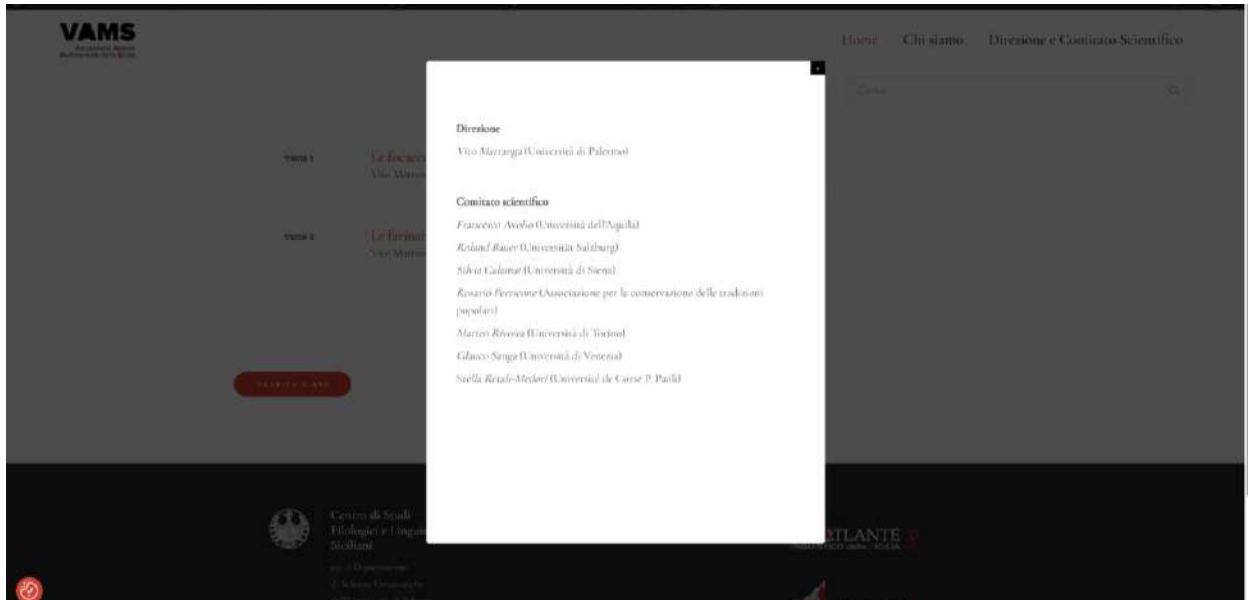
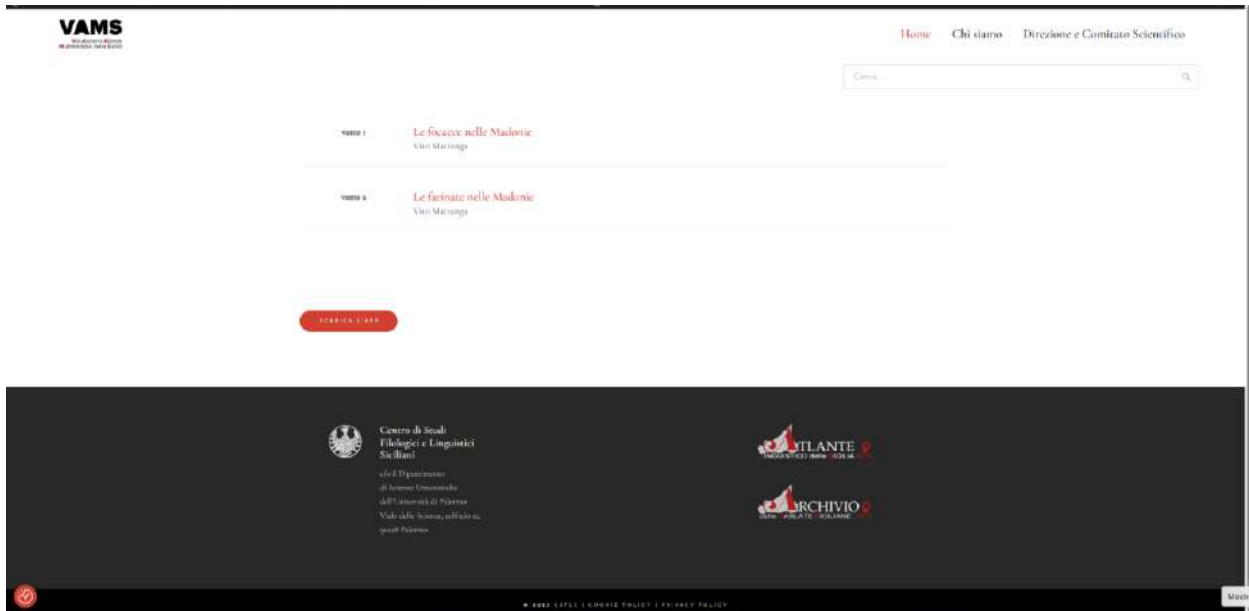


https://vocabolarioatlantemultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

ISBN: 979-12-80182-22-7

DOI: [10.60975/VAMS\\_1](https://doi.org/10.60975/VAMS_1)



Vocabolario Atlante Multimediale

Chi siamo Direzione e Comitato Scientifico

Il *Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia (VAMS)* è un progetto di ricerca e editoriale ideato e diretto da Vito Matranga e promosso dal *Centro di studi filologici e linguistici siciliani*.

Dal mai quasi quinquennale interesse dell'*Atlante Linguistico della Sicilia (ALS)* nei riguardi dei dialetti e, più generalmente, nei riguardi di tutte le varietà del repertorio linguistico siciliano ha consentito la raccolta di numerosi documenti orali di inestimabile valore sul piano linguistico e su quello etnografico, che confluiscono nell'*Archivio delle Parlate Siciliane*.

Pur attraverso le numerose pubblicazioni, distribuite nelle diverse collane editoriali del *Centro di studi filologici e linguistici siciliani*, soltanto una piccola parte delle informazioni – linguistiche e etnografiche – contenute in questi documenti è stata, però, finora restituita alla comunità scientifica, e ancor meno alle comunità dei parlanti dai quali tali informazioni sono state rilevate. Per di più, le informazioni elaborate dai diversi ricercatori del gruppo di lavoro dell'ALS sono state restituite quasi esclusivamente in forma cartacea (a stampa). La documentazione orale costruita attraverso le numerose indagini sul campo è stata, dunque, giocoforza presentata esclusivamente nella sua trasposizione grafica.

La riconosciuta esigenza di restituire alla comunità scientifica e "al territorio" anche una parte, preventivamente elaborata e analizzata, della documentazione sonora e/o videografica pone oggi nuove sfide non soltanto tecnologiche. Del resto, anche la "semplice" possibilità di

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani

ATLANTE

22°C Pari poggia

Vocabolario Atlante Multimediale

Chi siamo Direzione e Comitato Scientifico

scienze linguistiche, o almeno di quelle discipline che, come la geografia linguistica e la sociolinguistica, pongono le proprie fondamenta empiriche sulle informazioni raccolte attraverso le conversazioni con i parlanti e la loro osservazione.

Il progetto *Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia (VAMS)* – che coniuga la prospettiva lessicografica con quella geolinguistica secondo modelli già sperimentati all'interno dell'ALS – si propone di restituire, non soltanto alla comunità scientifica, gli aspetti più rilevanti della cultura dialettale siciliana (compresa quella relativa alle comunità allogloette) attraverso l'accesso organizzato alle testimonianze orali, iconografiche e videografiche raccolte nel territorio.

Centrale è, dunque, in questa prospettiva, l'etnolossico (qui inteso come documento orale e rispettiva trascrizione), in almeno due diverse direttrici: la prima riguarda la modalità di recupero delle informazioni lessicali, intesa a evitare che le parole perdano, una volta lemmatizzate, ogni rapporto con il documento dal quale sono state tratte e nel quale continuano a vivere; la seconda è relativa a una più piena fruizione dei sistemi lessicali e culturali di volta in volta trattati, consentita da uno svelto, ma meditato, apparato di informazioni evocative e pretese anche dall'etnolossico, nel quale la parola occorrente ed è contestualizzata.

Altrettanto fondamentale è, ovviamente, l'apparato cartografico a supporto delle considerazioni che interessano l'ordine diacronico delle dinamiche linguistico-culturali.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani

ATLANTE

ARCHIVIO

22°C Pari poggia

Le focacce nelle Madonie

Vito Mitranga

TUTTI I DIRITTI RISERVATI  
 © 2021 CENTRO DI STUDI FIOLOGICI E LINGUISTICI  
 SICILIANI - PALERMO

ISBN: 979-12-60162-22-7  
 DOI: 10.6097/VAMS\_

Con il termine focaccia si intende qui un  
 non è un prodotto di coccia associata ad  
 La preparazione di molte focacce tradite  
 centrale ed è dunque spesso radice in  
 momento ideale continuando a molti di un  
 campo di comunicazione tra elementi (procedi  
 alle focacce a forma di pizza).

Per approfondimenti su questo argomento cfr. Vito Mitranga, *Elementi di etnolinguistica siciliano-palermese*, in *La Sicilia*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, Palermo, 2011.

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti Autore

Le focacce nelle Madonie

Vito Mitranga

Collaborazioni

Recupero della documentazione sonora dall'Archivio delle Parlate Siciliane: *Giulia Moraco*

Videografia

Ricerca, riprese (Gom) e montaggio a cura dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari: coordinatore *Rosario Perricone*; collaborazione *Antonino Fredda*; riprese e montaggio *Francesco La Bruna*

Informatori

- *Gesualdo Fausto* (42 anni, risonatore, istruzione alta) – Calviatano (ta): *frutta, frutta fritta*
- *Giuseppe Madonia* (48 anni, risonatore, istruzione bassa) – San Mauro Castelverde (ta): *ciufdaruni*
- *Maria Laverde* (65 anni, casalinga, istruzione media) – Petralia Soprana: *panocchia fritta, scaciata*

Rilevamenti e fotografie

- Alimena (27): *Daniela Celidò* (2003)
- Bompietro (27): *Ilaria Agliata* (2014)
- Blufi (27): *Ilaria Agliata* (2014)

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti Autore

Le focacce nelle M...

Vito Matranga

Crea il termine focaccia si intende qui un non solo intendibile di essere associate ad... La preparazione di molte focacce tradisce... centrale ed è dunque spesso radice in... momento ideale consumando e godendo... campo di comunicazione tra elementi (sp... nelle focacce a forma di pizza).

Per approfondimenti su questo argomento visit... nella pagina Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, Palermo 2011.

- Alimera (171): *Daniela Ceñali* (2009)
- Bompiero (174): *Ilaria Agliata* (2014)
- Blufi (175): *Ilaria Agliata* (2014)
- Calavatturo (161): *Eugenia Capomunaro* (2002)
- Catellibonno (179): *Ilaria Agliata* (2014), *Massimo Genchi* (2009), *Marcella Pastarino* (2004)
- Castellina Stabia (171): *Ilaria Agliata* (2014), *Aida Di Gangi* (2010)
- Cefalù (167): *Ilaria Agliata* (2014), *Giulia Techi Caragosi* (2009), *Daniela Mendola* (2011)
- Collesano (164): *Ilaria Agliata* (2014), *Giacchino Cammezzato* (2006), *Massimo Genchi* (2006)
- Gangi (177): *Ilaria Agliata* (2014), *Anna Albanese* (1999), *Giuseppina Patti* (2008), *Vincenzo Proietto* (2002)
- Geraci Siculo (178): *Ilaria Agliata* (2014), *Barolomeo Neglio* (2007)
- Gratteri (168): *Ilaria Agliata* (2014)
- Isello (169): *Vincenzo Timminchio* (2007)
- Petraia Soprana (173): *Irene Ciappi* (2004)
- Petralia Soprana (176): *Massimo Genchi* (2006), *Giulia Monaco* (2009)
- Polizzi Generoso (170): *Ilaria Agliata* (2014), *Maria Carmela* (2004)
- Pollina (180): *Ilaria Agliata* (2014), *Alessandra Baronevicchia* (2011)
- San Mauro Castelverde (180): *Ilaria Agliata* (2014), *Giannarco Bonomo* (2011), *Massimo Genchi* (2004), *Daniela Russo* (2010)
- Sellato (161): *Roberto Sorride* (2004)
- Sclafani Bogli (161): *Roberto Sorride* (2002)

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le focacce nelle M...

Vito Matranga

Crea il termine focaccia si intende qui un non solo intendibile di essere associate ad... La preparazione di molte focacce tradisce... centrale ed è dunque spesso radice in... momento ideale consumando e godendo... campo di comunicazione tra elementi (sp... nelle focacce a forma di pizza).

Per approfondimenti su questo argomento visit... nella pagina Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, Palermo 2011.

Vito Matranga è Professore Associato di Linguistica italiana nell'Università di Palermo. Fa parte del comitato scientifico dell'*Atlante Linguistico della Sicilia* (ALS), dell'*Atlante Linguistico del Mediterraneo* (ALM), del *Centro Internazionale di Dialettologia CID* (Università della Basilicata) e del Consiglio direttivo del *Centro di studi filologici e linguistici siciliani*. Dirige l'*Archivio delle Parole Siciliane* (con G. Ruffino e M. D'Agostino) la collana editoriale *Materiali e ricerche dell'Atlante linguistico della Sicilia* (pubblicata dal Centro di studi filologici e linguistici siciliani e dal Dipartimento di Scienze umanistiche dell'Università di Palermo). Fa parte del Comitato scientifico delle riviste *Engrafie del contemporaneo* (edita dal Museo delle tradizioni A. Pasquale di Palermo) e *Albanica* (Quaderni del Laboratorio di Albanologia dell'Università di Palermo). Ha pubblicato numerosi saggi di interesse dialettologico e sociolinguistico e le monografie *Concetti affrancati complessi e sistemi nominali in geografia linguistica. Le focacce siciliane*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani - Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche dell'Università di Palermo, 2011; *Trascrivere. La rappresentazione del parlato nell'esperienza dell'Atlante Linguistico della Sicilia*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani - Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche dell'Università di Palermo, Palermo 2009; *Parole e azioni ludiche. Il gioco*

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le focacce nelle Madonie

Vito Marranga

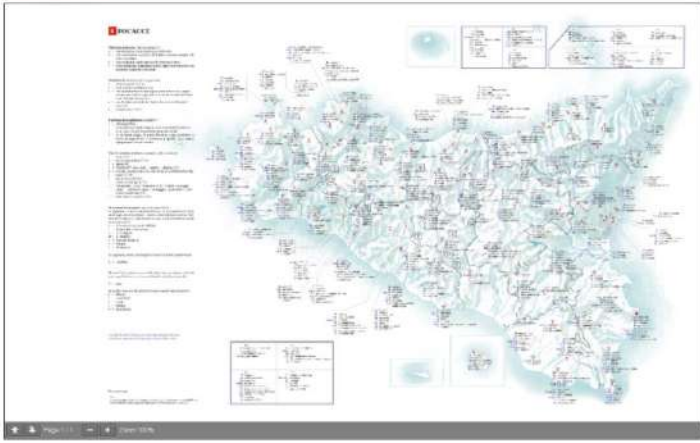
a Roberto Scatù

Con il termine focaccia si intende qui un'entità gastronomica, generalmente costituita sulla base di un impasto di farina e acqua, che nell'ambito di uno stesso pasto non richiederebbe di essere associata ad altri alimenti che non siano, eventualmente, il proprio condimento/farcia, e che si configura, quindi, come un "pasto unico". La preparazione di molte focacce tradizionali ha seguito, dappertutto, le sorti dei forni a legna, domestici o pubblici, e della panificazione tradizionale alla quale era contestuale ed è dunque spesso caduta in disuso. Tuttavia, in molte parti della Sicilia, pur nelle mutate condizioni socioculturali, il consumo di alcune focacce si è mantenuto vitale continuando a soddisfare alcune nuove esigenze, funzionali-culturali, di una società che continuamente si rinnova. Non mancano dunque, oggi, esempi di commistione tra elementi (procedure, forme) tradizionali e elementi più "moderni", specialmente nell'uso dei condimenti (si pensi al prosciutto), o ai wurstel nelle focacce a forma di "pizza".

Per approfondimenti su questo argomento cfr. Vito Marranga, *Concetti alimentari complessi e sistemi nominali in parlata linguistica: Le focacce siciliane*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche, Palermo 2011.

Per approfondimenti su questo argomento cfr. Vito Marranga, *Concetti alimentari complessi e sistemi nominali in parlata linguistica: Le focacce siciliane*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche, Palermo 2011.

Visualizza a tutto schermo



La focaccia siciliana

Le focacce nella Madonia - Voc... X +

https://www.vocabolarioantimultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Antimultimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Manutenzione OFF ChapterOne Options Duplicata Post Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antimultimediale  
Madraxiana - Olio Sicilo

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Nell'area madonita è ancora ben conosciuta la preparazione di focacce di diverso tipo che, in ragione di alcune caratteristiche strutturali e procedurali, si possono distinguere in:

- **Consumate (anche) senza condimento**
- **Condite all'interno dopo la cottura a forno aperto**
- **Fritte**


Meno diffuse sono quelle focacce

- **Condite all'interno dopo la cottura a forno chiuso**
- **Condite in superficie**

Non si riscotano oggi, invece, altri tipi di focacce, come quelle (oltre a forno chiuso) variamente modellate a partire da una sfoglia di pasta arrotolata – oppure ripiegata più volte su sé stessa – dopo averla fucita (focacce particolarmente diffuse in area centro-meridionale e sud-orientale, e in alcuni centri occidentali della Sicilia). Non sono presenti nell'area madonita neppure quelle focacce composte da una farecia contenuta tra due sfoglie di pasta unite lungo tutto il perimetro oppure in un'unica sfoglia chiusa a 'calzone' (focacce ben diffuse in area orientale e in alcuni punti occidentali).

**Focacce consumate (anche) senza condimento**

In Sicilia, alcune focacce sono generalmente consumate anche senza condimento (o soltanto con un poco d'olio e/o di sale) e sono costituite da una porzione di pasta di pane, non sempre completamente lievitata, schiacciata e posta a cuocere su un lato



29°C Scogliano

Le focacce nella Madonia - Voc... X +

https://www.vocabolarioantimultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/


Vocabolario Antimultimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Manutenzione OFF ChapterOne Options Duplicata Post Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antimultimediale  
Madraxiana - Olio Sicilo

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

**Focacce consumate (anche) senza condimento**

In Sicilia, alcune focacce sono generalmente consumate anche senza condimento (o soltanto con un poco d'olio e/o di sale) e sono costituite da una porzione di pasta di pane, non sempre completamente lievitata, schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno (spesso per saggiarne la temperatura), oppure nel forno ancora caldo dopo avere tolto il pane, o – un tempo – nella cenere del braciere.



pani a strombata (Cala Manzanigaglia, Siracusa)

strombata (Cala Manzanigaglia, Siracusa)


strombata (Cala Manzanigaglia, Siracusa)

Visualizza a tutto schermo

**1 Focacce del tipo A**

È un tempo senza condimento. Costituite da una porzione di pasta di pane, non sempre completamente lievitata, schiacciata e posta a cuocere:

- su un lato del forno aperto, accanto alla brace (cuglia o mura)
- nel forno ancora caldo dopo avere tolto il pane
- nella cenere del braciere
- sopra una tegola, sulla superficie o sulla parete rovinata del fucile o del fucilizzatorio



277 occorrenze

274 occorrenze

279 occorrenze - occorrenze

275 occorrenze (siti)

29°C Scogliano

Le focacce nella Madonia - Voc... X +

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Antem Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Manutenzione di Off ChapterOne Options Duplicata Post Ciao, ep\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antem  
Multimediale della Sicilia

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

di V. Marangi. *Concetti etimologici complessi e storni nominali in geografia linguistica. Le focacce siciliane*. Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche, Palermo 2003.

In area madonita, questo tipo di focaccia è ancora ben conosciuta con i nomi dialettali:

- cucù** (480 San Mauro Castelverde)
- cudfura** (264 Collesano)
- cudfurini** (262 Caltavuturo, 268 Gratteri, 273 Alimena, 274 Bonipetro, 275 Petralia Soprana, 279 Castelbuono)
- cudfuruni** (269 Isello, 272 Blufi, 274 Petralia Soprana, 276 Petralia Sottana, 277 Gangi, 278 Geraci Siculo) o
- cudfuruni arrustatu** (280 Pòllina)
- cudfuruni** (269 Isello)
- faci di vèchia** (261 Selafani Bagni)
- ucchiuzzi () santalucia** (278 Geraci Siculo)
- nzaisa** (267 Cefalù)
- nzaijda** (263 Caltavuturo)
- pani arrustatu** (280 Pòllina)
- privitedda** (277 Gangi)
- privicedda** (273 Alimena)

23°C Scogliano

Le focacce nella Madonia - Voc... X +

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Antem Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Manutenzione di Off ChapterOne Options Duplicata Post Ciao, ep\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antem  
Multimediale della Sicilia

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

### Focacce condite all'interno dopo la cottura a forno aperto

Ancora molto diffuse, specialmente nella Sicilia centrale e occidentale, sono quelle focacce costituite da una porzione di pasta di pane cotta tradizionalmente a forno aperto (in presenza della brace ritirata in un lato del forno) e consumate dopo averle aperte e condite con diversi ingredienti, ma più tipicamente con olio, sardine salate, formaggio, pepe e origano, oppure con ricotta fresca.

