THE MAGIC OF A WORD - PIZZA, A CULTURAL SYMBOL

Mirela Aioane
Assoc., Prof., PhD., „Al.I.Cuza" University of Iași

Abstract: We propose to dedicate this article to the gastronomical term pizza, to present its etymology, evolution, history and the magic which have accompanied it along the centuries or even along the milennia, according to some opinions. We will also mention and comment on some phrases in Italian, in which the word pizza has different connotations and a figurative meaning. The word, already an international one, has roused the interest of many Italian linguists, who have dedicated it many interesting studies. The Italian linguistPaolo D'Achille's recent book (2017) made us write a few pages about this magical word, while not knowing of any other study on this subject in Romanian. In this article we will refer just to some hypotheses regarding the origin of the word pizza, especially to those referring to Latin and Greek. The term may have Gothic origins, may come from the Germanic bizzo-pizzo, derived from the verb bizan, to bite, bite, piece, morsel, mouthful (in Romanian).This is the hypothesis shared by the Italian lexicogtaphers regarding the origins of the woed pizza.

Keywords: pizza, gastronomical language, culinary symbol, cultural, figurative phrases.

Introducere

Pizza, mîncare cunoscută pe întreg mapamondul, a constituit obiectul multor rețete culinare, a fost și continuă să fie preparată în mii de moduri; este sărată, dulce, condimentată, o găsim proaspăt scoasă din cuptor în toate restaurantele, pizzeriile, fast food-urile sau la colț de stradă, ca food street, sub diferite forme, mică, mare, mijlocie, triunghiulară, pătrată, rotundă, ovală sau o cumpărăm congelată din hipermarket, importată sau autohtonă; este omniprezentă în filme, în literatură, încît puțini se mai gîndesc la originile ei controversate. Ne propunem sa dedicăm un articol termenului gastronomic *pizza*, sa-i prezentăm etimologia, evoluția, istoria și magia care îl însoțește de secole sau chiar de milenii, după unele păreri. De asemenea, vom aminti și comenta cîteva expresii în limba italiană, în componența cărora cuvîntul *pizza* are conotații diferite, prezentînd sens figurat. Cuvîntul, devenit internațional, a suscitat interesul multor lingviști italieni, care i-au dedicat interesante studii. Apariția unei cărți recente (2017) a lingvistului italian Paolo D'Achille[1], ne-a incitat si determinat să scriem cîteva pagini despre magicul cuvînt, neavînd cunoștință de existența vreunui studiu în limba română despre acest subiect.

Vom folosi în special informațiile oferite de Paolo D'Achille, Gian Luigi Beccaria[2], de site-ul Accademiei della Crusca, treccani.it (Consulenza Linguistica dell'Accademia della Crusca), diverse dicționare ale limbii italiene (Zingarelli), GRADIT.

Giovanna Princi Braccini a fost printre primii cercetători care a dedicat un studiu etimologiei termenului, *Un nodo germanico nella etimologia italiana (e romanza) "pizzare / pinzare / pizzicare", "pizzo / impizzare " e "paisa e "paissa" (con postille a "pizza", 'foccaccia"),* articol publicat în Studi di lessicografia italiana, IX, 1987, p 257.

Numeroase dicționare etimologice ale limbii italiene prezintă evoluția termenului; dintre acestea menționăm: DELI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, ediția nouă, *Il nuovo etimologico*, îngrijit de Manlio Cortelazzo și Michele A.Cortelazzo, Bologna,

[1] Paolo, D'Achille, *Che pizza!*, Bologna, Il Mulino, 2017
[2] Gian Luigi Beccaria, *Misticanze*, Milano, Garzanti, 2009

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)

Zanichelli, 1999; *Dizionario etimologico*, îngrijit de Tullio de Mauro și Marco Mancini, Milano, Garzanti, 2000; articole apărute în presă, precum micul studiu al lui Francesco Sabatini, *"Pizza" è una parola longobarda*, in Il Messaggero, din 11 .09.1983, p.9 etc și nu în ultimul rînd articolul lui Paolo D'Achille, *Che pizza!* publicat în volumul îngrijit de Massimo Arcangeli, *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, 2015, culegere apărută cu ocazia expoziției Expo din Milano, care a dus ulterior la cartea-broșură, cu același titlu pe care am menționat-o mai sus.

În gastronomia italiană, o carte de referință, considerată prima de acest gen într-o limba romanică, este *La Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, a lui Pellegrino Artusi din anul 1891, un document lingvistic foarte important, care a jucat un rol major in unificarea lingvistică a limbii italiene, bazată pe dialectul florentin, în care autorul descrie *pizza a libretti* sau azi, denumită *pizza libretto,* un fel de *calzone,* care se pliază ca o carte, cu conținutul în interior, dulce, coaptă, dar cu un aluat pufos, un fel de *tramesso, entremets* (fr)[3], gustări care se servesc între felurile principale la o masă copioasă. Artusi, în capitolul dedicat produselor de patiserie, cofetărie, deci, dulciurilor, face referire și la alți termeni, *foccaccia* (un fel de plăcintă, însă găsim în limba română cuvîntul italienesc netradus, devenit un internaționalism), *stiacciata* (schiacciata în Toscana), un aluat plat, turtit și *torta,* un blat rotund, care fac concurență termenului *pizza,* cuvinte atestate în limba italiană deja din Evul Mediu, maniera de a le prepara diferă de la o zonă la alta, de la o regiune la alta.[4]

Etimologia termenului *pizza* este complicată și controversată, deoarece îmbracă diverse forme în dialectele italiene: *pizza,* în dialectele centro meridionale, de la Roma inspre sud; *pinza*, în regiunile Emilia-Romagna, Veneto și insula Istria; *pitta*, în Calabria și Basilicata; *peta*, în Friuli Venezia Giulia.

Ne vom ocupa în articolul nostru doar la unele ipoteze privind originea cuvîntului *pizza*, cu precădere cele care se referă la limba latină și greacă, lasînd deoparte considerațiile privind originile sale semitice[5]. Francesco Sabatini, în articolul menționat mai sus, din 1983, se referă la etimologia neogreacă a termenului, *pita, pitta* (lipie) îl consideră derivat din greaca veche, *pitta* (*pissa, pece*-smoală, pată de smoală turtită, în limba română) sau la cea latina, *placenta*[6], *picta, picea.* Concluzia la care s-a ajuns, ar fi baza latină, *pinsa,* participiu trecut feminin al verbului *pinsere,* a turti, a aplatiza.

Trebuie să luăm în considerare propunerea avansată de Giovanna Princi Braccini în articolul amintit mai sus: *pizza* ar avea origini gotice, ar proveni de la germanicul *bizzo-pizzo,* derivat de la verbul *bizan*, a mușca, deci, ar însemna *mușcătură, îmbucătură, bucățică*. Se pare că acest termen *bizzo/pizzo* este atestat în diverse documente din secolul al VII-lea și apare alături de *buccella,* diminutivul lui *bucca* (*bocca*, în limba italiană, *gură*, în limba română) în anumite manuscrise care explicau cuvinte latinești cu cuvinte în limba italiană vorbită a vremii, care semnifică *îmbucătură* sau o *bucățică de pîine*, și a generat în limba italiană, *buccellato,* un fel de covrig. Începînd cu secolul al XII-lea, arată autorea, masculinul *bizzo-pizzo* s-a transformat în feminin *bizza-pizza*. Celelalte variante regionale ale cuvîntului, la care am făcut referire mai sus, pot fi derivate din germanicul *bizza-pizza.* Aceasta este ipoteza îmbrățișată de lexicografii italieni privind originea termenului *pizza.*

