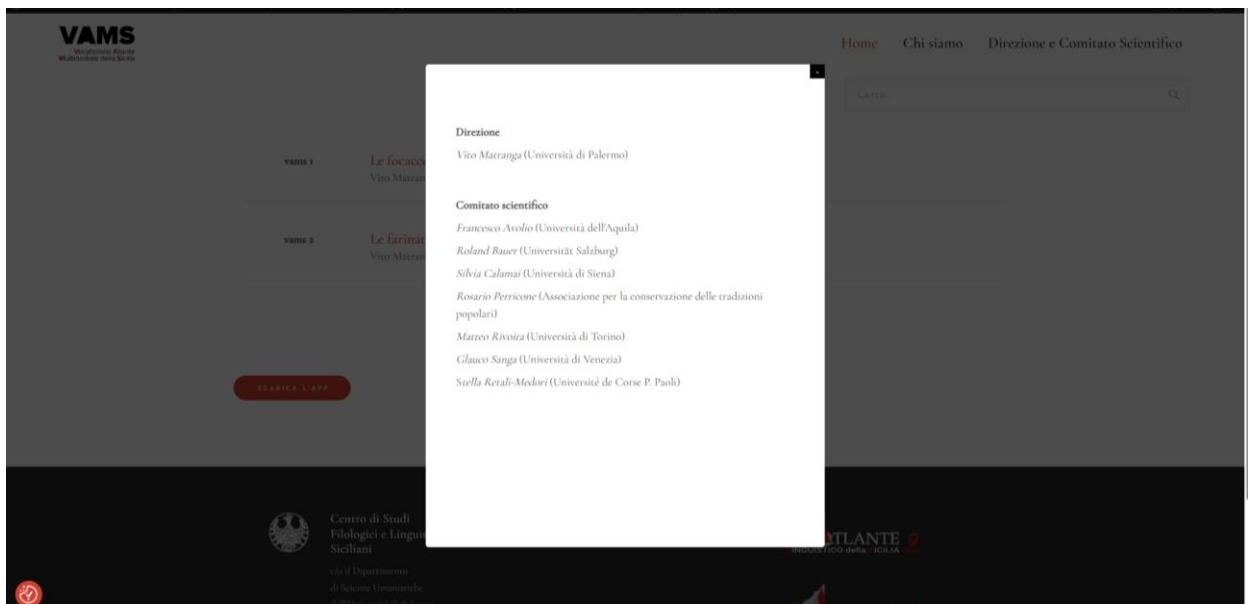
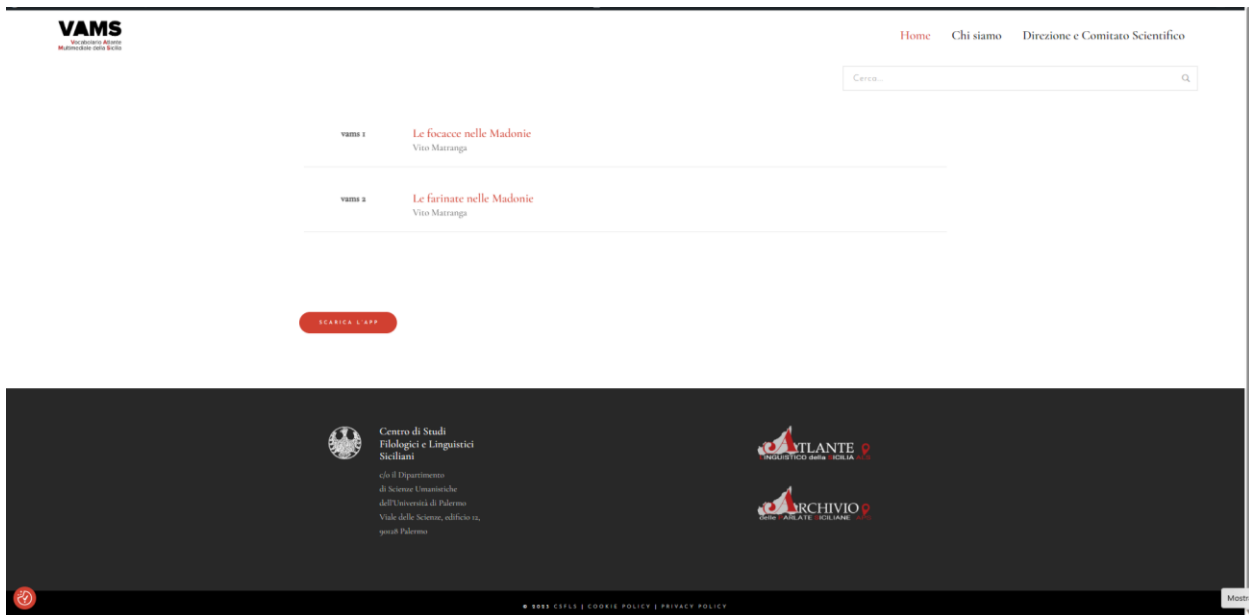


https://vocabolarioatlantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

ISBN: 979-12-80182-23-4

DOI: [10.60975/VAMS_2](https://doi.org/10.60975/VAMS_2)



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*.

L'ormai quasi quarantennale 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 *Accesso alla testimonianza orale ha consentito, in primo, non poche*

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 alloglotte) attraverso l'accesso organizzato alle testimonianze orali, iconografiche e videografiche raccolte nel territorio.

Centrale è, dunque, in questa prospettiva, l'etnotesto (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 snello, ma meditato, apparato di informazioni evocate e prese anche dall'etnotesto, nel quale la parola occorre ed è contestualizzata. Altrettanto fondamentale è, ovviamente, l'apparato cartografico a supporto delle considerazioni che interessano l'ordine diacronico delle dinamiche linguistico-culturali.

Le farinate nelle Madonie - Voc...

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

Vocabolario Antem Multimediale

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le farinate nelle Madonie


Vito Matranga

TUTTI I DIRITTI RISERVATI
 © 2023 CENTRO DI STUDI FILOLOGICI E LINGUISTICI
 SICILIANI - PALERMO

ISBN: 979-12-80182-23-4
 DOI: 10.60976/VAMS_2

Con il termine *farinata* si intende quella pasta fatta dalla bollitura in un liquido, e attraverso il rimestamento, di cereali e/o di legumi sottoposti a molitura.

In Sicilia, i cereali utilizzati per la preparazione sono il grano e, più raramente, i piselli. La farina, talvolta ottenuta anche semplicemente dalla grossolana molitura dei semi attraverso un'apposita macina azionata a mano, viene cotta in acqua salata o nel brodo di alcune verdure, particolarmente quello di finocchi selvatici, di borragine, di cavoli e di altre varietà di brassicacee.



In attesa di www.vocabolarioantemultimediale.com...

22°C Forti piogge

Cerca

ITA IT 12:07 24/07/2023

Le farinate nelle Madonie - Voc...

https://www.vocabolarioantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

Vocabolario Antem Multimediale

Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le farinate nelle Madonie

Vito Matranga

Collaborazioni

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

Videografia

Ricerca, riprese (2015) e montaggio a cura dell'Associazione per la conservazione delle tradizioni popolari: coordinatore *Rosario Perricone*; collaborazione *Antonino Frenda*; riprese e montaggio *Francesco La Bruna*.