Visualizza a tutto schermo

**3 Focacce del tipo Ba**  
Pretine di pasta di pane cotta a forno aperto e consumata dopo averla aperta e condita

23°C Scogliano

La focaccia nella Madonia - Voc... X +

https://www.vocabolarioetimologico.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Del Gmail YouTube Maps Home di Libero Vocabolario - Tec... Facebook: accedi a... Lettere - Diziona... Posti - VITO MAR... Raccomando - Vocabola...

Vocabolario Etimologico Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Mantienilo in Off ChapterOne Options Duplicato Post

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

### 5 Focaccia del tipo Ra

Focaccia di pane di pane cotta a fuoco spento e cotta solo dopo con la spata e la pala

223 Mandorlicata di S. Maria Licata  
224 Focaccia di S. Maria Licata  
225 Mandorlicata di S. Maria Licata  
226 Mandorlicata di S. Maria Licata  
227 Mandorlicata di S. Maria Licata  
228 Mandorlicata di S. Maria Licata

Preziosi collana realizzata dopo la cottura a fuoco spento

© 2019 Vocabolario Etimologico Multimediale. Tutti i diritti sono riservati. Per informazioni sui diritti di riproduzione e distribuzione, contattare l'editore.

28°C 09:18 22/01/2025

La focaccia nella Madonia - Voc... X +

https://www.vocabolarioetimologico.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Del Gmail YouTube Maps Home di Libero Vocabolario - Tec... Facebook: accedi a... Lettere - Diziona... Posti - VITO MAR... Raccomando - Vocabola...

Vocabolario Etimologico Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Mantienilo in Off ChapterOne Options Duplicato Post

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

In area madonita questo tipo di focaccia è conosciuta con i nomi di:

- cudfura** (273 Alimena) o
- cudfura à vampa** (277 Gangi)
- cudfuredda** (270 Polizzi Generosa) o
- cudfuretta** (280 S. Mauro Castelverde)
- fruaa** (262 Caltavuturo, 263 Scillato, 269 Isinello) o
- fruaa** (269 Isinello)
- fruaa** (264 Collesano, 268 Gratteri, 269 Isinello) o
- fruaa** (264 Collesano)
- vriscata** (277 Gangi, 279 Castelbuono, 280 Pollina) o
- vriscata** (268 Gratteri, 279 Castelbuono, 280 San Mauro Castelverde, 280 Pollina)
- scacciata** (270 Polizzi Generosa, 273 Alimena, 274 Bompiano, 275 Petralia Soprana, 276 Petralia Sottana, 277 Gangi, 278 Geraci Siculo) o
- scacciata ó strafurru** (274 Bompiano) oppure
- scacciata(ed)ja à vampa** (271 Castellana Sicula)
- tassieddu** (278 Geraci Siculo)

fruaa / vriscata 254  
fruaa / fruaa / fruaa / fruaa / fruaa 254  
vriscata / vriscata 273  
vriscata / vriscata / cudfuretta 273  
fruaa 269  
fruaa 264  
scacciata / scacciata 275  
fruaa / cudfuredda 270  
scacciata 270  
scacciata 273  
vriscata / scacciata / cudfura à vampa 277  
sonciat(ed)ja à vampa 271  
scacciata (ó strafurru) 274  
cudfura / scacciata 273

28°C 09:20 22/01/2025

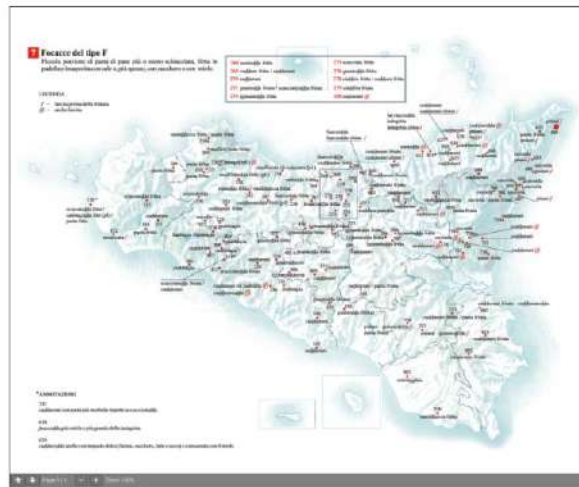


## Focacce fritte

Ben conosciute sono, in tutta la Sicilia, quelle focaccine preparate con una piccola porzione di pasta di pane schiacciata, frita in padella e insaporita con sale o, più spesso, con zucchero o con miele. Talvolta, questo tipo di focaccia, prima di essere frita, viene farcita con ricotta fresca oppure – come più spesso avviene in area messinese e catanese – con sarde salate e/o con pomodori secchi.



Visualizza a tutto schermo



Le focacce nella Madonie - Voci

https://www.vocabolarioetimologico.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Etimologico Multimediale

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti Autore

**VAMS**  
Vocabolario Etimologico  
Multimediale della Sicilia

Anche nelle Madonie questo tipo di focaccia è ancora ben diffusa ed è conosciuta con i nomi di:

- cuòddura fritta / fritta** (269 Inello, 278 Geraci Siculo) o
- cuòddura** (o **cuòddra**) **fritta** (278 Geraci Siculo, 279 Castellbuono) oppure
- cuòddura pateòdda** (277 Cianci)
- cuòdduruni** (269 Inello, 270 Polizzi Generosa, 280 S. Mauro Castelverde) o
- cuòdduruni** (280 S. Mauro Castelverde) o
- cuòdduruni fritta** (280 S. Mauro Castelverde, 281 Pollina)
- friusta fritta** (262 Caltafiumi) o
- friustedda** (262 Caltafiumi)
- guastedda fritta / fritta** (271 Castellana Sicula, 272 Bluffi, 273 Alimena, 274 Bonipetro, 276 Peralta Soprana) o, ancora,
- vastedda fritta / fritta** (264 Collesano) o, ancora,
- vastedda friusta / fritta** (268 Gratteri)
- pani fritta** (281 Pollina) o
- pasta fritta** (267 Cefalù)
- scacciata fritta** (275 Peralta Soprana) o
- scaccia(ed)da fritta** (271 Castellana Sicula).

23°C  
Peralta Soprana

Le focacce nella Madonie - Voci

https://www.vocabolarioetimologico.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Etimologico Multimediale

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti Autore

**VAMS**  
Vocabolario Etimologico  
Multimediale della Sicilia

### Focacce condite all'interno dopo la cottura a forno chiuso

Sono note, soprattutto nella Sicilia occidentale, quelle focacce costituite da una pagnottina di pane, generalmente ammorbidita con aggiunta di acqua, cotta a forno chiuso (avendolo ripulito dalla brace) e consumate anche senza condimento, ma più spesso dopo averle aperte e variamente condite (più tipicamente con olio, salse, radare, formaggio e pepe).

Visualizza a tutto schermo

**2 Focacce del tipo A/Ba**  
Pagnottina di pasta di pane, gen. ammorbidita con aggiunta di acqua, cotta a forno chiuso o coperta.

A = anche senza condimento  
B = aperta e condita.

**LEGENDA**

- - Impostamento con uso di focaccini
- - Focaccia aperta o chiusa
- - Preparazione con olio (solo le varietà più ripiene)
- - Focaccia ripiena da forno
- - Ripieno di formaggio
- - San Calogaro
- - San Mauro
- - Peralta

23°C  
San Mauro

Le focacce nella Madonia - Voc... X

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Antem Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica volume | Cancella la cache della pagina | Manutenzione OFF | ChapterOne Options | Duplicata Post | Crea wp\_2209637

VAMS  
Vocabolario Antem  
Multimediale 2016

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

### 5 Focacce del tipo A/Ba

Figuralmente di questo tipo, può essere fatto con i legumi d'inverno, anche a Carnevale e a Pasqua, e con la carne, preferibilmente agnello o coniglio.

**Altre varianti**

- 1) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 2) Con la carne di coniglio.
- 3) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 4) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 5) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 6) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 7) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 8) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 9) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 10) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.

**Altre varianti**

- 11) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 12) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 13) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 14) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 15) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 16) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 17) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 18) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 19) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.
- 20) Con la carne di agnello, con la cipolla, con il peperoncino.

Nei paesi della Madonia questo tipo di focaccia sembra non essere

23°C Aria: diretta

Cerca

ITA IT 09/21 22/07/2023

Le focacce nella Madonia - Voc... X

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/volume/le-focacce-nelle-madonie/

Vocabolario Antem Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica volume | Cancella la cache della pagina | Manutenzione OFF | ChapterOne Options | Duplicata Post | Crea wp\_2209637

VAMS  
Vocabolario Antem  
Multimediale 2016

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

molto diffusa. Soltanto in pochi punti essa è indicata dai nomi

**cuqquedduja** (167 Cefalù) o

**fuazza** (167 Cefalù, 179 Castelbuono, 280 S. Mauro Castelverde) o

**fuazzeja** (167 Cefalù, 179 Castelbuono) oppure

**fuazzeja** (180 S. Mauro Castelverde)

**fuazzuni** (179 Castelbuono)

**munfallettu** (161 Calravuturo) o

**munfallettu** (162 Calravuturo)

**rossa i furru** (180 S. Mauro Castelverde) e

**tazziettu** (180 S. Mauro Castelverde)

**Focacce condite in superficie**

23°C Aria: diretta

Cerca

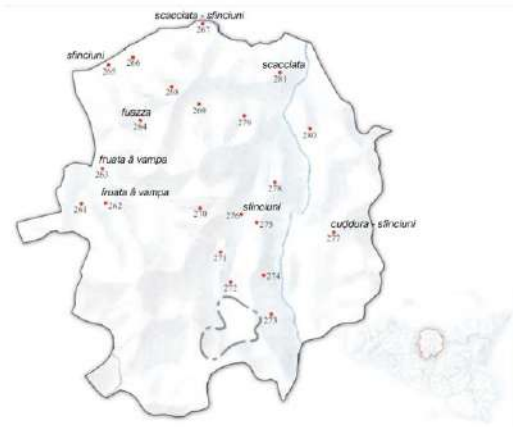
ITA IT 09/21 22/07/2023



**focacce ricamate conosciute in superficie**

Stella V. Mananga, *Concetti alimentari complessi e sistemi animali in psografia linguistica. Le focacce ricamate*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani (Dipartimento di Scienze Filologiche e Linguistiche, Palermo 2011).

Questo tipo di focaccia sembra non essere molto diffusa in aria madonita. È stato riscontrato, infatti, soltanto a 262-Caltavuturo e 263 Scillato (con il nome di **frusta à vampa**), a 267 Cefalù e 281 Pòllina (con il nome di **scacciata**), a 264 Collasano (con il nome di **fuzzza**), a 277 Gangi (con il nome di **cuddura**). Anche la variante costituita da uno spesso strato di pasta di pane albosolamente ammorbida con acqua, posta su una teglia e condita (con gli stessi ingredienti) in superficie prima della cottura a forno chiuso è tradizionalmente poco conosciuta nelle Madonie. Con lo stesso nome di **stinciani** (condiviso in quasi tutta la Sicilia occidentale, dove questa focaccia è invece ben diffusa) essa è stata riscontrata a 265 Campofelice di Roccella, 269 Cefalù, 276 Perralta Sottana e 277 Gangi, e si presume sia, in queste località, di recente introduzione.





[Vocabolario Atlante Multi](#) | [X](#) | <https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/cucu/>

[Dell](#) | [Gmail](#) | [YouTube](#) | [Maps](#) | [Home](#) | [Libertà](#) | [Vocabolario - Tec...](#) | [Facebook](#) | [accetti d...](#) | [Letteratura - Diziona...](#) | [Porta - VITO MATR...](#) | [Bacheca - Vocabola...](#) | [Altri preferiti](#)

**VAMS**  
 Vocabolario Atlante Multimediale

**cucu**

cucù m. (lat. S. Mauro C.) piccolo portone

■ Il termine cucù, derivato dalla forma onomatopeica di cucù, indica il piccolo portone di legno, di ferro o di alluminio, che si apre e si chiude con un unico colpo di maniglia.

Con il significato di sono dritto, pronto, pulito, cucù ha mantenuto soltanto il significato tradizionale di pronto e disposto a rispondere con tale o tale risposta.

**Ordine alfabetico**

- 272 Blufi
- 273 Alimena (Alim.)
- 274 Bompiccolo
- 275 Peralia Soprana (Perr. Sopr.)
- 276 Peralia Sotrana (Perr. Sotr.)
- 277 Gangi
- 278 Geraci
- 279 Castelbuono (Castell.)
- 280 S. Mauro Castelverde (S. Mauro C.)
- 281 Polina

**Altri punti di rilevamento: Le focacce nelle Madonie**

Blufi nel basso ciliano, su banchi erosi, granitici e di calcare polveroso, bianchi,

Castelbuono (1742 - A. Sansalvo) questa parola ha il significato di "piccolo portone di

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani

**ATLANTE**  
 Vocabolario della Sicilia

23°C  
 Forti pioggia

[Vocabolario Atlante Multi](#) | [X](#) | <https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/cucu/>

[Dell](#) | [Gmail](#) | [YouTube](#) | [Maps](#) | [Home](#) | [Libertà](#) | [Vocabolario - Tec...](#) | [Facebook](#) | [accetti d...](#) | [Letteratura - Diziona...](#) | [Porta - VITO MATR...](#) | [Bacheca - Vocabola...](#) | [Altri preferiti](#)

**VAMS**  
 Vocabolario Atlante Multimediale

**cucu**

cucù m. (lat. S. Mauro C.) piccolo portone

■ Il termine cucù, derivato dalla forma onomatopeica di cucù, indica il piccolo portone di legno, di ferro o di alluminio, che si apre e si chiude con un unico colpo di maniglia.

Con il significato di sono dritto, pronto, pulito, cucù ha mantenuto soltanto il significato tradizionale di pronto e disposto a rispondere con tale o tale risposta.

**Ordine alfabetico**

- 262 Calvatano (Calvat.)
- 265 Campofelice di Rocella (Campof. R.)
- 279 Castelbuono (Castell.)
- 271 Castellana Stabia (Castell. S.)
- 267 Cefalù
- 264 Collesano (Colles.)
- 277 Gangi
- 278 Geraci
- 268 Gratteri
- 269 Isolella
- 266 Lascari
- 275 Peralia Soprana (Perr. Sopr.)
- 276 Peralia Sotrana (Perr. Sotr.)
- 270 Polizzi Generosa (Polizzi)
- 281 Polina
- 280 San Mauro Castelverde (S. Mauro C.)
- 261 Scillato
- 264 Scalfari Bagni (Scalfari)

**Altri punti di rilevamento: Le focacce nelle Madonie**

Blufi nel basso ciliano, su banchi erosi, granitici e di calcare polveroso, bianchi,

Castelbuono (1742 - A. Sansalvo) questa parola ha il significato di "piccolo portone di

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani

**ATLANTE**  
 Vocabolario della Sicilia

23°C  
 Forti pioggia

cuçù

**cuçù** m. (280 S. Mauro C.) piccola porzione di pasta di pane cotta nella cenere e generalmente consumata senza condimento.

■ Potrebbe trattarsi della forma stonica di *cuacudà* 'cosa dolce, gustosa, profumata', impiegata con la frequenza onomata (parole accretate nell'ultima sillaba) nel lessico infantile. Ai bambini erano, infatti, più spesso destinate focaccine di questo tipo. Si tratterebbe, in questo caso, di un grecismo attestato anche in Calabria (cfr. G. Reboli, *Lessico greco-avellanese delle inferiori Nisimesi*, Taldingno 1964 pp. 29, 46).

Con il significato di cosa dolce, gustosa, profumata (già attestato nell'Anonimo del sec. XVII), il Vocabolario Siciliano (VS) registra *cuacudà* Giarvichermi (AG) / A Sant'Alfio (CT) questa parola ha mantenuto soltanto il significato italiano di 'cosa gradita, meravigliosa'. Nella varietà albanese di Contessa Entellina (PA) (in tale dia. sic. *cuacudà*) ha il significato di 'piccola porzione di pasta frita in padella e insaporita con sale o con maccheroni'.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 ATLANTO INGIUSTICO della SICILIA

cuçdura

**cuçdura** f. (277 Gangi) il pane posto a lievitare prima di essere informato. **2.** (269 Ionello, 270 Polizzi, 276 Perr. Sott., 279 Castelli.) pane a ciambella di varie foggie e dimensioni, del peso gen. non minore di cinquemila grammi. Spesso la forma è ottenuta unendo ad quello uno o più cilindri di pasta intrecciati. **3.** (264 Gölles. **4.**) piccola porzione di pasta di pane recuperata dalla pulitura della maglia, e non ancora lievitata, intrecciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, in attesa di informare il pane. Era apprezzata soprattutto dai bambini, che la consumavano ancora calda senza condimento o con poco olio e sale. **4.** (173 Alim.) *cuçdura à vampa* (277 Gangi. **5.**) porzione di pasta di pane (solitamente ammorbida con aggiunta di aceto e talvolta anche di una piccola quantità d'olio) schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, prima di informare il pane. Gonfia e morbida, con alveolatura particolarmente ampia, viene consumata ancora calda dopo averla aperta e condita con olio, sale, origano, pomodoro a fette oppure con ricotta. Ad Alimena (271) e a Gangi (277) anche *scacciatu*; a Gangi (277) anche *vriocata*. **5.** Gangi (277. **6.**) porzione di pasta di pane schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, dopo averla condita in superficie con olio, origano e, a piacere, polpa di pomodoro, pezzetti di formaggio, sardine o acciughe salate, cipolla e/o aglio. **6.** Gangi (277. **7.**) pasta di pane ammorbida con acqua, posta in una teglia, schiacciata e condita, prima di informarla, con un po' di pomodoro pelato, un filo d'olio e dell'origano. La si condice, talvolta, con uova sbucciate prima di informarla. **7.** *cuçdura frita/fritta* (269 Ionello, 278 Geraci. **8.**) 279 Castelli. **8.** *cuçdura pastada* (277 Gangi. **9.**) piccola porzione di pasta di pane schiacciata, frita in padella e insaporita con sale oppure con maccheroni o con miele. Prima della frittura, viene talvolta farcita specie con pezzetti di acciughe salate o con pomodori secchi. A Gangi (277. **10.**) vi è anche l'uso di friggere la *cuçdura pastada* introducendo una padella (*pastedda*) senza manico nel forno. A Ionello (269) anche → *cuçduruni*.

■ La parola *cuçdura* (insieme ai nomi *cuçduruni*, *cuçduredda* o *cuçdureddie* e ai verbi *cuçdurari* 'svolgere', *accuçdurari* 'rotolare', *imbogghiari*, *accuçdurantari* 'accumbellare', *accuçdurari* e *accuçdurari* 'svolgere', *imbogghiari*, *accuçdurari* 'svolgere', *accuçdurari* 'svolgere', *accuçdurari* 'svolgere') propongono dal greco antico ΚΥΛΙΝΔΡΟ (cylindros 'focaccia, ma non è chiaro se attraverso il latino CULYTRA, con lo stesso significato, o dal greco medievale ΚΟΜΑΪΡΟ, oppure dal Provenzale dei due.

Questo tipo lessicale (presente anche in Calabria e nel Salento) in Sicilia designa più diffusamente alcuni 'pani di forma circolare' anche rituali. Con l'accensione di 'pane pasquale' occorre compatibilmente in un'ampia area nord-orientale che comprende i paesi messinesi centro-orientali e quelli etnei, con gran parte dell'area periferica di Catania, e raggiunge, a occidente, le varietà di Trinita IENÒ - dove indica anche il dolce natalizio ripieno di fichi secchi, mandorle, noci, nocciole e miele - e di San Mauro Castelverde (PA). Come nome di alcune 'focacce', ricorre isolatamente, oltre che in alcune varietà madonite, nei paesi catanesi di Biancamilla e Nicolosi e ad Alrofante (PA).



[cudduredda](#) - Vocabolario Atlante - X +  
<https://www.vocabolarioatlante.it/voce-di-lessico/cudduredda/>

[Del](#) [Gmail](#) [YouTube](#) [Maps](#) [Home](#) [Libreria](#) [Vocabolario - Tec...](#) [Facebook: accedi a...](#) [Lettere - Dizionari...](#) [Poste - VITO MATR...](#) [Banche - Vocabola...](#)

[Vocabolario Atlante Multimediale](#) [Personalizza](#) [Nuovo](#) [Modifica voce di lessico](#) [Cancella la cache della pagina](#) [Mantenimento in OFF](#) [ChaplinOne Options](#) [Duplicato Post](#)

**VAMS**  
 Vocabolario Atlante  
 Multimediale della Sicilia

[Home](#) [Nota sui punti di rilevamento](#) [Le focacce nelle Madonie](#)

# cudduredda

**cudduredda** f. (267) Cefalù) porzione di pasta di pane di varie forme gen. cotta nella parte anteriore del forno insieme al pane. Era destinata soprattutto ai bambini, che la consumavano ancora calda spesso senza condimenti o unicamente con olio e sale, mentre i più grandi usavano aggiungere sardie o acciughe salate, formaggio, pomodoro e origano. Anche → *fiazza* e *fiazzoledda*. 2. (270 Polizzi), *cudduretra* (280 S. Mauro C.) piccola porzione di pasta di pane (anche non ancora ben lievitata) sctricciata e posta a cuocere su un lato del forno accanto alla brace, gen. prima di infornare il pane. È consumata anche senza condimento oppure condita all'interno con olio e sale o con acciughe. Anche: *emmacca* (286) e *emmaccula* (286).

■ Dim. di → *cuddura*.

