

MONICA ALBA – CATERINA CANNETI
ELENA FELICANI – CHIARA MURRU¹

MALE PAROLE. IL GUSTO DI DIRE LE PAROLACCE

1. PREMESSA

Indagare le parole significa mettere in luce la storia della nostra società: è questa, crediamo, la chiave di lettura promossa dal convegno, che sottolinea la forza con cui la parola è in grado di testimoniare il passato e di riflettere il presente, fotografando il mutamento delle condizioni non solo linguistiche, ma anche culturali di un paese. E in questa prospettiva, come è noto, il lessico della cucina e dell'alimentazione rappresenta un campo d'indagine particolarmente rilevante: la cucina è una pratica necessaria e quotidiana, profondamente legata alle tradizioni di ogni singola realtà locale (cfr. Frosini 2012: 85; Frosini 2014: 22). D'altro canto, a quella vera e propria costellazione di cucine locali che sono alla base della nostra tradizione culinaria cor-

¹ Questo contributo, che auspichiamo sia soltanto l'inizio di uno studio più approfondito, non sarebbe nato senza i suggerimenti di tutti gli amici e colleghi che ci hanno fornito materiale utile alla nostra indagine, rispondendo pazientemente alle nostre continue domande: a loro vanno i nostri più cari ringraziamenti. Il più sentito grazie va a Giovanna Frosini, per la sua guida costante, per la passione per lo studio che ogni giorno ci trasmette e per i suoi sempre preziosi consigli.

La premessa e le conclusioni sono di Monica Alba, il par. 2 di Chiara Murru; il par. 3 si deve a Caterina Canneti ed Elena Felicani: in particolare, l'introduzione e il par. 3.1 a Caterina Canneti e i parr. 3.2 e 3.3 a Elena Felicani.

risponde, *grosso modo*, quella moltitudine di stati, di lingue, di culture che ha reso peculiare la storia della nostra Nazione. Una formidabile varietà, dunque, caratterizza il lessico del cibo, ancora oggi così ricco di forme dialettali e di geosinonimi, nonché di termini stranieri (cfr. Frosini 2009: 79; Frosini 2012: 88; Frosini 2014: 21). Due campi d'indagine strettamente connessi quelli della *parola* e del *cibo*, come del resto era stato evidenziato nel corso del VI convegno ASLI, che proprio alla storia della lingua e alla storia della cucina era dedicato (cfr. Robustelli - Frosini 2009: XIV). In quell'occasione Francesco Sabatini (2009: 737-8) aveva sottolineato il senso profondo di questo accostamento, riprendendo efficacemente la definizione di *lingua* registrata dalla prima impressione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca*: «Parte nobilissima del corpo, destinata al formar la voce, e a distinguere i sapori».

Ma cosa succederebbe se al posto di *parola* sostituissimo il suo peggiorativo? Anche le *parolacce*, in quanto parte integrante del lessico di una lingua, possono essere indagate in prospettiva storica: si ritrovano nei vocabolari (antichi e moderni), nei testi letterari di tutti i tempi e nel linguaggio della quotidianità.

Nella loro forma più turpe, la *parola* e il *cibo*, anzi *parolaccia* e *stravizio*, rivelano anch'essi un legame profondo. Nei *Moralia in Iob* Gregorio Magno, a proposito del peccato di gola, affermava: «De ventris ingluvie, inepta laetitia, scurrilitas, immunditia, multiloquium, hebetudo sensus circa intelligentiam propagantur» (la citazione è ripresa da Marrani 2014: 83); la gola dunque, secondo Gregorio Magno, sarebbe a capo di una lunga prole di altri vizi: la «sciocca allegria», la «scurrilità», l'«impurità» e la «verbosità», conseguenze immorali inevitabili per il goloso peccatore. Più il ventre si sazia, più la lingua dà sfogo a uno sfrenato turbinio di parole: «Paene semper epulas loquacitas sequitur cumque venter reficitur, lingua diffrenatur» (San Gregorio Magno 2001: 120-21; cfr. Casagrande - Vecchio 2000: 136).

Proprio la voracità del ventre, l'eccesso e il disordine nell'assunzione del cibo, darebbe origine dunque all'eccesso di loquacità, alle parole scandalose e oscene, e in definitiva al turpiloquio: una credenza che, da Gregorio Magno in poi, sarà avallata e variamente ripresa dalla tradizione medievale.² Come riportato negli studi di Carla Casagrande e Silvana Vecchio, esisterebbe persino un trattato anonimo della seconda metà del XIII secolo incentrato sul rapporto *gola* e *verbosità*, non a caso intitolato *La*

2 Come nel *De claustro animae* di Ugo di Folieto, secondo il quale ingurgitare cibo in abbondanza provocherebbe un profluvio di parole: proprio per questo motivo il monaco ribadirà l'importanza del silenzio durante i pasti. Non a caso i monaci rifiutano la conversazione a tavola, sostituita invece dalla più edificante lettura della Parola di Dio (cfr. Casagrande - Vecchio 2000: 136-7); e così nella *Somma delle virtù e dei vizi* del domenicano Guglielmo Peraldo, risalente alla metà del XIII secolo (cfr. Casagrande - Vecchio 2000: 136); inoltre, come osservato da Giuseppe Marrani, nel terzo libro del duecentesco *Compendium theologiae veritatis*, intitolato *De corruptela peccati*, Ugo di Strasburgo riprende l'elenco dei vizi nati dalla *gola*: «la *scurrilitas*, il *multiloquium*, *scilicet detractio, vituperia, et alia verba inania*, la *lascivia carnis et mentis* e anche l'*hebetudo mentis, id est rationis*» (Marrani 2014: 83; cfr. anche San Gregorio Magno 2001: 322-23).

lingua. Secondo l'anonimo autore del trattato, banchettando «la lingua, già scivolosa per natura perché collocata in un luogo umido, ma resa ancor più umida dal cibo e dal vino, diventa sempre più lubrica nelle parole, fino a provocare il disastro più completo» (Casagrande - Vecchio 2000: 137).³

Sebbene l'origine del turpiloquio vada rintracciata nella nascita dei «tabù, cioè delle interdizioni che riguardano [...] istituzioni, attività, parole e comportamenti, e che sono presenti in ogni società» (Capuano: www.romolocapuano.com/oracoli-quotidiani/turpia), è pur vero che tra oscenità e alimentazione un legame esiste davvero; basti pensare ai numerosi eufemismi ripresi dalla lingua del cibo per indicare gli organi genitali e insulti di vario genere, come ad esempio *pisello*, *fava*, *finocchio* ecc., o alle esclamazioni per attenuarne la carica espressiva: *che cavolo!*, o *che pizza!*, espressione quest'ultima recentemente indagata da Paolo D'Achille (2017).

