

La pizza

Note di linguistica e antropologia culinaria

La presente nota linguistica mi è suggerita da un tentativo etimologico di G. Princi comparso di recente, e del quale ben difficilmente si riesce a far proprie non solo le conclusioni, ma anche l'assunto, quasi un giudizio sintetico a priori, per dirla kantianamente. Secondo la studiosa, l'etimo della parola it. pizza va cercato nelle lingue germaniche e in particolare in quegli idiomi alto-medioevali che convissero con il latino tardo ai tempi delle invasioni barbariche. E pizza sarebbe una specie di mutazione (di prestito, nella vulgata storicistica) dal longobardo *bizzo*, antenato di parole come tedesco moderno *Bissen*, "boccone", inglese *bit*, *idem*, ecc.

La matrice dell'avvenuto contatto fra i due sistemi, che presuppone evidentemente casi non sporadici di competenza multipla, sarebbe da identificarsi in una trafilata semantica simile a quella per cui, nel Latino volgare, in fondo, il termine indicante il "boccone", cioè *buccella*, è un diminutivo di *bucca*, "bocca".

Ma tutto ciò, possibile di per sé intrinsecamente, va contro una incontrovertibile, e antropologicamente assodabile, origine mediterranea della pizza, del suo nome attuale, della realtà alimentare che vi soggiace e, io credo, fin da epoca molto antica. Perché un primo punto su cui è arduo consentire con un etimo germanico è costituito dall'affermazione, fatta dalla Princi, per cui la pizza non ha tradizione nell'ambito della nostra cucina, in quanto non se ne può trovare menzione in testi anteriori al XII secolo.

Se leggiamo la documentazione successiva che l'autrice coscienziosamente ci offre nel suo lavoro, notiamo immediatamente che la pizza vi è nominata come una speciale "pezzatura" di pane e non come una preparazione di tale autonomia culinaria da farne un vero e proprio piatto. Questo fatto spiega bene e in modo affatto ovvio come ancora nella "Scienza in cucina" dell'Artusi, primo felice tentativo di fare della cucina regionale, autentico ottimistico ballo *Excelsior* italiano di fronte al sussiegoso e pomposo trionfo della cucina borghese d'oltralpe, si parli di "pizza alla napoletana" a proposito di una torta dolce di ricotta, mandorle, ecc.

Ciò non significa, come con scarso realismo vuol farci credere chi sostiene un'origine germanica del nome, che ai tempi dell'Artusi non esistesse nella sua attuale fisionomia la pizza napoletana, ma soltanto che, prima della sua recente popolarità (sull'onda dell'emigrazione anche interna, per cui anche al nord si comincia ad avere familiarità con cibi e preparazioni meridionali), essa faceva parte della tradizione più meramente popolare e perciò *orale*.

Questo spiega bene un'altra circostanza allegata dalla Princi per sostenere l'estraneità della pizza alla nostra tradizione, cioè a dire l'assenza di qualsiasi menzione di essa nei più importanti trattati di cucina dall'età volgare all'Ottocento. Infatti, il carattere costantemente aulico e curiale di tale letteratura, di cui è esimio rappresentante il *Messibugo*, che "aggiunge una capacità organizzativa largamente documentata (...) nelle successive descrizioni di cene e desinari principeschi, in cui la complessità dei partiti conviviali è tale da determinare, insieme con l'assimilazione dei ricettari precedenti, la ricerca e l'invenzione di elaborare composizioni di vivande che rispondano alle esigenze della nuova società cortigiana" è una realtà incontrovertibile.

Ma si legga il sottotitolo del primo capitolo del Panunto. "Come si debba esercitar l'ufficio dei uno scalco di qualsivoglia Prencipe"; o ancora al capitolo 71 del Trinciante del Cervio: "Il modo di voler tenere in ricever un Papa, un Re, o ogn'altro gran Prencipe tanto dalle Communità, quanto dalli Signori particolari"; così pure, nel Seicento, Antonio Latino così annota al primo capitolo della sua opera. "Si dimostra come devono portarsi li padroni con gli ufficiali, la famiglia e gli ufficiali con li padroni". Presso Bartolomeo Scappi poi, anche se l'epoca del testo è più tarda della realtà che descrive, la pizza è già: a) napoletana, b) schiacciata (vedi capitolo 121: "Per fare torta con diverse materie, da' Napoletani della pizza (...) facendo che non sia più alta di un dito").

Il discorso s'interrompe bruscamente, anche se solo in parte, con l'inizio dell'influenza della cucina francese prima nobile poi trionfalmente borghese; ne è espressione nel Settecento il "Cuoco piemontese perfezionato a Parigi" (Torino 1766) e, nel secolo successivo, il fondamentale "Trattato di cucina pasticceria" (Torino 1854) di Giovanni Vialardi, capocuoco della monarchia sabauda sotto Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, che sono tutto uno sfavillio di piatti d'oltralpe e di salse e di apparecchi di credenza e di servizi alla russa.

In mezzo ad essi, ovviamente, per una focaccetta schiacciata di pasta e pane venduta nei forni e, per esempio a Napoli senza soluzione di continuità fra l'antico e il presente, frita in olio per strada (con invenzioni del bisogno come la "pizza oggi a otto" perché venduta a credito e pagata dopo una settimana), non c'è posto.

Altro argomento della Princi nel senso di un etimo germanico è quello per cui con pizza si indicano preparazioni diverse da quella nota come vulgata. Così in Toscana un anonimo glossatore chiosa con stiacciata il "pizza" di una cicalata cruscante: l'incomprensibilità del termine in ambiente regionale osterebbe a una sua diffusione generalizzata. Ma gli è che gli elementi di livello socio-linguistico non formale o iperformale sono spesso, ancor più che non compresi, addirittura (e pour cause, dato l'esclusivismo culturale dei canoni ufficiali, di volta in volta espressione di classi egemoni) programmaticamente espunti in livelli di attitudine puristica, per cui la chiosa può ben qualificarsi come annotazione di sapore normativo tendente a restaurare l'ordine.

Quanto al dolce fritto e complicato definito pizza dal Messisbugo ("pizze sfogliate"), dobbiamo avere qui un antenato delle cosiddette pizzelle, o pizze fritte di ambiente campano già nominate che, fatte di pasta di pane con tutt'al più l'aggiunta di un poco di strutto, si sfogliano e divengono rigonfie al violento contatto con l'olio bollente.

E che d'altronde anche il tipo pinza (variante di pizza di diffusione settentrionale, su cui torneremo), oggi indicante un dolce lievitato di non basso spessore, anzi gonfio come un panettone, diffuso e tipico per esempio della Venezia Giulia, dovesse in antico indicare qualcosa di schiacciato, attesta la cucina veneta: "nel Trevigiano la 'pinza' è una torta di farina di granoturco, molto condita e aromatizzata, in antico consumata nelle festività d'inizio d'anno o quando, di quaresima, venivano accesi i 'falò' propiziatori. La pinza si cuoceva proprio sulla cenere dei falò. Una volta non era altro che una specie di polenta composta di farina di grano e di granoturco in parti eguali, 'broae' (cioè unite) con brodo di maiale". Una polenta dunque. Che spessore potesse assumere quando veniva versata calda su un tagliere o direttamente sul tavolo, si può ricavare dalla descrizione della famigliola fatta dal Manzoni nel sesto capitolo dei Promessi sposi.

Prima di insistere su alcune realtà extra linguistiche, merita rilevare che, dal punto di vista storico, pizza rappresenta, nell'italiano ufficiale, il punto di arrivo di un processo di diffusione che muove dal Meridione. Perché, accanto a pizza divenuto panitaliano, sussistono dialettalmente (come dimostrano bene le carte geolinguistiche, ad es. AIS V, 1700) anche le "varianti" pitta/petta del sud "magno-greco", pinsa (vs. pinza italianizzato) del nord specialmente padano orientale.

Stabilire una priorità cronologica di una variante sull'altra appare problematico, ma certamente l'origine diacronica del tipo pitta va ricercata nel greco volgare pitta. Una riprova ne è il diminutivo petola abruzzese (conservatosi in un'area ove ha prevalso poi il tipo pizza) oltre a quello napoletano pettula. A nord di tale area magno-greca, e probabilmente avendo come centro d'irradiazione quella zona Lausberg al confine calabro-lucano che ha originato vaste palatalizzazioni (e già in epoca prelatina), una forma non attestata pitia è l'unica che ci permette di spiegare la successiva facies della parola pizza. Più a nord, il tipo pinsa, che rispetto a pizza non sarà certo ottenuto con un infisso nasale (ipotesi strumentale e ad hoc), continua probabilmente una forma latina volgare sovraregionale pinsa sentita come participio passato passivo di pinsare 'schacciare'; in perfetto accordo con la realtà dell'oggetto.

L'etimologia popolare è momento fondamentale per questa storia di parole. La pizza, infatti, appartiene a una realtà di tipo quotidiano, popolare, regno dunque degli accostamenti e delle rideterminazioni analogiche mosse dall'idea che il parlare si fa di un certo significato in rapporto con la parola a lui nota. Si possono allora recuperare vecchie e irrisse etimologie di pizza, come quella proposta dal Romeo come picta vs. pictare (frequentativo volgare di pingere), cioè "la dipinta", per il carattere di composizione cromatica ed espressiva che può essere attribuito alla pizza, al di là di una sua particolare valenza semiologica, che meriterebbe forse di essere indagata nello specifico.

Qui, la suggestione di una focaccia quasi "pittata" può avere fortemente agito a livello popolare, non certo nell'asettica considerazione degli etimologi di mestiere. Nello stesso stato d'animo, ho più volte considerato insoddisfacente l'etimo del francese croissant come traduzione del tedesco Hörnchen, sulla scorta del fatto "per cui i primi panini di questa forma furono fatti a Vienna verso la fine del XVII secolo per commemorare una vittoria decisiva sui Turchi, il cui emblema nazionale è la mezzaluna". Non è inutile l'osservazione che il croissant è fatto di una pasta sfogliata e rigonfia, che cresce durante la cottura. E ciò è riflesso nella parola come interpretazione dell'oggetto allo stesso modo in cui ciò deve avvenire nel parlante emiliano-romagnolo in cospetto delle crescenti, crescentine, o in quello campano di fronte alle cosiddette paste cresciute, porzioni di pasta lievitata contenenti verdure e fritte, tutte soggette a diventare rigonfie in cottura.

Venendo a brevi considerazioni antropologiche, sarà da ripetere che sotto i vari tipi pizza-pinza pitta deve celarsi qualcosa di schiacciato e di variamente condito, come confermerebbero le due possibili etimologie popolari che ho ripreso sopra. D'altra parte è un fatto che, al di là dell'origine magno greca e mediterranea del nome e del cibo (pitta ricorre anche in ebraico e in diverse varietà di arabo, indicando una focaccia schiacciata da riempire, quasi una mensa virgiliana), è un elemento di tradizione alimentare ininterrotta che, sul suolo della Penisola, accanto alla varie pezzature del pane, si prepari una specie di focaccia generalmente bislunga e piatta, fatta dalla medesima pasta e variamente condita, ma non di necessità.

E non sarà questa la "stacciata unta" di cui l'Artusi dà ben tre ricette, che sembra piuttosto una preparazione speciale e ricca e legata a ricorrenze particolari, ma quelle formelle ovali, piatte, unte talora dopo la cottura d'un filo d'olio di oliva e resistenti al dente almeno quanto le stesse forme di pane di cui sono pendant, che ancor oggi in molti paesi toscani costituiscono rustico digestivo consumato a fine pasto. In ogni caso, la considerazione storica delle realtà sottese dalle diverse denominazioni qui analizzate dimostra che l'evoluzione avvertasi per il tipo pitta-petta di origine magno-greca non coincide puntualmente con la realtà del designatum, e ciò complica il quadro che dobbiamo indagare. In particolare, dev'essere evoluzione successiva l'indicazione coi nostri termini di un dolce lievitato circolare non basso come la pinza triestina; mentre il prius, e cucinario e linguistico, va ricercato nella citata usanza di confezionare schiacciate di pasta di pane talora unte, costituenti non già una preparazione a sé, ma una semplice pezzatura di pane.

Quest'uso non è molto distante antropologicamente da quello napoletano di confezionare pizzette fritte, che dev'essere continuazione di un costume alla cui origine sarebbe vano tentar di riandare (anche se una "pizzeria" come l'intendiamo oggi si aprì presso Napoli nel primo Ottocento), ma che comunque si qualifica come autentico fatto di "sostrato" (vedi il già detto sulla pitta nel Vicino Oriente), cioè come un fatto socioculturale proprio di tutto il bacino del Mediterraneo. E la qualità di cibo dolce o salato doveva in origine essere elemento privo di valenza sol che si pensi, per esempio, che del cosiddetto gnocco fritto (salato) di area padana-emiliana (detto altrimenti "torta fritta", una specie di pizzella napoletana, cioè una porzione di pasta lievitata e schiacciata cotta "à la grande friture"), sussistono popolarmente varianti zuccherate in superficie, presenti in ogni sagra.

Faliscan

La Gola - marzo 1983