Per designare focacce di vario tipo, questo nome ricorre anche in altre varietà distribuite in diverse province della Sicilia (Castelfranco, Marsala, Mazara del Vallo, Panelloria Solani e Vizz CTP), Monreale, San Biagio Platani, Regalbuto (AG), Patti (ME), Miliardo Val di Catania e Trovadori Enna (CT), Casale-Sciacca. In altre varietà siciliane, *cudduredda* – con alcune varianti fonetiche – designa alcuni biscotti di varie forme, spec. quelli ovalati spesso tipicamente ripieni di fieno sardo, mandorle, noci e/o nocce e altri ingredienti aromatizzanti: così, isolatamente, a Bisacqione (PA), Alcanio, Calatani e Favignana (CT), Calabellotta, Cascedroni, Lucca Sicula e Villafraica Sicula (AG); San Fratello, Francavilla Sicula e Motta Camarata (ME); Castiglione di Sicilia e Cassida (CT), Pachino (SR). Nelle varietà di insieme di D'Ala e Sommatino questo nome designa, invece, i dolcetti a forma di corona fatti con essudazioni di pasta fritta. A Scicli e a Vittoria (RG) il nome designa, invece, dolcetti di pasta sbollentata e serviti col vino cotto e le mandole tritate.

29°C  
 Scogliano

[cudduredda](#) - Vocabolario Atlante - X +  
<https://www.vocabolarioatlante.it/voce-di-lessico/cudduredda/>

[Del](#) [Gmail](#) [YouTube](#) [Maps](#) [Home](#) [Libreria](#) [Vocabolario - Tec...](#) [Facebook: accedi a...](#) [Lettere - Dizionari...](#) [Poste - VITO MATR...](#) [Banche - Vocabola...](#)


[Vocabolario Atlante Multimediale](#) [Personalizza](#) [Nuovo](#) [Modifica voce di lessico](#) [Cancella la cache della pagina](#) [Mantenimento in OFF](#) [ChaplinOne Options](#) [Duplicato Post](#)

**VAMS**  
 Vocabolario Atlante  
 Multimediale della Sicilia


[Home](#) [Nota sui punti di rilevamento](#) [Le focacce nelle Madonie](#)

# cudduretra


**cudduretra** (280 S. Mauro C.) → *cudduredda*



**Centro di Studi  
 Filologici e Linguistici  
 Siciliani**  
 c/o il Dipartimento  
 di Scienze Umanistiche  
 dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio 12,  
 90128 Palermo



**ATLANTE  
 INDUTTIVO della SICILIA**



**ARCHIVIO  
 delle ABLATE SICILIANE**

29°C  
 Scogliano

VAMS Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia


Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# cudḍuruni

**cudḍuruni** m. (267 Cefalù) pane a forma di ciambella dal peso di uno o due chilogrammi. **2** (277 Gangi, 271 Alimena), **cudḍuruni** (291 Alimena, 279 Castelli) del pane non ben cotto oppure (279 Castelli) poco soffice perché la pasta non è stata ben lavorata. **4** (274 Bompierro) pane impastato col cruscullu. **5** (269 Inello, 271 Castelli, 272 Blufi, 273 Alim., 275 Petr. Sopr., 276 Petr. Sott., 277 Gangi, 279 Castelli, 280), **cudḍuruni** (264 Caltav., 268 Gratteri, 274 Bomp., 275 Petr. Sopr.), **cudḍuruni** (269 Inello), **cudḍuruni arrostato** (281 Pöllina) piccola porzione di pasta di pane non sempre ben lievitata – spesso recuperata dalla poltiglia della madre, o durante la preparazione in casa della pastasciutta (271 Alim., 280) –, schiacciata e posata su un lato del forno, accanto alla brace, anche per saggiarne la temperatura prima di infornare il pane. Era apprezzata soprattutto dai bambini, che la consumavano ancora calda senza condimento o con poco olio e sale. Anche **pane arrostato** (281 Pöllina). **6** (269 Inello, 270 Polizzi, 280 S. Mauro, 281), **cudḍuruni** (269 Inello), **cudḍuruni** (281 Pöllina), piccola porzione di pasta di pane, non sempre ben lievitata (spesso recuperata dalla poltiglia della madre), schiacciata, fritta in padella e insaporita con sale o, più spesso, con zucchero o con miele. Prima della frittura, viene talvolta farcita con ricotta fresca o con acciuga salata e/o con pomodoro secco. A Inello (269) anche **cudḍuruni fritta**, a Pöllina (281) anche **finanza**. ♦ A **cudḍuruni** loc. avv. accovacciato, raggomitolato. b) com'è **cudḍuruni** (269 Scillato) di pane non perfettamente lievitato. c) **Ognunu c'ha i cuḍḍuruni** (275 Petr. Sopr.), **finni viciu d'oi cudḍuruni** (272 Blufi, 276 Petr. Sott., 279 Castelli, 281 Pöllina), **varricci** [peppilline] **cudḍuruni** (279 Castelli, 281 Pöllina) Fave il proprio interesse anche con danno degli altri; tirare l'acqua al proprio mulino. → **cudḍura**, **cudḍuredda**.



■ **Acce di → cudḍuruni.**

Katanante questo nome assume, attraverso il raddoppio -uni, un valore propriamente alterativo (→ **cudḍuredda**), giacché quasi sempre designa alcuni tipi di "focaccia", e più diffusamente quelle consumate senza condimento (gen. come nella *cerise* o a ridosso della brace, prima di infornare il pane, oppure a forno chiuso, dopo avere sfornato il pane). Come nome di focacce conline sulla superficie e conie a forno aperto è, invece, riscontrato in una stretta fascia centrale della provincia di Palermo, che da Ventimiglia giunge ai confini di quella agghignina (Iivona), con una propaggine meridionale rappresentata da Aragona (AG) e Castell'Arso (AG). Isolote associazioni si hanno, per questa accezione, anche più a occidente (a Poggioreale TP) e a oriente (Comitè EN e Milite Val di Catania). Per designare focacce fritte il tipo **cudḍuruni** è ben diffuso in una orientale e, isolatamente, nei due punti occidentali di Corleone (PA) e Partinola (TP).



VAMS Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

39°C scagglia

39°F

cutturuni - Vocabolario Atlante

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/cutturuni/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# cutturuni

cutturuni (zbo S. Mauro C.) → *cutturuni*.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio 14, 90134 Palermo

ATLANTE INGIUSTICO della SICILIA  
 ARCHIVIO DELLO ATLANTE INGIUSTICO

20/01/2025

facci di vècchia - Vocabolario Atlante

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/facci-di-vecchia/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# facci di vècchia

**facci di vècchia** f. (zoi Scalfani) piccola porzione di pasta di pane (salvolta recuperata dalla pulitura della maffia e non ancora ben lievitata), schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno accanto alla brace, per sguarnire la temperatura prima di infornare il pane. Era apprezzata soprattutto dai bambini, che la consumavano ancora calda senza condimento o con poco olio e sale.

■ Semanticamente esplicito, il *trattato facci di vècchia* [facci di vècchia] è già attestato nel vocabolario di M. Pasquale (*Vocabolario etimologico siciliano italiano e latino*, vol. 5, Palermo 1983-95, sv: *vecchia*), con il significato di 'basta di focaccia fatta di pasta, e condita con olio, ed origano. La superficie di essa è irregole e rugosa, ond'essa ha tratto il nome'.

Questo tipo nominale, nel designare focacce di vario tipo, è ancora oggi abbastanza conosciuto in Sicilia, ed è spesso presente anche nei menù di molte pizzerie. Oltre che in area nordoccidentale (TP: Alcamo, Mazara del Vallo; PA: Alfofonia, Belmonte Mezzagno, Campesele, Capaci, Roccamena, S. Giuseppe Jato, Terrasini, Villagrata di Carini) e centroccidentale (PA: Bisacchino, Lercara Friddi, Vicari), il tipo *facci di vècchia* si ritrova anche in alcuni punti ennesi (Biarzafra e Centuripe), cavaresi (Biarzafra, Gravina di Catania, Milibello Val di Catania, Santa Maria di Licodia e Ragalna) e siracusani (Casibile e Lentini).

20°C  
 22/01/2025

fruata - Vocabolario Altarelli M... X +

https://www.vocabolarioaltarellimultimediale.com/voce-di-lessico/fruata/

Vocabolario Altarelli Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplicare Post Ciao, wp\_2209637


VAMS Vocabolario Altarelli Multimediale della Sicilia Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

## fruata

**fruata** f. (162 Calrav., 265 Scillato, 269 Ionello) porzione di pasta di pane schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, gen. prima di infornare il pane. Gomfa e moribda, con alveolatura particolarmente ampia, viene aperta e condita con olio, sale, pepe e origano (con l'aggiunta, a piacere, di acciughe o sarde salate, formaggio tipo di pomodoro a fette) oppure con ricotta. Anche *fruatella* (162 Calrav., 269 Ionello), *fruata* (269 Ionello), *a fruata* (269 Scillato), porzione di pasta di pane schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, dopo averla condita in superficie con olio, origano e, a piacere, polpo di pomodoro, pezzi di formaggio, sarde o acciughe salate e cipolla. *Fruata fritta* (162 Calrav.) piccola porzione di pasta di pane schiacciata, fritta in padella e insaporita con sale o con zucchero. Anche: *fruatola*. ♦ *Un'ata uogghiu pi giandiri e fazzu fruata fritti* (162 Calrav.) Ileri: Non ho olio per cucinare e faccio focacce fritte sperando quanto non si ha il necessario.

Da *fu*, *foa*, *figha*, *fiu*, *fua*, che in diverse varietà sic. orientali (spec. messinesi e caranesi settentrionali) assume il significato di "aria calda e soffocante" e soprattutto di "calore emanato dal fuoco, e spece dal forno". Questo tipo lessicale, presente anche nel calabrese *figa* "riberbo o calve del forno", è spiegato con gr. *φρυα* da G. Robbi (Nuovo dizionario dialettale della Calabria (con repertorio italo-calabro), Longo Editore, Ravenna 1977), il quale rimanda ai cal. *friga* e *friga* (calore o riverbero del forno) da cui *affrigere* "insorire" e *pane affrigato* "pane con la crosticina bruciata", associandolo al gr. mod. *φρυγ* = gr. *φρύξ*, "fiama".

A designare vari tipi di focaccia, questo tipo lessicale (con le varianti *fua*, *frigata*, *figata* e *fivata*, e con l'acce. *fruanari* e il dim. *fruatola*) è conosciuto, in Sicilia, anche in alcuni altri punti di area centrale (AG: Campobello di Licata; CL: Sommaro e Riesi; EN: Barrafranca e Nissoria).




23°C Scicigliano

fruata - Vocabolario Altarelli M... X +

https://www.vocabolarioaltarellimultimediale.com/voce-di-lessico/fruata/

Vocabolario Altarelli Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplicare Post Ciao, wp\_2209637

VAMS Vocabolario Altarelli Multimediale della Sicilia Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie



Guarda su YouTube

Guarda su YouTube

23°C Scicigliano

fruatedda - Vocabolario Atlante


https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/fruatedda/


Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione in OFF ChapterOne Options Duplicato Post


Vocabolario Atlante Multimediale


Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# fruatedda

fruatedda f. (sca Caltav.  dim. → *frusta*)

 Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

 ATLANTE  
LINGUISTICO della SICILIA

 ARCHIVIO  
della ATLANTE SICILIANA

23°C Subeggiate

Cerca

ITA IT 09:41 22/07/2023

fruat - Vocabolario Atlante

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/fruat/


Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione in OFF ChapterOne Options Duplicato Post


Vocabolario Atlante Multimediale


Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# fruat

fruat m. (269 Iacullo) → *frusta*

 Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

 ATLANTE  
LINGUISTICO della SICILIA

 ARCHIVIO  
della ATLANTE SICILIANA

23°C Subeggiate

Cerca

ITA IT 09:26 22/07/2023

Vocabolario Atlante Multimediale

VAMS  
Vocabolario Atlante Multimediale


Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

## fuazza

**fuazza** (1860 S. Mauro C.) pane di forma oblunga del peso di circa duecento grammi. Anche *vasièra* (→ *fuazzedda*). Se di più piccole dimensioni, *fuazzedda* 1. (1867 Cefalù) grosso pagnotta di pasta di pane ammorbidita con aggiunta di acqua e cotta a forno chiuso. Viene consumata ancora calda dopo averla aperta e condita con olio, sale e pepe con l'aggiunta, a piacere, di sarde o acciughe salate, formaggio e origano. Se di più piccole dimensioni, anche *ciudimudda* e *fuazzedda* 3. (164 Colles., 1867 Gratteri, 1867 Ischell), porzione di pasta di pane (tubolina ammorbidita con aggiunta di acqua e di una piccola quantità di olio) schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, per prima di infornare il pane. Gofia e morbida, con alveolatura piuttosto ampia, viene consumata ancora calda dopo averla aperta e condita con olio, sale, pepe e origano (cioè l'aggiunta, a piacere, di acciughe o sarde salate, formaggio e/o pomodoro a fero) oppure con ricotta. A Collesano (186) anche *fuazza* 2 e *bellu* (186) anche *fuazza* e *tramu*; a Gratteri (186) anche *fuazzedda a-bianca* e *vuazzata* 4. (164 Colles., 1867) porzione di pasta di pane schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, dopo averla condita in superficie con olio, origano e, a piacere, polpa di pomodoro, pezzetti di formaggio, sarde o acciughe salate e cipolla. 5. (186 Polina) piccola porzione di pasta di pane non bene lievitata (riuscupera dalla cottura della media) schiacciata, frita in padella e insaporita con sale o con zucchero. Anche *ciudimudda* 6. *fuazza d'ova* (186 Polina) frittata imbevita di ricotta o formaggio fresco. → *fuazzedda*, *fuazzumi*.

■ *Fuazza* (simile con *Pizzone* e *Scerri* Dalghe *ciudimudda* (FOCACIA, cotta nel FOCIA "focda", 186 C. Baccin) e G. Alessio, *Tramuntana* centro-sud Sicilia G. Barbera Edmon, Firenze 2010) oggi. La forma siciliana *fuazza* ha due espressioni, per un tramite francese antico (*fuac* (186 U. Valeri), *Glossario delle varianti albanesche della Sicilia*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche, Palermo 2011).

Oggetti tipo lessicale form le varianti *fuazza*, *fuazzata*, *fuazzata*, *fuazzata* e il loro *fuazzedda* è usato, per designare vari tipi di focaccia, in altre varietà di area centrale e meridionale (PA: Lercara Friddi, Montemaggiore Belfiore, Torosoma Intra e Vizzini; AG: Comiso e Licata; CL: San Carlino e Serradelloni; ME: Naxos, Pizzolungo, San Mauro D'Alunzio, Sant'Agata Militello, Torosoma e Tusa; CT: Adirata, Buseto, Giarrè, San Gregorio, Randazzo e Trionfini).



39°C  
scieggiato

Vocabolario Atlante Multimediale


VAMS  
Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie


## fuazzedda

**fuazzedda** 1. (1867 Cefalù, 1867), *fuazzedda*, 186 S. Mauro C.) piccolo pane di forma oblunga o rotonda del peso di circa duecento-cinquanta grammi, tipicamente consumato ancora caldo dopo averla aperta e condita con olio, sale e pepe con l'aggiunta, a piacere, di sarde o acciughe salate, formaggio e origano. A S. Mauro C. (186) anche *rua* e *fuama* e *vasièra* (→ *fuazzedda* 2. (1867 Cefalù 1860, S. Mauro C.), *fuazzedda a-bianca* (1867 Gratteri, 1867) pagnottella di pasta di pane ammorbidita con aggiunta di acqua e cotta a forno chiuso. Viene consumata ancora calda dopo averla aperta e condita con olio, sale e pepe con l'aggiunta, a piacere, di sarde o acciughe salate, formaggio e origano. A Cefalù (1867) anche *ciudimudda*; a S. Mauro C. anche *vuazzata* e *vuazzata*. → *fuazza*, *fuazzumi*.

■ Dim. di → *fuazza*.



Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
cio il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
Università di Palermo



ATLANTE  
ILLUSTRATO DELLA SICILIA

39°C  
scieggiato

Vocabolario Atlante | X +  
https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/fuazzetra/

Vocabolario Atlante Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce di lessico | Cancella la cache della pagina | Manutenzione in OFF | ChapterOne Options | Duplicato Post | Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home | Nota sui punti di rilevamento | Le focacce nelle Madonie

# fuazzetra

fuazzetra (286 S. Mauro C.) → *fuazzetta*

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90134 Palermo

ATLANTE  
LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO  
DELL'ATLANTE LINGUISTICO

Stato chiuso da...  
Cerca

Vocabolario Atlante | X +  
https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/fuazzuni/

Vocabolario Atlante Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce di lessico | Cancella la cache della pagina | Manutenzione in OFF | ChapterOne Options | Duplicato Post | Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home | Nota sui punti di rilevamento | Le focacce nelle Madonie

# fuazzuni

fuazzuni *in fuazzuni i pani* (279 Casteld), pezzo di pane imbottito. → *fuazza*.

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90134 Palermo

ATLANTE  
LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO  
DELL'ATLANTE LINGUISTICO

28°C  
Cerca

fuavazza - Vocabolario Atlante M... X +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/fuavazza/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplicato Post

Ciao, wp\_2209637

VAMS Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# fuavazza

fuavazza f. (264 Colles) → *fuavazza*.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio 12, 09127 Palermo

ATLANTE INGIUSTICO delle SICILIE  
 ARCHIVIO delle ATLANTE - ROMANE

23°C Subgiorno

guastedda - Vocabolario Atlante M... X +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/guastedda/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplicato Post

Ciao, wp\_2209637

VAMS Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# guastedda

**guastedda** f. (264 Scalfani, 269 Imello, 270 Polizzi, 271 Castelli S., 272 Bluffi, 273 Alimi, 275 Perr. Sopr., 276 Perr. Sott., 277 Gangi, 278 Genesi, 279 Castelli, 281 Pollina), *guastedda* (269, 271, 273, 274 Bonip., 275, 277, 279, 280), *guastedda* (267 Cefalù, 268 Gratteri), *guastedda* (266 Caltav., 267 Scillato, 264 Colles), *guastedda* (266 S. Mauro C. PA) *guastedda* (267 Cefalù, 268 Gratteri) il pane posto a lievitare prima di essere infornato, e il pane stesso dopo la cottura, di forma generalmente rotonda, o oblunga (280), del peso di circa un chilogrammo (266, 267, 268, 269, 271, 273, 274, 275, 276, 277, 279, 280) oppure mezzo chilogrammo (278, 280). Anche *fuavazza* (280). a. *guastedda fritta/fritta* (273 Bluffi, 276 Perr. Sopr., 277) (*guastedda fritta* (273, 274 Bonip.), *guastedda fritta* (271 Castelli, 273 Alimi, 275) (*guastedda fritta* (268 Gratteri), *guastedda fritta* (266 Scalfani, 264 Colles), piccola porzione di pasta di pane sbianchiata, fritta in padella e (risparita con sale o, più spesso, con zucchero (e cannella) oppure con miele. Prima della frittura, viene talvolta fircata con ricotta o sardie salate. In alcune località sono più tipicamente preparate per le festività natalizie (273). Anche *scaccata fritta* (271). → *guastedduzza*.

■ Dal francese antico *gastel*, o meglio dalla forma normanna *gastel*, *wasel*.