Allo stesso modo, tante oscenità e brutte parole affiorano con forza nel linguaggio gastronomico, segno ulteriore della fantasia e della stravaganza che caratterizzano le denominazioni di cucina di ieri e di oggi.⁴ Si pensi ai *pedeta de putana* 'peti di puttana', dolci frittelle la cui eloquente denominazione è ormai scomparsa; registrata nello *gliommero* di Iacopo Sannazzaro (1450 ca.), come osservato da Nicola De Blasi, la locuzione ricalcherebbe il francese *pet de putain*: il nome alluderebbe allo sfrigolio della pasta immersa nell'olio di frittura, e dunque questi dolci potrebbero rappresentare l'equivalente delle *frittelle piene di vento*, ricetta già presente nel quattrocentesco *Libro de arte coquinaria* di Maestro Martino da Como (cfr. De Blasi 2002: 590), primo ricettario della storia italiana ad avere la firma del suo autore (cfr. Capatti - Montanari 1999: 13).

In questo intervento, dunque, saranno presentate alcune osservazioni linguistiche su un campione di nomi "osceni" di ricette e alimenti della tradizione regionale, che fanno capo principalmente alla sfera semantica sessuale. Uno degli obiettivi è certamente quello di ricostruire la storia delle voci in esame, sebbene vada precisato che, specialmente in un ambito lessicale come quello della cucina, così fortemente esposto alla variabilità, l'interpretazione paretimologica spesso prevale sulla più scientifica ricostruzione storica. Nell'offrire i risultati di questa prima ricerca, che non ha la pretesa di essere esaustiva, abbiamo immaginato un ipotetico *menu*, che, seppure un po' salace, potrebbe esistere davvero.⁵ Una degustazione di "male parole" e di "piatti tipici", della cui "tradizione" qui si darà solo qualche assaggio.

3 Il trattato ha origine inglese; il manoscritto utilizzato dalle studiose è il ms. Oxford, Lincoln 65, ff.175v-306r. Sul trattato si rimanda anche a Casagrande - Vecchio 1987.

4 Alcune denominazioni oscene sono state individuate e indagate da Gian Luigi Beccaria (2005: 16-17; 2009b: 14-15). Sulle metafore alimentari inerenti al sesso si rimanda a Arcan-geli 2009.

5 Una prima indagine, sebbene non di ambito prettamente linguistico, è stata condotta in Tartamella 2006, a cui si rimanda.

2. UN MENU UN PO'... SALACE

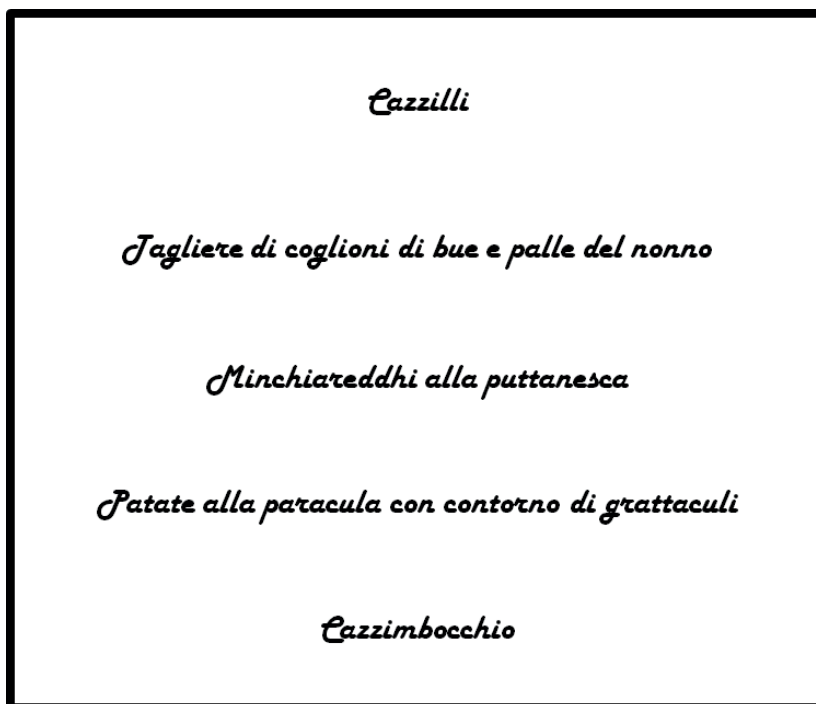


fig. 1. Menù “Male parole”.

Lipotetico *menu* che vogliamo proporre (cfr. fig. 1) si apre con un antipasto di *cazzilli*, crocchette siciliane tipiche dell’area palermitana che rientrano nella categoria del ‘cibo di strada’, al giorno d’oggi comunemente denominato con l’anglismo *street food*.

I *cazzilli* sono delle crocchette composte da purea di patate bollite e schiacciate, condite con sale, pepe, prezzemolo, foglioline di menta fresca e un pizzico d’aglio tritato; il composto viene amalgamato e ridotto in piccoli tocchi per essere poi fritto.

Il nome deriva da *cazzo* (‘membro virile, pene’, in GDLI s.v. *cazzo*), e, come spiega Milanesi (2015), che riporta anche la ricetta in palermitano e in italiano, il termine *cazzillu/i* è usato in senso traslato e figurato per indicare un omiciattolo, mentre al plurale indica ‘per la loro forma di piccoli cazzi, suppli di patate’.

Il termine è presente poi anche in Zingarelli 2013, che lo definisce ‘(spec. al pl.) crocchetta di patate, specialità della cucina siciliana’ (s.v. *cazzillo*, sign. 2).

Esistono interessanti attestazioni letterarie in due opere di Giuseppe Pitrè:

- “panelle”, “cazzilli”, “sfinci”, “cuddureddi”, “pisciteddi”, “milanciani”, “arancineddi”; tutta roba che alimentava il povero e il ricco con pochi soldi (in Pitrè 1975: 10);
- *muccunetti di dama*, *ammarrapanza*, *cannòla*, *zùccaru*, *cazzilli di batia*, *biancu manciari*, *caramèli*, *muscardini*, *mustazzuleddi* ed altra roba simile, non molto nota ai nostri vocabolaristi (in Pitrè 1883: 88).

Un altro esempio d'uso è tratto da uno sceneggiato radiofonico del 1984, *Matilde*, di Carlotta Wittig,⁶ che riportiamo da Crusca 1997: 404:

MATILDE: Scusi... cos'è questa roba che vende?

VENDITORE: Pannelle e cazzilli.

MATILDE: Come?

VENDITORE: Queste sono le pannelle.

MATILDE: Cioè?

VENDITORE: Sono fatte con la farina di ceci.

MATILDE: Ah.

VENDITORE: E questi sono i cazzilli: patate fritte. Assaggi tutto insieme: pannelle e cazzilli.

