

IL (GUSTOSO) REPERTORIO DELLE DENOMINAZIONI DELLE PIZZE IN ITALIA

ENZO CAFFARELLI
Università di Roma Tor Vergata, Italia

The (tasty) inventory of names of pizzas in Italy

Abstract: After analysing the menus of more than 500 Italian restaurants and catalogues of recipes on the Internet, an inventory of about 4,000 different names of pizzas was created. The naming system in this gastronomic field can be considered to lie at the intersection of: a) commercial names; b) ononymy, as a classic model of tripartition between descriptive-traditional names, celebrative-commemorative names and symbolic names grouped thematically; c) the phenomena of lexicalisation and transonymy (i.e. proper names becoming simple names and vice versa, as well as the transformation of proper names into different types of proper names); d) the linguistic analysis of morphological, syntactic and sociolinguistic aspects regarding the inventory, with particular attention paid to the many bizarre metonymies that characterise it.

Keywords: names of pizzas, commercial names, name formation, lexical phenomena.

La cucina italiana è famosa nel mondo per tanti prodotti e la pizza è uno di questi. Anzi, una istituzione prestigiosa come la Società Dante Alighieri, che si occupa della diffusione della lingua italiana nel mondo, poco tempo fa ha compilato una classifica delle parole italiane più presenti e conosciute nelle lingue di tutti i continenti. In tale lista al primo posto si colloca la *pizza*, che figura in 60 lingue (sulle 65 esaminate). Seguono, per la cronaca, *spaghetti* (54) e *mafia* (45). Poi, in ambito alimentare, *cappuccino* (in 40 lingue), *ravioli* (36), *salame* (32), *espresso* (31), *risotto* (27), *cannelloni* (25), *tiramisù* (23), *pesto* (16), *carpaccio* e *bruschetta* (13).¹

1. Obiettivi della ricerca

Abbiamo raccolto quasi 4.000 nomi differenti di pizze. Le fonti sono i menù dei maggiori ristoranti e pizzerie italiane – comprese alcune catene di locali – e preparazioni che

¹ La voce *pizza* s'incontra anche nella lingua zulu del Sud Africa (*ipista*), accanto a *isipagethi*, *iphasta* e *umakaloni* (ossia spaghetti, pasta e maccheroni). Un altro sondaggio della Società Dante Alighieri ha chiesto tramite la rete quale fosse la parola italiana culturalmente e storicamente più importante in ciascuna delle altre lingue dei Paesi dell'Unione Europea. Migliaia di risposte hanno determinato i seguenti vincitori: in Belgio e Olanda *cappuccino*, in Lussemburgo *chianti*, in Danimarca *pianoforte*, in Irlanda *spaghetti*, in Svezia e in Slovenia *espresso*, in Estonia *lotteria*, in Lettonia *sonetto* pari merito con *virtuoso*, in Lituania *tiramisù*, in Bulgaria *banca*, a Cipro *futurismo*, a Malta *gazzetta*. Massima varietà, se non che negli altri 13 paesi ha prevalso *pizza*.

rientrano in progetti ed eventi enogastronomici finalizzati a pronuovere la cucina locale.² Inoltre abbiamo citato i ricettari pubblicate in rete dai siti che con più competenza e passione si occupano di pizza, alcuni gestiti proprio da maestri pizzaioli.

I nomi di questo repertorio sono denominazioni di prodotti commerciali e si potrebbe ritenere che la loro più logica collocazione sia nell'ambito dei marchionimi, sia pure non brevettati o registrati; o che, viceversa, il repertorio possa raccogliere voci di lessico più o meno alterate, composte e ricombinate, anche con giochi di parole, senza interessare l'onomastica. Pare di poter dire che, invece, la collocazione dei nomi delle pizze non si risponde a nessuna di queste due descrizioni e che costituisca un ambito specifico, parente stretto del lessico gastronomico – e non potrebbe essere altrimenti – ma fortemente caratterizzato da processi di onimizzazione (dal nome comune al nome proprio, l'opposto della lessicalizzazione) e di transonimizzazione (dal nome proprio al nome proprio di differente tipologia).³

Rispetto alla marchionimia, infatti, i nomi delle pizze non presentano necessariamente le funzioni più significative e caratterizzanti che così si potrebbero riassumere: *attrattività* (eufonia, piacevolezza, associazione a idee, sentimenti, valori condivisibili, evocazioni di luoghi e situazioni attraenti, ecc.) – numerosi nomi sono neutri o addirittura negativi, sia pure ironicamente; *descrittività*, ossia la capacità di sintetizzare al meglio le caratteristiche del prodotto – molti nomi non descrivono gli ingredienti che contengono o indicano un solo elemento della farcitura o non presentano alcuna correlazione tra nome e ricetta; – *facile memorizzazione* (da cui la necessaria fidelizzazione), ecc.

I nomi delle pizze non devono rispondere a questi requisiti, perché sono inseriti in una lista seriale che non richiede eufonia, facilità di memorizzazione, piacevolezza, né esige la descrittività del prodotto (peraltro il più delle volte assai meglio dettagliato dalla lista degli ingredienti usati, registrati accanto al nome). Trattandosi perlopiù di occasionalismi non registrati o brevettati possono essere replicabili dai diversi produttori (ossia i ristoratori) senza difficoltà di *copyright* e assomigliarsi tra loro senza rischi legali.