Questo nomeantico è ben diffuso in Sicilia e nella Calabria meridionale, e anticamente lo era anche in altre aree italiane del meridione italiano (Abruzzo e Campania), in Sardegna e in Corsica. Le prime attestazioni siciliane di questo tipo lessicale fanno chiaro riferimento a riferimenti alimentari più propriamente attribuibili ad alcune "focacce", mentre le attestazioni più recenti (soprattutto a partire dai vocabolari onomastici) e oggi più diffuse, soprattutto a occidente e a oriente dell'isola, riguardano piuttosto pani d'uso comune caratterizzati dalla forma rotonda. Tale tratto semantico, probabilmente già proprio della *gastel* normanna (e presumibilmente mantenersi nel fr. *rosol*, *gascual*), sembra avere prevalso su ogni altro, in opposizione alla forma "a ciambella" (maggioremente caratteristica dei pani focacce e dolci designati principalmente dal tipo → *vaughare*, e soprattutto nella zona orientale, da → *cuastellu*). Si consideri, a questo proposito, che in area occidentale, *rosol* designa anche (innanzi) (ogni) *vauceri* caratterizzati dalla forma rotonda e del tutto simili (anche nel colore giallastro) a delle pagnotte ancora crude. Al di là del tipo alimentare focale, frano della specifica manipolazione e cottura di impasto (*guastedda* / *vauceri*) sembra avere designato – almeno in area centrale e occidentale e almeno nei tempi non più remotissimi a quali fanno riferimento i nostri informatori – l'impasto stesso del pane che abbia assunto le specifiche forme topee, quella rotonda (dei pani riposti a lievitare prima di essere infornati), e, infatti, a partire da queste pagnotte crude (tonde e non schiacciate) che, manipolate, si procede a farne focacce o, non manipolate, pani. Così si spiegano d'altronde i riferimenti che, pur designati da questo tipo lessicale, non assumono necessariamente forma rotonda o arrotondata, come spesso avviene, per esempio, con le focacce fritte (di varie forme, spesso allungate), ma talvolta anche con quelle alle quali si lascia, prima di infornarle, la forma triangolare o rettangolare immediatamente assunta dalla quadrupartizione di una pagnotta cruda. Questo tipo lessicale, pur designando vari pani rotondi quanto tipi di focacce molto dissimili dai pani, a noi più di altri (fr. per es. *cuastellu*) copre anche uno spazio semantico in cui (e non sempre) è avvertibile

23°C Subgiorno



guastella - Vocabolario Altamirano


https://www.vocabolarioaltamirano.it/voce-di-lessico/guastella/

Vocabolario Altamirano Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

intorno a, infatti, a partire da queste paginette ancor univoche e non scindute, che, in un'occasione, si possono a volte scaccare, non rimpicciando, pane. Così si spiegano certamente i termini che, pur designati da questo tipo lessicale, non assumono necessariamente forma rotonda o arrotondata, come spesso avviene, per esempio, con le focacce fritte (in varie forme, spesso allungate), ma talvolta anche con quelle alle quali si lascia, prima di infornarle, la forma triangolare o rettangolare immediatamente assunta dalla quadruplicazione di una pagnotta crosta. Questo tipo lessicale, pur designando tanti pani ordinari quanto tipo di focacce molto dissimili dal pane, ancor più di altri (per es. *ciudani*) copre anche a suo spazio semantico immenso non sempre nettamente delimitabile, benché concettualmente ben distinto, come mostrano anche alcuni modi di dire ormai non più in uso. Così in *essiri pari e guastella tessere* simile (in M. Pasqualino, Vocabolario etimologico siciliano (italiano e latino, voll. 1 e 2, Palermo 1985-92), si un *è spari e guastella* (in Vocabolario Siciliano fondato da G. Piccirilli per Lucania AGI, ex *flappari e guastella* in *fallaci e noi fa libelli* (in G. Trischitta Mangù, Vocabolario siciliano italiano per tutti M. Indolfo compilato fra il 1975 e il 1990) (in *fa pane e focacce ne fa bruciocantone e ne fa libelli*) (in *fa pane sbagliare*), per se proceduralmente simili. E che tratti alimentari (indifferenti dai rispettivi nomi) sono concettualmente non solo distinguibili ma persino opposibili. In alcuni casi, le strategie linguistiche dell'alterazione nominale sono, sul piano sintattico, più chiaramente usate in maniera descrittiva, così il ricorso al suffisso *-ari* per segnalare *pani veri e propri*, non sempre di dimensioni più grosse. Il suffisso *-azza*, invece, non rappresenta distinguiti chiaramente un "pane" d'uso comune, semplicemente di più piccole dimensioni, da una pagnottella consumata ancora calda con uno specifico condimento, e pertanto una focaccia.

Con diversi specifiche accezioni relative, tuttavia, all'interno delle "focacce" questo tipo lessicale (con le varianti *guastella* e *guastella* e con il dim. *guastellazza*, *guastellazza* e *guastellana*) è oggi ben diffuso soprattutto in area occidentale (TP: Casertano, Paveso, Alamo, Salemi, PA: Altoliano, Feltrone, Merzago, Roscapino, Capaci, Lercara Friddi, Merzopoli, Monnelepre, Palazzo Adriano, Partinico, Piana degli Albanesi, Villagrazia di Carini), centrale (AG: Barpo, Cammarata, Campobello di Licata, Canettermo, San Biagio Platani; CL: Mussone, Milena, Resuttano; RI: San Cataldo, Serradifalco; Vallelunga Pratensis; EN: Assoro Barrofranca, Leonforte, Troina, Villarosa) e nord-orientale (ME: basoli, Gapsi, Cerami, Gesà, Sani; AG: Agata Minicelli, Pettineto), ma anche in area sud-orientale (SR: Camblie, Lertini, Noia, Pachino; RG: Modica, Setai).




32°C  
scieggiato

guastella - Vocabolario Altamirano


https://www.vocabolarioaltamirano.it/voce-di-lessico/guastella/

Vocabolario Altamirano Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie



Guastella fitta - 275, Pdraino Sottana



32°C  
scieggiato

guastidduzza

**guastidduzza** f. (276 Perr. Sott., 277 Gangi, 278 Geraci, 279 Castell.) *guastidduzza* (279 Castell.), *guastidduzza* (262 Calus., 269 Innello) pane rotondo del peso gen. di ca. mezzo chilogrammo. 2. (277 Gangi, 279 Castell.) piccola pagnotta di pane consumata ancora calda dopo averla condita con olio, sale, origano e sante solate. 3. *guastidduzza* (276 Perr. Sott.) piccola porzione di pasta di pane posta a cuocere nel forno, accanto alla brace, per saggiarne la temperatura prima di infornare il pane. Era apprezzata dai bambini che la consumavano ancora calda senza condimento o con olio e sale. 4. (269 Innello) focella, gen. a base di porri, o di caroli lessi e tagliati, uova sbattute e formaggio grattugiato. *Porri e guastidduzza* focella a base di porri. → **guastidda**.

■ Dim. di → **guastidda**.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA

muffiettu

**muffiettu** o *muffietta* (262 Calus.) m. pagnottella di pasta di pane ammorbida con acqua e cotta a forno chiuso.

■ Longine francese antica (da *mouillet* o agg. *mouillet* "tonno, molle") di questo tipo lessicale è ormai comunemente accettata. Arranzato in mirambi (puri femminili e con numerose varianti fonetiche, questo tipo lessicale è oggi ancora piuttosto vitale e comparso diffuso in area occidentale e centrale, con l'ennesimo variete orientale a Calagrone (CT), dove designa una focaccia il cui consumo è legato ad alcune festività, e parie, a quella dell'Immacolata Concezione. È arranzato, inoltre, anche in una piccola area sud-orientale rappresentata dai punti ricorrono di Noia, Pachino, Avola e Floridia, e di Acate (RG).

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO

munfiliettu - Vocabolario Atlante

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/munfiliettu/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# munfiliettu

munfiliettu m. (sica Calavr.) → *muffliertu*

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio 14, 90134 Palermo

ATLANTE INGIUSTICO delle SICILIA  
 ARCHIVIO delle ATLANTE IGIUSTICANE

23°C Subgiorno

nzàia - Vocabolario Atlante Multimediale

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/nzaia/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# nzàia

nzàia f. (667 Cefalù), *nzàidi* (sica Calavr.) piccola porzione di pasta di pane (talvolta recuperata dalla poltura della madia e non ancora ben lievitata) schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, per sguarnire la temperatura prima di infornare il pane. Era apprezzata soprattutto dai bambini che la consumavano ancora calda senza condimenti o con poco olio e sale.

Da *nzàire* 'provare, (s)aggiare', voce presente anche nel calabrese, nel napoletano e nell'abruzzese, probabilmente prestito dallo *sz*, *nzàire* 'provare (specialmente sentir)', a sua volta formato sul lat. *ENAGRIUM* 'tentativo, prova' modificato all'italiano con il prefisso *nz-* (cfr. A. Vercano, *Vocabolario storico-etimologico del siciliano. Edizione di linguistica e di filologia* / Centro di studi filologici e linguistici siciliani, Scalo 2014).


Il nome di questa focaccina condiziona la motivazione con *nzà* → *nzàida* e *nzàidi* (oltre che con *nzàida* presente in alcune varietà siciliane), giacché si tratta di piccoli pezzi di pasta infornati per 'provare' se il forno abbia raggiunto la giusta temperatura prima di infornare il pane.


Limitatamente alla accezione qui trattata, relativa allo specifico tipo di 'focaccia', questo tipo lessicale (anche con le varianti *nzàicella*, *nzàicini*, *nzàicarella*) risulta attestato soltanto in pochi altri punti isolati di area palermitana (Belmonte Mezzagno, Bisacquino, Marone, Vico) e Roccapalumbo, registrata da G. Pitrè, *Usi e costumi, credenze e pregiudizi del popolo siciliano*, vol. IV, Palermo 1865, pp. 134-5) agrippina (Caltabellotta e Racalmuto) e, in un solo caso, rimena (Valklunga Pratzenen).



Mostra desktop

23°C Subgiorno

nzaiḍḍa

nzaiḍḍa f. (sfr. Calab. ) → *naiḍa*


**Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani**  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio ra, 90128 Palermo



**ATLANTE LINGUISTICO DELLA SICILIA**  

**ARCHIVIO DELL'ATLANTE LINGUISTICO**



23°C Subeggiato

pani arrustutu

**pani arrustutu** (as) Pšlima piccola porzione di pasta di pane (talvolta recuperata dalla poltiglia della madia e non ancora ben lievitata), schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, per saggiarne la temperatura prima di infornare il pane. Era apprezzata soprattutto dai bambini che la consumavano ancora calda senza condimenti o con poco olio e sale. Anche → *caḍḍaruni arrustutu*.

■ Ben trasparente è il nome di questa focaccia che adotta la locuzione siciliana equivalente a [pasta di] *pane arrustitu*, altrimenti designata dal meno generico *caḍḍaruni arrustutu*. La stessa locuzione [pani arrustutu] si incontra a Mondello (PA), anche qui con la variante di *pasta arrustuta*. Nel tipo *pani arrustutu*, così come nell'it. 'pane arrustito', gli etni del lat. panis si combinano con la voce che origina dal germanico *hazantjan* 'arrotine'.


**Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani**  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo


**ATLANTE LINGUISTICO DELLA SICILIA**  

**ARCHIVIO DELL'ATLANTE LINGUISTICO**

23°C Subeggiato

pan frittu - Vocabolario Atlante X +  
https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/pan-frittu/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplicare Post Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

## pani frittu

**pani frittu** (28) Pòllima (49) piccola porzione di pasta di pane schiacciata, fritta in padella e insaporita con sale o, più spesso, con zucchero. Prima della frittura, viene talvolta frita con sardo salato.

■ Per trasparenza è il nome di questa focaccia che adotta la locuzione siciliana equivalente a [pasta di] pane frittu, altrimenti designata dal meno generico → *ciabretti frittu*. Si fa ricorso, in questo caso, all'italianismo *pana fritta*, in sostituzione del sic. *frattu* (anch'esso dal verbo *lac. FRIGERE*), generosamente ancora in uso.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 10,  
90128 Palermo, Italia

ATLANTE  
LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO  
DEI DIALETTI SICILIANI

23°C Scogliara

pana fritta - Vocabolario Atlante X +  
https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/pana-fritta-2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplicare Post Ciao, wp\_2209637


**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

## pasta fritta

**pasta fritta** (26) Cefalù piccola porzione di pasta di pane schiacciata, fritta in padella e insaporita con sale o, più spesso, con zucchero. Prima della frittura, viene talvolta frita con sardo salato.

■ Per trasparenza è il nome di questa focaccia che adotta la locuzione siciliana equivalente a [pasta di] pane frittu, altrimenti designata dal meno generico → *ciabretti frittu*. Si fa ricorso, in questo caso, all'italianismo *pana fritta*, in sostituzione del sic. *frattu* (anch'esso dal verbo *lac. FRIGERE*), generosamente ancora in uso.



pana fritta (26) Cefalù

23°C Scogliara

pruvicedda - Vocabolario Altim: X +  
https://www.vocabolarioaltimultimediale.com/voce-di-lessico/pruvicedda/

Vocabolario Altim Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione in Off ChapterOne Options Duplica Post Ciao, xp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Altim  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# pruvicedda

pruvicedda f. (275) Altim. → *pruvicedda*

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
è il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90134 Palermo

**ATLANTE**  
LINGUISTICO della SICILIA

**ARCHIVIO**  
della ANTELOMILANE

23°C Subleggiato

pruvicedda - Vocabolario Altim: X +  
https://www.vocabolarioaltimultimediale.com/voce-di-lessico/pruvicedda/

Vocabolario Altim Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione in Off ChapterOne Options Duplica Post Ciao, xp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Altim  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# pruvicedda

pruvicedda f. (275) Altim. → *pruvicedda*

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
è il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90134 Palermo

**ATLANTE**  
LINGUISTICO della SICILIA

**ARCHIVIO**  
della ANTELOMILANE

23°C Subleggiato

santalucia - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlanitemultimediale.com/voce-di-lessico/santalucia/2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione in Off ChapterOne Options Duplicato Post

Vocabolario Atlante Multimediale

Vocabolario - Tec... Facebook: accedi a... Pinterest - Diziona... Rete - VITO MATR... Banca - Vocabola...

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

# santalucia

santalucia *f.* (278 Geraci) → *accusarsi i Santa Lucia*

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
cio il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

ATLANTE  
INDUSTICO della SICILIA

ARCHIVIO  
DELL'ATLANTE ISOLANO

23°C  
Subeggiate

Cerca

ITA IT 09/26  
22/01/2025

rosa i furnu - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlanitemultimediale.com/voce-di-lessico/rosa-i-furnu/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione in Off ChapterOne Options Duplicato Post

Vocabolario Atlante Multimediale

Vocabolario - Tec... Facebook: accedi a... Pinterest - Diziona... Rete - VITO MATR... Banca - Vocabola...

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

# rosa i furnu

**rosa i furnu** *f.* (Gto S. Mauro C.) piccolo pane di forma oblunga o rotonda del peso di circa duecentocinquanta grammi, tipicamente consumato ancora caldo dopo averla aperta e condita con olio, sale e pepe con Paggusta, a piacere, di sante o acciughe salate, formaggio e origano. Anche *fiavazza* (→ *fiavazzola*) e *rossiero* (→ *rossicchio*).

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
cio il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

ATLANTE  
INDUSTICO della SICILIA

ARCHIVIO  
DELL'ATLANTE ISOLANO

23°C  
Subeggiate

Cerca

ITA IT 09/26  
22/01/2025





scacciatedda - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/scacciatedda-2f

Vocabolario Atlante Multimediale

Vocabolario Atlante  
Matracciole della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# scacciatedda

scacciatedda f. dim. → *scacciata*

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio 14, 90134 Palermo

ATLANTE INQUIRITO della SICILIA  
 ARCHIVIO della ATLANTILIA ISOLANA

23°C Subleggiato

sfinciuni - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/scacciatedda/

Vocabolario Atlante Multimediale

Vocabolario Atlante  
Matracciole della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# sfinciuni

**sfinciuni** [sfɛs Campo F. R., 267 Cefalù, 276 Petr. Sott., 277 Gangi] grande e soffice focaccia cotta al forno, costituita da uno spesso strato di pasta di pane abbondantemente ammorbidita con acqua, posta su una teglia e condito in superficie gen. con olio, pomodoro pelato o in salsa, formaggio, aglio, cipolla cruda o cotta nella salsa di pomodoro, sarda salata, origano e pumgranato.

■ Probabilmente formato da *sfincia* (con il suffisso *-uni*) «tranda di pasta molliccia gustata nel friggere» e dunque dall'ar. *sfīnġiet*, G. B. Pellegrini, *Gli arabismi nelle lingue neolatine con speciale riguardo alla Sicilia*, Palermo, Brescia 1972.

Questo nome, e il tipo di focaccia stessa da esso designata (non priva di alcune varianti locali nell'uso di particolari condimenti e, in pochi, casi nella conformazione), è oggi ancora ben conosciuta in un'ampia area attorno a Palermo (dove questa focaccia si trova oggi quotidianamente nei forni) monoprodotto venduti nei bar e nei panifici), da dove si è presumibilmente diffusa verso l'area trapanese non costiera e quella agrogemina in continuità con la parte meridionale della provincia di Palermo.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani




ATLANTE INQUIRITO della SICILIA  
 ARCHIVIO della ATLANTILIA ISOLANA

23°C Subleggiato

tassieddu - Vocabolario Atlante

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# tassieddu

**tassieddu** m. (278 Geraci ) porzione di pasta di pane schiacciata, posta a cuocere su lato del forno, accanto alla brace, e consumata ancora calda dopo averla aperta e condita con olio e sale oppure con ricotta. Anche → **accatura**  **tassietru** (280 S. Mauro ) piccola pagnotta cotta insieme al pane. Sforzata prima del pane, la si consumava ancora calda dopo averla aperta e condita con olio, sale e pepe con l'aggiunta, a piacere, di sarde o acciughe salate, formaggio o origano.

■ L'origine di questo nome è da attribuirsi, probabilmente, alla pratica di tagliare la pasta di un pane per profitaro "tassieddu" (tassieddu di forma vagamente quadrata da cuocere in tempi più rapidi rispetto al pane).

Come nome di specifiche focacce, questo tipo lessicale ha riscontro, in Sicilia, esclusivamente in alcuni punti di area madonita.

23°C Subeggiato

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani

ATLANTE INQUIRITICO della SICILIA

tassietru - Vocabolario Atlante

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# tassietru

**tassietru** (280 S. Mauro G.) → **tassieddu**.

23°C Subeggiato

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani


o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo Viale delle Scienze, edificio 12, 90128 Palermo


ATLANTE INQUIRITICO della SICILIA


ARCHIVIO delle ABILATE SICILIANE

uastedda

uastedda f. (169 Inedda, 271 Castell. S., 273 Altus., 274 Bomp., 275 Petr. Sopr., 277 Gangi, 279 Castell., 281 Pollina) → *gustiedda*.

 Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 12,  
90132 Palermo


 ATLANTE  
INGIUSTICO della SICILIA


 ARCHIVIO  
della ATLANTE INGIUSTICO


23°C  
scagglia

uastiedda

uastiedda f. (168 Gratteri) e *uastiedda* → *gustiedda*.

 Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 12,  
90132 Palermo


 ATLANTE  
INGIUSTICO della SICILIA



 ARCHIVIO  
della ATLANTE INGIUSTICO

23°C  
scagglia


uastidd'uzza

uastidd'uzza dim. *uastidda* → *guastidda*.



**Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani**  
 c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
 Viale delle Scienze, edificio ra,  
 09127 Palermo


**ATLANTE INDUSTICO della SICILIA**  

**ARCHIVIO delle ATLANTE ROMANE**

ucchiuzzi i Santa Lucia

ucchiuzzi i **Santa Lucia** m. pl. (278 Geraci ) , piccola porzione di pasta di pane non lievitata –recuperata dalla pultura della madia – allungata, intrecciata e cotta nel forno prima di infornare il pane. Consumata *gus*, senza condimento, era destinata particolarmente ai bambini. Anche *sanzalucia*.

■ Per trasparenza il significato letterale della locuzione Ucchiuzzi di Santa Lucia) che dà il nome a questa focaccia. Il riferimento alla Santa protettrice della vista, nei cuori di pani o di dolcetti (così fessi come di suggerì simbolici) che ricordano, nella forma, l'occhio (simile a una ciambellina) o la coppia di occhi. Con la forma simile a una "rosa" ottenuta da un liscio di pasta allungata e avvolgita da entrambi i lati) ha una diffusione che supera anche i confini italiani: ben noto sono, per esempio, i *deschettu* ("gari di Santa Lucia" svedesi, così come, in Italia, gli *occhi di Santa Lucia*, dolcetti tipici della tradizione natalizia pugliese. Anche in alcuni punti siciliani) tra questi, per esempio, Carrozzaro di Sicilia PA, Bronte CT, Chiaramonte Gulfi e Modica RG, è attestato l'uso di preparare pani *e/o* biscotti (chiamati *occhi di sanzalucia* o semplicemente *sanzalucia*) venuti alla Santa della "luce" (festeggiata il 13 dicembre, subito d'inverno e giorno più "buco dell'anno) che apre il periodo liturgico dell'Avvento e prepara il Natale.



ucchiuzzi i sanzalucia (cfr. Geraci Geraci)

Browser window showing the website **vastedda** (Vocabolario Atlante). The page title is "vastedda" and the URL is <https://www.vocabolarioatlante multimediale.com/voce-di-lessico/vastedda/>. The page content includes the VAMS logo (Vocabolario Atlante Multimediale) and navigation links: Home, Nota sui punti di rilevamento, and Le focacce nelle Madonie. The main heading is "vastedda" and the definition is "vastedda f. (262 Calave, 263 Scillato, 264 Colles.) → *gastedda*."

Footer information:  
Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
è il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14, 90128 Palermo

Logos for **ATLANTE** (LINGUISTICO della SICILIA) and **ARCHIVIO** (della **ATLANTE** - **ISILIANE**) are displayed on the right. A small notification for "AnnullaPTDPC Accesso a Internet" is visible in the bottom right corner.

Browser window showing the website **vasterza** (Vocabolario Atlante). The page title is "vasterza" and the URL is <https://www.vocabolarioatlante multimediale.com/voce-di-lessico/vasterza/>. The page content includes the VAMS logo (Vocabolario Atlante Multimediale) and navigation links: Home, Nota sui punti di rilevamento, and Le focacce nelle Madonie. The main heading is "vasterza" and the definition is "vasterza (280 S-Mauro C.) → *gasterza*."

Footer information:  
Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani  
è il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14, 90128 Palermo

Logos for **ATLANTE** (LINGUISTICO della SICILIA) and **ARCHIVIO** (della **ATLANTE** - **ISILIANE**) are displayed on the right. A small notification for "AnnullaPTDPC Accesso a Internet" is visible in the bottom right corner.

vriscata - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/vriscata/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di Off ChapterOne Options Duplica Post Ciao, xp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# vriscata

vriscata f (277 Gangi, 279 Castelli, 281 Pollina) → *vriscata*

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
è il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

**ATLANTE**  
LINGUISTICO della SICILIA

**ARCHIVIO**  
della ATLANTE LINGUISTICA

28°C  
Subleggiato

Cerca

ITA IT 09:28  
22/01/2025

vriscatedda - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/vriscatedda/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di Off ChapterOne Options Duplica Post Ciao, xp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# vriscatedda

vriscatedda f dim. → *vriscata*

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
è il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

**ATLANTE**  
LINGUISTICO della SICILIA

**ARCHIVIO**  
della ATLANTE LINGUISTICA

28°C  
Subleggiato

Cerca

ITA IT 09:28  
22/01/2025

vruscata - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/vruscata/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplica Post Ciao, wp\_2209637


**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

## vruscata

**vruscata** f. [268 Cratere, 277 Gangi, 279 Castelli, 280 S. Mauro C. 284 Pollina <sup>49</sup>], *vruscatedda* e *vruscatedda* (277, 279 <sup>49</sup>), *vruscata* (277 Gangi, 279 Castelli, 280 Pollina), *vruscata* (280 S. Mauro C. <sup>49</sup>) porzione di pasta di pane, schiacciata e posta a cuocere su un lato del forno, accanto alla brace, geni. prima di infornare il pane. Gofia e morbida, con alveolatura piuttosto ampia, viene consumata ancora calda dopo averla aperta e condita con olio, sale, pepe e origano (con l'aggiunta, a piacere, di acciughe o sardie salate, formaggio o/o di pomodoro a fette) oppure con ricotta. Anche *vruscata* (279, 280). Anche *vruscata* (277), *vruscata* (280), *vruscata* (280), *vruscata* (277, 280).