Informatori:


- *Gesualdo Faulis* (42 anni, ristoratore, istruzione alta) – Caltavuturo (262): *arriminara, simuliidda, simulani*.

Rilevamenti e fotografie

- Alimena (271): *Daniela Cefalù* (2003)
- Bompietro (274): *Ilaria Agliata* (2014)
- Blufi (272): *Ilaria Agliata* (2014)
- Caltavuturo (262): *Eugenia Capiummino* (2002)
- Castelbuono (279): *Ilaria Agliata* (2014), *Massimo Genchi* (2005), *Manuela Baccarino (anon.)*

Con il termine *farinata* si intende quella pasta fatta dalla bollitura in un liquido, e attraverso il rimestamento, di cereali e/o di legumi sottoposti a molitura.

In Sicilia, i cereali utilizzati per la preparazione sono il grano e, più raramente, i piselli. La farina, talvolta ottenuta anche semplicemente dalla grossolana molitura dei semi attraverso un'apposita macina azionata a mano, viene cotta in acqua salata o nel brodo di alcune verdure, particolarmente quello di finocchi selvatici, di borragine, di cavoli e di altre varietà di brassicacee.



In attesa di www.vocabolarioantemultimediale.com...

22°C Forti piogge

Cerca

ITA IT 12:08 24/07/2023

Le farinate nelle Madonie - Voc...

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Mantenimento OFF ChapterOne Options Duplicata Post

Vocabolario Atlante Multimediale

Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le farinate nelle Madonie

Vito Matranga

Con il termine *farinata* si intende quella pasta di semola di grano duro cotta dalla bollitura in un liquido, e attraverso il rimastamento, di cereali e/o di legumi sottoposti a molitura.

In Sicilia, i cereali utilizzati per la preparazione sono il grano e, più raramente, i legumi, sono adoperati, per la preparazione, i ceci, le cicorie, le fave e la farina, talvolta ottenuta anche senza grossolana molitura dei semi attraverso l'azione a mano, viene cotta in acqua salata con alcune verdure, particolarmente quella di finocchi selvatici, di borragine, di cavoli e di altre varietà di brassicacee.

- Alimenta (271): Daniela Cefalù (2003)
- Bompietro (274): Ilaria Agliata (2014)
- Blufi (272): Ilaria Agliata (2014)
- Calcevuturo (262): Eugenia Capitummino (2002)
- Castelbuono (279): Ilaria Agliata (2014), Massimo Genchi (2005), Marcella Passantino (2001)
- Castellana Sicula (271): Ilaria Agliata (2014), Aida Di Gangi (2010)
- Cefalù (267): Ilaria Agliata (2014), Giulia Tecla Cangeli (2009), Daniela Mendola (2011)
- Collesano (264): Ilaria Agliata (2014), Giacchino Cannizzaro (2006), Massimo Genchi (2006)
- Gangi (277): Ilaria Agliata (2014), Anna Albanese (1999), Carmela Patti (2008), Vincenzo Pinello (2002)
- Geraci Siculo (278): Ilaria Agliata (2014), Bartolomea Neglia (2005)
- Gratteri (268): Ilaria Agliata (2014)
- Isnello (269): Vincenza Timminello (2007)
- Petralia Soprana (275): Irene Ciappa (2004)
- Petralia Sottana (276): Massimo Genchi (2010), Giulia Monaco (2009)
- Polizzi Generosa (270): Ilaria Agliata (2014), Maria Cannatella (2004)
- Pollina (281): Ilaria Agliata (2014), Alessandra Barrovecchia (2011)
- San Mauro Castelverde (280): Ilaria Agliata (2014), Gianmarco Bonomo (2011), Massimo Genchi (2004), Daniele Romeo (2010), Scillato (263): Roberto Sottile (2002)
- Scalfani Bagni (264): Roberto Sottile (2002)

22°C Forti piogge

Le farinate nelle Madonie - Voc...

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Mantenimento OFF ChapterOne Options Duplicata Post

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le farinate nelle Madonie

Vito Matranga

Con il termine *farinata* si intende quella pasta di semola di grano duro cotta dalla bollitura in un liquido, e attraverso il rimastamento, di cereali e/o di legumi sottoposti a molitura.

In Sicilia, i cereali utilizzati per la preparazione sono il grano e, più raramente, i legumi, sono adoperati, per la preparazione, i ceci, le cicorie, le fave e la farina, talvolta ottenuta anche senza grossolana molitura dei semi attraverso un'apposita macchina azionata a mano, viene cotta in acqua salata o nel brodo di alcune verdure, particolarmente quello di finocchi selvatici, di borragine, di cavoli e di altre varietà di brassicacee.

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 Parlate Siciliane* e (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 *Etnografie del contemporaneo* (edita dal Museo delle marionette A. Pasqualino 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 alimentari 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 2007; *Parole e azioni ladiche. Il gioco*

22°C Forti piogge

Le farinate nelle Madonie - Voc...

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicate Post Ciao, wp_2209637

VAMS
Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore

Le farinate nelle Madonie

Vito Matranga

Con il termine *farinata* si intende qui una pietanza ottenuta dalla bollitura in un liquido, e attraverso il continuo rimestamento, di cereali e/o di legumi precedentemente sottoposti a molitura.

In Sicilia, i cereali utilizzati per la preparazione di tali pietanze sono il grano e, più raramente, il mais e l'orzo. Tra i legumi, sono adoperati, per la preparazione di questo tipo di pietanza, i ceci, le cicerchie, le fave e, più raramente, i piselli. La farina, talvolta ottenuta anche semplicemente dalla grossolana molitura dei semi attraverso un'apposita macina azionata a mano, viene cotta in acqua salata o nel brodo di alcune verdure, particolarmente quello di finocchi selvatici, di borragine, di cavoli e di altre varietà di brassicacee.



22°C Forti piogge

Le farinate nelle Madonie - Voc...

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/volume/le-farinate-nelle-madonie-2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza Nuovo Modifica volume Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicate Post Ciao, wp_2209637


VAMS
Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Colophon Informazioni sui rilevamenti L'autore


nei pane, rientranti in quelle che i romani chiamavano PULTES, già allora considerate da Varrone «cibo dei poveri».

Nelle esperienze alimentari dei nostri anziani intervistati questa pietanza è stata spesso associata ai momenti di maggiore difficoltà economica, particolarmente acute nel periodo bellico. Benché, dunque, non siano diffuse e frequentemente consumate come lo furono un tempo, le *farinate* ancora oggi "sopravvivono" nelle tavole di molti siciliani, alcuni dei quali le hanno riscoperte insieme ad altri piatti della tradizione popolare.

Per approfondimenti su questo argomento cfr. M. Castiglione, V. Matranga, R. Soritile, *Le farinate*, in G. Ruffino, M. Burgio, M. Castiglione, V. Matranga, G. Rizzo, R. Soritile, *Vocabolario atlante della cultura dialettale. Articoli di saggio*, Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Dipartimento di Scienze filologiche e linguistiche, 2009, Palermo 2009, pp. 25-96.



