). Di ampia attestazione in area istriana accanto alla variante *straza* (VG 1103).

strucapatàte s.m. – ‘schiacciapate’. Arnese da cucina per schiacciare le patate lesse, costituito da un recipiente forato e da una leva sulla quale si esercita la pressione necessaria.

Comp. imperativo di *struca* ‘premi, schiaccia’ col pl. di *patata* ‘patata’. Il DEI per la voce *strucà* ‘premere, schiacciare’ propone una der. dal got. *thruk-s* (ted. mod. *Druck* ‘colpo’), rispettivamente dal longob. *thrukkjana*, da una voce ricostruita **trūdicāre*, dal lat. *trūdere* ‘spingere con forza’ (DEI V/3661). Il REW parte anche da un lat. parl. **trūdicāre* ‘spingere, premere’ (REW 8943).

Si vedano nel rov. le varianti *stroucapatate* e *streisapatate* (VDRI 984).

taièr s.m. – ‘tagliere’. Arnese da cucina di legno duro, variamente sagomato, talvolta munito di manico laterale, usato per tagliare la carne, affettare salumi e preparare il pesto.

Adattamento del fr. ant. *tailloir*, der. di *tailler* ‘tagliare’ (DELI 1657). La voce è attestata in tutta l’area istro-veneta ed istriota (VG 1133).

tamif s.m. – ‘staccio’. Arnese usato per separare la parte più fine da quella più grossa di una sostanza polverulenta o granulosa, costituito da un telaio di legno cui è fissato un reticolo metallico.

Dal gall. *tamīsium* ‘staccio’ (DEI V/3708-3709; REW 8551). Di ampia diffusione in tutta l’Istria, la voce è attestata in VG (1135).

tècia s.f. – ‘teglia, casseruola’. Recipiente di cucina, di vario materiale e forma rotonda, con fondo piatto e sponde più o meno alte, munito di due prese laterali. Dal lat. *tēgŭla(m)* ‘teglia’ REW (8613/2) e ‘casseruola, padella’, da *tegĕre* ‘coprire, ricoprire’ e ‘nascondere, celare’ (VLL 1281). La voce *tecia* è attestata in VG (1144).

tirina s.f. – ‘terrina’. Zuppiera di terracotta.

Dall’it. *terrina*, a sua volta dal fr. *terrine*, dall’ant. *terrīn* ‘di terra’, dal lat. *terrēnu(m)* (REW 8672), con mutato suff. o direttamente da *tĕrra(m)* (DELI 1686). La voce è attestata in VG (1157).

tòla s.f. – ‘tavola, asse’. Porzione di legno segato e squadrato, di dimensioni considerevolmente maggiori nel senso della lunghezza e della larghezza che in quello dello spessore.

Dal lat. *tābŭla(m)* ‘tavola, asse’ attraverso le fasi intermedie **tāula* e **tāola* (REW 8514/2; GDDT 741), secondo una trafila analoga a quella di lat. *fabŭla* > lat. volg. **fāula* > it. *folia*. Parola comune a tutta l’area veneta (DDV 680).

tovàia s.f. – ‘tovaglia’. Pezzo di tessuto di forma rettangolare, quadrata, circolare od ovale, bianco o colorato, che si stende sulla tavola prima di

apparecchiare la mensa.

Dal fr. ant. *toaille*, dal franc. **thwahlja* (REW 8720). Si veda anche il der. dim. *tovaiol* ‘tovagliolo’. Entrambe le voci *tovaia* e *tovaiol* sono attestate in VG (1168).

travèrsa s.f. – ‘grembiule’. Accessorio dell’abbigliamento femminile, costituito da un rettangolo legato attorno ai fianchi e scendente anteriormente fino alle ginocchia.

Dalla voce veneta *traversa*, dal lat. *transversus* ‘obliquo, trasversale’ (REW 8860). Accanto alla voce *traversa* il VG attesta nel rov. anche la variante *traversa* (VG 1173). Si notino il der. dim. *traverseta* ‘grembiolino’ e l’accr. *traverson* ‘grembiulone, camice’.

trepèdi e trepiè s.m. – ‘treppiede’. Arnese di cucina, costituito da un triangolo di ferro con un piedino per ogni vertice, che si poggiava nel focolare per sostenere le pentole a una certa distanza dalla brace.

Comp. di *tre* ‘tre’ e *pedi* ‘piedi’, dal lat. *trīpēdi(s)* ‘treppiede, vaso a tre piedi’ (VLL 1329; REW 8912). La voce è attestata in VG (1175).

vàf s.m. – ‘vaso’. Recipiente di forma e materiale vari, con o senza anse, destinato a contenere liquidi.