Da *vruscata* 'bruciachiu', detto del pane, a sua volta da *vruscari* (= *abbruscari*) 'bruciachiare, abbruscire', *debbiane* 'o. lat. volg. \*BRUSCARE iterativo di \*BRUSARE 'bruciare': cfr. C. Battisti - G. Alessio, *Dizionario etimologico italiano*, G. Barbera Editore, Firenze, 1950-1957, s.v. *bruscare*. Come nome di specifiche focacce, questo tipo lessicale ha riscontro, in Sicilia, esclusivamente in alcuni punti di aree madonite.



vruscata (2) Lufi, Pollina

vruscata (2) Lufi, Pollina

29°C  
Soleggiato

Cerca

ITA IT 09/28 22/07/2023

vruscatedda - Vocabolario Atlante X

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/vruscatedda/


Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Manutenzione di OFF ChapterOne Options Duplica Post Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie


## vruscatedda

**vruscatedda** f. dim. → *vruscata*




Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani

c/o il Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 12,  
00131 Palermo



ATLANTE  
LINGUISTICO della SICILIA



ARCHIVIO  
delle AREE SICILIANE

29°C  
Soleggiato

Cerca

ITA IT 09/27 22/07/2023

vruscàtula - Vocabolario Atlante: X

https://www.vocabolarioantemediale.com/voce-di-lessico/vruscatula/

Del Gmail YouTube Maps Home e Libera Vocabolario - Tec... Facebook: accedi a... Pinterest - Diziona... Rete - VITO MARI... Banca - Vocabola... Altri preferiti


vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Mantenimento di OP ChapterOne Options Duplica Post Ciao, esp\_2209037


**VAMS**  
Vocabolario Atlante  
Matricole della Sicilia


Home Nota sui punti di rilevamento Le focacce nelle Madonie

# vruscàtula

vruscàtula È (280 S. Maun C. →) → *vruscata*

 Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
Siciliani  
è lo Dipartimento  
di Scienze Umanistiche  
dell'Università di Palermo  
Viale delle Scienze, edificio 14,  
90128 Palermo

 **ATLANTE**  
LINGUISTICO della SICILIA

 **ARCHIVIO**  
del ATLANTE SICILIANO

23°C Solleggiato

Cerca

ITA IT 09:27 22/01/2025



# **ETNOTESTI**

Vocabolario online Multimediale

VAMS  
Vocabolario Online Multimediale della Regione Siciliana

Home Note Le focacce nelle Madonie

cudduruni

275. Petralia Soprana (1804), n.

0:00 / 0:18

La trascrizione dei documenti sonori risponde a criteri di estrema semplificazione ed evita l'ambiguità di tratti fonetici eccedenti ai fini della comprensione del contenuto testuale.

Legenda dei segni

[θ ____]	Precede inserimenti di altri informatori
[P ____]	Precede parti ricostruite dal trascrittore

21°C  
Patti peggio

Vocabolario online Multimediale

VAMS  
Vocabolario Online Multimediale della Regione Siciliana

Home Note Le focacce nelle Madonie

cudduruni

275. Petralia Soprana (1804), n.

0:00 / 0:18

La traduzione italiana segue quanto più fedelmente il testo dialettale. Ogni aggiunta ritenuta utile alla comprensione del testo è messa tra parentesi quadre; le parti del testo dialettale ritenute non opportune per la comprensione del contenuto sono comunque tradotte e contenute tra parentesi tonde; le esplicitazioni e le precisazioni sono precedute dal segno [= uguale].

Legenda dei segni

[θ ____]	Precede inserimenti di altri informatori
[ ____]	Aggiunte del traduttore
[= ____]	Letteralmente

21°C  
Patti peggio

264. Collesano (2014, 61 anni, cuoca, istruzione media)

**cuddura**

264. Collesano (2014, 61 anni, cuoca, istruzione media)

0:00 / 0:38

E poi era... c'arrivava quacchi pizzaddu di pasta, rase si buttava niente? Si faceva longa a stili grissini, si metteva in due, si girava veloce veloce e si tirava ncapu a focce: na girata, e chissi erano cotti, tira u passattempo d'i pizzaddu, fari i **cudduri**, picchi era veloci veloci chi si facevano chisti cadi. Sempre così antichi! Re: *Si puliva...?*

Si sì! Picchi iera ca si puliva a maidda di ddi ritagli di pasta c'arrivava: mpicicari mull'angolo. Accusa iera! Chissa d'duec striva propria pi passattempo pi pizzaddu. Si facevano veloci.

E poi con... se rimaneva qualche pezzetto di pasta, non si buttava niente! Si faceva allungata come i grissini, si piegava [in] mezz'ora in due, si arrotolava velocemente e si girava sopra il fuoco: una girata, e questi erano cotti. Era il passattempo dei bambini, fare le **cuddura**, perché si facevano velocemente, queste qua. [Si tratta] sempre [di] cose antiche! Re: *Si puliva...?*

Sì, sì! [Queste si facevano] perché si ripuliva la madia da quei ritagli di pasta che rimanevano attaccati agli angoli. Cos'era! Questo serviva propriamente da passattempo per i bambini. Si facevano velocemente.

277. Gangi (2014, 63 anni, casalinga, istruzione bassa)

**cuddura** (2014, 63 anni, casalinga, istruzione bassa)

277. Gangi

0:00 / 0:49

Poi sempre c'è pasta d'u pani si puma fari tanti **cudduri** di vari maneri. Si po fari n' teglia. Sempre a metà forno, prima di ritirarsi u pani, si po fari a **cuddura** ca si menti n' teglia: si scaccia e poi si ci miritama l'ova sbattuta e si inforna. Com'è cotta si tira e... è buonissima. Poi si po fari, sempre c'è pasta d' u pani, n' altro tipo di **cuddura**, sempre n' teglia, impastata un po' più morbida, e si ci menti u pomodoro pelato, l'olio e l'origano, e si menti n'dò forno, che sono cose gustose, naturali.

Poi, sempre con la pasta del pane, si possono fare varie **cudduri** in diversi modi. Si può fare nella teglia. Sempre a metà del forno, prima di ritirare il pane, si può fare la **cuddura** che si mette nella teglia si sbucca e poi vi si mettono le uova sbattute e s'inforna. Appena è cotta si tira fuori ed è buonissima. Poi si può fare, sempre con la pasta del pane, un altro tipo di **cuddura**, sempre nella teglia, con l'impasto un po' più morbido, e ci si mette il pomodoro pelato, l'olio e l'origano, e si mette nel forno, che sono cose gustose, naturali.

277. Gangi Cuddura - Vocabolario - Home Note Le focacce nelle Madonie

## cuddura (2002, 65 anni, panettiere, istruzione bassa)

277. Gangi

0:00 / 0:29

A **cuddura**? A **cuddura** è n' pasta chi si piglia prima di infornari. Si metti nna u furnu e si fa a **cuddura**. Si scaccia, si piglia a pasta, si metti ncap'a pala, si scaccia, si fa fina fina com'a pizza... com'a pizza... e si inforna. E si fa mentri c'è a vampa int' furnu. D'un latu u furnu addunna... d'un latu addunna e di l'altu latu si fa a **cuddura**. Comu quannu fanu i pizzi. Ti persuadi? A certi banni fanu d'un latu c'è u luci e d'un latu c'è a pizza. A ccusu è a **cuddura**. D'un latu c'è u luci e addunna int' furnu e d'un latu c'è mentri unna dda scaccata di panì. Sta coccu minuti e s'a manca.

La **cuddura** è la pasta di pane che si prende prima di infornare [il pane]. Si mette nel forno e si fa la **cuddura**. Si schiaccia, si prende la pasta, si mette sulla pala, si schiaccia, si fa sottile sottile come la pizza... come la pizza... e si inforna. E [ciò] si fa mentre c'è la fiammata nel forno. Da un lato il forno [la legna] arde... da un lato arde la legna e dall'altro lato si fa [cucci] la **cuddura**. Come quando si fanno le pizze. Intendi? In alcuni posti si fa [che] da un lato del forno c'è il fuoco e dall'altro c'è la pizza. Così è [per] la **cuddura**. Da un lato c'è la brace che arde nel forno e dall'altro si mette quel pane schiacciato. Sta [nel forno] cinque minuti e [poi uno lo tira fuori] se la mangia.

277. Gangi cuddur' à vampa - Home Note Le focacce nelle Madonie

## cuddur' à vampa (2014, 63 anni, casalinga, istruzione media)

277. Gangi

0:00 / 0:51

Quannu u furnu è quasi furtu, adda unu piaciutu, po' fari i **cuddur' à vampa**, cu si piglia un pizzu di panì, di pasta di panì, si scaccianu quannu si fanu beddi vasci chi sta e si infornanu n' furnu à vampa, p'chi u luci si metti nna vota nna vintu furnu, nna vota n' l'altu menzu furnu. N' nna menzu furnu d'annu un'ann c'è u luci si ci mettinu sei **cudduri**, e poi, quannu u cusu, si levano e st... e alla fine una c'è pò mangiarli i tagliu e ci metti a ricotta fresca che sanna... ca sanna gustosissimi!

Quando il forno è quasi pronto [il forno], se piaciuto, [ci] possono fare le **cuddur' à vampa**, che [ci] fanno quando] si prende un pezzo di pane, di pasta di pane, si schiacciano in modo che fanno ben sottile [sottile], con le dita, e si infornano nel forno à vampa [è] la fiamma, perché la brace si mette una volta in una metà del forno e una volta nell'altra metà del forno. Nella metà del forno dove non c'è la brace ci si mettono queste **cudduri**, e poi, quando sono cotte, si levano e st... e alla fine uno se li può mangiare le tagliu e ci mette la ricotta fresca, che sanna... sanno [di cose] gustosissime!

277. Gangi cuddura patedda

277. Gangi (1999, 69 anni, casalinga, istruzione bassa [...] 2014, 63 anni, casalinga, istruzione media)

0:00 / 0:57

Mentre si ande il forno... mentre si brucia il forno, si piglia un pezzettino di pasta, si minni na na padella... ma na padella chi un c'e u manico, massimò si brucia dintrò furru. Senza manico! Si ci mette l'olio e si ci minni stu pezzettino di pasta, e s'allarga chi manu accussì, o u fa c'a forchetta [9 prima di informari]... prima d'informari, mentre si brucia il forno. Una guarda... deve stare attenta! Poi a vota dall'altro lato e poi ci metti u u ziccherà o u sali e s'a mancia. E chista è a **cuddura patedda**. [...]

E contemporaneamente, sempre a chi piaciunu, si potti fari i **cudduri pateddi**, ca suntu sempre pezzetti di pani schiacciati e misu na l'uglu bollente. Quanno suntu boggi ruscicati, si tiranu e si ci metti o u ziccherà o u sali, a piaciù... comu piaciunu.

Mentre si ande il forno... mentre si brucia [la legna nel] il forno, si piglia un pezzettino di pasta [di pane], si mette in una padella, in una padella che non abbia il manico, altrimenti si brucia dentro il forno. Senza manico [dunque]! Ci si mette l'olio e ci si mette questo pezzettino di pasta, e si allarga con le mani, in questo modo, oppure lo fai con la forchetta [9 prima di informari]... prima di informari, mentre si brucia [la legna nel] il forno. Si guarda... si deve stare attenta! Poi si gira dall'altro lato e poi ci metti o lo zucchero o il sale, e la si mangia. E questa è la **cuddura patedda**. [...]

E contemporaneamente, sempre a chi piaciunu, si possono fare i **cudduri pateddi** che sono sempre pezzetti di pasta di pane schiacciata e messi nell'olio bollente. Quando sono ben dorati, si tirano fuori e vi si mette o lo zucchero o il sale, a piacere... come piaciunu.

278. Geraci Siculo cuddura fritta

278. Geraci Siculo (2014, 86 anni, casalinga, istruzione bassa / 61 anni, casalinga, istruzione media)

0:00 / 1:08

A **cuddura fritta** marri a chiamavamu.

Ri: *E come... mi tu po' dire come si faceva?*

A come si faceva? Pigiavamu a pasta d'u pani e si mitria na a patedda, all'elbba p'ipital. Si facia rami accussì, si ci faciau i piruna e si mitria na a patedda, e basta!

Ri: *Eranu a forma tonda?*

Sì! Comu vulliamu! Si vullia fari a forma tonda! Ma si un i pania fari, a pezzettini! I facia friri. Cu ci vullia u ziccherà o u mitria, massimò ci mitria u sali e si i mancia.

Ri: *Sulu cu u sali o cu u ziccherà?*

Cu i vullia! Cu i vullia! Io mi ci mitria un poc' i ziccherà, me marri si i mancia cu u sali.

La **cuddura fritta**, mi la chiamavamu?

Ri: *E come... me lo può dire come si faceva?*

Eh, come si faceva? Si prendeva la pasta del pane e si metteva nella padella, a quel tempo, propiamente! Si faceva di questa grandezza, vi si facevano i buchi e si metteva nella padella [a friggere], e basta!

Ri: *Eranu a forma rotonda?*

Sì! Comu la volevi! Se le volevi fare a forma rotonda! Ma se non le potevi fare, [le facevi] a pezzettini! Le facevi friggere. [Poi] chi ci voleva lo zucchero [di sopra] ce lo metteva, altrimenti ci metteva il sale e se le mangiava.

Ri: *Solo con il sale o lo zucchero?*

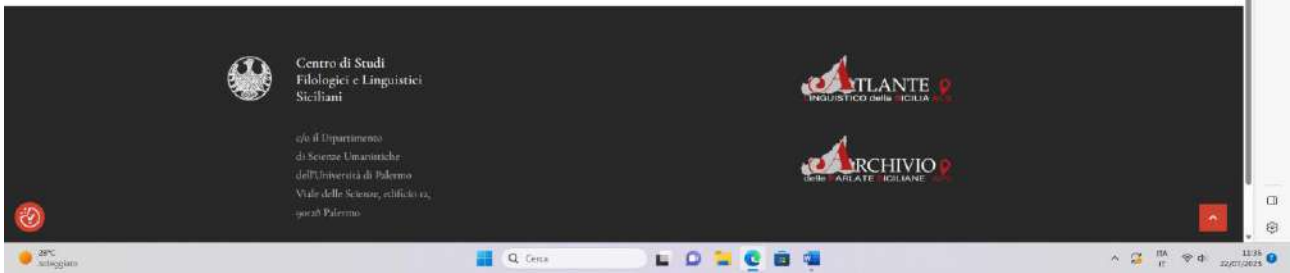
Chi li voleva [sì]! Chi li voleva! Io mi ci mettevo un poco di zucchero, [invece] ma anche se le mangiava con il sale.

1.1

Cu a pasta d'u pani o a **cuddura fritta**, si fa... A **cuddura fritta** si po' fari quorchi cosa d'la dimra: a sarda salata, ricchi' pumadoma... e poi si ni metti n'tra foggia di supra... ma na puzidda... Iò e poi a vota e svota. Si così sempre cu l'augghiu! Si, a focca fenna, cu u caperchiu. Poi si gira cu caperchiu a folla assata. Chistu cu' a **cudduri fritti**. Iò Pasta d'u pani e'! Pasta d'u pani sempre, però **cuddura fritta**.

1.1

Con la pasta del pane [si fa] o la **cuddura fritta**, si fa... La **cuddura fritta** si può fare [con] qualche cosa [– ingredienti] all'interno: la sarda salata, un po' di pomodoro... e poi ci metti un'altra sfoglia [di pasta] supra... Le la friggli in una padella... Iò e poi la giri e la rigiri. Si cuoce sempre con folla! Si, a focca fenna, con il caperchio. Poi si gira con il caperchio in questo modo. Queste sono [fanne] a **cudduri fritti**. Iò E, comunque, pasta del pane! E sempre pasta del pane, però [è] **cuddura fritta**.



## cuddura fritta

279. Castelbuono (2003, 73 anni, casalinga, istruzione bassa)

▶ 0:00 / 0:00

Mentri u pani era ancora ma u fettu si esaminicivamu a trajuri... e si facevamu i **cudduri fritti**.

R: *Come si facevamu? Si piggiava na uastiddazza...*

Si piggiava na uastiddazza, si faceva a quattrini nichì, a pizozzda... Iò a cringali, a rettangolu, ma nichì però, a cringala... ma 'a pizozzida nichì. Si frittava cu l'augghiu bella caldu caldu e si passivamu più ma u zoccaru, si ci grattava n'arricchia di limanu ed eramu... nupidda chi eramu!

R: *A prima macina!*

Iò Nòu nonno Sariddu sempre sardi salati d'jà intra!

Mentri il pane era ancora nel letto [a lievitare] si incominciavamo a tagliare... e si facevamo le **cudduri fritti**.

R: *Come si facevano? Si prendeva un piccolo pane rotondo [posto a lievitare]...*

Si prendeva un piccolo pane rotondo, si faceva [– tagliavo] a quadratini piccoli, a pezzetti... Iò a triangolo, a rettangolo, ma piccoli però [anche] a cringolo... tutti a pezzetti piccoli. Si friggivamo con l'olio ben caldo e si passavano poi nello zucchero, vi si grattugiava [sopra] un po' di limone ed eramo... sai com'eramo [buone]!

R: *Di buon mattino!*

Iò Dal nonno Rosario sempre sardi salate (si usava metterci) dentro).

269. Isnello cudduruni - Vocabolario  
 antica stazione ferroviaria - Cersa  
 ANTICA STAZIONE FERROVIARIA

https://www.vocabolarioonline multimediale.com/voce-audio/269-isnello-cuddura-fritta/

Del Gmail YouTube Maps Home i Libere Vocabolario - Tecc. Facebook accedi a... Lettere - Dizionario Posta - VITO MAR... Banca - Vocabola...

Vocabolario Online Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Mantenimento di OT ChapterOne Options Duplicate Post Cersa, pg. 2209637

**VAMS**  
 Vocabolario Online  
 Multimediale della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## cudduruni

269. Isnello (2007, 64 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:55

Vari **cudduruni** mi ni faciu? C'è i famu! Pura a sagra fanna, d'escaci, 'i **cudduruni!**  
 Re: SÌ

Eli, si piglia a pasta... allievata, a pasta... Tu, quantu voti prima di nfirmari pigliavi un pani di chiddi f'dadi, quantu era lievitata sempre? U pigliavi, pigliavi tanticchia di pasta accussì, a mittovi, sempre c'a farina, dda supra u scanaturu, datticchia di farina, a facia chianca, chianca e ma l'ollu ciavata e si frivava. E poi si mitteva u zaccaru di supra o zaccaru o o sali. E accussì eramu... chiddi s'eramu fatti tutti, c'a pasta chiddu mmojda... tutti i f' e i brati i **stinci**, i **stinci**... e chiddi a **cudduruni**.

Voi **cudduruni** me fane? Qua li fannu! Pare la sagra fanna, d'escaci, dei **cudduruni!**  
 Re: SÌ

Eli, si piglia la pasta... la pasta lievitata... Tu, quantu volte prima di infornare il pane pigliavi un pane di quelli lì, quando lievitato, sempre? Lo pigliavi, pigliavi un poco di pasta così, la mettevi sempre con la farina, la sopra lo spianatoio, (aggiungevi) un po' di farina, la facevi piatto piatto e la metevi nell'olio caldo e si friggeva. E poi si metteva lo zucchero di sopra o zucchero o il sale. E così eramo... quelle erano fatte rotonde, con la pasta più morbida... tonde i f' ed erano le **stinci**, le **stinci**... e quella [era fatta] a **cudduruni**.

38°C Scogliata

270. Polizzi Generosa cudduruni - Vocabolario  
 antica stazione ferroviaria - Cersa  
 ANTICA STAZIONE FERROVIARIA

https://www.vocabolarioonline multimediale.com/voce-audio/270-polizzi-cudduruni/

Del Gmail YouTube Maps Home i Libere Vocabolario - Tecc. Facebook accedi a... Lettere - Dizionario Posta - VITO MAR... Banca - Vocabola...

Vocabolario Online Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Mantenimento di OT ChapterOne Options Duplicate Post Cersa, pg. 2209637

**VAMS**  
 Vocabolario Online  
 Multimediale della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## cudduruni

270. Polizzi Generosa (2014, 70 anni, pasticceria, istruzione bassa)

0:00 / 0:29

I **cudduruni** ieni a pasta d'u pani... invece di... di infornarla a pani, si fanna a triangolini, o lungarini o ovali, accussì. Si mettono a friri nell'acqua e doppu si ci metti u zaccaru di du lati, quantu se bella rosolatu, e su **cudduruni**. Si chiamanu **cudduruni**. Nutri i chiamamu. Ad altri banni macari i chiamanu di n'atra manera. Comunque, è a pasta d'u pani, ca quantu è quasi... è tutta lievitata, ca po' fari u pani, prima di nfirmarla c'è ca... una ni pigghiu un pezzu e si fa i **cudduruni** e c'è mincia accussì.