[3] Cfr. Mirela, Aioane, *Cibo e cultura. I francesismi nel linguaggio gastronomico*, in Antiquitas vivens, Editura Universității „Al.I.Cuza", Iași, 2014, ISBN 978-606-714-073-6

[4] P, D'Achille, *Che pizza!,* Bologna, Il Mulino, 2017, p17

[5] Există și părerea ca termenul ar fi un eponim, provenit de la un gastronom latin, Apicio, din secolul al III-lea d.Hr, care a trăit in Latina, Campania, ipoteză oferită de scriitorul grec, Ateneo. Multe feluri de mâncare au fost numite *apikia,* după cutuma care denumea un fel de mâncare cu numele celui care a inventat-o, un neutru plural, interpretat ca feminin singular, care a generat: *apicia>picia>pizza,* conform regulilor fonetice de trecere de la *ci* la *zz.*

[6] În Roma Antică, *placenta* apare citată de Marcus Porcius Cato, Cato cel Bătrân, in *De Agri Cultura* și este o lipie de făină cu apă.

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)

Dicționarele etimologice indică prima atestare scrisă a termenului *pizza* în anul 997 la Gaeta, în regiunea Campania, aproape de Napoli. În limba italiană vulgară, cuvîntul apare in secolul al XIV-lea, descoperit într-o carte de povestiri în Biserica francescană, San Francesco d'Assisi, în 1354, sub forma *piçça*: *piççedi cascio, ç, c* cu sedilă, reda atunci în italiană sunetul literei *„z" sonoră sau surdă "s"*.Paolo D'Achille eunumeră apoi toate atestările documentare ale termenului de-a lungul secolelor, insistînd asupra secolului al XVI-lea, în care *pizza*, ca multe alte cuvinte italienești in Cinquecento-ul italian, secol de maximă importanță pentru limba italiană națională, incepe să depășească granitele Italiei si să capete faimă internațională. Astfel începe să facă parte din dicționare bilingve. Ni se pare interesant de amintit că Torquato Tasso, mare exponent al literaturii italiene din secolul al XVI-lea, scrie într-o scrisoare de la Mantova următoarele: "Qui si fanno le migliori pizze al mondo" (aici se fac cele mai bne pizze din lume), apoi, într-un discurs umoristic, cum erau la începutul activității sale, toate scrierile Accademiei della Crusca, numite "cicalate", apare termenul în 1592 : "frittelle, casatelle, fricasse, *pizze*, ravioli, tortelli", însă *Il Vocabolario della Crusca* (Dicționarul), in cele 4 editii ale sale, nu menționează cuvîntul. In Dicționarul lui Niccolò Tommaseo, din 1861-1874, *Il Dizionario della lingua italiana*, termenul apare, cu explicația "sorta di vivanda, o spezie di focaccia" (un fel de mîncare, un fel de lipie).

Din secolul al XIX-lea atestările termenului sunt numeroase, intră în cărțile de rețete culinare (mai întîi în cartea lui Artusi, cum am arătat mai sus). Nu vor lipsi nici atestările dialectale și un exemplu este oferit în literatură de marele scriitor Gabriele D'Annunzio, care in 1935, in *Pagine del Libro Segreto* vorbește despre *na pizze de grantinie*, în dialectul din Abruzzo, care, tradus în italiană înseamnă *una pizza di granturco* (o pizza de porumb)[7].

Pizza este, cu siguranță, un simbol culinar și cultural italian; pînă la începutul secolului al XX-lea pizzeriile rămîn un fenomen tipic napoletan, apoi, încet încet, italian, ca după aceea, datorită emigrării masive a italienilor, în special după cel de al doilea război mondial, să devină mondial.

Napoli și Pizza Margherita La origine, *pizza* era un aluat simplu, un fel de mîncare pentru clasele sociale defavorizate, sărace[8], neavînd o rețetă specială de preparare. Succesul internațional și magia iau naștere în momentul în care *pizza* nu mai este o simplă lipie, ci începe să fie gătită diferit, iar Napoli deține primatul absolut în această spectaculoasă transformare.