Oltre ai *cazzilli*, come antipasto immaginiamo che venga servito un tagliere di salumi, composto da coglioni di mulo e palle del nonno.

I *coglioni di mulo* rappresentano uno dei numerosi casi della cucina italiana in cui più aree geografiche (in questo caso Abruzzo e Umbria) rivendicano l'origine di un prodotto, o almeno rivendicano una stessa denominazione per prodotti simili. In Abruzzo con l'espressione *coglioni di mulo* si intende la mortadella di Campotosto, la quale si caratterizza per la forma ovoidale e specialmente per una barretta di lardo inserita al suo interno; in Umbria, invece, i *coglioni di mulo* (o *cojoni del mulo*) indicano la mortadella di Preci o mortadella umbra, molto simile all'omonimo salume prodotto a Campotosto, ma che non presenta la forma a parallelepipedo tipica delle altre versioni: viene anzi prodotta a coppie in cui entrambi i pezzi, ciascuno separato dall'altro, hanno una forma a pera e messi insieme ricordano i testicoli del mulo.

In Consani 2001 e in Russo 2010, vol. II, s.v. *coglioni di mulo* si legge: «vengono così chiamate le Mortadelle di Campotosto, per la loro forma».

La provenienza geografica abruzzese è indiscussa, ma alcuni siti (come *Sapore-tipico.it*) sostengono la specificità umbra del prodotto: «si tratta di un prodotto rintracciabile solo nella zona di Norcia, la cui origine storica sembra legata al consumo di insaccati di carne di mulo in Abruzzo. Vengono chiamati *coglioni di mulo* perché il mulo per secoli ha aiutato i montanari dell'Appennino nei trasporti più pesanti e su per i sentieri più impervi, e anche per la caratteristica forma ovoidale e legata a coppia che possiedono».

Le *palle del nonno*, invece, sono un insaccato di maiale dell'area norcina leggermente affumicato il cui impasto, composto da vari tagli di carne di suino macinati a grana fine e conciato con sale e pepe, viene inserito all'interno di un budello a nido d'ape che gli conferisce la tipica forma da cui deriva la denominazione. Rispetto ai *coglioni di mulo* ha la macinatura più grande e la superficie con più bozzi.

6 *Fiction* radiofonica concepita nel 1984 da Radio Due, ispirata ai capolavori della letteratura europea (da *I Miserabili* a *I Promessi Sposi*, secondo la dichiarazione dell'autrice), in aperta contrapposizione alla *fiction* seriale statunitense.

Curiosamente, invece, in un celebre ristorante di Roma (ma è anche una ricetta casalinga, seppure non molto diffusa) le *palle di nonno* fritte sono un dolce a forma sferica ripieno di ricotta e cioccolato, servito sempre in coppia.

Il primo del nostro immaginario *menu* è un piatto che unisce la tradizione salentina con quella napoletana e romana: si tratta di *minchiareddhi* conditi con un sugo *alla puttanesca*.

I *minchiareddhi*, detti anche *maccaruni*, sono un tipo di pasta, di farina di grano o di orzo, realizzata originariamente in maniera artigianale con l'ausilio di un fil di ferro quadrato di pochi millimetri di diametro e lungo circa trenta centimetri, chiamato *lu fierru te la pasta*; in questo procedimento il fil di ferro viene disposto su ciascun pezzo di pasta e pressato con un movimento rotatorio, al fine di ottenere la tipica forma cilindrica da cui, per il richiamo alla forma fallica, deriva il nome di *minchiareddhi* (da *mìnchia* 'dial. membro virile', in GDLI s.v. *mìnchia*).

Il sugo *alla puttanesca* è uno dei modi più conosciuti di condire la pasta in Italia, ma la sua origine (e, specialmente, l'origine del nome) è oggetto di discussioni e rivendicazioni: potrebbe derivare dal fatto che il piatto, essendo povero e di semplice preparazione, era molto diffuso nei bordelli. L'ideazione del nome è però rivendicata dal pittore Eduardo Colucci, il quale avrebbe cambiato il nome del sugo *alla marinara* in *alla puttanesca*,⁷ e dal nipote di Colucci, Sandro Petti. Quest'ultimo avrebbe inventato il nome quando un gruppo di amici gli chiese 'una puttanata qualsiasi' da mangiare: a questa richiesta sarebbe seguita per la prima volta la preparazione dei celebri spaghetti con aglio, olio, pomodoro, olive, capperi e prezzemolo, tanto apprezzati dagli ospiti da essere inseriti definitivamente nel *menu*, col nome, ritenuto più elegante rispetto a *puttanata*, di *spaghetti alla puttanesca*. Stando al GDLI (s.v. *puttanésco*), la prima attestazione letteraria dell'espressione *spaghetti alla puttanesca* si trova in *Ferito a morte* di Raffaele La Capria (1961: 271): «Cominciò, pieno di brio, aneddoti, battute divertenti, a preparar una insalatina Francillon, [...] spaghetti alla puttanesca come li fanno a Siracusa».

Dopo il primo, il *menu* propone un assaggio di patate *alla paracula*, piatto originariamente viterbese il cui nome deriva da *paraculo* ('figur. Furbastro, malizioso', in GDLI s.v. *paraculo* sign. 2, probabilmente per l'essenzialità e l'economicità del piatto) insieme a una manciata di *grattaculi*, tanni di zucchine cotti con olio e aglio in modo da esaltare il sapore deciso e amaro, il cui nome deriva dal prurito irritante causato dai piccoli peli che ricoprono i semi; più precisamente evoca il fastidio che possono dare al deretano di chi si china a raccogliarli.

Si può concludere infine il pasto, specie in una calda giornata estiva, con un *cazzimbocchio* (o *cazzibocchio* o *cazzibbò*) napoletano: del ghiaccio, grattato da un'unica lastra, aromatizzato con sciroppi e pezzi di frutta. Probabilmente il nome, che a

7 Come si legge in Francesconi 1997.

Napoli indica anche il blocchetto di porfido a forma di piramide tronca usato per la pavimentazione stradale, deriva dalla forma fallica di questa sorta di granita: non mancano però ipotesi di corruzione volutamente oscena di un originale *ghiaccio in boccia* o *in bocca* in *cazzimbocchio*.⁸