I **cudduruni** è la pasta del pane... invece di... di infornarla per farne pane, si fanno a triangolini, o allungati, o ovali, così. Si mettono a friggere nell'olio e dopo ci si mette lo zucchero su due lati, quando è ben rosolato, e sono **cudduruni**. Si chiamano **cudduruni**. Noi li chiamiamo **leo**. In altri luoghi magari li chiamano in altra maniera. Comunque, è la pasta del pane, che quando è quasi... è ben lievitata, che puoi fare il pane, prima di infornarlo, una ne piglia un pezzo e si fa i **cudduruni** e se li mangia così.

38°C Scogliata

271. Castellana Sicula *cudduruni* - Cersa

**VAMS**  
Vocabolario Altare  
Multimediale  
Matrice della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## cudduruni

271. Castellana Sicula (2014, 67 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:00

*I cudduruni si preparano? Nenti c'è di preparari? Pigià a pasta, a scoci un pochino ed a nfurni n'a pala... nò furru, a vampa. E tu si a capiri quannu è pronta, cotta. Comu si cotta, ca un pochino stanchia, già è pronta e si scippa.*

*Re: Si ci metti quacchi cosa di ricapa o si mangiamu accussì, salti?*

*O friganu cu l'olio o un po' di salsa.*

*Re: Nni' cudduruna?*

*Sì! U po' fari puri c'o zaccaru o cudduruni, u po' fari?*

*Re: Sempre nfurnati?*

*Sempre nfurnati!*

*I cudduruna [come] si preparano? Nenti c'è da preparari? Prendi la pasta, la schiacci un pochino e la inforni nella pala... nel forno, l'quando c'è ancora] la fiamma. E tu devi capire quando è pronta, cotta. Appena è cotta, che un pochino gonfia, già è pronta e si tira fuori.*

*Re: Vi si mette qualcosa sopra, o si mangiano così, semplici?*

*O friganu con l'olio, o un po' di salsa.*

*Re: Nei cudduruna?*

*Sì! Lo puoi fare anche con lo zucchero, il cudduruni!*

*Re: Sempre nfurnati?*

*Sempre nfurnati!*

272. Blufi *cudduruni* - Cersa

**VAMS**  
Vocabolario Altare  
Multimediale  
Matrice della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## cudduruni

272. Blufi (2014, 79 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:37

*Comu s'impasta u pani, chi si frisci, t'a maidda arresta, girammu murtu, un poco di pasta, nca pochi si tira c'a rascari, dicemmu murti. Poi, d'u giriddu c'è a farina pu' impastari, si piglia dda farina ca resta, c'amu n'impasta, dda tantu chidda di partecidda modda d'u pani si cudduruni, si nfiscalia e si fa u cudduruni. E veni duru, però, un c'è nenti!*

*Re: E ch'èva c'amu... c'amu si mangia, accussì, semplice?*

*!ò Sì, sì, caldo caldo! Viene croccantissimo!*

*Comu si scippa di nno furru, comu nfurnu u pani, u metti ò giru a iddu e si coci madè.*

*Quando si impasta il pane, che si frisce, nella madia rimane, intorno, un po' di pasta... che si tira con il rascari] (=rascicari), [come] diciamo noi. Poi, il vicino c'è la farina per fare il pane, si prende quella farina che è rimasta, con la quale abbiamo impastato, e quel po' di pasta morbida del pane [rimasta nella madia] si arrocchia, si sfrega e si fa il cudduruni. E viene duro, però, non c'è niente [=non ha alcun condimento]!*

*Re: E questo come... come si mangia, così, semplice?*

*!ò Sì, sì, caldo caldo! Viene croccantissimo! Appena lo c'iri fuori dal forno, quando inforni il pane, lo metti vicino a questo e si cuoce pane.*



273. Alimena cudduruni - Vocabolario Italiano Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## cuḍḍuruni

273. Alimena (2003, 82 anni, casalinga istruzione bassa; 58 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:32

I **cuḍḍuruni**, chi di tiranu quannu facivan'a pasta, per esempio [0] a pasta fatta à casa]. U s' casu faciv'a pasta? Si faceva dura, a pasta [0] a pasta di casa]. Facivamu daccusi: ca si faceva a pasta di casa, pillavamu un "chirumieddu di da casa, facivam'accussu) cum'ant bucciddu ddu, u infilavam' mmentu u luci, emmentu u cimbiddu, ca avivamu a pigatreddu ca u luci, ch' i costi... e si cuccivamo ddu, ddu pasta.

I **cuḍḍuruni**, quelli erano [fatti] quando facevano la pasta, per esempio [0] la pasta fatta in casa]. Lo sai checi faceva la pasta [in casa]? Si faceva dura, la pasta [0] la pasta di casa]. Facevano così che [quando] si faceva la pasta di casa, piglavamo un "chirumieddu [pezzettino] di quella cosa [la pasta], facevano come una forca del ciambellina, lo infilavano in mezzo alla brace, in mezzo alla cimigia, ché si aveva il pentolino con la brace, con le cose... e lo cuccivamo lì, quella pasta.

275. Petralia Soprana cuḍḍuruni - Vocabolario Italiano Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## cuḍḍuruni

275. Petralia Soprana (2004, 92 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:19

R: *Ma s'adda ci arribbata farina attaccata na sta m'adda come... chi si faceva cu sta...?*  
 C: *Ma u rasciatu!*  
 R: *Ah, e quindi?*  
 C: *Quannu rimaneva la pasta, si pigliava e si rasciava d'accussu. Arridduciavi [tutti] a na lamma e faciu un cuḍḍuruni ddu, u ddu è gghiddu. Socchi bollivi [sic].*

R: *Ma se le rimaneva farina attaccata nella madia come... che si faceva con questa...?*  
 C: *Ma il rasciatu!*  
 R: *Ah, e quindi?*  
 C: *Quando rimaneva la pasta, si prendeva [il rasciatu] e si rasciava in questo modo. La raccoglievi tutta da una parte e facevi un cuḍḍuruni ddu, loppure [lo si dava] alle galline. [Ne facevi] quello che volevi fare!*

279. Castelbuono (2004, 73 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:26

Metti cira a firmu adduruni, si cominciavano a fari i **cuḍḍuruni**. Una c'era c'era, m'arras...!

R: *Che se' si cuḍḍuruni?*

P: *Pizza o pasta, a facivano d'occuru...*

R: *... a stannu a faciva...*

... a murticava ncap'la trija, e chissu era i **cuḍḍuruni**. E' lu cuccinarianu a mangiari.

R: *Che, un piccu' pasta raffata. Appena, a cuḍḍuruni come si faciva? Si ci ditta in quantu?*

Ne quantu, e lu murticava.

R: *Schianu si murticava... non condita?*

Schianu? No, d'occuru si mangiava!

R: *Ma, scusa, a cuḍḍuruni para nra trija o murticava?*

Para nra trija.

R: *Fatti firmu, ddi noma? No, di lant Di lant, d'occuru!*

Mente cira il formacchio, si cominciavano a fare i **cuḍḍuruni**! Quando? Una meza cumpa o sei lombini...!

R: *Che sono questi cuḍḍuruni?*

[S] pigliava la pasta, la faceva così...  
... la murticava...  
... la murticava sulla brace, e quanto era il cuḍḍuruni. E se lo cominciavano a mangiari.

Che, fava un piccu' pasta raffata. Appena, il cuḍḍuruni come si faceva? Gli si dava una ricicciata?

[S] era ricicciata, e se lo murticava!

R: *Senza condimento/comparato se lo mangiavano... non condita?*

Senza condimento/comparato! No, quanto così si mangiava!

R: *Ma, scusa, il cuḍḍuruni para nella brace si murticava, no?*

Para nella brace.

R: *Diemmi a firmu, di nra d'occuru? No, di lant Di lant, d'occuru!*

280. S. Mauro Castelverde (2014, 64 anni, impiegata, istruzione alta)

0:00 / 1:15

Si, sempre cu a pasta cu puru, avianu ricumpu, pariva fari puru i **cuḍḍuruna fritti**. I **cuḍḍuruna fritti** chi s'annu sempre doppu chi finiva di fari u puru. Nca in padella... ma in padella ci mettenu carnicchia ri siglia, e facianu cu pizzadda ri puru frittu. Vancinu, svucanu, quando si fa. Poi, metiri d'olle chiara, u passamu nra na malizeta annu ci annu nra siccura e cammella, e d'olla è nra... e poi nra mangiamu siccura. Oppuru, d'evitennu nra ricumpu, che doppu fannu chissu ri vultu passari nri sigliotti, pigliemu sic... cu pasta e u continuannu a ripariari nra cu altri nri appari cu altri buccia, e i frittu. Chiammentu, se "nna di nri nri d'olive nra chi gli sono salate, un ci passu nri nri di soli ne siccura, ma nri che fa? [...] Ah, mi scusava ri nri d'oli i **cuḍḍuruna**...

R: *Che cosa?*

... i **cuḍḍuruna fritti**, chi d'oli chi si fannu semplici, o si passanu nro siccura e cammella o magari si passu nri nri a nra.

R: *Puru? Puru cu u nra cu vintu ammalati di fari, come quanto chi tu ci passavi... a pasta u siccura c'è u nra. Tanno "verita puru buoni, puru belli nri mangiari.*

Si, sempre con la pasta del puru, avendo tempo, si potevano fare pure i **cuḍḍuruna fritti**. I **cuḍḍuruna fritti** che sono [fatti] sempre dopo che finiamo di fare il puru. In una padella... in una padella ci mettiamo un poco di olio, e facciamo questi pezzi di ligna di puru frittu. Giurano e rigiamo [in] quando si fa l'olle con il Puru, mentre è caldo, lo passiamo in un'insalatiera dove ci abbiamo messo rucolo e cammella, e questo è nra... e poi ce lo mangiamo così. Oppure, se avevamo altro tempo e dopo avere fatto questi ci volemmo passare altri capricci, pigliamo questi... questa pasta e la continiamo a impastare nuovamente con olive nri oppure con olive salate, e li frigiamo. Chiammentu, se una di nri nri d'olive bianca, che gli sono salate, non ci passano nri [oli] di sale né rucolo, altrimenti che fa? I-non vi benci! [...] Ah, mi scusavo di dire che i **cuḍḍuruna**.

R: *Che cosa?*

... i **cuḍḍuruna fritti**, quelli che si fanno semplici, o si passano nello rucolo e cammella o altrimenti si possono passare nel miele.

R: *Puru?*

Puru con il miele? Che tengono mielati di fari, come se tu ci passavi... al posto dello rucolo c'è il miele. [pendu] in questo modo vengono pure buoni. Dire

269. Inello fruata - Vocabolario - X | antica stazione fruata - Cersa - X | ANTICA STAZIONE FERROVIARIA - X | +

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/269-inello-fruata/

Vocabolario Antem Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Manutenzione | Off | ChapterOne Options | Duplicate Post | Ciao, wp\_2208612

**VAMS**  
Vocabolario Antem  
Multimediale della Sicilia

Home | Note | Le focacce nelle Madonie

## fruata

269 Inello (2007, 64 anni, casalinga, istruzione bassa)

▶ 0:00 / 0:57

E senti qua? E quando certi vici pane non ce n'era, venivamo a fàciaru... e panu matru quarchi vota capivva [Per una c'è] scurdava... opuru v'invitavo quarcun'a sira chissu l'iddu a mangiari, e c'era, e a panu m'faceva, a manna pi gghieroni i carni a scola un ci n'era pan? E u sai comu si faceva? Quando si faceva a fura... quarun u fura era... si faceva mura ma vota e mura mura vota... poi di cci si panava di fura fura u lignu a giraru e cci c'era u focu. Si faceva a scaccata... e fruata d'ironu si pigliava a pasta, para c'agghera livvata livvata, picchi poi i carni si n'avessu gghiri a scola, e allura c'accurrivamo accudu, e si faceva sta fruata.

Re: A fruata.

Scaccata fruata... accudu fura fura, bella fura fura, e si mettevva sta u fura, si mettevva sta u fura e si faceva. E poi, c'era c'era, è carni e piata a mangiari illi!

Re: E si mangiava accudu, senza niente?

Accudu, cu camicchie e formaggi. Quarchi cosa ce f'è duru e ggiornu? Picchi luri dda vota era semp' chi ci n'era! E si faceva accudu, pi quarchi carni si m'invava scola!

E senti qua? E quando certe volte pane non ce n'era, alcuni lo preparavano... e anche a noi qualche volta capivva che si dimenticava... oppure [quando veniva qualcuno in più la sera a mangiare, e allora, o il pane ci finiva, la manna non c'era più pane per i bambini che dovevano andare a scuola? E un'altra cosa si faceva? Quando si riciclava il forno [per fare il pane], quando il forno era... si riciclava [prima] metà [forno] e poi l'altra metà... [sima] poi la legna da ardere da una parte si passava all'altra parte del forno e [sola] da questa parte [dunque] c'era il fuoco. [Quindi], si faceva la scaccata [ovvero] la fruata, [diciamo] [meglio] si prendeva la pasta [del pane] anche se non era ben lievitata, perché i bambini dovevano andare a scuola e quindi si accontentavano in questo modo, facendo la fruata.

Re: La fruata

Scaccata [oppure] fruata... [fatta] così sottile sottile, molto sottile, e si mettevva nel forno, e si cuoceva. E poi, calda calda, si bambini piaceva mangiarla!

Re: E si mangiava così, senza niente?

Così, con un po' di formaggio. [Ovviamente], qualcosa [da mangiare] si doveva pur dare [ai bambini], giusto? Perché non sempre c'era il latte? E si faceva in questo modo, affinché i bambini ce ne andassero a scuola [con qualcosa da mangiare].

39°C | Subleggiato

262. Caltavuturo fruata à vampa - X | antica stazione fruata - Cersa - X | ANTICA STAZIONE FERROVIARIA - X | +

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/262-caltavuturo-fruata-a-vampa/

Vocabolario Antem Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Manutenzione | Off | ChapterOne Options | Duplicate Post | Ciao, wp\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antem  
Multimediale della Sicilia

Home | Note | Le focacce nelle Madonie

## fruata à vampa

262 Caltavuturo (2002, 85 anni, casalinga, istruzione bassa)

▶ 0:00 / 0:07

Per esempio, c'incucava un era era si informari u panu, a n'ra l'arata c'era... e si faceva a vampa... e fruata à vampa.

Per esempio, quando ancora non era ora di informari il pane, in un lato [del forno] c'era... e si faceva la fiamma... [e si faceva] la fruata à vampa.

39°C | Subleggiato

Centro di Studi  
Filologici e Linguistici  
ANTLANTE

262 Caltavuturo fruattedda - Voce - X | antica stazione fozza - Cersa - X | ANTICA STAZIONE FERROVIARIA - X | +

https://www.vocabolarioantemediale.com/voce-audio/262-caltavuturo-fruattedda/

Vocabolario Antico Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Manteniamo il OI | ChapterOne Options | Duplicate Post

Ciao, pg. 2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antico  
Multimediale della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## fruattedda

262 Caltavuturo (2002, 85 anni, casalinga, istruzione bassa)

▶ 0:00 / 0:16

E poi metteri chi cripi, [chi] fa u furnu, quannu è cchiu [cxi] nò na latuca c'è su l'ignu ancora. Ci metti un lignu... picca riedda e u furnu. Li scaci e li fa a **fruatteddi**, e poi ci metti a riceta fresca, o ci metti a sarda, o ci metti l'iojju.

E poi, mentre se i'adaffatata, [mentre] a riscaldate il forno, quando è caldo, da un lato c'è la legna che arde ancora. Ci metti un legno... poca [legna]... e inforni i pezzetti di pasta. Prima li schiacci e li fa a **fruatteddi**. E poi [dopo avere tolto dal forno] ci metti la riceta fresca o ci metti la sarda [sarda] o ci metti l'olio.

39°C Subleggiato

264 Collesano fuazza - Vocabolario - X | antica stazione fozza - Cersa - X | ANTICA STAZIONE FERROVIARIA - X | +

https://www.vocabolarioantemediale.com/voce-audio/264-collesano-fuazza/

Vocabolario Antico Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Manteniamo il OI | ChapterOne Options | Duplicate Post

Ciao, pg. 2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antico  
Multimediale della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## fuazza

264 Collesano (2014, 61 anni, cuoca, istruzione media)

▶ 0:00 / 0:37

A **fuazza** è a **fuazza**, oh... chi scivvino pi manciari pi mezzogiornu chi u' cciadi, e sunu flicci di farì. E allora, si informa... prima di informari u pane, metteri c'è u luo, si piglia sta pasta - un po' di pasta di pane - e si sciaccia sole pizza, si mette nà pala e si ci metti nannichia di origano, nannichia di cipollotta pizzata, un po' di olio e si mette nò furnu. Tiempu ca si gira, da minuti, si po già manciari perchè è buonissima!

La **fuazza**. È la **fuazza**, oh... che servivo per mangiare a mezzogiornu, quare qua, e sono facili da fare. E allora, si informa... prima di informare il pane, mentre c'è la brace, si prende questa pasta - un po' di pasta di pane - e si schiaccia come una pizza, si mette nella pala e vi si aggiunge un po' d'origano, un po' di cipollotta spezzettata, un po' d'olio e si mette nel forno. [Giusto il] tempo di girarla, [dopo] due minuti, e si può già mangiare, perché è buonissima!

39°C Subleggiato



280 S. Mauro Castelverde fuazze... | https://www.vocabolarioantimediterraneo.com/voc-audio/280-s-mauro-castelverde-fuazzedda-o-vrucatula/

Vocabolario Antimediterraneo | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Mantenimento di OIT | ChapterOne Options | Duplicate Post

Ciao, pg\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antimediterraneo  
Mediterranean Online Service

Home Note Le focacce nelle Madonie

## fuazzedda (fuazzeṛra) /vrucàtula

280 S. Mauro Castelverde (2014, 64 anni, impiegata, istruzione altra)

▶ 0:00 / 2:39

Nex a me pià si fanu i fuazzeṛri? Eh, praticamente sunu... quando fanno i pani – perché io i pani li faccio in casa – e a pasta è lievita, mentre che spuntanu... che u furmu raggiunge a temperatura pi putirici mètrici a pani – e cioè che a uccina c'è furmu m'addiventa bianca – chi faazu? Piglia rancichiu ri pasta, a schiacciu e a mettu ri laru ma u furmu. E chistu si chiama a fuazzeṛra? Fuazzeṛra \*scacciata... a pozzu chiamari a fuazzeṛra, a pozzu chiamari a scacciata, a pozzu chiamari rosa i furmu. A riva cosa è? E fanno sta cosa cu a pasta ri pani. Ma, mancu u tempu che ci cala a rosa... cioè, riva, cu via ch'idda comincia a staccari nda u furmu – pià chi u furmu è apertu –... comincia a staccari... chi vici chi si solleva rancichiu. P'insalmentri cocchi cosa... cocchi pizzicanti u addiventa cchiù scuru, cchiù abbrusciatu o muntu... piglia e scippu cu vrucàtula c'è furmu. I scinu, i munturinu ma nu cummàciatu biancu, faazu ripusari mancu tri secunni, e poi una si po mangiari l'acuzzi a vrucàtula.

R: E ci metti quacchi cosa?

Nel mio paese si fanno le fuazzeṛri? Eh, praticamente sunu... quando faccio i pane – perché io il pane lo faccio in casa – e la pasta è lievitata, mentre aspettano che il forno raggiunga la temperatura per potersi mettere il pane – e cioè quando la bocca del forno mi diventa bianca – che faccio? Piglio un po' di pasta, la schiaccio e la metto di lato dentro il forno. E questa si chiama a fuazzeṛra? Fuazzeṛra [oppure] scacciata... la posso chiamare a fuazzeṛra, la posso chiamare a scacciata, la posso chiamare rosa i furmu. La stessa cosa è? E faccio questa cosa con la pasta di pani. Ma, neanche il tempo che prende colore... cioè, dico, quando vedo che quella focaccia incomincia a gonfiare nel forno – poiché il forno è aperto –... comincia a gonfiare... che vedo che si solleva un poco, nel mentre qualche cosa... qualche pezzettino diventa più scuro, più bruciato o meno... prendo e estraggo queste vrucàtula dal forno. Le strofino, le avvolgo in un piccolo canovaccio bianco, [le] faccio riposare neanche tre secondi, e poi una si può mangiare così la vrucàtula.

R: E ci mette qualche cosa?

280 S. Mauro Castelverde fuazze... | https://www.vocabolarioantimediterraneo.com/voc-audio/280-s-mauro-castelverde-fuazzedda-o-vrucatula/

Vocabolario Antimediterraneo | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Mantenimento di OIT | ChapterOne Options | Duplicate Post

Ciao, pg\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antimediterraneo  
Mediterranean Online Service

Home Note Le focacce nelle Madonie

insalmentri ma nu cummàciatu biancu, faazu ripusari mancu tri secunni, e poi una si po mangiari l'acuzzi a vrucàtula.

R: E ci metti quacchi cosa?