Il sistema onomastico della pizza sembra curiosamente riproporre quello odonimico della toponimia urbana, come modello classico di tripartizione tra *nomi descrittivi-tradizionali*, *nomi celebrativo-commemorativi* e *nomi simbolici raccolti in gruppi tematici* (dunque tra nomi obbligati alla referenzialità e nomi viceversa irrelati e fungibili).⁴

In questo contributo si vuole tentare di mostrare tre aspetti principali di quella che di qui vorrei chiamare “onimia pizzaiola”: come è venuto a formare nel tempo il repertorio; quali sono le sue principali caratteristiche tipologiche: denominazioni della tradizione e perlopiù delessicali, detponimiche e deetnonimiche; celebrazioni e dedicazioni; gruppi

² Solo in casi eccezionali i nomi e i relativi ingredienti delle ricette sono tratti dalle carte di locali stranieri specializzati in cucina italiana.

³ In tema di transonimia v. Caffarelli (2002a) e (2006).

⁴ Tale modello, peraltro, non è esclusivo della toponimia urbana (per la quale si rinvia in particolare a Mastrelli 2005, ma si ritrova, da un lato, nella complessa nomenclatura dell'International Astronomy Union, e dunque nell'astroponimia che caratterizzare le superfici e le atmosfere dei pianeti e dei satelliti del sistema solare (v. Caffarelli 2004), dall'altra, in altri repertori commerciali caratterizzati dall'abbondanza di prodotti di individuare, come dimostrano per es. i cataloghi dei produttori di fiori, di oggetti per l'arredamento o di capi per l'abbigliamento. Un'analisi anche superficiale di cataloghi di scarpe o di poltrone e divani o di rose da giardino ci porterebbe in un sistema onimico non troppo distante da quello del mondo delle pizze (v. Caffarelli 2006).

tematici nella maggior parte dei casi non correlati alle caratteristiche gastronomiche del prodotto, cioè con gli ingredienti della ricetta; prospettare un'analisi linguistica degli aspetti morfologici, sintattici, pragmatici, sociolinguistici che interessano il repertorio, con particolare attenzione ad alcuni fenomeni, come la frequenza delle diverse modalità di suffissazione; le molteplici metonimie che lo caratterizzano; il raro ma significativo riuso di popolari marchi commerciali brevettati; i giochi linguistici (voci a incastro o parole-macedonia, acronimi, ecc.).

2. I nomi storici delle pizze

I nomi storici che figurano in quasi tutti i menù pizzaioli sono una manciata. La pizza ha una storia secolare, ma possiamo partire da una data relativamente recente, ossia il 1889, quando re Umberto con la consorte regina Margherita di Savoia si recarono a Posillipo, in una delle residenze regali e incontrarono tra le altre bellezze di Napoli e dintorni anche la pizza. È noto che in quell'occasione nacque la *Margherita*, con i tre colori della bandiera italiana rappresentati da pomodoro, mozzarella e basilico.⁵ Ma il valore simbolico di quell'evento è particolarissimo. Infatti, quando Raffaele Esposito e gli altri cuochi della storica pizzeria di Peppino Brandi si misero al lavoro per accontentare i palati reali, scelsero tre ricette. La pizza *Mastunicola*, la pizza *Marinara* e una terza pizza che non aveva ancora un nome. Si trattava, in poche parole, del passato, del presente e del futuro della pizza.

Mastunicola, ossia Mastro Nicola (*mastro* nel senso di 'maestro', un tempo usato anche nell'arte e nell'artigianato, e dunque in cucina) è la denominazione tradizionale di una pizza bianca, documentata almeno dal Seicento: soffice, piuttosto povera, con formaggio, basilico, pepe e minutaglia di pesce. *Marinara* è il nome della prima pizza vera e propria nella storia di Napoli, tipico cibo dei marinai i quali, per il mestiere esercitato, avevano bisogno di cibi semplici e saporiti che potessero mantenersi per qualche giorno e che avesse un alto potere nutritivo. La ricetta della marinara risponde a queste necessità e comprende pochi ingredienti e buoni per la salute: il pomodoro, l'aglio, ecc. La terza pizza, innovativa, fu quella che di più soddisfò la regina *Margherita* e per questo Esposito e Brandi le diedero il nome della sovrana. E fu quella la prima volta in cui una pizza ebbe un nome non spontaneo e popolare, ma imposto come una dedica. Questa pratica non era nuova nella cucina italiana ed europea in generale: altri nomi erano entrati nel lessico gastronomico per indicare salse e preparazioni particolari, da *Rossini* a *Bismarck*, da Stroganoff a *Pompadour*, da *Cavour* a *Carpaccio*.⁶

La dedicazione alla regina Margherita segna l'ingresso della pizza nella cucina ufficiale, quella in cui le ricette e le loro semplici denominazioni non sono soltanto appannaggio del popolo e di oscuri miscelatori di ingredienti, ma sono anche espressione di cuochi rinomati, in luoghi di ristorazione prestigiosi, capaci di rinnovare continuamente

⁵ Anche se è largamente plausibile che qualcuno già avesse sperimentato quella semplice guarnitura ancora anonima.