3. PARETIMOLOGIE IN CUCINA

È interessante a questo punto parlare di casi di etimologie popolari (o paretimologie), la cui motivazione va rintracciata nelle ragioni culturali di una comunità. Lo stesso aggettivo *culinario*, nel DELI, sembra avere un'origine dal francese *culinaire* (1546; cfr. TLFi), come voce dotta riconducibile al lat. *culināriu(m)*, agg. di *culīna*, 'cucina', a sua volta accostabile alle forme popolari *coquīna* 'cucina' e *cōquere* 'cuocere', «ma de-form. paretimologicamente per influsso di *cūlus* 'culo', prob. perché spesso le latrine erano vicine alle cucine» (DELI s.v. *culinario*). In latino, poi, *cūlinārius* è un sostantivo maschile e non un aggettivo, col significato di 'cuciniera, sguattero' (cfr. Conte - Pianezzola - Ranucci 2010). Interessanti anche le paretimologie legate al termine *cazzo*: lo stesso LEI le pone alla voce *cattia/cazza* (latino tardo, di genere femminile), col significato di 'mestolo', dunque, niente a che vedere in quanto a radice semantica coi genitali maschili.⁹ Anche nel TLIO sussiste il significato legato all'ambito culinario, 'mestolo, ramaiolo', che in senso fig. approda all'ambito osceno (con una prima attestazione di Rustico Filippi, seconda metà del XIII sec., nel modo di dire *fastidio de la cazza* col sign. di 'rompiscatole'). In Nocentini - Parenti 2010 si identifica *cazzo* come formazione italiana di origine romanza, derivante proprio dall'it. ant. *cazza* ('mestolo', da cui appunto deriva anche *cazzuola*), con significato traslato e passaggio al genere maschile dal latino tardo *cattia(m)*, adattamento del greco *kyáthion*, diminutivo di *kýathos*, 'tazza per attingere'. L'origine da *cazza*, con etimologia incerta, è condivisa anche dal DELI. Si veda ancora Nocentini - Parenti 2010 (s.v. *cazzo*):

Come ci si deve aspettare per un termine di provenienza bassa e di tradizione orale, l'origine è controversa. L'ipotesi qui accettata è stata avanzata dal Prati, mentre secondo Crevatin bisogna rifarsi a **ocazzo*, der. di *oca* e del masch. *oco*, che nei dialetti sono usati a volte come metafore del membro virile, attraverso la forma articolata **locazzo*, rianalizzata in *lo cazzo*. L'ipotesi del Prati è stata riproposta con buoni argomenti da Schweickard: *cazza* è attestato nel XIV secolo nel sign. traslato e la metafora oscena suggerita dal maneggio di un mestolo o di un pestello dentro ad un recipiente

8 Le varie ipotesi circolano sul web nei siti di cucina e cultura gastronomica napoletana, ma sull'origine del nome si è discusso anche nel forum online del «Corriere della Sera» (<http://forum.corriere.it/scioglilingua/13-09-2011/la-grattachecca-e-il-cazzimbocchio-per-il-dr-cimino-1874662.html>) e nel corso della Giornata di studio *L'innovazione nel gelato industriale ed artigianale*, Viterbo 23 aprile 2018, *Storia e storie di gelato* (cfr. Petrocchi 2018).

9 In realtà, il DEI si dimostra in disaccordo con quest'ipotesi, dichiarando incerto l'etimo di *cazzo*: «una connessione diretta con 'cazza' è poco probabile. Forse metafora oscena dal gr. tardo *akátion* albero maestro della nave (*ákatos*), nata nel linguaggio dei marinai sempre eccitati per la mancanza di donne» (DEI s.v. *cazzo*).

ricorre con frequenza in lingue diverse.

Per tale radice, sono molti i regionalismi dell'ambito culinario e, talvolta, anche gli strumenti da cucina prendono denominazioni apparentemente vicine all'oscenità (cfr. Quaglino 2015: 134, n. 9): in veneziano, i mestoli sono la *càzza* e la *cazzéta* (cfr. Cortelazzo 2010); in abruzzese, si trovano la *cazzagnə* ('mattarello'; cfr. Giammarco 1968-85); nel modenese (fin dagli Estensi) si hanno la *caza*, la *cazolla* e la *cazia* (cfr. Trenti 2008). Dalla stessa radice tardo-latina *cattia*, anche *casseruola*, dal fr. *casserole* (1583), derivato dal provenzale antico *cassa* (cfr. TLFi s.v. *casse* 4). In romanesco si ha la *cazzarola*; in abruzzese, la *cazzaròlə* e la *cazzarulettə*; in modenese, la *cazzolina* e in romagnolo la *cazàrola*¹⁰ (cfr. Masotti 1996). Anche per quanto riguarda i cibi, il LEI (sempre s.v. *cattia*) ne propone molti che per ragioni di forma, significato e origine rimandano ai genitali maschili: i *cazzetti* nel triestino (dolce fatto con ritagli di vario genere); il lombardo *cazzuola* (piatto a base di carne di maiale, verze, patate e carote, meglio conosciuto come *cassœla*); il genovese *casuletta* (zuppa di pesce per poche persone); *cazzuligghia* (pietanza con un misto di colli, creste e interiora di pollo) e *cazzilli* (crocchette di patate o altre farine) nel siciliano; gli gnocchetti abruzzesi *cazzellittə*; la polenta garfagnino-apuana *cazzalá*.

3.1 Il *cazzimperio*

Un caso sul quale vorremmo porre l'attenzione è il *cazzimperio*. L'etimologia di questa forma è incerta: nel LEI si trova sia s.v. *cattia* (da cui si origina anche la forma *cazzo*), sia s.v. *caseus*, con due significati differenti sempre nell'ambito culinario. Il primo caso, da *cattia*, si riferisce al significato di 'pinzimonio', ma anche a quello di 'coito'. Entrambi trovano un riscontro letterario in due sonetti romaneschi di Giuseppe Giocchino Belli del 1831 (pinzimonio: «Co sale e pepe e quattro gocce d'òjo / Poderissimo facce er cazzimperio» s. 293; coito: «Incomincia a rubbà la carne ar micio / E principia a peccà de cazzimperio» s. 407; cfr. Vaccaro 1969). Anche Trilussa nel 1942 parla del *cazzimperio* nel componimento *Nerone* («agnede a l'osteria der Cazzimperio Framezzo a li gregari de Nerone» vv. 15-16; cfr. Ravaro 1994). *Cazzimperio* (sempre nell'ambito alimentare) è forma attestata anche nel romagnolo (Faenza e Cesena; cfr. Masotti 1996), nell'umbro occidentale, nel marchigiano, in abruzzese e persino nel lucchese-versiliese. In romanesco, Ravaro 1994 riferisce *cazzimperio* al pinzimonio, condimento a base di olio, sale e pepe per insaporire le verdure crude, che a sua volta si collega al *cacimperio*, salsa a base di formaggio, restando sempre nella sfera dei condimenti. Infatti, sempre nel LEI, la forma *cazzimperio* si trova anche alla voce *caseus*, 'formaggio', nel senso di 'vivanda composta di cacio grattato con burro, uova

¹⁰ In italiano parlato, poi, l'espressione *cazzarola!* viene usata come interiezione per esprimere sdegno, noia, meraviglia, nei casi in cui si voglia evitare di utilizzare la più colorita espressione *cazzo!* (cfr. GRADIT).