Dal lat. class. *vās* ‘vaso, vasellame’ (VLL 1370). Non abbiamo trovato attestazione della voce nelle altre parlate istro-venete ed istriote, che presentano la variante *vafō* ‘vaso’, come nell’it. (DDVI 118; GDDT 775; VDRI 1112; VG 1203). Si noti anche il der. dim. *vafeto* ‘vasetto’.

Bibliografia:

AGI – Archivio Glottologico Italiano, LXI, 1976.

ALINEI, Mario; NISSAN, Ephraim (2007). *L'etimologia semitica dell'italiano 'pizza' e dei suoi corradicali est-europei, turchi e dell'area semitica levantina*. «Quaderni di semantica» 28 (1). Bologna: Il Mulino.

BARTOLI, Matteo; VIDOSSÌ, Giuseppe (1945). *Alle porte orientali d'Italia; dialetti e lingue della Venezia Giulia (Friuli e Istria) e stratificazioni linguistiche in Istria*. Torino: Gheroni.

BELLONE, Luca et al. (a cura di) (2012). *Filologia e linguistica. Studi in onore di Anna Cornagliotti*. Alessandria: Edizioni dell'Orso.

BENUSSI, Bernardo (1986). *Saggio di una storia dell'Istria. Dai primi tempi sino all'epoca della dominazione romana*, I. Trieste: Italo Svevo.

BURŠIĆ-GIUDICI, Barbara (2009). *La vita rustica di Sissano rispecchiata nel suo dialetto*. Pula/Pola: Pietas Iulia, Rijeka/Fiume: Edit.

BURŠIĆ-GIUDICI, Barbara (2011). *La terminologia vitivinicola da Pellis ad oggi*. In «Tabula» 9, Pula/Pola: Sveučilište Jurja Dobrile u Puli Odjel za humanističke znanosti.

CATTONARO, Enrico (a cura di) (1981). *Disevimo cussi: le nostre parole*. Gorizia: Gorizia: L'Arena di Pola.

CERASUOLO PERTUSI, Maria Rosaria (1990). *Il contributo dell'etimologia alla storia della neolatinità istriana*. In «Atti e Memorie della Società Istriana di Archeologia e Storia Patria», a. XC (n.s. XXXVIII). Parenzo-Trieste.

CERGNA, Sandro (2012). *La produzione poetica istriota dell'Istria sudoccidentale dal 1835 ad oggi*. Tesi di dottorato discussa presso la Facoltà di lettere e filosofia dell'Università di Zagabria: Zagreb.

CERNECCA, Domenico (1976). *Formazione delle parole nell'istrioto di Valle d'Istria*. Zagreb: SRAZ, vol. 41-42.

COLETTI, Vittorio (introduzione, traduzione e note di) (1991; 2000⁴). *Dante Alighieri. De vulgari eloquentia*. Milano: Garzanti.

CORTELAZZO, Manlio (1972). *Tracce dell'antico dialetto veneto di Pirano*. In «Linguistica» 12, Ljubljana: Filozofska fakulteta v Ljubljani, pp. 31-40.

CREVATIN, Franco (1982). *Incontri Linguistici 7*. Rivista a cura delle Università degli Studi di Trieste e di Udine. Pisa-Roma: Fabrizio Serra.

CREVATIN, Franco (1989). *Istroromanisch: externe Sprachgeschichte / Istroromanzo: storia linguistica esterna*. In Lexikon der romanistischen Linguistik III. Tübingen: Max Niemayer Verlag, pp. 549-554.

CREVATIN, Franco (1992). *Romania disiecta e Romania submersa nell'Adriatico orientale*. In ACILPR XVIII/1, pp. 211-226.

CREVATIN, Franco (2015). *Breviora etymologica. 'Pitta' e questioni connesse*. In BUSÀ Maria Grazia; GESUATO, Sara. *Lingue e contesti. Studi in onore di Alberto M. Mioni*. Padova: CLEUP.

CREVATIN, Franco (2014). *Tra etimologia e storia culturale*. In DEL PUNTE, Patrizia (a cura di). *Dialetti: per parlare e parlarne*. Atti del terzo convegno internazionale di dialettologia. Progetto A. L. Ba. Potenza: Il Segno.

CREVATIN, Franco (2015). *Pagine di linguistica culturale* (in corso di stampa).

DDV – BOERIO, GIUSEPPE (1929). *Dizionario del dialetto veneziano*. Venezia: Andrea Santini e figlio.

DDVI – CERNECCA, Domenico (1986). *Dizionario del*

dialetto di Valle d'Istria. Collana degli Atti, 8. Trieste-Rovigno: Centro di ricerche storiche.