Alexandre Dumas, înrenumitele sale *Impressions de voyage: Le corricolo: Naples* (1843, prima ediție a cărții), 2012, Paris, Hachette, oferă primele informații despre noua formă și noul gust al pizzei, în urma călătoriei la Napoli în anul 1835. Lingvistul Paolo D'Achille, în cartea dedicată pizzei, afirmă că un alt francez, arheolog, Aubin –Louis Millin ar fi ajuns în Italia în anul 1811, trimis oficial pentru a verifica patrimoniul artistic, iar printre notițele sale, pe cînd se afla la Napoli, s-au desoperit cîteva rînduri, cu titlul în italiană, *Venditore di pizze*[9], care constituie prima descriere realizată de un francez a pizzei napoletane și a manierei în care era servită și poate și prima denumire a celor care o preparau și o

[7] Paolo D'Achille, op.cit., p.45
[8] Vezi Mirela, Aioane, *Aspetti del linguaggio gastronomico su internet. Sguardo comparativo italiano-romeno*, Analele Universității din Craiova, Științe Filologice, Lingvistica, anul XL, nr.1-2, 2018, Editura Universitaria, ISSN 1224-5712, pp 13-23
P, D'Achille, *idem*, p.49-53
[9] "La pizza est une espèce de pain sans levain de forme plate et ronde sur la quelle on place quelques petits poissons appellés alici; on la mange ainsi ou on en relève le goût en mettat au-dessus de l'ail ou des tomates hachées, sur les quelles on verse de l'huile, ou poudre de fromage. Les marchands, appellés *Pizzaioli* portent dans les mains des espèces d'enfournoirs à manche courte sur les quels sont le *pizze* chaudes, en criant en jargon napolitain *pizze, pizze, venite che son grosse, quando son grosse*. On fait ainsi ces pizze plus grandes e repliées et on les garnit d'une espèce de préparation de lait, caséine, appellée Muzzarella, coupée en petit morceau. La muzzarella ressemble avec un vrai fromage mou, les meilleures viennent d'Aversa."

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)

serveau, *pizzaioli*. Rezultă, aşadar, că primele ingrediente folosite au fost sardelele, usturoiul, uleiul, roşiile, brînza rasă sau, în cazul pizzelor mai mari, mozzarella tăiată în bucăţi mici.

Prima descriere făcută de un italian, Emmanuele Rocco, intelectual, susţinător al purismului lingvistic napoletan, în *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, în 1858, într-un articol, *Il Pizzajuolo,* oferă, se pare, cea mai veche reţetă a pizzei, ca fel de mîncare ce aparţine bucătăriei sărace italiene, care conţinea atunci doar roşii, usturoi, ulei, oregano sau slănină, busuioc, piper şi brînză rasă:

"*Pizza* nu se regăseşte in Dicţionarul Accademiei della Crusca, pentru că [...] este o specialitate a napoletanilor, ba mai mult, a oraşului Napoli. Luaţi o bucată de aluat, întindeţi-l cu sucitorul sau cu palma, puneţi deasupra ce vă trece prin minte, condimentaţi-l cu ulei sau cu untură, coaceţi-l la cuptor, mîncaţi-l şi veti afla ce este pizza." (tr.n.). În secolul al XIX-lea apar multe alte atestări ale termenului *pizza* în operele mai multor oameni de litere italieni: Francesco De Sanctis, Matilde Serao (*Il ventre di Napoli*), de exemplu, care susţin ideea că este vorba de o mîncare ieftină, "che costa un soldo" (care costă un ban).