Chista – chista ca ti staju risennu – è chitta semplice. Però, s'è vo'glu fari complicata, a faazu cchiù raffinata. Nel senso che piglia sempre a pasta c'è pani, già lievita, stru... schiacciu sta pasta, [s] na foglietta, poi nda u mientu ci mettu a sarda salata... acetaga salata, u pommaranu asciutatu, o ci pozzu mètrici – s'è vo'glu ancora cchiù cosa... piglia (ri) formaggio, preferibilmente chiddu vicchiu... stravecchiu, ch'è vera cchiù bella!

R: U rumazzu?

U rumazzu, oppari pizzizzi di cascavagnu. Ma vera bella, u sai na? Tarricchieta d'arimu... tarricchieta d'arimu – ci miettu dda inta – picca picca ri ugliu, a mappicchiu, chianu tutti i bordi, e c'è stessu sistema comu fici a fuazza u mettu ndo u furmu. Però, quannu tu l'è manci, che è cotta, un va cerechi cu tu mi l'è a mangiari fuazzeṛra chi fiet prima. Mentre ca a prima era vacanu, chi non c'era nenti, allana va circannu di lancieri a mortadella, oppure ri mètrici u formaggio, chistu è già condita, e tu pigli e c'è mangi, a focaccina.

R: A fuazzeṛra?

A fuazzeṛra. Chi poi manci i chiamamu fuazzeṛri, i chiamamu pani rosa i furmu, vrucàtula. Annu tutti lo stesso procedimntu. Infatti, l'ara vota, quannu nu trovava a passari na na vicina chi stava facènnu u pani in casa, mi risse: «Aspetta, aspetta chi ti raggu na vrucàtula!» E siccome suna belli, soprattutto chi sunu morbidi, ni pigliari una... aspetta!

vrucàtula dal forno. Le strofino, le avvolgo in un piccolo canovaccio bianco, [le] faccio riposare neanche tre secondi, e poi una si può mangiare così la vrucàtula.

R: E ci mette qualche cosa?

Questa – questa di cui ti sto parlando – è quella semplice. Però, se la voglio fare complicata, la faccio un po' più raffinata. Nel senso che piglio sempre la pasta del pane, già lievitata, stendo... schiaccio questa pasta, [come] uno sottile sfoglia, poi nel mezzo ci metto la sarda salata... acetaga salata, il pomodoro secco, o ci posso mettere – se la voglio ancora più cosa [condita] – pezzetti di formaggio, preferibilmente più stagionato... molto stagionato, ch'è viene più buono!

R: Il formaggio?

Il formaggio, oppure pezzetti di cascavagnu. Ma viene buona, lo sai tu? Un po' d'arigano... un po' d'arigano – ci mettu li dentro – un pocherzino di olio, la copro, chiudo tutti i bordi, e con lo stesso sistema con cui ho fatto la fuazza la metto nel forno. Però, quando tu te la mangi, che è cotta, non vai a cercare con cosa me la devo a mangiare [come invece avviene con] la fuazzeṛra [semplice] che ho fatto prima. Mentre la prima era vuota, che non c'era niente [dentro] e allora vai cercando di aggiungerci la mortadella, oppure di metterci il formaggio, questa è già condita, e tu prendi e te la mangi, la focaccina.

R: La fuazzedda? A fuazzeṛra. Che poi noi le chiamiamo fuazzeṛri, le chiamiamo pane rosa i furmu, vrucàtula. Hanno tutti lo stesso procedimntu. Infatti l'altra volta, quando mi trovavo a passare da una vicina [di casa] che stava facendo il pane in casa, mi ho detto «Aspetta, aspetta che ti do una vrucàtula!» E siccome sono buone, soprattutto perché sono morbide, ne ho preso una... ho aspettato!

272 Blufi guastedda - Vocaboli

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/272-blufi-guastedda/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## guastedda

272 Blufi (2014, 79 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:21

Pigliamo a pasta, a riposiamo pi' panti, quanta ch'è lievita... però dda riccaru un si ci ni mimi pi' impastari i **guasteddi**... quanta ch'è lievita, mpastamu a ricotta ca u riccaru, faciemu i pampineddi, ci mimitemu a ricotta, i chiodiemu, i mimitemu ma a patedda, i frijtemu e poi ci mimitemu ghe i riccaru e ni i marciamu.

Prendiamo la pasta, la impastiamo per il pane, e quando è lievitata... però (la) zucchero non se ne mette per impastare le **guastedda**... quando è lievitata, impastiamo la ricotta con lo zucchero, facciamo le sfogliette, ci mettiamo la ricotta, le chiudiamo, le mettiamo nella padella, le friggiamo e poi ci mettiamo un po' di zucchero, e ce le mangiamo.

23°C Subgiorno

276 Petralia Sottana guastedda

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/276-petralia-sottana-guastedda/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## guastedda

276 Petralia Sottana (2009, 80 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:05

A **guastedda fritta** semmri dipendeva dal pane. Si schiaciava n'ra patedda, si metteva l'inghiglia e si friggeva. Sempr chi c'è 'a pineta, s'vimmu stivamu gati gati! Av' a buni le vuni) c'a acc'era attaccata n'ra mollica... n'ra mollica d'a pane, no sta s'corta sollevata, se-mintiva l'u un vinici) bonu... un panicu bonu u panu?

R: *Aspi' un minutu: i guasteddi innanziamu macchi si ci miteva?*

O zucchero o miel' o sale, come u preferiva! Siccome u riccaru n'ca era abbondante in tutte le famiglie, si ci mimitu un pizzicume dda di sale. Si putivamu frijpu panu c'a magna, che ai tempi a magna iera a casa, tutti i casu... in tutti i casu, n'ra iera cu un ovva magna d'iera.

R: *E quannu si mangiaranu quannu se guasteddi?*

Caldi caldi! Comu u spiddiva di fari, accenti ca no av'ia a frijri n'ra già chidda. Andri u marciamu!

R: *E quannu u c'era na cocconeta particolare quannu si mangiaranu?*

No, no! Chissu s'era comu tutti ogni vota che si faceva u panu! Era na tradizione che ogni vota che si faceva u panu faciamu una **guastedda fritta**.

La **guastedda fritta** dipendeva sempre dal pane. Si schiaciava nella padella, si metteva farina e si friggeva. [La] si doveva sempre punger, altrimenti venivano troppo alti! La crosta doveva essere attaccata alla mollica... alla mollica del pane, non con la crosta sollevata, [altrimenti] non veniva bene... non sembrava buono il pane!

R: *Aspetta un minutu ma nelle guastedda innanziamu cosa vi si miteva?*

O zucchero o miele o sale, come si preferiva! Siccome lo zucchero non era abbondante in tutte le famiglie, vi si metteva un pizzico di sale. Si potevano friggere anche con lo strutto, che ai tempi lo strutto si usava a casa, tutte le case... in tutte le case, era raro che qualcuno non avesse dello strutto.

R: *E quannu si mangiarano queste guasteddi?*

Caldi caldi! Appena si finiva di farle, prima ancora di friggerle un'altra, quella dovevi già mangiarla!

R: *E quannu non c'era una cocconeta particolare in cui si mangiarano?*

No, no! Uggere erano cose che si facevano ogni volta che si faceva il pane! Era tradizione che ogni volta che si faceva il pane facevamo una **guastedda fritta**.

23°C Subgiorno

262. Caltavuturo nzaidda - Vocabolario Italiano Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

# nzaidda

262 Caltavuturo (2002, 62 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:24

*R: C'è qualche cosa si mette nel forno per vedere se ha un calore buono per informarci il pane? Per esempio, tu sai se ci si mette un pezzo di pane...?*

U facevamo a **nzaidda**... facevamo a **nzaidda**... a **nzaidda**.

R: *Che cos'è?*

Pigliano un pezzo di pane, lo infilano dritta intra e chiudi. Poi ti piri a riu l'ortinu... u scippe sch, buono, si po' infurnaci'. Chissa si chiama a **nzaidda**.

*C'è qualche cosa che si mette nel forno per vedere se ha un calore buono per informarci il pane? Per esempio, tu sai se ci si mette un pezzo di pane...?*

Lo facevamo a **nzaidda**... facevamo la **nzaidda**... la **nzaidda**.

R: *Che cos'è?*

Pigliano un pezzo di pane, lo infilano lì dentro [il forno] e chiudi. Poi liquamo i ritieni [sia passato] il tempo... lo estrai: «eh, le! buono, si può infornare [il pane]». Questa si chiama la **nzaidda**.

32°C - Scagglia

281. Pöllina pani frittu - Vocabolario Italiano Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

# pani frittu

281 Pöllina (2014, 62 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:44

*E poi, dopo che facevo la focaccia, pigliavano a pasta e facevano i **pani frittu**. U mettivano di laru e poi facevano infundevano u puru, sa pasta misa di laru, e facevano u **pani frittu**, perché mancava, diventavo, u **pani chiddu**... U mancavano tipo acciuri, ca ci mancava u manciari, macari, si po' diri. Capisci?*

R: *E come si preparava ora pani frittu? Sì... si pigliava a pasta... Si pigliava a pasta, si faceva a pizzondda e si faceva frittu. E poi ci ci mettiva o u sali o u zucchero, a piacere, oppuru pur' a sarda salata, si ci putiva metteri ora si pezzetini di puru di dimra.*

R: *Si ci mettiva prima di friggila?*

Sì, prima di friggila, sì!

*E poi, dopo che facevano la focaccia chiamata vrosata, prendevano la pasta e facevano il **pani frittu**. Lo mettevano da parte e poi facevano infornavano il pane, e nel mentre, feci questa altra pasta messa da parte facevano il **pani frittu**, perché la pasta mancava, diventavo, il pane quello [da sfornare]... Il **pani frittu** lo mangiavano così, si può dire perché magari mancava [non c'era niente di pronto] da mangiare. Hai capito?*

R: *E come si preparava questi pani frittu? Sì... si prendeva la pasta...*

Si prendeva la pasta, si faceva a pezzetti e si faceva frittu. E poi vi si mettiva o il sale o lo zucchero, a piacere. Oppure si poteva mettere dentro questi pezzetini di [pasta di] pane la sarda salata.

R: *Vi si metteva prima di friggerla?*

Sì, prima di friggerla, sì!

32°C - Scagglia



277 Gangi privitedda - Vocaboli

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/277-gangi-privitedda/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

# privitedda

277 Gangi (2014, 63 anni, casalinga, istruzione media)

0:00 / 0:00

Poi, pi bidiri le *vidiri* quannu u furnu è fattu, si piglia un pezzettu di pani, pochissimu, ca si... a *privitedda*, e s'inforna. Su sta *privitedda* è cotta, signali ca è una d'infurnari u pani. E allura, si tira u luci, si scupula u furnu, pi livari tutta a vrasci, e poi s'inforna u pani.

Poi, per capire quando il forno è fatto (e pronto), si prende un pezzetto di focca di pane, piccolissimo, ca si leviana la *privitedda*, e s'inforna. Se questa *privitedda* è cotta, è segno che è ora di infornare il pane. E allora, si tira la brace, si spazza il forno per togliere tutta la brace, e poi s'inforna il pane.

278 Polizzi Generosa scacciata - Vocaboli

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/278-polizzi-generosa-scacciata/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

# scacciata

278 Polizzi Generosa (2014, 89 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:00

Poi i *scacciari*, poru. Si ripasta stu pani e poi si firma... si pigliamu infurnari panu ca, r'a tagghia. Metti una... na *scacciata* e ci a metti.  
*Re Si manciana accusi, semplici?*  
 Si po manciani semplici e poi si po manciani ca una si cotta u pane a grapi e ci metti u formaggio, ci metti a sarda salata, Pinnagghiu...

Poi [ci sono] pure le *scacciari*. Si impasta questo pane e poi si firma... [Ora] si possono infornare anche qui, nella teglia. Metti una... una *scacciata* e la metti inel' forno.  
*Re Si mangiano così, semplici?*  
 [Lal] Si può mangiare semplice e poi lui si può mangiare che una condisce il pane [la *scacciata*]: lo apre e ci mette il formaggio, ci mette la sarda salata, l'olio...

271. Castellana Sicula scacciata - Vampor

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/271-castellana-sicula-scacciata-vampor/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## scacciata à vampa

271 Castellana Sicula (2014, 67 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:35

Si gnaù. Quantu ieni proutu, u furnu a d'essiri tuttu biancu! Si bo [vni] fari i **scacciati à vampa**, à fari prima di infurnari. E... pigghiu un poco di pasta, a scacci ed a infurni. C'è mi... si tu ci vuoi l'ogghiu cu arigani, cuntatu càvudu, e tu ci u mirtu, s'un tu u vuoi, ci metti un poco di salu di ricapu. E chissà u cummagnu, com'antici!

Si riscalda il forno. Quando è pronto, il forno dev'essere tutto bianco! Se vuoi fare le **scacciati à vampa**, le devi fare prima di infornare il pane. E... prendi un poco di pasta, la schiacci e la inforni. Appena... se tu ci vuoi l'ulo con l'origano, condila finente il calda, ce lo metti, se non ce lo vuoi, ci metti un poco di salsa sopra. E questo è il companatico all'antica!

37°C Subjogato

273. Alimena scacciata - Vocabo

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/273-alimena-scacciata/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## scacciata

273 Alimena (2003, 82 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:45

I **scacciati**? N'già, cu i vulva fari i faciva!  
R: E comu si facitanu?  
Pillava u panu quantu era lievitatu, su avissinu pigninu, cu per esempiu panu ana un alvino. C'eri boati, murti u facissimu, c'avissinu u furnu dritta. Pillava u panu, tallava, cu mirtiva rancichia u farina, i scacciata [o] i faciva finu finu i sp'ia infurnari e panu scippava [o] e si faceva leva leva e si mangiava cu vici cavidi.  
R: E chi cosa ci imbitava pi cavidi?  
I cavata [cavata] i cavata [cavata] cu l'ovella, rancichia i salu, s'aviva u formaggiu u tu ci u mirtiva.  
R: Ma di neppu ci mangiavanu?  
Nca u mirtiva. A tallava [o] i sandi salati, formaggiu... i sandi salati na i **scacciata**... sandi salati.

Le scacciati? Chi le voleva fare le faceva!  
R: E come si facevano?  
Prendevi il pane, quando era lievitato, se si aveva fame, e per esempio pane non se ne aveva. Certe volte ras lo facevano, che avevano il forno a casa. Presavano il pane [partivano], [lo] tagliavo [la] pezzi, ci mettevano un po' di farina, lo schiacciavo [lo] lo facevo sottile sottile, lo andavo a infornare, poi lo euscavo [o] e si faceva levo levo] e si mangiavano caldi caldi.  
R: E cosa ci ci mettevate per cavidi?  
Li condavo [come lo condavo] con l'ulo, un po' di sale, se si aveva il formaggio si si metteva.  
R: Ma sopra o nel mezzo?  
Nel mezzo. Si tagliava [o] le sande salate, il formaggio, le sande salate nelle scacciata... sande salate.

37°C Subjogato

274. Bompiero schiacciata ò strafurnu

274 Bompiero (2014, 64 anni, impiegata, istruzione media)

0:00 / 0:25

Si fa pane a **schiacciata ò strafurnu**. Si piglia un pezzo di pane e si inforna quannu c'è a vampa d'a... nò furmu stesso, e venimmi tutti va... picciu di pasta tutta pupuli pupuli, quasi vacanti di intra, e poi si apre e si ci metti un poco d'olio, sale e origano, e si mangia.

Si fa anche la **schiacciata ò strafurnu**. Si prende un pezzo di pane e si inforna, quando c'è la fiamma del... nel forno stesso, e vengono tutti questa... [questo] pezzo di pasta [diventa] tutto pieno di belle, quasi vuota dentro, e poi si apre e vi si mette un poco di olio, sale e origano, e si mangia.

275. Petralia Soprana scacciata

275 Petralia Soprana (2004, 82 anni, bracciante, istruzione bassa)

0:00 / 0:27

Si, sì, **scacciati** nò furmu! Quannu panu un azzia, pigliava un panu, scacciata e u faceva a vampa propria, po u l'infurva nò furmu [xxx].  
 Re: E si condivano sei cose?  
 Comu una i valia!  
 Re: Ma comi cramu, tallati... ? Sì! Doppu una a faciva ranna, accu sù, po a tagghiuva nò mienza e ci mettevva gna bogghiu, gna origano o, c'avia, a sarda salata, l'vannu] a ricetta frica era bella ridenti! A **scacciata**.

Si sì, **scacciati** nel forno! Quando una non aveva pane, prendeva un pane [primo da infornare], lo schiacciava e lo faceva propriamente nella fiamma, [l'ossia] si metteva nel forno accanto alla fiamma.  
 Re: E queste cose si condivano?  
 Cume si voleva!  
 Re: Ma com'eramo, tagliate...? Sì! (Dopo) la si faceva rotonda, così, poi la [si] tagliava nel mezzo e ci [si] metteva un po' di olio, un po' di origano oppure, se si aveva, la sarda salata, o altrimenti [con] la ricetta fresca era pane buono! [Si chiamava] la **scacciata**.

275. Petralia Soprana scacciata - X

https://www.vocabolarioonline multimediale.com/voc-audio/275-petralia-soprana-scacciata-urliuta/

Vocabolario - Tecc... Facebook: accedi a... Lettere - Dizionari... Rete - VITO MARI... Banca - Vocabolario...

Vocabolario Online Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Manutenzioni e Ott ChapterOne Options Duplicate Post

Ciao, pg\_2209637

VAMS Vocabolario Online Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

scacciata urliuta

275 Petralia Soprana (2004, 82 anni, bracciante, istruzione bassa)

0:00 / 0:26

**I scacciati urliuti.** Tempo l'aporta, ch'era d'u panu, a... mitriamo l'apogghiu ma a pateddà, a puggiura ch'i mani, a facian'accoddi bellu, a mitriamo ma a pateddà.

*Re: E tu ci mitidi qualcosa d'incapa nni sti scacciati friati?*

O ci vo... c'è chi ci vo u zuccheru e c'è chi ci vo [s]. C'u zuccheru [s] c'è più bellu, c'u saltu... u saltu e l'origano. Ch'era?

*Re: E ch'era su c'è più piccioli però d'i scacciati?*

Sì, piccioli tanti accussì i fac'annu... [quanto fa ma a pateddà.

*Re: Quanto un pagnu.*

Quanto un pagnu.

*Le scacciati urliuti.* Quando si faceva la pasta, questa del panu, la... mettevamo l'olio nella padella, [la pasta] la prendeva con le mani, la facevano così bella [piatta]... la mettevamo nella padella.

*Re: E ci si mette qualcosa di sopra in queste sti scacciati friati?*

O ci vo... c'è chi vuole lo zucchero e c'è chi ci vuole [s]. Con lo zucchero [viene] più buona, col sale [meno]... il sale e l'origano. Questo [ci si metteva]?

*Re: E queste [friate] sono più piccole però delle scacciati [informale]?*

Sì, piccole tanto così... le facevano [di dimensioni] tali che entrasse nella padella.

*Re: Quanto un pagnu idunque?*

Quanto un pagnu.

27°C  
Inquinati venti

09:55  
22/01/2025

277. Gangi scacciata - Vocabolario

https://www.vocabolarioonline multimediale.com/voc-audio/277-gangi-scacciata/

Vocabolario - Tecc... Facebook: accedi a... Lettere - Dizionari... Rete - VITO MARI... Banca - Vocabolario...

Vocabolario Online Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Manutenzioni e Ott ChapterOne Options Duplicate Post

Ciao, pg\_2209637

VAMS Vocabolario Online Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

scacciata

277 Gangi (1999, 69 anni, casalinga, istruzione media)

0:00 / 0:32

**Novei, a scacciata.**

*Re: Ehi mi dicesti.*

A scacciata si fa quasi all'istima, quanna u furmu... una [di] mientiri pulitu pulitu, senza issio il fuoco forte forte. Si fanu tanti pezzetini di pasta, si fa daccussì: si ci passa a forchetta oppure [si] scaccia, si scaccia e si ci passa o a punta d'u coltello o a forchetta e si informa ma u... pulitù u furmu, naturalmente, ci passa u scupulu, e informa sti panini... sti panu.

*Re: Sì sì.*

E poi si mangiano conditi cu l'olio, a sarda salata...

**Invece, la scacciata.**

*Re: Sì, mi dica.*

La scacciata si fa quasi alla fine, quando il forno... la si deve mettere [nel] forno quando questo è pulitu pulitu, senza che ci sia il fuoco forte forte. Si fanno tanti pezzetini di pasta, e si fa così: si passa la forchetta oppure [si] schiaccia [si] schiaccia e ci si passa o la punta del coltello o la forchetta, e si informa nel... si pulisce il forno, naturalmente, passando il fruscandolo, e si informano questi panini... questi panu.

