

BOCCONOTTO, FRUTTONE E PASTICCIOTTO IN TERRA D'OTRANTO TRA STORIA, ONOMASIOLOGIA E SEMASIOLOGIA

CHIARA MONTINARO
UNIVERSITÀ DEL SALENTO

Abstract – The paper analyses the geographical, lexical and semantic variation of three words belonging to the language of gastronomy: *bocconotto*, *pasticcio* and *fruttone*. These three gastronyms are widespread (at least, the first two) mainly in the central-southern area where, in many of the variants, they can be considered geosynonyms (and, sometimes, geohomonyms). However, they develop a singular lexical and semantic evolution in Puglia, in the Salento micro-area, which is the privileged object of investigation of this study. The geolinguistic variation leads to a situation of pseudo-geosynonymy that in this work we will try to examine by following the diachronic evolution of the three words characterized by lexical, onomasiological and semasiological variants. The lexical investigation, while not excluding other aspects considered important for the purposes of the survey (that is popular legends, newspaper articles, blogs, specialized websites), concerns above all the attestations that can be taken from ancient culinary literature and from lexicographic repertoires. Furthermore, a clarification is required: when we speak about the language of gastronomy, the reconstruction of the origin and diffusion of the entries is always a difficult task.

Keywords: bocconotto; fruttone; pasticcio; geosinonimi; italiano regionale; lingua della gastronomia.

1. Introduzione

Oggetto d'indagine di questo lavoro sono tre gastronomi di grande diffusione nell'italiano regionale del Salento.¹ Si tratta di tre dolci, il *bocconotto*, il *fruttone* e il *pasticcio*, che presentano una serie complessa e stratificata di questioni di geosinonimia e pseudo-geosinonimia e talvolta sfociano in inevitabili episodi di geomonimia.

La tendenza alla geosinonimia nella terminologia gastronomica è un fatto ben noto, a maggior ragione in una lingua dalla storia peculiare come l'italiano, in cui coesistono innumerevoli sinonimi geografici la cui area di diffusione appare spesso non facilmente individuabile. D'altra parte, anche quando i dizionari dell'uso censiscono i geosinonimi, talvolta si rivelano carenti o in contrasto tra loro dal punto di vista delle indicazioni diatopiche. In linea generale:

la lingua della cucina italiana, per tutta una serie di ragioni, almeno sino all'Artusi (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 1891), è stata una lingua domestica, municipale, ricchissima di voci e coloriture dialettali popolari regionali, scarsamente unificata («Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna!» annotava; «Nelle trattorie poi trovate la *trifola*, la *costata* alla fiorentina e altre siffatte cose da spiritare i cani»), un misto di gergo francesizzante e con alto tasso di dialettalità. (Beccaria 2009, p. 189)

¹ Per via dei problemi posti dai confini tra l'area salentina e quella àpulo-barese e dei rapporti tra italiano comune, italiano regionale e dialetto, si è reso indispensabile, non solo per il Salento, ma anche per l'intera area meridionale (e non solo), un ampio ricorso ai vocabolari dialettali.

In effetti, l'Artusi, che ha dato “una lingua alla cucina italiana” (Serianni 2009, p. 107, nota 29), rappresenta una vera e propria svolta nella tradizione gastronomica del Paese, nella misura in cui non solo fornisce un nome condivisibile in più parti d'Italia; al contempo l'opera riproduce un'ampia varietà geosinonimica offrendo al lettore una riflessione sull'unità della lingua,² anticipando, anche al di là delle sue intenzioni, le indagini linguistiche scientifiche sull'argomento.³

Dunque, se la difficoltà di individuare i geosinonimi è indubbia, ancor meno agevole risulta identificare la provenienza geografica e spesso l'etimologia dei regionalismi gastronomici. Del resto, “il lessico gastronomico è una tentazione non per peccati di gola ma per peccati di etimologia” (Beccaria 2005, p. 21). Questo vale ancor più per i lemmi che, all'apparenza, potrebbero sembrare geosinonimi, ma in realtà si differenziano per alcune caratteristiche ben evidenti non solo nella forma, ma anche nel contenuto.

Così, oltre ai problemi legati all'origine e all'area geografica di diffusione, le tre parole analizzate in questo contributo che possiamo definire, anticipando le conclusioni, come pseudo-geosinonimi evidenziano difficoltà legate alla documentazione, particolarmente lacunosa sul versante lessicografico.

2. Il *bocconotto*: una parola, tante varianti

2.1. Geografia e interregionalità tra salato e dolce

La notevole complessità geosinonimica e semantica di questa parola è espressa in maniera plastica dal LEI (7,1328seg.) che, s.v. *bucca*, in due dense colonne di dati, delinea il vastissimo panorama geografico che caratterizza *bocconotto* (in tutte le sue varianti) in Italia. Si parte dal *Prontuario* di Angelico Prati del 1952 e si compie un giro della penisola che parte da Milano e termina con l'Italia insulare.

Il GRADIT (2007) definisce il *bocconotto* un “pasticcino di pasta sfoglia o frolla riempito con diversi ingredienti dolci o salati a seconda delle regioni”. La versione online

² Facciamo un solo esempio, molto significativo: già nella prima edizione dell'opera di Artusi compaiono i nomi di due zuppe di pesce, il *cacciucco* del mar Tirreno e il *brodetto* dell'Adriatico: “Cacciucco! Lasciatemi far due chiacchiere su questa parola la quale forse non è intesa che in Toscana e sulle spiagge del Mediterraneo, per la ragione che ne' paesi che costeggiano l'Adriatico è sostituita dalla voce brodetto. A Firenze, invece, il brodetto è una minestra che s'usa per Pasqua d'uova, cioè una zuppa di pane in brodo, legata con uova frullate ed agro di limone. La confusione di questi e simili termini fra provincia e provincia, in Italia, è tale che poco manca a formare una seconda Babele. Dopo l'unità della patria mi sembrava logica conseguenza il pensare all'unità della lingua parlata, che pochi curano e molti osteggiano, forse per un falso amor proprio e forse anche per la lunga e inveterata consuetudine ai propri dialetti”. (Artusi 1891, ricetta n. 455, Cacciucco).

³ La prima vera e propria indagine geosinonimica sulle varietà regionali di italiano viene pubblicata dallo studioso zurighese Rüegg (1956), un classico che rappresenta una pietra miliare negli studi sulla variazione diatopica nell'Italoromania. In realtà, ancor prima dell'Artusi (e molti secoli prima dell'indagine del Rüegg), già in epoca rinascimentale l'attenzione alla geosinonimia emerge ripetutamente nelle osservazioni sparse e asistematiche di vari eruditi. Si veda per esempio l'*Opera* di Bartolomeo Scappi (1570), il quale nel capitolo “Della Statura e stagione dello Spigolo” specifica che il pesce spigolo “in diversi lochi è chiamato con diversi nomi, chiamandosi in Venezia Varoli, e in Genova Lupi, in Roma Spigoli, in Pisa e in Fiorenza Ragni, ma in Venezia son più grandi di quelli di Roma” (Scappi 1570, p. 112).

del *Vocabolario Treccani* specifica le principali regioni di diffusione del prodotto all'interno della definizione, fornendo i dettagli relativi agli ingredienti utilizzati:

bocconòtto s. m. [propr. accr. di boccone]. – Al plur., bocconotti, pasticcini di pasta sfoglia o pasta frolla che in Emilia sono riempiti con rigaglie di pollo, animelle, e tartufi; a Roma con ricotta incorporata a farina, uova, zucchero, cannella, bucce candite di cedro e d'arancio, rasura di limone e rum; in Puglia, con pasta di mandorle e marmellata.
<http://www.treccani.it/vocabolario/bocconotto/> (15.01.2020).

Il *Vocabolario Treccani* riprende la definizione dei *bocconotti* emiliani dalla prima edizione della *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (1931, p. 208), che offre un quadro completo lessicale relativo non solo ai nomi delle ricette, ma anche ad ingredienti prima di quel momento sconosciuti, rivelandosi un vero e proprio censimento di molte parole della lingua italiana tanto che, ancora oggi, si configura come una delle maggiori fonti di attestazione per i dizionari dell'uso, quantomeno relativamente alla terminologia gastronomica.⁴ Tuttavia, malgrado l'ampia diffusione della parola in numerose parti d'Italia (setentrionali, centrali e meridionali), la voce (di cui esiste anche la variante meno comune *boconotto*⁵) non è registrata in altri repertori lessicografici, quali il DISC, il Devoto-Oli, il GDLI, il DELI. Il lemma è chiaramente un "derivato di boccone con *-otto*" (GRADIT 2007). Se consideriamo le narrazioni più popolari, che raccontano di un dolce così denominato proprio per le sue piccole dimensioni e per la possibilità di poter essere mangiato in un solo boccone, il suffisso *-otto*, benché abbia un "significato diminutivo meno polare" rispetto ad altri suffissi (Grossmann, Rainer 2004, p. 287), rafforzerebbe "l'idea del piccolo" (Rohlf 1969, § 1143) che, tra le altre funzioni, caratterizza il suffisso.

Quanto alla prima attestazione della parola in un repertorio lessicografico, il GRADIT fa riferimento al 1955 (con ogni probabilità l'*Enciclopedia Italiana* della Treccani); già con il LEI abbiamo ricavato un'anticipazione di qualche anno (1952). Una datazione che, tenendo conto che la parola compare in area emiliana già nel 1931 nella *Guida Gastronomica* del Touring Club, può essere senza dubbio anticipata.

Insomma, tracciare un quadro esaustivo sull'evoluzione semantica della parola e sulle numerose varianti regionali che la caratterizzano è un'impresa alquanto ardua. Basti pensare alle attestazioni di *bocconotto* comprese nel significato di *raviuolo* o *tùrtèll* nei vocabolari ottocenteschi relativi all'Italia settentrionale, che confermano l'articolata variazione semantica della voce. Morri (1840), nel *Vocabolario romagnolo-italiano*, s.v. *tùrtèll*, scrive:

TÛRTÈLL, s. m. Bocconotto, Specie di raviuolo coperto d'una sottil falda di pasta. Zugo, Sorta di frittella di pasta cotta con olio nella padella. Tortello, Vivanda della stessa materia che la torta, ma in pezzi più piccoli. (Morri 1840, p. 816)

⁴ È assai probabile che la datazione al 1931 che accomuna molti lemmi del GRADIT faccia riferimento proprio alla *Guida gastronomica d'Italia*. Benché il fatto ricorra anche in altri dizionari dell'uso, nel GRADIT viene fornita questa datazione, ad esempio, per il *bagoss* (formaggio tipico lombardo), la *bresaola* (salume tipico della Valtellina) o la *stracciatella* (minestra caratteristica di Roma).

⁵ La variante *boconotto* sembra essere conosciuta in Abruzzo e nell'area settentrionale pugliese (su quest'ultima ci soffermeremo più avanti). A proposito della prima regione, si tratta di "Un dolce abruzzese da mangiare a tutte le ore!!! Il dolce boconotto, originario da Castel Frentano (Chieti) ma che ormai è conosciuto in tutta la regione", come si legge su <http://itinerabruzzo.it/2018/03/26/boconotto-dolce-piu-buono-dabruzzo/> (15.01.2020). Riguardo alla Puglia, come vedremo in seguito, la variante è registrata nell'indagine lessicografica sui regionalismi pugliesi di Albanese (1979, p. 51).

Cherubini (1841), nel *Vocabolario milanese-italiano*, s.v. *Ravioei*, riporta:

Con questi nostri Raviuoli sono affini sì ma non identici gli Agnellotti dei diz. italiani, i Bocconotti de Marchigiani, e con qualche varietà nel ripieno anche i Tortelletti de' Fiorentini – Quelli che i diz. ital. ed i Fiorentini chiamano Ravioli sono i nostri Malfatt. (Cherubini 1841, p. 180)

Rambelli (1850), nel *Vocabolario domestico*, rivela altre curiosità riguardo alla parola e s.v. *bocconotto* scrive:

specie di raviuolo coperto da una sottil falda; e dicesi anche di una minestra di pasta, che è quella che in toscana dicono *Cannoncioni*. - *I versi del Monti rassomigliano a quei Bocconotti di Roma, che vanno mangiati caldi caldi*: ALFIERI. (Rambelli 1850, p. 899)

D'altra parte, la voce *bocconotto* del LEI offre, come si diceva sopra, un panorama esaustivo: prima di entrare nel merito delle aree geografiche di diffusione della parola (e, dunque, prima ancora di delineare le varianti dolci), la definizione iniziale è quella di “sorta di raviolo coperto da una falda sottile” (LEI 7,1328); segue l'elenco delle numerose varianti relative all'Italia centrale, in cui la parola, a seconda delle zone, indica una serie di formati di pasta, tra l'altro abbastanza differenti tra loro.

Così, se appare evidente, in virtù delle attestazioni sopraelencate, la presenza di *bocconotto* in innumerevoli varianti regionali (salate e dolci), resta da comprendere il processo di formazione della voce e la maniera in cui la parola con il suo *designatum* possa essere arrivata in Puglia e nell'area meridionale della regione, ovvero nel Salento, almeno nelle ricette (il plurale è d'obbligo) maggiormente conosciute nel territorio. Certamente le preparazioni salate in Italia settentrionale indicano che la parola è poligenetica in molte parti dell'Italoromania, ma non certo, come vedremo più avanti, in Italia meridionale.

2.2. I bocconotti di Roma

È nel 1945, anno di pubblicazione della seconda edizione del *Vocabolario Romanesco* di Chiappini⁶ che, oltre al lemma *bocconotto* (anche nel suo significato metaforico), viene registrato il nome relativo alla professione di chi vende questa tipologia di dolce, vale a dire il *bocconottaro*:

Bocconottaro, Venditore di bocconotti (V. *Bocconotto*); Artigiano incapace che fa i lavori alla peggio.

Bocconotto, Pasta dolce ripiena di ricotta; metaf., Abborracciamento, Pasticcio. (Chiappini 1945, p. 50)

D'altronde, quanto a *bocconottaro*, la formazione di nomi in agente in *-aro* designa attività professionali “con una più o meno marcata connotazione regionale” (Grossmann, Rainer 2004, p. 198) e la provenienza romanesca del suffisso *-aro*⁷ è inequivocabile, e non

⁶ Il numero di esemplari della prima edizione (1933) del *Vocabolario* di Chiappini appare davvero ristretto, come sottolinea lo stesso Migliorini (1967) nell'*Avvertenza* della terza edizione da lui curata. La seconda edizione (1945) è corredata di una serie di *Aggiunte e postille* fornite da Ulderico Rolandi.