⁶ La bibliografia sugli antroponomi presenti nelle denominazione degli alimenti è estremamente ampia: qui si ricordano soltanto Caffarelli (2002b), Schweickard (2006), Stefinlongo (2006), Lubello (2012), Papa (2012).

la tradizione e di dare nuovi nomi a queste novità. Il *pizzaiolo*, nato come venditore ambulante che riscaldava la sfoglia poveramente farcita su di una stufa, diventa ora *chef*, com'è giusto e normale che sia. Prima di allora, la pizza era un alimento povero e popolano e che rarissimamente aveva trovato spazio nei libri che parlano di cucina.

Altre pizze si sono consolidate nel tempo come la *Capricciosa*, la *Quattro formaggi* e la *Quattro stagioni*, la *Boscaiola* e la *Contadina*, la *Mari e Monti* e la *Diavola*, la *Siciliana* e l'*Ortolana*, ecc. e, insieme a queste, le tante specialità identificate con la città o la regione di provenienza, la *Napoletana* su tutte.⁷ Ma sovente l'attribuzione di una pizza a questa o a quella regione non corrisponde a una ricetta tradizionale di quella zona. Più semplicemente, il nome è dato perché uno degli ingredienti (meno spesso più d'uno) è tipico di quella città o regione. Per es. non esiste a Treviso una ricetta particolare, eppure la pizza *Trevigiana* o *Trevisana* è oggi presente in tanti menù: il fatto è che l'aggettivo *trevigiano* si riferisce al radicchio rosso di Treviso. E così una *Tirolese* si presenta con lo speck o una *Norvegese* con il salmone affumicato, una *Messicana* con fagioli e salse piccanti, una *Genovese* con il pesto, ma già per una *Pugliese* o una *Calabrese* o una *Siciliana*, nomi pure molto ricorrenti, gli ingredienti non sono sempre gli stessi, anche se ci aspettiamo nella prima la cipolla e le patate o la burrata delle Murge, nella seconda il salame piccante e specialmente la 'nduja, nella terza le melanzane fritte o i pomodorini di Pachino.

Le pizze tradizionali, perlopiù dette "classiche" nei menù dei ristoratori, hanno dato origine a una serie di imitazioni onimiche, cioè sinonimie. Dalla *Diavola*, sua volta presa in prestito, in gastronomia, da una modalità tipica di cucinare il pollo, si è passati a una lunga lista di nomi che evocano il fuoco e l'esplosività: *Etna*, *Mongibello*, *Vesuvio*, *Stromboli*, *Inferno*, *Infuocata*, *Lucifero*, *Mangiafuoco*, *Santa Barbara*.

Dalla *Capricciosa* sono emersi qui e là aggettivi che riprendono l'ambito semantico della capostipite e altre formazioni in *-osa*: da un lato *Birichina*, *Frivola*, *Sbarazzina*, *Scostumata*, *Sfacciata*, *Smorfiosa*, *Strampalata*, *Turbolenta*, *Vanitosa*, *Viziosa*, ecc. dall'altro *Ambiziosa*, *Armoniosa*, *Briosa*, ecc.

Dalla *Quattro stagioni* e dalla *Quattro formaggi* si sono moltiplicate le combinazioni con il numero quattro: *Quattro caci*, *Quattro latticini*, *Quattro salumi*, *Quattro sapori*, *Quattro gusti*, *Quattro evasi*, *Quattro giornate*, *Quattro mori*, *Quattro orti*, *Quattro tartufi*. Il "quattro" delle stagioni e dei formaggi, per esempio, si riproduce nella serie solo in parte omonimica, che segue: *Quattro caci*, *Quattro latticini*, *Quattro salumi*, *Quattro sapori*, *Quattro gusti*, *Quattro orti*.⁸ Altre estensioni numeriche risultano: *Cinque formaggi*, *Sette formaggi*, *Otto*

⁷ Però sulle specialità cittadine o provinciali o regionali occorre intendersi. Se da una parte c'è il ristoratore che distingue finemente tra una pizza *Napoli* e una pizza *Napoletana* (che altre sono, invece, sinonimi), ci sono anche intere regioni italiane in cui viene chiamata *napoletana* qualsiasi *preparazione* farcita di pomodoro, mozzarella e basilico od origano, indipendentemente dal tipo e dalla cottura della pasta, che viceversa è fondamentale. Ne deriva che per esempio a Roma, dove la pizza è quasi sempre molto sottile e croccante, si chiama *napoletana* quel che in realtà è *romana*, perché a Napoli la pasta è invece quasi sempre ben più alta e morbida.

⁸ E inoltre *Quattro mori* dal simbolo della Sardegna, *Quattro giornate* da un evento storico legato alla lotta di Napoli contro i Borboni nel Settecento, o *Quattro evasi* in un singolare quadro onimico figurante nel menù di un locale chiamato "Le Carceri".

formaggi, Tre salami, Quattro funghi, la fantasia ridotta della *Due stagioni* e quella iperbolica della *Cinque stagioni*.

