PAROLE DEL CIBO IN AREA PIEMONTESE

Carla MARCATO
(Università degli Studi di Udine)

Il lessico alimentare — ovvero le „parole del cibo“ — in area italoromanza è caratterizzato da una straordinaria varietà ed è un settore del vocabolario scarsamente studiato ed anche parzialmente documentato. Solitamente sono i dizionari delle varie parlate ad offrire materiali ma di frequente lo spazio riservato alle definizioni dei lemmi è piuttosto limitato e le indicazioni risultano generiche ed approssimative. Una difficoltà di ordine generale nell'individuare una definizione sta nel fatto che la „cucina è arte combinatoria, di interpolazione più che di invenzione, i cui processi avvengono sotto il segno della variazione più che della creazione pura; e che la storia della cucina è fondamentalmente storia della morfologia delle pietanze di cui andranno individuati gli elementi variabili e quelli costanti“[1].

Fonti per la ricerca lessicale di una certa utilità possono essere i ricettari, oggi molto numerosi sulla scia della rivalutazione o della riscoperta della cucina tradizionale, ma da sottoporre a riscontri. I ricettari del passato sono invece meno utili infatti la „prudenza lessicografica nei confronti dei gerghi di mestiere rappresenta una delle costanti della nostra tradizione culturale, ed è il riflesso, oltre che di una società aristocratica che abbandona ai servi la cultura del cibo, di

[1] P. Camporesi, *Introduzione e note* a Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* II ed., Torino 1974, p. XXXIX.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

un disinteresse dei „letterati“ per le arti meccaniche e in genere per la vita domestica“[2].

Il termine *ricetta* nel significato culinario è documentato dalla metà del Quattrocento quando nella novella in volgare di *Ser Meoccio ghiottone* di Gentile Sermini si parla di un libro che „tutto di ricette di cuochi era pieno, contando di tutte le vivande e ghiottonerie che fare si potessero, in che modo cuocerle si dovessero e con che savori, e a che stagioni“[3]. Il ricettario è un genere di letteratura didattica caratterizzato da continuità ma con delle differenze importanti trattandosi di libro con destinatari diversi, di aspetto dimesso o riccamente illustrato, da leggere o da regalare, che diventa nel XX sec. un genere editoriale a sé stante[4]. Uno dei problemi di un ricettario è l'autenticità della ricetta, quanto si riproduca o si modifichi una ricetta preesistente che può costituire anche una traduzione e come tale un inserimento di una tradizione proveniente da altre lingue e culture alimentari. Spesso il compilatore del ricettario è anonimo e accanto a una tradizione a stampa vi è una ricca tradizione di manoscritti per lo più inediti, „destinati al governo della casa o all'esercizio della professione, sui quali esistono solo ricerche parziali“[5]. La cucina cosiddetta „italiana“ riflette l'Italia delle mille cucine e ricette e delle tante tradizioni vernacolari tra loro diversamente influenzate cui si aggiungono i tanti elementi provenienti dall'estero; quanto alla lingua italiana della cucina, che aveva trovato un qualche ordine con Pellegrino Artusi[6], riesplode in tempi recenti per la rinnovata presenza delle tradizioni gastronomiche locali (oggi oggetto di valorizzazione e tutela) cui si affianca l'influsso da fuori.

Per quanto riguarda l'area piemontese titoli di ricettari del passato quali *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766), *La cuciniera piemontese* (1798)[7]

[2] A. Capatti – M. Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma – Bari 1999, p. 230.
[3] *Ibid.*, p. 185.
[4] *Ibid*., p. 190.
[5] *Ibid*. p. 212.
[6] Pellegrini Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* Firenze 1891 (ora nell'edizione curata da P. Camporesi, cfr. nota 1), notissima opera che, come ha osservato Camporesi, „ha fatto per l'unificazione nazionale più di quanto non siano riusciti a fare i Promessi Sposi" e „i gustemi artusiani – continua Camporesi – sono riusciti a creare un codice di identificazione nazionale là dove fallirono gli stilemi e i fonemi manzoniani. Ciò, si capisce, anche perché non tutti leggono mentre tutti, al contrario, mangiano" (Camporesi *Introduzione*, op. cit., p. XVI). Tuttavia, nonostante il modello offerto dall'Artusi, in questo settore del lessico siamo ben lontani dall'avere una terminologia unitaria in lingua.
[7] Torino 1798.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

oppure *Il cuoco piemontese*[8] (inizi XIX sec.) sono ingannevoli se pensiamo che siano riflessi della cucina e del vernacolo locali; non si tratta, infatti, di ricettari della tradizione piemontese ma di una cucina sovraregionale che riflette poco o tanto la moda in cucina dell'epoca, vale a dire quella francese. Tuttavia, tra le righe di questi ricettari si possono rinvenire dei riferimenti alla tradizione culinaria regionale, mentre le parole della lingua locale son poche. Tali riferimenti possono riguardare il titolo della ricetta, ingredienti, modi di preparazione della pietanza, per es. l'albume delle uova montate a neve è descritto *come fioca*, cioè come la neve (*fioca* in piemontese). I ricettari sono in italiano e rappresentano una cucina per lo più alta ma sono fonti importanti per ritrovare taluni gusti e piatti sono tipici di questo territorio e per documentare una tradizione che altrimenti non è nota o d'altro lato una tradizione che col tempo si è imposta anche fuori del territorio d'origine e che le mutuazioni lessicali mostrano in modo efficace. Un tipico esempio è costituito dal termine *grissino* o *pane grissino,* un elemento regionale che ormai si riconosce come piemontese solo attraverso la storia della parola, usato come tale da un celebre cuoco piemontese Giovanni Vialardi[9] il cui ricettario viene edito nel 1854[10].

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi (1766)[11] non è dunque ciò che lascia intendere il titolo, bensì una compilazione per lo più tratta da *La cuisinière bourgeoise* di Menon[12], dunque un'opera che riflette l'influsso della tradizione gastronomica francese dell'epoca, compresa la terminologia[13].

Qualche elemento di interesse locale piemontese emerge ne *La cuciniera piemontese* del 1798 la ricetta è intitolata „Tartufi in court-bovillon" ma a pie' di

[8] Si utilizza la VI edizione di Milano 1832. L'autore, anonimo, avverte i lettori di questa edizione „ho studiato di accrescervi nuove aggiunte più adattate al gusto de' palati italiani. Ho procurato di schivare la grande spesa e di adattarmi un metodo più semplice e proprio, lasciando in disparte ciò che serve solo per i più opulenti", quindi non la ricca cucina ma quella più modesta della borghesia.

[9] Capocuoco di Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II, è autore di un *Trattato di cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria*, Torino 1854.

[10] La datazione va presa come attestazione di un dato culturale per quanto costituisca una retrodatazione rispetto al 1858 del Bresciani dato da Cortelazzo-Zolli, oltre a *grisini* del 1817 in un testo inglese.

[11] Stampato a Torino nel 1766, ha conosciuto 23 edizioni, a Torino, Milano, Firenze e Venezia, dal 1766 al 1855.

[12] Capatti – Montanari, *La cucina* op. cit., p. 213.

[13] A proposito di questo ricettario E. Faccioli osserva che presenta l' „accezione pressoché integrale della terminologia francese, effettuata in un clima di spregiudicata aporia linguistica, così da contribuire in forma determinante alla istituzione di un gergo specifico, tuttora presente nel lessico abituale della gastronomia" (*La cucina,* in *Storia d'Italia*, V, Torino 1973, pp. 980-1030, in particolare p. 1021).

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

pagina vien detto che si tratta di „Trifole“ con la precisazione che „le migliori sono le bianche, quelle negre si devono pelare“ (p. 5). Quanto alla presenza del modo „alla piemontese“, ne *La cuciniera piemontese* solo due son le ricette „Noce di vitello in stufato alla Piemontese“ (p. 21) e „Vitello alla Piemontese“ (p. 69) ma la preparazione non ha nulla a che vedere con il modo „alla piemontese“ come si intende oggi, cioè come „espressione di origine francese *(à la piémontaise)* divenuta comune nel linguaggio della cucina internazionale: indica una preparazione che sia accompagnata o guarnita di risotto semplice, senza zafferano né pomodoro, in varie forme, dal timballo alla *croquette,* eventualmente guarnito di tartufo bianco che in Francia chiamano *du Piémont.* Il termine è usato anche in pasticceria per dolci a base di nocciole, che sono una delle produzioni tipiche del Piemonte“[14]. Un altro riferimento locale ne *La cuciniera piemontese* è la „Focaccia alla Monferina“, una focaccia preparata con zucchero, burro, uova.

Quanto all'anonimo autore de *Il cuoco piemontese* (edizione del 1832) i riferimenti piemontesi che fornisce si limitano — scorrendo l'indice delle ricette — a „Minestra di riso e pomi d'oro, detti da noi Tomates“ (p. 42), „Pasta di tagliatelli, ossia taglierini, per minestra“ (p. 47), „Testa di vitello alla Vercellese“ (p. 64). Ma nel testo si possono reperire altre forme che rinviano al dialetto, tra queste il modo di preparare la „Zuppa magra di cipolle“ che prevede cipolle passate al burro cui è aggiunta acqua o brodo „poscia le metterete del pane per far mitonare al solito la vostra zuppa“ (p. 38) in cui ritorna il piemontese *mitoné* 'cuocere a fuoco lento'. Questa preparazione richiama quella che in piemontese è nota come *Supa mitonà*[15] e rappresenta anche uno dei vari casi di preparazioni tradizionali che nel ricettario hanno un titolo italiano, così la „Zuppa di latte colle cipolle“ o la „Minestra di riso“ che corrispondo alle piemontesi *Mnestra al làit e siola* e *Mnestra 'd ris*[16]. Nel discorrere di „paste per minestre“ (pp. 45-46) scrive „Vi sono delle altre sorte di paste del gusto de' vermicelli, detti dandarini“ che è il piemontese *dandarìn* 'pasta confezionata a pallini'[17]. Altre attestazioni piemontesi: „giambone ossia presciutto“[18] (p. 103), „animelle di vitello, dette

[14] *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia,* Milano 1990, p. 671.
[15] C. Brero, *Arsetari dla cusin-a piemontèisa,* Torino 1997, p. 39; il testo ha una traduzione italiana a fronte e la *supa mitonà* è resa con *zuppa stracotta*.
[16] Brero, *Arsetari* op. cit. p. 21 e p. 17.
[17] C. Brero, *Vocabolario piemontese italiano,* Torino 1982, s.v.
[18] In piemontese *giambon*, cfr. Brero, *Vocabolario* op. cit.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

comunemente lacchietti“ (p. 73) ovvero *lacèt,* da *lacc* ‘latte’ (in piemontese anche *lait*), „fagiuoli verdi detti fasoletti“ (p. 226), „uva spina, detta da’ Piemontesi uva tramà“[19] (p. 356), „tartufi bianchi, detti Trifole“ (p. 248), anche senza traduzione o glossa: „grive“ (p. 180) termine piemontese per ‘tordi’[20], „lepri in civet“ (p. 181; per questa preparazione si veda più avanti), „uova alla fiocca“ (p. 254) cioè con gli albumi montati a neve.

Un classico piemontese come la *fondùa*[21], nonché il formaggio detto *fontina* con cui si prepara, viene menzionato finalmente nella forma *fonduta* dal Vialardi[22], il famoso cuoco piemontese sopra menzionato, autore di un ricettario (pubblicato nel 1854) che non contiene nel titolo l’etnico „piemontese“, ma nel suo ricco repertorio di ricette italiane e straniere contiene qualche altra ricetta fondamentale nella tradizione piemontese come la *fondu(t)a*. Non manca di menzionare altre parole di uso locale: „i pomodori sono le tomatiche“ (p. 155), „civet di lepre“ (p. 212), „canestrelli“ (p. 427), „zuppa di pane guernita di coratella (mazzagaretto)“ (p. 36) che è il *massagarèt* ‘minestra di frattaglie’[23], „agnelotti“ (p. 43) ed altre, oltre a „grissino“, „pane grissino“, che è già stato ricordato.

La parola *fondùa* oltre che rappresentativa del filone dei regionalismi piemontesi entrati stabilmente nella terminologia della gastronomia italiana (come *fonduta*) è anche esemplificativa di quella coincidenza lessicale ma non sostanziale tra piemontesismo e francesismo, entrambi vitali nella terminologia gastronomica. Il piemontese *fondùa,* infatti, riflette il francese *fondue,* ma i due piatti vanno tenuti distinti: la *fonduta* si fa con la fontina, la *fondue* con gruyère, e le modalità di preparazione non sono identiche. Nell'uso italiano dunque si