⁷ Come sottolinea Zolli (1986, p. 107): “Non è un caso che, soprattutto nel secondo dopoguerra, il romanesco abbia influenzato non solo il lessico degli italiani, ma addirittura la loro pronuncia e la loro morfologia (basti pensare alla diffusione del suffisso *-aro* in luogo del tradizionale suffisso toscano *-aio*, che troviamo in parole come *benzinaro*, *cinematografaro*, *borgataro*, *gruppettaro*, e addirittura in

soltanto nel settore gastronomico, ma anche in altri ambiti.⁸ Ora, il romanesco rappresentato dal Vocabolario di Chiappini è quello di fine Ottocento⁹ (o al massimo si tratta dei primi anni del Novecento, se teniamo conto del fatto che l'autore muore nel 1905) e molte voci ed espressioni registrate nell'opera appaiono desuete. A conferma di ciò, proprio il caso della parola *bocconottaro*, che non è censita in altri repertori lessicografici (se non nell'edizione del *Vocabolario Romanesco* del 1967 curata da Migliorini, p. 45) e la cui ricerca, anche in rete, rimanda solitamente alla voce *bocconotto*. In pochissimi casi, il rinvio è ad alcune pagine dei social network¹⁰ in cui gli utenti raccontano vicende tramandate loro dai genitori, che in maniera talvolta esplicita rinviano ad episodi ambientati a Roma tra la fine dell'Ottocento e i primi anni del Novecento. E ancora a Roma rinvia l'attestazione, della seconda metà del Novecento, nel *Vocabolario Etimologico Italiano* (Prati 1969, p. 146), in cui si parla proprio dei *bocconotti di Roma*, s.v. *bocca*: “*bocconotti di Roma* (dolci) (Alfieri; Ramb. 899)”.

In ogni caso, rimanendo ancora nella medesima area, già nei primi anni dell'Ottocento si parla di *bocconotti* nel ricettario di un autore romano, Vincenzo Angioletti (1819, p. 94) il quale, nella forma plurale, li definisce come “sorta di Pasticceria di diverse qualità cotta tanto al forno, che alla padella, onde quì mi riserbo d'insegnarvi quelle migliori, e più in uso”. La descrizione prosegue con la ricetta dei *bocconotti alla Veneziana* (si tratta di una variante dolce) e, successivamente, dei *bocconotti alla Genovese* (una ricetta salata). Il modello nome + preposizione *alla* + aggettivo presente in *bocconotti alla Veneziana* e *bocconotti alla Genovese* non è certamente una novità linguistica ottocentesca (né tantomeno della cucina romanesca): le stesse locuzioni compaiono già nei due secoli precedenti in area napoletana.¹¹

rockettaro)”. Sull'utilizzo di prefissi e suffissi nella formazione delle parole romanesche si veda almeno D'Achille (2009, pp. 101-111) e D'Achille (2011).

⁸ L'utilizzo del suffisso *-aro* nella formazione di parole romanesche meriterebbe una trattazione a sé, che in questa sede, per ovvie ragioni, ci limitiamo ad accennare. Solo a titolo di esempio, basti pensare al lemma *patacca*, peraltro non registrato come regionale nel GRADIT, nel significato di “oggetto falso di scarso valore” e a *pataccaro*, ovvero “chi vende oggetti falsi facendoli passare per originali o antichi; estens., imbrogliatore”, connotato invece come centrale dal GRADIT. D'altra parte, l'assenza della componente regionale e la confusione nell'utilizzo di marche diatopiche e diafasiche, nei dizionari dell'uso, rappresentano un punto critico costante quando si tratta di questo campo.

⁹ Oltre che nelle più di 5200 schede raccolte da Chiappini, in cui si trovano allusioni a date ben precise, nella stessa *Prefazione* al *Vocabolario Romanesco* di Filippo Chiappini riedito da Migliorini (1967, p. XIII) il riferimento è ad un arco temporale ben preciso, che è quello rappresentato dall'ultimo trentennio dell'Ottocento (1870-1900). D'altronde, il valore inestimabile di questo vocabolario è determinato dal fatto che “Il Chiappini ci offre così una preziosa testimonianza di un periodo particolarmente fortunato per il dialetto romanesco, quando Roma, divenuta capitale d'Italia, si andò rapidamente trasformando nella compagine demografica; e questo dà ai materiali da lui raccolti una fisionomia caratteristica” (Migliorini 1967, pp. XIII, XIV).

¹⁰ Ecco, a titolo di esempio, quanto si legge sulla pagina del social network Facebook “Trastevere App”: “E poi di seguito c'era un laboratorio di pasticceria che faceva le forniture ai bar di cornetti e maritozzi il quale lavorava di notte, che mio padre chiamava er bocconottaro”, su <https://zh-cn.facebook.com/TrastevereApp/posts/10153939153121198/> (10.02.2020).

¹¹ Gli studi di Lubello (2001, 2010) offrono un'indagine approfondita sulla classificazione morfosintattica e sulle strutture tipiche della lingua della gastronomia, a partire dai ricettari tardo-medievali. Infatti, già in questi ultimi (il riferimento è, per esempio, alla metà del Quattrocento e al *De arte coquinaria* del Maestro Martino da Como e al primo trattato rinascimentale pubblicato nel 1549, i *Banchetti, compositione di vivande et apparecchio generale* ad opera di Cristoforo Messi Sbugo) è possibile osservare alcune strutture tipiche, tra cui proprio il sintagma preposizionale per la specificazione (*salsa alla genovese*).

2.3. Il panorama centro-meridionale, tra Seicento...

Nel ricettario di Antonio Latini (1694), l'autore, di origine marchigiana ma operante in una realtà meridionale, illustra la ricetta dei *Bocconotti, alla Genovese*:

Farai la pasta frolla, con Butiro, Zuccaro, e Rossi d'ova; ne formerai Bocconotti, a proportione, riempiendoli di Midolla, e Cocuzzata piccata, v'aggiungerai, Rossi d'ova fresche, Cannella, un po' d'Acqua d'odore; ne formerai Bocconotti; gli friggerai in buono Strutto ò Butiro; cotti, che saranno, te ne potrai servire, per Piatto, ò per Regalo de' Piatti, come più ti piacerà, con Zuccaro sopra, ovvero Ambivera; che sarà un Piatto assai nobile. (Latini 1694, p. 356)

Nel secolo successivo, Vincenzo Corrado (1773) registra altre varianti dei *bocconotti*, adoperando non solo il modello nome + preposizione *alla* + aggettivo, ma proponendo un'innovazione linguistica (e grafica) particolare, che risiede nell'isolare l'elemento che contiene la preposizione *alla* + aggettivo rispetto al resto del testo, in cui è contenuta la modalità di preparazione individuabile anche in altre ricette dello stesso Trattato. Così, ne *Il Cuoco Galante*, troviamo: i *Bocconotti alla Regina* (Corrado 1773, p. 199), i *Bocconotti alla Caramella* (Corrado 1773, p. 215) e anche i *Bocconotti di ricotta alla Lombarda*, (Corrado 1773, p. 225). Nello specifico, ci soffermiamo sulla preparazione *alla Regina*, in quanto l'abbinamento tra pasta frolla e amarene risconterà molto successo nelle epoche successive, non solo nelle ricette dei *bocconotti* e dei *pasticcicotti*, ma anche di altri dolci tipici della tradizione meridionale (in particolare campana). Ecco il procedimento *alla Regina* illustrato da Corrado:

Fatte piccole cassetine di pasta frolla, e cotte al forno, s'empiranno di pasta di uova faldicchere, mettendoci in mezzo delle amarene giulebbate, e coperte con pasta di merenghe, si faranno rappigliare al forno, e si serviranno. (Corrado 1773, p. 182)

Una piccola divagazione riguarda una forma con diverso suffisso diminutivo, *bocconetto*, che nella forma plurale *bocconetti* compare per la prima volta nella *Lucerna de Corteggiari* di Giovan Battista Crisci, edito a Napoli nel 1634 (attestazione che anticipa, perciò, i *bocconotti alla Genovese* di Latini apparsi, come abbiamo visto, sessant'anni dopo, ovvero nel 1694, ancora in area napoletana):

Ventre ripieno guardino di limoncello, e *bocconetti*." (Crisci 1634, p. 279); "Ombrina stufata, guarnita di *bocconetti* ripieni". (Crisci 1634, p. 318); "Bocconetti lavorati a punta di diamante, ripieni di cose dolci stufati, con biscotti reali, & oua filate. (Crisci 1634, p. 327)

I *bocconetti* vengono tuttora denominati in questo modo in Sicilia (ma anche in alcune zone della Puglia) e rappresentano, ad esempio, il "dolce tipico di Sant'Angelo di Brolo (Me)" (Cremona 2004, p. 151). Si tratta di un dolce da forno, generalmente costituito da un involucro di pasta ripiena di un composto a base di zucchine verdi e ricoperto da una glassa, che sembra differire dalle ricette più comuni dei *bocconotti*.

2.4. ... e Ottocento

Ma torniamo a *bocconotto*. Benché oggi quelli più popolari, probabilmente, siano i *bocconotti* abruzzesi (soprattutto quelli di Castel Frentano), probabilmente è necessario attendere l'Ottocento inoltrato per le prime attestazioni della voce *bucchenotte* in quest'area. Osserviamo, per esempio, la definizione seppur sintetica (in quanto non fornisce informazioni sugli ingredienti utilizzati) offerta da Giuseppe Savini (1881) ne *La*

grammatica ed il lessico del dialetto teramano: due saggi, in cui viene censita la parola: “Bucchenotte. S.m. Sorta di pasta dolce” (Savini 1881, p. 119). In realtà, anche per la variante *bucchinotte*, è necessario tornare a Napoli, in cui nel 1814 Filippo Cammarano, nella sua commedia scrive: “Fallo mori, e che mora pure magnanno bucchinotte” (Cammarano 1814, p. 14).

Nello stesso secolo, di *bucchinotte d'amarene* riferisce, ancora in area napoletana, Ippolito Cavalcanti nella sua celebre *Cucina Teorico-Pratica* (citiamo qui dall'edizione del 1844), in una ricetta che pare richiamare i *bocconotti alla Regina* già descritti da Corrado nel 1773, quantomeno per la presenza comune delle amarene. A differenza di Corrado, il quale specifica che siano “coverte con pasta di merenghe” (Corrado 1773, p. 182), Cavalcanti sottolinea una peculiarità che caratterizzerà quasi tutte le varianti future del *bocconotto* (e non solo) fino ai giorni nostri, ovvero il fatto che, dopo il ripieno di amarene, sia necessaria la copertura con il restante impasto:

Bucchinotte d'amarene. Piglia no ruotolo de sciore; miezo de zucchero, e miezo de nzogna, dudece rossa d'ova, no pucurillo de sale, e mpa sta buono, stienne chesta pasta co lo lanaiuro, ne farraje na pettola doppia quanto a no dudece carrino, e formarraje li bucchinotte dint'a lle forme; nge miette la mbottunatura d'amarene, po l'auta pasta, e accossì farraje li bucchinotte; lli farraje cocere a lo forno, e po lli sfurmarraje accongiannole dinto a lo piatto. (Cavalcanti 1844, p. 661)

Nella precedente edizione¹² del trattato di Cavalcanti (1839) troviamo una forma italianizzante, *bocconotto*, sia nella forma singolare, sia in quella plurale. L'occorrenza al singolare ricorre nella ricetta del *Gattò*¹³ *alla cinese*; in essa compare anche la parola *barchiglia* sulla quale torneremo ancora, in quanto l'alternanza semantica (nonché lessicale) che caratterizza la voce sarà una costante nelle attestazioni relative ai tre gastronomi oggetto d'analisi:

Gattò alla Cinese. Farai, non meno di sette tondi di pasta frolla questi debbono essere formati con la loro gradazione, cioè, il primo lo farai in una tortiera, che occupi il giro poco meno di quel piatto in cui vorrai servire questo gattò, e tutti gli altri dovranno impiccolirsi a poco a poco finchè l'ultimo sia una barchiglia di così detto *bocconotto*, ovvero *pasticcetto*. (Cavalcanti 1839, p. 156)

Più avanti, il cuoco napoletano adopera la forma plurale *bocconotti* all'interno del procedimento relativo alla preparazione dei “piccolissimi pasticcetti di pasta frolla ripieni di rosolio”, specificando che “Questi pasticcetti li farai nelle piccolissime forme, nelle quali ci porrai la pasta come tutti gli altri bocconotti [...]” (Cavalcanti 1839, p. 261). Così come avviene nella ricetta del *Gattò alla Cinese*, *pasticcetto/i* e *bocconotto/i* sono registrati nella stessa frase. E si tratta, in entrambi i casi, di pasta frolla. Ma c'è di più: nella ricetta del *gattò* si parla di una “barchiglia di così detto *bocconotto*, ovvero *pasticcetto*” (Cavalcanti 1839, p. 156); nell'edizione del 1844 Cavalcanti fornisce un

¹² Il trattato viene pubblicato per la prima volta a Napoli nel 1837. La seconda edizione, del 1839, aggiunge l'appendice *Cusina casarinola co la lengua napolitana*. In meno di trent'anni (dal 1837 al 1865), le edizioni, di volta in volta ampliate dall'autore, sono nove. Sul trattato si veda almeno Erlinghagen (2002).

¹³ La forma *gattò* viene utilizzata da Cavalcanti nei suoi Trattati in diverse preparazioni sia salate che dolci (ad esempio il *gattò di carote, di selleri, di spinaci, di pomi di terra alla Tedesca, gattò di mille foglie glassate, di mandorle, di pane di spagna alla Reale*, ecc.). Dunque, già nell'Ottocento, *gattò* designa non solo un dolce, ma anche altre preparazioni salate. Il GRADIT e il Devoto-Oli definiscono il francesismo adattato *gattò* come una preparazione salata a base di patate tipica della cucina napoletana. La storia di questa parola va separata da quella di *gatò/gâteau*, che rappresenta un prodotto di pasticceria.

ulteriore dettaglio relativo alla forma analoga che accomuna le due voci, precisando che “sia la forma di un *bocconotto o pasticchetto*” (Cavalcanti 1844, p. 533).

Alla luce di ciò, appare evidente la sinonimia tra le voci *bocconotto* e *pasticchetto* che, chiaramente, vengono preparati alla stessa maniera, cioè utilizzando “piccolissime forme” o “barchiglie”. Quanto al rapporto tra *bocconotto* e *barchiglia*, il novecentesco *Vocabolario dei Dialetti Salentini* di Rohlfs (VDS) censisce entrambi i lemmi fornendo il medesimo significato: così, la *barchiglia* si identifica con una “specie di dolce rotondo e ripieno di crema” (VDS 1, p. 73) e *bocconòttu* (VDS 1, p. 81) / *bucchànòttə* (VDS 1, p. 84) è una “specie di dolce rotondo ripieno di crema”.

2.5. (Pseudo-) geosinonimia e geomonimia in Terra d'Otranto

Ed è proprio con la straordinaria opera di Gerhard Rohlfs che approdiamo in Terra d'Otranto dove, così come accade nel resto d'Italia, al tipo lessicale *bocconotto* rispondono una serie di referenti. In quest'ottica, la convivenza tra la dimensione geosinonimica (e pseudo-geosinonimica) e quella geomonimica appare indiscutibile, non solo in termini di variazione interna, ma anche a livello interregionale. Tuttavia, la questione non riguarda solo la voce *bocconotto*, ma anche gli altri due gastronomi analizzati in questo contributo.