Dal lessico gastronomico in generale, specie quello relativo alla pasta, ma anche alle carni, si sono poi estesi alle pizze vari tipi di condimenti e salse riportati pari pari: *Parmigiana, Carbonara, Matriciana, Bismarck, Rossini, Norma, Strapazzata*, ecc.

3. Aggettivazione autopromozionale (o antifrastica)

Descrittive, e alcune ormai con una storia decennale se non secolare, sono anche le pizze che autoproclamano la loro bontà o la loro originalità, la loro fantasia (il “capriccio”) e il tipo di combinazione (le stagioni, i formaggi, i gusti, con l’indicazione di un numero, non solo il quattro).

Tra le denominazioni derivanti dal lessico, è tuttavia necessario aggiungere una serie di voci che non sono tradizionali, senza per questo appartenere al novero dei nomi celebrativo o a quello dei gruppi tematici e semanticamente coerenti. Si tratta di denominazione descrittive che, con maggiore o minore fantasia, indicando una formula di contenuti standard, oppure singoli ingredienti talora trasformati in un aggettivo simpatico o in un incrocio di parole, oppure modalità particolari di cottura, farcitura e guarnizione, perfino la forma della pizza, la sua altezza, i suoi colori.

Si vedano nomi quali: *Abominevole, Abbondante, Alitosa, Ambiziosa, Appetitosa, Aristocratica, Armoniosa, Aromatica, Assoluta, Bastarda, Bella e Buona, Birichina, Briosa, Buona, Buongustaia, Burina, Completa, Coraggiosa, Cortese, Curiosa e Curiosella, Delicata, Demoralizzata, Dietetica, Disperata, Disumana, Dolceforte, Dolce fuocosa, Ecologica, Erotica, Esagerata, Esclusiva, Esplosiva, Euforica, Fantastica, Favolosa, Fenomenale, Festosa, Focosa, Formosa, Forte, Forzuta, Frivola, Frizzante, Generosa, Gentilina, Genuina, Ghiotta e Ghiottona, Gioiosa, Gloriosa, Golosa e Golosona, Gran Bona, Graziosa, Grezza, Gustosa, Incompresa, Indigesta, Infuocata, Insuperabile, Invitante, Irresistibile, Ladrona, Mafiosa, Magnifica, Mascalzona, Massiccia, Mitica, Molto Buona, Nascosta, Nobile, Orgogliosa, Oziosa, Particolare, Pazza, Pelandrona, Pericolosa, Pesante, Piacevole, Pienotta, Piccante e Piccantina, Poveretta, Pregiata, Prelibata, Preziosa, Piccantissima, Profumata, Puzzettona, Raffinata, Regale, Ricca, Rinforzata, Robusta, Romantica, Saporita, Sbarazzina, Sbriciolata, Schifosa, Scostumata, Selvaggia, Semplice, Seriosa, Sfacciata, Sfiziosa e Sfizioso, Sgarbata, Sgradevole, Simpatica, Smorfiosa, Sostanziosa, Sovrana, Spiritosa, Spizzicosa, Squisita, Stramba, Strampalata, Strana, Strapazzata, Strapizza, Strepitosa, Stregata, Stuzzicante, Stuzzichevole, Sublime, Superba, Supergolosa, Svampita, Tenerella, Timida, Tremenda, Troppobuona, Turbolenta, Vanitosa, Vellutata, Viziosa, Vogliosa*, ecc. Si tratta, complessivamente, di quasi 150 aggettivi differenti.

4. Toponimi ed etnici

Quanto invece ai toponimi e agli etnici di cui i menù sono in genere ricchissimi, occorre distinguere, di là dagli aspetti cronologici dell’introduzione dei nomi in pizzeria e dunque dalla dicotomia tradizione vs. modernità, quei toponimi o etnici che rispecchiano una tradizione consolidata e che rappresenta una ricetta complessivamente intesa (sia pure, come verificato dalla nostra indagine, con l’introduzione di alcune modifiche e di personalizzazioni nel passaggio da una cucina all’altra), e quei toponimi o etnici che sono introdotti

– come detto – per un singolo elemento della ricetta correlato e tuttavia indipendente da una tradizione pizzaiola locale (che generalmente non esiste).⁹

Nel primo caso, pochi nomi possono essere associati alla *Napoletana* e alla *Napoli*, che garantiscono una preparazione e degli ingredienti standard. Rientrano in questo gruppo almeno la *Siciliana*, parzialmente la *Calabrese*, la *Pugliese* e la *Romana*. Nel secondo caso, l'ingrediente tipico che dà nome all'intera pizza può appartenere affettivamente, per tradizione e/o produzione e/o specializzazione alla località citata; è il caso della ricordata *Trevisana*, della *Tropea* con la cipolla detta appunto di Tropea, della *Valdostana* con il formaggio chiamato fontina, della *Genovese* condita con l'inconfondibile pesto, ecc. Ma in vari casi l'etnico o il toponimo assume un valore generico e simbolico, sia quanto all'area di diffusione del prodotto da cui si ricava l'ingrediente, riproponendo una sorta di metonimia. A volte un medesimo referente può concretizzarsi in preparazioni diverse: la pizza *Americana* a volta allude a würstel e patate fritte, a volte segnala una ricetta particolarmente abbondante che in genere affastella confusamente ingredienti d'ogni genere.