DEANOVIĆ, Mirko (1954). *Avviamento allo studio del dialetto di Rovigno d'Istria: grammatica, testi, glossario*. Zagreb: Školska knjiga.

DEI – BATTISTI, Carlo; ALESSIO, Giovanni (1975). *Dizionario etimologico italiano*, I-IV. Firenze: G. Barbèra.

DE FRANCESCHI, Carlo (1879). *L'Istria. Note storiche* Parenzo (rist. anast. Arnaldo Forni Editore, Bologna 1976).

DELI – CORTELAZZO, Manlio; ZOLLI, Paolo (1999). *Il nuovo Etimologico. Dizionario etimologico della lingua italiana*. Volume unico. Bologna: Zanichelli.

DSFEDC – MANZINI, Giulio; ROCCHI, Luciano (1995). *Dizionario storico fraseologico etimologico del dialetto di Capodistria*. Collana degli Atti, 12. Trieste-Rovigno: Centro di ricerche storiche.

FEW – VON WARTBURG, Walther (1922-1989). *Französisches etymologisches Wörterbuch: eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*. Bonn-Leipzig: Tübingen-Basel (https://apps.atilf.fr/lecteurFEW/index.php/page/view_pagina_consultata_il_25/08/2015).

FILIPI, Goran (1994). *Le parlate istriote*. In *La Battana* n. 111. Fiume: Edit.

FILIPI, Goran (1996). *Dialettologia istriana*. «Scuola nostra» n. 26, Rijeka/Fiume: Edit.

FILIPI, Goran; BURŠIĆ-GIUDICI, Barbara (1998). *Istriotski lingvistički atlas/Atlante linguistico istrioto*. Pula/Pola: Zum.

GDDT – DORIA, Mario (1991). *Grande dizionario del dialetto triestino storico etimologico fraseologico*. Trieste: Edizioni «Trieste Oggi».

GIACOMELLI, Roberto (1981 [1982]). *Tra linguistica e gastronomia*. In ASGM, Vol. XXII, Milano, pp. 29-36.

HER – ANIĆ, Vladimir et al. (2004²). *Hrvatski enciklopedijski rječnik*. Zagreb: Novi Liber.

ISIDORO DI SIVIGLIA (1801) – *Etymologiarum libri I-XX*. Roma. <https://books.google.hr/books?id=7OjSBMGO5t0C&pg=PA485&lpg=PA485&dq> (pagina consultata il 12/08/2015)

IVE, Antonio (1900). *I dialetti ladino-veneti dell'Istria*. Strasburgo: Trübner.

KRAMER, Johannes (1989/1990). *Ein albanisches Wort im Neugriechischen und Italienischen: pitta, pizza*. In «Balkan-Arkiv» N.F. 14/15.

LEI – PFISTER, Max (1984, 1987). *Lessico etimologico italiano*. Vol. I, II, Wiesbaden: Dr. Ludwig Reichert Verlag.

LIV – RIX, Helmut (2001²). *Lexikon der indogermanischen Verben*. Wiesbaden: Ludwig Reichert Verlag.

MATJIAŠIĆ, Robert (1998). *Gospodarstvo antičke Istre*, Pula: Ž. Juri.

MAYER, Anton (1957). *Die Sprache der alten Illyrier*. Bd. I, *Einleitung, Wörterbuch der illyrischen Sprachreste*. Wien: Rudolf M. Rohrer.

MIGLIORINI, Bruno (1960). *Storia della lingua italiana*. Firenze: Sansoni.

MILANI KRULJAC, Nelida; ORBANIĆ, Srđan (1991). *Italoфония nel triangolo istro-quarnerino*. In BERNARDI, Ulderico; PADOAN, Giorgio (a cura di). *Il gruppo nazionale italiano in Istria e a Fiume oggi, una cultura per l'Europa*. Ravenna: Longo.

MILANI KRULJAC, Nelida (2001). *Situazione linguistica*. In RADIN, Furio; RADOSSI, Giovanni (a cura di). *La*

comunità rimasta. Zagreb-Pula: Garmond, CIPO.

MOSCARDA MIRKOVIĆ, Eliana (2003). *Conoscenza e uso linguistico dei giovani di Galleseano*. In MILANI KRULJAC, N. (a cura di). *L'italiano fra i giovani dell'Istro-quarnerino*. Volume II (pp. 99-117). Pula/Pola-Rijeka/Fiume: Pietas Iulia-Edit.

MULJAČIĆ, Žarko (1991). *Sullo status linguistico dell'istriotto medievale*. in *Linguistica* 31. Ljubljana: Filozofska fakulteta v Ljubljani, pp. 155-169.

NLRE – MEIER, Harri (1980). *Neue lateinisch-romanische Etymologien*. Bonn: Romanisches Seminar der Universität Bonn.

PELLEGRINI, Giovan Battista (1987). *Noterelle linguistiche bislacche*. In *Romania et Slavia Adriatica. Festschrift für Žarko Muljačić*. A cura di HOLTUS, Günter; KRAMER Johannes. Hamburg: Helmut Buske Verlag.

POPOVIĆ, Ivan (1960). *Geschichte der serbokroatischen Sprache*. Wiesbaden: Harrassowitz.

PRATI, Angelico (1960). *Storie di parole italiane*. Milano: Feltrinelli.

PRATI, Angelico (1968). *Etimologie venete*. A cura di FOLENA, Gianfranco; PELLEGRINI, Giambattista. Venezia-Roma: Istituto per la collaborazione culturale.

PRINCI BRACCINI, Giovanna (1979). *Etimo germanico e itinerario italiano di 'pizza'*. In AGI 64, Firenze: Le Monnier.

RADOSSI, Giovanni (2012). *La vitalità della toponomastica istriana tra quotidiano e ufficiale: il caso dell'istriotto*. In LJUBIČIĆ, M.; PEŠA MATRACKI, I. & KOVAČIĆ V. (a cura di), *Zbornik Međunarodnoga znanstvenog skupa u spomen na prof. dr. Josipa Jerneja (1909.-2005.)*. Zagreb: Filozofski fakultet Sveučilišta u Zagrebu-FF-press, pp. 203-212.

REW – MEYER -LÜBKE, Wilhelm (2009⁷). *Romanisches etymologisches Wörterbuch*. Heidelberg: Carl Winter Universitätsverlag.

RLiR – HUBSCHMID, Johannes (1963). *Revue de linguistique romane*, XXVII. Paris: Société de Linguistique Romane.

RODINSON, Maxime (1956). *Sur l'étymologie de losange*, in *Studi orientalistici in onore di Giorgio Levi Della Vida*, vol. II, 425-435. Roma: Istituto per l'Oriente.

SABADINO DEGLI ARIENTI, Giovanni (1540). *Porretane. Novelle settanta una*. München: Bayerische Staatsbibliothek.

SLI – MIGLIORINI, Bruno (1960). *Storia della lingua italiana*. Firenze: Sansoni.

SPICIJARIĆ, Nina (2009). *Romanizmi u nazivlju kuhinjskih predmeta u govoru Dubašnice na otoku Krku. Etimološka i leksikološka obrada*. «Fluminensia», a. 21 n. 1, Rijeka/Fiume: Odsjek za kroatistiku Filozofskoga fakulteta Sveučilišta u Rijeci, pp. 7-24.

STAREC, Roberto (1996). *Mondo popolare in Istria. Cultura materiale e vita quotidiana dal Cinquecento al Novecento*. Trieste-Rovigno: Centro di ricerche storiche-Rovigno. Collana degli atti n. 13.

STRIEDTER-TEMPS, Hildegard (1963). *Deutsche Lehnwörter im Slovenischen*. Osteuropa-Institut an der freien Universität Berlin. Slavische Veröffentlichungen, Band 27, Berlin.

STUSSI, Alfredo (1993). *Lingua, dialetto e letteratura*. Einaudi: Torino.

TAGLIAVINI, Carlo (1982). *Le origini delle lingue neolatine*, Bologna: Patron.

TEKAČIĆ, Pavao (1970). *Caratteristiche del sistema fonematico dignanese*. In *Actele celui de-al XII-lea Congres internațional de lingvistică și filologie*

Romanicǎ, vol. I, București: Editura Academiei Republicii Socialiste Romania.

TEKAVČIĆ, Pavao (1977). *Problemi di ricostruzione nel verbo istroromanzo*. Roma: Società di Linguistica Italiana: problemi della ricostruzione in linguistica.

URSINI, Flavia (2012). *Introduzione*. In SIMCIC, Federico. *L'italiano in Istria: strutture comunicative*. Etnia XIII, Rovigno: Centro di ricerche storiche-Rovigno.

VDGI – BALBI, Maria; MOSCARDA BUDIĆ, Maria (2003). *Vocabolario del dialetto di Gallesano d'Istria*. Collana degli Atti, 20. Trieste-Rovigno: Centro di ricerche storiche.

VDI – DALLA ZONCA, Giovanni Andrea. *Vocabolario dignanese-italiano*. Collana degli Atti, 2. Trieste-Rovigno: Centro di ricerche storiche.