sbattute, latte e brodo' con attestazioni nel perugino (*cazzimpéri*) e a Velletri (*cazzimpèrio*) – dunque, sempre in area laziale: si tratta però, stavolta, di un piatto vero e proprio e non di una salsa, a base di formaggio. In Artusi 1970: 228-31 si trova la forma *cacimperio*, in riferimento a una sorta di fonduta. L'oscurità semantica pervade soprattutto la seconda parte del composto: Camporesi (commentatore dell'Artusi) ricorda il romagnolo *cazzimpevar*, nel senso di 'pinzimonio' e suggerisce la seguente trafila per l'etimologia popolare: *olio e sale + pepe = effetto afrodisiaco*, quindi *cazzo (eretto) + in + pepe (pevar)*. Suggerisce, inoltre, che la forma italianizzata *imperio* sarebbe una corruzione di 'in pepe'. Dunque, il legame semantico tra *cazzimperio* (pinzimonio) e *cacimperio* (fonduta/salsa di formaggio) starebbe nella natura di entrambi come intingoli. Si ipotizza che «è quindi possibile che la voce *cacioimperio*, magari anche sotto la spinta di trasformazioni avvenute nelle voci dialettali corrispondenti, abbia dato luogo a *cazzimperio*, specializzatosi poi, in un'area come quella romana dotata di una tradizionale fama gastronomica e capace di irradiare un certo prestigio linguistico, nel significato di 'pinzimonio'» (Ambrosio 2010).

3.2 I bigoli

Come abbiamo visto, la forte carica evocativa di cui il termine è portatore spesso può superare i confini certi dell'etimologia (cfr. Galli de' Paratesi 1969: 36-38) e, soprattutto in un campo lessicale così ricco com'è quello della cucina, non sempre la parola che identifica un piatto è la sua diretta trasposizione: laddove non segue un preciso percorso etimologico, ma riconosce la sua derivazione nella forma o nell'impasto singolare, un'espressione può assumere diverse collocazioni semantiche ed essere portatrice di significati bizzarri e non usuali.

A questo proposito, di dubbia ricostruzione etimologica è la parola *bigolo*, un tipo di pasta lunga e ruvida tipica dell'area veneta, meglio nota con il più comune *vermicelli*, un'espressione già di per sé evocativa che riduce la sensazione di gusto suscitata da questo tradizionale piatto di pasta (cfr. Beccaria 2009a: 206): nel *Dizionario filosofico-pratico della lingua italiana*, Vincenzo Tuzzi (1837) riporta che da *biscia* il veneziano ha prodotto *bisegare* e *bisegolare* per indicare il movimento che fanno le bisce, da cui per metafora e per alterazione si è formata la voce *bigolo* o *vermicello* (s.v. *bigolo*).

Come osservato in studi precedenti (Aprile 2015: 36-38), è utile prendere il LEI come fonte primaria e osservare che all'articolo **bek-* sono raccolte sia le radici sorde **bek-*, **bak-*, **bik-*, **buk-*, sia le basi sonore **beg-*, **bag-*, **big-*, **bug-*, tutte di natura onomatopeica: da una comune base fonosimbolica greco-latina *bombyx*, poi evoluta in **bombax/bombakem* e **bombex/bombekem*, esiti che si devono far risalire all'epoca tardo-latina con l'evoluzione fonetica popolare di *-k-* nell'Italia settentrionale, vengono gli esiti **bombico*, **bombaco*, **bombéco*. Pertanto, a seguito di un'aferesi sillabica, si hanno le forme **bico*, **baco*, **beco* (cfr. Flechia 1876: 31-35): a loro volta, dalla forma **bico*, si producono i derivati dialettali con sonorizzazione della velare

intervocalica, come *bigoli* e i suoi alterati *bigolini*, *bigolotti*, *bigoletti* (in Lombardia orientale, Piemonte e Veneto); da questi poi si registrano le forme *bigolèr*, chi lavora ai bigoli (cfr. Azzolini, 1856), *bigolaro*, il torchio per lavorarli, *scolabigoli*, scolapasta per bigoli e *bigolada*, grande portata di bigoli (cfr. LEI).

Visti gli sviluppi fonologici e accertata la comune base etimologica, può essere ora interessante soffermarsi sui significati figurati e popolari che col tempo la parola *bigolo* ha assunto: come regionalismo localizzabile nell'area veneta, è usata spesso nell'espressione *sei un bigolo!* a definire una persona oziosa, debole di carattere e perdigiorno, viene alterato nella forma *bigolone*, *bighellone* e *magnabigoli* (cfr. LEI, VEI, Devoto-Oli), da cui derivano i verbi *bighellonare* e *bighellare*, a cui il LEI aggiunge le varianti *bighelloneggiare* e *bighellare*, e il riflessivo *bighellarsi* (s.v. *bighellonare*).

Come nota Marcello Aprile (2015), oltre per l'accostamento metaforico alla loro forma allungata che avvicina i vermi alla pasta, i *bigoli* hanno facilmente assunto significati osceni: come riportato dal LEI, la forma ossolano-prealpina popolare usata per indicare il membro virile è *bigò* (s.v. *bigul*), mentre il bergamasco *bigul* designa sia l'ombelico (da **umbiliculu*, diminutivo **bombycula*, del già citato **bombyx*; in emiliano con l'espressione *bigul dla panzza* è propriamente detto il cordone ombelicale; cfr. Azzi 1857, s.v. *bigul*) sia l'organo maschile (cfr. Devoto-Oli, s.v. *bigolo*).

Infine, è opportuno non confondere *bigolo* con *bigòlo*, come spiega Angelico Prati sull'«Archivio Glottologico» (cfr. Prati 1902: 273-275): *bigòlo* non ha infatti la stessa radice etimologica di *bigolo*,¹¹ ma è composto di *bi* + *gaulu* (oggi *bigoncio*), con cui in passato si indicava l'asticella portata sulla spalla che reggeva i due congi (da qui, l'idea di stare in bilico; cfr. Boerio 1867, s.v. *bigoncio*).

3.3 Le ficattole

Sulla scia paretimologica, non si possono non menzionare le espressioni usate per indicare i derivati di *ficus* proprie soprattutto di alcune tradizioni locali.

In Toscana le *frittelle* o *ficattole*, per richiamare la consistenza dell'antico impasto *ficato*,¹² sono semplici losanghe di pasta fritte dolci o salate: il Tommaseo - Bellini (1861) si sofferma sulla forma “raggrinzita” che la frittella assume in cottura e nella

11 Anche Luigi Meneghello (1973: 275) nelle note al testo di *Liber nos a malo* (1a ed. 1963) si soffermerà su questo aspetto «“Spaghetti”; non confond. *bigolo* con *bigòlo*. A scuola ci dicevano che *bigòlo* in ital. si dice “arconcello”, ma noi non ci credevamo, e non ci crediamo neanche adesso. Quando ai due capi pendono dai ganci di ferro i due grandi secchi pieni d'acqua, il *bigòlo* è come un giogo, e la donna sotto a questo giogo di legno lustro, come una bestia da fatica. La donna calza *sopèi* che è formalmente corretto ma *pointless* tradurre “zoccoli”».