Macina azionata a mano. Farinata (ME). Foto di G. Ruffino del 6 marzo 1924



Guarda su YouTube

Visualizza a tutto schermo

Farinate

LEGENDA
Ingredienti
Impasto da versare - varianti alternative: acqua tiepida - variati essiccati

CF Farinate
CF Farinate
CF Farinate
CF Farinate

22°C Forti piogge

LESSICO

pipidda

pipidda f. (272 Blufi) pteranza destin

La pteranza sembra assumere, per metonimia centrale e orientale (anche con le varianti PUPILLA, dim. di PUPA 'bambina, bambo come l'it. *pupilla* 'iride' 'cosa di grande valore'). Come nome della specifica pteranza, *pipidda*

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani
Dipartimento di Scienze Umanistiche

22°C Forti piogge

24/07/2023

Abbreviazioni dei toponimi

Non sono abbreviati i toponimi sino a tre sillabe. Sono abbreviati (puntati prima della vocale della terza sillaba) i toponimi con più di tre sillabe.

Nei toponimi composti da più elementi si prende in considerazione solo il primo.

Negli agiotoponimi si premette l'abbreviazione S.

Ordine numerico secondo i criteri dell'Atlante Linguistico della Sicilia

- 261 Scalfani Bagni (Scalfani)
- 262 Caltavuturo (Caltav.)
- 263 Scillato
- 264 Collesano (Colles.)
- 265 Campofelice di Roccella (Campof. R.)
- 266 Lascari
- 267 Cefalù
- 268 Gratteri
- 269 Isnello
- 270 Polizzi Generosa (Polizzi)

pipidda

pipidda f. (272 Blufi) pteranza destin

La pteranza sembra assumere, per metonimia centrale e orientale (anche con le varianti PUPILLA, dim. di PUPA 'bambina, bambo come l'it. *pupilla* 'iride' 'cosa di grande valore'). Come nome della specifica pteranza, *pipidda*

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani
Dipartimento di Scienze Umanistiche

22°C Forti piogge

24/07/2023

272 Blufi

273 Alimena (Alim.)

274 Bompietro

275 Petralia Soprana (Petr. Sopr.)

276 Petralia Sortana (Petr. Sott.)

277 Gangi

278 Geraci

279 Castelbuono (Castell.)

280 S. Mauro Castelverde (S. Mauro C.)

281 Pöllina

Ordine alfabetico

- 273 Alimena (Alim.)
- 272 Blufi
- 274 Bompietro
- 262 Caltavuturo (Caltav.)
- 265 Campofelice di Roccella (Campof. R.)
- 279 Castelbuono (Castell.)

pipidda - Vocabolario Atlante M x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/arriminata-3/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza 2 0 Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicare Post Ciao_wp_2209637

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediale della Sicilia

Le farinate nelle Madonie

sui punti di rilevamento

262 Caltravuturo (Caltrav.)
265 Campofelice di Roccella (Campof. R.)
279 Castelbuono (Castellb.)
271 Castellana Sicula (Castell. S.)
267 Cefalù
264 Collesano (Colles.)
277 Gangi
278 Geraci
268 Gratteri
269 Isello
266 Lascari
275 Petralia Soprana (Petr. Sopr.)
276 Petralia Sottrana (Petr. Sott.)
270 Polizzi Generosa (Polizzi)
281 Pollina
280 San Mauro Castelverde (S. Mauro C.)
263 Scillato
261 Sclafani Bagni (Sclafani)

22°C Forti piogge

Le farinate nelle Madonie - Voc x +

arriminata - Vocabolario Atlante x +

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

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza 2 0 Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicare Post Ciao_wp_2209637

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

arriminata

arriminata f. (261 Sclafani, 262 Caltrav., 268 Gratteri, **arriminata** (264 Colles., 281 Pollina) pietanza a base di farina o semola di frumento, oppure di farina di fave (281), cotta in acqua salata e condita con olio e formaggio grattugiato, oppure cotta nel brodo di finocchietti selvatici o di cavoli. ♦ (281 Pollina) *rriminata di papalina* pietanza a base di farina di granturco grossolanamente molita cotta nelle verdure e condita con olio. ♦ *rriminata di anguzzi* (281 Pollina) pietanza preparata con cicchie grossolanamente molite e cotte in acqua salata. → **rriminuni**.

Ultimo è rintracciabile nel verbo (*abriminari* tr. 'mescolare, rimestare', come *fr.*, e *parroc. toscano*, 'remuere' [cfr. M. Cortelazzo e P. Zolli, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, Zanichelli, Bologna 1979-1980] ulteriormente intensificato dal prefisso AD-, con chiaro riferimento all'azione di mescolare attenta degli ingredienti al fine di non produrre grumi e addensamenti eccessivi. Il suffisso -ata riprova, sul piano formale, al participio del verbo, così come, per esempio, la *farinata mesciata* e *mesciata* (da *mesciare* 'aggiungere' e 'ridurre a grumi') o il nome della focaccia scaciata (dal verbo *scaciari* 'schiacciare'). Tuttavia, questo suffisso sembra esprimere significazione ulteriore rispetto a quella propria del tempo verbale, così come si può riscontrare, d'altronde, nell'*...*, e *sic.*, *frittata* (da *fririo*, participio di *friggeri*). Nelle varietà siciliane, il suffisso -ata è particolarmente produttivo nella formazione di nomi di pietanze derivate da nomi, specie di ingredienti, così come, per esempio, in *arimata* (tipo di focaccia, da *arimu* 'veggine'), *galdara* (tipo di focaccia, da *gali* 'biscotte'), *farinata* (tipo di farinata da *farina* 'farina'), *simulata* (tipo di farinata, da *simula* 'semola'), *cicirata* (tipo di farinata, da *ciciru* 'cece') e, ancora, *cipollata* (pietanza a base di *cipolla* 'cipolla'), *cucuzzata* 'mucca cantata' e 'minestra di mucca' (da *cucuzza* 'mucca'). Questo tipo lessicale è stato riscontrato anche a Caccamo (PA) e in alcune altre varietà siciliane di area agrigentina (Calamomaci, Monralligno, S. Angelo Musaro, Cattolica Eraclea), emise (Riisi) e, nell'area sud-orientale, a Palazzolo Acreide (SR).

Arriminata - 262. Caltravuturo

Guarda più... Condividi

22°C Forti piogge

farinata - Vocabolario Atlante M x +
 https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/arriminata-2/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza 2 0 Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicare Post Ciao, wp_2209637

VAMS
 Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

farinata

farinata f. 262 Caltrav., 263 Scillaro, 269 Isnello, 270 Polizzi 1, 271 Castell. 1, 272 Blufi 1, 273 Alim. 1, 274 Bompietro 1, 275 Petr. Sopr. 1, 277 Gangi 1, 278 Geraci 1, 280 S. Mauro C. 1) pietanza a base di farina o semola di grano cotta nell'acqua salata e condita generalmente con olio e formaggio grattugiato (262, 263), oppure cotta nel brodo di verdure, prevalentemente di cavoli (264, 262, 271, 272, 273) o di finocchietti selvatici (262, 269, 278). A Gangi (277) è poi condita con ciccioli, o pancetta soffritta, e cipolla. A Petr. Sopr. (275) è preparata anche con l'aggiunta di fave. A Gangi (277) è preparata anche con legumi moliti e cotti nel brodo di verdure. ♦ *farinata di ganguzzi* (277) Alim. 1) pietanza preparata con la farina di cicchie cotta in acqua salata.