VDRI – PELLIZZER, Antonio; PELLIZZER, Giovanni (1992). *Vocabolario del dialetto di Rovigno d'Istria*, Collana degli Atti, 10. Trieste-Rovigno: Centro di ricerche storiche.

VDVD – MIOTTO, Luigi (1984). *Vocabolario del dialetto veneto-dalmata*. Trieste: Lint.

VDVI – CERGNA, Sandro (2015). *Vocabolario del dialetto di Valle d'Istria*, Collana degli Atti, 41. Rovigno: Centro di ricerche storiche.

VEI – Prati, Angelico (1951). *Vocabolario etimologico italiano*. Torino: Multigrafica editrice.

VELI – PANIGIANI, Ottorino (1907). *Vocabolario etimologico della lingua italiana* (<http://www.etimo.it/?cmd=id&id=17959&md=363a8ed9817560d5027bc570819d602f>). Pagina consultata l'08/05/2015)

VG – ROSAMANI, Enrico (1999²), *Vocabolario giuliano dei dialetti parlati nella Venezia Giulia, in Istria, in Dalmazia, a Grado e nel Monfalconese*. Trieste: Lint.

VLI – DEVOTO, Giacomo; OLI, Giancarlo (2008). *Vocabolario della lingua italiana*. Firenze: Le Monnier.

VLL – CASTIGLIONI, Luigi; MARIOTTI, Scevola (1996³). *Vocabolario della lingua latina. Latino italiano-italiano latino*. Torino: Loescher.

Zamboni, Alberto (1979). *Le caratteristiche essenziali dei dialetti veneti*. In CORTELAZZO, Manlio (a cura di). *Guida ai dialetti veneti* vol. 1. Padova: CLEUP.

<https://books.google.hr/books/about/Porretane.html?id=UyA8AAAACAAJ&hl=en> (30/05/2015)

ELENCO ALFABETICO DEI LEMMI

- afe s.m. – ‘aceto’, 9
 acquavita – ‘acquavite’, 9
 agnel s.m. – ‘agnello’, 8
 ajo s.m. – ‘aglio’, 8
 ameleto s.m. – ‘crespella’, 8
 andivia s.f. – ‘indivia’, 8
 aqua s.f. – ‘acqua’, 9
 bafigol s.m. – ‘basilico’, 9
 bacalà s.m. – ‘baccalà’, 9
 baio s.m. – ‘tinozza’, 32
 banca s.f. – ‘tavola da pranzo’, 32
 barila s.f. – ‘barilotto’, 32
 belansa s.f. – ‘bilancia’, 32
 bevanda s.f. – ‘bevanda’, 9
 bicer s.m. – ‘bicchiere’, 32
 bigolo s.m. – ‘vermicello, spaghetti’, 9
 bocal s.m. – ‘boccale’, 32
 bocaleta s.f. – ‘boccale’, 33
 boto s.f. – ‘botte’, 33
 brenta s. f. – ‘bigoncia’, 33
 brentola s.f. – ‘piccola bigoncia’, 33
 briſola s.f. – ‘braciola’, 10
 britola s.f. – ‘coltello a serramanico’, 33
 broca s.f. – ‘brocca’, 33
 brodo s.m. – ‘brodo’, 10
 bruſola s.f. – ‘menta selvatica’, 10
 brustolin s.m. – ‘tostino del caffè’, 33
 budel s.m. – ‘budello, intestino’, 10
 busolà s. m. – ‘ciambella’, 10
 butiro s.m. – ‘burro’, 11
 cadin s.m. – ‘catino’, 34
 caffè s.m. – ‘caffè’, 11
 cana s.f. – ‘matterello’, 34
 canavasa s.f. – ‘canovaccio’, 34
 canela s.f. – ‘cannella’, 34
 capuſ s.m. – ‘cavolo cappuccio’, 11
 caratel s.m. – ‘caratello’, 34
 cardensia s.f. – ‘credenza’, 34
 carder s.m. – ‘paiolo’, 34
 carega s.f. – ‘sedia’, 35
 casetin s.m. – ‘cassetto’, 35
 casiol s.m. – ‘ramaiole’, 35
 cason s.m. – ‘cassone’, 35
 cavecio s.m. – ‘tino’, 35
 cavera s.f. – ‘capra’, 11
 chibola s.f. – ‘tazzona’, 35
 cichera s.f. – ‘tazzina’, 35
 cioca s.f. – ‘chiocciola’, 11
 cofa s.f. – ‘grande cesta’, 36
 cogoma s.f. – ‘cuccuma, bricco’, 36
 colador s.m. – ‘colatoio’, 36
 cònca s.f. – ‘conca’, 36
 concula s.f. – ‘asse del pane’, 36
 conpanadego s.m. – ‘companatico’, 12
 cor s.m. – ‘cuore’, 12
 coradela s.f. – ‘corata, interiora’, 12
 cortel s.m. – ‘coltello’, 36
 costa s.f. – ‘costata’, 12
 covercio s.m. – ‘coperchio’, 36
 cribio s.m. – ‘vaglio, crivello’, 36
 crodega s.f. – ‘cotica’, 12
 crodeghin s.m. – ‘cotechino’, 12
 cuſina s.f. – ‘cucina’, 37
 damijàna s.f. – ‘damigiana’, 37
 desfrito agg. e s.m. – ‘soffritto’, 13
 dindio s.m. – ‘tacchino’, 13
 faſol s.m. – ‘fagiolo’, 13
 faro s.m. – ‘farro’, 13
 fesa s.f. – ‘lievito di birra’, 13
 figà s.m. – ‘fegato’, 14
 fogoler s.m. – ‘focolare’, 37
 forfeſe s.f.pl. – ‘forbice, cesoia’, 37
 formaio s.m. – ‘formaggio’, 14
 formenton s.m. – ‘granoturco’, 14
 forminanto s.m. – ‘fiammifero’, 37
 forno s.m. – ‘forno’, 37
 frisa s.f. – ‘cicciolo’, 14
 frisora s.f. – ‘padella’, 38
 fritada s.f. – ‘frittata’, 14
 fritola s.f. – ‘frittella’, 14
 fugasa s.f. – ‘focaccia’, 15
 gal s.m. – ‘gallo’, 15
 galeda s.f. – ‘mastello’, 38
 galina s.f. – ‘gallina’, 15

