



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI

Dipartimento di Storia,
Scienze dell'uomo e della formazione

**Corso di Laurea in Lettere – curriculum storico-
letterario**

**Sardismi enogastronomici nell'italiano
contemporaneo**

Relatore:
PROF. LUIGI MATT

Tesi di Laurea di:
MARCO MELONI

ANNO ACCADEMICO 2015/2016

Indice

1. Introduzione	3
2. Glossario	10
3. Conclusioni	59
4. Bibliografia.....	67
5. Ringraziamenti	68

1. Introduzione

Il presente elaborato ha come obiettivo principale riuscire a comprendere come i prestiti dei dialetti o delle lingue minori, nella lingua italiana, siano riusciti ad entrare nel lessico e la loro, più o meno vasta, diffusione.¹

In questa prima parte dell'elaborato vedremo in maniera teorica e schematica la trasformazione delle lingue attraverso i prestiti; poi si vedrà il concetto di regionalismo e di prestiti delle varianti dialettali specificatamente nel contesto della lingua italiana.

La parte centrale è costituita da un glossario di regionalismi sardi che riguardano la tradizione enogastronomica. Per ogni voce lo schema è il seguente: si ha il nome del lemma in grassetto e tra apici si ha una definizione del termine; successivamente viene riportato se il termine è diffuso nei due principali dizionari dell'uso della lingua italiana: il GDU (Grande dizionario dell'uso) e lo Zingarelli, con l'eventuale data di prima attestazione; collegato ad essi vi sarà la definizione etimologica tratta dal DES (Dizionario etimologico sardo); chiude la scheda di lemma la diffusione web che riporta su quante pagine del motore di ricerca Google il lemma è attestato e tre esempi di attestazione su web con sito di riferimento in calce ad ogni attestazione.

Nella parte finale verranno tratte le conclusioni di questa "ricerca" evidenziando, eventuali, particolarità relative alla loro diffusione e come può essere utile il web per la diffusione di tali termini.

La scelta di analizzare i regionalismi dell'enogastronomia sarda è stata data dal semplice fatto che questi ultimi sono i più diffusi nell'ambito nazionale, quindi in tale ambito se ne ha la messe più numerosa, e comprendere, attraverso l'etimologia, se sono termini autoctoni o dei prestiti di altre lingue con cui la realtà sarda è venuta in contatto.

Quando si parla di influssi lessicali si usa generalmente la voce "prestiti" o "imprestiti". Il vocabolo è ormai entrato nella terminologia linguistica, ma non è forse uno dei più felici adattamenti alla linguistica di voci del linguaggio comune o di una diversa terminologia specifica. Infatti il prestito dovrebbe portare a una "restituzione", cosa che invece, nel prestito linguistico, avviene solo raramente e chi presta una cosa ad un altro dovrebbe rimanerne, almeno temporaneamente, privo, ciò che non avviene nel prestito linguistico.

Una prima distinzione può essere tra prestiti adattati e prestiti non adattati alla lingua ricevente; i primi sono completamente assimilati al sistema linguistico

-
- ¹ L'introduzione è stata realizzata con elementi tratti dai seguenti testi: Tagliavini Carlo – *Le origini delle lingue romanze* – Patron editore, Bologna, 1982.; Beccaria Gian Luigi (diretto da) – *Dizionario di linguistica, filologia, metrica, retorica* – Piccola biblioteca Einaudi, Torino, 2004; Aprile Marcello – *Dalle parole ai dizionari* – il mulino, Bologna, 2005,

ricevente, così che il parlante non ha la coscienza assoluta di adoperare un termine estraneo alla propria lingua; i secondi, invece, mantengono ancora l'aspetto della lingua originaria e perciò, anche se comunemente usati, sono, dalla maggior parte dei parlanti colti, ritenuti un corpo estraneo, come una moneta straniera e sono, per lo più, condannati dai puristi.

In ogni modo, nella scienza, la terminologia deve soprattutto essere funzionale e il termine "prestito", ad onta dell'interpretazione etimologica che può trarre in inganno un profano, ha, in linguistica, un significato molto preciso che ci permette di continuare ad usarlo tranquillamente. Si intende come "prestito" o "voce mutuata" una parola che proviene ad una lingua da un'altra lingua, diversa da quella che forma la base principale dell'idioma mutuante, o che proviene dalla medesima lingua base, però non per trasmissione regolare, continua e popolare, ma in seguito ad accatto seriore.

La causa principale che determina il prestito linguistico è data dal bilinguismo; nelle regioni bilingui si osserva sempre uno scambio di voci e di costrutti fra le due lingue. Quando si stabiliscono rapporti, pacifici od ostili, commerciali o culturali fra due popoli, vi è sempre anche una ripercussione nel loro lessico; e sono per lo più a un livello di cultura superiore (sia in generale, sia in un determinato campo tecnico) quelli che più danno e quelli di cultura inferiore che più ricevono. E' quindi il popolo di maggiore "prestigio" quello che maggiormente irradia la sua cultura attraverso il suo lessico, che dà ad altre lingue il maggior numero di prestiti.

Sovente il "prestito" si riferisce ad un oggetto o ad un concetto inesistente nella lingua che lo riceve. Quando con la scoperta del Nuovo Mondo e con le altre esplorazioni d'oltremare, prodotti e oggetti fino ad allora sconosciuti in Europa vennero a far parte dei beni materiali dei popoli europei nuove parole si introdussero in tutta Europa; in questo caso ci troviamo dinanzi a prestiti che potremmo chiamare "prestiti di necessità". Quando invece la voce mutuata corrisponde perfettamente o quasi ad una voce già esistente nel lessico indigeno, ci troveremo di fronte ad uno di quei prestiti che potremmo chiamare "di lusso" e che forse meglio si potrebbero chiamare "di moda".

Ora è certo che i prestiti servono mirabilmente per ricostruire la storia culturale di una nazione e i rapporti di questa nazione cogli altri popoli e non sono mancate opere che hanno appunto illustrato la storia della cultura attraverso il prestiti.

Il termine regionalismo, come il sinonimo dialettalismo, si diffonde nella seconda metà del XX secolo; a differenza però di quanto si può riscontrare per quello, vige per regionalismo una certa ambiguità semantica, del tutto simile del resto a quella che vigeva a suo tempo per l'analogo *idiotismo*. Entrambe le nozioni, infatti, possono essere interpretate in assoluto oppure da un punto di vista puristico o comunque raffrontato con la lingua standard. Nella prima

accezione si parlerà, dunque, di regionalismo come “una particolarità linguistica” o di “un fenomeno linguistico” o di “termine, locuzione o costruzione sintattica” propri di una regione. Come si può vedere, non vi è in questa definizione, nulla di connotato, né positivamente né negativamente. Se invece vediamo la definizione di regionalismo nella sua accezione che fa riferimento alla varietà letteraria o ufficiale della lingua, verrà evidenziata la caratteristica dell’“originarsi”, dal “prendere le mosse”, dal “derivare” che un certo elemento linguistico presenta nei confronti del dialetto, ed al tempo stesso, più o meno implicitamente, più o meno sfavorevolmente, la sua volontà di scarto alla norma. Occorre tuttavia aggiungere, a questo punto, che una distinzione così netta potrebbe essere valida se non si peccasse di antistoricismo, vale a dire di incapacità di relativizzare la parola o la costruzione al tempo, al luogo, alla circostanza, al dominio in cui esse sono state impiegate; non si tratta dunque in nessun caso di “errori” in se, ma di elementi che provenendo dal fondo lessicale del dialetto e trovandosi in contesti italiani, possono essere adattate al sistema morfo(no)lessicale dell’italiano stesso. Ciò che oggi viene dunque accolto con atteggiamento sfavorevole, potrà rivelarsi domani come talmente acclimatato da non essere neppure più riconosciuto nelle sue origini dialettali: basti pensare a parole come *becero*, *teppista*, *traghetto*, *abbacchio*, *camorra*, *mafia*, dei quali nessuno direbbe di trattarsi, rispettivamente, di toscanismi, lombardismi, venetismi, romanismi, napoletanismi e sicilianismi. Molto opportunamente è stato suggerito di distinguere anche terminologicamente tra regionalismi accettati, vocabolarizzati, digeriti e ormai irricognoscibili e regionalismi d’occasione o comunque di circolazione ancora ristretta e perciò riconoscibili dagli italofoeni di altre regioni. Ai primi viene riservata denominazione di “dialettalismo” mentre per i secondi si impiegherà il termine di regionalismo.

L’apporto delle parole dialettali all’italiano è molto più ampio di quanto comunemente non si creda e forse anche di quanto gli studiosi del settore abbiano finora chiarito, per cui nella conoscenza del fenomeno potrebbero esserci ancora consistenti lacune. Mentre il contributo delle parole straniere è più facilmente individuabile, quello delle parole dialettali lo è molto meno, perché quasi tutte si presentano in forma italianizzata e hanno perso la loro natura “locale”.

Peraltro sono difficoltà che non si presentano solo al parlante comune, ma in qualche caso anche agli specialisti. Senza accertamenti molto caparbi, per esempio, non sarebbe possibile dimostrare che l’italiano *giocattolo* è un prestito dal veneziano *zugatolo* che provoca la scomparsa di *balocco*. Per accertare la dialettalità d’origine d’una parola bisogna dimostrare che questa è attestata prima in un dialetto o un’area dialettale e solo molto più tardi

nell'italiano comune; tanto meglio se si può anche dimostrare che la parola in questione ha fatto scomparire una preesistente parola toscana.

Condurre questi accertamenti non è facile, perché la documentazione è scarsa. I dialetti italiani non dispongono quasi mai di dizionari storici, strumenti che consentono di datare le attestazioni dialettali anche di secoli lontani. Disponiamo solo di dizionari dialettali otto-novecenteschi, che non servono da questo punto di vista. Questo inconveniente è limitato a un numero ristretto di casi.

Una parte significativa delle parole dialettali prestate alla nostra lingua vi è entrata dopo l'Unità d'Italia. Da un secolo e mezzo i rapporti tra le regioni italiane si sono ovviamente stretti e l'italiano ha assunto per tutti i cittadini del nuovo stato la funzione di lingua-tetto. Questo ha provocato l'italianizzazione dei dialetti, ma anche l'acquisizione di un certo numero di parole da parte della lingua nazionale, soprattutto in alcuni campi.

In secondo luogo, hanno giocato fattori legati al progresso dei mezzi di comunicazione di massa. Essi hanno contribuito in modo decisivo alla diffusione dell'italiano, ma hanno anche accorciato notevolmente le distanze, consentendo ai regionalismi di diffondersi laddove un tempo sarebbe stato impossibile. Un certo ruolo è stato giocato anche dalla letteratura, se si considera che "il passaggio di una parola da un dialetto alla lingua nazionale procede per gradi: prima viene usata in dialetto, poi entra nell'italiano degli scrittori di quella regione o in libri che si riferiscono a quella regione, e più tardi nel linguaggio comune italiano".

Ai fini del nostro discorso, occorre però sottolineare che la diffusione delle parole dialettali ha fatto sì oggi termini come *cannoli* e forse anche *pane carasau* siano chiari ai parlanti di qualunque età e condizione socio-culturale. Se avessimo chiesto un secolo fa a un nostro antenato che cosa è un *risotto* non avrebbe risposto nulla, e la stessa non-risposta avremmo ottenuto chiedendo a un milanese che cosa fosse una *pizza*. Questa "globalizzazione interna" delle culture regionali ha prodotto il risultato per cui tutte le cose (e con essa le parole che le designano) sono oggi a disposizione di tutti. Come si è detto, i dialettalismi non adattati sono davvero pochi, quasi delle curiosità. Per esempio al cinema e poi ai mezzi di comunicazione di massa si deve il successo di *amarcord* "rievozione nostalgica del passato", che in romagnolo significa "mi ricordo" e si deve al titolo del film di Federico Fellini (1973).

Parlando di calchi dialettali ci riferiremo soprattutto all'uso di suffissi dialettali, come *-aro* e *-arolo*, attraverso i quali si formano nell'italiano di oggi nuove parole caratterizzate da connotazione negativa.

I campi semantici su cui hanno contribuito i dialetti italiani sono:

Gastronomia: Genericamente settentrionali sono gli *amaretti* e i verbi *pelare* e *trifolare*. Originariamente culinario era il significato di *boiata* che da "cattiva

minestra” passa a indicare una “cosa fatta male”. E’ riconosciuta la provenienza ligure del *pesto*. I *grissini*, per dare un’idea di quanto la velocità di circolazione delle cose e delle parole sia cambiata, vengono importati in Lombardia nella prima metà dell’Ottocento e arrivano a Trieste solo con la fine della prima guerra mondiale. La Lombardia fornisce un ricco e importante contingente. Partiamo dal *risotto* e dal *minestrone*. Tra i formaggi abbiamo il *gorgonzola*, il *grana*, ecc.; tra i dolci, il *panettone*; tra i liquori, la *grappa*. Il Veneto fornisce prima di tutto un termine che riferisce alla tecnica di cottura; il modo di dire *a scottadito* “di vivande arrostate e consumate immediatamente” è il veneziano *a scotadeo*. Tra i veri e propri termini gastronomici di travolgente successo ricordiamo il *tiramisù*, un tempo solo di area trevigiana. Andiamo ben oltre con l’Emilia Romagna, che presenta un significativo contingente di paste alimentari: tortellini, cappelletti, ecc., e un ricco repertorio di salumi: zampone, culatello, ecc. Recente è il successo della *piada* e della *piadina* romagnola. L’apporto più significativo dei dialetti marchigiani settentrionali all’italiano è *brodetto*; il successo della parola è tale che essa si afferma anche nell’italiano e poi migra come prestito nei dialetti greci della costa epirota. Sono tipici di Siena il *panforte*, il *vinsanto*, ecc.; a Livorno ci porta il *cacciucco*, fino a non molti anni fa classificato come regionale, ma ora diffuso dappertutto grazie anche a una pubblicità televisiva. Quanto a Roma, la terminologia gastronomica comincia con lo stesso *cenone*, che indicava la cena della vigilia di Natale, e oggi quella dell’ultimo dell’anno. Anche le forme espressive *sbafare*, *a sbafo* hanno origine romanesca. Tra i piatti, la *stracciatella*, i *rigatoni* e forse anche i *bucatini* provengono dalla capitale; gli spaghetti *alla matriciana* o *all’amatriciana* prendono il nome dalla località di Amatrice. Per il patrimonio gastronomico dell’Italia meridionale il centro irradiatore è senz’altro Napoli, patria della *pizza*, cibo sconosciuto anche a Roma fino al Novecento inoltrato e nel resto d’Italia fino alla seconda guerra mondiale; oggi successo planetario. Tra le paste è napoletano il nome dei *fusilli*. *Vongola* è genericamente meridionale, mentre *cozza* è pugliese. La pasticceria napoletana offre le *sfogliatelle* e la *pastiera*; quella abruzzese il *parrozzo* “dolce ricoperto di cioccolato”. Concludiamo con l’apporto del siciliano. Apriamo con *abbuffarsi* “mangiare molto e con avidità”, che significava “gonfiarsi come un rospo”. *Scuocersi* e *scotto*, termini che oggi riferiamo alla pasta, sono sicilianismi piuttosto recenti. La pasticceria offre il *cannolo* e la *cassata*, ormai famosissimi, ma diffusi nell’italiano da poco più di un secolo.

Le arti e i mestieri, la cultura materiale, il mare: Il contributo dei dialetti liguri è uno dei più significativi. Da essi viene per esempio *abbaino*, che vuol dire “abatino, piccolo abate”. La trasposizione si deve probabilmente al colore grigio-scuro delle vesti degli abati, che ricorda quello di una *lavagna* o di una lastra di ardesia, materiale che serve per le piastre necessarie a costruire gli

abbaini. Dalla Lombardia la cultura materiale ci offre le *tapparelle* e il *lavandino*. La *baita* “abitazione di montagna” è settentrionale, le abitazioni tipiche entrano a pieno diritto in questo discorso, e qui ricordiamo una delle poche parole sarde entrate nella lingua nazionale, i *nuraghi*, e i *trulli* pugliesi. Alle voci marinaresche il contributo di Venezia è significativo: *gondola*, *traghetto* e *traghettare*; attraverso la città lagunare si sono diffuse parole arabe come *darsena* e *arsenale*. Origini marinaresche ha anche il veneto *fusoliera* “corpo centrale e principale di un velivolo”, ma originariamente “imbarcazione leggera e snella, adoperata soprattutto per la caccia di un uccello acquatico chiamato *fisolo*”. Tra i mestieri, *mezzadro* è un nome tipicamente emiliano, usato da scrittori locali o di altre aree con riferimento all’Emilia; dall’accoglimento nel Codice civile del 1865 comincia a soppiantare la voce toscana, *mezzaiolo*, oggi estinta. Sono vivi nomi di mestiere tradizionalmente toscani, come *imbianchino* e *giornalaio*. Al napoletano dobbiamo *sommozzatore*, oltre che naturalmente *pizzaiolo*.

Il settore militare, l’ambito giuridico-amministrativo: Cominciamo dall’ambito militare, che è ricchissimo di parole originariamente piemontesi: si tratta di un dato prevedibile, dato che l’esercito italiano si è costituito sulla base dell’ossatura di quello piemontese. Viene invece dal Veneto un termine che, con l’abolizione della leva obbligatoria, sarà un brutto ricordo: *naia*, il termine spregiativo che designa il servizio militare. La storia di questa parola è interessante, perché originariamente essa aveva un significato abbastanza diverso da quello che conosciamo. Nel dialetto di Conegliano, *naia* aveva il senso di “gente, razza”, che si trasforma progressivamente in quello di “genia”, per cui l’espressione *essere sotto la naia* significa in origine “essere sotto la genia”. Riferita al servizio militare, *sot la naia* vuol dire “essere sotto la genia dei superiori”; da lì al passaggio di significato verso il semplice *naia* “servizio di leva” il passo è breve. Contrariamente a quanto ci si aspetterebbe, l’apporto piemontese alla lingua giuridico-amministrativa è minimo. Al contrario, il contributo lombardo è assai consistente. In relativo declino è *barbone*, di origine milanese, ma più recente. Non è invece così recente come comunemente si pensa l’uso in senso politico di *ribaltone*, una parola settentrionale periodicamente reimmessa nel circuito giornalistico: usata dal Tommaseo-Bellini nel senso di “condizione politica, sociale o economica che si rovescia”, *ribaltone* è stato poi applicato alle situazioni più diverse, dalla prima guerra mondiale alla caduta del fascismo, fino ad essere riesumato in occasione della caduta del governo nel 1994. Tornando al contributo degli stati preunitari alla lingua del diritto e dell’amministrazione, dalla Serenissima si diffondono *anagrafe* e *catasto*. Ad abitudini sociali va anche riferita una lunga serie di parole veneziane accolte nell’italiano: da *contrabbando* alla formula *grazie* oggi conosciuta e usata da tutti gli italiani ma in origine di natura

burocratica e passata alla lingua solo nell'Ottocento; tra gli scrittori che la useranno per primi c'è Ugo Foscolo. Il contributo più importante del Regno delle Due Sicilie alla lingua dell'amministrazione del nuovo stato italiano è *demanio*, con l'aggettivo *demaniale*.

I fenomeni atmosferici e naturali, la conformazione del terreno, il sistema delle acque: Svitati termini indicanti fenomeni atmosferici che si verificano con particolare insistenza o in forme specifiche in determinate aree locali e poi sono stati accolti dalla lingua nazionale. Molti di essi sono noti ben al di là della ristretta cerchia degli specialisti. Tra quelli liguri dobbiamo ricordare *piovasco*, adattamento del genovese *ciuvasco*. A proposito della conformazione del terreno, *brughiera* "terreno alluvionale permeabile, incolto e ricoperto di arbusti e cespugli" è una parola lombarda diffusa in italiano per via letteraria. Un contributo significativo a questo settore viene dato dai dialetti veneti di montagna. Quanto al sistema delle acque, *laguna* con significato di "specchio d'acqua litoraneo comunicante con il mare da cui è separato attraverso una striscia di terra" è veneziano; in italiano antico il significato di *laguna* era semplicemente "specchio d'acqua, per lo più stagnante". Si è diffuso partendo da Venezia anche *estuario*, poi divenuto corrente nella terminologia geografica. Il paesaggio e l'intervento umano sul paesaggio dell'area appenninica dell'Italia centrale ci trasmettono *tratturo*, termine abruzzese la cui fortuna è stata decreta da D'Annunzio.

Gli astratti: Tra gli astratti segnaliamo il contingente lombardo che si presenta con *fifa* e *fifone*, *menagramo*, *schiazza*, ecc. Da Venezia ha origine il saluto, oggi panitaliano e internazionale, *ciao*: la formula che originariamente suonava come *s-ciao*, "schiavo (vostro)", era un saluto reverenziale e non confidenziale. Il *ferragosto* parte da Firenze, dove però all'inizio del Novecento designava il primo giorno del mese, in cui i dipendenti ricevevano una regalia dal datore di lavoro. Sono romanesche varie espressioni ingiuriose come *burino* o *racchia*. Il recente successo nel linguaggio giornalistico di *inciucio*, così come *iettatura* di più antico successo ci portano al meridione. La Sicilia presenta altri regionalismi insospettabili: tra quelli di maggiore successo abbiamo *incazzarsi* "arrabbiarsi" e *rimpatriata* "riunione di amici che abitano lontani o che non si incontravano da tempo", oggi usatissimi ovunque, ma entrati in italiano nel Novecento inoltrato.

2. Glossario

arvesiniadu: s.m. 'vitigno a bacca bianca autoctono della Sardegna da cui si ricava il vino omonimo; l'area di principale diffusione è il Goceano.

Il termine non risulta documentato tra le voci di entrambi i dizionari. Il DES non presenta il termine tra le sue voci quindi non ne fornisce alcuna etimologia.

Il termine risulta scarsamente attestato sul web infatti lo si trova in 3220 pagine web.

Proprio qui, su queste colline assolate, cresce un vitigno raro ed antichissimo l'Arvesiniadu. Quasi in via di estinzione, è stato riportato a nuovo splendore dalla passione di alcuni produttori della zona. L'antica sapienza dei vignaioli sardi, unita alle moderne tecniche di reimpianto, di recupero di antichi vigneti a piede franco, alle sperimentazioni di nuovi uvaggi contribuiscono a ricavarne un vino bianco di forte struttura, ricco di eleganti profumi e con un aroma dal finale gradevolmente amarognolo. La conoscenza di questo vitigno ha "stuzzicato" l'esperto in Denominazioni Comunali, Riccardo Lagorio che, collaborando con i produttori ed i politici locali, ha messo in atto le strategie necessarie per far ottenere all'Arvesiniadu il marchio di qualità De.Co.

L'Arvesiniadu è sicuramente un vitigno autoctono, non presente in altre zone d'Italia. Poiché è scarsamente diffuso viene generalmente utilizzato in uvaggio ma anche vinificato in purezza da qualche piccolo produttore.

(<http://www.mondodelgusto.it/2008/07/12/dal-vitigno-storico-arvesiniadu-nasce--a-benetutti--ss---una-nuova-de-co/>)

Sono molte le novità che proporrà la prima Rassegna dei vini da vitigni autoctoni della Sardegna, in programma a Bono domani. L'attenzione sarà concentrata, come è facile attendersi, sull'Arvesiniadu, vitigno dalle potenzialità tutte da esplorare. Quali prospettive esistono per il rilancio produttivo di questo vitigno?

Ma le caratteristiche pedoclimatiche del territorio potrebbero riservare interessanti prospettive per la coltivazione di altri vitigni.

(http://lanuovasardegna.gelocal.it/sassari/cronaca/2014/07/11/news/bono-e-l-ora-del-rilancio-dell-arvesiniadu-1.9580358?refresh_ce)

L'Arvesiniadu, vitigno autoctono del Goceano, rischiava di scomparire, ma agli inizi degli anni Novanta un gruppo di pionieri ha deciso di incentivarne la coltivazione.

Tradizionalmente coltivato ad alberello, aveva necessità di un sostegno (sa raiga), in quanto i tralci, pur tanto vigorosi come crescita annuale erano molto deboli perché assolutamente esili e delicati. Il prodotto veniva generalmente utilizzato per completare gli uvaggi, non solo di mosti bianchi, ma anche di mosti di uve rosse. Col tempo si è pensato di sostituire il sostegno singolo con la spalliera bassa e si è tentata la vinificazione in purezza.

(<http://www.ricettedisardegna.it/arvesiniadu/>)

biancheddos → *bianchini*: s.m.pl. ‘dolce tipico sardo simile a una meringa con all’interno delle mandorle.’

Il termine non è documentato in entrambi i dizionari analizzati. L’etimologia è controversa, infatti nel DES non è stata trovata la voce corrispondente, dovrebbe derivare dal sardo biancu (it. bianco).

Le varianti dialettali risultano scarsamente attestate, rispettivamente, con 140 e 1290 pagine web. L’attestazione più ampia si con ‘bianchini sardi’ che risulta riscontrato in 80900 pagine web.

Bianchini dolci tipici sardi, i bianchini, dall’aspetto simile a quello delle meringhe, ma diversi nel gusto e consistenza.

I bianchini a differenza delle meringhe hanno il cuore cremoso e si preparano con la scorza del limone, che smorza un po’ il troppo dolce dello zucchero, dando un aroma delicato e gradevole. La ricetta tipica prevede anche le mandorle tagliate a lamelle, io solitamente ne preparo con e senza mandorle per chi non le gradisce.

Prepararli è molto semplice ma necessitano di essere montati molto bene, quindi se avete un semplice frullatore poco potente è un po’ più complicato, il composto una volta pronto deve essere montato bene al punto di poter capovolgere la ciotola che lo contiene, senza farlo cadere. Questi dolci come quasi tutti i dolci sardi, si preparano per tante diverse occasioni durante l’arco dell’anno, dalla domenica qualunque al Natale, Pasqua e per le cerimonie come matrimoni, battesimi etc..

(<http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatomiky/2012/06/27/bianchini-dolci-tipici-sardi/>)

I bianchini sono dei tipici dolci sardi, che si chiamano così per il loro colore bianco. Questi dolci sono molto simili nell’aspetto alla meringhe, e come in quest’ultime, l’ingrediente principale è l’albume d’uovo. Ma i dolci sardi hanno delle caratteristiche in più. In genere si aggiungono delle mandorle tostate e degli aromi particolari che potrebbero essere il limone, la vaniglia o qualsiasi altro aroma.

(http://guidecucina.pianetadonna.it/dolci-sardi-i-bianchini-300142.html#steps_0)

La meringa sarda, detta anche bianchino, è una meringa contenente mandorle e dall’ interno morbido. La cottura avviene ad una temperatura piuttosto alta per breve tempo (ad esempio 15 minuti a 180 gradi), al contrario delle meringhe normali che vengono fatte seccare a lungo a bassa temperatura.

(http://www.albertobarbazza.it/Ricette/Meringa_sarda.aspx)

bianchetto → *gianchetto*: s.m. ‘sardine o acciughe appena nate che lessate diventano bianche.’

Il termine risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il XV sec. e lo Zing. riporta, come il GDU, come data di prima attestazione il XV sec. Secondo il DES il termine deriva dal gen., piemont. *gianchetto* che ha medesimo significato.

IL termine risulta attestato in 20600 pagine web.

I bianchetti sono acciughe e sardine appena nate, ovvero novellame di pesce azzurro. Hanno diversi nomi a seconda delle regioni italiane e dei dialetti. Questi pesciolini sono tutelati da rigide regole per la pesca e di conseguenza non sempre sono disponibili sul mercato. Per bianchetto o gianchetto si intende il novellame di pesce azzurro, ovvero le forme giovanili (avannotti) di due specie: acciuga (*Engraulis encrasicolus*) e sardina (*Sardina pilchardus*). Si presentano come massa gelatinosa, opalescente e traslucida, di lunghezza poco superiore ai 2 mm. L'unica possibilità di verificare se siamo in presenza di bianchetti di sarda o di acciuga dipende dal periodo di pesca che è regolamentata da appositi decreti proprio per tutelare il pesce azzurro. In cucina sono un piatto delicato e delizioso tipico della cucina ligure e italiana. Le acciughe maturano alla fine del primo anno di età e depongono nel periodo maggio-settembre. Dopo la schiusa delle uova le larve sono lunghe poco più di 2 mm e i bianchetti di acciuga sono un prodotto tipicamente estivo. Le sardine sono mature al secondo anno di età e le femmine depongono le uova durante i mesi invernali, di conseguenza i bianchetti di sardina si pescano a partire da gennaio.

(<http://www.alimentipedia.it/bianchetti.html>)

Bianchetti o gianchetti è il pesce azzurro (e non solo) appena nato!! Un peccato, la pesca indiscriminata e selvaggia non permette ai nostri mari di respirare, e anche il fermo biologico non basta.

Le varie ricette di cucina che ha come ingrediente i bianchetti o gianchetti sono molto limitate, si usa cucinarli scottati in acqua salata e poi conditi con olio extra vergine e limone oppure fatte in frittata, quest'ultima rimane la ricetta più comune.

(<http://www.isaporidelmediterraneo.it/2014/03/bianchetti-gianchetti-impanati-e-fritti-nuova-ricetta.html>)

E voi come lo chiamate il novellame del pesce azzurro? Da "Neonata" a "Gianchetti", da "Bianchetti" a "Muccu", il novellame è conosciuto un po' in tutta Italia, e ed è uno di quei prodotti tipici molto particolari e introvabili per eccellenza.

Purtroppo, le ultime leggi italiane ne vietano la pesca, e il consumo di questo ottimo prodotto del mare ha subito una drastica riduzione da una decina d'anni a questa parte.

(<http://ilculinario.blogspot.it/2014/03/frittelle-di-bianchetti-o-gianchetti-il.html>)

bottarga, s.f. ‘Uova di tonno o di muggine salate, pressate e seccate. Utilizzata come antipasto o come condimento, soprattutto, per la pasta.’

Il termine risulta attestato in entrambi i dizionari, GDU(av. 1547); Zing. (av. 1547). la derivazione di questo termine è controversa; si presume possa derivare dal gr.-biz. *abotarikòn oppure dall’arabo batrah per assonanza col gr. Tàrichos “salagione”; Per il sardo buttàriga il DES presume che potrebbe derivare da it. ant. Bottàrica, buttàra.

Il termine risulta molto diffuso, infatti è attestato in 458.000 pagine web.

Un prodotto dal colore intenso, inimitabile e dal sapore irripetibile, per molti considerato il caviale del Mediterraneo. Stiamo parlando della Bottarga o Bottariga. Frutto dell’incontro di una lunga storia e della tradizione culinaria italiana, è un alimento ricavato dall’essiccazione e dalla salatura di uova di muggine o tonno secondo procedimenti specifici e tradizionali.

Due tipi di bottarga

Ne esistono di due tipi:

Di muggine

Dal colore ambrato e dal sapore intenso è la bottarga più ricercata. È prodotta principalmente in Sardegna (zone quelle di Cagliari, Tortoli, Sant’Antioco, Terralba Stagno di Cabras) e in Toscana nelle zone di Orbetello e della maremma Grossetana.

(<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/recipe/la-bottarga-di-muggine-e-di-tonno-cos-e-le-ricette-e-la-storia/>)

Bottarga Il caviale del Mediterraneo, l'oro della Sardegna

È un alimento costituito dalle uova di muggine salate ed essiccate. La bottarga è prodotta principalmente in Sardegna. Esiste anche la bottarga ricavata dalle uova del cefalo e di tonno. Il sapore della bottarga di muggine è amarognolo e spiccatamente salato, ricorda vagamente quello delle mandorle, il suo colore ambrato.

(Tratto da: <http://www.alimentipedia.it/bottarga.html>)

Cos’è la bottarga?

La bottarga è un prodotto alimentare tradizionale tipico delle coste del Mediterraneo, costituito dalle uova di muggine (detto anche Cefalo) o di tonno, salate ed essiccate ancora nella sacca ovarica. È un metodo di preparazione vecchio di oltre 3000 anni, conosciuto dai fenici e da altre civiltà sviluppatesi sulle coste del mediterraneo. Oggi la bottarga di migliore qualità, quella di muggine, dal sapore deciso ma delicato, è prodotta soprattutto in Sardegna. La preparazione della bottarga comincia con l’estrazione delle sacche ovariche delle femmine del muggine: le sacche sono recuperate con estrema attenzione per evitarne la rottura, intorno alla fine dell’estate, periodo in cui i muggini si ammassano negli stagni salmastri della Sardegna centro-occidentale per la riproduzione.

(<http://www.agrodolce.it/2015/03/30/cos-e-la-bottarga/>)

bovale, s. m. inv. ‘vitigno a bacca rossa tipico della Sardegna; non se ne ricava un vino di colore rosso che prende il nome dal vitigno omonimo, ma entra in assemblaggio con altri vitigni per la produzione di vini tramite uvaggio.’

Il termine non risulta attestato in entrambi i dizionari. Il DES fa derivare il termine dal cat. Boval .

Il termine risulta avere una discreta diffusione, infatti è attestato in 93.200 pagine web. (risulta molto diffusa, però in ambito locale, l’attestazione del nome di tale vitigno con la variante muristellu con circa 8.760 pagine)

bovale

Col termine “Bovale” si individuano due vitigni, il Bovale sardo e il Bovale di Spagna detto anche Bovale grande, entrambi giunti in Sardegna dalla penisola iberica intorno al 1300. Recenti acquisizioni scientifiche supportate da analisi genetiche, confermano la sostanziale diversità varietale tra i due Bovali. Il Bovale sardo lo ritroviamo in quasi tutte le aree viticole della Sardegna ma trova la sua migliore espressione enologica nei terreni soleggiati e sciolti del Mandrolisai nel nuorese, e della zona di Terralba nell’oristanese.

(<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?c=4402&s=45545&v=2&xsl=443>)

bovale

Non si hanno elementi sicuri in merito all'origine di questo gruppo di vitigni. Essi sarebbero di origine spagnola, introdotti e diffusi in Sardegna durante la dominazione, ma non si comprende bene se si è trattato di due o più varietà, o come si ha motivo di credere, di una sola varietà, da cui in seguito con il trascorrere degli anni si sarebbero differenziati diversi cloni tra i quali i due "Bovale grande" o "di Spagna" e "Bovale piccolo" o "Bovalèddu".

Sono tutti e due vitigni mediamente vigorosi, che producono abbondantemente ma in maniera incostante. Per entrambi il germogliamento ha inizio verso lo stesso periodo che coincide con la media epoca, mentre la fioritura è leggermente anticipata nel "Bovale grande". La maturazione per entrambi avviene verso la quarta epoca

(<http://www.vinealia.org/vitigni.asp?ID=211>)

Il vino del Bovale

Come detto il Bovale viene usato quasi esclusivamente in assemblaggio con il Cannonau e il Monica, fornendo supporto ai DOC Mandrolisai e Campidano di Terralba. Riescono a fornire ottime colorazioni scure grazie alla presenza di grandi quantità di flavoni nella buccia, mentre il succo ha alte dosi zuccherine, che apportano nella fermentazione buone quantità di alcol. Riesce a fornire anche profumi profondi di frutta rossa, e un buon supporto tannico. Impercettibili sfumature speziate possono accompagnare le annate migliori.

(<http://www.vinook.it/uva-e-vitigni/vitigni-rossi/bovale.asp>)

burrida: s.f. ‘ Piatto a base di pesce (solitamente gattuccio, razza, etc.) che dopo essere sottoposti a bollitura vengono messi a macerare in una salsa in cui sono presenti noci e i fegatini dello stesso pesce. Questo piatto è tipico della Sardegna.’

Il termine è registrato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il 1974, mentre lo Zing. il 1931. Secondo il DES il termine deriva dal gen. buridda, boridda “pesce in guazzetto”.

IL termine risulta attestato in 33000 pagine web, quindi la diffusione non è alta.

La burrida è una prelibatezza della Sardegna, è un piatto di pesce presente nelle zone costiere della regione, soprattutto nel cagliaritano, si prepara cuocendo i tranci di pesce in acqua e aceto e preparando a parte una salsa con olio, aglio, pangrattato, pinoli e noci, appena la salsa sarà pronta le fette di pesce verranno adagiate nella stessa padella per insaporirsi prima di essere servite a tavola.

(http://www.buonissimo.org/lericette/4309_Burrida)

La burrida, anche appellato alla Casteddaia , cioè della città di Cagliari, è un piatto tradizionale della cucina sarda. È una pietanza di origine povera, ora un prelibato antipasto che servono nei migliori ristoranti dell'isola.

(<http://www.buttalapasta.it/articolo/cucina-sarda-la-burrida/20715/>)

Il gattuccio è un pesce della famiglia degli squali, con il quale in Sardegna si prepara la Burrida, un gustoso piatto condito con una salsetta a base di fegato dello stesso pesce, noci tritate e aceto. Si può servire sia come antipasto che come secondo piatto.

(<http://www.ricettedalmondo.it/burrida-di-gattuccio-alla-cagliaritana.html>)

cagnulari: s.m.inv. ‘vitigno a bacca rossa tipico della Sardegna da cui si ricava il vino omonimo; l’area in cui è maggiore la diffusione è il sassarese.

Il termine risulta documentato solo nel GDU che riporta come anno di prima attestazione 1955, mentre nello Zing. non è stato registrato. Secondo il DES l’etimologia è controversa e viene rimandata a quella di cannonau.

Il termine in rete risulta attestato in 29500 pagine web, quindi si può dedurre che la diffusione del termine non è elevata.

Il vitigno Cagnulari è presente in percentuale significativa nei vigneti del Sassarese (13%), è poco rappresentato nelle altre province sarde, ed è per questo stata ignorata da molti studiosi del secolo scorso, come il Manca dell’Arca e il Moris. Presenta una certa somiglianza col vitigno Bovale, varietà a cui molti lo assimilano, e quindi si ipotizza una comune origine spagnola anche se poi il Cagnulari si è evoluto rispetto dal clone originario, che potrebbe quindi anche essere il Bovale. In Gallura viene chiamato *Caldarello* o *Caldareddu*, e ad Alghero viene chiamato Cagliunari, che è il suo sinonimo regolarmente riconosciuto. Il Cagnulari viene vinificato spesso assieme ad altri vitigni rossi: ad esempio nella zona del Mejlogu viene tagliato con il Cannonau e con il Pascale di Cagliari ottenendo un vino dall’interessante struttura. Dal 1995 il Cagnulari rientra come base per i vini a Denominazione di Origine Controllata della DOC *Alghero*.

(<http://www.quattrocalici.it/vitigni/cagnulari>)

Il cagnulari è un vitigno dalla produzione piuttosto abbondante, che va contenuta per ottenere uve di qualità e vini con una giusta concentrazione aromatica. Il vino ha un colore rosso rubino brillante, profumi intensi di frutti di bosco, con note speziate e accenti balsamici. Al palato risulta caldo, di buona struttura, con tannini morbidi e una piacevole freschezza, che lo rendono molto armonioso. Il finale è sapido e persistente. Per le versioni più fragranti e di consumo immediato, il cagnulari viene affinato in acciaio, ma la maturazione in legno sta dando ottimi risultati per i vini destinati all’invecchiamento. Le migliori espressioni fanno intravedere un potenziale ancora inespresso, soprattutto nel caso di lunghi affinamenti, che conferiscono al cagnulari grande complessità. A tavola si sposa meravigliosamente con primi piatti conditi con sughi di carne, carni rosse, arrostiti, agnello e selvaggina.

(<http://www.gamberorosso.it/it/component/k2/1022228-viaggio-tra-i-vitigni-autoctoni-il-cagnulari>)

Il cagnulari è il nome di un vitigno a bacca rossa di probabile origine spagnola diffuso soprattutto nel sassarese. In realtà l’origine è ancora incerta; qualcuno afferma che sia stato introdotto dalla Francia nel 1800, ma è molto più probabile invece che si sia diffuso in Sardegna e soprattutto nel sassarese durante il periodo di dominazione spagnola. In Gallura viene chiamato a volte *Caldareddu*, altri sinonimi sono: *Cagnovali*, *Cagnulari Sardo*, *Cagnolari Nero*, *Cagnonale*, *Cagliunari*.

(<http://www.tusciaintavola.it/enciclopedia-gastronomica/70-c/458-cagnulari.html>)

cannonau: s.m.inv. ‘Vitigno a bacca rossa tipico della Sardegna da cui si ricava il vino omonimo caratterizzato da un retrogusto amarognolo’.

Il lemma si ritrova su entrambi i dizionari consultati: sia il GDU che lo Zing. riportano come data di prima attestazione del termine il 1896. Secondo la testimonianza del DES il nome potrebbe derivare da Kal'unart (forma catalana in uso ad Alghero) o da Cananeu (forma riscontrata in alcuni dizionari catalani), quindi si presume sia un catalanismo.

Sul web il lemma risulta molto diffuso, infatti lo si ritrova in 468000 pagine web.

Il vino rosso Cannonau è il più famoso della Sardegna. La DOC lo identifica come Cannonau di Sardegna, nelle diverse versioni di produzione: Jerzu, Oliena e Capo Ferrato. La maggiore percentuale di questo prodotto è destinata come vino da pasto, anche se la sua gradazione è piuttosto elevata (13.5°).
(<http://www.alimentipedia.it/cannonau.html>)

Dalla dura e potente terra di Sardegna arriva sulle tavole di tutto il mondo il Cannonau, un vino rosso – o rosato – dalla spiccata aromaticità e la cui origine si perde nella notte dei tempi, tanto da essere considerato il più antico del bacino del Mediterraneo.

Apprezzato anche al di fuori del territorio isolano come il miglior vino di produzione sarda, il Cannonau è spiccatamente profumato ed assai aromatico, tanto che questo ne fa una delle sue peculiarità più citate. Vediamo dunque le caratteristiche di questo famoso nettare d'uva, che racchiude in sé, pienamente, le fragranze, la forza primordiale e l'intensità della terra sarda.
(<http://www.vinoincantina.it/cannonau-di-sardegna.html>)

Il Cannonau è il vino che più d'ogni altro richiama alla memoria la Sardegna, le sue antiche tradizioni e la sua genuina ospitalità.

La coltivazione del vitigno, iniziata sin dal periodo Nuragico (II millennio a.C.), trova il suo ambiente d'elezione nelle zone interne, in particolare Barbagia, Ogliastra, Mandrolisai. Si produce nelle tipologie rosso, rosato, riserva, liquoroso secco e dolce; la gradazione minima è di 12,5 gradi.

Il vino si presenta con una buona struttura e con sentori di fiori o frutti rossi, freschi, con note più mature di confettura e sfumature speziate nella tipologia riserva o liquoroso. Si accompagna amabilmente ai piatti tipici delle zone interne, come formaggi stagionati, arrostiti di carne, dolci a base di frutta secca.
(<http://www.stradadelvinocannonau.it/cannonau.php>)

carasau: s.m.inv. ‘tipo di pane sardo consistente in un disco sottile e croccante.’

Il lemma è stato riscontrato solo nel GDU che porta come data di prima attestazione il XX sec.; non è presente tra le voci dello Zing. Il DES fa derivare il nome dal sar. Karasare (far fare la crosta al pane).

Il termine sul web risulta attestato in 330000 pagine web, quindi gode di un’ampia diffusione in rete.

Il *pane carasau* è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano (PAT), che affonda le sue radici nella regione Sardegna (provincia di Nuoro). Si tratta di un alimento da forno a base di grano duro, che rientra nel gruppo del pane ed affini, anche se - per la sua forma caratteristica - somiglia molto più ad una sorta di "ostia"; non a caso, il pane carasau è noto anche come "carta da musica".

(Tratto da <http://www.my-personaltrainer.it/alimentazione/pane-carasau.html>)

Famoso quanto quello di Altamura o quello “cafone” napoletano, il Pane Carasau è uno dei più conosciuti e apprezzati pani del Belpaese. Protagonista indiscusso dell’alimentazione sarda, rappresenta la base di ricette della tradizione come il pane frattau e il pane guttiau, ma anche di un’ottima lasagna o di pasticci a base di verdure e ortaggi. Molto rivalutato negli ultimi anni è servito anche negli aperitivi o consumato come snack, da grandi e bambini, con salumi e formaggi.

Originario delle Baronie, una subregione sarda, in provincia di Nuoro e dei territori più interni della regione del Logudoro, nel nord-ovest dell’isola, è considerato tra i pani più antichi del mondo.

(<http://mangiarebuono.it/il-pane-carasau-uno-dei-piu-antichi-del-mondo/>)

Croccante e gustoso, il Pane Carasau è una vera prelibatezza della tradizione gastronomica sarda, in particolare della Barbagia. Ma questa specialità non è soltanto una delle più famose e apprezzate della cucina locale, è anche e, soprattutto, un autentico patrimonio culturale regionale grazie alla sua storia lunghissima e al particolare procedimento di preparazione, chiamato “sa cotta”, che rappresenta un vero e proprio rito familiare.

LA TRADIZIONE: In una tradizione gastronomica dai sapori rustici come quella sarda è inevitabile che una specialità gustosa e croccante come il Pane Carasau interpreti un ruolo di spicco. Questo prodotto da forno, così friabile e sfizioso, tipico di tutta la regione ma, in particolare, della zona della Barbagia, vanta, infatti, una storia molto lunga. I ritrovamenti di una serie di coppe di cottura e di quelle che alcuni studiosi hanno ritenuto tracce di pane laminare farebbero pensare che una ricetta simile venisse preparata sin dall’età del Bronzo.

(<http://www.turismo.it/gusto/articolo/art/pane-carasau-lanima-croccante-della-sardegna-id-11558/>)

carignano: s.m.inv. ‘vitigno a bacca rossa tipico della Sardegna, e del Sulcis in particolare, da cui si ricava il vino rosso omonimo.’

Il termine non risulta documentato ne nel GDU ne nello Zing., non viene registrato in nessuno dei dizionari. Secondo il DES l’etimologia è controversa e potrebbe essere rimandata a quella di cannonau.

Il termine carignano risulta attestato in 354000 pagine web, ma affinando la ricerca aggiungendo il termine ‘vino’ si hanno 237000 attestazioni sul web; il termine ha un’ampia diffusione in rete.

E’ diffuso in maniera preponderante nel Sulcis, regione del sud-ovest della Sardegna, infatti in questo territorio raggiunge il 70% delle varietà presenti. La superficie di coltivazione si estende su circa 1700 ettari , il 7% di quella totale della Sardegna, ma nonostante la limitata diffusione, il Carignano è sicuramente uno dei vitigni più interessanti e prestigiosi dell’enologia sarda. (<http://www.lestradedelvino.com/articoli/il-vitigno-carignano/>)

come dice il nome stesso, il vitigno principe per questa DOC è ovviamente il Carignano, vitigno ormai ritenuto a tutti gli effetti autoctono della Sardegna , anche se è probabile che vi sia arrivato dalla Spagna o dalla Corsica (alcune fonti ne fanno però risalire lo "sbarco" nell’isola sarda e in particolare nella penisola di Sant’Antioco già dai tempi dei fenici e dei punici che fondarono Sulci). Il Carignano deve essere impiegato per almeno l’85% dell’uvaggio complessivo , mentre il resto può essere costituito da vitigni a bacca rossa autoctoni o anche l’onnipresente sangiovese. (<http://www.guida-vino.com/it/carignano-del-sulcis-doc/648-carignano-del-sulcis-doc.html>)

Secondo i più accreditati autori il vitigno “Carignano” sarebbe stato coltivato da epoche remote in molti paesi che si affacciano nella parte occidentale del bacino del Mediterraneo: Spagna, Francia, Italia, Algeria, Tunisia, Libia. E’ probabile quindi che i Fenici o i Cartaginesi abbiano introdotto il Carignano in Sardegna, essendo stati gli stessi tra i primi navigatori a solcare il Mediterraneo ed avendo per lungo tempo dominato ed influenzato più da vicino proprio la regione Sulcis (attraverso le due città puniche di “Solci” e “Nora”, oggi rispettivamente “S. Antioco” e “Pula”), ove attualmente trovansi le più estese coltivazioni. E’ altrettanto attendibile la tesi che incontra anche essa molti sostenitori e secondo la quale il vitigno sarebbe stato importato dalla penisola iberica fin dai primi tempi della dominazione spagnola dell’Isola. Tale seconda ipotesi trova conforto anche nella stessa denominazione dialettale, localmente in uso per l’uva Carignano: “Axina de Spagna” cioè “Uva di Spagna”. Si può pertanto affermare che la coltivazione del vitigno Carignano risale ad epoche remote in Sardegna ed in special modo nell’estremo Sud-Ovest dell’Isola. (<http://www.agraria.org/vini/carignano-del-sulcis-doc.htm>)

cartamusica: s.f. ‘altro nome con cui è conosciuto il pane carasu.’

Il lemma risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati: ma nel GDU la data di prima attestazione non è stata registrata, mentre nello Zing. il termine ha come data di prima attestazione il periodo av. 1936. L’etimologia del termine è di difficile riscontro tanto che il DES non riporta il termine tra le sue voci.

La variante ‘carta da musica’ ha riscontro in 18100000 pagine web; la forma attestata nei dizionari, e quindi esaminata, si trova in 45300 pagine web.

Dalla sfoglia sottile, croccante e leggerissima, il pane Carasau è un alimento tipico della cucina sarda ma abbastanza diffuso in tutta Italia, conosciuto anche come “Carta musica”.

(<http://www.nonsprecare.it/ricetta-pane-carasau-carta-musica>)

Antico pane sardo, legato alla pastorizia, che teneva gli uomini lontano da casa anche per mesi, al seguito delle greggi. Da ciò si evince l'esigenza di un pane fatto per durare molto a lungo, diversi mesi appunto. La vita quotidiana, così strutturata, ha fatto sì che il pane carasau fosse abilità delle mani di donne sarde. L'aspetto è di dischi molto sottili, croccanti e leggeri, che si mantengono inalterati nel tempo. Fuori dalla Sardegna è conosciuto anche con il nome di "*Carta da musica*" (o "*Carta musica*"), ma l'origine della denominazione è incerta.

(<http://www.molinocarabinieri.it/Ricette/Pane/carasau.htm>)

pane sardo di forma circolare molto sottile, che si conserva a lungo

Etimologia: ← calco del sardo *papperemusica* ‘carta di musica’, per la sua sottigliezza.

(<http://www.garzantilinguistica.it/ricerca/?q=cartamusica>)

casizolu: s.m. 'formaggio tipico della Sardegna dal peso che va dagli 1,5kg ai 3.5kg a forma di pera panciuta sormontata da una testina, simile al caciocavallo.'

Il termine non è documentato in nessuno dei due dizionari analizzati. Il DES fa derivare il termine dal sar. casu che a sua volta deriva dal lat. caseum (cacio, formaggio).

Il termine risulta poco attestato sul web infatti nella ricerca sono emerse 10200 pagine web contenenti il termine.

Siamo nel Montiferru, un angolo di Sardegna dove si produce – rara eccezione in questa terra di pecore e di pecorini – un antico e pregiato formaggio di vacca a pasta filata: il Casizolu. Lo facevano tradizionalmente le donne, lavorando il latte appena munto e impastando la cagliata nell'acqua bollente per modellare la tipica forma di pera panciuta. Un lavoro lungo, di fatica e pazienza, che rovina le mani e costringe a levatacce: dopo aver aggiunto il caglio e preparato la rottura della cagliata bisogna aspettare il punto esatto di fermentazione lattica, che può essere di sera, la notte, all'alba. A questo punto si può procedere con la filatura della cagliata, riscaldando pezzi di cagliata in acqua calda per far filare la pasta e poi modellandola in acqua fredda.

(<http://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/casizolu/>)

Categoria: Formaggio

1. Prodotto: CASIZOLU

2. Area GAL - Montiferru

3. Provincia/e: Oristano, Nuoro

5. Territorio interessato dalla produzione: L'area di produzione è rappresentata dai territori dei comuni collocati in Sardegna a cavallo fra le province di Oristano e Nuoro, nel comprensorio rientrante in massima parte nella Comunità Montana del Montiferru. I comuni presi in considerazione sono: Cuglieri, Bonarcado, Seneghe, Sennariolo, Tresnuraghes, Paulilatino, Scano di Montiferru, Santu Lussurgiu, Sindia, Macomer, Borore, Norbello, Abbasanta.

6. Descrizione delle metodiche di lavorazione: Il latte utilizzato per la produzione del Casizolu viene coagulato alla temperatura di 32°C, previa aggiunta di siero innesto proveniente dalla caseificazione precedente ed usando caglio liquido o vegetale. Dopo un'attesa di 20 -30 minuti, si effettua la rottura della cagliata a grano di cece, con l'utilizzo di uno spino metallico.

(http://www.bianco-di-custoza.it/news/Il_formaggio_Casizolu.htm?id_news=9)

Il Casizolu del Montiferru è un formaggio tipico sardo a pasta filata dalla caratteristica forma a pera piuttosto panciuta. Rientra tra i prodotti a rischio d'estinzione ed è tutelato da diverse istituzioni. E' fatto esclusivamente con latte di vacche bruno-sarde e sardo-modicane. Bestie di razza rustica, allevate per tutto l'anno al pascolo brado in terreni prevalentemente ad agricoltura biologica, conosciute come 'vacche da corsa'.

(<http://www.ilgiornaledelcibo.it/casizolu-del-montiferru/>)

civraxiu: s.m. ‘pane di grande pezzatura a forma di cupola, con crosta bruna rugosa e mollica morbida, fragrante, saporita di colore bianco-grigiastro; tipico della Sardegna e nello specifico dell’area campidanese.’

Il termine non è documentato in nessuno dei due dizionari analizzati. Il DES non presenta il termine tra le voci documentate e quindi non si è trovata l’etimologia.

Il termine è attestato in 32000 pagine web dimostrando la poca diffusione del termine su internet.

Il pane che vi sto per presentare è un pane tipico della regione Sardegna che viene denominato in differenti modi in base alla zona di produzione. Nel campidano viene comunemente chiamato Civraxiu o Modizzosu, e viene preparato con semola di grano duro e lievito naturale. Per la preparazione di questo pane ogni famiglia segue un suo metodo di produzione che porta a risultati leggermente differenti.

(<http://www.mycookingidea.com/2013/01/pane-civraxiu/>)

Il pane "civraxiu" prodotto a Sanluri viene considerato il più buono di questa tipologia. In questa zona ha sempre pezzature molto grandi, anche superiori ai 2 chilogrammi.

(<http://www.sardegnaturismo.it/it/articolo/il-pane-civraxiu-tra-sanluri-giba-e-santadi>)

Il civraxiu è uno squisito pane sardo prodotto in quasi tutta l’isola, con particolare ambientazione nel Medio Campidano, nell’Oristanese, nell’Iglesiente e nel Campidano di Cagliari. Grossa pagnotta tondeggiante, ha mollica tenera e fragrante avvolta in crosta bruna, rugosa, croccante e pesa mediamente un Kg. Ancora oggi il civraxiu è prodotto in modo artigianale in vecchi forni a legna, memoria di un pane di Sardegna fatto con la semola di grano duro ricca di valore nutritivo e perciò prodotto basilare della gastronomia sarda, indispensabile per l’alimentazione dei pastori che rimanevano per tanto tempo isolati e per il sostentamento dei contadini che svolgevano un faticoso lavoro. Bontà, genuinità, nutrimento e rito: il civraxiu, oltre ad essere alimento quotidiano, è legato ad eventi significativi per le persone e la comunità, come le ricorrenze del pane degli sposi e del pane pasquale. Molto apprezzata la varietà di Sanluri, tutelata e garantita da un disciplinare di produzione.

(<http://www.originalitaly.it/it/editoriali/a-civraxiu-il-pane-del-medio-campidano>)

culurgiones: s.m.pl. ‘pasta ripiena tipica della Sardegna. Solitamente ripieno e forma variano nelle diverse regioni dell’isola. Particolari risultano quelli d’Ogliastra dove il ripieno consiste in patate, pecorino e formaggio acidulo..’
var.: culurzones.

I termine è documentato tra i lemmi del GDU che riporta come anno di prima attestazione 1982, mentre lo Zing. non lo riporta tra i lemmi registrati. Secondo il DES l’etimologia è incerta, il Wagner cita collyra e *corollio ma solo per scartare l’ipotesi di derivazione da questi due termini.

Il lemma sul web gode di un’ampia diffusione, infatti è stato riscontrato in 116000 pagine web. La variante culurzones ha scarsa diffusione: si trova in 3990 pagine web.

I culurgiones, sono i tipici ravioli sardi, uno di quei piatti che tutti dovrebbero assaggiare almeno una volta nella vita. Questi ravioli sono ripieni di patate, ma si preparano in modo diverso da zona a zona o da famiglia a famiglia, come accade per tutti i piatti tradizionali. Il ripieno è a base di patate e pecorino, o semplicemente patate, cipolla e tanta menta. La loro preparazione richiede un po' di esperienza, ma solo per la forma particolare, la chiusura a spiga va fatta rigorosamente a mano.

(http://worldrecipes.expo2015.org/it/ricetta-culurgiones_ravioli_sardi_2779.html)

Sono sicuramente il piatto più caratteristico della cucina tradizionale dell’Ogliastra, in Sardegna, i “culurgiones”, ravioli ripieni di patate, pecorino e menta, dalla forma a mezzaluna, modellati e chiusi a mano con maestria e grande precisione. Una vera e propria arte, quella della chiusura, che si tramanda da madre in figlia ormai da decenni. I lembi della pasta, infatti, vengono pizzicati con le dita, realizzando una sottile cordatura che richiama la forma di una spiga, detta in sardo “sa spighitta”.

(<http://mangiarebuono.it/i-culurgiones-dalla-sardegna-a-bruxelles/>)

I culurgiones sono dei ravioli ripieni originari dell’Ogliastra, oggi diffusi in tutta la Sardegna. Sono realizzati con la sfoglia di farina di grano duro, cesellati a mano nella tipica forma di spiga mentre il condimento e il ripieno del raviolo, prevalentemente composto da formaggio, si differenziano a seconda delle zone dell’isola:

- nell’Ogliastra il ripieno è fatto con pecorino sardo stagionato, oppure con patate e menta, il tutto servito con abbondante pecorino o con un semplice sugo di pomodoro.
- I culurgiones della Barbagia, sono ripieni di pecorino fresco e vengono conditi con un sugo di pomodoro e carne di maiale a cubetti o con salsiccia fresca.
- nella Sardegna meridionale, e in genere nel Campidano, sono preparati con un ripieno di ricotta fresca di pecora o di capra, uovo e zafferano poi conditi con sugo di pomodoro fresco e basilico.

(<http://www.foodtravel.it/culurgiones/>)

filindeu: s.m.inv. ‘Pasta sarda a base di semola, molto sottile. Se ne fa una zuppa con brodo di pecora e formaggio acidulo e offerta ai pellegrini in segno beneaugurante per la festa di San Francesco di Lula.’

Il termine risulta documentato solo dal GDU che riporta come data di prima attestazione il 1900, mentre lo Zing. non registra il termine tra i suoi lemmi. Secondo il DES il termine deriva dallo sp. fideos e/o dal cat. fideus.

Il termine è stato riscontrato in 16800 pagine web.

Su filindeu è uno di quei piatti talmente intrisi di tradizione e significato che a discettare del suo gusto sembra di far sacrilegio. Non è uno di quei piatti di cui puoi dire “è buono”: su filindeu è sacro. È il piatto rituale offerto dai priori del santuario di San Francesco di Lula ai pellegrini che da Nuoro ogni anno, ancor oggi, percorrono a piedi 32 chilometri per raggiungere il luogo sacro nel giorno di festa. È una minestra calda, povera, confortante e nutriente. In un denso brodo di pecora, insaporito con pecorino fresco, viene cotta la pasta molto speciale, il cui nome, filindeu, significa forse “capelli di Dio”.

(<http://blog.giallozafferano.it/soniaperonaci/su-filindeu-un-vero-assaggio-di-sardegna/>)

Su Filindeu, un Presidio Slow Food, è un tipo di pasta tradizionale e rara della Barbagia nuorese, fatta con acqua, sale e semola di grano duro, lavorata in una rudimentale macchina di legno, generalmente usata per fare zuppe e pastine in brodo

(<http://www.mondodelgusto.it/prodotti/3061/filindeu-nuoro>)

Il filindeu è un tipo di pasta tradizionale del nuorese generalmente usata per fare zuppe e pastine in brodo. I fili di pasta di semola di grano duro fatta essiccare vengono spezzati e fatti cuocere nel brodo di pecora, con pecorino fresco acido (*casu axedu*).

(<http://www.saporetipico.it/prodottotipico531/sardegna/filindeu.html>)

filuferru: s.m.inv. ‘grappa tipica sarda.’ sin. abbardente.

Il termine risulta documentato solo tra i lemmi del GDU che da come data di prima attestazione XX sec. Lo Zing. non lo registra tra i suoi lemmi. Il nome deriva dalla locuzione filu ferru dal modo in cui veniva nascosto alla vista, quando la produzione di alcolici era vietata. Chi produceva tale distillato clandestinamente per evitare il sequestro dalle autorità legava alle bottiglie un filo di ferro e le nascondeva in una buca sottoterra; si faceva uscire il filo di ferro all'esterno per ricordare dove erano nascoste e per renderne più agevole l'uscita della bottiglia dalla buca. Secondo il DES i termini di tale locuzione derivano dal lat. filu(m) ferru(m). Per lo stesso DES il sinonimo abbardente deriva dallo sp. aguardiente e/o dal cat. aiguardent.

Il termine filuferru è attestato in 11300 pagine web, ma la forma più attestata è filu'e ferru con la presenza in 15700 pagine web. Il sinonimo abbardente è stato riscontrato in 10900 pagine web; quindi si può asserire che il termine ha una discreta diffusione sul web.

Limpido e trasparente, dal sapore avvolgente e deciso è il più famoso distillato sardo, il filu 'e ferru. Di solito fa la sua comparsa sulla tavola a fine pasto, adempiendo così al suo ruolo di digestivo. Molti ne conoscono il sapore e la gradazione che spesso supera i 40 gradi, pochi invece ne conoscono la sua storia.

Il filu 'e ferru, letteralmente “fil di ferro”, è conosciuto anche come abbardente, letteralmente “acqua ardente”; si tratta di un distillato d'uva e tra i più pregiati vi è quello prodotto con le vinacce di Vernaccia.

(<https://vacanzainsardegna.wordpress.com/2012/02/27/la-storia-del-filu-e-ferru/>)

L'acqua vite viene prodotta grazie alla distillazione delle migliori vinacce, ottima sopra tutte quella ottenuta grazie alla distillazione delle vinacce di Vernaccia. Tutta la Sardegna conosce e produce l'acqua vite, e seppure con qualche modifica questa resta simile in tutta l'isola. A cambiare è soprattutto il nome. Nel Logudoro e in Barbagia è probabile sentir parlare di Abbardente, letteralmente acqua che brucia. Chi ha assaggiato il liquore non potrà che convenire. Caratteristico anche il nome di Fil'è ferru, filo di ferro. Il nome non si rifà tanto alle caratteristiche della bevanda quanto ai mezzi con i quali questa veniva nascosta qualche decennio fa, quando la produzione era riservata allo stato e vietata ai singoli privati.

(<http://www.ideasardegna.com/acqua-vite-il-fil%E2%80%99e-ferru-e-s%E2%80%99abbardente-di-sardegna/>)

Il Filu 'e ferru, o anche Abbardente, è una grappa, ossia un'acquavite di vinacce. Il nome curioso che porta richiama la pratica invalsa presso i distillatori sardi della seconda metà dell'Ottocento di nascondere la distillazione clandestina del liquore alle autorità del regno, quando la produzione di superalcolici era pesantemente tassata.

(http://cucina.corriere.it/cucinatipici/sardegna/140/filu-ferru_7a42e002-1b00-11df-af4a-00144f02aabe.shtml)

formaggio marcio: s.m. ‘tipo di formaggio prodotto in Sardegna, consistente in forme di pecorino che durante la stagionatura vengono attaccate dal moscerino dei formaggi.’

Il termine non risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati. Il termine deriva dalla traduzione di ‘casu marzu’ che secondo il DES deriva da casu = lat. caseum + martsu = it. marcio.

La forma analizzata è diffusa sul web tanto che risulta in 59000 pagine web. La forma dialettale (casu marzu) risulta la più attestata con 132000 pagine web.

Il "Casu marzu" è un particolare formaggio dal gusto piccante prodotto in Sardegna; viene anche chiamato "Casu frazigu", o "modde", "becciu", "fattittu", "gumpagadu", a seconda del dialetto regionale dell'isola; tradotto significa letteralmente "formaggio marcio", anche se viene più facilmente ricordato come il cosiddetto "formaggio con i vermi".

(http://www.ricetteecooking.com/view.php/id_1124/lingua_0/whoisit_1)

Casu Marzu, dalla clandestinità alla dop

SASSARI. Per l'ultima edizione del Guinness dei Primati è «il formaggio più pericoloso del mondo». Per i buongustai è una delizia di straordinaria bontà. Una golosa esplosione di sapori. Un articolo, quello sul formaggio più proibito e più ambito dell'isola, buttato lì insieme a una serie di notizie curiose o bizzarre: da quella sul record per il tempo più veloce per aprire 100 cozze, a quello sulla torre più alta di biscotti o di ciambelle, fino al primato per il maggior numero di polli arrostiti allo spiedo contemporaneamente. Inutile dire che la notizia del «Guinness dei Primati» sul Casu Marzu, ha fatto storcere la bocca a molti sardi.

(http://ricerca.gelocal.it/lanuovasardegna/archivio/lanuovasardegna/2008/11/23/SL3PO_SL301.html)

Il formaggio marcio formaggio da Guinness.

Uno dei prodotti caseari più antichi della Sardegna, compare nell'edizione 2009 del Guinness dei Primati. Il libro, disponibile in vendita in Gran Bretagna, parla del formaggio con i vermi come del "formaggio più pericoloso del pianeta". In realtà questo prodotto dal forte sapore pungente, viene consumato dai sardi da sempre e non risulta che si sia mai rivelato pericoloso o dannoso per la salute. Anzi la Regione Sardegna ha chiesto all'Unione Europea il marchio DOP, per tutelarne la denominazione d'origine e salvaguardarlo dalla pirateria alimentare.

(<http://oggicucinoio.forumfree.it/?t=32292756>)

frattau (pane): s.m.inv. ‘Piatto tipico della Sardegna costituito da pane carasau inframezzato da ragù e condito con uovo crudo e pecorino fresco, su cui viene versato del brodo caldo.’

Il termine risulta registrato solo dal GDU che riporta come data di prima attestazione il XX sec., mentre lo Zing. non lo registra tra le sue voci. L’etimologia è incerta e non è stata trovata alcuna voce al riguardo nel DES.

Il termine si ritrova in 25500 pagine web; il composto ‘pane frattau’ è stato riscontrato in 20900 pagine web.

Il pane frattau è una ricetta tipica sarda in cui il pane Carasau viene condito con passata di pomodoro, pecorino sardo e olio extravergine di oliva. La ricetta del pane frattau che vi proponiamo è quella più semplice e legata alla tradizione, nata per recuperare i pezzi rotti del pane Carasau che venivano bagnati, ricomposti nel piatto e coperti con sugo (se disponibile) e pecorino (spesso le scaglie o la grattugiatura degli avanzi e della parte appena sotto la crosta).

(<http://www.lospicchiodaglio.it/ricetta/pane-frattau#ixzz49sRMc5vf>)

Il "pane frattau" è un piatto tipico della Sardegna, viene preparato specialmente nella regione della Barbagia e nelle zone centrali dell'isola.

Una leggenda dice che venne inventato come piatto da presentare al re Umberto II di Savoia: due donne per la fretta e per il ritardo, durante una visita del re in Sardegna, cercarono di arrangiarsi con ciò che trovarono per dare forma ad un piatto da porgere al monarca. Corsero a prendere della conserva di pomodoro, due uova nel pollaio, del basilico e della cipolla dall'orto e infine presero del pane dalla credenza. Prepararono in fretta e furia il tutto, disponendo il piatto in maniera frettolosa. Offertolo al sovrano, a quanto narra la leggenda, quest'ultimo gradì particolarmente la pietanza.

(<http://gustosamente.blogspot.it/2010/01/su-pane-frattau.html>)

Questa ricetta si basa sul tradizionale pane azzimo sardo : il "pane carasau", ammorbidito con brodo di pecora, e trasformato in una sorta di lasagna, sostenendo strati di sugo di pomodoro e formaggio pecorino.

(<http://it.travelmotus.com/pane-frattau.html>)

fregola: s.f.inv. ‘pasta tipica sarda a base di acqua e semola, viene prodotta facendo aggrumare l’impasto; la forma è irregolare.’

Il termine non è documentato tra i lemmi di entrambi i dizionari analizzati. Secondo il DES il termine deriva dall’it. ant. fregolo (briciolo, minuzzolo).

Il termine ha un’ampia diffusione sul web tanto che è risulta attestato in 438000 pagine web. La variante ‘fregula’ è attestata in 91100 pagine web avendo anche essa una discreta diffusione.

La fregola è una pasta secca tipica sarda, a base di semola e acqua ridotta. Sono delle piccole sfere irregolari, simili al cous cous ma più grossolane. Non è facilmente reperibile al di fuori del territorio sardo.

(<http://www.alimentipedia.it/fregola-sarda.html>)

La Sardegna è storicamente una grande produttrice ed esportatrice di pasta, già dal X secolo. Alcune sono di origine veramente antica e vengono chiamate in maniera diversa a seconda della zona di produzione.

Succu, ambus, pistiddi, cascà, fregua,
freguedda, pistizione, ministru,
fregula... e tanti altri ancora!

Questi, ad esempio, sono alcuni dei nomi di quella meravigliosa pasta di semola di grano duro, che ricorda un po’ il cous cous mediorientale, che in Sardegna si trova un po’ ovunque, creata in casa dalle mani operose delle donne sarde o industriale che sia: sa fregola!

(<http://www.ilfiordicappero.ifood.it/2014/10/sa-fregula-sarda-allo-zafferano-home.html>)

La fregola è una piccola pasta tipica della Sardegna, costituita da piccole palline di grano duro e acqua, lavorate a mano e tostate nel forno.

Come suggerisce la forma, la fregola viene spesso chiamata *cous cous italiano* o *cous cous sardo*, vista la somiglianza alla tipica pietanza mediorientale.

Sicuramente ci sono legami storici tra i due prodotti, viste le influenze di cui abbiamo già parlato nel nostro articolo dedicato al cibo salato della Sardegna. Tuttavia, le origini di questa pasta sono ancora avvolte nel mistero e affondano le radici in tempi antichi.

(<http://www.artimondo.it/magazine/fregola-sarda-come-si-cucina/>)

gattò: s.m.inv. ‘nella tradizione sarda indica un croccante a base di zucchero e mandorle.’

Il termine risulta attestato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il 1775 mentre lo Zing. riporta il 1931, ma si può osservare che le attestazioni riportate dai due dizionari non riguardano il prodotto della tradizione sarda. Il termine gattò è un adattamento in italiano del fr. gâteau, la stessa etimologia è riportata dal DES.

Il termine si riscontra in 73300 pagine web, ma per affinare la ricerca al nostro ambito è stato aggiunto l’aggettivo ‘sardo’ e risulta attestato in 11700 pagine web: la diffusione del termine in rete non è alta.

Dolce croccante al profumo di limone citato anche nei romanzi di Grazia Deledda, su Gateau, chiamato anche Catò e Gattò, viene lavorato anche in composizioni monumentali tali da essere considerati capolavori d’arte.
(<http://www.ricettedisardegna.it/gateau-di-mandorle/>)

Lo scrittore Alexandre Dumas nel suo “Il Grande dizionario di cucina”, alla voce gateau, scrive: “E’ quasi sempre di forma rotonda, preparato con farina, uova, burro; lo si prepara anche con il riso. Il nome deriva senz’altro dall’abitudine di viziare (gater significa viziare) i bambini distribuendo loro dolci come ricompensa o incoraggiamento gastronomico”.

In Italia il nome francese viene storpiato e lo si scrive come lo si legge “gattò”. Le interpretazioni italiane del piatto sono diverse: a Napoli è un piatto salato, con patate lessate e schiacciate, condite con salumi, formaggio e cotto in forno; in Sardegna il gattò è dolce, un’evoluzione di antichi dolci sardi, e medievali spagnoli e diventa un croccante. Inizialmente era fatto di ceci tostati (metodo già conosciuto nel mondo antico per preparare dolci rituali e dolcificati con miele o saba) e zucchero, ancor oggi preparato, ma il più raffinato e moderno è con le mandorle, zucchero e scorza di limone.
(<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/dolci/Il-gatto-sardo-dolce.html>)

Si tratta di un dolce tradizionale Sardo, chiamato anche Gatò o Catò (probabile corruzione dal francese gâteau) fa parte di quei dolci di antica tradizione. È un dolce molto semplice che viene prodotto in varie parti della Sardegna, divenuto famoso perché citato in pagine letterarie ricordati dalla grande scrittrice sarda, vincitrice del Premio Nobel per la letteratura nell’anno 1926, Grazia Deledda.
(<http://home-social-restaurant.blogspot.it/2010/03/gatto-croccante-di-mandorle-su-gattou.html>)

gioddu: s.m. ‘prodotto tipico sardo consistente in latte acidulo coagulato, simile allo yogurt.’

Il termine è registrato solo tra le voci del GDU che riporta come data di prima attestazione il 1937, mentre non è presente tra le voci dello Zing. Secondo il DES l'origine del termine può essere fatta risalire a un non attestato *excocta, tuttavia la derivazione è controversa.

Il termine risulta scarsamente attestato sul web infatti lo si ritrova in 3590 pagine web.

Il Gioddu o Joddu è chiamato anche miggioraddu, mezzoraddu, micciuratu o latte ischidu (latte sveglio). E' l'unica varietà di latte fermentato originaria del nostro paese. In Sardegna viene tradizionalmente preparato dai pastori con latte di pecora o capra, ha una consistenza superiore a quella dello yogurt vaccino e risulta più cremoso. Il colore è bianco traslucido, il sapore acidulo, odore ed aroma sono quelli del latte di capra o pecora e possono variare secondo il pascolo. Ha una consistenza superiore a quella dello yogurt vaccino.
(<http://www.ilgiornaledelcibo.it/gioddu/>)

È lo yogurt, dalla una parola turca, Yoğurt, che deriva dal verbo Yoğurmak (mescolare, addensare). Dalla Turchia che si diffuse in Grecia a seguito del dominio Ottomano. In Russia e in Medioriente troviamo il Kefir, ancora oggi consumato con tanto orgoglio. In Italia, non ci sono tracce di questa bevanda; solo in Sardegna è stato trovato un alimento simile, su gioddu, yogurt di latte di pecora o di capra fatto artigianalmente dai pastori
(<http://www.insulagolosaricette.it/index.php/su-gioddu>)

La saggezza popolare attribuisce particolari virtù salutari a questo yogurt. Infatti la sua ricchezza in fermenti lattici vivi e in principi nutritivi facilmente assimilabili lo rendono un alimento di elevato valore dietetico.

Il Gioddu non può essere considerato propriamente un formaggio, in quanto è il latte (ovino, caprino o vaccino) coagulato con fermenti particolari. Di sapore più intenso e acidulo rispetto allo yogurt nazionale, è uno degli alimenti tipici del pastore sardo

(<http://www.saperesapori.it/Tradizioniestagioni/Archivio/tabid/287/articleType/ArticleView/articleId/1049/categoryId/20/Gioddu.aspx#.V1QD8OSB3IV>)

girò: s.m.inv. ‘vitigno a bacca rossa coltivato in Sardegna da cui si ricava un vino con gradazione tra i 15 e i 17 gradi.’

Il termine è documentato solo nel GDU che porta come data di prima attestazione 1832, mentre lo Zing. non riporta il termine tra le sue voci. Per il DES il nome deriva dal cat. girò.

Il lemma attestato in 457000 pagine web, restringendo il campo all’enologia sarda con l’aggiunta dell’aggettivo ‘sardo’ si ottengono 28100 pagine web.

base ampelografica

anche liquoroso: girò; è consentita, per favorire l’impollinazione, la presenza nei vigneti di non più del 5% di vitigni diversi purché le uve da essi provenienti non siano utilizzate nella preparazione del vino "Girò di Cagliari" e la superficie da essi coperta sia detratta agli effetti del computo della resa di uva in vino;

(http://www.lavinium.com/denom/sardegna_giro.shtml)

Il vitigno rosso Girò è stato importato nel Campidano di Cagliari, dove si è diffuso, nel periodo spagnolo e fa parte dei numerosi vitigni presenti in Sardegna provenienti dalla penisola iberica. È ricordato da diversi autori con varie sinonimie: così Manca dell’Arca parla di Zirone di Spagna, Mameli riporta le voci dialettali Nieddu alzu e Aghina bàrja, (<http://www.madebysardinia.it/vini/vitigni.asp?id=3>)

La zona vinicola dove viene coltivato il Girò è molto vasta e variegata. Nella provincia di Cagliari e parte di quella di Oristano la vite è coltivata da secoli, a cominciare dal periodo della dominazione fenicia e cartaginese.

Si narra che anche Amilcare, figlio di Annibale, si fosse ritirato in questa zona della Sardegna per praticare la viticoltura.

(<http://www.vinook.it/vino-rosso/vino-rosso-sardo/ giro-di-cagliari.asp>)

gueffos: s.m.pl. ‘dolce tipico sardo consistente in praline di pasta di mandorle ricoperte di zucchero.’ var. gueffus.

Il termine non è registrato tra i lemmi di entrambi dizionari. Il DES non riporta questo termine tra i suoi lemmi quindi non da alcuna etimologia sul termine.

Il termine gueffos è scarsamente diffuso sul web, si hanno infatti solo 1430 attestazioni sul web. La variante gueffus è la più diffusa con 12300 attestazioni sul web.

I Gueffus o Guelfus sono dolcetti alle mandorle, tipici della piccola pasticceria sarda, facilissimi da preparare anche in casa. Il sapore predominante è, come per i sospiri, quello delle mandorle, con un retrogusto liquoroso. Serviteli con un bicchierino di Fil'e ferru, la grappa sarda.

(<http://www.buttalapasta.it/articolo/ricetta-dei-gueffus-dolcetti-sardi/1926/>)

I gueffus sono dolci sardi composti da mandorle, tipici della tradizione, dal sapore raffinato e deciso. La ricetta nasce nel nord della Sardegna per poi propagarsi in tutto il territorio. Si tratta di un dolce versatile, adatto a qualsiasi occasione.

(http://guidecucina.pianetadonna.it/come-preparare-i-gueffus-dolci-sardi-179037.html#steps_0)

I gueffus sono dei dolci tipici diffusi e conosciuti in tutta la Sardegna. Si tratta di piccoli bocconcini di pasta di mandorle passati nello zucchero semolato e avvolti come una caramella nella carta velina colorata. Danno colore e vivacità ai vassoi di dolci misti che si è soliti preparare durante le ricorrenze cerimoniali come battesimi, matrimoni, etc.

(<http://www.mycookingidea.com/2015/10/gueffus-al-mirto/>)

guttiau: s.m.inv. ‘piatto tipico della Sardegna consistente in un disco di pane carasau e condito con olio e sale e scaldato al forno.’

IL termine risulta registrato solo tra i lemmi del GDU che riporta come data di prima attestazione il XX sec., lo Zing. non lo ripota tra le sue voci. Secondo il DES il termine deriva dal sar. guttiare (gocciolare) che a sua volta deriverebbe dal lat. guttiare.

Il termine risulta attestato in 40900 pagine web, ma restringendo il campo di ricerca al nostro ambito con la forma ‘pane guttiau’ si arriva a 30100 attestazioni; si può osservare che il termine ha una buona diffusione.

Nella cucina sarda è ancora apprezzata una pietanza chiamata su pane guttiau che era esclusiva dell’alimentazione contadina sia perché era alimento unico, sia perché la base era di pane integrale e non sempre di grano.

Nell’alimentazione del contadino, dalle origini del pane alla fine del secolo XIX, il pane “nero” veniva condito con lardo salato fatto fondere sul fuoco e fatto gocciolare direttamente sul pane tostato. Oggi seppur resista in Logudoro l’uso del lardo per preparare su pane preuttidu, in Barbagia si prepara il prezioso pane guttiau con il “bianco” pane carasau, riscaldato in forno e condito con olio extravergine d’oliva, sale ed erbe aromatiche.

(<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/moderna/pani-e-focacce/Su-pane-guttiau-di-Barbagia.html>)

Servito in accompagnamento degli antipasti e primi, oggi è riscoperto nella sua versione condita con olio e sale. In questo caso il pane Carasau prenderà il nome di pane Guttiau, gocciolato o spennellato con del saporito olio locale e fatto tostare.

(<http://www.ideasardegna.com/pane-carasau-e-pane-guttiau/>)

La ricette del pane guttiau, che ci arriva dalla Sardegna, costituisce un antipasto semplice e stuzzicante generalmente molto apprezzato.

Non è altro che del pane carasau con dell’olio e sale.

(http://www.buonissimo.org/lericette/2189_Pane_guttiau)

malloreddus: s.m.pl. ‘pasta tipica della Sardegna consistenti in piccoli gnocchi a forma di conchiglia, vuoti all’ interno e rigati all’esterno, a base di acqua, semola e, a seconda delle zone, zafferano.’

Il termine è documentato in entrambi dizionari: il GDU attesta la data del 1998, mentre lo Zing. attesta il 1931. Secondo il DES il termine deriverebbe dal lat. Malleolus.

Il termine viene riscontrato in 132000 pagine web, quindi si può affermare che il termine ha una buona diffusione in rete.

I malloreddus con salsiccia fanno parte della gastronomia sarda, la ricetta prevede che la salsiccia venga rosolata in padella assieme alla cipolla, successivamente verranno aggiunti i pomodori a costituire una saporita salsa che andrà a condire i malloreddus lessati al dente.

(http://www.buonissimo.org/lericette/5401_Malloreddus_con_salsiccia)

Semola di grano duro, acqua e zafferano: da questi ingredienti nascono i malloreddus, famosissimo primo piatto della Sardegna, noti in tutta Italia – nella versione secca – come gnocchetti sardi. Chiamati “cigiones” o “ciciones” a Sassari e “cravoas” a Nuoro, fanno parte dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) dell’isola riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

(<http://mangiarebuono.it/i-malloreddus-alla-campidanese/>)

I malloreddus, definiti anche gnocchetti sardi, sono un tipo di pasta tipica della cucina sarda. Hanno la forma di piccole conchiglie rigate lunghe da circa 2 cm in su, e son fatti di farina di semola e acqua. Si mangiano con varie salse.

Nel Sassarese sono chiamati cigiones o ciciones, nel Logudoro macarones caidos o macarones de punzu, nel Nuorese cravaos. Da sempre i malloreddus sono stati il piatto tradizionale più preparato in Sardegna in tutte le occasioni più importanti, sia nelle feste e nelle sagre paesane, sia durante i matrimoni.

Fin dall’antichità le massaie hanno preparato questo tipo di pasta. L’origine è da ricercarsi nello schema millenario della coltivazione-alimentazione contadina nell’area mediterranea, basata prevalentemente sulla coltura del grano.

(<http://lamiacucinacasalinga.forumcommunity.net/?t=21383904>)

malvasia: s.f. ‘vitigno che può essere a bacca rossa o bianca; questo vitigno si ricavano soprattutto vini bianchi secchi o dolci o liquorosi; in Sardegna è maggiormente diffuso nella Planargia.’

Il termine risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU da come data di prima attestazione il XIV sec., mentre lo Zing. da come data di prima attestazione il 1353. Il nome deriva dal nome dato dai veneziani alla città di Monemvasia, nel Peloponneso.

Sotto tale nome si trovano sul web 424000 pagine, ma restringendo il campo all' enologia sarda (con l'aggiunta dell'aggettivo 'sarda') si hanno 257000 pagine web che segnalano l'ottima diffusione del lemma online.

Malvasia di Bosa un vino bianco secco a Denominazione di Origine Controllata ottenuto da uve Malvasia Sarda. Vino di colore paglierino carico, con riflessi dorati tendenti all'ambrato con l'invecchiamento. Dal profumo Intenso e persistente, etereo dove si avvertono sensazioni ammandorlate e nocciole tostate. Al palato si presenta asciutto, morbido e caldo per la elevata presenza dell'alcol e della glicerina. Accompagna la pasticceria in genere e secca in particolare e non diniega l'accostamento a qualche tipologia di formaggio piccante. Grande vino da "da conservazione" e meditazione.

(<http://www.lestradedelvino.com/cantine-sardegna/provincia-di-oristano/giovanni-battista-columbu/malvasia-di-bosa/>)

L'origine del vitigno Malvasia di Sardegna si fa risalire all'epoca bizantina e certamente arrivò nell'isola tramite gli approdi di Karalis e di Bosa: infatti la sua maggiore diffusione è nel Campidano di Cagliari e nelle colline della Planargia. Esiste una netta differenza tra il vino Malvasia ottenuto nel Campidano e quello ottenuto a Bosa, e non è non del tutto imputabile alle diverse condizioni pedoclimatiche. Questo confermerebbe l'esistenza di due diversi cloni di un'unica varietà giunti in Sardegna nelle due differenti zone. La Malvasia di Sardegna è una delle Malvasie aromatiche.

(<http://www.quattrocalici.it/vitigni/malvasia-di-sardegna>)

La Malvasia di Bosa in questo territorio è quindi soprattutto un bene sociale. Così potete stare certi che quando vi viene offerta, il gesto ha un significato che va oltre i consueti rapporti conviviali perchè, come ebbe ad osservare già nel lontano 1895 Pompeo Trentin, "i proprietari difficilmente se ne privano" ma quando lo fanno vi stanno donando molto di più di un bicchiere di pregiata Malvasia di Bosa. Non si può comprendere l'eccellenza raggiunta da questo vino, senza fare riferimento a questo contesto culturale.

(<http://percorsodivino.blogspot.it/2008/07/malvasia-di-bosa-magie-di-sardegna-nel.html>)

mandrolisai: s.m.inv. ‘vino rosso prodotto in Sardegna e nello specifico nell’area omonima.’

Il termine non risulta documentato in nessuno dei dizionari analizzati. Il DES non presenta il termine tra le sue voci, ma il vino prende il nome della zona in cui viene prodotto.

Il lemma compare in 87000 pagine web, ma restringendo il campo all’ambito di nostro interesse con l’aggiunta del termine ‘vino’ si hanno 22500 attestazioni in pagine web.

il vino "Mandrolisai" Rosso ottenuto da uve con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 11,5, qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni, di cui almeno uno in botti di legno, ed immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva di gradi 12,5, può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "Superiore". Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve;

(http://www.lavinium.com/denom/sardegna_mandrolisai.shtml)

Mandrolisai Rosso è un vino rosso a Denominazione di Origine Controllata - Mandrolisai, ottenuto da uve Cannonau, Muristeddu (Bovale Sardo) e Monica. Vino di colore rosso rubino tendente al granato. Dal profumo intenso, rotondo, fruttato. Al palato si presenta secco, caldo, pieno e ben strutturato. Accompagna carni rosse, cacciagione, carne arrosto, Pecorino sardo maturo.

(<http://www.lestradedelvino.com/cantine-sardegna/provincia-di-nuoro/cantina-del-mandrolisai/mandrolisai-rosso/>)

La denominazione di origine "Mandrolisai o Sardegna Mandrolisai DOC" è una delle più importanti DOC della regione Sardegna, per le province di Nuoro. Esiste dal 1981 ed è passata a DOC dal 1981. I vini della Mandrolisai o Sardegna Mandrolisai DOC vengono prodotti a partire dai vitigni Bovale, Cannonau, Monica.

(<http://www.quattrocalici.it/denominazioni/mandrolisai-o-sardegna-mandrolisai-doc>)

merca: s.f. ‘Nella tradizione sarda sotto questo nome si hanno due prodotti: 1 latte cagliato, inacidito e tagliato a fette; 2 muggine lessato e avvolto in un’erba palustre, l’obione (in sardo zibba), e lasciato marinare.’

Il termine non è registrato tra le voci di entrambi i dizionari. Secondo il DES il termine deriva dal lat. melca.

Il lemma è riscontrabile in 11000000 di pagine web, ma riguarda molti ambiti. Restringendo il campo al nostro ambito, è stato aggiunto l’aggettivo ‘sarda’ e la specificazione ‘di muggine’, con il risultato rispettivamente di 17700 e di 35900.

Nella cucina sarda troviamo pietanze che nonostante abbiano ingredienti diversi vengono denominate con un identico nome, mentre pietanze con gli stessi ingredienti vengono chiamate diversamente. Due pietanze vengono chiamate “merca” nonostante vengano confezionate con ingredienti diversi. Sull’origine della parola diverse sono le interpretazioni. Si parla spesso di “merca” per indicare la specialità oristanese del muggine lessato, definendolo come un piatto di origine fenicia dal significato etimologico “cibo salato”. Sa merca è anche una pietanza nuorese fatta di solo latte cagliato, inacidito e sale. Alcuni studiosi dicono che la parola derivi dal latino “melca”, che in epoca romana era comunemente usata e non considerata di provenienza straniera. (<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/antica/latticini---uova/Merca-cibo-salato.html>)

Sa Merca è un piatto tipico della cucina sarda e specificatamente di quella di Oristano e del nuorese; in quest’ultima, però, pur avendo lo stesso nome, si differenzia per i suoi ingredienti. Nell’oristanese si tratta di un pesce che viene lessato ed avvolto in un’erba palustre chiamata “zibba” o “salicornia”, dopo di che viene asciugato e salato con un procedimento antico e tradizionale che permette alla pietanza di conservarsi per alcuni giorni. (<http://www.mondodelgusto.it/prodotti/2722/piatto-base-muggine-della-cucina-sarda>)

MERCA NUORESE

Chi ha visitato l’Oristanese da turista indipendente può aver avuto la fortuna di imbattersi in un cibo raro, antico e squisito che è chiamato Merca. Voi direte: che c’entra Oristano con Nuoro? Nulla, infatti...perché la merca oristanese è pesce, pesce conservato con un metodo particolarissimo dai pescatori della laguna di Cabras. La merca nuorese invece è tutt’altra cosa! Tipica delle Barbagie del Nuorese e dell’Ogliastra, sa merca viene fatta con latte appena munto, caglio e sale. Si fa cagliare il latte e lo si lascia riposare senza assolutamente spostarlo fino a quando raggiunge una consistenza tale da poterlo affettare. Lo si taglia quindi a fette, lo si lascia ancora riposare affinché le fette si rassodino ancora di più; si estraggono quindi dal siero e si mettono su un piano ad asciugare. Asciutte, si salano da entrambi i lati, si lasciano asciugare ancora per molti giorni, fino a che la merca è pronta per essere messa in salamoia, dove si conserva a lungo. (<http://www.coquinaria.it/archivio/formaggi/tradizionesarda.html>)

mirto: s.m. ‘1pianta delle mirtacee con foglie ovate, fiori bianchi e bacche nere; 2liquore che si ricava dalle bacche della pianta del mirto, diffuso soprattutto in Sardegna’.

Il termine risulta tra i lemmi di entrambi i dizionari: il GDU fornisce come prima attestazione il periodo 1313-19, mentre lo Zing. da come data di prima attestazione il 1319. Il termine deriva dal lat. Myrtum, tale etimologia è attestata anche nel DES per la lingua sarda.

Il termine è molto diffuso sul web, infatti si hanno attestazioni in 4680000 pagine web. Affinando la ricerca al nostro ambito (il liquore tipico della Sardegna) si hanno 179000 attestazioni su web con l’aggiunta dell’aggettivo ‘sardo’ e 79000 aggiungendo il termine ‘liquore’; quindi si può dedurre che il termine ha una buona diffusione su internet.

Il Mirto, prodotto P.A.T. tipico sardo, ha origini antiche, che si perdono nei racconti degli anziani e nelle ricette familiari. Ora è un liquore conosciuto, tutelato da un Consorzio come una risorsa e un orgoglio per tutta la Sardegna. (<http://lorenzovinci.ilgiornale.it/ricipe/mirto-di-sardegna-uno-dei-prodotti-tipici-sardi-piu-famosi/>)

Uno dei prodotti più conosciuti dell’intera Sardegna, è senza ombra di dubbio il mirto. Il liquore ricavato dalle bacche dell’omonima pianta è famosissimo in tutta l’isola, e ultimamente è apprezzato, grazie alla capillare distribuzione operata dalle grandi aziende, su tutto il territorio nazionale (e spesso anche all’estero).

(<http://www.informati-sardegna.it/?m=news&id=1412>)

Il liquore di mirto è una preparazione tradizionale della cucina sarda. Il mirto è un arbusto sempreverde che fiorisce in estate e le cui bacche giungono a maturazione durante l’autunno.

(<http://www.agrodolce.it/ricette/liquore-al-mirto/>)

monica: s.f.inv. ‘vino rosso ricavato dall’omonimo vitigno coltivato in Sardegna.’

Il termine è documentato solo in uno dei dizionari analizzati, infatti il GDU presenta come data di prima attestazione il 1905. Lo Zing. non registra il termine tra le sue voci. Secondo il DES l’etimologia è incerta, ma forse il nome ha qualche legame con Santa Monica per circostanze ignote.

Il lemma, data la corrispondenza in tantissimi ambiti, risulta molto diffuso in rete infatti è stato riscontrato in 409000000 di pagine web. Riducendo la ricerca al nostro ambito, con la specificazione ‘vino’, si hanno 564000 attestazioni in pagine web.

Il Monica di Sardegna Doc è un vino da pasto o da fine pasto prodotto anche nella versione Superiore e Frizzante naturale. E' un vino tipico della regione Sardegna, prodotto in provincia di Cagliari, Oristano, Sassari, Nuoro. Si ottiene con uve del vitigno Monica, per un minimo dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati o autorizzati nella regione sarda fino a un massimo del 15%

Provincia: tutta la Sardegna Invecchiamento: 5 mesi, 1 anno il superiore Si produce in tutta l'isola con uva Monica vinificata in purezza.

(<http://vini.tipici.info/vini-tipici-sardi/624-Vino-Monica-di-Sardegna-Doc>)

Il Monica, é uno dei vitigni sardi di più antica introduzione, è presente, anche se con percentuali diverse, in tutto il territorio isolano in cui risulta coltivato su una superficie complessiva di circa 3000 ettari. L’ ipotesi più accreditata sulle origini del vitigno è quella che attribuisce l’introduzione in Sardegna intorno all’XI secolo, ad opera dei monaci Camaldolesi, da cui deriverebbe il nome con cui è più diffusamente conosciuto.

(<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=45553&v=2&c=4402>)

Il Monica è maggiormente coltivato nella zona sud occidentale dell'isola, in particolare nel Campidano, e nella parte centrale.

Ma tutta la Sardegna è coinvolta nella coltivazione e nella produzione, quindi si va dalla zona pianeggiante e argillosa della provincia di Cagliari a quella granitica di origine vulcanica della parte centrale, entrambe caratterizzate da scarsa piovosità.

(<http://www.vinook.it/vino-rosso/vino-rosso-sardo/monica-di-sardegna.asp>)

mustela: s.f. ‘salume tipico ricavato dal filetto del maiale che viene conciato, aromatizzato e lasciato stagionare per un periodo dai 4 ai 12 mesi.’

Il termine non è registrato tra i lemmi di entrambi i dizionari analizzati. Secondo il DES il termine deriva dal lat. *mustela* (una razza di pesce) basandosi sulla caratteristica peculiare ad altre lingue dove alcune parti degli animali macellati prendono il nome di pesci; il nome del salume prende il nome dal taglio di carne con cui viene confezionato che in alcune zone della Sardegna prende il nome di *ambidda* (che designa anche il pesce *anguilla*).

Il termine risulta attestato in 4960000 pagine web ma riguardano tantissimi ambiti; restringendo il campo di ricerca aggiungendo i termini ‘sarda’ e ‘salume’ si ottengono rispettivamente 20000 e 1060 attestazioni su pagine web: si può notare che il termine non è molto diffuso.

Ecco come fare “sa mustela” salume tipico sardo che viene preparato con la lonza o il filetto del maiale. Sa mustela è un prodotto magro, tenero e gustoso, dal colore rosa, un delicato antipasto della produzione sarda. In base alla zona viene anche chiamata *ambidighedda*, *anguiddha*, *musteba*. Dopo giorni che ne parlavamo io e mio marito abbiamo finalmente deciso di comprare la lonza e prepararla, è molto più semplice di quanto si pensi, ha bisogno di pochi ingredienti e di poco tempo da dedicargli, basta solo un po’ di buona volontà e di pazienza nell’aspettare il taglio dopo la stagionatura!

(<http://blog.giallozafferano.it/dolcesalatomiky/2013/12/30/mustela-ricetta-tipica-sarda/>)

La Lonza Sarda o nome in sardo *Musteba* o *Mustela*, è il salume più ricercato e prelibato, ottenuto dalla selezione della parte più nobili del suino, il suo sapore delicato, lo rende un prodotto unico ed eccellente. E’ un prodotto magro, tenero, prelibato e gustoso, dai profumi delicati e dal gusto sapido, preparato utilizzando solo prodotti naturali, sale, vino e spezie varie, le origini si perdono in tempi assai lontani, quando la sua produzione era esclusivamente domestica. Per un lungo tempo è stato, insieme agli altri salumi e insaccati nonché i formaggi, prezioso alimento di contadini e pastori che lo consumavano a tocchi sul pane *carasau* tipico.

(<http://mirella-cucinaealtrepassioni.blogspot.it/2014/01/i-salumi-fatti-in-casa-la-mia-musteba-o.html>)

La *musteba* (*mustela*) è il lombo del suino speziato e stagionato, è una sorta di salume di forma cilindrica, allungato, di diametro variabile intorno ai 10-15 cm. e di lunghezza intorno ai 60-80 cm., di colore rosso scuro, odore gradevole, gusto dolciastro, esteriormente ricoperto di spezie (sale marino, pepe nero, aglio bianco fresco o granulato essiccato). Si tratta di un prodotto asciutto, senza un filo di grasso.

(<http://www.itenovas.com/in-tavola/436-salumi-tipici-sa-musteba-sardegna-mustela.html>)

mustia (ricotta): s.f. ‘Ricotta salata e messa a seccare tipica della Sardegna.’

Solo il GDU documenta tra le sue voci il termine dando come data di prima attestazione il XXsec., mentre lo Zing. non lo registra tra le sue voci. IL DES fa derivare il termine da un non attestato *mustidus.

Il lemma viene riscontrato in 472000 pagine web. Restringendo il campo al nostro ambito col composto ‘ricotta mustia’ si hanno 13800 attestazioni in rete.

La ricotta mustia è prodotta in tutta la Sardegna e in particolare nella provincia di Sassari. Il siero, mantenuto sotto continua agitazione, viene riscaldato a 82-85 gradi e, quando inizia l’affioramento della ricotta (o meglio delle sieroproteine), si arresta l’agitazione e si lascia rassodare per 5-10 minuti. (<http://www.fondazione Slow Food.com/it/arca-del-gusto-slow-food/ricotta-mustia/>)

La ricotta mustia è un particolare tipo di ricotta di pecora dal gusto delicato, salata e leggermente affumicata (il nome “mustia” indica appunto il processo finale di affumicatura). E’ prodotta esclusivamente con latte di pecora e viene lavorata artigianalmente. Viene salata a secco con sale fino e posta ad affumicare. Quindi viene lasciata ad asciugare all’aria per due o tre giorni ed è pronta per il consumo. Si ottiene così una pasta morbida e delicata, di forma cilindrica e compatta. (<http://www.ricettedisardegna.it/ricotta-mustia/>)

Ricotta affumicata, salata e stagionata, di siero di latte di pecora di razza Sarda. Il colore della superficie è ambrato, più o meno intenso, mentre quello della pasta è bianco. La crosta è quasi inesistente; la consistenza della pasta tenera, compatta; ha un aroma tenue di affumicato e un gusto sapido. Può essere di forma cilindrica (diametro dei piatti ca. cm 16-18, altezza dello scalzo ca. cm 5-6) o con scalzo e piatti irregolarmente arrotondati portanti i segni del telo utilizzato per la pressatura; o a forma di “pagnotta schiacciata” (diametro medio dei “piatti” ca. cm 16-18, altezza media ca. cm 3-4). (<http://sapori-italia.it/it/pats/ricotta-mustia>)

nasco: s.m. (pl. –schi) ‘vitigno tipico della Sardegna che da uve di colore giallo dorato e si ricava un vino bianco dal profumo delicato e può essere secco, dolce o liquoroso.’

Il termine viene riscontrato in entrambi i dizionari consultati: il GDU riporta come data di prima attestazione 1895, mentre lo Zing. il 1907. Secondo la testimonianza del DES l’etimologia è incerta e può essere rimandata al provenzale, ma in Sardegna si può pensare a un catalanismo.

Sul web il lemma ha una discreta diffusione: risulta attestata in 90700 pagine web, sarebbe da specificare che è stato ricercato posponendo al lemma il termine ‘vino’.

Coltivato in Sardegna da tempi immemorabili il Nasco è un vitigno di grande pregio e rara finezza. La sua coltivazione è oggi limitata e concentrata prevalentemente nei terreni calcarei ed assolati situati nell’entroterra del litorale cagliaritano. Il nome dialettale “Nascu” deriverebbe dal latino “Muscus” che significa muschio, a sottolineare l’inconfondibile profumo che si avverte particolarmente nel vino vecchio di qualche anno. Conosciuto quindi già in epoca romana, questo vitigno era diffuso in tutta l’isola sino alla seconda metà del secolo scorso, tanto che all’Esposizione Universale di Vienna del 1873, il Nasco fu giudicato uno dei vini più prestigiosi della Sardegna.
(<http://www.sardegnaagricoltura.it/index.php?xsl=443&s=45726&v=2&c=4402>)

i vini "Nasco di Cagliari" liquorosi qualora siano sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento di 2 anni di cui almeno uno in botti di rovere o di castagno, possono portare in etichetta la menzione "Riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dalla data di alcolizzazione del vino;
(http://www.lavinium.com/denom/sardegna_nasco.shtml)

Il Nasco è vitigno a bacca bianca autoctono della Sardegna antichissimo di cui si erano perse le tracce fino a qualche decennio fa quando i produttori locali hanno deciso di riproporlo ottenendo anche la denominazione di origine controllata.
(<http://www.vinook.it/uva-e-vitigni/vitigni-bianchi/nasco.asp>)

nuragus: ‘vitigno della Sardegna a bacca bianca da cui si ricava il vino omonimo.’

Il termine risulta documentato solo dal GDU che riporta come data di prima attestazione il 1895, mentre lo Zing. non registra il termine tra le sue voci. Secondo il DES il nome deriva dal paese di Nuragus, in provincia di Cagliari, luogo d’origine di tale vino.

Il termine risulta attestato in 359000 pagine web. Restringendo il campo all’*enologia sarda* con l’aggiunta della specificazione ‘vino’ si hanno 59700 pagine web in cui è attestato.

La denominazione di origine controllata “Nuragus di Cagliari” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“Nuragus di Cagliari”

“Nuragus di Cagliari” frizzante.

(<http://www.agraria.org/vini/nuragus-di-cagliari-doc.htm>)

Nel corso dei secoli il Nuragus, vista la sua grande adattabilità ad ogni tipo di terreno e alla forte resistenza alle malattie crittogamiche, ha difatti riempito i vuoti lasciati dalla scomparsa di altri vigneti in Sardegna. Diffuso nei secoli passati in quasi tutto il territorio sardo, principalmente nella provincia di Cagliari e di Oristano, sul finire degli anni Settanta, nonostante il riconoscimento della Doc Nuragus di Cagliari, è passato da una produzione di oltre un milione di ettolitri a neanche un terzo, subendo un espianto importante a causa della sua forte vigoria - il suo uso principale era relegato alla dimensione di vino da taglio o base per la preparazione di vermouth e spumanti.

(<http://www.bibenda.it/bibenda7/singolo-articolo.php?id=776>)

Il Nuragus è un antico vitigno a bacca coltivato in particolare nella provincia di Cagliari, dove rappresenta addirittura più del 40% delle estensioni vitate, e in quella d’Oristano. In provincia di Cagliari negli anni 80 del Novecento il vino prodotto da questo vitigno rappresentava circa 1 milione di ettolitri in totale, ma nonostante sia ancora enormemente diffuso, i viticoltori rinunciano sempre più alla sua coltivazione per uve qualitativamente migliori, tanto che oggi la produzione si è abbassata a soli 300.000 ettolitri, che rappresentano comunque circa il 30% di tutta la produzione dell’isola distribuita su circa 3.300 ettari.

(<http://www.vinook.it/uva-e-vitigni/vitigni-bianchi/nuragus.asp>)

ortau: s.m. ‘insaccato ricavato dal maiale che viene prima bollito e poi cotto alla brace, tipico della Sardegna.’

Il termine non è documentato in nessuno dei due dizionari analizzati. Secondo il DES il termine deriva da *bortare*, *boltare* (it. *voltare*) che proviene da un latino non attestato **voltare*.

Il lemma risulta abbastanza diffuso, infatti il termine ha riscontro in 163000 pagine web.

Tra i piatti caratteristici della Sardegna ce n'è uno molto particolare, preparato soprattutto nella parte centrale dell'isola: Su Ortau.

Questo piatto prevede l'uso delle parti meno nobili del maiale, cioè porzioni dell'intestino crasso, che vengono riempito di fegato, cuore, milza e polmone, amalgamato con lo stesso sangue dell'animale.

(<http://www.mondodelgusto.it/prodotti/3813/zampone-sardo>)

Su Ortau fa parte di una vasta gamma di piatti antichissimi che vengono preparati, ancora oggi, secondo i dettami della tradizione culinaria locale. Numerose sono le notizie storiche, scritte e verbali che testimoniano la preparazione dell'ortau. Istruzioni per l'uso e curiosità. Si può mangiare caldo o freddo e, comunque, va consumato fresco. Tradizionalmente viene preparato cotto alla brace del camino.

(<http://www.ambientel.regione.liguria.it:8080/terragir/Read?class=Prodotto&id=610>)

Una delle ricette più gustose legate alla tradizione dell'allevamento domestico del maiale è S'Ortau. Tale ricetta si può dire che provenga dalla frase proverbiale "*del maiale non si butta via niente*" poiché vengono impiegati le rimanenze della lavorazione delle carni del maiale.

Attualmente questa ricetta tradizionale è in "via di estinzione" principalmente perché sono sempre meno le famiglie che posseggono un maiale e di conseguenza non è facile procurarsi gli ingredienti che la compongono.

(<http://www.agugliastra.it/enogastronomia-ogliastra/secondi/item/3696-s-ortau.html>)

pabassini →*pabassinas*: s.m. inv (s.f.inv.) ‘dolce tipico sardo a forma di losanga o romboidale a base di uva passa, frutta secca etc.’ var. papassini, pabassinos

Il termine risulta documentato tra i lemmi del GDU che riporta come data di prima attestazione il 1958, mentre lo Zing. non lo riporta tra le sue voci. Il DES fa derivare il termine dal sar. pabassa (it. uva passa).

Il termine ‘pabassini’ è scarsamente diffuso, infatti lo si trova in 2540 pagine web; le varianti ‘pabassinos’ e ‘pabassinas’ sono attestati, rispettivamente, in 5160 e 15800 pagine web. La forma più diffusa è ‘papassini’ con 28900 attestazioni sul web.

I papassini o pabassinos, chiamati anche *pabassinas* o *papassinos*, sono dei dolci sardi tipici della festa di Ognissanti e del giorno dei morti, ricorrenza molto sentita in questa regione, dove è tradizione preparare dolci semplici e deliziosi, che un tempo venivano regalati ai bambini che giravano di porta in porta.

(<http://blog.giallozafferano.it/ilchiccodimais/papassini-o-pabassinos-ricetta-sarda/>)

I Pabassinas sono biscotti tipici della Sardegna, fatti da un impasto di pasta frolla, uvetta, noci e mandorle tritate. Tradizionalmente questi biscotti vengono preparati per la ricorrenza di Ognissanti. Ovviamente le ricette cambiano a seconda della zona, infatti nella parte meridionale della Sardegna i Pabassinas vengono preparati con il sapa, ossia il vino cotto.

(<http://isaporidelcuore.blogspot.it/2013/11/pabassinas-ricetta-biscotti-sardi.html>)

Per le feste in genere e per Pasqua e soprattutto per la festa di Ognisanti, si fanno spesso i papassini o pabassinas. Sono dei dolci molto gustosi, che si possono trovare in tutti i negozi tutto l’anno nella loro, in modo che i turisti possano conoscerli e apprezzarli.

(<http://www.ricettesardegna.it/i-dolci-di-delle-feste-i-papassini/>)

panada: s.f. ‘Pasta ripiena con verdure, carni o pesce, servita solitamente come secondo; tipica della Sardegna.’

il lemma non risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati. Secondo il DES il termine deriva dalla contrazione di impanada che a sua volta deriva dallo sp. empanada.

Il termine sul web viene attestato in 434000 pagine web, ma affinando la ricerca all’ambito regionale aggiungendo l’aggettivo ‘sarda’ si hanno 18700 attestazioni sul web; quindi nel nostro ambito di ricerca risulta poco attestato.

La panada sarda è una sostanziosa torta salata originaria dell’entroterra gallurese e del campidano, in particolare della città di Assemini. A seconda delle zone di provenienza la Sa Panada può essere più o meno grande e racchiudere un ripieno di pesce (di solito anguille) o di carne ovina, a cui aggiungere patate e pomodoro secco.
(<http://www.lenius.it/panada-sarda/>)

La panada è un tipico piatto sardo. È una specie di torta rustica ripiena di verdure o carne o pesce, ad esempio quella di Oschiri (SS) è a base di agnello, patate e verdure, mentre quella di Assemini (CA), è ripiena di anguille e verdure.
(<http://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/panada-carciofi-patate/>)

La Panada è un tipico piatto sardo conosciuto ormai in buona parte dell'Italia e che trova origine nel paese di Assemini situato nel campidano della provincia di Cagliari. Conosciuto in sardo come Sa Panada, questo piatto è diffusissimo in Sardegna e veniva preparato in occasione di sagre e feste, in modo particolare nei paesi di Assemini appunto e di Oschiri.
(<http://www.traccedisardegna.it/gastronomia/panada>)

pardula: s.f. ‘dolce tipico della Sardegna composto da una base di pasta modellata a cestino e riempite di un impasto a base di formaggio (o di ricotta).’

Il termine è documentato solo nel GDU che riporta comedata di attestazione il 1958; nello Zing. il termine non è presente. Secondo il DES il termine risalirebbe al latino quadrupla, se così fosse sarebbe una di quelle parole che hanno conservato p- derivata da qu-.

Sul web il termine è poco diffuso, infatti si trova in 24600 pagine web.

E’ un dolce preparato in tutta la Sardegna per Pasqua (Pasca de aprile) che trova le sue origini nei dolci di formaggio della Grecia classica e nelle ricette di Catone il Censore. “Casadina” è un nome che deriva da “casu”, formaggio in sardo e dal latino “caseus”. “Pardula”, è una parola proveniente dal latino “quadrula” (forma quadrata) e poi trasformato in “pardula”.

(<http://www.taccuinistorici.it/ita/ricette/medioevale/dessert/2014040284459.html>)

Partirà domani a Ussaramanna, in Marmilla, nel Medio Campidano, la 32ma edizione della “Mostra delle erbe e Sagra de sa Pardula” che andrà avanti fino a domenica – 15, 16 e 17 aprile 2016 – tra escursioni naturalistiche tra erbe spontanee e ulivi secolari, laboratori, spettacoli musicali e folk, conferenze, proiezione di video, l’immane mostra mercato e ancora aperitivi, degustazione di piatti a base di erbe, pardulas e vini, punti ristoro e tanto altro ancora!

(<http://sardegnainblog.it/18461/sagra-erbe-pardula-2016-ussaramanna/>)

Una delle prelibatezze della tradizione sarda, realizzata in diverse varianti.

La Pasqua rappresenta un momento ideale per immergersi nella cultura della Sardegna, scoprendone rituali e ricette della tradizione enogastronomica.

La Pardula è uno dei dolci p’iù diffusi che arricchisce con i suoi sapori le festività religiose.

La ricetta della Pardula varia a seconda delle zone della Sardegna, con ingredienti locali che ne danno una forte connotazione locale.

(<http://guida-sardegna.it/2012/03/28/un-dolce-di-pasqua-la-pardula/>)

pistoccu: s.m. ‘pane tipico sardo, in particolare dell’Ogliastra, simile al pane carasau, ma con sfoglie più spesse e solide.’

Il termine risulta documentato solo tra le voci del GDU che riporta come data di prima attestazione il 2002, mentre non è presente tra le voci dello Zing. Secondo il DES il nome deriva dall’italiano biscotto; col nome ‘pistoccu’ in sardo viene degnato anche il biscotto propriamente detto.

Il termine risulta attestato in 29200 pagine web.

Il Pistoccu è un pane tradizionale dell’Ogliastra in Sardegna che un tempo veniva preparato per essere consumato dai pastori, durante la transumanza o negli ovili lontano dai paesi, ma era anche il pane della servitù e dei meno abbienti.

(<http://www.pizzapastamandolino.it/forum/showthread.php/495-Su-Pistoccu-Il-pane-pi%C3%B9-antico-della-Sardegna>)

Il pistoccu è il pane caratteristico dell’Ogliastra.

Le sfoglie di pasta sapientemente lavorate assumono forme diverse, rettangolari o circolari e anche un diverso spessore a seconda dei paesi. Il pistoccu è un pane adatto alla lunga conservazione, fatto di semola e di fior di farina, nelle varianti a base di cruschetto o di farina d’orzo.

(<http://www.agugliastra.it/enogastronomia-ogliastra/pane/item/3655-il-pistoccu.html>)

Il pistoccu è un pane tipico dell’Ogliastra. Si può consumare croccante o inumidito con acqua nella parte ruvida, per accompagnare formaggi, salumi e carni.

(<http://www.panificiodemurtas.it/ilpistoccu.php>)

pompia: s.f. ‘agrume, per esattezza un particolare cedro, sardo tipico della Baronia. Viene impiegato prevalentemente nella produzione di dolci e liquori. Viene utilizzata solo la scorza.’

Il termine non risulta registrato nei dizionari consultati. Il DES non riporta alcuna forma etimologia.

Il termine risulta avere un’ampia diffusione sul web, infatti è attestata in 167000 pagine web.

**Sardegna. I segreti di un frutto, la “Pompia (Citrus monstruosa)”
l’agrume unico al mondo, presente solo sull’isola, a Siniscola e dintorni.
19/01/2015**

Non gli sono mai state prodigate molte attenzioni, trascurato da sempre, nasce e cresce spontaneamente nelle macchie di Siniscola in Sardegna, nell’Alta Baronia. Forse è arrivato fino a noi in quanto usato solo per alcuni dolci tradizionali. Proviene da un albero molto resistente, simile a quello dell’arancio, ma dai rami spinosi, si trova nella zona che va da Budoni a Orosei, un’area dove nei secoli sono state coltivate moltissime varietà di agrumi, cedri, aranci e limoni.

(<https://www.informacibo.it/it-ww/sardegna-i-segreti-di-un-frutto-la-pompia-citrus-monstruosa.aspx>)

La Pompia è un agrume tipico della Sardegna, tra le cui caratteristiche ha di essere piuttosto bruttarello a vedersi, tutto “baracocolato” com’è con la scorza bianca interna molto spessa.

Viene utilizzato per fare dei dolci, tra cui Sa Pompia Intrea, un dolce candito che è anche un Presidio Slow Food e, da qualche tempo, anche un liquore.

(<http://www.mondodelgusto.it/prodotti/3860/brutto-buono>)

La pompia è l’agrume perfetto per chi è a caccia di frutta strana e insolita. Eppure la pompia è un frutto che fa parte della tradizione italiana, in particolar modo di quella sarda ed è strettamente legato alla gastronomia locale.

(<http://www.ideegreen.it/pompia-55326.html>)

porchetto: s.m. ‘maialino allo spiedo e cotto alla brace, tipico della Sardegna.’
Sin. Porchetto

Il lemma risulta presente in entrambi i dizionari, ma nel GDU non è presente per quanto riguarda l’ambito da noi analizzato; nello Zing. la data di prima attestazione è 1651. Il DES fa derivare il termine dal lat. Porcus.

Il termine sul web ha una modesta diffusione dato che risulta attestato in 56700 pagine web.

ROMA - Anche il porchetto sardo potrà partecipare all'Expo di Milano. Lo annuncia il ministero della Salute, che ha siglato un protocollo d'intesa con la Regione Sardegna. "Grazie all'intesa raggiunta - spiega il ministro Beatrice Lorenzin - uno dei prodotti più noti della tradizione gastronomica italiana non resterà escluso, ma potrà essere degustato ad Expo nella modalità termizzata". Il documento prevede cioè l'invio dei maialini precotti a 80 gradi per l'esposizione o la degustazione esclusivamente nell'ambito della manifestazione milanese.

(http://www.repubblica.it/salute/alimentazione/2015/04/14/news/expo_2015_vi_a_libera_al_porceddu_sardo-111957492/?refresh_ce)

Esilio finito, il porchetto sardo supera i confini dell’isola

Il ministero dà l’ok alla commercializzazione fuori dalla Sardegna del maialetto termizzato allevato dalle aziende sarde

(<http://lanuovasardegna.gelocal.it/regione/2015/10/22/news/esilio-finito-il-porchetto-sardo-supera-i-confini-dell-isola-1.12309994>)

Continua il percorso di sdoganamento del porchetto sardo da parte della Coldiretti a fianco delle aziende suinicole.

Dopo avergli fatto attraversare i confini sardi il 21 aprile scorso, a distanza di 1248 giorni di embargo, il maialetto è stato degustato in Expo il 26 giugno da migliaia di turisti di tutto il mondo.

(http://www.sardegna.coldiretti.it/coldiretti-il-porchetto-termizzato-approda-nella-gdo-pronti-per-esportarlo-.aspx?KeyPub=GP_CD_SARDEGNA_INFO|PAGINA_CD_SARDEGNA_NC&Cod_Oggetto=72671492&subskintype=Detail)

(g)randula: s.f. ‘salume tipico sardo ricavato dalla guancia del maiale conciata con vino e aceto, salata, pepata e pressata, la stagionatura dura alcuni mesi.’

Il termine non risulta registrato tra i lemmi di entrambi i dizionari analizzati. Il DES fa derivare dal sar. *grandula* che deriva a sua volta dal latino *glandula* (it. ghiandola).

Il termine risulta scarsamente attestato e solitamente non riguarda il nostro ambito; con il termine ‘*grandula*’ si hanno attestazioni, prevalentemente, per un comune della penisola. Per poter riscontrare il nostro ambito si dovrebbe usare la locuzione ‘*guanciale sardo*’ che risulta attestato in 33500 pagine web.

La parte carnosa del guanciale di maiale viene detta in sardo *Grandula*. Viene preparato col grasso di copertura della regione delle guance ed una parte del collo, la rifilatura, effettuata durante la prima fase di preparazione, conferisce al guanciale una forma quasi triangolare. La tecnica di acconciatura è la stessa del prosciutto che viene sottoposto a salatura, pepatura e pressatura.

(<http://www.agugliastra.it/enogastronomia-ogliastra/salumi/item/3700-il-guanciale-sa-grandula.html>)

grandula

ASPETTO DEL PRODOTTO

Salume crudo stagionato per 30-60 giorni corrispondente al guanciale.

Particolarmente rinomato è quello prodotto dai suini allevati allo stato brado sulle montagne del Gennargentu.

Si presenta in forma grossolanamente triangolare a riproduzione della parte anatomica di origine, con lati tra 15 e 20 cm, altezza di circa 3 centimetri e peso attorno a 300-1200 grammi.

(<http://www2.ars->

[alimentaria.it/Prodotto?idProdotto=69264&onlyForRegione=&onlyForProvincia=](http://www2.ars-alimentaria.it/Prodotto?idProdotto=69264&onlyForRegione=&onlyForProvincia=))

Gnocchetti sardi con grandula (guanciale sardo) e asparagi selvatici

(<http://www.ilgiornaledelcibo.it/ricetta/gnocchetti-sardi-con-grandula-guanciale-sardo-e-asparagi-selvatici/>)

sapa: s.f ‘mosto cotto e concentrato usato come base per la preparazione di dolci o da usare come condimento.’

Il termine risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il 1340 c.ca che è la stessa che viene riportata dallo Zing. Il termine deriva dal lat. sapa(m), tale etimologia è accettata anche dal DES per il sardo ‘saba’.

La voce è riscontrata in 20100000 pagine web, ma la maggior parte non riguarda il nostro ambito. Per restringere il campo è stato aggiunto il termine ‘gastronomia’: il termine è stato riscontrato in 206000 pagine web.

La sapa si preparava anche con altri frutti come fichi, cotogne o altro. La “sapa” veniva impiegata per fare delle salse e con l’aggiunta della senape diventava una mostarda (dal latino “mustum”) e divenendo poi ingrediente immancabile in moltissime ricette. Un prodotto che sopravvive ancora intatto in ogni casa di Sardegna dove viene chiamata “saba”. Ingrediente indispensabile per preparare numerosi dolci (pane de saba, tericcas, pabassinos) e i sanguinacci dolci.

(<http://www.taccuinistorici.it/ita/news/antica/vini-vitigni/Saba-o-sapa.html>)

Un viaggio in Sardegna tra resti medioevali, architetture e miniere abbandonate con il profumo di mare della bottarga e del musciame, il gusto di terra della suppressada e del fiore sardo, e il folklore della festa del pane di sapa e degli anicini. E soprattutto, molte occasioni per apprezzare i vini Doc della provincia di *Cagliari* e del *Sulcis*.

(http://www.regioni-italiane.com/Gastronomia_sardegna.htm)

I termini "saba" e "sapa" derivano dal latino sàpa, che ha diretta affinità con il termine latino sàpor. Era, assieme al miele e agli altri possibili succhi di frutta ridotti tramite cottura, "lo zucchero" dei nostri antenati (anche perché non ancora esistente), perché di fatto veniva utilizzato come dolcificante che era, al contempo, tonico e ricco di energia.

(<http://isolafelice.forumcommunity.net/?t=51497050>)

sebada, seada (pl. Sebadas, seadas): s.f. ‘dolce tipico sardo consistente in una sfoglia ripiena con formaggio fresco acidulo di pecora, si serve con una spolverata di zucchero o con un velo di miele caldo. Anticamente veniva servito anche come secondo.’

Il termine risulta attestato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data della prima attestazione 1981, mentre lo Zing. riporta come data di prima attestazione 1985. Il DES fa derivare il termine dallo sp. azavera e dal cat. atzabara, adzebara.

E’ stato cercato il plurale del termine: sebadas è attestato in 44700 pagine web, mentre il termine seadas è attestato in 187000 pagine web. Da tale ricerca risulta che il lemma risulta molto diffuso in rete.

Le sebadas, chiamate anche seadas, sevadas o seattas a seconda delle zone, sono un piatto tipico della Sardegna a base di formaggio pecorino fresco. Oggi siamo abituati a considerarle un dolce, ma in realtà in passato erano consumate come piatto unico, di tradizione povera, diffuso tra i pastori e le famiglie che vivevano di pastorizia.

(<http://www.cibo360.it/cucina/mondo/sebadas.htm>)

Le Seadas o Sebadas sono uno dei dolci Sardi più conosciuti al di fuori dell’isola, attualmente vengono prodotte in tutta la Sardegna anche se, visto il loro ingrediente principale, il formaggio, la loro origine la si può far risalire a quelle aree dell’isola che tradizionalmente vivevano di pastorizia.

(<http://ricette.giallozafferano.it/Seadas-sebadas.html>)

Le seadas sono squisiti dolcetti di origine sarda che, al giorno d’oggi, si ritrovano anche in numerose pasticcerie lungo tutta la penisola.

(<http://www.gustissimo.it/ricette/dolci-paste-fresche/seadas-sarde.htm>)

sospiri (pl. -i): s.m.pl. ‘dolce tipico della Sardegna consistente in una pralina di pasta di mandorle che viene glassata, è specificatamente tipico di Ozieri.’

Il termine risulta documentato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il 1250 che è la stessa che viene riportata anche dallo Zing., ma sarebbe da escludere che l’attestazione riguardi il prodotto sardo. Il termine deriva dal lat. *suspiru(m)*, tale etimologia è accettata anche dal DES per il verbo *suspirare* nella cui voce è presente il nome *suspiru*.

Il termine è molto diffuso grazie alla presenza nella tradizione italiana di dolci con un nome simile, infatti è attestato in 492000 pagine web. Restringendo la ricerca al nostro ambito di indagine, aggiungendo l’aggettivo ‘sardi’, si hanno 15700 pagine web contenenti tale termine.

Deliziose praline dal gusto molto dolce e aromatico, di morbida pasta di mandorle, ricoperte da una leggera glassa di zucchero, questi sono i Dolci Sospiri Sardi.

(<http://blog.giallozafferano.it/semplimentedolci/dolci-sardi-i-sospiri/>)

I “Sospiri” di Ozieri sono una specialità sarda a base di mandorle, miele e zucchero profumata al limone. Ricoperto di glassa bianca, simbolo di candore e purezza, il dolce veniva preparato in casa in occasioni di ricorrenze importanti come la nascita e il matrimonio.

(<http://graffidigusto.blogspot.it/2012/09/la-ricetta-segreta-dei-sospiri-il-dolce.html>)

Una ricetta sarda molto buona da portare in tavola sono i Sospiri di Ozieri, un dolce profumato e molto bello da vedere

(<http://www.amando.it/ricette/dolci-dessert/sospiri-di-ozieri.html>)

tacculas: s.f.plur. ‘piatto sardo che consiste nel legare per il becco alcuni tordi, dopo averli cotti, e conservarli in un sacchetto contenente erbe aromatiche.’

IL termine è documentato solo tra i lemmi del GDU che da come data di prima attestazione il XXsec., mentre non è presente tra le voci dello Zing. Secondo il DES il nome deriva da come venivano venduti, cioè in mazzetti chiamati tacculas.

Il termine ha scarsissima diffusione su internet infatti è attestato in 430 pagine web

Con l'incalzare dell'autunno milioni di merli e tordi da diverse regioni d'Europa si riversano in Sardegna per svernare e cogliere in questa terra il saporito pascolo di bacche di lentischio, di mirtili, di frutta tardiva e soprattutto olive. Nel passato i Sardi cacciavano questi volatili per cucinare in diversi modi, ma preferibilmente a tacculas, lessati nell'acqua salata con foglie e frutti di mirto, ben insaporiti a freddo e infilzati, in numero di otto, in esili ramoscelli di mirto, per costituire appunto una "taccula".

(http://web.tiscali.it/il_poetto/ricette/pillonis_de_taccula%20secondi.htm)

TACCULAS

Ingredienti:

8 tordi o merli
rami di mirto fresco
sale abbondante

Si spennano e si bruciacchiano delicatamente gli uccellini senza sventrarli. Si mettono quindi in una pentola con acqua e rametti di mirto.

(<http://www.sardiniapoint.it/6229.html>)

I piatti che potrai assaporare presso le nostre strutture in cui vengono offerti cibi genuini ricchi di storia e tradizione sono ad esempio:

Tacculas

Con l'incalzare dell'autunno milioni di merli e tordi da diverse regioni d'Europa si riversano in Sardegna per svernare e cogliere in questa terra il saporito pascolo di bacche di lentischio, di mirtili, di frutta tardiva e soprattutto olive. Una Tacculas è composta da 8 uccelli, detti appunto “tacculas”.

(http://www.capoterraturismo.it/turismo/index.php?option=com_content&view=article&id=12&Itemid=111&lang=it)

torbato: s.m. ‘vino bianco di colore ambrato che viene ricavato dal vitigno omonimo, prodotto ad Alghero in Sardegna.’

Il termine viene registrato in entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il 1927, mentre lo Zing. riporta come data di prima attestazione il 1931. Secondo il DES il termine deriva dal cat. turbat.

Il lemma si riscontra in 86100 pagine web. Restringendo il campo al nostro ambito con l’aggiunta della specificazione ‘vino’ è attestato in 45900 pagine web.

Il torbato, detto anche uva catalana (da non confondere con la catalanesca, tipica della Campania), è un vitigno di origine spagnola, appartenente alla famiglia delle malvasie. Trasportato dai naviganti fenici e greci nel Mediterraneo, si diffuse in Catalogna, e con la dominazione catalana ad Alghero penetrò in Sardegna.

(http://www.aismilano.it/index.php?option=com_content&id=1369:torbato&Itemid=277)

Il Torbato, introdotto in Alghero all’epoca della dominazione spagnola, ha trovato un perfetto habitat naturale di acclimatamento nelle Tenute Sella & Mosca. Profumo intenso, ricco e suadente, persistente in note di frutta matura con delicati richiami floreali che caratterizzano questo vitigno.

(<http://www.lestradedelvino.com/cantine-sardegna/provincia-di-sassari/tenute-sella-mosca/torbato/>)

Proprio Sella&Mosca è oggi l’unica al mondo a vinificare il Torbato in purezza e a produrlo in differenti versioni. Oggi, complessivamente, l’azienda ha infatti in portfolio quattro etichette di Torbato: Torbato DOC Alghero, Terre Bianche DOC Alghero, Terre Bianche Cuvée 161 DOC Alghero, Torbato Spumante Brut.

(<http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/mondo-enoico/16263-torbato-non-solo-un-metodo-di-piu-un-vino.htm>)

vermentino: s.m. ‘Vitigno coltivato soprattutto in Liguria e Sardegna da cui si ricava il vino bianco omonimo.’

Il termine risulta registrato tra i lemmi di entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come prima attestazione il 1851 mentre lo Zing. riporta il 1876. L’etimologia è incerta e forse potrebbe derivare dal gen. vermentin; il DES non riporta tra i suoi lemmi il termine, ma si può presumere che anche il termine sardo abbia la stessa etimologia del termine italiano: in sardo tale vitigno è chiamato vermentinu.

Il lemma risulta molto diffuso sul web infatti è stato riscontrato in 580000 pagine web; restringendo il campo al nostro ambito con l’aggiunta dell’aggettivo ‘sardo’ il risultato scende a 79000 attestazioni sul web mantenendo comunque una buona diffusione.

Vermentino di Sardegna, ovvero come pensare al sole che splende e al mare che invita a tavola. Il Vermentino è tra i vini che si abbinano alla grande cucina di mare e che richiamano alla mente l’immagine dell’estate: un po’ come accade con un grande vino della Campania, il Fiano.

(<http://www.scattidigusto.it/2013/04/15/i-10-migliori-vermentino-di-sardegna/>)

Il Vermentino è stato il primo vino sardo a conquistare il continente e, a tutt’oggi, è il più richiesto, tra quelli dell’isola. La sua freschezza, infatti, ne fa un bianco estivo da accompagnare a un pranzo marinaro. Alcune sue produzioni hanno conosciuto in passato un notevole successo, e lo hanno connotato come vino da vacanza al mare, quando non da barca. Il Vermentino sardo è un prodotto che fa discutere, in quanto c’è chi ritiene che abbia pagato a caro prezzo il successo, avendo perso le sue caratteristiche di vino vigoroso, “spagnolo”, originariamente più simile alla solare Vernaccia di Oristano che non all’attuale versione. Del resto, l’intenso Vermentino piaceva a un numero ristretto di persone e gli stessi giovani sardi preferivano bianchi più freschi e leggeri, che potevano essere stappati per accompagnare una grigliata di pesce. Il Vermentino sardo non va confuso con quello ligure, anche se ne divide le origini.

(<http://www.lacucinaitaliana.it/lcipro/index.php/2013/07/vermentino-di-sardegna/>)

Sardo Vermentino di Sardegna è un vino bianco a Denominazione di Origine Controllata ottenuto da uve Vermentino. Vino di colore giallo paglierino, dal profumo di agrumi e frutta gialla.

(<http://www.lestradedelvino.com/cantine-sardegna/provincia-di-sassari/tenute-soletta/sardo-vermentino-di-sardegna/>)

vernaccia: ‘vitigno originario della Liguria, ma coltivato prevalentemente in Toscana e Sardegna, che da uve di colore verde – giallastro da cui si ricava il vino omonimo; in Sardegna è diffuso nella bassa valle del Tirso in provincia di Oristano.’

Il termine risulta registrato tra i lemmi di entrambi i dizionari analizzati: il GDU riporta come data di prima attestazione il periodo 1313 – 1319 mentre lo Zing. riporta il 1276. Il termine deriva da Vernazza (comune in prov. di La Spezia), per il termine sardo il DES afferma che si possono avere collegamenti con lo sp. garnacha e con il cat. garnatxa, granatxa.

Il lemma risulta attestato in 513000 pagine web. Nell’ambito da noi esaminato risulta in 35000 pagine web con l’aggiunta dell’aggettivo ‘sarda’, ma l’attestazione più ampia si ha con l’aggiunta di ‘Sardegna’ con 159000 attestazioni sul web.

Un piccolo tesoro che rischia di andare perduto, vanificando una tradizione vinicola di grande valore, consolidatasi nel corso dei secoli. E’ l’amaro destino che sembra prospettarsi per la Vernaccia di Oristano, vino sardo che negli ultimi decenni ha visto via via calare la produzione e i consumi.
(<http://www.ilfattoquotidiano.it/2013/10/10/vernaccia-di-oristano-gioiello-docche-rischia-di-scompare/739351/>)

La Vernaccia di Oristano, come il Marsala, è un genere di vino particolarmente corposo e alcolico che rivaleggia con i celebrati Porto, Madera, Sherry. La Vernaccia di Oristano si distingue dagli altri vini per il particolare metodo con cui viene prodotto. Le uve vengono raccolte tardivamente, quando gli zuccheri si sono concentrati a causa della disidratazione degli acini.
(http://cucina.corriere.it/schedevino/vini-dolci-rosati-e-spumanti/162/vernaccia-oristano-doc_89a733f8-1bbf-11df-a6d3-00144f02aabe.shtml)

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “Vernaccia di Oristano”. La presenza della viticoltura nell’area delimitata può esser fatta risalire sino all’epoca nuragica (1200 a.C. circa) a Cabras, dove infatti, in località “Sa Osa”, furono ritrovati vinaccioli di vitis vinifera.
(<http://www.agraria.org/vini/vernaccia-di-oristano-doc.htm>)

3. Conclusioni

I termini della lingua sarda entrati in italiano sono molto pochi; se analizziamo i sardismi dell'italiano con le categorie descritte nell'introduzione possiamo osservare che non si hanno termini del "settore militare, l'ambito giuridico-amministrativo", riguardanti "i fenomeni atmosferici e naturali, la conformazione del terreno, il sistema delle acque" e "gli astratti". Mentre nel settore "le arti e i mestieri, la cultura materiale, il mare" si ha un buon numero di prestiti; nell'ambito della storiografia quello maggiormente produttivo è stato *nuraghe*, simbolo di una delle civiltà principali dell'isola; nelle arti il più noto è *orbace* "tessuto pesante di lana". In quest'ambito, la messe più numerosa è data dalla cultura materiale, ma soprattutto dalla tradizione. Curioso è il modo in cui è entrato nel lessico italiano *tenores* "forma corale a quattro voci tipica della cultura sarda"; in sardo questa forma è designata col nome di *tenore*, infatti, *tenores* è il plurale (il sardo ha un plurale sigmatico, ossia con terminazione in -s): questo, forse, è dovuto all'analogia con *launeddas* "strumento musicale sardo interamente costruito in canna" che è di diffusione più antica, il termine *tenores* è entrato nell'italiano dopo il suo riconoscimento a patrimonio immateriale dell'umanità da parte dell'UNESCO. La messe più abbondante di termini sardi nella lingua italiana si ha nell'ambito della "gastronomia", infatti, si è optato per analizzare questi ultimi.

Prima di osservare in dettaglio la loro etimologia e la loro diffusione occorre effettuare qualche osservazione sulla suddivisione e diffusione della lingua, necessarie per comprendere in che modo tali prestiti sono entrati nella lingua italiana. Come sappiamo il sardo è una lingua neolatina parlata nell'isola di Sardegna suddivisa in quattro varianti linguistiche, ossia il sassarese, il gallurese, il logudorese, il campidanese; queste varianti sono parlate rispettivamente a Sassari e dintorni, nella Gallura, nella parte centro-settentrionale dell'isola, nella Sardegna meridionale.

Alcuni sardismi rispecchiano la tradizione e la cultura materiale delle zone logudoresi e campidanesi: osservando i termini avremo modo di osservare che i termini della tradizione gastronomica agropastorale provengono dal logudorese, mentre al campidanese sono legati i termini della tradizione gastronomica dei pescatori e del mare. Ma la maggior parte coincidono in entrambe le lingue salvo variazioni morfologiche e fonologiche tipiche delle varianti parlate. Caso particolare è rappresentato da *mirto* e *bottarga*, termini che sono tipici della lingua nazionale ma, che hanno legato il loro nome a dei prodotti tipici sardi: con *mirto* si designa anche il liquore ricavato dalla pianta omonima, un prodotto tipico della regione; la *bottarga* viene considerata "sarda" perché in Sardegna è un prodotto tipico che ormai ha varcato i confini

regionali. Per i vini si è mantenuta la variante del luogo di produzione o il termine con cui tale vitigno venne introdotto.

Se osserviamo l'etimologia dei termini si osserva che molte etimologie nel DES sono assenti oppure hanno un'etimologia controversa, ma se osserviamo le etimologie trovate riscontreremo sia etimologie derivate dal latino ma anche etimologie che vengono dai superstrati (cioè dalle lingue di popoli che sono stati dominatori della Sardegna dopo la formazione della lingua sarda); tra le etimologie si ha anche un termine che potrebbe derivare dal germanico attraverso il latino popolare, questo termine è *merca* che col significato di "latte inacidito" è presente anche in Apicio.

La diffusione nei due principali dizionari dell'uso, ossia il GDU e lo Zingarelli, è diversa per entrambi; tralasciando di specificare in dettaglio le voci in comune o che sono presenti in uno solo dei dizionari si può osservare che il GDU ne presenta una raccolta più numerosa rispetto allo Zingarelli, ma vi sono anche numerose voci non attestate o attestate in un senso diverso. Il tutto può essere semplificato dalla seguente tabella

	Voci attestate	Voci non attestate
Grande dizionario dell'uso (GDU)	29	20
Zingarelli	15	34

Nelle voci non attestate sono state inserite anche quelle la quale definizione non rispecchia l'ambito della nostra ricerca. Se si aggiunge alla ricerca di attestazioni su dizionari cartacei un terzo dizionario, nello specifico il Garzanti, le attestazioni calano a 9 le non attestazioni salgono a 40. Ragionando in termini percentuali avremo i dati riportati dalla seguente tabella

	GDU	Zingarelli	Garzanti
Termini attestati	59,18 %	30,61%	18,37%
Termini non attestati	40,82 %	69,39%	81,63%

Da questi dati si evince che la diffusione dei sardismi enogastronomici nella lingua italiana è molto bassa nei dizionari dove viene riportato un lessico ristretto, come il Garzanti; mentre se si analizzano dizionari con lessico maggiore la percentuale delle attestazioni aumenta, infatti nello Zingarelli anche se le attestazioni sono in minoranza aumentano di circa dodici punti rispetto al Garzanti; mentre nel GDU si ha un aumento di circa ventinove punti rispetto allo Zingarelli portando le attestazioni alla maggioranza, caso unico nei dizionari analizzati, ma ciò è dato dalla vastità del lessico riportato. Quindi si può osservare, tramite i dizionari, che i sardismi enogastronomici sono scarsamente diffusi e molti sono legati all'ambito regionale e sono poco noti nella lingua nazionale.

Ma adesso allarghiamo il campo degli strumenti di ricerca alle nuove tecnologie: una delle novità apparse nella società contemporanea è l'affermazione, accanto ai mass-media tradizionali, dei nuovi media e soprattutto di internet, diffuso capillarmente fino alle soglie del Duemila e in continua evoluzione. Per l'analisi della diffusione del lessico sul web si hanno innumerevoli risorse a partire dalle tante edizioni di dizionari online e di banche dati specifiche. Nell'ambito della nostra ricerca non si è seguito l'utilizzo di dizionari online e database relativi all'enogastronomia e alle tradizioni regionali d'Italia, ma si è effettuata una ricerca tramite il motore di ricerca Google, dove in base alla maggiore o minore attestazione su pagine web a esso collegate, si è stabilita la più o meno ampia diffusione del lemma. Prima dell'analisi della ricerca riterrei opportuno ricordare il concetto di motore di ricerca: si tratta di siti forniti di grandi computer, con software in grado di registrare e consultare una grande quantità di pagine web con i relativi link, creando in tal modo archivi di termini; questi software riescono a memorizzare anche testo non visibile all'utente ma prezioso per i motori perché fornisce, oltre a una breve descrizione del sito, anche le parole chiave che lo rappresentano. Questi motori effettuano ricerche all'interno di pagine web indicizzate in base ai criteri stabiliti dall'utente nella casella di ricerca: confrontano i termini digitati con il contenuto dei loro database restituendo un elenco di link che rimandano ai diversi siti su cui risiedono le informazioni richieste. Attualmente quasi tutti i motori di ricerca possono essere definiti portali, perché oltre a comprendere il motore di ricerca hanno anche altri servizi che vanno dal commercio online alla web-mail.

La nostra ricerca si basa sulla frequenza di alcuni termini relativi alla tradizione enogastronomica sarda. Su internet si possono trovare le attestazioni di quei termini non presenti nei dizionari, ma capita spesso di trovare alcune varianti locali entrate nel lessico italiano, tanto che si può affermare che l'utilizzo del web per gli studi lessicografici può dare un grosso profitto. La rete può aiutare a ricostruire la reale consistenza dell'uso di una parola in italiano, ciò può essere applicato anche ai termini da noi analizzati. Infatti da questa ricerca si può notare che tutti i termini risultano attestati e termini che riguardano tradizioni molto antiche come *tacculas* o prodotti di recente riscoperta come *arvesiniadu* anche se, soprattutto *tacculas*, con poche attestazioni. Ma si sono verificati casi in cui l'attestazione di un termine ricercato nell'ambito dell'enogastronomia sarda risulterebbe molto complicato.

Questo il caso di *mustela* inteso come "salume sardo", infatti, trovarlo nel nostro senso sarebbe molto difficile perché su Google si presentano circa 4960000 attestazioni su pagine, ciò è dovuto alla grande notorietà di un'azienda di prodotti cosmetici con lo stesso nome e dalla coincidenza col nome di un pesce; per trovare l'attestazione nel nostro ambito si è dovuto

restringere il campo di ricerca con la specificazione “sarda” che ha portato le attestazioni a 20000, mentre col sostantivo “salume” si hanno appena 1060 attestazioni: si può notare che la diffusione del termine non è ampia, ma vi è il riconoscimento alla tradizione sarda; osservando gli esempi di pagine in cui sono riscontrate le attestazioni si può osservare che due riguardano siti di cucina in cui viene presentato il salume e la terza presenta il salume, ma nel contesto della tradizione sarda. Stesso discorso può essere fatto per *monica* “vitigno a bacca rossa, vino rosso tipici sardi” dove si hanno 409000000 di pagine web dove, però, si ha la coincidenza col nome femminile Monica e i risultati riguardano il nome e personaggi famosi che portano questo nome complicando la ricerca; per restringere il campo si è inserito il sostantivo “vino” si hanno 564000 pagine web in cui è attestato nel nostro ambito, la grande conoscenza del termine, quindi l’attestazione ampia sul web, è rimarcata dagli esempi riportati perché due riguardano siti specifici l’enologia che presentano il vino mentre il terzo riguarda il sito istituzionale della regione Sardegna che presenta il vitigno: si capisce da ciò che il vino è noto fuori dall’ambito sardo. Casi analoghi si presentano con *mirto* “liquore ricavato dalla bacca del mirto” e *nuragus* “vino bianco sardo” dove a fronte di, rispettivamente, 468000000 (riguardano prevalentemente la pianta del mirto) e 359000 (riguardano prevalentemente il comune di Nuragus in provincia di Cagliari) attestazioni su pagine web si è dovuto restringere il campo con delle specificazioni (per mirto “sardo” e “liquore”, per nuragus “vino”): per *mirto* si arriva a 179000 (con “sardo”) e a 79000 (con “liquore”) attestazioni web dove la notorietà è data dagli esempi riportati in cui la prima attestazione è l’articolo di un giornale online, la seconda riguarda informazioni turistiche e la terza riguarda una delle tante ricette che si possono trovare su internet che forse, più di tutti, segna la notorietà del prodotto; per *nuragus* si arriva a 59700 pagine web in cui è attestato facendo vedere che il vino è noto e ciò può essere confermato dalle pagine riportate come esempio in cui due provengono da siti riguardanti l’enologia, mentre la prima pagina riportata riguarda i prodotti agricoli.

L’ampia diffusione è stata riscontrata anche per *mustia*, *panada* e *sospiri*, ma con una differenza tra i primi due e il terzo: per *mustia* sono stati trovati 472000 pagine web in cui è attestato, ma restringendo il campo con l’uso del termine “ricotta” si cala a 138000 pagine web e nei tre esempi si hanno tre presentazioni tra cui la più importante sembra la prima; per *panada* si sono riscontrate 434000 pagine web in cui è attestato, ma scendono a 18700 con l’aggiunta del termine “sarda”, gli esempi riportati riguardano delle ricette di preparazione (come capita per tutti piatti sia tipici che noti); *sospiri* risulta attestato in 492000 pagine web, questa vastità è dovuta sia alla voce italiana sospiri (pl. Di sospiro) e sia dalla presenza nella tradizione dolciaria italiana di un dolce omonimo ma di fattura diversa, che con l’aggiunta dell’aggettivo

“sardi” calano a 15700, gli esempi riportati riguardano tutti e tre ricette di preparazione del dolce. Discorso simile si potrebbe fare *gattò* dove a fronte di 73300 pagine web in cui è attestato si è dovuta fare una restrizione del campo perché con quel nome è soprattutto noto un piatto tipico campano, infatti si è aggiunto l’aggettivo “sardo” e si sono ottenute 11700 pagine web e le pagine riportate come esempio testimoniano la ristretta diffusione del termine e quindi del prodotto, infatti due, la prima e la terza, sono ricette di preparazione provenienti da siti specificatamente sardi e la seconda riguarda le tradizioni della Sardegna. Per quanto riguarda i vini lo stesso discorso si può fare per *girò*, *vermentino*, *vernaccia*: *girò* si trova attestato in 457000 pagine web che riguardano svariati ambiti, ma restringendo il campo di ricerca con l’aggettivo “sardo” si cala 28000 pagine web, gli esempi sono tutti e tre siti enologici, ma il secondo riguarda più strettamente l’ambito sardo; *vermentino* risulta attestato in 580000 pagine web, ma riducendo il campo al nostro ambito di ricerca si scende a 79000, segno di una buona diffusione e gli esempi riportati potrebbero confermarlo come il primo, un articolo tratto da un sito che si occupa nello specifico di gastronomia; *vernaccia* risulta attestata in 513000 pagine web, si è provato a restringere il campo di ricerca in due modi con risultati differenti, uno ha dato come esito 159000 pagine web ed è stato effettuato aggiungendo “Sardegna” e l’altro ha dato 35000 pagine web ed è stato ottenuto aggiungendo “sarda”, gli esempi riportati sono di notevole interesse perché sono degli articoli e quello che potrebbe risultare più interessante è il primo perché realizzato da una testata giornalistica nazionale. Altro termine in cui si è provato a restringere l’ambito di ricerca è *malvasia*, infatti sul web risulta attestato in 424000 pagine web, con l’aggiunta dell’aggettivo “sarda” il totale cala a 257000 pagine web; ciò denota una vasta diffusione del termine e le attestazioni son tratte tutte e tre da siti specifici di enologia. Per quanto riguarda l’enologia i termini *carignano* e *torbato* hanno rispettivamente attestazioni in 354000 e 86100 pagine web: tale risultato risulta più ampio rispetto al nostro ambito perché comprende per quanto riguarda *carignano* un comune del Piemonte mentre per quanto riguarda *torbato* un particolare tipo di Whisky; il campo è stato ristretto aggiungendo a entrambi il termine “vino” che ha dato come risultati, rispettivamente, 237000 e 45900 pagine web; gli esempi di attestazione provengono tutti da siti riguardanti l’enologia, ma degno di nota è il primo sul *torbato* realizzato dall’AIS (Associazione italiana sommelier). Caso particolare di doppia attestazione è quello di *guttiau* e di *mandrolisai*; in entrambi la doppia attestazione riguarda per entrambi elementi riguardanti la Sardegna. *Guttiau* è stato attestato in 40900 pagine web, ma alcune riguardano l’azienda omonima, con la specificazione “pane *guttiau*” si scende a 30100 attestazioni: gli esempi riguardano, per i primi due descrizioni del prodotto e per il terzo una ricetta di preparazione. *Mandrolisai* risulta attestato in 87000

pagine web, ma alcune riguardano la zona di produzione di tale vino nonché subregione storica della Sardegna da cui prende il nome, ma restringendo il campo inserendo la specificazione “vino” si ottengono 22500 pagine in cui è attestato: gli esempi riguardano tutti è tre siti enologia.

Un'altra particolarità riscontrata è stata la diffusione sia della forma attestata nei dizionari e sia di varianti morfologiche e fonologiche. Se osserviamo la diffusione su web di *culurgiones* e *seadas* notiamo che sono le varianti con maggiore attestazione con, rispettivamente, 116000 e 187000 pagine web in cui il termine è attestato; mentre la diffusione delle varianti *culurzones* e *sebadas* è di 3990 e 44700 attestazioni: gli esempi di attestazione sono per entrambi tratti da pagine riguardanti la cucina e in alcuni casi si hanno ricette per preparare i piatti. Per *culurgiones* la vastità del lemma può essere dato dalla maggiore diffusione e conoscenza dei culurgiones ogliastrini. Stesso discorso si potrebbe fare per la maggiore diffusione di *gueffus* (12300 attestazioni su web) rispetto a *gueffos* (1430 attestazioni su web) ma, con la differenza che sono tipici di tutta la Sardegna e la diffusione del nome potrebbe essere dato dalla maggiore conoscenza di Cagliari e, di conseguenza, della sua variante dialettale; le attestazioni riguardano tutte quante ricette di preparazione. Ma il confronto si fa più complicato in tre casi: *pabassini*, *gioddu* e *biancheddos*, vediamo brevemente i tre casi: *pabassini* risulta attestato in 2540 pagine web e la voce più attestata è *papassini* con 28900 pagine web, le altre varianti sono attestate *pabassinis* (15800 pagine web) e *pabassinos* (5160 pagine web): gli esempi riguardano tutti ricette di preparazione di cui una tratta da un sito di rilevanza nazionale; *gioddu* risulta attestato in 3590 pagine web ma le varianti *zoddu* e *yoddu* risultano attestate entrambe in circa 2400 pagine web, di cui la maggior parte non riguardano il nostro ambito e non è stata presa in considerazione per la parte del glossario: le attestazioni riguardano la modalità di preparazione e il lemma attestato è sempre *gioddu*; *biancheddos* risulta attestato in appena 140 pagine web e la variante più attestata è la traduzione “*bianchini*” con l'aggettivo “*sardi*” con 80900 attestazioni, la variante *biancheddus* è attestata in 1290 pagine web: negli esempi di attestazione è sempre stato riscontrato *bianchini*.

Altre particolarità si sono riscontrate in *bovale* e *formaggio marcio*: qui risulta attestata anche, rispettivamente, la principale variante dialettale e il corrispondente costruito sardo di cui la locuzione italiana è la traduzione. *Bovale* risulta attestato in 93200 pagine web, mentre la variante *muristellu* gode anch'essa di una considerevole diffusione con attestazioni in 8760 pagine web: gli esempi di attestazione riguardano per lo più siti di enologia; *formaggio marcio* risulta attestato in 59000 pagine web, mentre la forma sarda “*casu martzu*” ha l'attestazione in 132000 lemmi: gli esempi d'attestazione riguardano uno la modalità di produzione e due il motivo della sua notorietà,

ossia la sua classificazione tra i cibi con più pericolosità. Discorso analogo si può fare per *filuferru* e *carta (da) musica*: *filuferru* viene attestato in 11300 pagine web, ma la variante più attestata è *filu 'e ferru* con 15700 attestazioni su web mentre *abbardente* risulta attestato in 10900 pagine web: le attestazioni riguardano siti turistici, soltanto l'ultimo presenta il prodotto ed è tratto da un quotidiano nazionale, la voce attestata è sempre *filu 'e ferru*; *carta (da) musica* risulta attestata in 18100000 pagine web ma abbraccia molti campi, ma per arrivare all'ambito specifico si utilizza la variante *cartamusica* che risulta attestata in 45300 pagine web: le prime due sono delle ricette di preparazione e la terza è la voce di un dizionario online che serve a indicare come tale voce è diffusa nel lessico italiano. Il termine *merca* ha attestazioni su 11000000 di pagine web, ma riguarda molti ambiti (compresa una città extraeuropea); ma per ridurre il campo di ricerca si è utilizzato l'aggettivo "sarda" che ha fornito 17700 attestazioni che riguardano i due ambiti gastronomici del termine: un derivato dal latte e un modo di conservazione del pesce; quest'ultimo risulta più diffuso infatti se a *merca* aggiungiamo "di muggine" avremo 35900 attestazioni web; questa differenza può essere data dalla varia nominazione del prodotto caseario in questione, infatti il termine *merca* riguarda soprattutto l'area nuorese: gli esempi sono tratti da siti che trattano delle tradizioni e rimarcano questa dualità del nome. Atra specificazione è stata fatta con *frattau* che risulta attestato in 25500 pagine web, mentre la specificazione *pane frattau* si ha in 20900 pagine web: le attestazioni sono tutte ricette per la preparazione. La differenza più rilevante con i dizionari dell'uso è l'assenza in questi ultimi del termine *fregola* "pasta tipica sarda"(o di *fregula*), ma hanno *fregola* in tutt'altro senso; sul web *fregola* è attestato in 438000 pagine web (mentre *fregula* è attestato in 91100 pagine web); gli esempi di attestazione riguardano rispettivamente : una scheda di presentazione, un articolo e una ricetta con tale pasta.

Gli altri termini sono stati ricercati "a voce singola" e si è avuto modo di riscontrare alcune particolarità di cui la più evidente è data dal termine *pompia*: infatti, questo termine non è stato riscontrato in entrambi i dizionari mentre sul web è attestato in 167000 pagine; per converso *tacculas* che è attestato nel GDU sul web, ha pochissime attestazioni: appena 430.

Si può concludere che il termine derivato dal sardo che ha maggiore diffusione risulta essere *cannonau* (468000 pagine web) seguito da *carasau* (330000 pagine web) e, appunto, *pompia* (167000 pagine web); cioè due prodotti che hanno fatto conoscere la Sardegna in ambito internazionale e un agrume tipico di cui gli impieghi, fuori dalla Sardegna, sono poco noti. I prodotti che riguardano l'ambito molto localistico risultano con attestazioni poco ampie che possono andare dalle 32000 attestazioni per *civraxiu* alle 3220 attestazioni per *arvesiniadu*.

Ciò conferma la scarsa propensione dell'italiano a recepire termini provenienti dal sardo; infatti, quando è accaduto si sono avute delle traduzioni (se avessimo cercato gnocchetti, forse, avremo trovato più attestazioni delle 132000 di *malloreddus*) oppure si tratta di prodotti molto noti che qualsiasi traduzione del nome in lingua italiana sarebbe impossibile (basti pensare al già citato *cannonau*). Ma se analizziamo nomi di prodotti legati alla tradizione sarda, avremo al primo posto sempre *cannonau*, ma al secondo avremo *bottarga* (458000 attestazioni sul web): ciò vuol dire che alcuni prodotti tipici prendono il nome dall'italiano stesso (sardo= buttariga) e raggiungono in tempi più rapidi un'ampia diffusione, forse dovuta alla notevole differenza morfo-lessicale del sardo rispetto all'italiano.

4. Bibliografia

1. Aprile Marcello – *Dalle parole ai dizionari – il mulino*, Bologna, 2005, pp. 113-122
2. Beccaria Gian Luigi (diretto da) – *Dizionario di linguistica, filologia, metrica, retorica* – Piccola biblioteca Einaudi, Torino, 2004, pp. 638-639
3. De Mauro Tullio – *Grande dizionario dell'uso* – UTET, Torino, 2000,
4. *Dizionario Zingarelli* – Zanichelli, Bologna, 2014,
5. *I grandi dizionari: dizionario Italiano* – Garzanti, Milano, 2000,
6. Lughezzani Flavia – Princevalle Daniela – *ECDL 5.0 Open Source* – Hoepli Informatica, Milano, 2010, pag.462
7. Matt Luigi - *I motori di ricerca in Internet come fonte per la lessicologia e la lessicografia*, in *Actes du XXV^e Congrès International de Linguistique et de Philologie Romanes* (Innsbruck, 3-8 septembre 2007), ed. by Maria Iliescu, Heidi M. Siller-Runggaldier, Paul Danler, Berlin, De Gruyter, 2010, vol. II, pp. 799-806
8. Tagliavini Carlo – *Le origini delle lingue romanze* – Patron editore, Bologna, 1982, pp. 267-276
9. Wagner Max Leopold – *Dizionario etimologico sardo* – Trois, Cagliari, 1989,

5. Ringraziamenti

“Desidero innanzitutto ringraziare il Professor Luigi Matt per i preziosi insegnamenti durante i tre anni di laurea triennale, per le numerose ore dedicate alla mia tesi e il materiale fornitomi per la redazione dell’elaborato. Inoltre, ringrazio sentitamente la Dott.ssa Caterina Alias che è stata sempre disponibile a dirimere i miei dubbi durante il percorso di studi, ma soprattutto per l’aiuto datomi per la preparazione di alcuni esami. Intendo poi ringraziare la biblioteca comunale di Nughedu S. V. per la particolare disponibilità. Infine, ho desiderio di ringraziare con affetto la mia famiglia per il sostegno ed il grande aiuto che mi hanno dato e per essermi stati vicini ogni momento durante questo anno di lavoro.”