Ecco un riepilogo delle principali metonimie toponimiche:

<i>Altoatesina</i>	speck, würstel,
<i>Americana</i>	patate fritte, würstel
<i>Ascolana</i>	olive
<i>Belga</i>	indivia
<i>Brasiliana</i>	frutta esotica
<i>Bronte</i>	pistacchi
<i>Calabrese</i>	salame piccante
<i>Genovese</i>	pesto
<i>Indiana</i>	curry
<i>Inglese</i>	pancetta affumicata, roast-beef, bacon
<i>Islandese</i>	salmone (affumicato)
<i>Nordica</i>	salmone (affumicato)
<i>Norvegese</i>	salmone (affumicato)
<i>Pantelleria</i>	capperi
<i>Scandinava</i>	salmone (affumicato)
<i>Siciliana</i>	melanzane (fritte)
<i>Tedesca</i>	würstel (patatine fritte)
<i>Tirolese</i>	speck, bresaola
<i>Trevisana</i>	radicchio
<i>Tropea</i>	cipolla
<i>Valdostana</i>	fontina
<i>Valtellina</i>	bresaola
<i>Viennese</i>	würstel

Il legame con uno specifico territorio è espresso anche dal toponimo anziché dall'aggettivo relativo. *Tropea* è sinonimo di cipolla, *Bronte* di pistacchi, *Pantelleria* di

⁹ Una terza possibilità è quella dell'uso di toponimi ed etnici evocativi o seriali, irrelati o solo genericamente correlati o correlabili con la preparazione della pizza o con gli ingredienti della farcitura; queste denominazioni rientrano nell'ambito dei nomi simbolici e dei gruppi tematici.

datteri, *Pachino* di pomodorini, più genericamente *Londra* s'identifica con pacetta o bacon, *Francoforte* o altre città tedesche e austriache con i wüistel, *Fiandre* con l'insalata belga (indivia), *Mediterraneo* con prodotti tipici della cosiddetta cucina mediterranea, *Canton* e nomi cinesi con la soia, *Caribe* e toponimi latinoamericani con frutti esotici, ecc.

5. I nomi garanzia

Altre volte, invece, si tratta di trovare un nome illustre che faccia da garanzia alla preparazione, ma senza alcun nesso. Sempre più numerose figurano nei menù quelle che hanno nomi e cognomi di personaggi famosi: attori, cantanti, campioni dello sport, ma anche personaggi storici, spesso a tema. Altre sono state chiamate come personaggi letterari, cinematografici, fumettistici o comunque di fantasia. Oppure con titoli di canzoni o di opere liriche o di romanzi o di film.

Oppure il nesso c'è, come nei vari casi di metonimie a base antroponomica (o pseudoantroponomica), vi è dunque un legame diretto tra la ricetta e ciò che il nome intende evocare; la pizza *Riccardo Cocciantè* è che una margherita, in ricordo di una delle sue celebri canzoni, "Margherita" appunto; *Guglielmo Tell* è sinonimo di mela, per la tradizione popolare che circonda l'arciere svizzero; *Braccio di Ferro* (e *Popeye*, nome originale americano del personaggio) lo è di spinaci, la dieta preferita dal muscoloso marinaio dei cartoons; perfino *Cenerentola* è chiamata in causa, per la zucca a forma di carrozza che conduce la ragazza povera al gran ballo del principe. *Mangiafuoco* e *Lucifero* indicano la presenza di ingredienti particolarmente piccanti. Fino a doppie metonimie, come la pizza *Calindri* al carciofo, perché il grande attore Ernesto Calindri legò la sua immagine alla pubblicità di *Carosello* del liquore Cynar, a base appunto di carciofo.

Il legame può essere dato anche dal nome in sé del personaggio, come per *Cocco Bill*, protagonista di un cartone per la pubblicità televisiva del gelato Eldorado, associato in pizzeria alla polpa di cocco; o per *Pancho Villa*, collegato alla pancetta (di maiale) anche se il significato del nome personale dell'eroe della rivoluzione messicana è tutt'altro, mentre l'alterato *Sancio Pancio* evidenzia la forma a sacchetto, ripiena e dunque panciuta della preparazione. *Biancaneve* vale invece una pizza bianca, perlopiù con mozzarella e altri formaggi. La cromonimia in pizzeria presenta varie altre situazioni: *Pulcinella*, *Dama Bianca* e *Montebianco* sono chiamati in causa per una pizza bianca; i nomi *Italia*, *Tricolore*, *Bandiera* e simili per una ricetta con almeno un elemento di bianca, uno di rosso e uno di verde, ecc.

Altri nomi di personaggi di favole, cartoni animati, letteratura per l'infanzia e videogiochi sono usati semplicemente per indicare una pizza rivolta al pubblico dei più piccoli (che amano pomodoro, mozzarella, patate fritte e a volte wüistel o salsiccia): così *Topolino*, *Paperina* e *Paperino*, *Qui Quo Qua*, *Peter Pan*, *Tom & Jerry*, *Titti*, *Puffosa* (dai Puffi), *Casper*, *Ninja*, *Pokemon*, *Barbie*, *Batman*, *Heidi*, *Hulk*, *Minni*, *Shrek*, ecc.

6. Etichette simboliche e gruppi tematici

Infine ci sono i nomi simbolici, le etichette che hanno la funzione classificatoria, che enumerano le pizze senza nulla dirci sul reale contenuto, che deve essere accuratamente precisato. Si tratta di menù sfiziosi, che usano insomma i nomi al posto dei numeri.

Si va dalle 90 definizioni della “smorfia” napoletana agli oltre 100 elementi chimici del sistema periodico, dai calciatori più famosi alle canzoni di questo o quell’artista, dalle opere liriche di un musicista ai quadri d’autore, dai personaggi di un romanzo o di una favola ai titoli di film, dalle poesie di uno scrittore ai dodici Apostoli, dai segni zodiacali a più rinomati centri balneari, dai re e dalle regine alle cime dei monti della zona, da pittori e altri artisti a strade piazze e monumenti di una città, da figure mitologiche a nomi di comuni italiani. E, ancora, dai nomi delle auto da corsa ai fiori, dalle borgate di un comune alle “luciole” di un quartiere, dagli atleti a voci del lessico popolare e dialettale, da nomi di re e regine alle materie scolastiche, a nomi ispirati da vicini edifici come università, tribunali, carceri, ecc.

In questi casi si tratta per lo più di denominazioni casuali, cioè quasi mai correlate in modo diretto con le ricette che segnalano e, come suol dirsi, fungibili: ossia i nomi potrebbero essere scambiati tra loro senza alcuna difficoltà per lo chef, per il personale e per la clientela. Che sempre dovrà consultare le specificazioni del menù, a meno di non accettare una pizza totalmente a sorpresa.

7. Riuso di marchi commerciali brevettati

Caso curioso e raro, ma particolarmente significativo, è quello in cui la pizza prende nome da un noto marchio commerciale brevettato, che assume in alcune occasioni un valore simbolico e cioè ancora una volta metonimico: il nome per il contenuto, che potrà essere anche cucinato in pizzeria o attinto a un prodotto surgelato o inscatolato di differente marca. Ecco alcuni esempi:

<i>Auricchio</i>	provolone
<i>Carcioghiotta</i>	carciofo (<i>Carcioghiotto</i>) Ponti
<i>Certosino</i>	crescenza Galbani
<i>Cirio</i>	pomodorini
<i>Cynar</i>	carciofo
<i>Del Monte</i>	ananas
<i>Girella</i>	merendina al cioccolato
<i>Gran Biscotto</i>	prosciutto cotto
<i>Gran Cotto Pernigotti</i>	prosciutto cotto
<i>McDonald</i>	würstel e patate
<i>Nutella</i> (e <i>Nutellina</i>)	crema alla nocciola
<i>Pai Pai</i>	patatine fritte (Pai)
<i>Parmacotto</i>	prosciutto cotto
<i>Parmella</i>	mortadella (Parmacotto)
<i>Peperlizia</i>	peperoni in scatola Ponti.
<i>Philadelphia</i>	formaggio Kraft
<i>Rio Mare</i>	tonno
<i>Simmenthal</i>	carne bollita
<i>Tartufon</i>	salsa al tartufo da un marchio dolciario Motta

Da notare che, in alcuni casi, si profila anche un’antonomasia: le aziende a distribuzione nazionale che producono provoloni in Italia sono decine, anche se la Auricchio

è divenuta, almeno a giudizio di vari pizzaioli, quella che meglio identifica il provolone; l'ananas in scatola, la carne in scatola o il prosciutto cotto ovviamente sono prodotti non solo da Del Monte, Simmenthal e Gran Biscotto rispettivamente; le patatine saranno fritte nella cucina dello chef e non attinte dai sacchetti in plastica di Pai.

In altri casi non si tratta di marchi aziendali (*corporation brand*) ma di linee di prodotti (*family brand*) come per il formaggio *Philadelphia* della Kraft o *Peperlizia* di Ponti; oppure di singoli prodotti (*product brand*), sia con nomi originali come la combinazione anglo-italiana per la crema *Nutella* di Ferrero, sia con nomi generici però divenuti marchio brevettato come *I pomodorini* di Cirio. Una metonimia notevole è certamente la pizza *McDonald*, denominazione che annuncia nella scelta degli ingredienti lo stile della più nota cantena mondiale di fast-food.¹⁰

8. Modalità di suffissazione

Numerose denominazioni del nostro repertorio sono formate dal nome di un ingrediente alterato con un suffisso, di norma al femminile perché concordato con la voce *pizza*. Ecco un campionario morfologico:

con **-ino**: *Asparagina, Bietolina, Bocconcina, Broccolina, Bufalina e Bufantina, Carciofina, Carotina, Carpaccina, Chiodina, Chocolatina, Ciliegina, Cipollina, Cremina, Formaggina, Gamberina, Maialina, Melanzanina, Mielina, Mortadellina, Nocina, Nutellina, Olivina, Pannina, Patatina, Pendolina, Peparina, Porcina, Provolina, Ricciolina, Scamorzina, Spinacina, Stracchina, Vitellina, Zafferina, Zucchini*;

con **-ello**: *Cardoncella, Friarella, Granchiella, Olivella, Parmigianella, Patanella, Porchinella, Ricottella, Stracchinella*;

con **-etto**: *Amaretta, Finocchietto, Provoletta, Rucoletta, Tonnetta, Zucchetta*;

con **-olo**: *Carciofolo*;

con **-one**: *Asparagona, Carciofona, Cicciolona, Cicciona (salsiccia), Formaggiona, Insalatona, Maialona, Orticona, Patatona, Pisellona, Radicchiona, Rucolona, Tartufona, Zuccona*;

con **-otto**: *Bufalotta, Cipollotta, Salsicciotta*;

con **-oso**: *Acciugosa, Broccolosa, Cinghialosa, Fragolosa, Guancialosa, Lardosa, Nutellosa, Patatosa, Pistacchiosa, Radicchiosa, Ricottosa, Salsicciosa, Stracchinosa, Tartufosa, Zucchini*;

con **-ata**: *Carciofata, Carpacciata, Cipollata, Formaggiata, Fragolata, Maialata, Mascarpinata, Nociata, Pepata, Peperonata, Pistacchiata, Prosciuttata, Tartufata, Tonnata*;

con **-issimo**: *Cipollissima, Formaggissima, Funghissima, Insalatissima, Marinarissima, Patatissima, Verdurissima*;

con **-ano**: *Bresolana*;

con **-ito**: *Bufalita, Patarita*;

con **-aia, -ara**: *Fungai, Tonnara*;

¹⁰ Esiste anche una *McPizza*, con identico significato: a dimostrare che il semplice elemento *Mac*, che nell'antroponimia scozzese corrisponde al *De, Di, Degli* dei cognomi italiani, è ormai sufficiente per indicare un intero ambito gastronomico, così come accade per lo stesso *Mac* ipocoristico di *MacIntosh* nel mondo informatico e telematico.

con **-aiola**: *Barcaiola*, *Crudaiola*, *Vinaiola*;

con **-ia**: *Alicia*, *Olivia* (in questo caso la probabilmente ricercate coincidenza con pre nomi femminili).

Non mancano neppure casi si suffisso zero (ma con cambio di genere), per es. retroformazioni *Radicchia* da *radicchio*, o di retroformazioni come *Gorgonzola*, *Melanza*, *Stracca* e *Trifola*, rispettivamente da *gorgonzola*, *melanzana*, *stracchino* e *trifolato/trifolatura*.

Possono infine segnalarsi almeno un paio di formazioni parasintetiche: come *Allardata* da lardo e *Imbufalita* da bufala.

9. Altri giochi linguistici

Nell'ampio repertorio raccolto, infine, si incontrano denominazioni che giocano con le parole, veri e propri calembours, voci onomatopeiche, modi di dire adattati all'ambito pizzaiolo. Ecco un grappolo di esempi:

<i>Al Pachino</i>	pomodorini di Pachino (rifatto sul nome dell'attore Al Pacino)
<i>Ciak si Pizza</i>	sostituzione di parola nell'espressione cinematografica "ciak si gira"
<i>È una bufala</i>	mozzarella di bufala; <i>bufala</i> vale gergalmente 'bugia, esagerazione, imbroglio'
<i>Fungolosa</i>	funghi; segmentabile <i>fun</i> + <i>golosa</i>
<i>Mascalzone</i>	calzone; segmentabile <i>mas</i> + <i>calzone</i>
<i>Pan Pera</i>	pera; univocabile come <i>pampera</i> 'della Pampa'
<i>Patapam</i>	patate; onomatopeico per indicare un rumore forte, una caduta, ecc.
<i>Patatac</i>	patate; onomatopeico affine a <i>papatrac</i> , 'rottura, fallimento, ecc.'
<i>Peregolosa</i>	pere (+ golosa); affine a <i>pericolosa</i>
<i>Provala/Riprovala</i>	provola; modificata nell'invito a provare e riprovare il prodotto
<i>Ri...Cotta</i>	ricotta; segmentabile come <i>ri-cotta</i> 'cotta due volte'
<i>Secondo Federico</i>	inversione del nome del celebre imperatore Federico II
<i>Stranapoli</i>	extra Napoli, segmentabile come <i>strana-poli</i> 'città strana'
<i>Tonno subito</i>	tonno; <i>tonno</i> 'torno' nel dialetto siciliano
<i>Trismarck</i>	variazione su Bismarck con <i>bis</i> interpretato come 'due volte'

10. Formazioni macedonia e altre univerbazioni e acronimi

Raccogliamo qui alcuni esempi di parole macedonia, ossia a incastro, di univerbazioni tra due o più ingredienti e di acronimi:

<i>Bresolana</i>	<u>b</u> resaola + <u>r</u> ucola + <u>g</u> rana
<i>Brispera</i>	<u>b</u> rie, <u>s</u> peck e <u>r</u> adicchio
<i>Caprucola</i>	<u>c</u> aprese (pomodoro e fior di latte) + <u>r</u> ucola
<i>Carciospeck</i>	<u>c</u> arciofo + <u>s</u> peck
<i>Coccotella</i>	<u>c</u> occo + <u>N</u> utella
<i>Gamberuola</i>	<u>g</u> amberetti + <u>r</u> ucola
<i>Gorgonoci</i>	<u>g</u> orgonzola + <u>n</u> oci
<i>Gorgospeck</i>	<u>g</u> orgonzola + <u>s</u> peck
<i>Langhi Zola</i>	<u>L</u> anghirano + <u>g</u> orgonzola
<i>Marizola</i>	<u>m</u> arinara + <u>g</u> orgonzola
<i>Nola</i>	<u>n</u> oci + <u>g</u> orgonzola

<i>Pancicchio</i>	<u>pancetta</u> + <u>radicchio</u>
<i>Pataciccìa</i>	<u>patate</u> + <u>salsiccia</u>
<i>Pataciof</i>	<u>patate</u> + <u>carciofo</u>
<i>Peperociccìa</i>	<u>peperoni</u> + <u>salsiccia</u> (gergalmente <u>salciccia</u>)
<i>Pomodorcina</i>	<u>pomodoro</u> + <u>porcini</u>
<i>Porciccìa</i>	<u>porcini</u> + <u>salsiccia</u>
<i>Profughi</i>	<u>prosciutto</u> + <u>funghi</u>
<i>Prosciuttovo</i>	<u>prosciutto</u> + <u>uovo</u>
<i>S.A.R.</i>	spinaci <u>asparagi</u> e <u>ricotta</u>
<i>Salsarancia</i>	<u>salsa</u> di <u>arancio</u>
<i>Speckovo</i>	<u>speck</u> + <u>uovo</u>
<i>T&C</i>	<u>tonno</u> + <u>cipolla</u>
<i>Toga</i>	<u>tonno</u> + <u>gamberetti</u>

Alcune di queste denominazioni sono composte con la voce *pizza*:

<i>Ananizza</i>	<u>ananas</u> + <u>pizza</u>
<i>Ciocolizza</i>	<u>cioccolata</u> (in realtà: Nutella) + <u>pizza</u>
<i>Coccodrizza</i>	<u>coccodrillo</u> + <u>pizza</u>
<i>Fragolizza</i>	<u>fragola</u> + <u>pizza</u>
<i>Melizza</i>	<u>mela</u> + <u>pizza</u>
<i>Melonizza</i>	<u>melone</u> + <u>pizza</u>
<i>Patapizza</i>	<u>patate</u> + <u>pizza</u>
<i>Peperonpizza</i>	<u>peperoni</u> + <u>pizza</u>
<i>Perizza</i>	<u>pera</u> + <u>pizza</u>
<i>Pizzaffumicata</i>	<u>pizza</u> + (provola) <u>affumicata</u>
<i>Pizzarella</i>	<u>pizza</u> + <u>mozzarella</u>
<i>Rotolizza</i>	<u>rotolo</u> + <u>pizza</u>
<i>Strapizza</i>	extra > <u>stra</u> + <u>pizza</u>
<i>Topolizza</i>	<u>Topolino</u> + <u>pizza</u>

Bibliografia citata

- Caffarelli, E. 2002a. Recycling Proper Names: Towards an Exhausting of the Stocks? In *Actas del XX Congreso internacional de ciencias onomásticas*, Universitade Santiago de Compostela, 20–25 settembre 1999, A. I. Boullón Agrelo (ed.), 1073–1083. A Coruña: Pedro Barrié de la Maza.
- Caffarelli, E. 2002b. L'alimentazione nell'onomastica. L'onomastica nell'alimentazione. In *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, A. Marra, I. Pinto e D. Silvestri (eds.), 143–173. Napoli: Istituto Universitario Orientale.
- Caffarelli, E. 2004. Astrotoponimia del sistema solare. Per un primo approccio descrittivo e metodologico. *Rivista Italiana di Onomastica* 10 (2): 415–447.
- Caffarelli, E. 2006. Dal nome proprio al nome proprio. La transonimizzazione imperante. *Lid'O. Lingua itaiana d'oggi* 3: 219–237.
- Lubello S., 2012. Gastronimi e deonomastica: 150 anni d'Italia in cucina. In *Lessicografia e onomastica nei 150 anni dell'Italia unita – Lexicography and Onomastics in the 150 years of Unified Italy*, P. D'Achille e E. Caffarelli (eds.), 157–168. Roma: Società Editrice Romana.
- Mastrelli, C.A. (ed.) 2005. *Odonomastica. Criteri e normative sulle denominazioni stradali. Atti del Convegno*. Trento: Provincia Autonoma, Soprintendenza Beni librari e archivistici.

- Papa, E. 2012. Da Cavour a Menelik. In *Lessicografia e onomastica nei 150 anni dell'Italia unita – Lexicography and Onomastics in the 150 years of Unified Italy*, P. D'Achille e E. Caffarelli (eds.), 169–186. Roma: Società Editrice Romana.
- Schweickard, W. 2006. «Petto di Castrato alla Pompadour». Nomi propri nel lessico gastronomico italiano». In *Lessicografia e onomastica – Lexicography and Onomastics*, P. D'Achille e E. Caffarelli (eds.), 105–114. Roma: Società Editrice Romana.
- Stefinlongo, A. 2006. Il nome nel piatto, Deonomastica e alimentazione. In *Lessicografia e onomastica – Lexicography and Onomastics*, P. D'Achille e E. Caffarelli (eds.), 89–104. Roma: Società Editrice Romana.