12 VEI, s.v. *ficattola* (frittella) (Garg. 185; It. D. XV 220); GRADIT, s.v. *Ficato*: conserva il significato di ‘pane o focaccia, impastato con polpa di fichi’, ma intende anche un campo coltivato a fichi; GDLI, s.v. *Ficattola*: specifica che in botanica può indicare una pianta ‘che strofinata emette puzzo sgradevole; connina, erba puzzolona’; conserva comunque il significato di ‘strisciolina dolce di pasta, di farina e uova, cotta nell'olio, in cui, durante la cottura, si formano caratteristici rigonfiamenti’.

stessa accezione anche il Fanfani (1863) registra le *ficattole* come ‘tagliolini stiacciati e tondi’,¹³ che tolti dal fuoco si ‘raggrinzano in tutte le forme’, immagine poi ripresa da Rigutini - Fanfani (1875, s.v. *ficattola*, «D’un vestito, di un cappello ec. tutto sgualcito si dice che pare una *ficattola*»); il *Vocabolario lucchese* del Nieri (1901) riporta poi il lemma con doppia sibilante *ficazzola* o *ficocchio* o *fico acerbo*, che in questo caso indica solamente il frutto (maturo, stringato e secco).

Per continuità fonologica si riporta anche la *ficazza*, un salame siciliano tipico della zona di Trapani: registrato da Milanese (2015), l’etimo è composto da *ficus*, con cui però condivide col frutto solo il colore, e il suffisso spregiativo *-azza*, che segnala il materiale impiegato nella produzione di questo alimento, realizzato con gli scarti della lavorazione del tonno; la *ficazzana*, varietà di fico con la scorza verdastra (cfr. Mortillaro 1876, s.v. *ficu*); ancora, in Basilicata, nella provincia di Matera la *ficazzola* è una torta tipica del periodo pasquale con salsiccia, uova e formaggio, che solo nel colore ricorda il frutto. Per assonanza è bene segnalare anche le *ficazzelle* o *ficazzedde* pugliesi: panzerotti dolci fatti a mano con ripieno di mele cotogne e cotti in forno a legno, la cui forma ricorda quella delle *ficattole*.

È pur vero che da *fico* si giunge più volgarmente al suo femminile: il VEI registra *fica* come termine antico per il frutto del fico e più trivialmente specifica la natura della donna; il GRADIT invece riporta l’esito derivato dal latino *ficus*, come però calco dal greco *συκων* che indicava indistintamente ‘fico’ e ‘vulva’ (cfr. GRADIT, s.v. *fica*). Non trovando riscontri certi ed etimologicamente fondanti, si potrebbe credere che le *ficattole*, piatto povero – come si è detto – della tradizione popolare, abbiano assunto questa denotazione non solo per il primitivo impasto *ficato*, ormai superato dalla farina raffinata, ma anche per via della loro forma romboidale.¹⁴

Da *ficatum* poi il nostro *fegato*: se i Romani con la forma *iecur ficatum*, calco dal greco *ἦπαρ συκωτόν* indicavano il fegato degli animali ingrassati proprio con i fichi, dopo la caduta del primo termine del sintagma, l’aggettivo *ficatum* si è nominalizzato in *fegato*, con esito sdrucchiolo e conseguente ritrazione dell’accento.

4. CONCLUSIONI

In conclusione, il campo delle denominazioni gastronomiche oscene appare variegato: se da un lato però la spiegazione si rivela evidente — si tratta perlopiù di termini che richiamano la forma degli organi sessuali, come per le denominazioni *palle del*

13 Il Fanfani (1863, s.v. *ficattola*) è l’unico a riportare un caso in cui il termine è usato come complimento: «Si dice anche *Bella ficattolina a una graziosa bambina*».

14 A questo proposito, occorre menzionare l’esaustivo articolo di Andrea Mazzucchi (2001), che correda l’argomentazione del celebre caso delle *fiche* dantesche con un ricco apparato iconografico tratto dai codici miniati della *Commedia*, utile a decodificare questo passo su cui a lungo si è dibattuto.

nonno, *cazzilli*, *minchiareddi*,¹⁵ o che richiamano allusivamente il significato della parola oscena, come *puttanesca* e *patate alla paracula*, o ancora nomi “parlanti” come *grattaculi*¹⁶ — dall’altro non sempre la connessione *cosa* e *parola* è così chiara; *cazzimbocchio*, a esempio, è di difficile spiegazione, proposte e aneddoti circolano sui libri e sul web senza alcuna attendibilità scientifica. Ma è noto, per i termini culinari la spiegazione etimologica è spesso ardua e, come scrive Gian Luigi Beccaria (2005: 21), «il lessico gastronomico è una tentazione non per peccati di gola ma per peccati di etimologia»; così, attraverso l’analisi di parole come *bigolo* o *cazzimperio*, abbiamo visto che la derivazione da parole oscene a volte sia soltanto apparente, spesso confusa solo per l’assonanza col termine osceno o per la forma allusiva del prodotto.

Eppure nominare piatti e prodotti culinari, così come vini, birre e altre bevande facendo ricorso a parole oscene pare essere un meccanismo assai sfruttato dai produttori per attirare consumatori: così potrebbe capitare di ordinare un bicchiere di *Soffocone di Vincigliata*, un vino toscano come toscano è il riferimento osceno, o un boccale di *Minchia*, birra artigianale prodotta da una nota azienda messinese; l’azienda utilizza l’allusione alla parolaccia anche nel gioco di parole della campagna pubblicitaria: *che minchia bevi?* recita lo *slogan*, in riferimento alla vasta gamma di birre in vendita.¹⁷

Perché dunque associare deliziosi manicaretti e bevande prelibate a nomi non proprio invitanti? La risposta andrebbe rintracciata allargando lo studio anche al settore sociologico oltre che storico e linguistico; per il momento possiamo semplicemente affermare che, forse, a nominare il cibo con le *parolacce* c’è più gusto.