Primul bucătar celebru, *pizzaiolo,* spune legenda, este considerat napoletanul Domenico Testa, care a gătit la Napoli o pizza pentru regina Regatului celor două Sicilii. Vestea s-a răspîndit rapid, astfel, in 9 iunie 1889, cînd regele Italiei, Umberto I şi regina Margherita au ajuns la Napoli să-şi petreacă vacanţa, au vrut să o guste. La curte au fost chemaţi Raffaele Esposito şi soţia lui, Rosa Brandi, proprietarii unei pizzerii "Pietro il Pizzaiolo". Raffaele a pregătit trei pizze, două, tradizionale, simple, fără brînză, a treia avea un ingredient nou, mozzarella. Era tricoloră: pentru a aduce un omagiu primei regine a Italiei, Margherita de Savoia, adaugă: busuioc, (verde), roşii (roşu) şi mozzarella, (alb), culorile steagului Italiei, idee ingenioasă, care face din pizza un simbol naţional. Astfel, succesul *pizzei Margherita* napoletane devine recunoscut mai întîi la Roma, apoi în întreaga ţară, fiind faimoasă azi pe tot mapamondul.

Termenul **pizza**[10] **(**cu reţeta de preparare**)** este inserat în dicţionarul lui Alfredo Panzini, *Dizionario moderno*, 1905, Milano, Hepli, la pagina 374: "*Pizza*: nome volgare di una vivanda napoletana popolarissima. Consiste la pizza in una specie di sfoglia o stacciata di farina lievitata moltissimo. Cosparsa di pomidoro, formaggio fresco, alici ecc, a piacimento del cliente, metteresi al forno dove gonfia e cuoce lì per lì. Se ne fanno anche dei dolci e finissime. Anche in altre parti dell'Italia centrale pizza è sinonimo di torta, ma non dolce." (*pizza*: nume popular al unui fel de mîncare napoletană foarte cunoscută. Este un fel de aluat de foi sau aluat plat din făină cu drojdie. Se presară roşii, brînză proaspătă, sardele etc, dupa dorinţa clientului, se pune la cuptor, unde se umflă şi se coace încet. Se pot face şi dulciuri şi delicatete. Şi în alte părţi ale Italiei centrale, pizza este sinonim cu tartă, dar nu e dulce."(tr.n.)

Cuvîntul a avut succes, devenind magic, datorită obiectului pe care îl denumeşte, pizza, simbol naţional italian. Ni se pare interesant să amintim, împreună cu Paolo D'Achille, elogiul dedicat de Giuseppe Marotta, scriitor napoletan, pizzei: "Ah, la pizza. E dolce, è amara, è lunga, è breve, è antica, è nuova, è sicura, è imprevedibile, è pane, è companatico, è superlativamente buona: è la pizza. Mi piace questo cibo dei poveri, commovente e pieno di simboli come l'ostia."[11] (Ah, pizza. E dulce, e amară, e lungă, e scurtă, enouă, e imprevizibilă, e pîine, e hrană, e bună la superlativ. E pizza. Îmi place mîncarea asta a săracilor, emoţionantă şi plină de simboluri ca anafura". (tr.n.)

[10] Cu varianta *pizzetta*, diminutiv, care indică o pizza de dimensiuni reduse sau triunghiulare. Amintim aici că în Italia contemporană există o pizzerie renumita, aflată pe primul loc in topul pizzeriilor napoletane, *Pepe in Grani*, la Caiazzo, mică localitate în Campania, unde se găteşte *pizza* sau *pizzetta* sărată şi dulce, cu diferite ingrediente, cu denumiri originale, dintre care şi fructe (caise), şi unde se organizezeză adevărate festine, in diferite ocazii, nunţi etc, iar singurul fel de mâncare este pizza. Pot fi şi 10 feluri de pizza servite la o masă.