Dunque, sebbene ci possano essere non poche incertezze legate al modo in cui il *bocconotto* possa essere arrivato in quest'area (potrebbe essere giunto da una delle regioni vicine, oppure tramite ricettari importati nel territorio e anche mediante la presenza di cuochi o pasticceri che hanno portato con sé la ricetta dalla propria zona d'origine, magari modificandola in base agli ingredienti tipici del luogo), ciò che pare essere certo è che, nell'area pugliese e in quella salentina, si tratta di una variazione semantica interna complessa che, come osserveremo nel dettaglio in seguito, non riguarda solo questo lemma. Infatti, la variante *boconotto* “dolcetto di forma rotonda fatto di pasta frolla e ripieno di crema” rientra nella lista di preparazioni e condimenti di area pugliese del lavoro sull'italiano regionale pugliese di Albanese (1979, p. 51). Più specifico sulle differenze tra le varianti (non solo pugliesi), che risiedono per lo più nel ripieno, è Sada (2011), non fosse altro perché si tratta di un autore tarantino di nascita e barese di adozione. L'autore, punto di riferimento essenziale per la gastronomia pugliese, pur soffermandosi maggiormente sulle ricette del capoluogo, in molti casi sottolinea le differenze tra le varianti salentine e baresi, fornendo particolari interessanti relativi al lessico comparato pugliese e salentino. Ecco, la descrizione dei *bocconotti* (*beghenotte*):¹⁴

Bocconotti (Beghenotte)

Sono dei dolci di origine molisana e calabrese; quelli pugliesi sono diversi per il contenuto: a Bari vengono riempiti di crema e di marmellata di amarena; nel Salento o di sola crema o di marmellata di cotogne; a Bitonto sono rinomati quelli delle monache benedettine, ma sono ripieni di ricotta e frutta candita. (Sada 2011, p. 203)

In effetti, è possibile reperire informazioni sul *bocconotto* barese già in Luigi Cremona, uno dei maggiori giornalisti enogastronomici italiani, che definisce il “Bocconotto, in provincia di Bari, Dolce di pasta frolla farcito con mandorle e marmellata di amarene e/o ciliegie” (Cremona 2004, p. 136). Ad ogni modo, in area pugliese (ma soprattutto nella Puglia settentrionale), il termine *bocconotti* viene adoperato anche come sinonimo di

¹⁴ Come vedremo, d'ora in poi le attestazioni riguarderanno la parola *bocconotto*; la variante *boconotto* resta un caso isolato allo scritto di Albanese (1979) a cui si aggiungono rarissime occorrenze reperibili in rete.

calzoncelli (e questo induce a pensare alla medesima forma semicircolare),¹⁵ come si legge in una ricetta pubblicata in un blog:

E come le famose cartellate, anche i calzoncelli o bocconotti di pasta reale (o pasta di mandorle) non possono mancare sulle nostre tavole delle feste natalizie, anche perché sono preparati con lo stesso impasto delle cartellate ma a forma di panzerottini che verranno poi riempiti di pasta di mandorle! <https://breakfastdadonaflor.blogspot.com/2013/12/cucina-pugliese-bocconotti-di-pasta.html> (20.02.2020)

Quanto al *bocconotto* salentino, probabilmente, esso ha avuto come centro di origine e di irradiazione in Terra d'Otranto la città di Gallipoli, in provincia di Lecce. Le conferme sembrano provenire proprio dalla stampa nazionale:

Mentre sua maestà il Pasticciotto nasce a Galatina, sua altezza il Bocconotto, anzi Buccunottu ha i suoi natali proprio a Caddhripuli. [...] Il Bocconotto gallipolino ha una denominazione PAT da parte del Ministero delle Politiche Agricole che, in accordo con la Regione Puglia nel 2000 decise di salvaguardare i settori di nicchia, valorizzando i prodotti che venivano lavorati secondo antiche ricette (Nick Difino, *Sua altezza il Bocconotto che profuma di limone e farina* in *La Repubblica*, 16 marzo 2018, consultato su <https://www.repubblica.it/> il 22.02.2020)

Una notizia che avrebbe bisogno di ben altre verifiche fa risalire il dolce alla fine dell'Ottocento e alla famiglia Ingrosso di Gallipoli, che avrebbe creato un laboratorio di pasticceria nel centro storico di Gallipoli.¹⁶ Oltre agli ingredienti tipici della pasta frolla, la ricetta gallipolina include un ripieno di crema (e non di marmellata, come avviene in altre ricette tipiche del *bocconotto* salentino e pugliese).

In linea con quanto accade, in generale, per il lessico gastronomico di tutte le regioni, anche nel Salento, al fine di tentare di comprendere al meglio le caratteristiche dei prodotti tipici, una delle fonti più attendibili è rappresentata dai ricettari di autori del

¹⁵ Nella Puglia settentrionale e in particolare nel barese (ma anche in altre parti del meridione, per esempio a Melfi, a Matera o a Salerno) il *calzoncello* (*calzoncino/i*) corrisponde ad un "panzerottino di forma semicircolare di pasta frolla, ripieno di pasta di mandorle, noci e cotto" e ad Ostuni, in provincia di Brindisi, è conosciuto come un "dolcetto ripieno con uva e mostarda" (Albanese 1979, p. 51; Colotti 1979, p. 64). Questa definizione rivela, dunque, la sinonimia tra *calzoncello* e *panzerottino*. In realtà, nel Salento, è invece comune una versione salata del *calzoncello*, che richiama, nella forma e nel gusto, esattamente il *calzone* (quello napoletano e leccese), ma si presenta più piccolo nelle dimensioni e con un ripieno composto solitamente da pomodoro e mozzarella. Insomma, *calzoncelli*, *bocconotti* e *panzerottini*, nella ricetta dolce conosciuta quantomeno nella Puglia settentrionale, hanno in comune la forma semicircolare, nonostante si tratti di parole che possiedono significati differenti non solo a seconda delle regioni, ma anche all'interno della stessa regione. Basti pensare alla complessità semantica della voce *panzerotto* che, per esempio, mentre nell'italiano regionale salentino (e anche in quello napoletano) si identifica con la crocchetta di patate, nel Nord della Puglia corrisponde al *calzone* napoletano e salentino (in particolare leccese).

¹⁶ "La storia del *Buccunottu* risale alla fine dell'Ottocento, quando la famiglia Ingrosso di Gallipoli creò un laboratorio di Pasticceria in via Monacelle aprendo un punto vendita denominato "Caffè Menotti" in Piazza Duomo (centro storico di Gallipoli). Il titolare, signor Giovanni Ingrosso elaborò questa ricetta già dal finire del XIX secolo, incontrando sempre più il gusto dei consumatori locali, si è tramandata sino a noi. Negli anni quaranta, continuata con successo tale produzione, l'attività commerciale si trasferì in via Forni (attuale via XXIV Maggio) ampliando, così, gli spazi di vendita a disposizione. Nel 1986 l'attività di produzione e vendita venne rilevata da Antonio Bellisario, attuale titolare della pasticceria denominata "Antica Porta Terra", il quale ha ereditato la ricetta direttamente dai discendenti del signor Ingrosso, preservandone la produzione nel pieno rispetto dell'antica tradizione", si legge su <https://istintoprimitivo.it/index.php/prodotti-tipici/gastronomia/i-prodotti-da-forno/21-i-prodotti-tipici/102-bocconotto-gallipolino> (22.02.2020).

luogo. In particolare, in questa sede, il riferimento è ai contributi di due autori salentini, Giorgio Cretì (2011) e Tonio Piceci (2000, 2016). Se entrambi si dimostrano attenti nel corredare i nomi delle ricette delle varianti dialettali, Piceci compie un passo avanti e compila un vero e proprio glossario gastronomico. Il primo autore narra una storia non controllabile: il dolce sarebbe stato offerto alla famiglia della fidanzata nel momento in cui l'uomo chiedeva la mano della sposa, e il ripieno avrebbe rivelato il ceto di appartenenza: “il cioccolato era indice del ceto alto, la marmellata di quello medio e la pasta reale (fatta con mandorle pestate, zucchero e bianco d'uovo montato) di quello popolare” (Cretì 2011, p. 67). Questa notizia suggerisce, ed è il suo pregio, informazioni intrinseche alla questione della variabilità del ripieno, che evidentemente non era unico.

La definizione di Piceci (2000, 2016) si differenzia in quanto egli aggiunge un'alternativa nel ripieno, che può essere di crema pasticcera, oppure di marmellata di uva. La voce viene glossata nella sua forma dialettale *bucchenòtte* (*bocconòttu*) ed è inserita (in entrambe le raccolte) solo nel *Glossario gastronomico del Salento*, nel senso che non vi sono altri riferimenti alla ricetta nel testo (cosa che invece avviene per alcune parole che risultano presenti sia all'interno del ricettario, sia nella sezione relativa al glossario). In ogni caso, si tratta di un “dolce salentino che si mangia in un solo boccone, realizzato con pasta frolla e ripieno con marmellata di uva o crema pasticciera e coperto da uno strato di zucchero” (Piceci 2000, p. 78; Piceci 2016, p. 170).

Volendo semplificare la questione basandosi sulla percezione dei parlanti, nel Salento e, nello specifico, nella zona compresa tra la città di Lecce e la sua provincia, a parte il caso del *bocconottu gallipolino*, il *pasticciotto* resta senza dubbio il re indiscusso delle preparazioni dolciarie a base di pasta frolla. Al contrario, il *bocconotto* sembra essere più diffuso nel nord della Puglia, soprattutto nel sud Barese e nella zona della valle d'Itria (che coincide con la parte meridionale dell'altopiano delle Murge e con alcuni comuni delle province di Bari, Taranto e Brindisi, quali Martina Franca, Locorotondo, Cisternino, Alberobello, Ostuni, Fasano e Ceglie Messapica). Tra le numerose varianti, molto conosciuto è il *bocconotto* martinese, tipico della città di Martina Franca, in cui il dolce è solitamente composto da pastafrolla, crema e amarene (una variante molto simile a quella dell'area napoletana, nonché al *bocconotto* di Cavalcanti).¹⁷

2.6. Tre parole, una variazione geolinguistica complessa

Se non bastasse il problema delle varianti lessicali del *bocconotto*, si aggiunge la somiglianza, o meglio dire la pseudo-geosinonimia con due altre specialità salentine, ossia il *fruttone* e il *pasticciotto*. Lo scenario riproduce una complessa variazione geolinguistica, in cui le varianti lessicali, onomasiologiche e semasiologiche dei tre gastronomi si intrecciano e, talvolta, si sovrappongono sia a livello macro-areale che micro-areale. Anticipando i risultati della ricerca, la confusione tra le parole è molto comune in rete (in particolare quella tra *bocconotto* e *pasticciotto*), tra i giornali locali e anche per altre testate di portata nazionale, che li considerano spesso geosinonimi.¹⁸ In ogni caso, per un

¹⁷ Quanto agli usi metaforici, a Nardò (Lecce) *bocconotto* indica una persona ingenua, soprattutto un bambino che, per esempio, pone domande banali.

¹⁸ Si veda, per esempio, l'articolo di *Ostuni live* del 29.10.2016, in cui si legge “A Martina questa è la ricetta del *bocconotto*, a Lecce del *pasticciotto*”, su <https://www.ostunilive.it/rubriche/4309/il-pasticciotto-leccese-o-bocconotto-martinese> (25.02.2020). E ancora, la sinonimia è evidente non solo in area salentina, ma anche al di fuori della regione. In un articolo di *Donna moderna* del 22.06.2018, che riguarda la ricetta dei *bocconotti* molisani, si può osservare il paragone geosinonimico con il *pasticciotto* leccese: “I *bocconotti* molisani sono dolci tipici regionali preparati con pasta frolla e vari ripieni in questo

salentino (o quantomeno per un abitante del capoluogo Lecce), la semantica delle voci in questione non coincide, in quanto ci sono dei dettagli che differenziano i tre prodotti in questione. In comune, solo la base di pasta frolla: diversa la forma, tonda o a mezzaluna per il *bocconotto*, ovale per il *pasticciotto* e per il *fruttone*; quest'ultimo, come vedremo, si differenzia per la copertura di cioccolato (che il *pasticciotto* non possiede in nessuna ricetta); per di più, una lunga serie di diversità nel ripieno.

Il successo emergente della voce viene chiaramente fuori nella stampa nazionale. Il quotidiano *la Repubblica* dedica, oltre ad un articolo al *bocconotto* gallipolino (che abbiamo già analizzato in precedenza), anche un articolo al *bocconotto* tipicamente calabrese e uno a quello caratteristico dell'area abruzzese.¹⁹ In Abruzzo, ma anche in alcune aree pugliesi (in particolare a Martina Franca) e calabresi, è diffusa la *torta bocconotto* (un composto con cumulo di funzioni), solitamente ripiena di cioccolato e mandorle, ma anche di marmellata d'uva o crema. E ancora, in molte zone centrali (Castel Frentano, Chieti, Pescara) si registra la formazione denominale *bocconotteria*, con il suffisso *-eria*, che “è forse, tra i denominali il procedimento più produttivo per la formazione di nomi di luogo nell'italiano contemporaneo” (Grossmann, Rainer 2004, p. 237), e, tra le altre funzioni, designa proprio i nomi di “negozi e laboratori” (Rohlf 1969, § 1115).

2.7. Ieri e oggi, Napoli (e non solo)

Ma che fine ha fatto, oggi, a Napoli (e nel resto della Campania) quel *bucchinotte* di Cavalcanti? Indubbiamente, il ripieno di crema e amarena risulta comune in molti dolci della tradizione meridionale (e alcuni li vedremo in seguito), ma possiamo affermare che a Napoli, l'erede del *bucchinotte* di Cavalcanti si identifica con il pasticcino con crema e amarena, molto utilizzato per la colazione.²⁰ D'altra parte, se il *Vocabolario del dialetto napoletano* di Emmanuele Rocco (1891, pp. 264-265), che offre un ampio panorama relativo alla lessicografia della letteratura dialettale napoletana dal Cinquecento all'Ottocento, censisce *bocconotto* come “piccolo pasticcetto da farne quasi un boccone”, il *Dizionario dialettale napoletano* di Antonio Altamura registra la voce *bucchinotto* definendolo semplicemente “pasticcino” (Altamura 1968, p. 72); il più recente *Dizionario etimologico napoletano* di Carlo Landolo (2004) non censisce la parola.²¹ Eppure, in area campana, da segnalare i *bocconotti* di Sicignano Degli Alburni, un comune in provincia di

caso crema pasticciera e amarene sciropate, in Puglia sono conosciuti anche con il nome di pasticciotti leccesi ed esistono con tantissimi ripieni.”, si legge su <https://ricette.donnamoderna.com/bocconotti-molisani-biscotti-ripieni-di-crema-e-amarena> (25.02.2020).

¹⁹ Il 1.07.2009 si parla del *bocconotto* come specialità abruzzese (il *bocconotto* frentano) su https://www.repubblica.it/viaggi/2009/07/01/news/cala_lenta_1_abruzzo_visto_dal_mare-117040849/ (25.02.2020); 10 anni dopo, in data 8.10.2019, si parla del *bocconotto* calabrese su https://www.repubblica.it/sapori/guide/2019/10/08/news/itinerari_gastronomici_parco_pollino_valle_lao-237879482/?refresh_ce (25.02.2020).

²⁰ Si veda almeno la ricetta pubblicata su <https://blog.giallozafferano.it/minnie/pasticcini-napoletani-di-frolla-con-crema-e-amarena/> (25.02.2020): “Pasticcini napoletani di frolla con crema e amarena. Un dolcetto squisito, fatto di un guscio di frolla ripieno di crema e amarena e una nuvola di zucchero al velo. Dolcetti tipici napoletani, deliziosi e graditi sempre e a tutti. Ottimi al mattino a colazione, a merenda, perché semplici e sostanziosi”.

²¹ In area napoletana, già nel 1789, viene pubblicato postumo il *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano che più si scostano dal dialetto toscano, con alcune ricerche etimologiche degli Accademici Filopatridi*, un'opera anonima ricavata da materiali di Ferdinando Galiani. Nel vocabolario è registrata la variante *Vocconotte* con il significato di “*bocconotti*” (Galiani 1789, p. 189).

Salerno, caratterizzati da una forma a mezzaluna (tanto che richiamerebbe quella dei *calzoncelli* e dei *panzerotti*); la loro preparazione inizia ad ottobre per la “Sagra della Castagna” e prosegue fino a Natale; il ripieno è composto da purea di castagne, cioccolato fondente e zucchero, a cui si aggiunge cacao, caffè ristretto, cannella, aroma di vaniglia, liquore Strega; i dolci possono essere fritti o al forno.

Dunque, ciò che pare evidente è che si tratta di una voce caratterizzata da una diffusione sovraregionale che, tra il dolce e il salato e tra un ripieno ed un altro, viaggia tra Nord e Sud, passando per il centro Italia. Basti pensare ai numerosi riconoscimenti “P.A.T.” che contraddistinguono il prodotto: il *bocconotto* di Castel Frentano è un prodotto agroalimentare riconosciuto tipico della regione Abruzzo, caratterizzato dalla presenza nel ripieno di cioccolato, cannella e mandorle tostate; in Puglia, troviamo il *bocconotto* di Bitonto, che risale alle monache benedettine di Bitonto con una ricetta che prevede un ripieno di ricotta e canditi e meno zucchero nell'impasto e nel Salento, in provincia di Lecce, il già nominato *buccunottu gallipolino*, dolce di pasta frolla ripieno di crema pasticcera nella città di Gallipoli, che in altre zone può essere composto da mandorle e amarene oppure da marmellata e mandorle; in Calabria l'elenco dei “P.A.T.” comprende il *Bucconotto di Mormanno*, in provincia di Cosenza (*bucchinottu*²² nella forma dialettale), che può essere ripieno di cioccolato, ma anche di marmellata e spolverato di zucchero al velo; infine c'è il già menzionato *bocconetto* o *buccunettu* di Sant'Angelo di Brolo, in provincia di Messina, anch'esso riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale siciliano dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. A prescindere delle denominazioni “P.A.T.”, in ciascuna regione le varianti sono davvero numerose tanto che risulta complicato, quanto alla definizione, operare delle semplificazioni che sintetizzino tutte le preparazioni enucleando tratti componenziali comuni e basilari. In linea generale, ad esclusione dell'eccezione emiliana composta da pasta sfoglia, nella maggior parte delle varianti meridionali l'unico ingrediente comune sembra essere la base di pasta frolla. Per il resto, le differenze sono davvero molteplici.

Tuttavia, tenuto conto delle prime attestazioni della voce e in assenza di una documentazione sufficientemente antica, sembrerebbe che la parola nasca a Napoli alla fine del Seicento (è qui che, come abbiamo visto in precedenza, è attestata la forma *bocconetto* nel 1634) e Napoli rimane il centro di irradiazione della voce per un arco temporale abbastanza lungo, a prescindere dalle varianti che si alternano nei secoli. Nel Settecento, *bocconotto* compare nelle ricette di Corrado, il quale propone diverse tipologie di preparazioni del prodotto; nell'Ottocento, la variante *bucchinotte* è registrata, come abbiamo visto, nel 1814 nella commedia di Cammarano e poi nel 1839 nell'opera di Cavalcanti. Una variante che, nello stesso secolo, è riscontrabile in area abruzzese (1881) e, alla metà del Novecento, è registrata dal VDS, in cui Rohlfs censisce le varianti dei dialetti salentini *bocunòttu*, *bucchanòttà*, *bocunottu*.

Oltre alla base di pasta frolla, un ingrediente tipico di alcune varianti del *bocconotto* salentino (e non solo) è la mandorla, elemento che lo differenzia dal *pasticciotto*, dal momento che nessuna ricetta di quest'ultimo ne prevede l'utilizzo. E ancora, la presenza dello zucchero a velo, anch'esso assente nel *pasticciotto* e presente,

²² In area calabrese, già il *Vocabolario del dialetto calabrese* di Accattatis (1895) censisce la variante dialettale *buccunòttu* come “pasticcetto di forma rotonda ovale, fatto di pasta frolla e cotto in forma” (Accattatis 1895, p. 100). Rohlfs (1939, 1977), s.v. *Vuccunottu*, *buccunottu* registra il significato di “pasticcetto di forma rotonda o ovale fatto di pasta frolla [‘bocconcino’]” (Rohlfs 1939, p. 396; Rohlfs 1977, p. 788). La variante *buccunottu*, *bucchinottu*, inoltre, indicherebbe nell'area calabrese un “mollusco marino con nicchio spinoso” (Rohlfs 1977, p. 788).

invece, in quasi tutte le varianti regionali italiane. Infine la forma, tonda (o a mezzaluna) per il *bocconotto* e ovale per il *pasticciotto*.

In definitiva, se pensiamo al *bocconotto* oggi, un'avvertenza è d'obbligo: si tratta senza dubbio di una specialità pugliese (oltre che di tante altre regioni) e, quantomeno in Terra d'Otranto, non si identifica con il *pasticciotto* (del resto, non è nemmeno così diffuso come quest'ultimo). Infine, all'interno di un'area linguisticamente articolata quale è quella salentina, in cui variazione lessicale e variazione semantica sono una costante non solo nel lessico dialettale ma anche in quello dell'italiano regionale, le due parole differiscono non solo per l'area del significato (e, dunque, nella tipologia degli ingredienti utilizzati), ma anche per area geografica: salentina, nel caso del *pasticciotto* (con riferimento specifico alla città di Lecce), pugliese, nel caso del *bocconotto*.

3. “Intanto venendo egli a Roma prima di noi, buttategliene in canna qualche pasticciotto come solete per rintuzzarlo, quando vi dà la baia de la vostra Tita”. Il pasticciotto, una specialità non solo salentina

3.1. Etimologia e irradiazione della voce

La parola *pasticciotto* (per la quale, come per il successivo *fruttone*, dovremo purtroppo fare a meno del grande inquadramento del LEI) è composta dalla base nominale *pasticcio* con il suffisso *-otto*. Se il DELI, s.v. *pasta*, registra la parola *pasticcio* con il significato generico di “vivanda ricoperta di pasta e cotta al forno” (av. 1535, DELI), anche il *Vocabolario etimologico italiano* di Prati (1969, p. 740), s.v. *pasticcio*, chiarisce che si tratta di una “vivanda cotta entro rinvolto di pasta; imbroglio; lavoro malfatto; sorta di pittura a imitazione”. Il GRADIT (2007), tra gli altri significati, registra quello di “pietanza a base di carne, pesce, verdura o pasta, cucinata e aromatizzata in vari modi, racchiusa in un involucro di pasta e cotta in forno: *p. di carne, p. di maccheroni*”. Insomma, si tratterebbe di una preparazione salata. Tuttavia, il Battaglia censisce anche il “Dolce ripieno di canditi e creme. - *Pasticcio di castagne*: castagnata. - *Pasticcio di mandorle*: mandorlata”. Allo stesso modo, il *Vocabolario Treccani* registra, oltre alla variante salata, anche il “*P. dolce*, preparazione dolciaria di composizione varia”.²³ Come vedremo più avanti, questa premessa sulla parola *pasticcio* si rende indispensabile per comprendere le principali varianti del derivato *pasticciotto* contenute nella trattatistica gastronomica dal XVI al XXI secolo.

Quando si parla del gastronomo *pasticciotto*, il riferimento all'Italia meridionale è inevitabile. All'interno di questa macro-area, almeno due (ma vedremo che non sono le sole) sono le regioni che si contendono la paternità di questa prelibatezza di pasta frolla ripiena di crema, amarene e tanto altro: si tratta della Campania e, in particolare, della città di Napoli, e del Salento, e nello specifico della città di Lecce. Infatti, sotto il profilo morfosintattico, le occorrenze più frequenti della voce seguono il modello nome + aggettivo toponomastico: si tratta del *pasticciotto leccese*, ma anche del *pasticciotto salentino* e del *pasticciotto napoletano*. Meno frequente, al di fuori delle due principali aree di diffusione, il sintagma *pasticciotto siciliano*.

²³ <http://www.treccani.it/vocabolario/pasticcio/> (08.03.2020).

Tuttavia, il *pasticciotto leccese* sembra avere la meglio, quantomeno se teniamo conto della popolarità del dolce riconosciuta ben oltre i confini salentini. Un successo determinato anche dall'incremento della presenza turistica che il territorio ha registrato negli ultimi anni, grazie a cui il *pasticciotto* si è fatto apprezzare in tutte le regioni, fino ad arrivare addirittura negli Stati Uniti con il caso del “pasticciotto Obama”.²⁴ Infatti, se nel corso degli anni sono state create davvero parecchie varianti, una delle più riuscite resta senza dubbio questa, che nasce a Campi Salentina (Lecce) nel novembre del 2008, in una pasticceria dal nome “Chèri” (proprio con l'accento grave al posto di quello acuto richiesto dalla lingua francese), nel pieno del clima di campagna elettorale americana. Si tratta di una variante al cioccolato, in cui quest'ultimo viene utilizzato sia per l'impasto che per la farcitura.

La diffusione di questa prelibatezza di pasta frolla è senza dubbio agevolata dalla presenza di pasticceri di origine leccese in altre regioni che esportano le tipicità del proprio territorio, ma anche dall'affermazione di alcune realtà imprenditoriali, come il caso di un noto laboratorio salentino che, nel corso degli anni, si trasforma in una vera e propria catena di bar, dapprima diffusi in tutta la Puglia e, negli ultimi tempi, giunti fino a Roma, dove è possibile trovare il primo punto vendita in trasferta, alla stazione Termini.²⁵ In ogni caso, possiamo affermare con certezza che il sintagma *pasticciotto leccese* non solo è quello che risulta più conosciuto, ma si rende indispensabile proprio per distinguerlo dalle altre varianti meridionali.

Quanto al *pasticciotto napoletano*, quasi in tutta la Campania il *pasticciotto* è farcito con crema e amarene intere scioppate; in alcune zone, come ad esempio nel piccolo borgo di Atrani, nella Costiera Amalfitana, oltre a numerose varianti, troviamo la versione con la marmellata di amarene. Insomma, l'aggiunta di amarene distinguerebbe la preparazione da quella salentina. D'altra parte, la farcitura di amarene richiamerebbe, in area napoletana, Cavalcanti e i “bucchinotte di amarene” ma anche, come abbiamo già osservato, il pasticcino con crema e amarena. Per di più, come vedremo a breve, si tratta di un ripieno che ha a che fare con i *pasticciootti*, tanto che le stesse attestazioni lessicografiche novecentesche di area napoletana, s.v. *pasticciotto*, propongono la definizione di “pasticcino dolce di crema e marmellata o rustico” (Altamura 1968, p. 230) oppure “dolciume, pasticcino dolce imbottito di crema e uno sbuffo d'amarena” (Landolo 2004, p. 186).

3.2. Tra Roma e Napoli

Ebbene, questo è il panorama attuale. In ogni caso, solo un'analisi dell'evoluzione diacronica della voce nei principali trattati di letteratura gastronomica (in particolare di area meridionale) e nei repertori lessicografici può fornire elementi chiarificatori in merito al luogo in cui la parola ha avuto origine, al suo centro di irradiazione e alle sue principali variazioni lessicali e semantiche.

²⁴ “Cavalcando l'onda dell'Obama-mania che in quei mesi impazzava in tutto il globo, Angelo Bisconti decide di esportare il pasticciotto nero in America. E anche Oltreoceano è un successo: numerose persone partecipano alla degustazione “Pasticciotto Obama” organizzata nel “Brio Restaurant” di New York e l'evento non sfugge all'attenzione dei media americani che dedicano spazio a quella strana delizia di cui non avevano mai sentito parlare”, si legge su <https://www.restoalsud.it/talenti/il-pasticcere-che-ha-sedotto-obama-con-un-pasticciotto-al-cacao/> (08.03.2020).

²⁵ La notizia è pubblicata in un articolo comparso sul portale “Gambero Rosso”, il 21 gennaio 2020, dal titolo “Dal Salento a Roma. I pasticciootti di Martinucci arrivano alla Stazione Termini”.

Innanzitutto, la relazione con la città di Napoli non è certamente un fatto recente, bensì essa risale, prima ancora della confusione generata in rete tra le due voci *bocconotto* e *pasticciotto* già osservata in precedenza, al 1634, quando nell'opera di Crisci troviamo, oltre alla prima attestazione di *bocconetto*, varie registrazioni dell'espressione "pasticciotti in boccone", tra cui "Pasticciotti in boccone ripieni di cose sciropate" (Crisci 1634, p. 73), oppure "Pasticciotti in boccone ripieni di cose dolci, e zucchero" (Crisci 1634, p. 314). Così, nello stesso enunciato, la base nominale *boccone* è associata a *pasticciotto*. Le registrazioni della parola *pasticciotto* nell'opera di Crisci sono davvero numerose e, oltre alle varianti dolci, tra cui i "Pasticciotti à navetta di pasta di marzapane" (Crisci 1634, p. 324) vi sono anche preparazioni salate, a base di carne o di pesce, quali i "Pasticciotti ripieni di vitella, e cose sciropate" (Crisci 1634, p. 227) e i "Pasticciotti sfogliati ripieni di spinole e patelle" (Crisci 1634, p. 288).

Tuttavia, l'attestazione seicentesca di Crisci non si identifica con la prima registrazione della parola *pasticciotto*. Se, infatti, il parallelo *pasticcetto* compare più volte nel *Trattato di cucina* di Bartolomeo Scappi (1570), cuoco segreto del Papa Pio V, in varie tipologie di ricette (prevalentemente salate), quali ad esempio "pasticcetti sfogliati d'animelle di vitella battute" (Scappi 1570, p. 210), "pasticcetti di polpe d'anguille" (Scappi 1570, p. 248), "pasticcetti di cotogne, d'un cotogno per pasticcio" (Scappi 1570, p. 239), solo due anni dopo, nel 1572, in una delle lettere di Annibal Caro (originario di Civitanova Marche, ma vissuto a Roma) rivolta a Silvestro Da Prato si parla di *pasticciotto*. In realtà, nonostante la raccolta venga pubblicata nel 1572, la lettera risale al 1538 e, dunque, questo anticiperebbe l'attestazione di Scappi (che riguarda, lo ripetiamo, *pasticcetto*). Oltre a rappresentare la sede della prima attestazione della parola, il testo di Caro riveste un'importanza particolare in quanto, sebbene non vi siano riferimenti sulle caratteristiche della preparazione, esso fornisce un'informazione essenziale in merito al contesto geografico in cui la voce pare essere utilizzata, vale a dire non a Napoli, né a Lecce, bensì in area centrale, non lontano da Roma: "Intanto venendo egli a Roma prima di noi, buttategliene in canna qualche pasticciotto come solete per rintuzzarlo, quando vi dà la baia de la vostra Tita" (Caro 1572, p. 38). La lettera, scritta a Velletri, è del 30 aprile 1538 ("Di Velletri, a li xxx. d'Aprile. M. D. XXXVIII": Caro 1572, p. 38). In ogni caso, sebbene Caro dimori quasi stabilmente a Roma, pare che proprio al 1538 risalga un soggiorno napoletano (cfr. la sua biografia nell'*Enciclopedia Italiana* della Treccani). Così, pur non escludendo le contaminazioni con il Regno di Napoli, le origini marchigiane del letterato e la sua lunga permanenza romana inducono a pensare all'area centrale come centro di irradiazione della voce. E non solo: nello stesso secolo, qualche notizia aggiuntiva sulla preparazione in questione proviene da Leoni (1595), un autore di probabili origini padovane, che cita il "pasticciotto caldo di carne di vitella battuta" (Leoni 1595, p. 22).

A partire dal secolo successivo, si assiste ad un'alternanza semantica tra varianti salate e dolci suggerite, prima ancora che in area napoletana da Crisci (1634), nel 1627 da Lancellotti, ancora a Roma. L'autore adopera la forma plurale *pasticciotti* per riferirsi ai "pasticciotti di brasolette di vitella" (Lancellotti 1627, p. 72), ma anche ai "pasticciotti di code di gambari" (Lancellotti 1627, p. 122) e più volte il riferimento è ai "pasticciotti di cotogni" (Lancellotti 1627, pp. 242, 252, 263, 278, 288). Per di più, in una ricetta salata (una portata di pesce), Lancellotti fornisce informazioni che riguardano la forma ovale: "Pasticciotti in forma di navicelle, con quattro triglie per pasticcio" (Lancellotti 1627, p. 230). Insomma, queste attestazioni confermano la diffusione della voce a Roma. Nel Seicento, dopo Crisci, che in ugual modo rinvia alla forma ovale utilizzando la locuzione "a navetta" per alcune varianti dolci (Crisci 1634, pp. 289-290, p. 324), continuano a permanere le varianti salate.

3.3. Pasticcetto e pasticciotto

Alla fine del secolo, nel 1694, viene pubblicato a Napoli il ricettario *Lo scalco alla moderna* del già menzionato cuoco di origine marchigiana Antonio Latini, punto di riferimento della letteratura gastronomica meridionale dell'epoca (in cui, come già osservato precedentemente, compare anche il gastronomo *bocconotto*). Il cuoco riferisce di “piatti composti o di Pasticciotti” (Latini 1694, p. 30); di “Pasticcio o Pasticciotto o altra Vivanda” (Latini 1694, p. 138), ancora di “Pasticci e Pasticciotti” (Latini 1694, p. 166); di “Pasticciotti, fatti di Polpa di Polli piccati, tramezzati, con fette di Limoncello” (Latini 1694, p. 328). Latini, oltre ad essere il primo ad utilizzare la voce *barchiglie*²⁶ per indicare il contenitore metallico in cui comporre il “pasticcetto”, utilizza di frequente proprio *pasticcetti* accanto a *pasticci*: ad esempio, in una preparazione tipicamente romana, si parla di “granelli d'agnello” che si mettono “dentro a Pasticcetti, e Pasticci tagliati in più parti” (Latini 1694, p. 166).

Nel Settecento, la variante *pasticcetto* ricorre in Corrado (1773), il quale adopera più volte la voce (al plurale) per indicare non solo una serie di ricette salate (preparazioni di carne e di pesce), ma anche varianti dolci. La trattazione di queste ultime chiarisce sia la sinonimia con la voce *bocconotto*, sia la relazione con la voce *pasticciotto*, determinata proprio dagli ingredienti utilizzati, che richiamano quelli delle due varianti oggi maggiormente conosciute della preparazione, ossia quella leccese e quella napoletana. Nel dettaglio, Corrado riferisce dei “Pasticcetti alla Regina” (Corrado 1773, p. 228) che, appunto, rinviano ai “bocconotti alla Regina”, ma propone anche i “pasticcetti frolli con marmellata” (Corrado 1773, p. 211) e i “Pasticcetti sfogliati alla crema” (Corrado 1773, p. 211). Se il procedimento *alla Regina* (già esaminato quando abbiamo trattato del *bocconotto*) racchiude l'abbinamento tra pasta frolla e amarene, tipicamente napoletano, a proposito delle ultime due varianti si può osservare come la pasta frolla e la crema rappresentino, invece, gli ingredienti principali del *pasticciotto leccese*. D'altra parte, nelle sue ricette, Corrado utilizza sia la pasta sfoglia, sia la pasta frolla e, talvolta, le due basi possono essere intercambiabili: ad esempio, nel *Trattato XII*, relativo alle “Torte dolci, e paste bigné”, nel procedimento *alla Dama*, il cuoco sottolinea che “si mette tutto tra la pasta sfogliata, o frolla, si farà cuocere, e si servirà con zucchero in polvere” (Corrado 1773, p. 168). Proprio l'intercambiabilità tra le basi relativa a questa preparazione potrebbe, probabilmente, suggerire che questo possa essere applicabile anche ad altre ricette. In sostanza, Corrado non utilizza *pasticciotto*, ma sembra anticipare, in qualche maniera, le ricette più recenti dei *pasticciotti leccesi* (e anche di quelli napoletani).

Alla fine del Settecento, anche Francesco Leonardi, cuoco romano di esperienza internazionale, impiega *pasticcietto* nell'*Apicio moderno* (1790), grande punto di riferimento per la cultura gastronomica italiana, ma si tratta di preparazioni salate quali, ad esempio, il “Pasticcietto di Lattughe”, il “Pasticcietto di Finocchio”, il “Pasticcietto di Sparagi” (Leonardi 1790, pp. 188-190) oppure il “Pasticcietto Vol o-vant” (Leonardi 1790, p. 196).

Eppure, nello stesso secolo, a Napoli, il *pasticciotto* compare sia nella variante dolce che in quella salata; entrambe nello stesso enunciato. Siamo nel 1798, anno di pubblicazione di una delle edizioni del *Giornale letterario di Napoli* (1798, p. 517), in cui si parla di “Pasticciotti di amarene, e di carne.”

²⁶ Sull'evoluzione lessicale e semantica della voce *barchiglia* ci soffermeremo più avanti, quando analizzeremo il terzo gastronomo oggetto d'indagine, ovvero il *fruttone*.

Nell'Ottocento, la *Cucina Teorico-Pratica* di Cavalcanti (1839) si rivela, ancora una volta, un punto chiave nella ricostruzione dei gastronomi oggetto di studio in quanto, oltre all'alternanza lessicale (già osservata in precedenza) tra le voci *bocconotto*, *bocconotti* e *bucchinotte* riscontrata nelle varie edizioni del ricettario, l'autore adopera sia *pasticcetto* sia *pasticciotto* (al plurale in entrambi i casi). I *pasticcetti* possono essere tanto "di sfoglio" (Cavalcanti 1839, p. 96), quanto di "pasta frolla"; questi ultimi ripieni di carne o pesce (Cavalcanti 1839, p. 97), ma anche di rosolio (Cavalcanti 1839, p. 261); inoltre, vi sono i "Pasticcetti d'amarene" (Cavalcanti 1839, pp. 344, 347) e, al contempo, i "Pasticciotti con l'amarene" (Cavalcanti 1839, p. 402). In ogni caso, prima ancora che con le amarene, la ricetta dei *pasticciotti*, in cui viene solo specificato che "Co la stessa pasta, e co la stessa mbottunatura può fa pure li pasticciotti" (Cavalcanti 1839, p. 397), è associata ad un'altra preparazione, vale a dire a quella della "Pizza doce co la pasta nfrolla" che compare, appunto, immediatamente prima della ricetta dei *pasticciotti* e sulla quale vale la pena soffermarsi:

Pizza doce co la pasta nfrolla - Piglia miezo ruotolo de sciore fino (ma chello de lo speziale) no quarto de zuccaro scuro, e no quarto de nzogna, no poco poco de sale, sei rossa d'ova fresche, e no poco de limone o purtuallo grattato, mpasta ogne ncosa ma senza menarla tanto ca si nò addeventa tosta, ne farraje doje mmità de la pasta, schianannola una co lo laniaturo; farraje la pettola soccia soccia, nce miette na sciurata de sciore, e l'arravuoglie chiano chiano attorno a lo laniaturo, piglia lo ruoto che t'abbesogna, nce faje n' auntata de nzogna, e po nce miette la pettola de la pasta tagliannone co lo curtiello tutto chella che soperchia attorno; e la mbottunarraje de sceroppata, de janco magnà, o de recotta com te piace; ncoppa nce miette l'auta pettola de pasta, e la farraje cocere, o a lu forno, o co lo tiesto. (Cavalcanti 1839, pp. 396-397)

Questa preparazione corrisponde appunto, come sottolineato dallo stesso Cavalcanti, a quella dei *pasticciotti* e, a quanto pare, non presenta tratti semantici comuni con i *pasticciotti leccesi*, se non la base di pasta frolla. Anche gli ingredienti della farcitura, ovvero "sceroppata", "janco magnà", "recotta", infatti, appaiono ben lontani dalla ricetta tradizionale salentina. Eppure, nella stessa edizione del 1839, compare anche la "Pizza di crema" (Cavalcanti 1839, p. 337), che richiama gli ingredienti della *Torta pasticciotto leccese* (questa, in alcune varianti, tra l'altro, contiene anche le amarene), che rappresenta la versione "torta" del dolce monoporzione e altro non è che la "pizza di crema e amarene" tipicamente napoletana.²⁷ Per ovvie ragioni, non ci soffermeremo su *pizza*, che meriterà una trattazione a sé. In ogni caso, allo scopo di comprendere la relazione tra la parola e lo studio dei gastronomi oggetto d'indagine, un accenno su ciò che la "Pizza dolce" rappresentasse nell'Ottocento si rende doveroso. A tal proposito, ci limitiamo ad osservare la registrazione in uno dei maggiori repertori lessicografici dialettali di area napoletana, ossia il *Vocabolario napolitano-toscano* di D'Ambra (1873) che, più di ogni altro, riproduce la complessa variazione lessicale indagata in questo studio: infatti, s.v. *Pizza*, non solo viene riportato, tra i vari significati, quello di "mmottonata, mbottita. Torta", ma alla fine della voce compaiono i "piatti e mangiari del secento per le persone agiate", tra cui vale la pena menzionare almeno quelli strettamente correlati a questo lavoro, quali "varchiglie", "pastecciotte", "Pasticce", "pasticciune", ma anche la "Pizze duce de cose sceroppate" e il "bocconotte" (D'Ambra 1873, p. 293). Per completare il quadro, poi, non

²⁷ "La pizza di crema e amarene napoletana è una crostata con una base di pasta frolla morbida ma croccante e ripiena di crema pasticceria e amarene e poi ricoperta con un secondo strato di pasta frolla. Di solito si prepara a Pasqua ma a Napoli la troviamo nelle pasticcerie o sulle tavole, anche durante il resto dell'anno", su <https://blog.giallozafferano.it/ifornellidirosa/pizza-di-crema-e-amarene-napoletana/> (08.03.2020).

si può non citare la “Pizza alla napoletana” di Artusi, che si identifica, ancora nell’edizione del 1910, con un “dolce di pasta frolla e crema” (Frosini 2012, p. 105), nonché l’attestazione novecentesca di “pizza dolce” (relativa all’area campana) registrata nella *Guida Gastronomica d’Italia* (1931, p. 371): “*Pizza dolce*. — È fatta di pasta frolla, imbottita di crema, e profumata alla vaniglia: della stessa fattura sono i pasticciotti”. Così, se la ricetta della *Pizza doce* di Cavalcanti si identifica con quella dei *pasticciotti*, quella della *Pizza dolce* della *Guida Gastronomica d’Italia* corrisponde a quella dei *pasticcetti*. Ancora una volta, la relazione tra i due lemmi *pasticcetti* e *pasticciotti* e, ancora una volta, la geosinonimia tra quella che, nel Salento, è conosciuta come *torta pasticciotto* e quella che, in area campana, è denominata *pizza di crema e amarene*. D’altronde, quest’ultima, nel dialetto salentino, è nota come “pitta cu lla crema e l’amarena”, che si identifica con il sintagma *torta pasticciotto* (Piceci 2000, p. 347), la cui farcitura, a differenza di quella dei *pasticciotti*, contiene anche le amarene e il loro sciroppo.

Ma torniamo ai repertori lessicografici ottocenteschi. Oltre al già citato D’Ambra (1873), la registrazione nel *Vocabolario napoletano-italiano* di Andreoli (1887) conferma i fenomeni di sinonimia tra le voci e la complessità semantica delle stesse: s.v. *Pasticciotto*, *Pasticcino*, *etto* viene specificato che “Pasticciotto! si esclama alla vista di qualche sbaglio o confusione, e a Firenze Pasticcini caldi! imitando i venditori di paste.” (Andreoli 1887, p. 453). Qualche anno dopo, il *Vocabolario del dialetto napoletano* di Rocco (1891, ma qui citato nell’edizione Vinciguerra 2018) registra la voce *Pastecciotto*, *Pasticciotto*, precisando che si tratta del diminutivo di *Pasticcio*, ovvero del *Pasticcetto* e inserendo, nella definizione, “sfogliatelle, varchiglie, pastecciotte” (Vinciguerra 2018, p. 614).

Nei primi anni del Novecento, la variante *pasticcetto*²⁸ permane: è farcito “con la crema” in una pagina del *Corriere dei piccoli*, supplemento illustrato del *Corriere della Sera*: “Il babbo, tornando a casa, porta due bei pasticciotti di crema per Ginetta e Luisa.” (*La palestra dei lettori* in *Corriere dei piccoli*, 23 gennaio 1910, p. 2). Vent’anni dopo, nella *Guida gastronomica d’Italia* (1931), in cui il lemma *pasticciotto* non è registrato, troviamo due attestazioni relative a *pasticcetti*, ma non si tratta di dolci con la crema: a Roma ci sono i “*pasticcetti di gnocchi*, pasticcini di pasta frolla ripieni di pasta dei gnocchi di latte” (1931, p. 327); nel Ragusano è diffusa una preparazione salata, ovvero i “*pastieri*”, definiti appunto come “*pasticcetti ripieni di carne d’agnello o di capretto a pezzetti, o di interiora di essi, legati con uova e conditi con pepe e formaggio*” (1931, p. 457).

²⁸ La sinonimia riscontrata nella letteratura gastronomica tra *pasticcetto* e *pasticciotto* coinvolge, talvolta, anche la voce *pasticcino*. Sarà sufficiente, per comprendere la complessità lessicale e semantica della questione, menzionare le registrazioni in alcuni repertori lessicografici. Così, la parola *pasticcetto* non è registrata dal GRADIT, che però censisce il lemma *pasticcino* (GRADIT, data 1841): si tratta di una “piccola pasta dolce dal gusto particolarmente delicato: *p. alla crema, allo zabaglione, offrire tè e pasticcini*”. Il Tommaseo-Bellini registra il lemma *pasticcetto*: “Dim. di *Pasticcio*. *Pasticcino*”, dove il *pasticcino* rappresenta “Non tanto dim. di *Pasticcio*, che direbbesi *Pasticetto* (V.); ma Specie di dolce tenero, di pasta con burro o lardo, o panna o conserva”. Nel *Vocabolario etimologico italiano* di Prati (1969, p. 740), s.v. *pasticcio* troviamo la voce *Pasticcino*, che si identifica con una “piccola pasta dolce di solito tonda e ripiena (Giac. Leop.)”, ma anche con i “*pasticcini non dolci, presso I. Neri*”. Segue la voce *pasticcetto*, di cui non viene fornita la definizione, ma solo le registrazioni ottocentesche: “*pasticcetto* (Azz. 159; Bresc. 85)”. Il DELI, riprendendo la definizione della voce di Prati, registra il lemma *pasticcino* s.v. *pasta* fornendo ulteriori dettagli sulle retrodatazioni: si tratta di una “piccola pasta dolce (1841, Tomm. N. prop.; secondo il VEI sarebbe attest. in G. Leopardi av. 1837; prec., av. 1708, I. Neri, nel sign. di ‘pasticcio di carne’)”.

3.4. Il pasticciotto salentino, un'invenzione quasi recente

In effetti, un'opera monumentale come il VDS non registra la voce *pasticciotto*. Questa rumorosa assenza nel vocabolario del Rohlfs induce a pensare che, probabilmente, almeno nei primi trent'anni del Novecento, *pasticciotto* non era ancora utilizzato nel linguaggio comune delle famiglie salentine, ma forse solo all'interno dei ceti più elevati.²⁹

Eppure, nel Salento, il dolce è riconosciuto come tipico leccese ed è inserito nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Beccaria (2009, p. 167) lo include tra i dolci salentini, specificando che si tratta di “pasta frolla farcita di crema pasticcera”. Picci (2000, p. 345) lo denomina “lu pasticciottu (il pasticciotto salentino)” e suggerisce, oltre alle formine ovali, due soli ingredienti: pasta frolla e crema pasticcera.

In questa complessa area linguistica e, in particolare, nella provincia di Lecce, le principali ipotesi, se pur ampiamente discusse, fanno risalire l'invenzione del *pasticciotto* alla città di Galatina, in cui nel 1745 il dolce sarebbe stato sperimentato nella tuttora rinomata pasticceria Ascalone;³⁰ nella ricerca di primogenitura sono in gioco motivi di prestigio, ma anche ovvie motivazioni commerciali. Le ricostruzioni storico-etimologiche dei tre gastronomi oggetto d'analisi di questo studio smentirebbero questa ipotesi, almeno per quanto riguarda l'origine della preparazione che, evidentemente, esisteva già in precedenza, se pur indicata con altri tipi lessicali (*barchiglia*, *bocconotto*, *pasticetto*). D'altra parte, nella stessa area salentina, un'altra ipotesi farebbe risalire l'invenzione al 1707, quando nell'archivio della Curia Vescovile di Nardò, in un inventario compilato il 27 luglio 1707 in occasione della morte di Mons. Orazio Fortunato, comparirebbero “barchiglie di rame da far pasticciotti numero otto”;³¹ non abbiamo potuto però verificare il manoscritto, in virtù del quale sembrerebbe che il dolce avesse già fatto la sua comparsa qualche anno prima della rivendicazione galatinese.

In tutto ciò, la documentazione appare carente. Sarà solo lo studio di Mancarella (1978) a censire il *pasticciotto* definito, peraltro, come un “dolce ripieno di marmellata” (Mancarella 1978, p. 46). Un anno dopo, lo studioso rinvia alla stessa voce (che compare nella produzione “italiana”, scritta e orale, di alcuni brani appartenenti tanto agli alunni quanto agli adulti) la quale, insieme a “lacerto” e “zéppola”, rientra tra i termini che “pur essendo varianti locali, sono ormai competitivi nei confronti dei corrispondenti italiani [...], per cui tendono ad aumentare il loro margine di penetrazione nel sistema comune” (Mancarella 1979, p. 37).

In linea con quanto accade nel caso *bocconotteria*, la base nominale *pasticciotto* con l'aggiunta del suffisso *-eria* genera una delle ultime innovazioni linguistiche, vale a dire la voce *pasticciotteria*: si tratta di una pasticceria situata a Porto Cesareo (in provincia di Lecce), specializzata nella distribuzione di ben 330 varianti della tipicità salentina. Il locale nasce nel 1981, ben prima dell'attestazione scritta della parola, rintracciabile in rete in un articolo del 2015.³² Chiudiamo con una particolarità relativa alla fraseologia dell'italiano regionale salentino, che evidenzia le continue contaminazioni con l'area napoletana. Soprattutto nell'italiano parlato,³³ trova riscontro il modo di dire “rompere il

²⁹ Quanto all'area calabrese, lo stesso Rohlfs (1939, 1977) non registra la voce *pasticciotto* né nel DTC, né nel NDC.

³⁰ Rivendica la paternità del dolce anche, nei primi anni del Novecento a Lecce, la Pasticceria “Alvino”.

³¹ <https://www.fondazioneterradotranto.it/2012/11/19/il-pasticciotto-leccese/> (08.03.2020).

³² <https://gnamgnamstyle.it/2015/08/24/pasticciotteria-quo-vadis-di-porto-cesareo/> (08.03.2020).

³³ In data 7 agosto 2008, il modo di dire viene registrato in rete su <http://www.carlocasale.it/pasticcetto-o-pasticciotto.php> (08.03.2020) : “Dopo questa ricerca, riuscita grazie ad Internet, penso che per un pò [sic] non mi romperanno più il...pasticciotto”.

pasticciotto”, con il significato di “rompere le scatole”. Allo stesso modo, in area napoletana, s.v. *Pasticciotto*, *Pasticcino*, *etto* compare il significato di “*sfreculiare u pasticciotto a uno* - dargli noia, Rompergli i corbelli, il chitarrino, le tavernelle” (Andreoli 1887, p. 483); nel *Vocabolario del dialetto napoletano* di Rocco (Vinciguerra 2018, p. 1070) s.v. *sfrecoliare* troviamo il modo di dire “sfrecoliare lo pastecciotto”; nel *Vocabolario* di Altamura (1968, p. 230) s.v. *pasticciotto*, “*rompere'o pasticciotto a uno* «rompere a qualcuno gli zibbidei»”.³⁴

3.5. Uno sguardo alla Sicilia

Infine, per uno sguardo al di fuori dalle due principali aree di diffusione, non si può non fare riferimento ai *pasticciotti siciliani* e alle registrazioni nei repertori lessicografici ottocenteschi. Il *Nuovo Vocabolario siciliano-italiano* di Antonino Traina, s.v. *Pastizzottu* propone la definizione di “pasticciotto” (Traina 1868, p. 707), che si rivela simile a quella contenuta nel *Nuovo Dizionario siciliano-italiano* di Mortillaro (1844, p. 87), in cui viene sottolineato che sono “Più comunemente quelli pieni di conserve, che si mangiano freddi”. Quanto al Novecento, da segnalare una tra le prime indagini sulle singole varietà regionali dell’italiano, ovvero lo studio di Tropea (1976), incentrato sull’*Italiano di Sicilia* e, in particolare, sull’area catanese e su quella palermitana. Quanto alla prima area il *pasticciotto* (*pasticciottu*) rappresenta un “dolce a forma di bassa cupola, costituito da due sfoglie smerlate con ripieno di marmellata” (Tropea 1976, p. 95). Ma è nell’area palermitana che la definizione di Tropea sembra avvicinarsi alla variante tradizionale salentina, quantomeno per il ripieno di crema: “qualsiasi piccola pasta dolce ripiena di finissima crema, cotta nel forno e spolverizzata di zucchero” (Tropea 1976, p. 99). Tuttavia, la spolverata di zucchero finale richiamerebbe anche la maggior parte delle varianti italiane del *bocconotto*.

Le informazioni fornite dal grande vocabolario areale dell’isola, il *Vocabolario siciliano* (VS), vanno in questa direzione. Le voci coinvolte sono *pasticciottu* “tipico dolce a forma di bassa cupola ripieno di crema o marmellata” in area trapanese ed etnea sudorientale, *pasticciuòttu* “qualsiasi pasta dolce ripiena di crema, cotta al forno e cosparsa da un sottile strato di zucchero a velo”, in zona trapanese, a Palermo e a Catenanuova, e *pastizzottu* “pasta dolce con ripieno di crema”, a Mòdica e a Castelbuono.

4. “Per chiudere puntate dritti sullo spumone o sul fruttone (frolla con cotognata fatta in casa) con cioccolato fuso”: dalla *barchiglia* al *fruttone* salentino

4.1. Etimologia e irradiazione della voce

Chiudiamo con il *fruttone*, gastronomo salentino che, dopo la poliedrica variazione geolinguistica che caratterizza le altre due voci, ha un unico centro di irradiazione: il Salento e, in particolare, la città di Lecce.³⁵ Una salentinità riconosciuta anche al di fuori

³⁴ Per chiudere con gli usi metaforici, nel Salento è comunemente chiamata dai vivaisti *pasticciotto* la terra compattata intorno all’apparato radicale degli alberi da trapiantare.

³⁵ La tipicità leccese si evince dalle occorrenze più frequenti nei ricettari, nelle guide gastronomiche, nei blog, che risultano: *fruttone leccese* su <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/fruttone-leccese-fid->

dell'area dalla stampa nazionale, tanto che in un articolo pubblicato su *la Repubblica* il 13 gennaio 2007 (oltretutto, non si tratta della sola attestazione nell'archivio del quotidiano), in cui si parla delle specialità proposte da un locale tipicamente salentino a Roma, nell'ambito della rubrica "Roma Tavola" (a cura di Francesca Alliata Bronner, con Cecilia Cirinei, Federica Grassi, Laura Mari e Fabrizio Russo), si suggerisce di concludere la cena con il *fruttone* (oltre che con un altro dolce tipicamente salentino, vale a dire lo *spumone*): "Per chiudere puntate dritti sullo spumone o sul fruttone (frolla con cotognata fatta in casa) con cioccolato fuso".³⁶

Una delle ipotesi maggiormente accreditate è quella secondo la quale il *fruttone* sarebbe stato conosciuto prima, nel Salento, con il nome di *barchiglia*.³⁷ Quest'ultima sarebbe la voce più antica, mentre *fruttone* avrebbe origini più recenti, come peraltro dimostrano le attestazioni. Ad ogni modo, il riferimento è ad un dolce di forma ovale (quantomeno nella variante monoporzione attualmente conosciuta), solitamente ripieno di pasta di mandorle e frutta e ricoperto di cioccolato. È probabile che, inizialmente, il dolce fosse a forma di torta e, in effetti, la ricetta odierna della *barchiglia* pugliese (e leccese) confermerebbe questo fatto (Cretì 2011, p. 66), tanto che la fisionomia del dolce sembrerebbe quella di un *fruttone* (appunto, il dolce monoporzione) di grandi dimensioni. Senza contare che, nell' "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali", tra le "Paste fresche e i prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria" della Regione Puglia, troviamo il "Fruttone, Barchiglia".³⁸

Insomma, un'inchiesta lessicografica sul *fruttone* non può prescindere dalla voce *barchiglia*, che presenta un'evoluzione semantica particolare, in quanto oltre al significato di "forme di rame" che troviamo nei ricettari antichi, Latini (1694), adopera la voce come titolo di una ricetta ("Barchiglie") e, all'interno della stessa, menziona l'accessorio ("ne riempirai le Barchiglie").³⁹ Quantomeno nel significato di "dolce" (monoporzione o torta, a seconda delle varianti semantiche), la parola rinvia alla voce dialettale *varchiglia*, un evidente ispanismo da *barquilla* "stampo allungato a forma di barca, che serve per fare paste dolci" (DEDI). *Varchiglia* è comune in molte aree centro-meridionali, tra cui la Campania (in particolare Napoli), in cui assume il significato di "specie di pasta ripiena di marmellata o crema" (DEDI); il Lazio (in particolare a Roma, anche nella variante

[1545308](https://blog.giallozafferano.it/azzurratagliaecucina/frutteni-di-lecce/) (10.03.2020); *fruttone di Lecce* su <https://blog.giallozafferano.it/azzurratagliaecucina/frutteni-di-lecce/> (10.03.2020); *fruttone salentino* su <http://www.nelsalento.com/blog/delizioso-fruttone-salentino-pausa-golosa/> (10.03.2020). La salentinità del *fruttone* è sottolineata anche dall'Accademico dei Lincei Francesco Gabrieli nella presentazione del ricettario di Sada (2011) in cui, riferendosi all'autore del libro, chiarisce che "Un non pugliese di nascita, ma di sangue, sente risorgere in queste pagine ricordi e sapori della lontanissima infanzia, specie, nel proprio caso, nelle specialità dolciarie del paterno e materno Salento: la cotognata, i mostaccioli, i fruttoni, delizia dei nostri giovani anni che ci ha accompagnato un po' per tutta la vita".

³⁶ <https://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2007/01/13/roma-tavola.html> (10.03.2020).

³⁷ "Il fruttone o barchiglia come anticamente veniva chiamato è un antico dolce tradizionale salentino composto da una pasta frolla e farcito con marmellata, pasta di mandorla e altri ingredienti legati con albume d'uovo e cotto in forno. Come il pasticciotto, di cui è una variante a più lunga conservazione, è un dolce tipicamente leccese." (Massimo Vaglio, su <https://www.fondazioneterradotranto.it/2015/05/31/il-fruttone-antico-dolce-tradizionale-salentino/> (10.03.2020).

³⁸ Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (2017), *Diciassettesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali*, p. 53 (10.03.2020).

³⁹ La ricetta di Latini è ben lontana dalla preparazione pugliese odierna: "Barchiglie. - piglierai un pezzo di Vitella, a proporzione del numero dei Convitati; la piccherai minutamente; piccata che l'havrai vi porrai dentro, le sue Spetierie, con fettoline di Midolla, e Pignoli, e ne riempirai le Barchiglie, le quaglierai con il Suo Brodetto, fatto di Rossi d'ova, e sugo di Limone; le cuocerai, con diligenza al Forno, e le servirai calde, con Zuccaro sopra" (Latini 1694, p. 342).

baracchiglia),⁴⁰ dove si identifica con una “specie di pasticcetto” e per traslato “cappello di piccole dimensioni” (DEDI); la Calabria, in cui il dolce, riprendendo la definizione di Rohlf (1977), coincide con un “berlingozzo, sorta di ciambella che ha la forma di una barchettina” (DEDI). D’altra parte, quest’ultimo significato farebbe pensare alle grandi dimensioni del dolce che, appunto, in Calabria rinvia, nello specifico, al *berlingozzo*, una ciambella tipicamente toscana.

In realtà, la definizione di “berlingozzo” che caratterizza la voce *varchiglia* appare diffusa anche in altre aree meridionali, come si evince dalle registrazioni nei principali repertori lessicografici che evidenziano, almeno tra il Settecento e l’Ottocento, il quasi assoluto predominio di Napoli. Infatti, se al 1845 risale la registrazione di “baracchiglia e barchiglia” nel significato di “berlingozzo” in un repertorio lessicografico purista, ovvero nel *Dizionario de’ francesismi e degli altri vocaboli e modi nuovi e guasti* di Puoti, in cui la parola viene descritta come “cibo di farina intrisa con l’uova, fatto ritondo e a spicchi, o in altra guisa. BERLINGOZZO” (Puoti 1845, p. 84), la variante dialettale *varchiglia* compare a Napoli nel 1745, sebbene non venga specificata la tipologia del dolce. Si tratta de *L’Amore ingegnoso. Commedia per musica di Antonio Palomba. Da rappresentarsi nel Teatro de’ Fiorentini nell’Autunno di quest’Anno*, di Antonio Palomba. Nella prima scena del secondo atto vi si legge: “E magnava sempe varchiglia” (Palomba 1745, p. 36). Qualche anno più tardi, ancora a Napoli, Galiani (1789) registra la voce “varchiglia” come “lavoro di pasta a forno” (Galiani 1789, p. 189). Nel secolo successivo, l’accezione di “berlingozzo” permane in area napoletana, ma nei dizionari dell’uso compaiono anche nuove sfumature di significato, che consentono di trarre ulteriori conclusioni riguardanti le relazioni di sinonimia non solo con il *fruttone*, ma anche con gli altri due gastronomi oggetto d’indagine di questo studio. In particolare, D’Ambra (1873) definisce la *varchiglia* come “Spezie di pasta ripiena di crema, o di conserve. Berlingozzo” (D’Ambra 1873, p. 389) e il *berlingozzo* come “varchiglia, vocchenotto” (D’Ambra, p. 456). Da queste registrazioni si evince la sinonimia tra le tre parole *berlingozzo*, *varchiglia*, *vocchenotto* (quest’ultima voce già attestata in precedenza nel Vocabolario settecentesco di Galiani con il significato di “bocconotto”), nonché l’evoluzione semantica di *varchiglia* che, evidentemente, si identifica tanto con un dolce di grandi dimensioni, quanto con un qualsiasi impasto ripieno di crema o di conserve, quale può essere il dolce monoporzione riconosciuto con il tipo lessicale *varchiglia* o *bocconotto*. A conferma di ciò, il *Vocabolario napoletano* di Andreoli (1887, p. 766), che registra la voce *varchiglia* fornendo la definizione di “pasticcetto così detto dalla sua forma, barchino”. Quanto ai repertori lessicografici novecenteschi, nel *Dizionario dialettale napoletano* di Altamura (1968, p. 370) permane il significato di “berlingozzo”, specificando che si tratta di una “pasta dolce ripiena di marmellata o crema”. D’altra parte, come abbiamo visto, il ripieno di crema o di conserve tipico della *varchiglia* compare già nell’Ottocento (D’Ambra 1873, p. 389). Peraltro, entrambi gli ingredienti rinviano alle numerose varianti dei tre gastronomi analizzati in questo contributo (*bocconotto*, *pasticciotto* e *fruttone*). In area calabrese, oltre a Rohlf (1939, p. 361; 1977, p. 752), nella zona casalino-apriglianese, troviamo il *Vocabolario del dialetto calabrese* di Accattatis (1895, p. 801), in cui la *varchiglia* si identifica ancora con un “berlingozzo di pasta di farina intrisa con uova frullate; ripieno di cioccolato o di altra crema dolce o conserva agrodolce. Dicesi così perché ha la forma d’una barchettina, e ordinariam. usano confezionarlo le monache”.

⁴⁰ La variante *baracchiglia* è registrata dal *Vocabolario romanesco* di Chiappini come “Specie di pasticcetto. Voce e cosa fuor d’uso” (Chiappini 1967, p. 36).

Ebbene, proprio la tradizione legata alle monache, da cui deriverebbe il nome odierno *varchiglia alla monacale* cosentina, potrebbe fornire maggiori dettagli sull'origine e sul centro di irradiazione di quello che, oggi, nel Salento, è conosciuto con il nome di *fruttone*. Un dolce monoporzione che richiama, per forma e per contenuto, la specialità calabrese e che, probabilmente, nella prima metà del Novecento era conosciuto in area salentina con il nome di *barchiglia* o, forse, anche *bocconotto*, dal momento che le due voci, come abbiamo visto, sono registrate con lo stesso significato (se pur con un ripieno di crema) nel VDS, mentre la parola *varchiglia* non è censita nel VDS (così come non è registrato, come già osservato in precedenza, il lemma *pasticciotto*). Tuttavia, pare che la ricetta originale della specialità calabrese fosse composta da un ripieno morbido di mandorle e zucchero, racchiuso in un guscio di pasta frolla e ricoperto da una glassa di zucchero. Più tardi, con la diffusione del cioccolato nei primi anni dell'Ottocento, la ricetta probabilmente si è evoluta con l'aggiunta del cioccolato fondente al ripieno di mandorle e zucchero e anche per ciò che concerne la copertura.

Non è controllabile la vulgata secondo cui la preparazione calabrese si diffonderebbe addirittura a partire dal Trecento, grazie ad una creazione delle Carmelitane Scalze, ordine monastico spagnolo che proprio in quell'epoca avrebbe stabilito un convento a Cosenza, se non altro perché la fondatrice dell'ordine, Santa Teresa d'Avila, è nata nel 1512 e morta nel 1582. Relativamente al Salento, la presenza delle suore carmelitane si colloca tra il XVII e il XX secolo: a Lecce troviamo la Chiesa e il Monastero della Madre di Dio e S. Nicolò, nota come "Le Scalze", dall'ordine delle Carmelitane Scalze che vi si stabiliscono proprio nei primi decenni del secolo XVII (1629-1631); a Gallipoli (provincia di Lecce), il Monastero delle Carmelitane Scalze viene fondato il 27 maggio 1692 dal Vescovo spagnolo Mons. Antonio Perez de La Lastra; dello stesso periodo, il monastero delle Carmelitane Scalze di Nardò (provincia di Lecce), fondato dalla neritina Suor Teresa di Gesù (1656-1718), al secolo Lidia Adami;⁴¹ relativamente più recente, invece, il Monastero di Santa Teresa delle Carmelitane Scalze a Sannicola (provincia di Lecce), nella frazione di San Simone, edificato nei primi decenni del XX secolo. La diffusione di questo dolce che, a questo punto, con tutta probabilità veniva denominato *barchiglia*, potrebbe risalire, pertanto, al tempo dell'insediamento delle Carmelitane Scalze nel Salento.⁴² Insomma, se facciamo riferimento alla tradizione (presumibilmente cinquecentesca) legata alle monache (escludendo l'ipotesi trecentesca, non verificabile), si potrebbe pensare alla *varchiglia* cosentina come al vero progenitore del *designatum* dei tre gastronomi analizzati in questo contributo (le cui attestazioni, come abbiamo visto, risultano successive al suddetto periodo). Tuttavia, questa tradizione trova conferma sul versante lessicografico solo alla fine dell'Ottocento, nel *Vocabolario* di Accattatis, come abbiamo visto. Sotto questo profilo, dunque, la questione rimane aperta.

4.2. Il fruttone: una parola tutta salentina

Veniamo, ora, al gastronomo *fruttone*. La parola è composta dalla base nominale *frutto* (la frutta rappresenta l'ingrediente principale del dolce, al di là che si tratti di marmellata di albicocca, mela cotogna o pere) con il suffisso *-one*. Quest'ultimo, d'altronde, consente

⁴¹ <http://www.fondazioneterradotranto.it/tag/carmelitane-scalze/> (10.03.2020).

⁴² D'altronde, le suore che preparano bontà dolciarie non sono una novità nel panorama non solo salentino: sono molto conosciute, infatti, le Suore Benedettine di Lecce che ancora oggi preparano il pesce di pasta di mandorla (a Natale) e l'agnello di pasta di mandorla (a Pasqua).

l'alterazione di una vasta tipologia di nomi e riguarda l'intensificazione di un tratto pertinente che non è solo dimensionale (Grossman, Rainer 2004, p. 287).

Quanto all'attestazione della parola *fruttone* in area salentina, essa risale alla metà del Novecento: dal racconto che stiamo per esaminare è proprio una suora a preparare quelli più buoni. La parola compare nella narrativa di Gino De Sanctis, scrittore, giornalista e sceneggiatore di origine leccese che, nel 1958, scrive in *Migliaia di chilometri*: “Ma non se ne vanno: perchè aspettano i «fruttoni», eh! le signorine li hanno «male imparati»”. E più avanti prosegue: “I fruttoni di Suor Gesuina sono una squisitezza: cioccolata e marmellata!” (De Sanctis 1958, p. 184). Dunque, stando a questa attestazione, il tipo lessicale *fruttone* sarebbe già affermato intorno alla metà del Novecento e, probabilmente, anche oltre i confini salentini. A tal proposito, si tratta di un arco temporale che ritroviamo in una nota personale del gastronomo salentino Piceci (2000, p. 346), il quale afferma che, già alla fine degli anni Sessanta, trova a Milano un *fruttone* realizzato a Lecce da una nota pasticceria. Piceci (2000, 2016), nel suo *glossario salentino*, definisce il *fruttone* come un “pasticciotto ripieno di pasta di mandorle e frutta con una copertura di cioccolato” (Piceci 2000, p. 84; Piceci 2016, p. 173). Nella ricetta, i cui ingredienti principali sono la pasta frolla, la pasta di mandorle, la marmellata di mele cotogne e il cioccolato fondente da utilizzare per la copertura, il gastronomo specifica che “si tratta di un dolce esclusivamente leccese” (Piceci 2000, p. 346; Piceci 2016, p. 135), ribadendone la forma analoga a quella del *pasticciotto*, tanto che si devono adoperare gli stessi stampini. Solitamente, oltre alla presenza di marmellata di frutta, il ripieno di pasta di mandorle rappresenta una peculiarità del *fruttone*, a prescindere delle varianti.⁴³

Dunque, alla luce dell'evoluzione semantica della voce *barchiglia*, la voce si identifica non solo con un dolce monoporzione (e, ancor prima, con il contenitore di rame in cui la preparazione viene composta), ma anche con una torta. Cretì (2011), in un ricettario sulla cucina salentina, include la ricetta della *barchiglia*, che riprende il significato del tipo lessicale *varchiglia* e rappresenta un dolce tipico pugliese (per Cretì “un dolce tradizionale che a Lecce si serviva per la Pasqua”), ovvero una torta di pasta frolla di forma rotonda composta da marmellata di pere ricoperta da una glassa di cioccolato fondente (Cretì 2011, p. 66). La medesima variazione semantica avviene nell'evoluzione del *fruttone*, denominata *torta fruttone*⁴⁴ che altro non è che una *barchiglia* a forma di torta.

In definitiva, nel caso del *fruttone*, quantomeno il centro di irradiazione esclusivamente salentino del lemma pare essere evidente. E la motivazione di questa certezza risiede non solo nelle attestazioni legate al territorio nei ricettari, bensì negli ingredienti del ripieno che, ancor più di quelli del *pasticciotto*, richiamano il Salento. Si tratta della pasta di mandorla e della marmellata di mele cotogne, la cosiddetta *cotognata* (conosciuta principalmente nella locuzione *cotognata leccese*), che sembra rappresentare il tratto semantico comune. Possiamo pensare che, in ordine di tempo, possa essere l'ultimo nato tra i tre gastronomi salentini. Ovviamente, solo se facciamo riferimento al tipo lessicale *fruttone* (e non al tipo lessicale *barchiglia*, da cui deriverebbe). Così, se il *fruttone* coincide con il nome antico *barchiglia*, presumibilmente, in un albero

⁴³ Beccaria (2009, p. 167) nella rassegna relativa ai dolci salentini, descrive il *fruttone* come “ripieno di pasta di mandorle” distinguendolo, come abbiamo già osservato in precedenza, dal *pasticciotto*, che si identifica con un dolce di “pasta frolla farcita di crema pasticceria”.

⁴⁴ Si veda, a titolo di esempio, la ricetta pubblicata su <http://www.spizzicainsalento.com/2014/03/il-fruttone-gemello-diverso-del.html> (10.03.2020).

genealogico non particolarmente semplice, si tratta del vero predecessore dei tre gastronomi in questione.

Quanto all'area di origine e diffusione della preparazione originale, la Calabria e in particolare la città di Cosenza, grazie alle *barquille* delle Carmelitane Scalze e in seguito alla diffusione dei monasteri nelle altre regioni meridionali, rappresenterebbe il punto di partenza. Da qui, non solo una lunga serie di variazioni lessicali e semantiche, ma anche i fenomeni di geosinonimia e pseudo-geosinonimia tra i gastronomi analizzati in questo lavoro in area salentina (e non solo). In ogni caso, come avverte Rohlf s nell'Introduzione del *Nuovo Dizionario delle Tre Calabrie* (1977) una precisazione è d'obbligo quando si parla di questioni etimologiche: "come succede per tutte le lingue e per tutti i dialetti, anche in Calabria sono numerosi i casi, dove una sicura attribuzione non è facile o non è possibile" (Rohlf s 1977, p. 27).

Così, se, semplificando al massimo, il *bocconotto* e il *pasticciotto*, in Terra d'Otranto, si differenziano per la forma e per la spolverata di zucchero a velo tipica del *bocconotto*, nella pseudo-geosinonimia che include il *fruttone*, la forma coincide con quella del *pasticciotto* ma, oltre ad avere un ripieno differente, il dolce si distingue per la copertura di cioccolato fondente.

5. Conclusioni

Nell'ambito dell'articolata variazione geografica, lessicale e semantica dei tre gastronomi analizzati in questo contributo, anche l'evoluzione diacronica di una forma unica e di tanti referenti riproduce un panorama alquanto esteso. Infatti, al di là che si tratti di *bocconetti*, *bocconotti*, *pasticcetti* o *pasticciotti* e a prescindere che la variante sia dolce o salata, dalla "cassetta del pasticcio" e dalla "cassa di pasticcio" (Scappi 1570, pp. 348, 399) si passa alle "navicelle" di Lancelotti (1627, p. 230), con cui per la prima volta il riferimento è alla forma ovale (se pur in una preparazione a base di pesce). Solo qualche anno dopo, Crisci parlerà di "navetta" in riferimento a varianti dolci (1634, pp. 289-290, 322), fino ad arrivare alla fine del secolo e alle "barchiglie" di Latini (1694, pp. 342, 350, 358). Nel Settecento, Corrado (1773) riprenderà la parola *cassettine*, specificando che si tratta di "cassettine di pasta frolla" (Corrado 1773, p. 182). Nell'Ottocento, Cavalcanti offre un vasto quadro lessicale relativo alle forme: il cuoco utilizza *barchiglia* per riferirsi alla già menzionata "barchiglia di così detto bocconotto, ovvero pasticcetto" nella ricetta del "Gattò alla Cinese" (Cavalcanti 1839, p. 156); adopera la voce *cassa* in molte ricette (in varianti salate e dolci), ad esempio in quelle relative ai "Pasticci in cassa" (Cavalcanti 1839, pp. 85, 97, 100, 296); allo stesso tempo, nel Trattato compare la parola *varchiglie*, al plurale, all'interno della ricetta dei "Pasticcetti di pasta frolla", in cui viene specificato che "Potrai fare li tuoi pasticcetti, o tagliati col taglia pasta, o nelle formette, o nelle varchiglie, e li riempirai con sarpicco di carne o di pesce" (Cavalcanti 1839, p. 97).

In definitiva, dall'indagine lessicografica, si evince la costante difficoltà di ricostruire la semantica dei tre gastronomi in questione, che scaturisce sia dalla terminologia adottata dai trattati gastronomici comparsi principalmente in area meridionale tra il XVI e il XIX secolo, sia dalle registrazioni nei repertori lessicografici (in particolare quelli otto-novecenteschi). A tal riguardo, abbiamo osservato il censimento dei tipi lessicali *pasticcini*, *pasticcetti*, *pasticciotti*, *bocconotti*, *barchiglia*, *varchiglia*, i quali vengono adoperati come sinonimi (in varianti dolci e salate), a prescindere dall'area di diffusione e dagli ingredienti specifici delle ricette del luogo: si tratta, in linea generale, di un dolce monoporzione. Inoltre, anche le contaminazioni tra culture e tradizioni differenti

generano frequenti episodi di geosinonimia nella lingua della gastronomia che si intrecciano con i fenomeni di geomonimia, amplificando le problematiche relative alla questione semasiologica.