■ Derivato di *farina* 'farina', che continua il latino FARINAM, a sua volta derivato di FĀR (→ *farro*). Relativamente al suffisso -ata → *arriminata*. Questo tipo lessicale è presente (anche con la variante *ntarinata*) in alcune varietà sparse in quasi tutte le province siciliane: Cerda, Bisacchino, Lercara, Roccapalumba, Valledolmo e Vicari (PA); Caltabellotta e Licata (AG); Resuttano (CL); Pietraperzia (EN); Tusa (ME); Paternò (CT); Modica (RG).

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani
 è il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo
 Viale delle Scienze, edificio 12.

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA
 ARCHIVIO delle ABLATE SICILIANE

22°C Forti piogge

farro - Vocabolario Atlante Multi x +
 https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/farro/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza 2 0 Nuovo Modifica voce di lessico Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicare Post Ciao, wp_2209637

VAMS
 Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

farro

farro m. (269 Isnello, 281 Pollina) frumento grossolanamente molito in casa. 2. (267 Cefalù, 269 Isnello 1, 281 Pollina) pietanza a base di frumento molto grossolanamente, e senza successiva staccatura, cotta nell'acqua salata o nel brodo di verdure e condita con olio, salsa di pomodoro e ricotta salata (267).

■ Dal latino FĀR-FĀRRIS, passato a FĀRRUM in epoca medievale (cfr. M. Cortelazzo e P. Zolli, *Dizionario Etimologico della Lingua Italiana*, Zanichelli, Bologna 1979-1986) e avente come referente una 'varietà di frumento'.
 Il Sicilia, il tipo *farro* è presente in varietà di diverse province (TP: Partanna e Vira; PA: Marineo, Palazzo Adriano, Palermo, Partinico e Piana degli Albanesi; AG: Sciacca; ME: Lipari e S. Agata di Milinello; CT: Paternò) designando - talvolta in locuzione - differenti varietà di cereali (partic. varietà di 'farro', ma anche di 'orzo') o, spesso, ciò che risulta dalla triturazione (o molitura grossolana) delle stesse varietà di frumento usate per la preparazione del pane. Esso dà anche, per metonimia, il nome alle farinate preparate con tali ingredienti. Tra questi, in qualche punto siciliano (Novara di Sicilia-ME), anche alcune che prevedono l'uso del granoturco.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani
 è il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo
 Viale delle Scienze, edificio 12.

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA
 ARCHIVIO delle ABLATE SICILIANE

22°C Forti piogge

frascata

frascata f. (277 Gangi), *frascàtula* (277 Gangi), *frascatula* (269 Isnello) pietanza a base di farina di frumento o di granoturco (277), cotta in acqua salata o nel brodo di verdure e condita con cecioli (277), oppure cotta nel latte (277). A Gangi (277) è preparata anche con la farina di ceci.

■ L'etimologia di *frascatula* (e *frascata*), ampiamente studiato da G. Ruffino (*Varietas coquinaria. Metafore alimentari e reinterpretazioni parolomologiche. Alcuni usaggi siciliani*, in *Varietas delectat*, herausgegeben von R. Bauer, H. Fröhlich und D. Kattenbusch, Gottfried Egner Verlag, Heidelberg 1993, pp. 157-68), resta non del tutto chiara, pur essendo connesso probabilmente a *frasca*, ossia un ramoscello con le foglie, con il quale si suppone fosse rimestata (anche) la farina.

In Sicilia, la voce è presente, con alcune varianti fonetiche, anche in alcune varietà di diverse altre aree: Fulgatore, Marsala e Vita (TP); Lercara Friddi (PA); Campobello di Licata, Canicattì, Favara, Grotte, Naro e Ravauusa (AG); Caltanissetta Serradifalco, Delia, Sommatino, e Riesi (CL); Leonforte, Pietraperzia, Sperlinga e Villarosa (EN); Castel di Lucio, Frazzani, Misterretta e Patti (ME); Bronte, Linguaglossa, Paternò e San Cono (CT); Chiaramonte Gulfi, Modica, Monterosso Almo e Ragusa. Relativamente al suffisso *-ata* → *-arminata*.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani
cioè il Dipartimento di Scienze Umanistiche dell'Università di Palermo

ATLANTE INGIURISTICO della SICILIA
ARCHIVIO delle ARLATE SICILIANE

frascàtula

frascàtula f. (277 Gangi) → *frascata*.

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

ATLANTE INGIURISTICO della SICILIA
ARCHIVIO delle ARLATE SICILIANE

© 2023 CSPLS | COOKIE POLICY | PRIVACY POLICY

frasquàtula - Vocabolario Atlante

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

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

frasquàtula

frasquàtula f. (269 Isnello) → *frascata*.

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 LINGUISTICO della SICILIA
ARCHIVIO delle PARLATE SICILIANE

2023 CSFLS | COOKIE POLICY | PRIVACY POLICY

22°C Forti piogge

pipiddà - Vocabolario Atlante M

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/arriminata-3/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

pipiddà

pipiddà f. (272 Blufi) pietanza destinata allo svezzamento dei bambini preparata con semola cotta nell'acqua salata e condita con olio. Anche *simula*.

La pietanza sembra assumere, per metonimia, il nome dall'ingrediente primario usato per preparala: la *pipiddà* f., con cui si designa, particolarmente in varietà della Sicilia centrale e orientale (anche con le varianti *pipidda*, *pupilla*, *pupida*, *pupidia*), il 'cruschello' oppure la 'semola' e il 'fior fiore della farina'. Etimologicamente sembra legato al lat. PUPILLA, dim. di PUPA 'bambina, bambola', che attraverso alcuni passaggi estensivi e figurativi può avere assunto il significato di "parte migliore, fior fiore (della farina)", così come l'it. *pupilla* 'iride' (cosa di grande valore, preziosa) e *pupillo* nel significato estensivo di 'proterto, favorito'.

Come nome della specifica pietanza, *pipiddà* è stato riscontrato soltanto nella varietà madonita di Blufi.

Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani
c/o il Dipartimento di Scienze Umanistiche

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA
ARCHIVIO delle PARLATE SICILIANE

22°C Forti piogge

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediate della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

rriminata

rriminata f. (264 Colles., 28r Pòllina) → *arriminata*.

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

ATLANTE
LINGUISTICO della SICILIA A.D.S.


ARCHIVIO
delle ATLANTE SICILIANE A.D.S.

22°C Forti piogge

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediate della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

rriminuni

rriminuni m. (275 Petr. Sopr.), *rriminunu* (278 Geraci), *rriminuni* (279 Castelb. ) pietanza a base di frumento grossolanamente molito e non stacciato cotto in acqua salata o in brodo di verdure. A cottura ultimata, veniva aggiunto semplicemente olio, oppure aglio soffritto e noci (273), oppure salsa di pomodoro e ricotta salata (278, 279).