15 Ma tante altre sono presenti nel lessico culinario, soprattutto di area dialettale; si ricordano brevemente alcuni formati di pasta: la *fregula* sarda ‘pasta a forma di piccole palline’ (secondo DELI, la voce *frégola* deriva da *fricāre*, e sta per ‘stato d’eccitazione che si verifica negli animali all’epoca della riproduzione’ «perché i pesci al tempo di deporre le uova si fregano sui sassi»; secondo VEPI, la denominazione della pasta riprenderebbe appunto lo stato di eccitazione sessuale delle nubende, infatti in Sardegna si dice «Datemi marito, so fare la frégula!»), o ancora le *gigine* di area settentrionale e i *nicchi* di area Toscana e centrale (entrambi i termini indicano, nelle diverse aree dialettali, ‘la vulva femminile’; cfr. VEPI). Ancora pochi esempi di alimenti e preparazioni: le *pucchiacchelle* napoletane ‘erba portulaca’ (tra l’altro, secondo DELI, *portulaca* è voce dotta, derivante dal lat. *portulacā(m)* ma accostabile paretimologicamente a *pōrcus* ‘genitali femminili’, poiché usata come erba medica nel *post-partum*), le siciliane *chiappe* ‘pomodori secchi sott’olio’, ma anche le *chiappe di ficu* ‘fichi secchi’ (cfr. Mortillaro 1838: 172), il *brandacujun* ligure ‘stoccafisso e patate’, le piemontesi *chape de nona* ‘pesche cotte in forno’ (cfr. Beccaria 2005: 16), ecc.

16 Un’altra ricetta dal nome stravagante è senz’altro la *cacca del Bambino*, minestra natalizia piemontese, la cui denominazione richiama allusivamente le feci “sante” del Bambino Gesù.

17 Su questi esempi si veda anche Tartamella 2017.

BIBLIOGRAFIA

- Ambrosio 2010 = Gianni Ambrosio, Risposta al quesito *In un ristorante a Roma ho trovato nel menù il “cazzimperio”: sapete dirmi il perché di questo nome?* (URL: http://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/domande_e_risposte/varie/varie_017.html).
- Aprile 2015 = Marcello Aprile, *Bigoli, gustosi vermicelli*, in Massimo Arcangeli (a cura di), *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Roma, Rubettino Editore, pp. 36-38.
- Arcangeli 2009 = Massimo Arcangeli, *Il sesso “appetito”: metafore alimentari e retorica dell’intimo*, in Robustelli-Frosini 2009, pp. 555-65.
- Artusi 1970 = Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Torino, Einaudi.
- Azzi 1857 = Carlo Azzi, *Vocabolario domestico ferrarese-italiano*, Ferrara, Fratelli Buffa Libraj Editori.
- Azzolini 1856 = Giambattista Azzolini, *Vocabolario vernacolo-italiano peri distretti roveretano e trentino, ferrarese-italiano*, Venezia, Tip. e calc. di Giuseppe Grimaldo.
- Beccaria 2005 = Gian Luigi Beccaria, *Lessico della gastronomia*, in Id. - Angelo Stella - Ugo Vignuzzi, *La linguistica in cucina (I nomi dei piatti tipici)*, Milano, Unicopli, pp. 11-24.
- Beccaria 2009a = Gian Luigi Beccaria, *Misticanze: parole del gusto, linguaggi del cibo*, Milano, Garzanti.
- Beccaria 2009b = Gian Luigi Beccaria, *Parole e fantasia del gusto*, in Robustelli-Frosini 2009, pp. 1-17.
- Boerio 1867 = *Dizionario del dialetto veneziano di Giuseppe Boerio*, terza ed. aumentata e corretta, Venezia, Reale Tipografia di Giovanni Cecchini Edit.
- Capatti - Montanari 1999 = Alberto Capatti - Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza.
- Capuano 2007 = Romolo G. Capuano, *Turpia. Sociologia del turpiloquio e della bestemmia*, Milano, Costa & Nolan, cap. I, consultabile all’indirizzo: www.romolocapuano.com/oracoli-quotidiani/turpia/ (ultimo accesso: 15/11/2018).
- Casagrande - Vecchio 1987 = Carla Casagrande - Silvana Vecchio, *I peccati della lingua. Disciplina ed etica della parola nella cultura medievale*, Roma, Istituto della Enciclopedia Italiana.
- Casagrande - Vecchio 2000 = Carla Casagrande - Silvana Vecchio, *I sette vizi capitali. Storia dei peccati nel Medioevo*, Torino, Einaudi.
- Consani 2001 = Carlo Consani, *Studi e ricerche di terminologia alimentare*, Alessandria, Edizioni dell’orso.
- Conte - Pianezzola - Ranucci 2010 = Gian Biagio Conte - Emilio Pianezzola - Giuliano Ranucci, *Il Latino. Vocabolario della lingua latina*, Milano, Le Monnier.
- Cortelazzo 2010 = Manlio Cortelazzo, *Dizionario Veneziano della lingua e della cultura popolare nel XVI secolo*, Bologna, La linea editrice.
- Crevatin 2002 = Franco Crevatin, *Letimologia come processo di indagine culturale*, in *Quaderni di Aion*, Nuova serie n. 5, Istituto universitario orientale, Napoli.
- Crusca 1997 = *Gli italiani trasmessi. La radio, Incontri del Centro di studi di grammatica italiana*, Firenze, Villa Medicea di Castello, 13-14 maggio 1994, Accademia della Crusca.
- D’Achille 2017 = Paolo D’Achille, *Che Pizza!*, Bologna, il Mulino.
- De Blasi 2002 = Nicola De Blasi, *Testimonianze scritte e lessico gastronomico campano (con riscontri per lo gliommero di Sannazaro)*, in Domenico Silvestri - Antonietta Marra - Immacolata Pinto (a cura di), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell’alimentazione e i suoi riflessi linguistici*. Atti del Convegno internazionale di Napoli (13-16 ottobre 1999), vol. 2, Napoli, Università degli Studi di Napoli «L’Orientale», pp. 577-610.
- DELI = Manlio Cortelazzo - Paolo Zolli, *Dizionario etimologico della Lingua italiana*, Bologna,