[11] P., D'Achille, op.cit., p.57

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)

Tipuri de pizza Termenul **pizza** nu apare singur, ci însoțit de un adjectiv sau de un participiu trecut cu valoare de adjectiv, pentru a face distincție între feluritele tipuri existente astăzi în Italia și în lume. Dicționarul Accademiei della Crusca, treccani.it, enumeră o multime de denumiri, ce sunt apoi explicate pe rînd, uneori oferind chiar rețeta de preparare: "1. (sensul propriu al termenului) [...] „*p. pasquale* (o *di Pasqua*); *p. rustica*, diversa nelle varie regioni, e consistente, per es., in Umbria e in Toscana in una focaccia di farina, uova, formaggio, pepe e ciccioli, lievitata e ben cresciuta. [...] *p. alla napoletana* o *p. napoletana* (v. napoletano, n. 1); *p. margherita* (v. margherita, n. 4); *p. alla marinara* o *p. marinara* (v. marinaro, n. 1); *p. ai funghi*, *al prosciutto*, *p. capricciosa*, *p.* (*alle*) *quattro stagioni*; *p. rustica*, ecc. *Pizza a taglio* (o *a metro*), [...] *Pizza a portar via*, quella preparata e sistemata in un apposito contenitore per consumo casalingo. [...] *p. bianca*, per distinguerla dalla *p. rossa*, quella cioè condita con il pomodoro.[12] Este o mîncare ieftină, ce se poate consuma cu tot felul de băuturi: bere, vin, sucuri, vodcă.

Dacă am reușit să facem un calcul aproximativ, împreună cu lingviști italieni care s-au ocupat de diversele tipuri de pizza, se pare că am ajunge la un număr impresionant, în jur de 4000, adunate din menu-rile restaurantelor, pizzeriilor, magazinelor, evenimentelor realizate pentru a promova cultura italiană regională sau din mediul on line. Este vorba de locuțiuni formate din substantivul **pizza** și un adjectiv la genul feminin sau urmat de prepoziția *a* simplă sau articulată, *alla, al*: *pizza alla marinara* (cu scrumbii, măsline, capere, roșii), *pizza alla napoletana* (mozzarella, ulei, roșii, busuioc, scrumbii), *pizza al prosciuto, alla diavola* (cu salam), *alla boscaiola*, (*ai) quattro formaggi* etc sau *calabrese, romana, trevisana*, care conduc la numele regiunii italiene de proveniență sau *la pizza americana* (cu crenvurști și cartofi prăjiți).

Recent au apărut îndeletniciri noi, cum ar fi serviciile efectuate în Italia de tineri care duc la destinație mîncare comandată on line sau direct de la pizzerii prin telefon; este vorba de *pizzeriile la domiciliu (takeway*, în România, unde tinerii duc cu bicicletele într-un dispozitiv cu inscripția *take awaye* diferite comenzi, de obicei fast food sau pizza.) Printre aceste pizzerii *a domicilio*, semnalăm: *pizzaflash*, compuse cu ajutorul anglicismelor, *Speedypizza, pizz@home, pizza on line, pizzaweb, Sicily pizza, pizzaokey, hallopizza* etc, inventariate de către lingvistul Pietro Trifone, în urma unei cercetări pe internet. Cuvîntul *pizza* a fost întrebuințat și în afara ariei culinare, cum arată Paolo d'Achille în cartea dedicată termenului, astfel, în 1979, *Pizza Connection* a fost denumirea dată de FBI, unei acțiuni de amploare împotriva traficului de droguri din Sicilia în Statele Unite ale Americii. Numele propriu *Pizza* apare și în multe cîntece, filme, ca de exemplu: *'A pizza*, interpretat de Giorgio Gaber sau *Fate 'na pizza,* Pino Daniele și lista este destul de cuprinzătoare, făcînd din aceste termen un internaționalism, unul dintre cele mai cunoscute în lume.

Expresii figurate ale termenului pizza Dicționarul treccani.it enumeră unele expresii figurate italienești (colocații) în componența cărora intră cuvîntul **pizza:** *si è seduto sul cappello e l'ha fatto diventare una pizza (s-a așezat pe pălărie și a făcut-o pizza, adică, a turtit-o); quell'uomo è una vera p.*; *che pizza, questo film!* Omul ăsta este chiar plicticos! Ce prostie, ce plictisitor film! *Che pizza!* este o exclamație care semnifică nervozitate, plictiseală, similară în italiană expresiei, mai ales cu referire la un film, *che americanata! Pizza*, în limbajul cinematografic înseamnă *film, peliculă.* În limbajul teatral, *la pizza* este o mare aglomerație, multă lume care se inghesuie în sală pentru a vedea un spectacol. *Una pizza lunga due pagine* se folosește cu referire la un text lung si plictisitor, ce trebuie citit sau învățat. *Ti becchi due pizze, ti do...due pizze, aștepti, ceri două palme, îți dau două palme*; *pizza*, cu sensul de *ceffone, schiaffo*, în limba italiană, *palmă, lovitură, pălmuire,* în română;

[12] treccani.it

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)

Ti do una pizza in testa, tradus în română cu *Îți dau una în cap, Îți dau un pumn în cap de nu te vezi*.

La Napoli și la Roma, *fare la pizza* are o semnificație metaforică în plus: înseamnă în dialect napoletan, *fare l'amore*, a face dragoste.

Adjectivul *pizzoso, discorso pizzoso*, discurs plicticos, dar și persoană plicticoasă; *pizzosità*, substantiv feminin, care semnifică tot plictiseală, iar printre neologismele mai noi, *pizzitudine*, adică, a mînca și ultima firimitură dintr-o pizza, *mangiare la pizza in tutta la sua pizzitudine*[13].

Și în limba română, substantivul *pizza* este folosit cu sens figurat sau ca fel de mîncare cunoscut,dar cosmopolit, intrînd în componența unor expresii ironice sau chiar în epigrame. Pe site-ul http://subiecte.citatepedia.ro/despre.php?s=pizza, am găsit cîteva exemple memorabile, pe care le inserăm în articol pentru a demonstra extraordinare popularitate a acestui magic cuvînt: *Daca un reușești de prima dată, comandă pizza,* regula gătitului; sau *Trăim niște vremuri ciudate în care pizza ajunge acasă mai repede decît salvarea*[14].

Epigrame: *D-ale carnavalului – Evoluţia personajelor,* Marius Coge
Azi, Didina şi cu Miţa
Nu mai stau în mahalale,
Ies în centru la o pizza
Să vîneze mangafale.
*Ce bine e la ţară...*Gheorghe Gurău
La ţară-n zile de hodină
Ai mei tăiau cîte-o găină
Acum, că tot se poartă fiţa
Îmi taie cîte două... pizza!
Unui tip căsătorit, Stela Șerbu-Răducan, în *Pledoarie pentru epigramă*, 2007
Cu ea eşti diplomat, se ştie,
Trăiţi în dulce armonie,
Îi cumperi bere, pizza, fanta
Şi e firesc – doar e amanta!

Forme lexicalizate ale termenului *pizza* În limba italiana *Pizzetta*, diminutiv pe care l-am amintit mai sus, indică o pizza de mici dimensiuni; termenul este atestat din anul 1981, cînd este inserat în Dicționarul Zingarelli, însă, se pare că circula deja din anii '60 ai secolului trecut, cu noua semnificație, de *snack, aperitiv, gustare*. Dicționarul treccani.it, descrie *pizzetta* ca o mancare caldă, care se cumpără dimineața, pentru micul dejun, de exemplu, *pizzette di ceci* (de năut). Se spune ca denumirea și obiceiul de a le consuma, s-a născut la Roma. Un alt diminutiv regional meridional este *pizella*; *pizzella con l'acciuga*, de exemplu, pizza de mici dimensiuni cu scrumbie. Toate aceste tipuri de pizza fac aparte din categoria *pizze al taglio*, pizze la bucată.

Există și un augmentativ, *pizzona*, cu sufixul *ona*, o pizza de mari dimensiuni, termen folosit rar. Despre localul în care se vînd diverse tipuri de pizza, *pizzeria*, am scris mai sus. *Pizzaiolo*, altă formă lexicalizată, indică termenul standard pentru cel care vinde pizze. În varietatea romană, se folosește termenul *pizzettaro*, cu sufixul roman, *aro* (construit la fel ca *benzinaro, tassinaro*, benzinaio, tassista, termenii standard), alături de *pizzarolo* sau *pinsarolo* (*Vocabolario romanesco* 1967, al lui Filippo Chiappini). Forma feminină, *pizzaiola*, apărută pentru prima dată cu referire la actrița Sofia Loren, în filmul lui Vittorio De

[13] P.D'Achille, *idem*, p. 93
[14] *Antologia aforismului românesc contemporan,* ediția a II-a, 40 de aforişti reuniți într-o colecție memorabila http://subiecte.citatepedia.ro/despre.php?s=pizza

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)

Sica, *L'oro di Napoli*, 1954. În limbajul gastronomic italian, întîlnim expresia *alla pizzaiola, cucinare alla pizzaiola*, a folosi ingredintele cu care se prepară o pizza: usturoi, ulei, roșii, oregano, lîngă carne, pește, utilizînd aceeași manieră de coacere. GRADIT, *Grande Dizionario Italiano dell'uso*, Torino, UTET, autor, Tullio de Mauro, editii: 1999, 2000, 2003, 2007 înregistrează gerunziul *pizzando* și participiul trecut *pizzato*, deși nu există un verb de prima conjugare *pizzare*, care ar putea genera respectivele forme: *pizzando, grigliando*(de la *gliglia, grătar, a găti la grătar), foccaccia pizzata*, existentă în Liguria, gătită cu caș, roșii și șuncă; *la pizzata*, sunstantiv, este o pîine din porumb, apă și ardei iute. La Roma, *la pizzata* este aluatul ca bază pentru pizza sau mai poate însemna *o pizza* servită împreună cu familia sau cu prietenii la sfîrșit de saptămînă, la o ieșire în oraș.

Termenul *pizza* este, așadar, atestat destul de tîrziu în lexicul italian național, fiind considerat un regionalism napoletan, iar în lexicul toscan florentin, care stă la baza limbii literare italiene, se află și azi în concurență cu *foccaccia, schiacciata, torta*, căpatînd apoi și sensuri figurate, uneori negative, devenind cuvîntul italian cel mai popular din lume, ca și felul de mîncare, ietfin și simplu pe care îl denumește.

BIBLIOGRAPHY

D'Achille, Paolo, *Che pizza,* Bologna, Il Mulino, 2017
Beccaria, Gian Luigi, *Misticanze* Milano, Garzanti, 2009
Chiappini, Filippo, *Vocabolario romanesco,* Roma, Edizioni Chiappini, 1967, (a cura di Bruno Migliorini)
Dumas, Alexandre (père), *Impressions de voyage: Le corricolo: Naples*, 2012, Paris, Hachette, on line
Princi Bracini, Giovanna, *Un nodo germanico nella etimologia italiana (e romanza) "pizzare / pinzare / pizzicare", "pizzo / impizzare " e "paisa e "paissa" (con postille a "pizza", 'foccaccia"),* articol publicat în Studi di lessicografia italiana, IX, 1987, p 257
De Mauro, Tullio, GRADIT, *Grande Dizionario Italiano dell'uso*, Torino, UTET, editii: 1999, 2000, 2003, 2007, ediții on line
Panzini, Alfredo, *Dizionario moderno*, 1905, Milano, Hoepli, on line
Treccani.it
Antologia aforismului românesc contemporan, ediția a II-a, 40 de aforiști reuniți într-o colecție memorabila
http://subiecte.citatepedia.ro/despre.php?s=pizza

BDD-A30470 © 2019 Arhipelag XXI Press
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.217.42 (2026-11-16 16:55:45 UTC)