*Sì, sì - E poi si mangiano conditi con l'olio, la sarda salata...*

27°C  
Inquinati venti

09:54  
22/01/2025

276 Petralia Sottana scacciatedda

276 Petralia Sottana (2009, 80 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:47

**I scacciateddi!**  
 Ri *scacciateddi!*  
 Era il pane, quand'era pronto per metterlo al forno... quand'era pronto pi mettill'au forno, lievitu accusu, si pigghiava sta cosa, si tagghivamu... macari vintinu quattru... chidda ca vintu rima... un vintivana tutti uguali... si schiacciava cu pue i farina, si puncevano, che c'era un... proprio un cco'adatu, cu si usava sempre pi punce' u pani. Quandu c'era na pecunia, mentri ca si tardava u furnu si ci faceva, vintinu prima di mittiri u pani, quandu u furnu vintiva bella fatta giusta forti, si ntruvamu sti **scacciateddi** quattu, cinca, deci... a seconda la famiglia com'era! E in furnu avosi si avosi cu un deci minuti. Si sfornavano e poi si ci mettiva u pani. E chissà era? **scacciateddi**

**I scacciateddi!**  
 Ri *scacciateddi!*  
 Era il pane, lieve quando era pronto per metterlo nel forno... quando era pronto per metterlo nel forno, lievitato fessu, si prendeva questa cosa (pane), si tagliavano... magari li pezzi venivano quadrati... le era quella che veniva rotonda... non venivano tutti uguali... si schiacciavano con un po' di farina, si pungevano, che c'era un... propriamente uno cco' [attrezzo] adatto, che si usava sempre per pungere il pane. Quando c'era una certa fretta, lo pungevano mentre si riscaldeva il forno, altrimenti lo si faceva poco prima di infornarlo. Quando il forno era già ben riscaldato, s'infornavano le **scacciateddi** quattro, cinque, dieci... a seconda di quanto era numerosa la famiglia! E in forno le rimanevano sì e no dieci minuti. Quand'è sfornavano e poi leci fornol si metteva il pane. E quete erano le **scacciateddi**.

277 Gangi sfinciuni

277 Gangi (1999, 70 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:58

**U sfinciuni si fa diversamenti!**  
 Ri *Come si fa stu sfinciuni?*  
 Si fa a pizza d'u pani, però schiù... bella soffice soffice, e si fa lievitari nò... nò lenema, diciamo... [ò sì, sì] nò lenema... [ò nò lenema, giusta, giusta] Quandu puji è bella... ca idda fa i bollitini, accusu, si mimi nò... n'a puzzedda... nò rigli... o rigli o puzzedda... e si ci mimi bella a sarsa densa densa e si fa còciri.  
 Ri *Sulu a sarsa?*  
 Ma parima, che i faceva a Palermo, che strettu tantu anni... chidda faceva a sarsa a Palermo... i faceva solu c'a sarsa.  
 Ri *E poi cipolla, ovu...?*  
 No, no! A i tempi, è Cinquanta, me parima i faceva sempre accusu [ò c'a sarsa] c'a sarsa. Ora i fanno c'a cipolla, ci mettunu a sarsa...

**Lo sfinciuni si fa diversamenti!**  
 Ri *Come si fa questo sfinciuni?*  
 Si fa come la pizza del pani, però più... bella soffice soffice, e si fa lievitare nel... nel cuccio, diciamo... [ò sì, sì] nel cuccio... [ò nel cuccio, giusta] Quando poi è bene... che quella [puzza] fa le bollitine, in questo modo, si mimi nò... nella padella... nelle teglie... o teglie o padelle... e ci si mimi la sarsa ben densa, e si fa cuocere.  
 Ri *Solo la sarsa?*  
 La mia madrina, che li faceva a Palermo, che strettu tantu anni... lei [li] faceva [con] la sarsa a Palermo... li faceva solo con la sarsa.  
 Ri *E poi cipolla, altro...?*  
 No, no! Ai tempi, negli anni Cinquanta, la mia madrina li faceva sempre così [ò con la sarsa] con la sarsa. Ora i fanno con la cipolla, ci mettono la sarsa...

278. Geraci Siculo tassieddu - Vocabolario Italiano Multimediale

Vocabolario Italiano Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## tassieddu

278 Geraci Siculo (2014, 86 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:52

Faccimmo' **tassieddi**, i chiamavamo mastrì. Tanto pi' driti si pigghiaru un puni, si scacciava... e si faciu' a pezzettini e s'infornava. I **tassieddi** si faciu' sempre d'a pasta d'u panu!

Ri: *Niurnai, però?*

Niurnai, chi' ddi' Niurnai c'è vampa! Mentri c'era a vampa nta u furnu, ma n'infornava ddi'... ddi' così.

Ri: *E si faceva prima cu si n'infornava u panu?*

Sì, prima! Prima! Poi, cu ci vula missu l'ugghiu e c'agghia e ci metria l'ugghiu ddi' dritta; cu ci vula mètriri a sarda salata, ci metria a sarda salata, e sti così... sti così antichi! Neca c'erano sti così moderni di gora! L. Mentri c'era a vampa... ma mentri furnu c'era a vampa, ma mentri furnu si n'infornavanu ddi' così. Però, eramo n'fili e scippa l'asta!

Faccemmo' i **tassieddi**, [come] noi li chiamavamo. Tanto per driti si prendeva un panu, si schiacciava... e si facevano a pezzettini e s'infornava. I **tassieddi** si facevano sempre di pasta di panu!

Ri: *In forno, però?*

In forno, [si facevano] quelle! Infornate con [la presenza della] la fiamma! Mentri c'era la fiamma nel forno, si infornavano quelle... quelle cose.

Ri: *E si facevano prima di infornare il pane?*

Sì, prima! Prima! Poi, chi ci voleva messo l'olio li tagliava e ci metteva l'olio là dentro; chi ci voleva mettere la sarda salata ci metteva la sarda salata, e come come queste... queste cose antiche! Non è che c'erano queste cose moderne di oggi! L. Mentri c'era la fiamma... in metà forno c'era la fiamma, nell'altra metà s'infornavano quelle cose. Però, si trattava di infilarli [nel forno] ed estrarli subito!

280 S. Mauro Castelverde tassiettu - Vocabolario Italiano Multimediale

Vocabolario Italiano Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## tassiettu

280 S. Mauro Castelverde (2014, 64 anni, impiegata, istruzione alta)

0:00 / 0:00

U **tassiedduzza**. Oppuru i **tassiettu**, c'è chiù granni! L. C'è quantu tu mettu u panu nta u furnu, chi u panu l'ai n'ntu sistematu e c'arriva tanticchia ri spazzu, e ti resta nta... nta lettera tanticchia ri panu, dice: «Chi fazzu? Ora c'è stu spazzu e u miernu cca!» Non ha un panu precisu unni s'a mèntiri! Poi, a chistu, una... comi una u scappa, u scappa u prima: è c'atura c'atura, e c'è cucuti cu l'ugghia... e ci mettu... u spacchi e ci metti l'ugghiu, tanticchia u formaggiu, tanticchia...

Ri: *Origani...* Origani... e ti manci u panu c'aturu cu l'ugghiu.

Il **tassiedduzza**. Oppuru [si chiama] il **tassiettu**, se è più grande! L. Quando tu metti il pane nel forno, che il pane l'hai tutto sistemato e ti resta un poco di spazio [nel forno], e ti resta nel... nella lettera [dov'è] posto il pane a lievitare un po' di pane, dice: «Che faccio? Ora c'è questo spazio [libero] e [dunque] [il tassiettu] lo metto qua!» Non c'è un punto preciso del forno dove si deve mettere! Poi, questo, ciascuna... quando è ora di estrarre [il pane dal] forno, [il tassiettu] lo estrae per primo: è caldo caldo, e se lo condisci con l'olio... e ci metti... lo spacchi e ci metti l'olio, un po' di formaggio, un po'...

Ri: *Origani...* Origani... e ti mangi il pane caldo con l'olio.

268. Gratteri uastiedda fritta

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/268-gratteri-uastiedda-fritta/

VAMS Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## uastiedda fritta

268 Gratteri (2014, 71 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:22

Si, io faccio i **uastieddi fritti**. Faccio la pasta un pochino cchìu mo'dda e poi faccio i **uastieddi fritti**. Mi lincio i mani d'ogliu, pigliu un pizzicciu di pasta, l'allungo. Ah mi s'a paniedda incapu cu l'agliu ch'è vugli e... - av'è s'essiri pur'abbunanti l'agliu - e ci vaju mettinnu chosi ddi'ocu cinca, sei... i faccio colorari da na parti e poi i giu. E dopo ch'è mibecu di ddi'ocu d'innra i metto a sculari m'a cartta... m'a cartta assorbente, i passu m'ò ziccaru, e un pochinu di cammiedda, pura.

Puru si fanno d'accesse m'ittinnuaci i sardi salati. A s'essu pasta di chidda cu fazzu c'u ziccaru, mi fazzu na puoca prima c'u ziccaru, e poi dda d'innra a farina ci mettu i sardi salati. E u procedimntu kntu s'issu: mi vagnu i mani cu l'agliu, pigliu maticchia di farfina... di pasta, l'appiccisco ch'è manu e a m'ocu m'ò paniedda. Doppu ch'è s'annu fritti i faccio sculari e poi ci... e ddi sopra, prima di scimili, ci mettu maticchia di sali, e s'annu **uastieddi fritti** c'u sarda salata e **uastieddi fritti** c'u ziccaru.

Si, io faccio le **uastieddi fritti**. Faccio la pasta un pochino più morbida e poi faccio le **uastieddi fritti**. Mi ango le mani di olio, prendo un pezzetto di pasta, lo spiano. [Insomma] ho messo la padella sul fuoco con l'olio che frigge, che dev'essere anche abbondante, e ci vado mettendo questi i pezzi di pasta], cinque, sei... li faccio colorare da una parte e poi li giro. E dopo che li ho tolti da lì, li metto a scolare nella carta assorbente e li passo nello zucchero e [ci metto] anche un po' di cannella. Si fanno pure in questo modo mettendoci le sarde salate. [Con] la stessa pasta di quella [che uso] per fare [quelle] con lo zucchero, faccio prima un po' con lo zucchero e poi dentro la farina [e la] pasta metto le sarde salate. [E] il procedimento è lo stesso: mi bagno le mani con l'olio, prendo un po' di farfina... di pasta, l'appiccisco con le mani e la metto nella padella. Dopo che sono fritte le faccio scolare e poi ci... e di sopra, prima di toglierle [dalla padella], ci metto un pochino di sale, e sono **uastieddi fritti** con la sarda salata e **uastieddi fritti** con lo zucchero.

37°C Subleggiato

271. Castellana Sicula uastiedda fritta

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voce-audio/271-castellana-sicula-uastiedda-fritta/

VAMS Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le focacce nelle Madonie

## uastiedda fritta

268 Castellana Sicula (2014, 67 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:00

I **uastieddi fritti** si p'annu fari o a pezzettini o s'annu n'ò paniedda. Poi si ci metti un po' di ziccaru di incapu e basta. E s'ò **uastieddi fritti**.

Le **uastieddi fritti** si possono fare o a pezzettini o intere nella padella. Poi vi si mette un po' di zucchero sopra e basta. E sono **uastieddi fritti** ["fritti"]!

Centro di Studi Palabasta e L'Espresso

Atlante

37°C Subleggiato

273 Alimena uastedda (2003, 58 anni, casalinga, istruzione bassa)

273 Alimena

0:00 / 1:11

A sera i Natali si facivanu **uasteddi**. Poi, ô puostu di mèstici u zicchiru, ci mundivamu u meli.

Re: *E sti uasteddi com'eramo fatti?*

A pasta impastata...

Re: *A pasta sò pani...*

...a pasta d'u pani, ripastata. Tamnu, è tempi, nca si facivanu chisti chi si pillà c'a cuochiaru, si mieddi odi fiodu... chissu tavoli accussì!

Re: *I sfinci.*

Tamnu, si facivanu chiddi fò accuddi fatti...

Re: *...accuddi.*

...a pasta dura, pasta cumu u pani. Poi, una iva tallanu' accussì. I faciv'accussì cumu na...

La sera di Natale si facivano le **uasteddi**. Poi, invece di metterci lo zucchero ci mettevamo il miele.

Re: *E queste uasteddi com'eramo fatte?*

[Con] l'impasto del pane...

Re: *La pasta del pane...*

...l'impasto del pane. Allora, a [quel] tempi, non è che si facevano queste [con] la pasta morbida che si piglia con il cuochiu [e] si mette nell'olio... queste [fritte] le ronde [così]?

Re: *Le sfinci.*

Allora, si facevano quelle fò in quell'altro modo? Fatto...

Re: *...schiacce.*

... [con] la pasta dura, pasta come [quella del] il pani. Poi, ciascuno le andava

273 Alimena uastedda (2003, 58 anni, casalinga, istruzione bassa)

273 Alimena

0:00 / 1:11

Allora, si facevano quelle fò in quell'altro modo? Fatto...

Re: *...schiacce.*

...a pasta dura, pasta cumu u pani. Poi, una iva tallanu' accussì. I faciv'accussì cumu na...

Re: *...a pizza/dò?*

...cumu na manu, d'acussì. Fide i miedva n'la padella e friggva. E faciva i **uasteddi**. Ca infatti a mio maritu chistu era gora famu, i sfinci... chi ci piacima chissu chiddi fatti c'a pasta d'u pani.

Re: *Ma era u zicchero, sempre?*

Sempre! Chistu a sera i Natali...

Re: *A vigilia...*

...a vigilia, quannu è maritata av'è nascìu Gesù Bammiricqudu. A Vigilia famu sti **uasteddi**... sti **uasteddi**. Facivamo pignuazzi di... secumu chiddi che s'eramo d'istru. E c'è cu ci mundivò meli, c'è cu ci mundivò zicchiru.

... [con] la pasta dura, pasta come [quella del] il pani. Poi, ciascuno le andava tagliando in questo modo. Le faceva così, come una...

Re: *...a poveri?*

...come [quanto] una manu, così. E le metteva nella padella e l'el friggva. E faceva le **uasteddi**. Che infatti a mio maritu queste che ora fanno, le sfinci... che la lui piacciono di più quelle con la pasta del pane.

Re: *Ma con lo zucchero, sempre?*

Sempre! Queste [uasteddi] di famu] la sera di Natale...

Re: *La vigilia...*

... la vigilia, quando la notte deve nascere Gesù Bambino. [La] vigilia [di Natale] ti fanno queste **uasteddi**... queste **uasteddi**. [Ne] facevamo [grandi] penolate di... a seconda di quanti eravamo a casa [la magiare]. E c'è chi ci metteva il miele, c'è chi ci metteva lo zucchero.



277 Gangi uastedda (pani) - Vo - X +

https://www.vocabolarioantemediterraneo.com/voce-audio/277-gangi-uastedda-pani/

Vocabolario Antemediterraneo

Home Note Le focacce nelle Madonie

## uastedda (2014, 63 anni, casalinga, istruzione media)

277 Gangi

0:00 / 0:00

Si piglia a maidda, si ci metti a farina, si fa una fontana e si ci metti u lievit e si metti a mescolare, e poi, man man, si va mettendu l'acqua e si va piggiannu pi travagliari a pasta, e poi si continua a impastari senza pugnari, si va girannu u pani na vota a destra na vota a sinistra, sta pasta, e si va mettendu l'acqua. Si ci mette u sale, poi, quannu si vidi ca è bellu impastatu, travagliari a pasta, si fannu i **uasteddi**: si pigliu a farina e si vannu facennu i **uasteddi**, e si posanu ncapu a litra d'u pani, e s'ammiccannu c'u lenzuolu e i cuspetti, pi fari allivari sta pasta.

Si prende la maia, vi si mette la farina, si fa una fontana e vi si mette il lievito e ci mette a mescolare, e poi, man mano, si va mettendo l'acqua e si va impastando coi pugni per lavorare la pasta, e poi si continua a impastare senza usare i pugni, [in] girando il pane [a] la pasta] una volta a destra e una volta a sinistra, e si va aggiungendo l'acqua. [Poi] vi si mette il sale, e quando la pasta si vede che è ben impastata, ben lavorata, si fanno le **uastedde** si prende la farina e si vanno facendo le **uasteddi**, e [poi] si posano sul letto del pane e si nascondono con il lenzuolo e le coperte, per fare lievitare questa pasta.

278 Geraci Siculo uechuzzi i Santa Lucia - Vo - X +

https://www.vocabolarioantemediterraneo.com/voce-audio/278-geraci-siculo-santalucia/

Vocabolario Antemediterraneo

Home Note Le focacce nelle Madonie

## uechuzzi i Santa Lucia

278 Geraci Siculo (2014, 86 anni, casalinga, istruzione bassa / 61 anni, casalinga, istruzione media)

0:00 / 0:00

*Re: E' cu a pasta ch'arrivava n'a maidda si faceva quacchi cosa o no?*

I faciamu **santalucia**. A chiamavamu santalucia. Nuatri... si faceva piggiava a pasta, a faccia longa, a piggiava e a n'rozava, e si n'fornava. E piggiannu [a] e [brani] chiusi, chiddi chi... a pulizata d'a maidda.

[...]

Picchi ristavannu i [a] maidda] n'a maidda, ci metta na pizzidda di acqua... a girari a girari c'a manu, accussì, e si pulizava a maidda, e si facevanu sti **uechuzzi i Santa Lucia**! Chissì appena si scoppjavu n' mancjavannu. N' spartivannu a rimpulannu!

*Re: E' con la pasta che rimaneva nella maia si faceva qualcosa, o no?*

Facevamo le **santalucia**. La chiamavamo **santalucia**. Noi... si faceva [in questo modo: si prendeva la pasta, la [si] faceva allungata, la [si] prendeva e la [si] intrecciava, e s'infornava. Ed erano questi quelli che [si] facevano con la pulizata della maia.

[...]

Quando restavano i rimasugli di pasta nella maia, ci [si] metteva un po' d'acqua... a girare con la mano, in questo modo, e si puliva la maia, e si facevano questi **uechuzzi i Santa Lucia**! Questi, appena si tiravano fuori [dal forno] ce li mangiavamo. Ce li contedevamo a schiaffi!

264. Collesano *vastedda* - Vocab. X

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voc-audio/264-collesano-vastedda/

Vocabolario - Tec... Facebook: acced... Lettere - Dizionari... Rete - VITO MATR... Banca - Vocabolario...

Vocabolario Antem Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Manutenzione di Off ChapterOne Options Duplicate Post

Ciao, pg\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antem  
Multimediale della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## vastedda fritta

264 Collesano (2014, 61 anni, cuoca, istruzione media)

▶ 0:00 / 0:23

Con questa pasta, di solito, si si lassava una *vastedda*, ca era chiu' grami e putia vassari pi tutta' famiglia. Si tagliava a quadretti, si schiacciava un pochetinu e si metteva a patedda cu l'aglio e si friva. E dopo, si preparava u *nicchuru*, si passavunu nu zuccheru. E chisi era nu *vasteddi friri*.

Di [Eson] questa pasta, di solito, si lassava una *vastedda* [pane rotondo non ancora informato], che era piu grande e poteva bastare per tutta la famiglia. [Questa si tagliava a quadretti, si schiacciava un pochetinu e si metteva la padella con folo e si friggeva. E dopo, si preparava lo zucchero e si passavano nello zucchero. E queste erano [chiamate] *vasteddi friri*.

37°C Subigliano

261. Pöllina *vruscata* - Vocab. X

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/voc-audio/261-pollina-vruscata/

Vocabolario - Tec... Facebook: acced... Lettere - Dizionari... Rete - VITO MATR... Banca - Vocabolario...

Vocabolario Antem Multimediale Personalizza Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Manutenzione di Off ChapterOne Options Duplicate Post

Ciao, pg\_2209637

**VAMS**  
Vocabolario Antem  
Multimediale della Sicilia

Home Note Le focacce nelle Madonie

## vruscata

281 Pöllina (2014, 62 anni, casalinga, istruzione bassa)

▶ 0:00 / 0:28

Co' pasta d'o pani si... si preparava a *vruscata*. Un... manicheia ri pasta, ca si metteva vicino a straci, quannu... u furnu senza chidemu però! E appena era cotta si ci metteva olio... aglio, sardi e si mangiava normale, così, a pane, diciano, pinchi un c'era panu pi manciare e si facevano sta cosa, sta *vruscata*.

Con la pasta del pane si... si preparava la *vruscata*. Un... un poco di pasta, che si metteva vicino alla brace, quando il forno era senza spostello, però! E appena era cotta si si metteva olio... olio, sardi [saldi] e si mangiava normalmente, così, come un pane, perché non c'era pane da mangiare e si facevano questa cosa, questa *vruscata*.

37°C Subigliano

279. Castellbuono vruscatedda

279 Castellbuono (2005, 73 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:45

Quannu si strava a vrusci, pòoi, cò furnu si cuminciava a stracciari, si facevanu vruscateddi. A vruscatedda si cuciva, però, di sutta e di sopra: na vota di cca e na vota di cà. E ci mpicciava... n carbonieddu [ò u carbonieddu ci mpicciava].

Re: E a vruscata comi si mancava? Conduca?

Chissu era a vruscatedda! No, tutti così schitti si mancavano i [Scriviani]!

Re: Ma l'acqua si ci mirtiva a no?

[ò Sì, sì!] Nant'ochia i rivista dura, accussì! No, pi spizzicu, d'accussì. Pizzicamu e mancavano. Cu avva nant'ochia i rivista dura, cu avva nant'ochia di cicciu purminni... [ò cu avva a sarsa secca ci stricava a sarsa secca].

Re: Ah, purri!

Sì, sì... a sarsa salata... numma, sti cost... sti cost chi c'erano mèn casti.

Il rassiellazzu. Oppure (si chiama) il rassièggu, se è più grande! [...] Quando mi metti il pane nel forno, che il pane l'hai tutto sovrano e ci resta un poco di spazio (nel forno), e ti resta nel... nella leniera [dov'è posto il pane a lievitare] un po' di pane, dice: «Che faccio? Ora c'è questo spazio [libero] e [dunque] [il rassièggu] lo metto qua!» Non c'è un punto preciso del forno dove si deve mettere! Poi, quotta, ciascuna... quando è ora di estrarre [il pane dal] forno, [il rassièggu] lo estrae per primo: è caldo caldo, e se lo condisci con l'olio... e ci metti... lo spacchi e ci metti l'olio, un po' di firmaggia, un po'...

Re: Origano... Origano... e ti mangi il pane caldo con l'olio.