- Zanichelli.
- Devoto-Oli = Giacomo Devoto - Giancarlo Oli, *Vocabolario della lingua italiana*, Firenze, Le Monnier, 1971.
- Fanfani 1863 = Pietro Fanfani, *Vocabolario dell'uso toscano*, Firenze, Barbera.
- Flechia 1876 = Giovanni Flechia, *Postille etimologiche in Archivio Glottologico Italiano diretto da G. I. Ascoli*, vol. II, Roma-Torino-Firenze, Ermanno Loescher, pp. 1-59.
- Francesconi 1997 = Jeanne Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Napoli, Edizioni del del-fino.
- Frosini 2009 = Giovanna Frosini, *L'italiano in tavola*, in Pietro Trifone (a cura di), *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci, pp. 79-103.
- Frosini 2012 = Giovanna Frosini, *La cucina degli italiani: tradizione e lingua dall'Italia al mondo*, in Giada Mattarucco (a cura di), *Italiano per il mondo. Banca, commerci, cultura, arti, tradizioni*, Firenze, Accademia della Crusca, pp. 84-107.
- Frosini 2014 = Giovanna Frosini, «Se vuoi fare blasfemare di pesce»... *Mettere a tavola l'italiano: storia e parole*, in Francesca Chessa - Cosimo De Giovanni - Maria Teresa Zanola (a cura di), *La terminologia dell'agroalimentare*, Milano, FrancoAngeli, pp. 21-32.
- Galli de' Paratesi 1969 = Nora Galli de' Paratesi, *Le brutte parole: semantica dell'eufemismo*, Milano, Mondadori.
- GDLI = Salvatore Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, 21 voll., Torino, UTET, 1961-2002.
- Giammarco 1968-85 = Ernesto Giammarco, *Dizionario abruzzese e molisano*, Roma, Edizioni dell'Ateneo.
- GRADIT = Tullio De Mauro, *Grande dizionario italiano dell'uso*, Torino, UTET, 1999-2000.
- La Capria 1961 = Raffaele La Capria, *Ferito a morte*, Milano, Bompiani.
- LEI = Max Pfister, *Lessico Etimologico Italiano*, Wiesbaden, Reichert Verlag.
- Marrani 2014 = Giuseppe Marrani, *Purgatorio XXIII*, in «L'Alighieri. Rassegna dantesca», 44, nuova serie, pp. 75-91.
- Masotti 1996 = Adelmo Masotti, *Vocabolario romagnolo italiano*, Bologna, Zanichelli.
- Mazzucchi 2001 = Andrea Mazzucchi, *Le fiche di Vanni Fucci (Inf., XXV 1-3). Il contributo dell'iconografia a una disputa recente*, in «Rivista di studi danteschi», I.2, pp. 302-315.
- Meneghello 1973 = Luigi Meneghello, *Libera nos a malo*, Milano, BUR.
- Milanesi 2015 = Luigi Milanesi, *Dizionario etimologico della Lingua siciliana*, Milano, Mnamon.
- Mortillaro 1838 = Vincenzo Mortillaro (a cura di), *Dizionario siciliano-italiano*, Palermo, Tipografia del giornale letterario.
- Nieri 1901 = Idelfonso Nieri, *Vocabolario lucchese*, Lucca, Giusti.
- Nocentini - Parenti 2010 = Alberto Nocentini, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, con la collaborazione di Alessandro Parenti, Firenze, Le Monnier.
- Petrocchi 2018 = Francesca Petrocchi, *Storia e storie di gelato*, Giornata di studio: *L'innovazione nel gelato industriale ed artigianale*, Viterbo – 23 aprile 2018 (consultabile online all'indirizzo <http://www.georgofili.info/detail.aspx?id=8893>).
- Pitré 1883 = Giuseppe Pitré, *Giuochi fanciulleschi siciliani raccolti e descritti da Giuseppe Pitré. Con dieci tavole a fototipia, quattro a litografia ed una a stampa*, Palermo, Luigi Pedone Lauriel.
- Pitré 1975 = Giuseppe Pitré, *Fiabe, canti, leggende*, Roma, Manzella [I ed.1870-1913].
- Prati 1902 = Angelico Prati, *Etimologie*, in *Archivio Glottologico Italiano*, voll. 16-17, Torino, Ermanno Loescher, 1902-1904-1905, pp. 273-275.
- Quaglino 2015 = Margherita Quaglino, *Parola di cuoco: i nomi degli utensili nei ricettari di cucina (1766-1915)*, in «Studi di Lessicografia italiana», XXXII, pp. 109-41.
- Ravaro 1994 = Fernando Ravaro, *Dizionario romanesco*, introduzione di Marcello Teodonio, Roma, Newton Compton editori.
- Rigutini - Fanfani 1875 = Giuseppe Rigutini - Pietro Fanfani, *Vocabolario italiano della lingua parlata*, Firenze, Barbera.

- Robustelli - Frosini 2009 = Cecilia Robustelli - Giovanna Frosini (a cura di), *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI - Associazione per la Storia della Lingua Italiana, Modena, 20-22 settembre 2007, Firenze, Franco Cesati editore.
- Russo 2010 = Domenico Russo, *Lessico della Cultura Alimentare Abruzzese*, vol. I *Il contorno lessicale*, vol. II *Le materie prime*, vol. III *Le preparazioni*, Roma, Aracne.
- Sabatini 2009 = Francesco Sabatini, *Due assi verticali per fare storia della società italiana*, in Robustelli - Frosini 2009, pp. 737-40.
- San Gregorio Magno 1992 = San Gregorio Magno, *Commento morale a Giobbe/1* (I-VIII), a cura di Paolo Siniscalco, introduzione di Claude Danges, traduzione di Emilio Gandolfo, Roma, Città Nuova.
- San Gregorio Magno 2001 = San Gregorio Magno, *Commento morale a Giobbe/4* (XXVIII-XXXV), in Paolo Siniscalco (a cura di), traduzione di Emilio Gandolfo, indici di Elisabetta Spagnolo, Roma, Città Nuova.
- Tartamella 2006 = Vito Tartamella, *Parolacce. Perché le diciamo, che cosa significano, quali effetti hanno*, Milano, BUR Biblioteca Univ. Rizzoli.
- Tartamella 2017 = Vito Tartamella, *Quando il logo è un insulto* (14 marzo 2017), consultabile all'URL: <https://www.parolacce.org/2017/03/14/parolacce-nei-marchi/>; ultimo accesso: 29/03/19
- TLFi = *Trésor de la Langue Française informatisé* (<http://atilf.atilf.fr/>).
- TLIO = *Tesoro della Lingua italiana delle Origini*, CNR-OVI (<http://tlio.ovi.cnr.it/TLIO/>).
- Tommaseo - Bellini = Niccolò Tommaseo - Bernardo Bellini, *Dizionario della lingua italiana*, Torino, UTET, 4 voll., 1861-1879.
- Trenti 2008 = Giuseppe Trenti, *Voci di terre estensi. Glossario del volgare d'uso comune (Ferrara, Modena) da documenti e cronache del tempo (secoli XIV-XVI)*, Vignola, Fondazione di Vignola.
- Tuzzi 1837 = Vincenzo Tuzzi, *Dizionario filosofico-pratico della lingua italiana*, Padova, Minerva.
- Vaccaro 1969 = Gennaro Vaccaro, *Vocabolario romanesco belliano e italiano-romanesco: etimologico, lessicale, grammaticale, fraseologico, dei proverbi e modi proverbiali, dei sinonimi e degli opposti*, Roma, Romana libri alfabeto.
- VEI = Angelico Prati, *Vocabolario etimologico italiano*, Milano, Garzanti, 1941 [2a ed. 1970].
- VEPI = Franco Mosino (a cura di), *Vocabolario etimologico della pasta italiana*, consultabile all'URL: <http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/vocabolario-etimologico-della-pasta-italiana/default.aspx> (ultimo accesso: 5/04/2019).
- Zingarelli 2013 = Nicola Zingarelli, *Vocabolario della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli.