



# RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico  
e Storico del Napoletano

---

I/2 (2023)



Federico II University Press



fedOA Press



# RiDESIN

Rivista del Dizionario Etimologico  
e Storico del Napoletano

---

I/2 (2023)

Federico II University Press



fedOA Press



# RiDESN

Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano

## Direzione

**Nicola De Blasi** (Università di Napoli "Federico II")

**Francesco Montuori** (Università di Napoli "Federico II")

## Comitato scientifico

**Giovanni Abete** (Università di Napoli "Federico II"), **Marcello Barbato** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Patricia Bianchi** (Università di Napoli "Federico II"), **Michele Colombo** (Stockholms universitet), **Rosario Coluccia** (Università del Salento), **Michele Cortelazzo** (Università di Padova), **Paolo D'Achille** (Università di Roma "Roma Tre"), **Chiara De Caprio** (Università di Napoli "Federico II"), **Luca D'Onghia** (Università di Bergamo), **Franco Fanciullo** (Università di Pisa), **Rita Fresu** (Università di Cagliari), **Claudio Giovanardi** (Università di Roma "Roma Tre"), **Mariafrancesca Giuliani** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Pär Larson** (Istituto Opera del Vocabolario Italiano (OVI) del CNR), **Rita Librandi** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Marco Maggiore** (Università di Pisa), **Carla Marcato** (Università di Udine), **Elda Morlicchio** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Ivano Paccagnella** (Università di Padova), **Alessandro Parenti** (Università di Trento), **Elton Prifti** (Universität des Saarlandes), **Edgar Radtke** (Universität Heidelberg), **Giovanni Ruffino** (Università di Palermo), **Wolfgang Schweickard** (Universität des Saarlandes), **Rosanna Sornicola** (Università di Napoli "Federico II"), **Carolina Stromboli** (Università di Salerno), **Lorenzo Tomasini** (Université de Lausanne), **Ugo Vignuzzi** (Università di Roma "La Sapienza"), **Raymund Wilhelm** (Universität Klagenfurt)

## Comitato editoriale

**Lucia Buccheri** (Università di Napoli "Federico II"), **Cristiana Di Bonito** (Università di Napoli "Federico II"), **Salvatore Iacolare** (Università di Udine), **Vincenzina Lepore** (Università di Napoli "Federico II"), **Andrea Maggi** (Université de Lausanne), **Claudia Tarallo** (Università di Napoli "L'Orientale"), **Lidia Tornatore** (Università di Salerno)

## Comitato di gestione

**Duilia Giada Guarino**

**Beatrice Maria Eugenia La Marca**

I contributi delle sezioni 1, 2 e 4 sono sottoposti a una revisione a doppio cieco.

In copertina e all'interno della rivista si riproduce un inserto dell'affresco *Fanciulla*, cd. *Saffo*, Napoli, MANN, Affreschi Inv. 9084. La fotografia impressa in copertina, realizzata da Giuseppe Gaeta, è un dettaglio di una vetrata di Palazzo Zavallos (NA).

La «Rivista del Dizionario Etimologico e Storico del Napoletano» è una rivista scientifica semestrale realizzata con Open Journal System ed edita da FedOA - Federico II University Press, Centro di Ateneo per le Biblioteche "Roberto Pettorino", Università degli Studi di Napoli Federico II (Piazza Bellini 59-60 - 80138 Napoli) | ISSN 2975-0806 | ISBN 9788868872199 | DOI: <https://doi.org/10.6093/ridesn/2>.

## Indice

### Saggi

|                                                                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Paolo D'Achille – Kevin De Vecchis, <i>Si ce sta er margutto marimba! Arcaismi, italianismi e giovanilismi nel Vocabolario del Romanesco Contemporaneo</i>     | 7  |
| Wolfgang Schweickard, <i>Alcune osservazioni sugli orientatismi del napoletano</i>                                                                             | 31 |
| Alessandro Bianco, <i>Il dialetto di Gesualdo: etnotesti e saggio di glossario</i>                                                                             | 47 |
| Antonio Del Castello, <i>Il processo ad Agata Basile da Palermo. Forme della negoziazione linguistica in un tribunale del Santo Uffizio (Capua, 1677-1687)</i> | 78 |

### Autori e testi

|                                                                                                                                                                             |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Giuseppe Andrea Liberti, <i>Strambe e bisbetece: un'analisi stilistica dei Vierze di Filippo Cammarano (1837)</i>                                                           | 117 |
| Salvatore Iacolare, <i>La Cucina casereccia: un'appendice dialettale alla Cucina teorico-pratica (1<sup>a</sup> ed. 1837-7<sup>a</sup> ed. 1852) di Ippolito Cavalcanti</i> | 149 |

### Discussioni e cronache

|                                                                                                                                         |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Adriana Mauriello, <i>Il Cortese "ritrovato". Riflessioni sull'edizione del romanzo Delli travagliuse ammure de Ciullo et de Perna.</i> | 195 |
| Daniele D'Aguanno, <i>Il MULTI: Museo multimediale della lingua italiana</i>                                                            | 203 |

### Studi dal laboratorio del DESN

|                                                                                       |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lucia Buccheri, <i>Dalla padella alla brace: su alcuni derivati di vrasa e friere</i> | 213 |
| Vincenzo De Rosa, <i>Alcuni nomi napoletani del padre: tata, tatillo e tatone</i>     | 275 |
| Duilia Giada Guarino, <i>Tre fitonimi per il DESN: cetro, cetrulo e cetrulillo</i>    | 285 |
| Vincenzina Lepore, <i>Alcuni prestiti otto- e novecenteschi per il DESN</i>           | 301 |

### Indice delle voci del DESN

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <i>Le ultime voci del DESN</i> | 312 |
| Indice delle forme notevoli    | 313 |





## IL DIALETTO DI GESUALDO: ETNOTESTI E SAGGIO DI GLOSSARIO

Alessandro Bianco

### 1. Introduzione

Questo lavoro si concentra sul dialetto di Gesualdo, in particolare sul lessico della cultura materiale, che rappresenta un patrimonio culturale e linguistico di grande valore.

Piccola cittadina nella provincia campana di Avellino, Gesualdo è situata tra la Valle dell'Ufita e la Valle del Fredane, poco lontano dai paesi dell'Alta Irpinia, e dista circa 35 km da Avellino e 40 km da Benevento.



Fig. 1 – Panorama di Gesualdo dalla Fiera<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Le figure numero 1,5,6,7 sono fotografie di Domenico Finno, scattate nel 1973 e nel 1979,

Il paese vanta una ricca storia medievale e moderna, che è strettamente collegata al destino della famiglia che dà il nome al paese. Il personaggio più celebre della dinastia dei Gesualdo è il Principe dei Musici, Carlo, uomo di grande cultura, conosciuto in tutta Europa per le sue composizioni musicali, 110 madrigali a cinque voci. La sua storia personale, segnata dal duplice omicidio della sua prima moglie e del suo amante, dalle nozze con la seconda moglie Eleonora D'Este, dalla morte prematura dei figli, e il suo impegno nello sviluppo urbano del paese, sono ben documentati in diverse pubblicazioni.<sup>2</sup>

Nel corso degli ultimi decenni, Gesualdo è stata al centro di un cambiamento significativo riguardante la transizione dal settore agricolo al settore industriale e dei servizi, accelerato anche dal terremoto del 1980<sup>3</sup>. Alcune tradizioni culturali, pratiche e usanze sono state accantonate, con inevitabili riflessi sulle scelte linguistiche e sull'adozione del dialetto nel parlato quotidiano. Ciononostante, nel XXI secolo, il turismo ha guadagnato

---

tratte dalla raccolta Finno 2008. La foto del Castello di Gesualdo proposta in figura 2 è quella scelta per rappresentare il paese nella guida de I Borghi più belli d'Italia 2022 (Balicieri 2022). Tutte le altre fotografie proposte sono dell'autore.

<sup>2</sup> Nel vuoto pressoché assoluto degli archivi comunali e parrocchiali, appena scalfito da documenti sparsi e di difficile accesso, il libro *Memorie gesualdine* di Giacomo Catone, pubblicato per la prima volta nel 1840 e riedito nel 2005 (Catone 2005) malgrado tanti limiti, restituisce alla memoria collettiva un'immagine di Gesualdo al tramonto dell'Antico Regime ed introduce anche la Gesualdo dell'Età Moderna. Giacomo Vincenzo Catone (1769-1851), appartenente alla famiglia gentilizia di Cava de' Tirreni, abate curato della Parrocchia di Sant'Antonino di Gesualdo, non è uno storico di professione che lavora su fonti archivistiche di prima mano (fatta eccezione solo per alcune fonti) ma è un curioso e spesso acritico raccoglitore di notizie stampate e di ricordi. Le *Memorie* permettono di ricostruire l'evoluzione urbanistica, la committenza dell'architettura civile e religiosa tra il 1400 e il 1800, la storia della famiglia Gesualdo, nonché informazioni sulle famiglie gentilizie, sulla mentalità dei secoli precedenti e sulla nascita delle prime fiere che fecero di Gesualdo una città insolita nel panorama dei Regno di Napoli: ricca, mobile e articolata socialmente.

<sup>3</sup> Per una cronistoria, arricchita da fotografie dei giorni immediatamente successivi al terremoto del 23 novembre 1980, si rimanda a Magi 1980.

importanza, con eventi indirizzati alla valorizzazione del territorio e delle radici culturali.

Sotto il profilo linguistico, il dialetto gesualdino si colloca, per i suoi tratti fonetici e morfosintattici, nel quadro dei dialetti irpini e nel più ampio panorama dei dialetti alto-meridionali.<sup>4</sup>

In questo lavoro, dopo una descrizione dell'inchiesta dialettologica condotta (§. 2), si propongono quattro degli etnotesti raccolti (§. 3) e si presenta un breve saggio di glossario, costituito da 50 lemmi relativi al lessico della vita quotidiana e domestica (§. 4).



Fig. 2 – Foto area del Maniero

## 2. L'inchiesta

L'inchiesta dialettologica è stata condotta nei mesi di ottobre e novembre del 2022. Le interviste, realizzate su un campione della popolazione più anziana gesualdina, sono state finalizzate alla raccolta di etnotesti, utili per documentare e ricostruire usanze e costumi che stanno lentamente scomparendo, ma che erano, fino a qualche anno fa, alla base della vita contadina degli abitanti

---

<sup>4</sup> Per una descrizione dei dialetti della Campania cfr. De Blasi 2006 e Maturi 2023. Sui dialetti dell'Alta Irpinia cfr. il capitolo II di Abete 2017. Per una descrizione delle caratteristiche fonomorfologiche del dialetto di Gesualdo si rimanda a Bianco – Stromboli in preparazione.

di Gesualdo. Per le interviste è stato utilizzato un questionario semi-strutturato e sono state registrate circa 12 ore di conversazione, poi trascritte e analizzate. Il metodo adottato ha permesso di porre domande specifiche agli informatori, ma allo stesso tempo ha lasciato spazio a discorsi e contributi spontanei da parte degli intervistati. L'indagine si è svolta presso le abitazioni degli informatori, dove erano presenti l'autore del lavoro, un intermediario e occasionalmente dei parenti degli intervistati.

L'intermediario è stato di fondamentale importanza per la ricerca, in quanto è un parlante del dialetto gesualdino come gli intervistati ed è stato, pertanto, in grado di stabilire con loro un collegamento diretto e spontaneo. Ha facilitato la comunicazione tra il raccoglitore e gli informatori, stimolando e incoraggiando la discussione durante l'intervista. L'intermediario è stato di supporto anche nell'utilizzo degli strumenti di registrazione. Le interviste sono state registrate con un registratore digitale, il modello Zoom F1, studiato per attività di field recording. Il registratore, sempre posto alla vista degli intervistati, superati i primi minuti di impaccio, non ha creato disagio, anche grazie alla posizione fuori dal campo visivo in cui era collocato il microfono.<sup>5</sup>

Nel corso delle interviste, è stato adottato un basso livello di formalità e l'utilizzo dell'italiano regionale o del dialetto locale, sia da parte dell'autore che da parte degli informatori. Questa scelta ha contribuito a ridurre l'asimmetria tra le parti e ha favorito il superamento dell'imbarazzo iniziale e della formalità, manifestatisi soprattutto nel tentativo da parte degli informatori di esprimersi in italiano. Il dialetto locale è stato utilizzato in maniera naturale, poiché rappresenta una varietà linguistica comunemente adoperata per le comunicazioni informali.

Le interviste hanno avuto una durata variabile da un'ora e mezza a oltre due ore, a seconda della predisposizione naturale degli intervistati nel raccontare le loro esperienze e dei diversi fattori contingenti.

---

<sup>5</sup> I principi teorico-metodologici per condurre la ricerca sul campo sono stati ricavati da Retaro 2021, che offre le coordinate per una inchiesta dialettale basata su un questionario semi-strutturato. Cfr. anche il capitolo 5 di Grassi-Sobrero-Telmon 2021.

Il campione intervistato è composto da cinque informatori, due maschi e tre femmine, di età compresa tra i 76 e gli 87 anni e con diversi livelli di istruzione e impieghi lavorativi; i dati biografici degli informatori sono riportati nella tabella seguente:

| Codice | Nome       | Età | Istruzione        | Impiego      |
|--------|------------|-----|-------------------|--------------|
| N      | Clementina | 77  | Quinta elementare | Sarta        |
| L      | Nicolina   | 85  | Quinta elementare | Contadina    |
| S      | Nicoletta  | 87  | Terza elementare  | Contadina    |
| B      | Luigi      | 81  | Terza elementare  | Contadino    |
| F      | Antonio    | 76  | Quinta elementare | Imprenditore |

Fig. 3 – Tabella riassuntiva dei dati biografici degli informatori

L'intento dell'intervista è stato reso noto sin dal momento della proposta di partecipazione. Al contrario di quanto si possa immaginare, l'obiettivo dell'inchiesta non è stato un deterrente all'adesione, bensì il pretesto, per gli intervistati, per poter raccontare esperienze fondanti della loro vita e di quella di un tempo, che oggi giorno spesso vengono tralasciate e accantonate.

Durante le interviste sono stati esplorati diversi argomenti legati alla quotidianità e alla cultura di Gesualdo nel secolo scorso: l'alimentazione nei giorni feriali e festivi, i prodotti locali coltivati e consumati, gli utensili domestici e da cucina utilizzati, le usanze relative alla macellazione del maiale e alla trebbiatura, i mestieri svolti in campagna e nel paese. Sono state trattate anche le consuetudini riguardanti il fidanzamento, il matrimonio, la cura dei bambini e i giochi.

Grazie alle interviste, è stato possibile ricavare un corpus di 23 etnotesti ed è stato realizzato un glossario che raccoglie 556 termini, a rappresentare il patrimonio culturale contadino di Gesualdo.

Per il presente lavoro sono stati selezionati 4 dei 23 etnotesti, prodotti da 2 dei 5 informatori (Clementina e Luigi), riguardanti la vita quotidiana, in particolare la preparazione di alcuni alimenti e le suppellettili della casa.

### 3. Etnotesti

La trascrizione dei testi è ortografica, ma sono riportati alcuni fenomeni fonetici:

1. il raddoppiamento fonosintattico, sempre e non solo quando ha funzione morfologica (cioè quando segnala il femminile plurale e il genere neutro);
2. il raddoppiamento di alcune consonanti (*b, g, z, m*) all'interno di parola;
3. la vocale atona indistinta, sia in posizione finale<sup>6</sup> sia nelle sillabe interne, per la quale si utilizza il simbolo dell'IPA ə; quando la ə è preceduta da un'affricata palatale sorda si utilizza il simbolo č, per distinguerla dall'occlusiva velare [k], per la quale si ricorre invece al digramma *ch*: *picchə* ['pikkə] 'poco' vs. *li scuórčə* ['skuortʃə] 'bucce'. In fine di parola si utilizza invece l'apostrofo, quando una parola che termina in vocale è seguita da una parola che comincia per vocale, e non ci sono pause tra le due;
4. il grado di apertura delle vocali *e* ed *o* toniche, attraverso l'uso degli accenti grave (per le semiaperte è, ò) e acuto (per le semichiusse é, ó);
5. la pronuncia palatale della *s* prima di occlusiva velare, per la quale si utilizza il simbolo š;
6. la variazione consonantica, cioè le alternanze, a seconda della posizione, forte o debole, tra *d* e *r*, *bb* e *v*, *gghi* e *i* semi-consonantica, *g* e dileguo della consonante;
7. l'apocope sillabica negli infiniti verbali, segnalata con l'accento.

---

<sup>6</sup> È da segnalare che nel dialetto di Gesualdo le vocali atone finali vengono spesso conservate.

Gli etnotesti sono stati numerati e siglati, secondo il codice assegnato ad ogni informatore.

#### 1N Il formaggio

*Lo ccasà lo ffacémma rind' a lo caorarciedda, se quagliava e ppo' se mettéva rind' a la fascèdda re unġa, lo tteniva rui tre gghiuórna co lo ssalà, po' lo ccacciava e lo mmittiva ngòpp' a la raticchia, fattà re canna spaccatà pe mmiézza, ca stéva appésa ngimm' a la focagna, pe lo ffa finì re seccà. Quanna se stipava, se mettéva rind' a lo tiniédda o rind' a la fusina o lo vasèttà. La macióttalà re casa se ongéva co l'uóglià e l'acità. Lo ccasà se quagliava co lo qquaglià re crapiéttà allattandà, ca non éva mangià niéndà, sulo lo llattà. Se crescévana sótt' a lu tiniédda. Na vòta pigliatà lo qquaglià, se mettéva appisa e na vòta ch'iva quaglià se ne pigliava ne picchà co no cocchiara. Facéva cóm' a na crèma.*

Il formaggio lo facevamo in una pentola di rame, si cagliava e dopo si metteva dentro la fuscella di giunchi, lo si teneva due o tre giorni con il sale, poi lo si cacciava e lo si metteva sopra l'essicatore, realizzato con le canne divise a metà, il quale stava appeso sopra il focolare per completare l'essicazione. Quando lo si conservava, lo si metteva dentro alla tinozza oppure dentro la giara o in dei vasi in terracotta. Le forme di formaggio si ungevano con l'olio e l'aceto. Il formaggio si cagliava con il caglio di capretto lattante, che non doveva mangiare nulla, solo il latte. I capretti si allevavano sotto alla tinozza. Una volta prelevato il caglio, si teneva appeso e quando si doveva cagliare, se ne prelevava un poco con un cucchiaino. Era diventato come una crema.



Fig. 4 – Caorarcieddo, pentola in rame

## 2N La conserva di pomodori

*La consèrava se facéva oddènno le ppommaròla, se šcattavana, se mettév-  
ana rind' a lo caorara e ss'attizzava mèzza nottata rind' a cchir'attizzafuócha.  
Udd' e bbudda, ca chéra còsa éva addevendà consumata. Po' la cacciaa ra  
ddà dindà co la šcommarèdda e la mittiva rind' a la cónca, sèmbè còmmeta  
re ramà. Po' la matina appriéssa, se passava co lo setazza, se consumavana  
l'ógne. Li scuórča se révana nanzà le ggaddina. Po' se mettéva a ssóla, rind' a  
re spasa e re spasetta, ngimm' a lo tombagna. Quanna seccava, l'accugliva co  
no cocchiara e la mettivi rind' a no vasètta. Ci mittiva r'uóglià, la vasanicòla  
e l'iva mbastà bònà. Ngimma pe cchiura mittiva na fórna re fichà co ngòppa  
na prèta chiatta. Si l'iva rà a ccoccaruna, pigliava róia bbèlla furne re fichà e  
nge la riva. Quanna iva fà la konzima pe li maccaruni o pe la menèsta, mittiva  
a ffriva r'uóglià, le ccepódda e lo paparulo sicco e nge mittiva na cocchiara  
o róia, a ssicónda re quanda ne iéra, re chéra consèrava sécchà pecché chéra  
po' rendéva. Co la cocchiara re lignamà, l'iva scafazzà bóna, pecché nun zia  
mai romanéva a ccatózza pe ddindà. Chéra èra statà oddutà, seccatà, stipatà  
e ppo' éva ancóra friva. E ccóm'addorava chéra konzima! E cchiù assaja an-  
córa si èra fattà co lo llardà o co la nzógnà. Li poverièddi facévana co r'uóglià.*

La conserva si realizzava bollendo i pomodori, si schiacciavano, si mettevano dentro al pentolone di rame e si alimentava il fuoco per mezza nottata in un braciare. Ribollendo, i pomodori si dovevano consumare. La si estraeva dal pentolone con la schiumarola e la si metteva dentro una conca, sempre in rame. Poi, la mattina successiva, si passava con il setaccio, si consumavano le unghie. Le bucce si davano in pasto alle galline. Poi si metteva al sole, dentro a grossi piatti di terracotta oppure sopra la spianatoia. Quando era essiccata, la si raccoglieva con un cucchiaino e la si riponeva dentro un vaso di terracotta. Si metteva l'olio, il basilico e doveva essere impastata bene. Sopra, per chiudere, mettevi una foglia di fico e sopra una pietra piatta. Se la dovevi dare a qualcuno, prendevi due grosse foglie di fico e gliela davi. Quando dovevi fare il soffritto per i maccheroni o per la verdura, mettevi a friggere l'olio, le cipolle e il peperone secco e ce ne mettevi una o due cucchiariate, a seconda di quanti ne eravate, di quella conserva essiccata

perché quella poi aumentava. Con la cucchiara di legno la dovevi rimestare bene perché non sia mai che restasse raggrumata. Quella era stata bollita, essiccata, conservata e poi doveva ancora friggere. E come profumava quel soffritto! E ancor di più se era fatto con il lardo o con la sugna. I poverelli lo facevano con l'olio di oliva.



Fig. 5 – Essiccazione della salsa prima della conservazione

### 3N *Lo parruózza e la pizza jónna*

*Lo parruózza èra fatta ngimm' a le ffurnà re castagna, fatta re farina jónna re raurinià. Se mbastavà la farina jónna co l'acqua odduta, po' se facéva arrefreddà e sse mettévà lo criscetà pecché lo parruózza se mettévà a ccréša, non è cóm' a la pizza jónna. Chi re ttenévà, mettévà purà rui simiéndi re fenocchiastrà. Lo criscetà era fatta sèmba re casà, era lo criscetà a rinnovà: lo mittivà a sponzà pecché se stipavà rind' a la cascia re la farina e facéva sicchà, cóm' a na taccòla. Po' lo pigliavà ra rind' a chéra spasèttà addò éva cresciutà e co re mmanà facivà lo pagnuttièlla e lo mittivà ngimm' a la pala co sòttà le ffurnà re castagne, pecché chirà era ciniéro, non èra tuóstà cóma ro ppanà, e pecché réva ne picchà re sènza. Amméčà, attuórno a la pizza jónna, se mettévàna le ffurnà re vérze, se cocéva rind' a lo chinghà, co lo tiéstò ngimmà, e sse mangiava co la menèstà asciatizza o mmarétata co le ccótechà, l'uóssa re puórchà scaóratà e li fasulà. La pizza jónna se facéva co la farina re raurinià e sse mbastavà co l'acqua odduta e pe non tà còčà s'ausavà la rasóla. Quanna s'éva còčà non z'éva pèrda ro ffuóchà e allóra se mettévà lo caorara pe ccòčà la menèstà appisà a la caténa re lo ffuóchà, o co lo trépata, e lo chinghà*

*sóttə, ch'éva fa còcendə. Lo ffuóchə po' s'attizzava co na fascenèdda pecché lo ttrunġə se vennéva. Si stéva morènnə, l'iva joscià co lo jósciatura o co lo mantăčə. Quanna lo chinghə éva fatta, lo cacciava ra sóttə e nge mettiva la pizza jónna. Ngòppə lo tiéstə, co na palettata re fuóchə ngimmə, e l'iva girà sèmbə tuórno tuórno, si no s'appicciava. A n'ato fianghə mittiva la pignata co li fasulə e le ccótechə. O lo pignatiéddə si iva fa a mmangià pe cchiù picca cristiana. Ijə li chinghə re ffacéva, tatillə portava la créta ra vasčə a lo Cagnalə, e la pigliava ra rind' a lo oschèttə. E la créta s'éva piglià prima re fà li ggèli. lo lo tènghə unə abbasčə, rind' a lo sottana.*

Lo parruozzo era fatto sopra le foglie di castagno, fatto di farina gialla di granturco. Si impastava la farina gialla con l'acqua bollente, poi si faceva raffreddare e si metteva il lievito madre perché lo parruozzo si metteva a lievitare, non è come la pizza gialla di granturco. Chi li aveva metteva anche alcuni semi di finocchietto. Il lievito madre era fatto in casa, era il lievito madre che si rigenerava: lo mettevi a bagno perché si conservava dentro alla cassa della farina e diventava secco, come una tavoletta di legno. Poi, lo prendevi da dentro quel piatto in cui era lievitato e con le mani facevi la pagnottella e lo mettevi sopra la pala con sotto le foglie di castagno, perché quello era molle, non era consistente come il pane e perché dava un po' di profumo. Invece, intorno alla pizza gialla si mettevano le foglie di verza, si cuoceva dentro lo chinghə con il coperchio sopra, e si mangiava con un misto di verdure spontanee o con della verdura accompagnata dalla carne bollita e dalla cotenna del maiale e i fagioli. La pizza gialla si faceva con la farina di granturco e si impastava con l'acqua bollente e per non scottarti si usava la spatola. Quando si doveva cuocere, non si doveva sprecare il fuoco e allora si metteva il pentolone in rame per cuocere la verdura appeso alla catena del camino o sul treppiedi, e lo chinghə sotto la cenere che doveva diventare ardente. Il fuoco poi si attizzava con i rametti perché i ciocchi si vendevano. Se il fuoco si stesse spegnendo, lo avresti dovuto soffiare con lo josciatura o con il mantice. Quando lo chinghə era diventato ardente, lo cacciavi da sotto la cenere e ci mettevi la pizza gialla. Sopra mettevi il coperchio con sopra una palettata di carboni ardenti e lo dovevi girare su sé stesso altrimenti si bruciava. Sull'altro

lato del camino, mettevi la *pignata* in terracotta con i fagioli e la cotenna. O una pignata più piccola se avessi dovuto cucinare per meno persone. Io *li chinghà* li facevo, papà portava la creta dal Cagnale, e la prendeva da dentro il boschetto. E la creta la si doveva prendere prima delle prime gelate. Io ne ho uno giù, nel deposito.



Fig. 6 – Forno a legna domestico

#### 4B L'olmo

*Co l'órmara se facévana l'Indie, abbastà ca teniva na chianòzza e na menaróla. S'iva fà na stila re fòrcha, n'assa re pertecarà, nge voléva l'urmà. Prima, mmana a ttatóna e a vvavóna, purà le pertecarà èrana re lignamà, po' hanna assutà chérà re fiérà. Facémma r'urmà purà le scala, li trianguàla, li vaiardà, li travaglià, le rratichia. Pe ffà la raticchia, se pigliavàna quattà lignamà r'urmà e sse facéva no telarà ca se gnongéva co lo salàcha. Roppà, a lluong' a lluonghà, mittiva miézza re ccannà spaccatà ma ivà sèmba romanì no pócha re laria tra na cannà e n'atà, si no ro ccasà no sscolavà. Lo piézza re lardà s'appennéva a la pèteca co l'àngina re lignamà. Pe lo fanà, se pigliavà na frasca r'urmo vérdà ca erà fatt' a ddóppia. No morzóna se tagliavà pezzutà pe ffà l'àngina e cchir'ato se cocéva rind' a ro ffuóchà. Quanna s'allascavà, l'iva turčanià e cchiurà co l'àngina cóm' a na cacchia. La boffètta co lo teraturà, lo tombagnà pe ffà li maccaruna, re ccasčà, li cascuna, li scannàla e li scannetiédà purà èrana fattà re tavàla r'urmà o re chiuppà. Re ttavàla l'allisciavàna co la chianòzza. Lo tombagnà p'arraccià la carnà e lo piésčalo pe ttaccherià l'òssa, èrana re lignamà re ciérro. Co re ffurnà r'urmà se covernavàna le bbacchà: se sproavàna rind' a lo sacchà co no chircià re lignamà mbónda pe lo tenè apiertà.*

Con l'olmo si faceva qualsiasi cosa, bastava che tu avessi una pialla e un trapano. Se dovevi fare un manico di forca, un asse dell'aratro, ci voleva l'olmo. Prima, ai tempi di nonno e del mio bisnonno, anche gli aratri erano di legno, poi si sono diffusi quelli in ferro. Facevamo d'olmo anche le scale, i triangoli, le tregge, le strutture per caricare l'asino e gli essiccatoi per il formaggio. Per fare l'essiccatoio si prendevano quattro assi d'olmo e si faceva un telaio che si teneva unito con i rami di salice. Dopo, di lungo, mettevi in mezzo le canne divise a metà ma dovevi sempre lasciare dello spazio tra una canna e l'altra, altrimenti il formaggio non sgocciolava. La porzione di lardo si appendeva alla pertica con l'uncino di legno. Per farlo si prendeva un ramo d'olmo verde che era biforcuto. Una estremità si tagliava appuntita per fare l'uncino e l'altra estremità si scottava sul fuoco. Quando si ammorbidiva e cedeva, la si torceva su sé stessa a mo' di anello. Il tavolo con il cassetto, la spianatoia per fare i maccheroni, le cassa, i cassoni, gli sgabelli da tavolo o da caminetto anche erano fatti di tavole di olmo o di pioppo. Le tavole le lisciavano con la pialla, il tavolo per tritare la carne e il tagliere per tagliare le ossa erano di legno di cerro. Con le foglie di olmo si dava da mangiare alle vacche: si sfrondevano dentro un sacco con un cerchio di legno sopra per tenerlo aperto.



Fig. 7– Asino da soma caricato con la treggia

#### 4. Glossario

Si propone qui un breve saggio di glossario, composto da 50 termini del lessico della vita quotidiana e domestica, ricavato dagli etnotesti presentati nel paragrafo precedente. Per la redazione del glossario sono stati consultati dizionari di dialetti locali dei paesi della provincia di Avellino, il glossario relativo al lessico della pastorizia in Alta Irpinia (Abete 2017), oltre a dizionari napoletani e al glossario sul lessico dell'agricoltura nei quartieri napoletani di Soccavo e Pianura (Cascone 2014). È stato, inoltre, compiuto un confronto con una parte del lessico de *Lo cunto de li cunti* di Giovan Battista Basile (Stromboli 2013), consultando Stromboli 2017 e Tornatore 2023. Infine, sono state consultate le carte dell'AIS, nei punti di rilevazione più vicini a Gesualdo, ovvero il 725, Trevico, e 723, Montefusco, distanti rispettivamente 20 e 27 km dal comune di Gesualdo. Di seguito l'elenco dei vocabolari e glossari consultati:

- ABETE = Giovanni Abete, *Parole e cose della pastorizia in Alta Irpinia*, Napoli, Giannini, 2017;
- CAPALDO = Tonino Capaldo, *Dizionario del dialetto grottese Breve viaggio nella vita di un tempo*, Grottaminarda, Casa Editrice Delta 3, 1999;
- CARUSO = Giuseppe Caruso, *Vocabolario Gesualdino italiano con palestra linguistica*, Roma, Il Calamaio, 1996;
- CASCONI = Adriana Cascone, *Lessico dell'agricoltura a Soccavo e Pianura*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2014;
- D'ASCOLI = Francesco D'Ascoli, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano*, Napoli, Gallina, 1993;
- DE BLASI = Luigi De Blasi, *Dizionario dialettale di San Mango sul Calore (Avellino)*, Potenza, Il Salice, 1991;
- GAMBONE = Virginio Gambone, *Vocabolario montellese-italiano*, Napoli, La Scuola di Pitagora, 2010;
- GRELLA = Francesco Saverio Grella, *Occabbolàrio rè là vrènna (Raccolta di parole e frasi del dialetto sturnese)*, Grottaminarda, Delta 3, 2002;

- LA VECCHIA = Salvatore La Vecchia, *Bonidizio Dizionario bonitese*, Grottaminarda, Delta 3, 1999;
- ROCCO = Emmanuele Rocco, *Vocabolario del dialetto napoletano*, a cura di Antonio Vinciguerra, Firenze, Accademia della Crusca, 2018;
- RUSSO = Aniello Russo, *Dizionario del dialetto di Bagnoli Irpino*, 2011, online, URL: <https://www.bagnoli-laceno.it/wp-content/uploads/2017/10/Dizionario-Bagnoli-Irpino.pdf>;
- SICURANZA = Mario Sicuranza, *Prima lingua, Piccolo dizionario del dialetto arianese*, Foggia, Centro Grafico Meridionale, 1988;
- STROMBOLI = Carolina Stromboli, *Le parole del Cunto. Indagini sul lessico napoletano del Seicento*, Firenze, Cesati, 2017;
- TORNATORE = Lidia Tornatore, *Il lessico del mondo rurale in Giovan Battista Basile. Materiali per un glossario di «Lo cunto de li cunti»*, Firenze, Cesati, 2023.

Il glossario segue l'ordine alfabetico e ciascuna voce è così strutturata:

**lemma** categoria grammaticale 'significato' (numero di occorrenze relative al significato: *prime 3 occorrenze* \*rimando all'etnotesto e al parlante); • plurale: **eventuale forma al plurale del lemma** (numero di occorrenze relative al significato: *prime 3 occorrenze* \*rimando all'etnotesto); **locuzioni legate al lemma** categoria grammaticale 'significato' (numero di occorrenze relative al significato: *prime 3 occorrenze* \*rimando all'etnotesto) informazioni riguardo ai termini DERIVATI, ALTERATI, COMPOSTI | VOCABOLARI DIALETTALI E GLOSSARI CONSULTATI – *forma dialettale*.

Il lemma è riportato in grassetto. I sostantivi compaiono al singolare se riscontrati almeno una volta al singolare, mentre sono al plurale se riscontrati esclusivamente al plurale. Non sono stati ricostruiti il maschile o il singolare dei termini che ricorrono nelle trascrizioni al femminile o al plurale.

Dopo il lemma, vi è la categorizzazione grammaticale: sostantivi (s.) maschili, femminili o neutri (m., f., n.) e se plurali (pl.) e locuzioni sostantivali (loc.s.).

Segue il significato, la traduzione in italiano del termine o una descrizione del referente. Viene qui anche indicato se il lemma ha un uso figurato nel contesto e la traduzione letterale. È poi indicato il numero totale delle occorrenze e sono riportate le prime tre.

A seguire viene indicato il plurale, solo se presente nelle trascrizioni.

Successivamente, si riportano eventuali locuzioni sostantivali di cui il termine fa parte e ne viene specificato il significato.

Poi viene indicato se sono presenti forme derivate o alterate del lemma, o se è esso stesso un alterato o un derivato e a seguire sono presenti i rimandi ai vocabolari e ai glossari consultati nei quali il tipo lessicale in questione è presente, secondo questo ordine: CARUSO; GRELLA; RUSSO; GAMBONE; DE BLASI; SICURANZA; CAPALDO; LA VECCHIA; ABETE; AIS; ROCCO; D'ASCOLI; CASCONI; TORNATORE; STROMBOLI. La sigla è seguita dalla forma dialettale, così come è riportata nella fonte; quando il significato della fonte non coincide con quello indicato nel presente glossario, viene indicato tra parentesi tonde.

**Attizzafuóchə** s.m. 'braciere a terra, struttura semicircolare in pietra lavorata destinata all'accensione del fuoco all'aperto' (1: *se mettévəna rind' a lo caorərə e ss'attizzavə mèzza nottatə rind' a cchir' attizzafuóchə* \*2N) COMPOSTO DA *Attizzà* v.tr. 'ravvivare' + *Fuochə* s.m. 'fuoco' | CARUSO *attizzafuoches*; GRELLA *attizzafuoco*; ROCCO *attizzafuoco*; D'ASCOLI *attizzafuóco*.

**Boffètta** s.f. 'tavolo di piccole dimensioni' (1: *La boffètta co lo teraturə* \*4B) | CARUSO *boffette*; GRELLA *boffetta*; RUSSO *buffetta*; GAMBONE *bboffètta*; DE BLASI *bboffètta*; SICURANZA *buffetta*; CAPALDO *buffètta*; LA VECCHIA *boffètta*; AIS c. 894: 723 *a boffètta* 725 *la buffètta*; ROCCO *boffetta*; D'ASCOLI *buffètta, boffètta*.



Fig. 8 – Tavolo usato per la preparazione degli alimenti

**Caorarə** s.m. ‘pentolone, paiolo, caldaia in rame’ (2: *se mettévəna rind’a lo caorarə e ss’attizzavə mèzza nottatə* \*2N - *allórə se mettévə lo caorarə pe ccòčə la menèstə appisə a la caténa re lo ffuóchə* \*3N) | ALTERATO DIMINUTIVO **Caorarciéddə** s.m. (1: *Lo ccasə lo ffacémmə rind’ a lo caorarciéddə* \*1N) | CARUSO *caorare*; GRELLA *caoraro*; GAMBONE *caoràra, caorciéddro*; DE BLASI *caorara, caorariéllo*; CAPALDO *caurarə*; LA VECCHIA *caotaro*; ABETE *cauraro*; ROCCO *caudara*; D’ASCOLI *caudara, caurara*.

**Casə** s.n. ‘formaggio’ (3: *Lo ccasə lo ffacémmə rind’ a lo caorarciéddə* \*1N - *Lo ccasə se quagliava co lo qquagliə re crapiéttə allattandə* \*1N - *si no ro ccasə no sscolavə* \*4B); 1 *Maciottəla re casə* loc.s. ‘forma di formaggio’ (1: *La maciottəla re casə se ongévə co l’uóglia e l’acitə* \*1N) | CARUSO *case*; RUSSO *casu, maciottela*; DE BLASI *caso*; SICURANZA *caso*; CAPALDO *càsə*; LA VECCHIA *caso*; ABETE *caso, mašottola*; ROCCO *caso*; D’ASCOLI *caso*; STROMBOLI *caso*.

**Chianòzza** s.f. ‘pialla’ (2: *abbastə ca tenivə na chianòzza e na menaróla* \*4B - *Re ttavalə l’allisciavəna co la chianózza* \*4B) | CARUSO *chianozze*; GRELLA *chianozza*; RUSSO *chianozza*; GAMBONE *chianuózzo*; DE BLASI *chianòzza*; SICURANZA *chianozza*; CAPALDO *chianòzza*; LA VECCHIA *chianòzza*; ROCCO *chianozza, chianuozzo*; D’ASCOLI *chianòzza*.

**Chinghə** s.m. ‘piatto di argilla utilizzato per cuocere nella brace una particolare tipologia di pane realizzata con la farina di granone’<sup>7</sup> (4: *se cocévə rind’ a lo chinghə, co lo tiéstə ngimmə* \*3N - *e lo chinghə sóttə, ch’éva fa còcendə* \*3N - *Quanna lo chinghə éva fattə, lo cacciavə ra sóttə e nge mettivə la pizza jónna* \*3N) | CARUSO *chinghe*; GRELLA *chijingo*; RUSSO *chiungu*; DE BLASI *chinco*; SICURANZA *chjingo*; CAPALDO *chinghə*; LA VECCHIA *chingo*.

**Còmmetə** s.m. ‘pentolame’ (1: *la mittivə rind’a la cónca, sèmbə còmmetə re ramə* \*2N) | CARUSO *commete*; SICURANZA *commito*; CAPALDO *còmmetə*; LA VECCHIA *còmmeto*; ROCCO *commeto* (‘arredi, utensili, masserizie’); D’ASCOLI *còmmeto* (‘oggetto di uso domestico’).

**Cónca** s.f. ‘contenitore di rame di forma cilindrica con base concava, della capacità di 10 litri circa, destinato al trasporto dell’acqua’ (1: *la mittivə rind’a la cónca* \*2N) | RUSSO *conga*; GAMBONE *conga*; CAPALDO *cónca*; ROCCO *conca*; D’ASCOLI *cònca*.

**Consèrəva** s.f. ‘salsa di pomodoro’ (2: *La consèrəva se faceva oddenno le ppommaròlə* \*2N - *nge mittivə na cocchiarata o roiə, a ssicondə re quandə ne iərə, re chera consèrəva secchə pecché chera po’ rendevə* \*2N) | CARUSO *conzerve*; RUSSO *cunserva*; GAMBONE *conzèreua, conzèreva*; DE BLASI *consèreva*; SICURANZA *cunseriva*; ROCCO *conserva, conzerva*; D’ASCOLI *conzèrva*.

<sup>7</sup> Per la diffusione della voce in Irpinia e per le questioni etimologiche si rimanda a De Blasi 2022.

**Conzima** s.f. 'soffritto' (2: *Quanna iva fà la conzima pe li maccaruni o pe la menèstà* \*2N - *E ccóm'addorava chéra conzima!* \*2N) | GAMBONE *conzìma*; SICURANZA *cunzima*; CAPALDO *cunzimà*; LA VECCHIA *conzima*.

**Cótechə** s.f.pl. 'cotenna' (3: *e sse mangiava co la menesta asciatizzə o mma-retatə co le ccótechə, l'uóssə re puórchə scaoratə e li fasulə* \*5N) | CARUSO *coteche*; RUSSO *coteca*; GAMBONE *cóteca*; DE BLASI *cóteca*; ROCCO *coteca*; D'ASCOLI *cóteca*.

**Criscetə** s.m. 'lievito madre per la panificazione' (3: *po' se facévə arrefreddà e sse mettévə lo criscetə* \*3N – *Lo criscetə erə fattə sèmbə re casə, erə lo criscetə a rrinnovà* \*3N) | CARUSO *criscete*; GRELLA *crisceto*; RUSSO *crescentu*; GAMBONE *criscito, crescènte*; DE BLASI *crescènte*; SICURANZA *criscente*; CAPALDO *criscatə*; LA VECCHIA *crisceto*; AIS c. 235: 723 o *kríšt*<sup>o</sup> 725 *lu kršént*; ROCCO *crisceto*; D'ASCOLI *crisceto*.

**Farina jónna** loc.s.f. 'farina di granone (letter. farina bionda)' (2: *Lo parruózzə èrə fattə ngimm' a le ffurnə re castagnə, fattə re farina jónna re rauriniə. Se mbastava la farina jónna co l'acqua odduta* \*3N).

**Fascèddə** s.f. 'fiscella, piccolo cesto per ricotta o formaggio' (1: *ppo' se mettévə rind' a la fascèddə re unğə* \*1N) | CARUSO *fascèdde*; RUSSO *fuscedda*; GAMBONE *fascèddra*; DE BLASI *fascèlla*; CAPALDO *fascèlla*; LA VECCHIA *fascèlla*, ABETE *fascèdda, fuscèdda*; ROCCO *foscèlla, fuscèlla*, D'ASCOLI *fuscèlla*.

**Focagnə** s.f. 'focolare, trave del caminetto' (1: *ca stévə appésə ngimm' a la focagnə* \*1N) | CARUSO *focagne*; RUSSO *fucagna*; GAMBONE *focàgna*; CAPALDO *fucàgnə*; ABETE *fucagna*; AIS c. 931: 723 a *fokáñ*<sup>a</sup>.

**Fusina** s.f. 'giara in terracotta' (1: *se mettévə rind'a lo tiniéddə o rind'a la fusina o lo vasètta* \*1N) | CARUSO *fusine*; GRELLA *fusina*; RUSSO *fusina*; DE BLASI *fusina*; D'ASCOLI *fesina*.



Fig. 9 – *Fusina*, giara in terracotta

**Jósciaturà** s.m. ‘canna bucata usata per soffiare e animare il fuoco’ (1: *Si stéva morènnà, l’ivà joscià co lo jósciaturà o co lo mantàčà* \*3N) DERIVATO DA *Joscià* v.tr. ‘soffiare’ | CARUSO *iosciature*; GRELLA *iosciaturo*; GAMBONE *osciatùro*; CAPALDO *jusciaturà*; LA VECCHIA *josciaturo*.

**Menaróla** s.f. ‘trapano a mano con asta rotante attraverso un manico e con all’estremità un appoggio per fare pressione con il petto’ (1: *Co l’órmara se facévàna l’Indie, abbastà ca tenivà na chianòzza e na menaróla* \*4B) | CARUSO *menarole*.

**Menèstà** s.f. ‘verdure di vario tipo cotte in acqua e condite’ (1: *Quannà iva fà la conzima pe li maccaruni o pe la menèstà* \*3N - *se mettévà lo caorara pe ccòčà la menèstà* \*3N); **1 Menèstà asciatizzà** loc.s ‘verdura composta da erbe spontanee’ (1: *e sse mangiava co la menèstà asciatizzà* \*3N); **2 Menèstà mmarétatà** loc.s. ‘verdura lessa accompagnata al bollito di maiale’ (1: *co la menèstà asciatizzà o mmarétatà co le ccótechà, l’uóssa re puórchà scaóratà e li fasulà* \*3N) | CARUSO *meneste*; GRELLA *menesta sciatizza*; RUSSO *menesta*; GAMBONE *menèstra, menèstra asciatizza*; DE BLASI *menèsta, menèsta sciatizza*; CAPALDO *mənèsta*; LA VECCHIA *menèsta*; ROCCO *menestra, menesta, menesta mmarettata* s.vv. *menestra* e *mmaretare*; D’ASCOLI *menèsta, ’mmaretata*; CASCONI *mənèste*<sup>8</sup>.

<sup>8</sup> Sulla *menesta maritata* in napoletano si veda la voce *maritato* in Buccheri 2023.

**Nzógnə** s.f. ‘sugna, realizzata dalla cottura del lardo’ (1: *E cchiù assajə ancóra si èra fatta co lo llardə o co la nzógnə* \*2N) | CARUSO *nzogne*; RUSSO *nsogna*; GAMBONE ‘*nzógnə*’; DE BLASI ‘*nzógnə*’; LA VECCHIA *nzógnə*; AIS c. 248: 723 *a nzóñ<sup>a</sup> 725 l assóndz<sup>a</sup>*; ROCCO *nzogna*; D’ASCOLI ‘*nzógnə*’.

**Parruózza** s.m. ‘pane di farina di granturco’<sup>9</sup> (2: *Lo parruózza èra fatta ngimm’a le ffurnə re castagnə* \*3N - *se mettévə lo criscetə pecché lo parruózza se mettévə a ccrésčə* \*3N) | CARUSO *parruozze*; GRELLA *paruozzo*; RUSSO *parruozzu*; GAMBONE *parruózzo*; SICURANZA *parruozzo*; CAPALDO *parruózza*; LA VECCHIA *parruózzo*.

**Pèrtəca** s.f. ‘pertica’ (1: *Lo piézza re lardə s’appennévə a la pèrtəca co l’ànginə re lignamə* \*4B) | CARUSO *perteche*; GRELLA *perteca*; RUSSO *perteca*; GAMBONE *pèrtəca*; CAPALDO *pèrtəca*; LA VECCHIA *pèrtəca*; ABETE *pèrtəca*; ROCCO *perteca*; D’ASCOLI *pèrtəca*; CASCONI *pèrtəchə*; TORNATORE *perteca*.

**Piészəlo** s.m. ‘ceppo da macellaio’ (1: *Lo tombagnə p’arraccià la carnə e lo piészəlo pe ttaccherià l’òssə, èranə re lignamə re ciérro* \*4B) | CARUSO *piescele*; GRELLA *piescelo re chiuoppo*; RUSSO *piescilo*; LA VECCHIA *piesciolo*.

**Pignata** s.f. ‘pentola di una certa capacità e piuttosto profonda di terracotta’ (1: *A n’ato fianghə mittivə la pignatə co li fasulə e le ccótechə* \*3N) ALTERATO DIMINUTIVO **Pignatiédə** s.m. (1: *O lo pignatiédə si iva fa a mmangià pe cchiù picca cristianə* \*3N) | CARUSO *pignate*; GRELLA *pignata*; RUSSO *pignata*; GAMBONE *pignata, pignatiédro*; DE BLASI *pignata, pignariéllo*; SICURANZA *pignata*; CAPALDO *pignàtə*; LA VECCHIA *pignata*; AIS c. 955: 725 *la p’ñát<sup>a</sup>*; ROCCO *pegnata, pignata, pegnatiello, pignatiello*; D’ASCOLI *pignata, pignatiéllo, pignatèlla*.

<sup>9</sup> Sulle questioni etimologiche relative a *parruózza* cfr. Sabatini 1997.



Fig. 10 – Pignata e pignatieddo

**Pizza jónna** loc.s. ‘pizza di farina di mais cotta in un recipiente di creta, lo *chingħa*, e accompagnata con la verdura cotta (letter. pizza bionda)’ (4: *non è còm’ a la pizza jónna* \*3N - *attuórno a la pizza jónna se mettévana le ffurna re vérze* \*3N - *La pizza jónna se facèva co la farina re raurinià* \*3N - *nge mettiva la pizza jónna* \*3N) | GRELLA *pizza ionna*; DE BLASI *pizza ionna*, LA VECCHIA *pizzajónna*.

**Quaglià** s.n. ‘caglio’ (2: *Lo ccasà se quagliava co lo qquaglià re crapiétta allat-tandà - Na vòta pigliata lo qquaglià, se mettévà appisà* \*1N) | CARUSO *quaglie*; GRELLA *quaglio*; RUSSO *quagliu*; GAMBONE *quaglio*; DE BLASI *quaglio*; SICURANZA *quaglio*; CAPALDO *quaglià*; LA VECCHIA *quàglio*; ABETE *quaglio*; AIS c. 1212: 723 o *kwát* 725 l’ *kwátà*; ROCCO *quaglio*; D’ASCOLI *quaglio*.

**Rasóla** s.f. ‘radimadia, spatola dalla punta ricurva per impastare la farina e pulire i piani da lavoro domestici’ (1: *pe non tà còčà s’ausavà la rasóla* \*3N) | CARUSO *rasole*; GRELLA *rasola*; DE BLASI *rasóla*; CAPALDO *rasóla*; LA VECCHIA *rasóla*; ROCCO *rasola*; D’ASCOLI *rasóla*.

Fig. 11 – *Rasóla*, radimadia per la farina

**Raticchia** s.f. ‘graticcio di canne, essiccatore per prodotti caseari’ (2: *lo mmit-tivà ngòpp’a la raticchia, fattà re cannà spaccatà pe mmiézza* \*1N - *Pe ffà la raticchia* \*4B); • pl. **Raticchia** (1: *le rraticchia* \*4B) | CAPALDO *ratizza*; ROCCO *ratiglia*; D’ASCOLI *ratiglia*.

**Raurinià** s.n. ‘granturco’ (2: *fattà re farina jónna re raurinià* \*3N - *se facèva co la farina re raurinià e sse mbastavà co l’acqua oddutà* \*3N) | CARUSO *raurinie, graorinie, granurinie, ravorinie*; GRELLA *graurinio, granurinio*; RUSSO *granuriniu*; GAMBONE *graurìnio, granurìnio*; DE BLASI *graorigno*; CAPALDO *granuìnìa, ranuìnìa*; LA VECCHIA *rautìnio, grautìnio*; AIS c. 1463: 723 *ggraríny°* 725 *r° gràn°ríny°*; ROCCO *granodinio, granodinnia*; D’ASCOLI *granodìnio, granorìnio*; CASCONI *graurinià, raurinià*.

**Scannalà** s.m.pl. ‘sgabello basso a quattro piedi usato vicino al tavolo’ (1: *li scannalà e li scannetiédde purà èranà fattà re tavolà r’urmà o re chiuppà* \*4B); ALTERATO DIMINUTIVO **Scannetiédde** s.m. ‘sgabello basso a quattro piedi più piccolo usato vicino al caminetto’ (1: *e li scannetiédde purà* \*4B) | CARUSO *scannele, scannetiedde*; GRELLA *scannitiello*; RUSSO *scannedda, scannetieddu*; GAMBONE *scanno, scannitiédde*; DE BLASI *scanno, scannitiello*; SICURANZA *scannulo*; CAPALDO *scànna, scannatiella*; LA VECCHIA *scannetiello*;

ABETE *scanno*, *scannetiédđo*; AIS c. 898: 723 *o škánn<sup>o</sup>*, c. 899: 725 *l<sup>u</sup> skánn<sup>o</sup>*; ROCCO *scanno*, *scannetiello*; D'ASCOLI *scanno*, *scannetiello*.

**Šcommarèddə** s.f. 'schiumaiola' (1: *Po' la cacciavə ra ddà dində co la šcommarèddə* \*2N) | CARUSO *scommarole*; GRELLA *scommarella*; RUSSO *scumarola*; GAMBONE *scomaròla*, *scumaròla*; DE BLASI *scumarèlla*, *scumaròla*; CAPALDO *scummarèlla*; ABETE *šcummarèđđə*, *šcumaróla*; AIS c. 983: 723 *a škumaréll<sup>a</sup>* 725 *la škummaréđđə<sup>a</sup>*; ROCCO *scommarola*; D'ASCOLI *scummarola*<sup>10</sup>.

**Scuórcə** s.m.pl. 'bucce, scorze, pelle del vegetale' (1: *Li scuórcə se révəna nanzə le ggaddina* \*2N) | CARUSO *scuorcele*; RUSSO *scorza*, DE BLASI *scòrcia*; CAPALDO *scòrcia*, LA VECCHIA *scorcìa*; AIS c. 1268: 723 *a škórcə* 725 *la škórcə*; ROCCO *scuorzo*; D'ASCOLI *scuorzo*; TORNATORE *scorza*; CASCONI *scòrza*.

**Setazzə** s.m. 'staccio, utensile di forma rettangolare con base concava di metallo bucherellato e bordi in legno usato per passare i pomodori' (1: *Po' la matina appriéssə, se passavə co lo setazzə, se consumavəna l'ógne* \*2N) | RUSSO *setacciu*; GAMBONE *setaccio*; DE BLASI *setaccio*; CAPALDO *setacca*; AIS c. 1484: 723 *a sèt<sup>a</sup>*; ROCCO *setaccio*; D'ASCOLI *setaccio*; CASCONI *setacca*.

**Spasə** s.f.pl. 'grandi piatti di terracotta con motivi decorativi' (1: *Po' se met-tévə a ssólə, rind' a re spasə e re spasètta, ngimm 'a lo tombagnə* \*2N) ALTERATO DIMINUTIVO **Spasètta** s.f. (1: *Po' lo pigliavə ra rind 'a chéra spasètta addò évə cresciutə* \*3N) • pl. **Spasètta** (1: *rind' a re spasə e re spasètta* \*2N) | CARUSO *spase*, *spasette*; GRELLA *spasa*; RUSSO *spasa*; GAMBONE *spàsa*, *spasètta*; DE BLASI *spasa*, *spasètta*; SICURANZA *spasetta*; CAPALDO *spasa*, *spasètta*; LA VECCHIA *spasa*, *spasetta*; ROCCO *spasa* ('cesta'), *spasella*; D'ASCOLI *spasa* ('cesta; l'insieme dei panni stesi al sole'), *spasèlla*; CASCONI *spàsə* ('cesta larga a sponde alte').

<sup>10</sup> Sui tipi *scum(m)arola* e *scum(m)arella* nella lessicografia e nelle fonti napoletane cfr. Di Bonito 2017, pp. 180-184.



Fig. 12 – *Spasà*, grande piatto di terracotta decorato

**Stilə** s.f. 'lungo manico in legno' (1: *S'iva fà na stilə re fòrchə* \*4B) | CARUSO *stile*; RUSSO *stila*; GAMBONE *astila*, *stila*; DE BLASI *stile*; SICURANZA *stila*; CAPALDO *stìla*; LA VECCHIA *stila*; AIS c. 1404: 723 a *stìllə*; D'ASCOLI *stina/stila*; CASCONI *stirə*.

**Teraturə** s.m. 'cassetto' (1: *La boffètə co lo teraturə* \*4B) | CARUSO *terraturu*; GRELLA *terraturu*; RUSSO *tarraturu*; GAMBONE *tarratùro*; DE BLASI *tiraturu*; SICURANZA *tiraturu*; CAPALDO *tarratùrə*; LA VECCHIA *terraturu*; AIS c. 895: 723 o *tiratùrə* 725 l' *t'ratùrə*; ROCCO *teraturu*, *tiraturu*; D'ASCOLI *teraturu*.

**Tièsto** s.m. 'coperchio' (2: *se cocévə rind' a lo chinghə, co lo tièsto ngimmə* \*3N - *Ngòppə lo tièsto, co na palettatə re fuóchə ngimmə* \*3N) | CARUSO *tieste*; GRELLA *tiesto*; RUSSO *tiestu*; GAMBONE *tièsto*; DE BLASI *tièsto*; LA VECCHIA *tièsto*; ROCCO *tiesto*; D'ASCOLI *tièsto*.



Fig. 13 – *Tièsto*, coperchio

**Tiniédde** s.m. ‘tinozza’ (2: *Quanna se stipava, se mettéva rind’ a lo tiniédde o rind’ a la fusina o lo vasèttà - Se crescévana sótt’ a lu tiniédde* \*1N) DERIVATO CON CAMBIO DI GENERE DA *Tina* s.f. ‘tino’ | CARUSO *tiniedde*; GRELLA *tiniello*; RUSSO *tinu*; GAMBONE *tina*; DE BLASI *tiniéllo*; LA VECCHIA *tiniéllo*; ABETE *tiniédde*; AIS c. 1321: 723 *o tinátts°* 725 *la tñn°*; ROCCO *teniello*; D’ASCOLI *teniéllo*; CASCONI *tànèlla*.

**Tombagnà** s.m. ‘spianatoia’ (2: *ngimm’a lo tombagnà* \*2N - *La boffèttà co lo teratura, lo tombagnà pe ffà li maccaruna, re ccasčà, li casciana, li scannàla e li scannetiédde pura èrana fattà re tavàla r’urma o re chiuppà.* \*4B); *Tombagnà p’arraccià la carnà* loc.s. ‘spianatoia più robusta e di legno più duro per tritare la carne’ (1: *Lo tombagnà p’arraccià la carnà e lo piésčalo pe ttaccherià l’òssa, èrana re lignamà re ciérro.* \*4B) | CARUSO *tombagne*; GRELLA *tombagno*; GAMBONE *tombagno*; DE BLASI *tompagno*; SICURANZA *tumpagno*; CAPALDO *tumbàgnà*; LA VECCHIA *tombagno, tompagno*; ABETE *tumbagno*; ROCCO *tompagno* (‘fondo della botte’), D’ASCOLI *tumpagno* (‘fondo della botte’); CASCONI *tumbàgnà* (‘timpano, coperchio a fondo della botte’).

**Travaglià** s.m. ‘struttura aperta con assali in legno ricurvi per trasportare legna e simili, assicurata al basto dell’asino’ (1: *Facémma r’urma pura le scalà, li trianguàla, li vaiarda, li travaglià, le rraticchia.* \*4B).

**Trépetà** s.m. ‘treppiede in ferro usato da sostegno e rialzo per la caldaia durante la cottura sul fuoco’ (1: *lo caorara pe ccòčà la menèstà appisa a la catèna re lo ffuóchà, o co lo trépetà* \*3N) | CARUSO *trepete*; GRELLA *treppete*; RUSSO *treppuciu*; GAMBONE *tréppete*; DE BLASI *trépete*; SICURANZA *treppito*; CAPALDO *tréppetà*; LA VECCHIA *tréppete*; ABETE *tréppete*; AIS c. 934: 723 *o tréppetà* 725 *l° trappyyërà*; CASCONI *trebbetà*; ROCCO *trepete/-o, trebbeto/-e*; D’ASCOLI *trépete, trébbeto*; CASCONI *tumbàgnà* (‘timpano, coperchio a fondo della botte’).

**Unğà** s.m.pl. ‘giunchi’ (1: *se mettéva rind’ a la fascèdda re unğà* \*1N) | RUSSO *jungiu*; SICURANZA *iunci*; CAPALDO *juncà*; ROCCO *junco, jungo*; D’ASCOLI *iunco, iungo*; CASCONI *unghà, iunghà*; TORNATORE *iunco*.

**Vaiardə** s.m.pl. ‘treggia, a due o a quattro stanghe per trasportare la legna o il letame’ (1: *Facemmə r’urmə purə le sscalə, li trianguələ, li vaiardə* \*4B) | CARUSO *vaiarde*; GRELLA *vaiardo pe lo stiero*; CAPALDO *vajàrdə*; LA VECCHIA *vaiardo*.

**Vasənicòla** s.f. ‘basilico’ (1: *Ci mittivə r’uógliə, la vasənicòlə e l’iva mbastà bònə*. \*2N) | GAMBONE *vasalicòia, vasanicòla*; DE BLASI *vasinocola*; SICURANZA *vasinicola*; CAPALDO *vasənicòla*; LA VECCHIA *vasenecòia*; AIS c. 1382: 723 *a vasənakôy*<sup>a</sup> 725 *l<sup>a</sup> vas’l’kôy<sup>a</sup>*; ROCCO *vasenecola, vassenicola, vasinicola*; D’ASCOLI *vesenecòla*; CASCONI *vasənicòlə*.

**Vasètta** s.m. ‘contenitore di terracotta di forma cilindrica con due manici di varie dimensioni’ (2: *rind’a lo tinièddə o rind’a la fusina o lo vasètta* \*1N - *la mettivi rind’a no vasètta* \*2N) | RUSSO *vasettu*; GAMBONE *uasètto, vasètto*; CAPALDO *vasètta*; LA VECCHIA *vasètto*; ROCCO *vasetto*; CASCONI *vasètta*.



Fig. 14 – *Vasètta*, contenitore di terracotta per lunghe conservazioni

## 5. Conclusioni

L'indagine sul campo effettuata per la stesura del presente lavoro ha confermato quanto da più parti viene affermato da tempo: la ricerca sul dialetto rappresenta un vero e proprio viaggio nella memoria collettiva degli abitanti di un territorio. Allo stesso tempo, però, è stato interessante notare come, nel corso della raccolta dei dati, gli intervistati, invitati a parlare in dialetto, in maniera quasi goliardica ma fortemente vera si siano spesso lasciati andare ad esclamazioni del tipo: “*Č’ağğā misā na vita sanā pe mme mbarā ne picchā re taliana!*”. Frasi del genere permettono di riflettere su come la reputazione della lingua locale sia stata ampiamente compromessa da anni di denigrazione e pressioni sociali, finanche nelle opinioni di chi è stato per anni esclusivamente dialettofono.

Gli etnotesti raccolti e il breve saggio di glossario qui proposto includono varie parole, strettamente legate al contesto contadino, i cui referenti stanno cadendo, o sono già caduti in disuso (ad esempio *chianòzza*, *piéšalo* o *attizzafuóchā*), e per i quali è talvolta difficile fornire una descrizione soddisfacente (e per questi casi sarebbe molto utile una raccolta fotografica); la difficoltà esiste anche per alcuni termini che hanno un corrispondente italiano che però, almeno in parte, si discosta dall’oggetto a cui la parola dialettale si riferiva in origine (cfr. per esempio *conzima* o *setazza*). Il confronto con fonti e dizionari irpini e di altre aree della Campania, inoltre, è utile per seguire la diffusione areale delle parole, e può servire a mettere in luce anche la “rarietà” di alcuni termini, che compaiono solo sporadicamente nelle fonti consultate (cfr. per esempio *menaróla*, *travaglia* o *vaiarda*).

Dal momento che la conoscenza della materia locale va gradualmente ed inesorabilmente dissolvendosi, a causa del crescente processo di omogeneizzazione culturale e linguistica e della naturale scomparsa delle generazioni più anziane, si ritiene che lavori come quello qui presentato possano essere utili a rallentare tale processo, e a valorizzare la cultura tradizionale e il dialetto locale.

### Bibliografia

- Abete 2017 = Giovanni Abete, *Parole e cose della pastorizia in Alta Irpinia*, Napoli, Giannini, 2017.
- AIS = *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Sudschweiz*, 8 voll., a cura di Karl Jaberg e Jakob Jud, Zofingen, Ringier, 1928-1940.
- Bacilieri 2022 = Claudio Bacilieri, *I borghi più belli d'Italia. Il fascino dell'Italia nascosta 2022-2023*, Roma, Società Editrice Romana, 2022.
- Bianco – Stromboli in preparazione = Alessandro Bianco e Carolina Stromboli, *Parola di contadino: il lessico della cultura materiale a Gesualdo*.
- Buccheri 2023 = Lucia Buccheri, *Parole del cibo in Campania. Cento voci del lessico gastronomico regionale*, Firenze, Cesati, 2023.
- Capaldo 1999 = Tonino Capaldo, *Dizionario del dialetto grottese Breve viaggio nella vita di un tempo*, Grottaminarda, Delta 3, 1999.
- Caruso 1996 = Giuseppe Caruso, *Vocabolario. Gesualdino italiano con palestra linguistica*, Roma, Il Calamaio, 1996.
- Cascone 2014 = Adriana Cascone, *Lessico dell'agricoltura a Soccavo e Pianura*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2014.
- Catone 2005 = Giacomo Catone, *Memorie gesualdine*, a cura di Annibale Cogliano, Gesualdo, Associazione Culturale Carlo Gesualdo Centro Studi e Documentazione, 2005 [prima ed.: 1840].
- D'Ascoli = Francesco D'Ascoli, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano*, Napoli, Galina, 1993.
- De Blasi 1991 = Luigi De Blasi, *Dizionario dialettale di San Mango sul Calore (Avellino)*, Potenza, Il Salice, 1991.
- De Blasi 2006 = Nicola De Blasi, *Profilo linguistico della Campania*, Roma-Bari, Laterza, 2006.
- De Blasi 2022 = Nicola De Blasi, *Il ruoto, il chinco irpino e la carchiola di Avigliano, in Basilicata*, in *Corgnù. Studi in onore di Maria Teresa Vigolo*, a cura di Davide Bertocci, Enrico Castro e Silvia Rossi, Padova, CLEUP SC, 2022, pp. 303-315.
- Di Bonito 2017 = Cristiana Di Bonito, *Tra gli stigli della cucina: sondaggi e note lessicali*, in *Parole e cose. Il lessico della cultura materiale in Campania*, a cura di Carolina Stromboli, Firenze, Cesati, 2017, pp. 167-195.
- Finno 2008 = Domenico Finno, *Gesualdo un paese dell'Irpinia nelle immagini di Domenico Finno*, Bandecchi & Vivaldi, Pontedera, 2008.

- Gambone 2010 = Virginio Gambone, *Vocabolario montellese-italiano*, Napoli, La Scuola di Pitagora, 2010.
- Grella 2002 = Francesco Saverio Grella, *Occabbolàrio rè là vrènna (Raccolta di parole e frasi del dialetto sturnese)*, Grottaminarda, Delta 3, 2002.
- Grassi–Sobrero–Telmon 2021 = Corrado Grassi, Alberto A. Sobrero e Tullio Telmon, *Fondamenti di dialettologia italiana*, Roma-Bari, Laterza, 2021 [prima ed.: 1997].
- La Vecchia 2004 = Salvatore La Vecchia, *Bonidizio Dizionario bonitese*, Grottaminarda, Delta 3, 1999.
- Magi 1980 = Piero Magi, *I giorni del terremoto 23 Novembre 1980: ore 19,35*, Firenze, Edizioni BS, 1980.
- Maturi 2023 = Pietro Maturi, *Napoli e la Campania*, Bologna, Il Mulino, 2023.
- Retaro 2021 = Valentina Retaro, *Dinamiche linguistiche in Campania I dialetti dell'area nord-vesuviana*, Firenze, Cesati, 2021.
- Rocco = Emmanuele Rocco, *Vocabolario del dialetto napoletano*, a cura di A. Vinciguerra, 4 voll., Firenze, Accademia della Crusca, 2018 [edd. parziali: Napoli, Berardino Ciao, 1882 (*A-Cantalesio*); Napoli, Chiurazzi, 1891 (*A-Feletto*)].
- Russo 2011 = Aniello Russo, *Dizionario del dialetto di Bagnoli Irpino*, online, URL: <https://www.bagnoli-laceno.it/wp-content/uploads/2017/10/Dizionario-Bagnoli-Irpino.pdf> [ultima consultazione: 01.10.2023].
- Sabatini 1997 = Francesco Sabatini, *Dubbi su Parrozzo in Italia linguistica delle origini. Saggi editi dal 1956 al 1996*, a cura di Rosario Coluccia, Paolo D'Achille e Nicola De Blasi, Roma, Argo, 1997, pp. 381-382.
- Sicuranza 1988 = Mario Sicuranza, *Prima lingua, Piccolo dizionario del dialetto ariane*, Foggia, Centro Grafico Meridionale, 1988.
- Stromboli 2013 = Giovan Battista Basile, *Lo cunto de li cunti ovvero Lo trattene-mien-to de' peccerille* [1634-36], 2 voll., a cura di Carolina Stromboli, Roma, Salerno Editrice, 2013.
- Stromboli 2017 = Carolina Stromboli, *Le parole del Cunto. Indagini sul lessico napoletano del Seicento*, Firenze, Cesati, 2017.
- Tornatore 2023 = Lidia Tornatore, *Il lessico del mondo rurale in Giovan Battista Basile. Materiali per un glossario di «Lo cunto de li cunti»*, Firenze, Cesati, 2023.

**RIASSUNTO** - Lo studio si concentra sul dialetto di Gesualdo, una piccola cittadina della provincia avellinese, famosa per la sua storia, legata alla famiglia Gesualdo e al Principe Carlo, noto in Europa per le sue composizioni musicali. Nel lavoro si presentano alcuni risultati di un'indagine etnolinguistica condotta attraverso interviste semi-strutturate a persone anziane, che hanno permesso di raccogliere testimonianze sulla vita quotidiana del passato. Le interviste hanno fornito un corpus di 23 etnotesti, a partire dai quali è stato realizzato un glossario di oltre 550 termini. Si propone qui un breve saggio tratto dal lavoro più ampio, costituito da 4 etnotesti e da un glossario di 50 termini riguardanti la vita domestica.

**Parole chiave:** etnotesto, patrimonio linguistico locale, Irpinia, Gesualdo, questionario semi-strutturato, ricerca sul campo, intervista, trascrizione di fonti orali, glossario, dialetto

**ABSTRACT** - This study focuses on the dialect of Gesualdo, a small town in the province of Avellino, famous for its history, linked to the Gesualdo family and Prince Charles, who is known in Europe for his musical compositions. In this work we present some results of an ethnolinguistic investigation conducted through semi-structured interviews with elderly people, which made it possible to collect evidence on everyday life in the past. The interviews provided a corpus of 23 ethnotexts, from which a glossary of over 550 terms was compiled. A short essay from the larger work, consisting of four ethnotexts and a glossary of 50 terms concerning domestic life, is presented here.

**Keywords:** ethnotext, local linguistic heritage, Irpinia, Gesualdo, semi-structured questionnaire, field research, interview, transcription of oral sources, glossary, dialect

**Contatto dell'autore:** a.bianco45@studenti.unisa.it