

Apicio heuretes eponimo della pizza?

FRANCO FANCIULLO e PIERPAOLO FORNARO *

Torino

1.

Sulle vicende etimologiche dell'italiano *pizza*, voce ormai internazionale, da un quarto di secolo circa l'ultima parola o quasi sembra averla avuta G. Princi Braccini (1979; con le integrazioni in 1987, pp. 253-268), la cui proposta a sfondo germanico ha ricevuto l'autorevole avallo ¹ di entrambe le edizioni (1979-1988 e 1999) del DELI.

Le principali tessere del mosaico:

a) il tipo *ˈpizza*¹, proprio, anche storicamente, dell'(alto) mezzogiorno e promosso da Napoli, a livello tanto nazionale che internazionale;

b) il tipo *ˈpét(t)a*¹, proprio dell'Italia nord-orientale;

c) il tipo *ˈpitta*¹, proprio dell'Italia meridionale estrema (Salento, Lucania, Calabria),

tenute insieme dal comune denominatore semantico di 'pane schiacciato', 'focaccia', la studiosa le ha unificate nell'allotropia d'una base germanica, ossia «l'equivalente nel germanico d'Italia (gotico e/o longobardo) dell'antico alto tedesco *bizzo / pizzo* (cfr. il ted. mod. *Bissen*) documentato nelle accezioni di "morso", "boccone", "pezzo", "pezzo di pane", "forma di pane", "focaccia": gradi cristallizzati di un comune processo di traslato metonimico o di sineddoche a catena ("morso" → "boccone" → "pezzo di pane" → "focaccia")» (1979, pp. 47 seg.). In tale sistemazione, *ˈpizza*¹, che «compare per la prima volta in territorio italiano in un documento latino dell'Archivio della Cattedrale di Gaeta [...] del maggio 997» (*duodecim pizze et unum parium de pulli*; ib., pp. 62 seg.) ², sarebbe un longobardismo; *ˈpét(t)a*¹ denuncerebbe «le tracce di quella più antica e assidua presenza germanica

* I §§ 1 e 3 sono di F. Fanciullo; il § 2, di P. Fornaro.

¹ Si noti comunque la voce discorde di Giacomelli 1982 (alla quale, proprio perché sin allora la sola discorde, Princi Braccini 1987 reagisce, ad esempio nella nota 1 a p. 253, forse con troppa asprezza).

² Ma, nella veste grafica *pitiie* (con <titi> = [tts]), *ˈpizza*¹ compare già in un documento napoletano del 966 (*dare debeat [...] pitiie due*): Princi Braccini 1987, p. 254, sulla scorta di F. Sabatini.

propria dell'area friulana in cui compare» (1979, p. 67), potendo risalire senza alcun problema al corrispettivo gotico di *bizzo*, ovvero **bīza*; e quanto a *ῥpitta*¹, si tratterebbe di un cavallo di ritorno, vale a dire di un prestito dal (neo)greco *πίτ(τ)α* 'focaccia'³, a sua volta debitore (a conferma, la variante tessalica ed epirota *πέτα* 'pasta sfoglia per focacce' nonché l'albanese *petë* 'id.', accanto a *pitë*) dell'italiano nord-orientale *ῥpét(t)a*¹.

Senonché, la solidità di quest'architettura, che si direbbe a prova di dubbio, vien messa in qualche modo in crisi da quel che è dato trovare nei Balcani, dove *ῥpitta*¹ (o, meglio, *ῥpita*¹, trattandosi, nei Balcani, di lingue che non presentano consonanti geminate) ha larghissima diffusione: non solo, come già detto, in greco, ma anche, per riprendere le parole della Princi Braccini (che, dunque, col problema si è scontrata ma dà l'impressione di volerlo minimizzare), «nel comune vocabolario del serbo (*pīta* "sorta di dolce con frutta e cacao"), del bulgaro (*pīta* "dolce, focaccia"), dell'albanese (*pitë* / *petë* "pasta sfoglia per focacce"), del rumeno (*pita* "pane, focaccia"), dell'ungherese (*pite* "id."), del turco (*pita* "id.") e persino dell'ebraico moderno (*pīta* "id."); di verosimile importazione dal giudeo-spagnolo di Salonico» (ib., p. 71).