■ Come per *arriminata*, anche *rriminuni* è formato sulla base del verbo (*arriminari* vt. 'mescolare, rimestare', in questo caso con il suffisso *-uni* (come in *sim(m)ulani*), che sembra esprimere il tratto semantico della grossolanità, dell'approssimazione, probabilmente in riferimento al tipo di molitura del frumento che, in questo caso, veniva semplicemente triturato (con un'apposita piccola macina azionata a mano) e non stacciato. Come nome della pietanza, il tipo *rriminuni* è stato riscontrato soltanto in area madonita

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

ATLANTE
LINGUISTICO della SICILIA A.D.S.

22°C Forti piogge

rriminunu

rriminunu (278 Geraci) → *rriminuni*.

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

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

ATLANTE
LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO
delle ARLATE SICILIANE

22°C Forti piogge

rruminuni

rruminuni (279 Castelb.) → *rriminuni*.

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

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

ATLANTE
LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO
delle ARLATE SICILIANE

22°C Forti piogge

semolinu - Vocabolario Atlante | x +
https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/semolinu/

Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

semolinu

semolinu m. (162 Caltrav., 277 Gangi ⁴⁰), **semmolinu** (180 S. Mauro C. ⁴⁰) pietanza destinata allo svezzamento dei bambini preparata con semola, o semolino, cotta nell'acqua salata e condita con olio, oppure nel latte (177).

■ Dall'it. *semolino* → *simmulu* e *simmulidda*.

Con le varianti *simulinu* e *simmulinu*, questa voce è stata riscontrata anche in alcune altre varietà siciliane di diverse aree: Fulgatore Marsala e Paoco (TP); Giuliana e Partinico (PA); Ravauzu (AG); Caltranisetta, Risi e Valfelunga Pratomeno (CL); Modica (RG)

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

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA
ARCHIVIO delle ARLATE SICILIANE

22°C Forti piogge 12:16 24/07/2023

simela - Vocabolario Atlante M. | x +
https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-di-lessico/simela/

Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

simela

simela f. (274 Bomp.) → *simmulu*.

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

ATLANTE LINGUISTICO della SICILIA
ARCHIVIO delle ARLATE SICILIANE

22°C Forti piogge 12:15 24/07/2023

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

simila

simila f. (269 Isnello) → *simmula*.

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
LINGUISTICO della SICILIA

ARCHIVIO
delle PARLATE SICILIANE

© 2023 CSFLS | COOKIE POLICY | PRIVACY POLICY

VAMS
Vocabolario Atlante
Multimediale della Sicilia

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

simmula

simmula (261 Scalfani, 262 Caltav., 270 Polizzi, 277 Gangi), *simula f.* (264 Colles., 267 Cefalù, 268 Gratteri, 269 Isnello, 271 Castell., 272 Blufi, 273 Alim., 274 Bomp., 275 Petr. Sopr., 276 Petr. Sott., 277 Gangi, 278 Geraçi, 279 Castell., 280 S. Mauro C.), *simila* (269 Isnello), *simela* (274 Bomp.) semola di grano duro. 2. (262 Caltav., 268 Gratteri, 270 Polizzi, 274 Bompietro, 275 Petr. Sopr., 277 Gangi) pietanza a base di farina o semola o semolino (272, 273, 274, 277) di grano cotti nell'acqua salata, oppure nel brodo di verdure, specialmente cavoli o finocchietti selvatici, e condita opzionalmente con salsa di pomodoro e formaggio grattugiato. A Polizzi (270) è preparata anche con farina di ceci (anche → *frasciatula*) 3. (262 Caltav., 264 Colles., 268 Gratteri, 272 Blufi, 274 Bomp.) pietanza destinata allo svezzamento dei bambini preparata con semola, o semolino, cotta nell'acqua salata e condita con olio. A Calav. (262) anche → *simulidda*; a Blufi (272) anche *pipidda*. → *simulidda*, *simmuluni*.

■ Dal lat. SIMILA 'fiore di farina', le varianti *simila* e *simela* attraverso la forma volgare *SIMICLA, le varianti *simmula* e *simula* (come l'it. 'semola'). La pietanza assume, per metonimia, lo stesso nome dell'ingrediente primario usato per la sua preparazione. → *semolino*, *simulidda* e *simmuluni*.

In Sicilia, questa voce è stata riscontrata anche in alcune altre varietà della provincia di Palermo (Bisacquino, Partinico, Piana degli Albanesi) e di Agrigento (Sciaccia).

Centro di Studi
Filologici e Linguistici
Siciliani
c/o il Dipartimento
di Scienze Umanistiche

ATLANTE
LINGUISTICO della SICILIA

simmulidda - Vocabolario Atlante

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

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

simmulidda

simmulidda f. (175 Petr. Sopr.) → *simmulidda*

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 LINGUISTICO della SICILIA
 ARCHIVIO delle PARLATE SICILIANE

© 2023 CSFLS | COOKIE POLICY | PRIVACY POLICY

32°C Forti piogge



simmuluni - Vocabolario Atlante

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

Vocabolario Atlante Multimediale


Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

simmuluni

simmuluni (164 Colles., 270 Polizzi) , **simmuluni** (164 Colles., 270 Polizzi), pietanza a di frumento grossolanamente molito, e senza successiva staccatura, cotta in acqua salata o in brodo di verdure – soprattutto varietà di caroli sebaticci e fuscoccheri sebaticci – e variamente condita con salsa di pomodoro e faveggio grattugiato, con legumi secchi cucinati in un soffritto di cipolla con rago di carciole, con le stesse verdure cotte e posate in padella nell'olio bollente. a 175 Polizzi  pietanza a base di farina di ceci grossolanamente molita, cotta in acqua salata.

Derivato di → *simmulida* con il suffisso -uni (come in → *simmuluni*), che sembra esprimere il tratto semantico della grossolanità, dell'approssimazione, probabilmente in riferimento al tipo di molitura del frumento che, in questo caso, veniva semplicemente tritato con un'apposita piccola macina azionata a mano e non staccato. Questa voce, nella variante *simmuluni*, è stata registrata in diversi vocabolari siciliani del '700 e dell'800, con il significato di "cruschello". Anche oggi è riscontrabile – anche con le varianti *simmuluni* e *simmuluni* e con i significati di "cruschello", "cruschello", "cruschello" – in alcune varietà, di diverse aree, come quella di Marsala (TP), Vittoria (CT), Siracusa, Ragusa.

Simmuluni - 2023 - Contrasto



32°C Forti piogge



simuliḍḍa - Vocabolario Atlante

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

Vocabolario Atlante Multimediale


Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie

simuliḍḍa

simuliḍḍa (162 Caltav. - 270 Polizzi, 275 Sopr. Sopr. ) **simuliḍḍa** (175 S.) **simuliḍḍa pi lu sommu** (168 Grateri ) **pianza** destinata ai bambini preparata con semola di grano cotta in acqua salata o nel latte e condita con zucchero.

► **Dim. di** → **simula**

Con il suffisso **-ḍḍa**, questa voce è stata riscontrata anche nella varietà di Castolermeni (AGI) → **semulḍḍa**



Simuliḍḍa - 262. Caltavuturo

Guarda su YouTube

22°C Forti piogge

simuluni - Vocabolario Atlante


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

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Nota sui punti di rilevamento Le farinate nelle Madonie


simuluni

simuluni m. (170 Polizzi) → **simuluni**.




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
LINGUISTICO della SICILIA



ARCHIVIO
delle ARIELE SICILIANE

© 2023 CSFLS | COOKIE POLICY | PRIVACY POLICY

22°C Forti piogge

simula

simula *è* → *simmula*.



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



ETNOTESTI

277. Gangi farinata - Vocabolario - Vocabolario - Treccani

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

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

277. Gangi (2014, 64 anni, casalinga, istruzione bassa [...]) 1999, 69 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:22

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

Legenda dei segni

[θ ...]	Precede inserimenti di altri informatori
[* ...]	Precede parti ricostituite dal trascrittore

A farinata si fighi ca una merri l'acqua ma finisci adraggi e u saltu acqua picciridda rimana a farina, quannu un fighi l'acqua d'acqua e si pu mangari.

A farinata si pu fari di rari merri chiddi c'eri. A farina macina' su mulinu e un farca u l'acqua fitta oppuru ca... c'è vinda e raru di acqua.

Di ripartiri, mi famigli macina' facia a farinata, due, tre volta alla settimana. C'eri, fari e... [θ legumi] i chierchi... chierchi, legumi... mi legumi fari. E poi a cirtirna sempre ca c'era chi l'acqua e chidda d'acqua, ma sempre rima un poco rima a un'acqua fitta. Chidda chi rima a un'acqua fitta. Si macina... si macina folla ma a parolla - chi legna e frigganu - e ci macina uno spicchio d'aglio e frigganu idda farinata. E i... gghiera, chidda, solazione e pramo.

quella con le fave, con le... con le cicchie... e i sale, acqua pochina, rano quanto... E poi ci si mescola la farina, in modo non amalgamata. E poi si condice con l'oli.

quella con le fave, con le... con le cicchie... folla e senza grossolana, non venia fina fina. Si poteva fare con il lardo fritto oppuru con... con la verdura, con le... con le... sempre.

Per ripartire, mi famigli macina' si faceva la farinata, anche due, tre volta alla settimana. [θ c'eri, fave e... [θ legumi] le cicchie... cicchie... cicchie, blunche con legumi. Si faceva folla tre litri di legumi. E poi dopo aveva macina' il legumi la macina' sempre con il setaccio più largo e poi con quello più stretto, ma venia sempre un poco grossolana, non venia fina fina. Quella che rima a poteva friggere. Si macina... si macina folla nella padella - si frigganu con la legna - e ci macina uno spicchio d'aglio e frigganu quella farinata. Ed era quella [θ] solazione e [θ] pramo.

22°C Forti piogge

277. Gangi farinata - Vocabolario - Vocabolario - Treccani

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

Vocabolario Antem Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

277. Gangi (2014, 64 anni, casalinga, istruzione bassa [...]) 1999, 69 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:22

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 contrassegnate con parentesi tonde; le esplicitazioni e le precisazioni sono precedute dal segno [= uguale].

Legenda dei segni

[θ ...]	Precede inserimenti di altri informatori
[...]	Aggiunte del traduttore
[E ...]	Letteralmente

A farinata si fighi ca una merri l'acqua ma finisci adraggi e u saltu acqua picciridda rimana a farina, quannu un fighi l'acqua d'acqua e si pu mangari.

A farinata si pu fari di rari merri chiddi c'eri. A farina macina' su mulinu e un farca u l'acqua fitta oppuru ca... c'è vinda e raru di acqua.

Di ripartiri, mi famigli macina' facia a farinata, due, tre volta alla settimana. C'eri, fari e... [θ legumi] i chierchi... chierchi, legumi... mi legumi fari. E poi a cirtirna sempre ca c'era chi l'acqua e chidda d'acqua, ma sempre rima un poco rima a un'acqua fitta. Chidda chi rima a un'acqua fitta. Si macina... si macina folla ma a parolla - chi legna e frigganu - e ci macina uno spicchio d'aglio e frigganu idda farinata. E i... gghiera, chidda, solazione e pramo.

quella con le fave, con le... con le cicchie... folla e senza grossolana, non venia fina fina. Si poteva fare con il lardo fritto oppuru con... con la verdura, con le... con le... sempre.

Per ripartire, mi famigli macina' si faceva la farinata, anche due, tre volta alla settimana. [θ c'eri, fave e... [θ legumi] le cicchie... cicchie... cicchie, blunche con legumi. Si faceva folla tre litri di legumi. E poi dopo aveva macina' il legumi la macina' sempre con il setaccio più largo e poi con quello più stretto, ma venia sempre un poco grossolana, non venia fina fina. Quella che rima a poteva friggere. Si macina... si macina folla nella padella - si frigganu con la legna - e ci macina uno spicchio d'aglio e frigganu quella farinata. Ed era quella [θ] solazione e [θ] pramo.

22°C Forti piogge

268. Gratteri arriminata - Vocabolario
<https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/268-gratteri-arriminata/>

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

arriminata

268 Gratteri (2014, 75 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:07

Arriminata, chiamata. Ca si cirmieva, quannu si faceva a farina pi fari u pani, cu n atru crivu, e si faceva st'anticchia di simuliidda. Tanticchia di simuliidda si mittieva sparti. Pui si pigliava un pignatidduzzu cu na palietidda di lignu, quannu servieva. Si mittieva l'acqua, e cu na cucchiara si iava mittiemu a picca a picca e si iava arriminannu, arriminannu, arriminannu finu ch'iera densa, e si manciava, stu... st'**arriminata**, chiamata. Propria qualcuno ca ci piaceva, a volte, primu pigliavamu du filidda di finocochi sarvaggi, du filidda di finocochi sarvaggi, ci i pizziamu tutti nta l'acqua e i facievamu cuociri un pochinu, e ci vinieva st'**arriminata** piu verdastra... i finocochetti sarvaggi.

R: E si ci mintiva anticchia...?

Un pizzico di sali, giustamente [xxx], l'uoglia, puru... un po' d'olio [0] E si manciava, e si mangiava.

[E] chiamata *arriminata*. Quando si faceva la farina per fare il pane, si cerneva con un altro setaccio e si otteneva questo po' di semolino. Un po' di semolino si metteva da parte. Poi si pendeva un piccolo pentolino e una paletta di legno, quando serviva. Si metteva l'acqua [a bollire], e con un cucchiaino si andava versando a poco a poco [la semola], e si andava rimestando, rimestando, rimestando finché diventava densa, e si mangiava questo... questa *arriminata*, [com'era] chiamata. [Se poi], propriamente, a qualcuno piaceva, alle volte prendevano due gambetti di finocchi selvatici, ve li tagliuzzavano tutti nell'acqua e li facevano cuocere un pochino, e gli veniva più verdastra questa *arriminata* [con] i finocchietti selvatici.

R: E vi si metteva un po'...?

Un pizzico di sale, giustamente [xxx], l'olio, pure... un po' d'olio [0] E si mangiava], si mangiava.

21°C Forti piogge

Modifica voce audio "270. Polizzi" x
 270. Polizzi Generosa farinata - Vocabolario
<https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/270-polizzi-generosa-farinata/?preview=true>

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

270 Polizzi Generosa (2014, 73 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:19

Si! Si po fari a **farinata**. Quando c'è la... a viridura, mittiemu i qualazzi oppuramenti i vurrani, ca sunu chiu adarta[ti]... indicati. Si pigghia a pignatedda, si ci metti l'acqua, quannu vuggi si ci metti a viridura, i vurrani ca sono le migliori! E quannu pui a viridura è ben cotta, si scimi a pignatedda d'u fuoco e si ci va virsannu a farina man mano, a poco a poco. Ca u mestolu di lignu si va girannu in modo che non si formano agrumi.

R: Adàsciu adàsciu?

Adàsciu adàsciu, si! Mano [mano], eh... quannu si vidi che è già un po' fluida, liquida, accusi, si metti sopra il fuoco di nuovo e si continua a girare... arriminari arriminari. Si ci metti un po' di sale, e prima di scimila si ci metti l'olio. E quannu ieni già bella un po' addensa, si scimi e si mancia. Si ci metti u peperoncino. È un bel piatto caldo che fa bene anche all'intestino.

Si! Si può fare la *farinata*. Quando c'è la... la verdura, per esempio i cavoli selvatici oppure la borragine, che sono adatti... indicati. Si prende il pentolino, vi si mette l'acqua, quando bolle vi si mette la verdura, le borragini che sono le migliori! E quando poi la verdura è ben cotta, si toglie il pentolino dal fuoco e si va man mano versando la farina, poco a poco. Con il mestolo di legno si va rimestando, in modo che non si formino grumi.

R: Piano piano?

Piano piano, si! Man mano, eh... quando si vede che è già un po' fluida, liquida, si mette di nuovo sul fuoco e si continua a girare... rimestare continuamente. Vi si mette un po' di sale, e prima di toglierla dal fuoco vi si mette l'olio. E quando è già ben densa [al punto giusto], si toglie dal fuoco e si mangia. Vi si mette il peperoncino. È un bel piatto caldo che fa bene anche all'intestino.

21°C Forti piogge

271. Castellana Sicula farinata - x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/271-castellana-sicula-farinata/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza + Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicate Post Ciao, wp_2209637

Vocabolario Atlante Multimediale Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

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

▶ 0:00 / 0:29

A **farinata** si... si chiamava prima, e si faceva ch'i cavuli. Si bolliva un po' d'acqua, si ci mintiva a farina a picca a picca, fino ca quagghiava. E chissa si chiamava **farinata**, e iera u pranzu. Quannu un c'era nenti, si faceva stu pranzu, a **farinata**, cu i cavuli.

R: *Si ci mintiva quacchi cosa di ncapu pi cuntalla?*

Un po' di olio e basta!

Prima, si... si chiamava a **farinata**, e si faceva con i cavoli. Si bolliva un po' d'acqua, vi si metteva la farina a poco a poco, finché si addensava. E questa si chiamava **farinata**, ed era il pranzu. Quandu non c'era niente [altro da mangiare], si faceva questo pranzu, la **farinata**, con i cavoli.

R: *Vi si metteva qualcosa sopra per condirla?*

Un po' d'olio e basta!

21°C Forti piogge

272. Blufi farinata - Vocabolario - x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/272-blufi-farinata/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza + Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicate Post Ciao, wp_2209637

Vocabolario Atlante Multimediale Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

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

▶ 0:00 / 2:03

A **farinata**... quantu n'a fari, per esempio, un piatto? Pigli un cuannatinedddu d'acqua, un boccalieddu di dacqua, a mimi n'a pignata, comu ne comincia a dibitiri, ca un iè fridda, a manu a manu ci... arrimini idda gna... idda cicaredda di farina, arrimini arrimini. Pui idda porta... va in ebollizione, ca vuiddi... ca accuddi veni ca un ci vieninu tuppuna di farina, e si ci minti quannu l'acqua è ndiebita. E pua, a arrimini a arrimini e idda arriva ca vuiddi. Vuiddi n'arrancatedda ca si coci, s'asciucava l'acqua e è cotta a **farinata**. Si ci minti un poco di sale: u bella piattu di **farinata**. E pui ci mintivamu gne i zucarud'incapu e n'u fuiddavamu... manciavamu a matina. E era a prima mangiata... cu a farinata!

R: *E si mangiava a colazione sta farinata?*

Di matina. A matina ni susievamu, necca... aviamu pittettu, chi n'aviamu a mangiari? Tannu, ne ca c'era nenti! Tannu, gne i pani e gne i formaggio, un cuoccu d'aliva... Ma facia friddu e facianu a **farinata**. N'atra vota, n'atra matina i favi squadati: chissi cosi si manciavamu!

La **farinata**... quanta ne devi fare, per esempio, un piatto? Prendi un piccolo boccale di acqua, un boccale d'acqua, la metti nella pentola, e quando comincia a intiepidirsi, che non è [più] fredda, a mano a mano ci... rimesti quella poca... quella tazzina di farina, rimesti rimesti. Poi quella porta... va in ebollizione, ché bolle... ché in quel modo (viene che) che non vengono grumi di farina, e [questa] vi si mette quando l'acqua è tiepida. E poi, rimesti rimesti e quella giunge a ebollizione. Bolle un pochino, che si cuoce, e l'acqua si prosciuga ed è cotta la **farinata**. Vi si mette un po' di sale [ed è pronto] un bel piatto di **farinata**. E poi ci mettevamo un po' di zucchero sopra, e ce la sbafavamo... mangiavamo al mattino. Ed era la prima mangiata [del giorno]... con la farinata!

R: *E si mangiava a colazione questa farinata?*

Di mattina. La mattina ci alzavamo [e] non è che [avevamo molto altro]. Avevamo fame, [dunque] cosa dovevamo mangiare? Allora, non c'era niente! Allora, [c'era soltanto] un po' di pane e un po' di formaggio, qualche oliva... Ma faceva freddo e

21°C Forti piogge

277. Gangi farinata - Vocabolario

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/277-gangi-farinata/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

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

0:00 / 1:22

A **farinata** si fighi cu una metri f'acqua ma a pignata e ci metti i sinapi e i finocchi selvaggi e u sale; acqua piccaredda, quanta si cicinu si vindari. E poi si ci rrimina a farina, quanta un fighi i ciciriddi, ca veni bedda fucia. E poi si contra cu Figlia e si po mangiari.
[...]

