

## "Pét(t)a", "pitta", "pizza". Una via etimologica\*

di Alberto Borghini

Il presente intervento vuole essenzialmente focalizzarsi su una zona particolare della questione relativa alla etimologia di termini quali "pét(t)a", "pitta", "pizza".

Naturalmente, il contributo in questa zona particolare — se coglie nel segno — entrerebbe con una sua specifica consistenza nella stessa questione etimologica: quantomeno nella questione etimologica di termini quali "pét(t)a" o "pitta" (etc.); probabilmente, anche del termine "pizza".

Non ritenendomi specialisticamente esperto in campo glottologico e dialettologico, sarebbe desiderio di chi scrive arrestarsi un attimo prima della stessa proposta etimologica, o quantomeno della sua descrizione. Temo che per certi versi non mi sarà possibile.

Quel che invece sarà possibile — confortato da indagini altrui<sup>1</sup> — è partire da talune risultanze che allo stato attuale della questione parrebbero plausibili, se non acquisite. L'interessante articolo di Fanciullo e Fornaro<sup>2</sup> (di cui tuttavia non condivido il momento di proposta etimologica) fa lucidamente il punto della situazione. È dalle loro posizioni — prima però della loro proposta etimologica — che intenderei partire, per poi mettere in rilievo il momento di divaricazione.

Seppur rinviando all'articolo di Fanciullo e Fornaro, vediamo, ad ogni buon conto, molto riassuntivamente e per linee molto schematiche, come stanno le cose. Proprio dell'Italia nord-orientale sarebbe il tipo "pét(t)a"; proprio dell'Italia meridionale estrema sarebbe il tipo "pitta". Com'è noto, si è generalizzato — anche internazionalmente — partendo da una certa area il tipo "pizza".

Dal *Dizionario* di Battisti-Alessio segnalerei valtell. "peta", "pane di forma schiacciata"; napol. "péttola", "pasta distesa dal mattarello"; abr. "péttël", "falda, sfoglia".<sup>3</sup>

Sul versante della forma "pizza" (o simili) ricorderei che il termine significa "focaccia" già nel 997 nel lat. mediev. di Gaeta e nel 1195 in quello di Penne in Abruzzo"; e che lo stesso significato è attestato per il napoletano.<sup>4</sup> È "schiacciata rustica o dolce in uso nell'Italia centro (Marche, Umbria)-merid."<sup>5</sup> Inoltre, le "pizzelle" sarebbero, o sarebbero state, una sorta di "cialde a rilievo reticolato" (Abruzzo).<sup>6</sup>

A sua volta la Grecia sembrerebbe svolgere un ruolo non inessenziale. Al proposito ci vengono segnalati il neogreco "pit(t)a", per "focaccia", nonché la variante tessalica ed epirota "péta", "pasta sfoglia per focacce"; etc.<sup>7</sup>

Accenno soltanto all'ampia presenza del termine in area balcanica (e non solo), e alla questione secondo cui la Grecia sarebbe "Das Epizentrum des Wortes" (Kramer accolto da Fanciullo e Fornaro)<sup>8</sup>, mentre la "pét(t)a" dell'Italia nord-orientale e la "pitta" dell'Italia meridionale "non possono essere la fonte delle forme balcaniche ma ne rappresentano l'estrema penetrazione verso occidente" (Fanciullo e Fornaro).<sup>9</sup> Sottolineo soltanto, in questo vasto quadro, il serbo "pīta", "sorta di dolce con frutta e cacio", per il fatto che interviene il "cacio", rispetto al bulgaro "pīta", "dolce, focaccia", etc.

\*\*\*

Ma vengo senz'altro al punto particolare su cui intendo — brevemente — richiamare l'attenzione. Se questo punto venisse risolto, l'intera questione prenderebbe forse una determinata via. Mi riferisco all'opinione secondo cui la lingua greca, pur costituendosi come centro di irradiazione del termine, non fornirebbe dal suo interno una spiegazione plausibile del termine medesimo. È quel che a me pare inesatto.

Se ho ragione, o una parziale ragione, non è conseguentemente da escludere che il quadro complessivo si troverebbe orientato verso linee di maggior coesione.

Orbene, il campo significativo <sup>10</sup> al quale appartengono forme quali il greco antico "petannymi"/"pitnemi" (forma antica) nonché "petazo" (etc.), "spiego, spando, allargo" etc. <sup>11</sup>, configura sia morfologicamente che semanticamente un terreno di avvicinamento sufficientemente chiaro, o comunque non disprezzabile, alle forme e alle 'immagini' prospettate dal neogreco "pit(t)a" o "péta", per "focaccia" o "pasta sfoglia per focacce".

In sostanza, il valore-base del neogreco "pit(t)a" e "péta" (ma non solo) sembrerebbe dato dal fatto di designare alcunché di esteso, di allargato, spiegato per direzioni di orizzontalità (nel caso specifico un preparato alimentare); il che non è affatto lontano dall'antico "pet-", "pit-".

\*\*\*

Tornando per l'appunto all'antichità, su questo sfondo viene del resto ad iscriversi una realizzazione terminologica per noi assai interessante, in quanto indica un alimento, "empetalis", dove è evidente la presenza del radicale "pet". Ci informa, al proposito, Esichio (*Lex. s. v.*): "edesma dia tyrou skeuazomenon". <sup>12</sup> Si tratterebbe di una vivanda preparata ricorrendo a formaggio.

E questo "edesma" ("vivanda") è presumibilmente caratterizzato o sembrerebbe comunque associarsi con una forma larga, estesa; ovvero richiamerebbe un'operazione in cui l'idea guida è quella dello stendere o simili ("pet-").

D'altronde, un verbo quale "empetannymi" o "empetannyo" significa, a sua volta, "spiego, stendo sopra, copro"; fa riferimento ad 'immagini' appunto di estensione e di orizzontalità.

Il radicale "pet" — nonché forse una vivanda quale l' "empetalis" (preparata con formaggio), nella cui semantica parrebbe ricorrere l'immagine dell'estensione — risulterebbe(ro) in grado di proporsi, dall'interno del greco e lungo le sue diacronie (fin dall'antichità), come antefatto linguistico (ed anche culinario?) delle forme greche più recenti "pit(t)a" e "péta".

A loro volta, le forme italiane "pitta", "pét(t)a" etc. (nonché "pizza"?) <sup>13</sup> sarebbero da ricondurre — come si è sostenuto — al greco, nel cui ambito — ed è quel che sostiene lo scrivente — sembrerebbero trovare, fin dall'antichità, una qualche base linguistica, tanto morfologica quanto semantica; e forse anche antecedenti culinari. Altre indagini, ben più approfondite, risulterebbero però necessarie.

\* Il presente intervento compare in Borghini, *Varia Historia. Narrazione, territorio, paesaggio*, Roma, Aracne 2005, pp. 407-410.

## Note

1. Cfr. il recente lavoro di Fr. Fanciullo e P. Fornaro, *Apicio heuertes eponimo della pizza?*, in "Bollettino

dell'Atlante Linguistico Italiano", III, 26, 2002, pp. 57 sgg. (con bibliografia).

2. Cfr. nota precedente.
3. C. Battisti-G. Alessio, *Dizionario Etimologico Italiano*, Firenze, Barbera 1954, vol. IV, s. v. *pitta*, p. 2957.
4. M. Cortelazzo-P. Zolli, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, Bologna, Zanichelli 1985, rist. 1992, vol. IV, s. v. *pizza*, pp. 937 sg., in part. p. 937 (con riferimento a G. Princi Braccini, in "Archivio Glottologico Italiano", LXIV, 1979).
5. Battisti-Alessio, *Dizionario...*, cit., vol. IV, s. v. *pizza*, p. 2961; anche in Cortelazzo-Zolli si legge che nell'Umbria sarebbe o sarebbe stata "la schiacciata unta" (*Dizionario...*, cit., vol. IV, s. v. *pizza*, p. 937).
6. A. De Nino, *Usi e costumi abruzzesi*, Firenze, Barbera 1881, vol. II, p. 42, nota 2.
7. Cfr. ad es. Fanciullo e Fornaro, *Apicio heuretes...*, cit., p. 58. Di Fanciullo si veda altresì *Saperi e sapori mediterranei: lessico dell'alimentazione e peculiarità etimologiche del greco (e altro ancora)*, in AA.VV., *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, a cura di D. Silvestri, A. Marra e I. Pinto, Atti del Convegno Internazionale, Napoli, 13-16 ottobre 1999, Napoli, Università degli Studi "L'Orientale", Dipartimento di Studi del Mondo Classico e del Mediterraneo Antico, Quaderni di AION, nuova serie - 3, 2002, vol. II, pp. 777 sgg., in part. pp. 779 sgg.
8. J. Kramer, in "Balkan-Archiv", 15/15 (N. F.), 1989-1990, pp. 221 sgg.; cfr. Fanciullo e Fornaro, *Apicio heuretes...*, cit., p. 58.
9. Fanciullo e Fornaro, *Apicio heuretes...*, cit., p. 58.
10. Impiego la nozione di significante nell'accezione attiva di 'in grado di significare' e 'di significare oltre'.
11. Cfr. P. Chantraine, *Dictionnaire étimologique de la langue grecque*, Paris, Klincksieck 1968, s. v. *petannymi*, p. 891. Rammento alcuni termini correlati: "petalon" ("feuille"), "petasma" ("ce que l'on étend, couverture, tenture, tapis, rideau"), "petasos" ("large chapeau porté notamment par les éphèbes"), "petalodes" ("qui ressemble à des lamelles de métal"), "petaloo" ("couvrir de plaques de métal"), "petachnon" ("large coupe plate"). Ed "ekpetalos" ("large, plat") è epiteto di "aggeion" (cfr. Chantraine, *Dictionnaire...*, cit., s. v. *petannymi*, p. 891, prima colonna) nonché di "Iopadion" (Hesych. *Lex.*, s. v. *patania*: "ta ekpetala Iopadia" etc.).
12. Scrive al proposito Chantraine (*Dictionnaire...*, cit., s. v. *petannymi*, p. 891, prima colonna): "hypostase de *en petaloi*, fromage fait dans une feuille".
13. Faccio presente, fra l'altro, che, a tutt'oggi, in certe aree settentrionali dell'Italia (Piemonte) non di rado il termine "pizza" resta - per così dire - a monte rispetto alla sua differenziazione in "pizza bianca" o "pizza rossa" (la classica pizza col pomodoro cioè); il termine "pizza" può indicare insomma anche quel che altrove (Toscana per es.) vien chiamato "focaccia" o "schiacciata". Sottolinea A. Prati (*Vocabolario Etimologico Italiano*, Milano, Garzanti 1970, s. v. *pizzo*, p. 777) che "un tempo *pizza* era una specie di caciola" (cfr. al prop. l'"*empetalis*" di Esichio).