E qui, qualche dubbio comincia a insinuarsi: possibile che, sia pure col tramite favorevole del greco, l'italiano nord-orientale *ῥpét(t)a*¹ (o, se è per questo, anche l'italiano meridionale estremo *ῥpitta*¹, che, secondo la riformulazione di Princi Braccini 1987, pp. 267 seg., potrebbe essere non un grecismo sì, anch'esso, un germanismo e, in alternativa a *ῥpét(t)a*¹, responsabile del gr. *πίττα* / *πίτα*) abbia conosciuto una tale forza d'espansione da arrivare fino al Bosforo e in Palestina?

In quest'ottica, la questione è stata ripresa dal linguista tedesco Johannes Kramer (1989-90; ricordato anche in DELI²); il quale, dopo aver passato in rassegna, con acribia e ricchezza di dati, le attestazioni di *ῥpita*¹ in greco⁴, in bulgaro, in macedone, in albanese, in serbo-croato, in rumeno (e dialetti), in ungherese, in turco e in giudeo-spagnolo, può concludere, ed è difficile dargli torto, che «Das Epizentrum des Wortes ist eindeutig Griechenland, von dort aus muß die Verbreitung in die anderen Sprachen erfolgt sein» (1989-90, p. 225) — in altre parole, la *ῥpét(t)a*¹ dell'Italia nord-orientale e la *ῥpitta*¹ dell'Italia meridionale non possono essere la fonte delle forme balcaniche ma ne rappresentano l'estrema penetrazione verso occidente.

Su queste basi, ecco allora la proposta concorrenziale del Kramer (1989-

³ Il *-τ-* fra parentesi rinvia al fatto che la grafia ufficiale oscilla fra *-τ-* e *-ττ-*, ferma restandone, ovviamente scempia, la pronuncia [t].

⁴ Lingua nella quale l'attestazione più antica risale non al XIV secolo (Princi Braccini 1979, nota 44 a p. 70, e 1987, nota 25 a p. 268) ma, quanto meno, già agli anni 1090-1108 (Kramer cit., p. 223). Viceversa, l'attestazione più antica dell'it. nord-or. *petta* è del 1249 (Princi Braccini 1979, p. 65).

90, pp. 229 seg.): il “balcanico” pita^1 (da cui, secondariamente, anche il *pitta* dell’Italia meridionale), pur irradiato dal greco ma privo di possibilità esplicative all’interno di questa lingua (come, del resto, all’interno del balcano-romanzo e dello slavo), potrebbe in sostanza rappresentare la grecizzazione d’un “illirismo”, ovvero del discendente albanese (*pitë*) d’un indoeuropeo $*\text{pi-tu-} / *\text{pī-tu-}$ ‘Speise’ (cfr. ad esempio antico bulgaro *pitati* ‘ernähren’). Quanto all’it. nord-or. $\text{pét}(t)a^1$, responsabile ne sarebbe stato un allotropo “illirico” con diverso vocalismo, un «Substratwort» per altro responsabile delle forme con vocalismo *-e-*, che sporadicamente emergono anche nell’albanese (*petë*), nel greco dialettale (πέτα), nell’arumeno (*pétur*).

E l’italiano *pizza*?

Il Kramer risponde anche a questa domanda; e poiché:

a) ritiene che sia «schlechterdings ausgeschlossen» che *pizza* italiano e greco πίττα «miteinander gar nichts zu tun haben» (1989-90, p. 222), ma, nello stesso tempo,

b) non vede, all’interno dell’italiano, alcuna «Lautentwicklung» in grado di giustificare uno sviluppo *pitta* \rightarrow *pizza* (ib., p. 230); quel che propone è che *pizza* non sia altro che una «Umformung» di *pitta* per effetto di qualche altra voce, che, nello specifico, potrebbe essere stata *pezzo* (e *pezza*; da lat. $*\text{pettia}$), sol che si pensi alla possibilità di sintagmi come

un pezzo di pitta,
 \rightarrow —

donde facilmente, per somiglianza di *template* e pressione sintagmatica, *un pezzo di pizza* e, di conseguenza, *pizza* (ib.).

Arrivati a questo punto, due sono le considerazioni che si possono fare.

Per quanto attiene a *pizza*, che questa possa spiegarsi da *pitta* + *pezzo* è proposta estremamente aleatoria. Quanto meno, occorrerebbe essere sicuri che, lì dove il supposto incrocio si è prodotto, il modo normale per dire ‘pezzo’ sia (o sia stato) per l’appunto pezzo^1 — ciò che si può assumere per la Toscana ma non, se non con molta più difficoltà, per le altre regioni: nel nord, per ‘pezzo’ (è l’osservazione che DELI² fa esplicitamente al Kramer), si usa $\text{tok}(o)^1$; ma anche nel sud, aggiungiamo, si ricorre a forme come (s)tozzo^1 ⁵, morso^1 e simili.

Viceversa, appaiono difficilmente contestabili e l’enorme diffusione di pita^1 nei Balcani (cheché ne pensi, riduttivamente, la Princi Braccini: ad esempio, 1987, p. 267) e il fatto che, anche sulla base della cronologia del

⁵ Caratterizzato anch’esso, è vero, dall’affricata ma non dalle assonanze per cui *pezzo* e *pitta* si corrispondono.

greco, proprio quest'ultimo, accogliendo il tipo, l'abbia promosso nel sud-est europeo (e nell'Italia meridionale). Se qui sospendiamo il giudizio sulla spiegazione "illirizzante" del Kramer è solo perché la geografia di *ῥpita*¹ pare essere ancora più ampia, allargandosi a parte del medio oriente ed *eo ipso* suggerendo che anche un etimo eminentemente balcanico possa non esser sufficiente. Quel che è certo, per fare un esempio, è che l'ebraico moderno *píta* 'pane, focaccia', che la Princi Braccini (1979, p. 71) giudicherebbe «di verisimile importazione dal giudeo-spagnolo di Salonicco», sarà invece da collegarsi all'ebraico post-biblico *pittā* f. 'pane di forma schiacciata'⁶, omoradiale dell'ebraico biblico *patōt* sg. 'pezzo di pane' (pl. *petōtīm*) e la cui radice *p-t-t* 'sbriciolare, sminuzzare' ha sicuri riscontri in altre lingue semitiche (ad esempio, in siriano e, con regolare *f* per *p*, anche in arabo): su ciò, e sull'eventualità che il greco *πίτ(τ)α* sia in realtà d'origine semitica, rinviamo a Fanciullo 2002a (pp. 779 segg.), stampato anche in Fanciullo 2002b (pp. 118 segg.)⁷.

Ma se accettiamo che *ῥpita*¹ (Balcani) / *ῥpitta*¹ (Italia meridionale) sia un "illirismo" o, eventualmente, un semitismo, con ciò stesso dimezziamo la portata euristica della proposta della Princi Braccini; e, trovandoci in ogni caso nella necessità di scindere l'etimologia di *pizza* da quella di *ῥpitta*¹ (a meno di accedere a spiegazioni *ad hoc*, come quella che, di *pizza*, offre il Kramer), possiamo chiederci se davvero, per la soluzione etimologica di *pizza*, tutte le vie siano state percorse.

Forse, dopo tutto, è possibile qualche altro, e più semplice, itinerario.

2. Inevitabilmente talora, in chi scorre testi antichi, per effetto di un senso linguistico tutto moderno, insorge la tentazione di facili ed anacronistiche evidenze. A chi non è compreso di ritrosia glottologica può capitare ad esempio di leggere in Ateneo I 7 a (*The Deipnosophists...* by Ch. Burton Gulick, London, 1951, vol. I, p. 28): Ἐγένετο δὲ κατὰ τοὺς Τιβερίου χρόνους ἀνὴρ τις Ἀπίκιος πλουσιώτατος τρυφητῆς ἀφ' οὗ πλακούντων γένη πολλὰ Ἀπίκια ὀνομάζεται. Di tal personaggio è risaputo quello di cui avverte il curatore (p. VIII): «assai prima di Ateneo vissero due maestri di culinaria di

⁶ Con consonante geminata etimologica ma, in ebraico moderno, articolata scempia, come avviene anche per tutte le altre geminate.

⁷ Un'osservazione ancora, forse eccessivamente puntigliosa e forse no. L'it. merid. *ῥpitta*¹ (come, del resto, l'omosemantico grico, ossia greco di Puglia, *pitta*), meglio che un bizantino *πίττα*, con [t] scempia, presuppone un bizantino *πίττα*, con [tt], almeno all'origine, geminata (ciò che non potrà sorprendere ove si consideri che, nel grosso del dominio neogreco, la semplificazione delle geminate è fenomeno giunto a compimento non prima del X secolo) — e questa circostanza ben s'accorda con l'oscillazione grafica neogreca *πίττα* ~ *πίττα* (cfr. la nota 3), la quale sembra rinviare per l'appunto a una più antica pronuncia [ῥpitta] e, così, revocare in dubbio la legittimità d'un etimo, come quello "illirico", che non prevede geminata.

nome Apicio; uno sotto il regno di Tiberio, l'altro sotto quello di Traiano. La loro fama sopravvisse nel Medioevo per una fortunata opera dal titolo *De re coquinaria*, in dieci volumi». Noto è agli esperti che il manualetto così rimasto, con volgarismi vari, documenta altresì una pratica di cucina molto più modesta rispetto a quella, leggendaria ormai, cui ancora si riferisce con stupore Ateneo. Egli scrive all'inizio del III secolo d.C. e racconta sontuose folle del primo Apicio; tra l'altro riferisce che il raffinato ghiottone visse «a Minturno, città della Campania» di cui apprezzava i gamberi, o calamaretti o cozze o ostriche che fossero (Ateneo usa la parola *καρίς* e però la pone in relazione con *ἄστακός*) tanto che allestì una volta una flottiglia per provvedersene anche più lontano, fin sulle coste africane; ma aggiunge che rimase deluso dal confronto. Appare in ogni caso dal manuale che, tra le specialità apiciane, al primo posto era il rinomato *liquamen*, una salsa a base di pesce, forse un *garum* di pronto uso, ingrediente di oltre la metà delle ricette, condimento analogo alle nostre acciughe o alici ridotte eventualmente a pasta. La fama di tradizionali focacce farcite o molto guarnite era già assicurata dall'alta letteratura; tali vivande, senza sapori marini certamente in antico, erano anche proprie del culto: e basta ricordare due episodi dell'*Eneide* (III 247-257; VII 107-117) relativi alla profezia dell'arpia Celeno per cui i Troiani, afflitti dalla fame, avrebbero 'divorato anche le mense'. Profezia spaventosa e finita in nulla; anzi finita in allegro pasto di sfoglie e focacce italicamente fatali, secondo l'avvertimento di Eleno (III 394-395): *nec tu mensarum morsus horresce futuros / fata viam invenient...* Ma torniamo ad Apicio. Con tutto quello che ora ne sappiamo si può supporre che in quella parola, che illustrava già in antico la sua specialità innovativa (*Ἀπίκτω*), già si celi (secondo derivazione da plurale neutro a femminile singolare del tipo *ramalia* – *ramaglia*), con tanto di articolo, il nome della vivanda napoletana: 'a pizza? La cosa è troppo seria perché io osi affermarlo, ma il pensiero tenta. In fondo, confesso, è stato piuttosto triste consultare in proposito dizionari etimologici. Lì una così ilare parola si accomuna spesso col maschile, con barba, baffi e frange di vestiti pretenziosi; essa potrebbe anche avere (non sarà appropriazione indebita?) ascendenze germaniche. E per colmo di tristezza con la parola *pizzo* oggi si intende anche la nazionale vergogna del denaro riscosso per grassazione e ricatto. Sarebbe davvero confortante che almeno il femminile potesse rimandare in su, al genio sregolato e meritorio d'un progenitore autentico. Ma prudenza esige che si lasci qui pronunciare ad altri più competente giudizio.

3. In definitiva, dunque, e più o meno come, assai più recentemente, la *besciamella*, per fare un solo esempio, prende il suo nome da (*Louis de*) *Béchamel*, maggiordomo di Luigi XIV (DELI), così, in antico, la *pizza* potrebbe aver preso il suo nome da *Apicio*: per essere più precisi, da un lati-

no *APĪCIA, all'incirca 'focaccia all'Apicio', che Ateneo adatta come ἄπικια neutro plurale (per induzione del γένη πολλά, cui ἄπικια è riferito?) e che comunque, in latino, può avere avuto, quanto a forma, un eventuale modello, o parallelo, nell'aggettivo APĪCIUS, che era riferito a una qualità d'uva (a partire da Catone; cfr. *Thesaurus* s.v.), ed era in uso anche sostantivizzato come APĪCIUM (ib.).

Inutile dire che, dal punto di vista formale, da *APĪCIA latino (sia che questo rappresenti un plurale neutro reinterpretato come femminile singolare⁸, sia che nasca dalla sostantivizzazione dell'aggettivo per ellissi del sostantivo in un plausibilissimo sintagma *[PLACENTA [o simili]] APĪCIA) a italiano *pizza* s'arriverebbe senza difficoltà di sorta; e si può aggiungere che i *loci* delle prime attestazioni volgari di *pizza* (Napoli, Gaeta; v. sopra) non contraddicono certo a Minturno, la stata città d'Apicio⁹.

Quanto poi all'eventualità che quella che qui si propone sia una soluzione etimologica, per dir così, *facilior*: il rischio, evidentemente, c'è. Ma c'è anche il fatto che, nell'etimologia, la soluzione *facilior* non è detto che sia quella meno corretta. Tutto sta a intendersi, e a non confondere "semplice" con "semplicistico": collegare *pizza* con l'ἄπικια (= lat. *APĪCIA) di Ateneo (in altre parole, con una voce che avrebbe tutti i requisiti, formali e semantici, per essere l'antecedente di *pizza* e che però non è stata finora presa in considerazione sol perché, si direbbe, casualmente attestata nel solco d'una tradizione linguistica che non coincide con la tradizione linguistica che l'ha prodotta) è da ritenersi "semplice" oppure "semplicistico"? Per parte nostra, speriamo che sia "semplice"; ma attendiamo anche l'altrui giudizio.

Università degli Studi

⁸ Si pensi ad esempio a VĒLA, ovvio plurale di VĒLUM, che, nelle iscrizioni pompeiane, a volte ha il verbo "regolarmente" accordato al plurale (*vela erunt*) e a volte ce l'ha accordato al singolare (*vela erit*).

⁹ Né farebbe difficoltà il fatto che, nel possibile *APĪCIA > *pizza*, l'esito in dentale affricata del lat. -CJ- ricorrerebbe nelle più antiche attestazioni della nostra voce, che vengono da un'area, compresa fra Lazio meridionale e Napoli, oggi viceversa caratterizzata dall'esito -CJ- > [ćć]. Che nel sud del Lazio possano aversi anche «parole isolate con zz (per esempio *trezza*)» lo dice espressamente Rohlf, *GrammStor.*, § 275; e circa il napoletano, pare ormai assodato che il moderno [ćć] < -CJ- risulti per toscanizzazione di un più antico [tts] (cfr. ad es. De Blasi-Imperatore 2000, pp. 171 seg.). In altre parole, fra Napoli e Gaeta un *APĪCIA potrebbe bene aver dato *pizza*, con un esito dentale rimasto inalterato per mancanza d'un omoetimologico toscano / italiano **piccia* 'pizza' in grado di far scattare la conversione [tts] → [ćć].

BIBLIOGRAFIA

- DE BLASI N., IMPERATORE L., *Il napoletano parlato e scritto. Con Note di grammatica storica*, Napoli, Libreria Dante & Descartes, 2000².
- DELI: CORTELAZZO M. & ZOLLI P., *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*: prima edizione (DELI¹), Bologna, Zanichelli, 1979-1988; seconda edizione (DELI²), in volume unico a cura di M. Cortelazzo & M.A. Cortelazzo, ib., 1999.
- FANCIULLO F., "Saperi e sapori mediterranei: lessico dell'alimentazione e peculiarità etimologiche del greco (e altro ancora)", in SILVESTRI D., MARRA A., PINTO I. (a cura di), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici* (Atti del Convegno Internazionale, Napoli ottobre 1999), Napoli, a cura dell'Università degli Studi di Napoli "L'Orientale" (Dipartimento di Studi del Mondo Classico e del Mediterraneo Antico - Quaderni di AIΩN: nuova serie - 3), 2002, pp. 777-793 (= Fanciullo 2002a).
- FANCIULLO F., *Etimologie dell'Italo-romania*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2002 (= Fanciullo 2002b).
- GIACOMELLI R., "A proposito di un etimo germanico di it. «pizza»: etimologia, parentimologia, tradizione ininterrotta", in *Scritti linguistici offerti a Gerhard Rohlfs nonagenario* (= *Rivista Storica Calabrese*, III / 1-2 della n.s.), 1982, pp. 135-146.
- KRAMER J., "Ein albanisches Wort im Neugriechischen und Italienischen: *pitta*, *pizza*", in *Balkan-Archiv* 15/15 (N.F.), 1989-1990, pp. 221-231.
- PRINCI BRACCINI G., "Etimologia germanica e itinerario italiano di *pizza*", in *Archivio Glottologico Italiano* 64, 1979, pp. 42-89.
- PRINCI BRACCINI G., "Un nodo germanico della etimologia italiana (e romanza)", in *Studi di Lessicografia Italiana* 9, 1987, pp. 129-324.
- ROHLFS G., *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, trad. it., Torino, Einaudi, 1966-1969. (= Rohlfs, *GrammStor.*)