Oggi, l'evoluzione semantica delle tre parole oggetto d'analisi in area salentina consente di differenziare i tre gastronomi per forma e contenuto. Insomma, sebbene in molte tradizioni centro-meridionali il *bocconotto* e il *pasticciotto* siano caratterizzati da episodi di sinonimia, geosinonimia e geomonimia, questo non vale certamente nel Salento in cui, una volta comprovata la salentinità del tipo lessicale *fruttone*, gli altri due dolci monoporzione riproducono uno scenario pseudo-geosinonimico che, in questa sede, abbiamo tentato di ricostruire.

Bionota: Chiara Montinaro è dottoranda di ricerca all'Università del Salento. Si occupa principalmente di lessico regionale dell'italiano, di lingua della gastronomia, di lingua dei media. Ha trascorso i mesi di formazione e di ricerca all'estero presso l'Università di Vienna. Collabora alla redazione del *Lessico Etimologico Italiano*.

Recapito autore: chiara.montinaro@libero.it

Riferimenti bibliografici⁴⁵

- Accattatis L. 1895, *Vocabolario del dialetto calabrese casalino-aprighianese*, Patitucci, Castrovillari (rist.anast. Casa del Libro, Cosenza 1963).
- Albanese E. 1979, *Su alcuni regionalismi pugliesi*, in Albanese E., Colotti M.T., Mancarella G.B. (a cura di), *Italiano regionale in Puglia e Basilicata. Problemi di ricerca e classificazione*, Ecumenica, Bari, pp. 45-55.
- Altamura A. 1968, *Dizionario dialettale napoletano*, Fiorentino F., Napoli.
- Andreoli R. 1887, *Vocabolario napoletano-italiano*, Paravia, Torino.
- Angioletti V. 1819, *La Nuova Cucina Economica, In Cui S'Insegna La Più Facile E Precisa Maniera Di Imbandire Con Raffinato Gusto Ed Economia Qualunque Delicata Mensa Di Ogni Sorta Di Vivande sì di grasso, che di magro Disposta per ordine Alfabetico – Vincenzo Agnoletti romano*, Volume Primo, Nella stamperia di Pietro Agnelli in Santa Margarita, Milano.
- Artusi P. 1891, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Tip. Salvatore Landi, Firenze.
- Beccaria G.L. 2005, *Lessico della gastronomia* in Beccaria G.L., Stella A., Vignuzzi U. (a cura di), *La linguistica in cucina. I nomi dei piatti tipici*, Unicopli, Milano, pp. 11-24.
- Beccaria G.L. 2009, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano.
- Cammarano F. 1814, *Pulcinella molinaro commedia di magia per musica di Filippo Cammarano tratta da un soggetto dell'arte. Da rappresentarsi nel teatro di S. Carlino nel carnevale dell'anno 1815*, presso Domenico Sangiacomo, Napoli.
- Caro A. 1572, *De le lettere familiari del commendatore Annibal Caro*, Volume Primo, Appresso Aldo Manutio, Venezia.
- Cavalcanti I. 1839, *Cucina Teorico-Pratica col corrispondente riposto ed apparecchio di pranzi e cene, con quattro analoghi disegni [...]*, Tip. G. Palma, Napoli (prima ediz.: 1837).
- Cavalcanti I. 1844, *La Cucina Teorico-Pratica, ovvero Il pranzo periodico di otto piatti al giorno cumulativamente col suo corrispondente riposto [...]*, Stamperia e cartiere del Fibreno, Napoli (prima ediz.: 1837).
- Cherubini Francesco 1841, *Vocabolario milanese-italiano*, Volume Terzo M-Q, Imperial Regia Stamperia, Milano.
- Chiappini F. 1933, *Vocabolario romanesco*, a cura di B. Migliorini, Leonardo da Vinci, Roma. Seconda ed. con aggiunte e postille di U. Rolandi, 1945; terza ed. Roma, Chiappini, 1967.
- Colotti M.T. 1979, *Regionalismi lucani*, in Albanese E., Colotti M.T., Mancarella G.B. (a cura di), *Italiano regionale in Puglia e Basilicata. Problemi di ricerca e classificazione*, Ecumenica, Bari, pp. 59-86.
- Corrado V. 1773, *Il Cuoco Galante*, Stamperia Raimondiana, Napoli.
- Cremona L. 2004, *L'Italia dei dolci*, Touring Club Italiano, Milano.
- Cretì G. 2011, *Cucina del Salento*, Capone editore, Lecce.
- Crisci G.B. 1634, *Lucerna de corteggiani ove in dialogo si tratta diffusamente delle Corti così de venti quattro uffici nobili come de la varietà de cibi per tutto l'anno e ciascuna domenica et altri banchetti divisa in sei capitoli*, apud Io. Dominicu Roncagliolu, Napoli.
- D'Achille P. 2009, *Interscambi tra italiano e romanesco e problemi di lessicografia* in G. Marcato (a cura di), *Dialetto. Uso, funzioni, forma*. Atti del Convegno, Sappada/Plodn (Belluno), 25-29 giugno 2008, Padova Unipress, pp.101-111.
- D'Achille P. 2011, *Roma, italiano di*, Enciclopedia Italiana Treccani on line: [http://www.treccani.it/enciclopedia/italiano-di-roma_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/italiano-di-roma_(Enciclopedia-dell'Italiano)/).
- D'Ambra Raffaele 1873, *Vocabolario napolitano-toscano domestico di arti e mestieri*, Chiurazzi (a spese dell'autore), Napoli.
- DTC = Gerhard Rohlfs, *Dizionario dialettale delle Tre Calabrie : con note etimologiche e un'introduzione sulla storia dei dialetti calabresi*, Halle, Max Niemeyer/ Ulrico Hoepli, Milano 1939.
- DEDI = M. Cortelazzo, C. Marcato, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani*, UTET, Torino 2005 (prima ediz.: 1992).
- DELI = M. Cortelazzo, P. Zolli, *Il nuovo Etimologico. DELI. Dizionario etimologico della lingua italiana*, a cura di Manlio Cortelazzo e Michele A. Cortelazzo, Zanichelli, Bologna 1999 (prima ediz.: 1979-1988, 5 voll.).
- De Sanctis G. 1958, *Migliaia di chilometri*, Ceschina, Milano.

⁴⁵ La sitografia non scientifica relativa agli articoli reperiti in rete sulla stampa locale o nazionale, nonché su altri siti di varia natura (blog, ricettari online, ecc.) è già esplicitata nel contributo.

- Devoto Oli = *Nuovo Devoto-Oli. Il Vocabolario dell'italiano contemporaneo*, a cura di G. Devoto, G.C. Oli, L. Serianni, M. Trifone, Le Monnier, Firenze, 2019.
- DISC = F. Sabatini, V. Coletti, *Il Sabatini-Coletti. Dizionario essenziale della lingua italiana*, Rizzoli-Larousse, Milano, 2007.
- Erlinghagen R. 2002, *La Cucina teorico-pratica di Ippolito Cavalcanti*, in Silvestri D., Marra A., Pinto I. (eds.), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici* (Napoli, 13-16 ottobre 1999), 3 voll., Università L'Orientale, Napoli, II, pp. 557-576.
- Frosini G. 2012, *La cucina degli italiani: tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in Biffi M., Coletti V., D'Achille P., Frosini G., Manni P., Mattaruccio G., (eds.), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, a c. di Giada Mattaruccio, Accademia della Crusca, Firenze, pp. 84-107.
- Galiani F. 1789, *Vocabolario delle parole del dialetto napoletano che più si scostano dal dialetto toscano, con alcune ricerche etimologiche degli Accademici Filopatridi, Tomo Primo*, Presso Giuseppe-Maria Porcelli, Napoli.
- GDLI = *Grande dizionario della lingua italiana*, diretto da S. Battaglia [poi G. Bàrberi Squarotti], 21 voll., UTET, Torino, 1961-2004.
- Giornale letterario di Napoli per servire di continuazione all'Analisi ragionata de' libri nuovi 1798*, presso Vincenzo Manfredi, Napoli.
- GRADIT = *Grande dizionario italiano dell'uso*, ideato e diretto da Tullio De Mauro, 8 voll., UTET, Torino, 2007.
- Grossmann M., Rainer F. (a cura di) 2004, *La formazione delle parole in italiano*, Niemeyer, Tübingen.
- Lancellotti V. 1627, *Lo Scalco Pratico*, Francesco Corbelletti, Roma.
- Landolo C. 2004, *Dizionario etimologico napoletano*, Cuzzolin, Napoli.
- Latini A. 1694, *Lo scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben disporre i conviti*, Nuova Stampa delli Socii Dom. Ant. Parrino e Michele Luigi Mutii, Napoli.
- Leoni G.B. 1595, *Roselmina: favola tragisatiricomico di Lauro Settizonio, da Castel Sambucco [i.e. G.B. Leoni]*, Gio. Battista Ciotti, Venezia.
- LEI = Max Pfister, Wolfgang Schweickard, Elton Prifti, *Lessico Etimologico Italiano*, Reichert, Wiesbaden 1979-.
- Leonardi F. 1790, *L'Apicio moderno, ossia l'arte di apprestare ogni sorta di vivande*, Stampatore anonimo, Roma.
- Lubello S. 2001, *Il linguaggio gastronomico italiano dei secoli XIV-XVI: ultime ricognizioni*, in Gualdo R. (ed.), *Le parole della scienza. Scritture tecniche e scientifiche in volgare (secoli XIII-XV)*. Atti del convegno (Lecce, 16-18 aprile 1999), Congedo, Galatina, pp. 229-242.
- Lubello S. 2010, in Treccani, *Gastronomia, lingua della* all'indirizzo [http://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](http://www.treccani.it/enciclopedia/lingua-della-gastronomia_(Enciclopedia-dell'Italiano)/).
- TreccaniVoc = *Il vocabolario della lingua italiana*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana, 2008 (si cita dall'edizione on line, disponibile all'indirizzo <http://www.treccani.it/vocabolario/>).
- Mancarella G.B. 1974, *Note di storia linguistica salentina*, Milella, Lecce.
- Mancarella G.B. 1975, *Salento*, (nella collana *Profilo dei dialetti italiani* diretta da M. Cortelazzo, 16), Pacini, Pisa.
- Mancarella G.B. 1978, *Educazione linguistica e bilinguismo in Puglia*, in Albanese E., Colotti M.T., Mancarella G.B. (eds.), *Bilinguismo ed educazione linguistica in Puglia*, Ecumenica, Bari.
- Mancarella G.B. 1979, *Regionalismi ed educazione linguistica*, in Albanese E., Colotti M.T., Mancarella G.B. (ed.), *Italiano regionale in Puglia e Basilicata. Problemi di ricerca e classificazione*, Ecumenica, Bari, pp. 9-41.
- Migliorini B. 1967, *Prefazione al Vocabolario romanesco di Filippo Chiappini*, Chiappini, Roma.
- Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 2017, *Diciassettesima revisione dell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali*, p. 53.
- Mortillaro V. 1838-1844, *Nuovo Dizionario siciliano-italiano*, Tip. Giornale Letterario/Stamperia Oreste, 2 voll., Palermo.
- Morri A. 1840, *Vocabolario romagnolo-italiano*, Dai Tipi Di Pietro Conti All'Apollo, Faenza.
- NDC = Gerhard Rohlfs, *Nuovo Dizionario della Calabria, con repertorio italo-calabro*, nuova ediz. interamente rielaborata, ampliata ed aggiornata, Longo, Ravenna 1977.
- Palomba A. 1745, *L'Amore ingegnoso. Commedia per musica di Antonio Palomba. Da rappresentarsi nel Teatro de' Fiorentini nell'Autunno di quest'Anno*, Per Langiano, e Vivenzio, e da' medesimi si vendono nel vicolo della porta piccola di S. Giuseppe Maggiore, Napoli.
- Picci T. 2000, *Salentinbocca. Vademecum della tradizione culinaria salentina*, Edizioni del Grifo, Lecce.
- Picci T. 2016, *Salento sapori e profumi. Ricette tradizionali della cucina salentina*. Edizioni del Grifo, Lecce.

- Puoti B. 1845, *Dizionario de' francesismi e degli altri vocaboli e modi nuovi e guasti compilato nello studio di Basilio Puoti*, Tipografia all'insegna del Diogene, Napoli.
- Rambelli G.F. 1850, *Vocabolario domestico*, Tipografia di Giuseppe Tocchi, Bologna.
- Rocco E. 1891, *Vocabolario del dialetto napolitano (A-F)*, Chiurazzi, Napoli.
- Rocco E. 1891/2018, *Vocabolario del dialetto napolitano*, a cura di A. Vinciguerra, 4 voll., Accademia della Crusca, Firenze.
- Rohlf G. 1966-1969, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, Einaudi, Torino, 3 voll. (I. Fonetica, II. Morfologia, III Sintassi e formazione delle parole (ediz. orig.: *Historische Grammatik der Italienischen Sprache und ihrer Mundarten*, Bern, Francke, 1949-1954) [si cita per paragrafi].
- Rüegg R. 1956, *Zur Wortgeographie der italienischen Umgangssprache*, Romanisches Seminar der Universität Köln, Köln, , 2 voll.
- Sada L. 2011, *La cucina pugliese. Un autentico vademecum della tradizione culinaria pugliese. Dalle antiche ricette ai "nuovi" ghiotti e gustosi sapori.*, Newton Compton Editori, Roma.
- Savini G. 1881, *La grammatica ed il lessico del dialetto teramano: due saggi*, Ermanno Loescher, Torino.
- Scappi B. 1570, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V, divisa in sei libri [...]*, Tip. Michele Tramezzino, Venezia.
- Serianni L. 2009, «Prontate una falsa di pivioni»: *il lessico gastronomico dell'Ottocento*, in Giovanni Tesio (a cura di, con la collaborazione di Giuliana Pennaroli), *Di cotte e di crude. Cibo, culture, comunità*, Atti del Convegno (Vercelli, 15-16 marzo 2007 – Pollenzo, 17 marzo 2007), Centro Studi Piemontesi/Ca de Studi Piemontèsis, Torino, pp. 99-122.
- Sobrero A.A., Romanello M.T. 1981, *L'italiano come si parla in Salento*, Milella, Lecce.
- TB = Niccolò Tommaseo, Bernardo Bellini, *Dizionario della lingua italiana [...] con oltre centomila giunte ai precedenti dizionari [...]*, Unione Tipografico-Editrice, Torino-Napoli, 1865-1879.
- Touring Club 1931, *Guida Gastronomica d'Italia*, Touring Club Italiano, Milano.
- Traina A. 1868, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano compilato da Antonino Traina*, Giuseppe Pedone Lauriel, Palermo.
- Tropea G. 1976, *Italiano di Sicilia*, Aracne, Palermo.
- Vaglio M. 2015, *Il fruttone, antico dolce tradizionale salentino*, 31 maggio, <https://www.fondazioneterradottranto.it/2015/05/31/il-fruttone-antico-dolce-tradizionale-salentino/> (10.03.2020).
- VDS = Gerhard Rohlf, *Vocabolario dei dialetti salentini*, 3 voll., München, Bayerischen Akademie der Wissenschaften, 1956-1961.
- VEI = Angelico Prati, *Vocabolario etimologico italiano*, Multigrafica editrice, Roma, 1969.
- VS = *Vocabolario siciliano*, fondato da Giorgio Piccitto, poi diretto da Giovanni Tropea e Salvatore C. Trovato, 5 voll., Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Opera del vocabolario siciliano, Catania-Palermo, 1977-2002.
- Zolli P. 1986, *Le parole dialettali*, Rizzoli, Milano.