gardela s.f. – ‘graticola’, 38
 ghiris s.m. – ‘acciuga’, 15
 goto s.m. – ‘bicchiere’, 38
 gran s.m. – ‘grano’, 15
 grapa s.f. – ‘grappa’, 16
 gretadora s.f. – ‘grattugia’, 38
 grosta s.f. – ‘crosta’, 16
 grostolo s.m. – ‘crostolo’, 16
 guantiera s.f. – ‘vassoio’, 38
 lanbico s.m. – ‘alambicco’, 38
 laorno s.m. – ‘alloro’, 16
 lardo s.m. – ‘lardo’, 16
 laso s.m. – ‘asse del pane’, 39
 lato s.m. – ‘latte’, 16
 laveſo s.m. – ‘paiolo, laveggio’, 39
 leſagna s.f. – ‘lasagna’, 17
 levero s.m. – ‘lepre’, 17
 libol s.m. – ‘madia’, 39
 limon s.m. – ‘limone’, 17
 lisiera s.f. – ‘lavatoio’, 39
 lòliſa s.f. – ‘pentola’, 39
 lugànega s.f. – ‘salsiccia’, 17
 maſinin s.m. – ‘macinino’, 39
 macaron s.m. – ‘maccherone’, 18
 malvaſia s.f. – ‘malvasia’, 18
 manſo s.m. – ‘manzo’, 18
 manera s.f. – ‘mannarino’, 39
 maransana s.f. – ‘melanzana’, 18
 marasa s.f. – ‘finocchio selvatico’, 19
 marenda s.f. – ‘merenda’, 19
 menestra s.f. – ‘minestra’, 19
 mochera s.f. – ‘mastelletta’, 40
 molete s.f.pl. – ‘molle’, 40
 mula s.f. – ‘sanguinaccio’, 19
 napa s.f. – ‘cappa’, 40
 naranſo s.m. – ‘arancia’, 20
 oſmarin s.m. – ‘rosmarino’, 21
 ojo s.m. – ‘olio’, 20
 olija s.f. – ‘oliva’, 20
 ònbola s.f. – ‘tuorlo’, 20
 ònbolo s.m. – ‘lombo, lombata’, 20
 orgio s.m. – ‘orzo’, 21
 oso s.m. – ‘osso’, 21
 ovo s.m. – ‘uovo’, 21

padela s.f. – ‘padella’, 40
 pagnoca s.f. – ‘pagnotta’, 21
 paleta s.f. – ‘paletta’, 40
 pan s.m. – ‘pane’, 22
 pana s.f. – ‘panna’ e ‘pannocchia’, 22
 panada s.f. – ‘panata’, 22
 paneto s.m. – ‘panetto’, 22
 pangratà s.m. – ‘pangrattato’, 22
 panseta s.f. – ‘pancetta’, 22
 paòl s.m. – ‘rosolaccio’, 22
 pasabrodo s.m. – ‘colabrodo’, 40
 pasatè s.m. – ‘colino, passino’, 40
 pasta s.f. – ‘pasta’, 23
 pastasuta s.f. – ‘pastasciutta’, 23
 paston s.m. – ‘impasto’, 23
 patata s.f. – ‘patata’, 23
 peſa s.f. – ‘bilancia’, 41
 pegora s.f. – ‘pecora’, 23
 pegorin s.m. – ‘pecorino’, 23
 pesto s.m. – ‘pesto’, 23
 pevero s.m. – ‘pepe’, 23
 piadena s.f. – ‘terrina’, 41
 piastra s.f. – ‘piastra’, 41
 piato s.m. – ‘piatto’, 41
 pignata s.f. – ‘pignatta, pentola’, 41
 pila s.f. – ‘vasca di pietra, truogolo’, 41
 pinsa s.f. – ‘focaccia’, 24
 piria s.f. – ‘imbuto’, 41
 piron s.m. – ‘forchetta’, 42
 polenta s.f. – ‘polenta’, 24
 polpeta s.f. – ‘polpetta’, 25
 pomidor s.m. – ‘pomodoro’, 25
 pomo s.m. – ‘mela’, 25
 porco s.m. – ‘maiale’, 25
 porsina s.f. – ‘carne di maiale’, 25
 presemolo s.m. – ‘prezzemolo’, 25
 priſela s.f. – ‘cote’, 42
 prisuto s.m. – ‘prosciutto’, 25
 puina s.f. – ‘ricotta’, 25
 pulastro s.m. – ‘pollo giovane’, 26
 pupa s.f. – ‘pupa, bambola’, 26
 radicio s.m. – ‘radicchio’, 26
 riſi s.m.pl. – ‘riso’, 26
 riſoto s.m. – ‘risotto’, 26

rosto s.m. – ‘arrosto’, 26
 sal s.m. – ‘sale’, 27
 salata s.f. – ‘insalata’, 27
 salsa s.f. – ‘salsa di pomodoro’, 27
 salvia s.f. – ‘salvia’, 28
 saola s.f. – ‘cipolla’, 27
 sareja s.f. – ‘ciliegia’, 27
 scagno s.m. – ‘panca’, 42
 scala s.f. – ‘scala’, 42
 scalogna s.f. – ‘scalogno’, 27
 scansia s.f. – ‘scaffale’, 42
 schinco s.m. – ‘stinco’, 27
 scojera s.f. – ‘cucchiaino’, 43
 scodela s.f. – ‘scodella’, 43
 scolador s.m. – ‘piattaia’, 42
 scoladora s.f. – ‘colapasta’, 42
 scorsa s.f. – ‘scorza, buccia’, 28
 secio s.m. – ‘secchio’, 43
 seleno s.m. – ‘sedano’, 28
 ses s.m. – ‘cece’, 28
 sesola s.f. – ‘sassola, sessola’, 43
 sesta s.m. – ‘cesta’, 43
 sopa s.f. – ‘zuppetta’, 28
 sorvele s.f.pl. – ‘cervella’, 28
 spacher s.m. – ‘cucina economica’, 43
 spaleta s.f. – ‘prosciutto di spalla’, 28
 sparijo s.m. – ‘asparago’, 29
 spasapan s.m. – ‘zuppa di pane’, 29
 spiuma s.f. – ‘spuma, schiuma’, 29
 spiumarola s.f. – ‘schiumarola’, 43
 stagnaco s.m. – ‘secchio’, 44
 strasa s.f. – ‘strofinaccio’, 44
 strucapatate s.m. – ‘schiacciapate’, 44
 trusa s.f. – ‘filone di pane’, 29
 struto s.m. – ‘strutto’, 29
 suca s.f. – ‘zucca’, 29
 suchero s.m. – ‘zucchero’, 30
 sugo s.m. – ‘sugo’, 30
 javaion s.m. – ‘zabaione’, 30
 jgrobj s.m.pl. – ‘polenta tenera’, 30
 jor s.m. – ‘siero’, 30
 taier s.m. – ‘tagliere’, 44
 tamij s.m. – ‘staccio’, 44
 tè s.m. – ‘tè’, 30

tecia s.f. – ‘teglia, casseruola’, 44
 teran s.m. – ‘terrano’, 30
 tirina s.f. – ‘terrina’, 44
 tola s.f. – ‘tavola, asse’, 45
 tovaia s.f. – ‘tovaglia’, 45
 traversa s.f. – ‘grempiule’, 45
 trepedi e trepie s.m. – ‘treppiede’, 45
 tripe s.f.pl. – ‘trippa’, 31
 vaj s.m. – ‘vaso’, 45
 vedel s.m. – ‘vitello’, 31
 verja s.f. – ‘verza’, 31
 vin s.m. – ‘vino’, 31

SAŽETAK

Ova knjiga nastala je kao želja za realizacijom projekta koji će doprinijeti očuvanju i vrednovanju jezika manjine, a koji je danas u opasnosti od izumiranja – istriotski ili istro-romanski govor iz Galižane, posebno valorizacijom tradicionalnih recepata, lokalnih proizvoda i kuharskih običaja koji ovo naselje karakteriziraju svojom osobitošću. Knjiga je praktična i lako ju je čitati za sve one koji se žele iskušati u pripremi tipičnih recepata iz naše tradicije. U isto vrijeme je znanstveno karakterizirana kroz rječnik koji nudi temeljitu povijesno-jezičnu analizu lokalnog govora.

Hrana i tradicionalni recepti su zajedno s jezikom, koji ih je stoljećima prenosio, prema našem mišljenju, bitna obilježja nematerijalne kulture i predstavljaju važan element u definiranju identiteta jednoga mjesta. Zbog te činjenice, odlučile smo ih istražiti i predstaviti u ovoj knjizi, uvjere da kroz analizu onoga što jedemo, možemo bolje razumjeti ne samo ono što jesmo, već i retrospektivno što smo bili te je iz tih razloga važno sačuvati taj aspekt našeg identiteta.

SUMMARY

This book is created based on a desire for the realization of a project, which will contribute to the preservation and evaluation of the minority language, which is now in danger of extinction –Istriot speech of Galižana, especially through the valorisation of traditional recipes, local products and culinary traditions that characterize the uniqueness of this village. The book is practical and easy to read for those who want to try to prepare the typical traditional recipes. At the same time, it is scientifically characterized as a dictionary that provides a thorough historical and linguistic analysis of the local words.

The food and traditional recipes, together with the language, which has been passed on for centuries, in our opinion, are the essential elements of intangible culture and an important element in defining the identity of a place. Due to this fact, we have decided to investigate and to present them in this book, convinced that through the analysis of what we eat, we can better understand not only who we are, but in retrospect who we were. For these reasons, it is important to preserve these aspects of our identity.

INDICE

Prefazione	7	POLENTA E FIGÀ DE PORCO.....	57
Introduzione.....	11	Polenta con il fegato di maiale	
Informatori ed intervistati.....	13	ROSTO.....	59
Abbreviazioni.....	14	Arrosto	
LEJAGNE PER SUGO.....	19	CAPUJÌ GARBI CON LA PORSINA.....	61
Tagliatelle per sugo		Crauti con carne di maiale	
LEJAGNETE PER MENESTRE E BRODO.....	21	POLENTA E VERJE	63
Tagliolini per Minestre e brodo		Polenta e cavolo verza	
MACARONI.....	23	FRITADA CO' I SPARIJÌ	65
Maccheroni		Frittata con asparagi	
JGROBI	25	BACALÀ 'N BIANCO	67
Polenta fluida		Baccalà mantecato	
BRODO BRUSTOLÀ	27	BACALÀ 'N SUGO	69
Brodo abbrustolito		Baccalà in umido	
BRODO DE GALINA	29	PAN.....	71
Brodo di gallina		Pane	
SPASAPÀN.....	31	BUSOLÀDI.....	73
Zuppa di pane		Ciambelle	
PANÀDA	33	PANDÒLSO.....	75
Panata		Pandolce	
MENESTRA DE FAJOI	35	FUGÀSE	77
Minestrone di fagioli		Focacce (Pinze)	
MENESTRA DE PATATE.....	37	PUPE.....	79
Minestra di patate		Treccia di pandolce	
MENESTRA DE SES.....	39	FRÌTOLE.....	81
Minestra di ceci		Frittelle	
MENESTRA DE FAR.....	41	GRÒSTOLI	83
Minestra di farro		Crostoli	
SUGO DE GAL	43		
Sugo di gallo		Piatti tipici, ricorrenze e usanze di gallesano	87
POLENTA.....	45	Breve compendio storico	103
Polenta		Note linguistiche sulla parlata Istriota di gallesano ..	115
POLENTA E CIOCHE	47	Note per la consultazione del glossario	118
Polenta e chiocciole		Alimenti	120
POLENTA E LEVERO	51	Utensili, attrezzi e mobili da cucina	138
Polenta e lepre			
TRIPE DE AGNEL.....	53		
Trippa di agnello			