[19] Voce non registrata da Brero, *Vocabolario* op. cit.
[20] La ricetta è intitolata „Grive” e si riferisce al modo di cucinare i tordi; esiste poi la ricetta piemontese intitolata allo stesso modo ma si tratta di polpettine di fegato e carne di maiale (cfr. Brero, *Arsetari* op. cit., p. 55).
[21] È attestato nella forma locale *fondùa* in V. Di Sant’Albino, *Vocabolario piemontese,* Torino 1859. Alla preparazione della *fondùa* dedica spazio anche l'Artusi che dà la ricetta della *fondùa* col titolo *cacimperio* che è voce toscana, e non col termine piemontese, ma menziona la preparazione secondo la ricetta della *fondue* data dal Brillat Savarin (il magistrato francese autore della *Physiologie du goût*), e poi scrive che „In Italia essendo questo un piatto speciale ai Torinesi, ritenuto perciò che essi lo facciano alla perfezione, mi sono procurato da Torino la seguente ricetta [...] Se è venuta bene non dev'essere né granulosa, né far le fila; ma aver l'apparenza di una densa crema. A Torino ho visto servirla con uno strato superficiale di tartufi bianchi crudi tagliati a fettine sottili come un velo” *La scienza* op. cit., p. 245.
[22] *Trattato* op. cit.
[23] Brero, *Vocabolario* op. cit., s.v.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

rintracciano sia *fonduta* — ripresa dalla tradizione piemontese — che *fondue*. Quest'ultimo termine si riferisce a preparazioni di origine svizzera a base di formaggio fuso, con la variante detta *fondue bourguignonne,* e alla preparazione denominata *fondue chinoise*[24].

Anche la cosiddetta *finanziera* presenta una situazione analoga. Il termine viene dal francese *financière* e si riferisce ad una preparazione della cucina tradizionale piemontese con schienali di manzo o vitello, animella di vitello, fegatini di pollo, come piatto che può stare a sè o per accompagnare altre pietanze. Nella cucina francese classica vi sono sia una „guarnizione alla finanziera" sia una „salsa finanziera" ed il termine è usato „per preparazioni che consistono in animelle di vitello, filetto di manzo o vitello, petti di pollo, serviti con guarnizione „alla finanziera" con o senza la salsa omonima"[25]. Sull'etimo di *financière* / *finanziera* vi sono diverse suggestioni. Secondo le fonti francesi il nome è collegato „al concetto di ricchezza, perché la guarnizione e la salsa tradizionali in Francia prevedono un impiego abbondante di tartufo, sia pure di quello nero, meno costoso"[26]. Dal Piemonte invece „viene l'interpretazione che questo piatto fosse una preparazione leggera che la gente di Borsa e di banca [ovvero coloro che si occupano di finanza] prediligeva per un pasto nutriente ma leggero. Altri sostengono che risale a un duca di Savoia, cosa perfettamente possibile ma che ancora non ne spiega il nome"[27].

Come mostrano esempi quali *fondùa* e *finanziera*, sul lessico gastronomico si possono aprire capitoli diversi tenendo conto ora di una prospettiva storica, ora della variazione areale e così via. Qualunque sia la prospettiva, le scarse informazioni sull'evoluzione delle preparazioni, i cambiamenti degli ingredienti, del gusto, rendono spesso complessa la ricostruzione della storia della parola, l'individuazione della sua etimologia. A proposito di cambiamenti, basta richiamare le piemontesi (del Canavese) *miasse,* sorta di sfoglie cotte su apposite piastre, fatte con farina bianca e gialla di granoturco[28], parenti — almeno dal lato etimologico — del *migliaccio* che si prapara in diverse regioni italiane ma in modi assai diversi (in Emilia Romagna è torta dolce a base di sangue di maiale;

[24] *Grande enciclopedia* op. cit., s.v.
[25] *Ibid*., s.v.
[26] Anche altri insistono su questa idea, si veda C. Marchi (*Quando siamo a tavola,* Milano 1990), „quelli alla finanziera sono generalmente piatti elaborati e costosi, che possono permettersi soltanto le persone di larghe finanze" (p. 254).
[27] *Grande enciclopedia* op. cit., s.v.
[28] C. Abrardi, *Ël nòstr mangé,* Santhià, 1994, p. 44.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

in Toscana è una focaccia salata a base di farina gialla e uva passa); all'origine c'è il miglio, un tempo, infatti, erano preparazioni –lo stesso varrà per le *miasse*– a base di farina di miglio.

Molto più complicate sono le vicende degli *agnolotti*, alla cui origine potrebbero esserci gli *agnolòt, agnulòt* piemontesi. Certo è che si tratta di un tipo di pasta che si ritrova anche in altre regioni, ad esempio *agnulòt* in area pavese, *agnolén* in quella parmense, *agnolì* di quella cremonese e bresciana, forme alle quali va aggiunto il tipo *anolini, agnolini,* che pure è adoperato in certe zone.

Insomma, gli *agnolotti* (e *anolini*) devono il loro nome ad una forma ad 'anello' (attraverso un derivato **anegliotti,* da *anegli* un plurale di *anello*) oppure ad 'agnello' perché si adoperava tale carne tra gli ingredienti del ripieno? Secondo Cortelazzo - Zolli una derivazione dal piemontese *agnulòt* a sua volta da *agnèl* proposta da qualche studioso è da escludersi „anche perché il legame con *agnello* non trova spiegazione (non risulta infatti da alcun testo che si adoperasse carne di agnello per la composizione di questo cibo)"[29]. Ma Pellegrino Artusi, che li chiama *agnellotti* o *tortellini all'italiana,* indica tra gli ingredienti „un cervello di agnello"[30]. Sarà, questa, una paretimologia o sarà, invece, quell'attestazione in grado di chiarire le vicende della parola nella quale –pare di capire– forma ed ingrediente hanno finito per influenzarsi reciprocamente fino a confondersi nelle varie rielaborazioni della preparazione? Certo è che vari termini culinari richiedono un etimo connesso a un ingrediente che col tempo non figura più nella preparazione, ad es. *raviolo*, se — come pare — per essere ripieno con *rava* 'rapa' oppure *mostacciolo*, sorta di dolce, che era fatto con il *mosto*[31] o la *panissa* per cui si veda più sotto.

Ma selezionando tra i materiali lessicali piemontesi, soltanto per uno sguardo sulle parole del cibo, non si può trascurare di menzionare almeno alcuni tra quelli che si configurano come specificità del territorio, designazioni di ingredienti e pietanze che identificano questa cucina rispetto alle altre cucine regionali. In taluni casi si tratta di voci entrate definitivamente nell'italiano regionale del Piemonte o nella terminologia italiana della gastronomia; qualcuna, poi, ha varcato i confini nazionali. Ciò significa da un lato successo o

[29] M. Cortelazzo – P. Zolli, *Dizionario etimologico della lingua italiana.* II ed., Bologna 1999, s.v.
[30] Artusi, *La scienza* op. cit., p. 48. Diversamente il piemontese Vialardi (*Trattato* op. cit.) sopra menzionato non accenna alla carne di agnello per il ripieno (la farcia) dei suoi agnelotti, i quali hanno non hanno forma ad nello ma forma tonda o forma quadrata.
[31] Cortelazzo – Zolli, *Dizionario* op. cit., s.v.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

quantomeno gradimento di certi piatti ma significa anche che nell'assenza di una terminologia unitaria in lingua c'è spazio per le parole dialettali o straniere ma ve n'è pure per le invenzioni e i travisamenti di forme e significati.

Tra le parole e le cose più tipiche della cucina piemontese oltre alla *fondùa* o agli *agnolòt* trovano posto almeno la *bagna cauda,* prestato all'italiano in forma non adattata, una salsa a base di olio e acciughe tenuta generalmente in caldo (di qui *cauda* cioè 'calda') con un apposito recipiente, ma c'è anche la variante *bagna freida.* Sono salse anche il *bagnet vert* (con prezzemolo) e il *bagnet ross* (con pomodoro) usate specialmente per condire carni bollite.

Tipica è poi quella preparazione che si considera l'origine del *fritto misto*[32] e che comprende frattaglie, carni, verdure, crocchette, amaretti ecc., tutto fritto, in piemontese è la *fricia* o *fritura*[33], utilizzata per lo più come secondo piatto.

Alle paste appartengono i celebri *tajarìn,* italianizzati nella forma *taglierini,* sono sottili tagliatelle, „un tempo banco di prova per le ragazze da marito [...] quando si diceva *na fia a l'è nen da marià se a l'è nen bona a fa i tajarìn*" [34].

Nella pianura piemontese, risicola, e con una cucina che mostra affinità con quella lombarda vi è una pietanza assai nota a base di riso, fagioli, lardo: è la *panissa* come si chiama nel vercellese, *paniscia* nel novarese, con delle variazioni tra l'una e l'altra zona. La denominazione *panissa, paniscia,* richiama la *panissa* o *panìccia, panizza* diffusa un po' ovunque nella Liguria (ma specie nella zona spezzina e lunigianese) che è una focaccia di farina di ceci[35]. Ma *paniccia* 'farinata' o 'minestra di miglio' (si usa nel Veneto e Trentino) così come *paniccio* 'intriso di miglio' hanno varie attestazioni nell'Italia settentrionale e poggiano su un latino tardo *panicium* 'migliaccio'[36], per cui la denominazione ha una lontana origine nella preparazione a base di panìco, poi sostituito da altri

[32] *Fritto misto* è attestato in italiano dal 1925 secondo Cortelazzo – Zolli, *Dizionario* op. cit., s.v., ma si trova già in menu stampato nel 1896 per un pranzo organizzato a Piossasco (Torino), cfr. D. Musci, *L'Italia a tavola attraverso i menù,* Torino 1999, p. 85.
[33] Cfr. M. Burani – L. Mattiello, *A tavola in Italia. Piemonte,* Milano 1990, p. 40; Brero, *Vocabolario* op. cit., s.v.
[34] Ovvero 'una ragazza non è da maritare se non è capace di fare i taglierini'; la citazione è tratta da Marchi, *Quando siamo a tavola* op. cit., p. 92.
[35] *Grande enciclopedia* op. cit. s.v.
[36] Cfr. C. Battisti – G. Alessio, *Dizionario etimologico italiano,* Firenze 1950-1957, s.v.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

ingredienti, così ad esempio ad Alleghe (nel bellunese) la *panìcia* è la 'minestra d'orzo, minestra in genere'[37].

Della pianura è anche la *cassöla* preparata anche con carne e grasso d'oca. È simile alla *cassöla* milanese che è un piatto molto antico, a base di vari tagli di maiale e verze, accompagnato con polenta. Altro piatto è la *rostida* o *rustida,* carne mista 'arrostita' — come dice il nome — con cipolla e poi allungata con salsa di pomodoro, solitamente di maiale (preparata prioprio in campagna nei giorni di uccisione del maiale), anche questo oltre che nel novarese e vercellese si trova in Lombardia[38].

Dalle zone collinari dell'Astigiano e del Canavesano, provengono importanti minestre: la *cisrà,* letteralmente „cicerata", di ceci e verdure, e la *tofeja o tufèja,* a base di fagioli e cotenne, che prende il nome dalla pentola di terracotta in cui si cuoce.

Tra le diverse preparazioni delle carni (dal bollito misto al brasato meglio se al Barolo o a quello detto *rostòn* della zona collinare che unisce il *sanà,* ovvero carne di vitello, con il tartufo) si annovera quella per la selvaggina (specie la lepre) denominata *in sivè* o *in civèt,* cioè in un intingolo che comprende il sangue dell'animale. Anche in questo caso si tratta di una parola di origine francese *civet* da *cive* 'cipolla' propriamente 'ragù preparato con cipolle' poi 'ragù di selvaggina', con una modificazione di significato rispetto all'originale e con tale cambiamento è passato all'italiano *civet*[39]. Tipico è anche il *batsoà* nome che si vuole collegato al francese *bas de soie* 'calze di seta', si tratta di zampetti di maiale lessati, ridotti a pezzi o a fette, poi passati nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e fritti nel burro; la ricetta è data anche dal Vialardi che la intitola „Zampe di maiale alla piemontese" cui fa seguire, in parentesi, il francese *bas-de soies*[40].

Una preparazione che — stando ai ricettari e ai menu dei ristoranti — viene elencata tra le specialità della cucina piemontese è quella denominata *alla Marengo,* che riprende il nome della località in cui ebbe luogo la battaglia tra Napoleone e gli austriaci. In modo particolare si tratta del piatto detto *pollo alla Marengo* sulla cui origine si intrattiene anche Pellegrino Artusi raccontando che „La sera della battaglia di Marengo, nel sottosopra di quella giornata non

[37] V. Pallabazzer, *Lingua e cultura ladina,* Belluno 1989, s.v.
[38] *Grande enciclopedia* op. cit., s.v.
[39] Cortelazzo – Zolli, *Dizionario* op. cit., s.v.
[40] Vialardi, *Trattato* op. cit., p. 116.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

trovandosi i carri della cucina, il cuoco al primo Console e ai Generali, improvvisò con galline rubate, un piatto [...] chiamato Pollo alla Marengo; e si dice che esso fu poi sempre nelle grazie di Napoleone, se non pel merito suo, ma perché gli rammentava quella gloriosa vittoria“[41], oggi si prepara con pomodoro, aglio, vino bianco e funghi[42]; cotti *alla Marengo* nei ristoranti piemontesi si trovano anche il vitello o la lepre.

Sia o meno quella indicata dall'Artusi (e da altri ripresa) l'origine del modo di cucinare *alla Marengo*, fatto sta che si tratta di una preparazione più nota fuori d'Italia, in modo particolare in nord America dove il *chicken Marengo* (ma anche *veal Marengo* ecc.) è presente da tempo sia nei ricettari sia nei menu dei ristoranti (non necessariamente „Italian restaurants“). Ma è probabile che il tramite di diffusione sia la cucina francese.

Da questo rapido elenco di specialità piemontesi non possono restar fuori le *trìfole,* cioè i tartufi, almeno perché a tale parola è connesso l'aggettivo *trifolato* dell'italiano che è adoperato sia nel senso di ‘condito con tartufo’ ma soprattutto con riferimento a ‘vivanda tagliata a fettine sottili e condita con olio, prezzemolo, aglio’, tipo di preparazione che si dice *trifolare;* il nesso con *trìfola* forse si deve al fatto che „l'affettatura regolare degli alimenti che si fanno trifolare ricorda quella del tartufo“[43]. Un altro tipico prodotto sono le castagne con le quali si preparano pietanze varie, per es. la *vianda* letteralmente ‘vivanda’ che designa una ‘minestra di erbe con latte’ oppure’ minestra di latte e castagne’ (così è nel Canavese[44]) o ‘minestrone entro il quale si spezza la polenta fredda’[45], oppure *mac* che nel Canavese è il nome della minestra fatta con caldarroste, con l’aggiunta di un po’ di riso e di latte[46]

In area piemontese sono variamente rappresentati anche i dolci, alcuni molto conosciuti attraverso la commercializzazione come sono i *gianduiotti* o i biscotti di Vercelli, i *bicciolani* (*biciulàn* è nome di dolce anche lombardo e ticinese), o ancora i *canestrelli* (che sono pure liguri), anche da altri dolci meno noti fuori regione, in particolare il cosiddetto *bonèt* o *bunèt,* parola dialettale ma entratta nell'italiano regionale piemontese. Designa un dolce al cucchiaio a

[41] Artusi, *La scienza* op. cit., p. 260.
[42] F. U. D’Amato, *Guida ai ristoranti tipici regionali,* Milano 1987, p. 26.
[43] *Grande enciclopedia* op. cit. s.v.
[44] Abrardi, *Ël nòstr mangé* op. cit., p. 20.
[45] Brero, *Vocabolario* op. cit., s.v.
[46] Abrardi, *Ël nòstr mangé* op. cit., p. 19.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)

partire dal piemontese *bonèt* o *bunèt* che si riferisce a un tipo di berretto (a sua volta dal francese *bonnet* 'copricapo; cuffia da donna'), e c'è poi il cosiddetto *bonèt d'cusina* che come si legge in Di Sant'Albino è una „forma di rame stagnato, imitante alla grossa un berretto, nel quale si fanno cuocere i pasticci o altro“[47] di qui — con un procedimento metonimico — il nome di questo tradizionale dolce piemontese.

Per concludere, trascurando prodotti importanti del territorio come i vini e i formaggi che da soli richiederebbero un lungo discorso, in modo particolare per una regione così articolata, anche nelle tradizioni culinarie, com'è il Piemonte, dovrebbe essere evidente l'interesse — in tal senso vanno intese queste brevi note — che può avere un'indagine sistematica sulle parole del cibo per stabilire aree di diffusione, varianti, designazioni, rapporti con altre tradizioni, significati di termini, esclusivi o meno di una data area linguistica, termini che talvolta hanno mantenuto nella letteratura gastronomica la forma dialettale talaltra passano ormai solo in italiano (come il piemontese *bujì* ormai *bollito misto*). Inoltre, dai termini piemontesi esaminati è chiaro che per ricostruire la loro storia bisogna andare ben oltre quello che parole e cose ci dicono oggi.

[47] Di Sant'Albino, *Vocabolario* op. cit., s.v.

BDD-V1895 © 2005 Editura Universităţii de Vest
Provided by Diacronia.ro for IP 216.73.216.169 (2026-11-07 03:00:31 UTC)