A **farinata** si poi fari di tanti maneri chidda chi fari, chi... chi... chierchi er l... e i ciciri. A facinu macinar' su mulinu e siniva riata, un vintu fina fina. Si purta fari cu u lardu frittu oppuru cu... cu vintata, chi... chi... sinapi.
Pi risparmiari, m'i famigli numerosi facian' a **farinata**, due, tre volta alla settimana: ciciri, favi e... [i legumi] i chierchi... chierchi... legumi... tri legumi fucia. E poi a cirivanzu sempri cu u crinu chi largu e chidda chi svulini, ma sempri siniva un peccu riata cu un vintu fina fina. Chidda chi riata si putiva frijiri. Si mirivanzu... si miriva folia ma a patedda - chi ligua a frijivanzu - e ci mirivanzu uno spicchio d'aglio e frijivanzu dda **farinata**. E i gghiera, chidda, colazione e pranzo.

La **farinata** si fa che si mette f'acqua in una pentola e ci metti le senapi (saretta selvatica di *Simipio*) i finocchi selvatici e i sale; acqua pochina, tanto quanto [brava o perché] si cuociano queste verdure. E poi ci si mescola la farina, in modo che non faccia i grumi, [ovvero] che venga ben amalgamata. E poi si conduce con l'oli e si può mangiare.
[...]

La **farinata** si può fari in tante maniere: quella con le fave, con le... con le cicchie e l... e i ceci. La facevano macinare al mulino e veniva grossolana, non veniva fina fina. Si poteva fare con il lardo fritto oppuru con... con la verdura, con le... con le senapi.
Per risparmiare, nelle famiglie numerose si faceva la **farinata**, [anche] due, tre volta alla settimana: [con] ceci, fave e... [i legumi] le cicchie... chierchie... chierchie, [dunque] con i legumi. Si faceva [con] tre fripi di legumi. E poi [dopo avere macinato] il legume la staccavano sempre con il setaccio più largo e poi con quello più stretto, ma veniva sempre un poco grossolana, non veniva fina fina. Quella che restava si poteva friggere. Si mettevano... si mettevano l'oli nella padella - si friggivano con la legna - e ci mettevano uno spicchio d'aglio e friggivano quella **farinata**. Ed era quella [la] colazione e [il] pranzo.

22°C Forti piogge

280. S. Mauro Castelverde farinata - Vocabolario

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/280-s-mauro-castelverde-farinata/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

farinata

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

0:00 / 1:29

Allora, a **farinata** si faccia anticamente... ora, s'accattanu i semolini, ma anticamente si faccia neasa. Si cirnia a farina e a... e sopra, nò crivu, arristata a simmola. A simmola, poi, chi si faccia? Si faccia a **farinata**. A **farinata** comu si fa? Facili è fàriri, ma ci vuennu l'ingredienti pi sapilla fari bona. Si piglia... primu si prepara un broddu... nun sucu... nun broddo... na minestrina.
R: Di carni?
No! Ah, di carne pura a poi fari, chi vena tipu u dadu chi ora si va accatta, u dadu Star, ma tu u avievi u brodo di carni ci mittevutu chidda e faceva a semolata... a **farinata** cu u sapuri r'a carni. Oppuru, a tipica chi si fa cu i finocchì. Si piglianti finocchì selvatici... finocchì selvatici, si cucina sti finocchì sarvaggi assieme cu i legumi, ci metti, chi sacciu, favi, oppuru ci metti ciciri, oppuru ci metti... a secondo come ti piace, vah! Perciò, si fa sta minestrina, sta... stu brodo di verdura. Nel frattempo, ma stu brodo di verdura, toppu ch'è cuetu, si ci fa... si ci sceglie... si ci metta sta farina... sta semola... sta simmola e si fa viddiri. Quannu si vira chi è semi densa si accini e si metta nò piatto. Si ci metta tanticchia d'ugliu e si mangia. E chista è a **farinata**.

Allora, la **farinata** si faceva anticamente... ora, si comprano i semolini, ma anticamente si faceva in casa. Si cerneva la farina e la... e sopra, nel setaccio, restava la semola. [Con] la semola, poi, che si faceva? Si faceva la **farinata**. La **farinata** come si fa? E facile da fare, ma ci vogliono gli ingredienti per farla bene. Si prende... prima si prepara un brodo... un sugo... un broddo... una minestrina.
R: Di carne?
No! Ah, di carne pure la puoi fare, che viene simile al dadu che si compra adesso, il dadu Star, ma se tu avevi il brodo di carne ci mettevvi quella e facevi la semolata... la **farinata** con il sapore della carne. Oppure, la tipica si fa con i finocchi. Si prendono i finocchi selvatici... finocchi selvatici, si cuociano questi finocchi selvatici assieme ai legumi, ci metti, che so, fave, oppure ci metti ceci, oppure ci metti... a seconda di come ti piace, vah! Perciò [come dicevi], si fa questa minestrina, questa... questo brodo di verdura. Nel frattempo, in questo brodo di verdura, dopo che è cotto, vi si fa... vi si sceglie... vi si mette questa farina... questa semola... questa semola e si fa bollire. Quando si vede che è semi densa si toglie dal fuoco e si mette nel piatto. Vi si mette un po' di olio e si mangia. E questa è la **farinata**.

22°C Forti piogge

269. Isnello faru - Vocabolario - x +
 https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/269-isnello-faru/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

farru

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

0:00 / 0:16

D'u **farru**... anticamente, ci sintia diri a me matri ca cucievamu stu **farru**. U facievamu comu... comu si fa a cuccia. U cucievamu accussi. Si mittieva a moddu e poi si cucia, e poi si cunzava cu l'ogghiu e si manciava a brodino, accuddi.

Del **farru**... anticamente, sentivo dire a mia madre che lo cuocevamo questo **farru**. Lo facevano come... come si fa la **cuccia** [= chicchi di frumento bollito]. Lo cuocevamo in questo modo. Si metteva a mollo e poi si cuoceva, e poi si condava con l'olio e si mangiava a brodino, in quel modo.

21°C Forti piogge

277. Gangi frascàtula - Vocabolario - x +
 https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/277-gangi-frascatula/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

frascàtula

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

0:00 / 0:30

A **frascàtula**, chidda cu u lattì. Si chiama **frascàtula** e si fa cu u lattì: lattì, acqua e sali. **Quannu** puji bolli, si scinni, mosinnò veni... si scinni d'u luci... si scinni d'u luci e si gira c'a paletina e si ci minteri a farina accussi. Chidda cu u lattì: **frascàtula**, chidda cu l'acqua e sti cosi: **farinata**. Si faceva du parti di lattì e na parti di acqua, u sali e "poi si ci girava a farina e viviva cumu na crema. E si mangiava.

La **frascàtula** [è] quella con il latte. Si chiama **frascàtula** e si fa con il latte: latte, acqua e sale. **Quando** poi bolle, si toglie, altrimenti viene... si toglie dal fuoco... si toglie dal fuoco e si rimesta con la paletina [mentre] vi si mette la farina, in questo modo. **Quella** con il latte [è] la **frascàtula**; quella con l'acqua e queste cose [è] la **farinata**. Si faceva [con] due parti di latte e una parte di acqua, il sale, e poi vi si rimestava la farina e veniva come una crema. E si mangiava.

21°C Forti piogge

272. Blufi pipiddà / simula - Voc... x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/272-blufi-pipidda-simula/

Vocabolario Atlante Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Manutenzione in Off | ChapterOne Options | Duplicate Post

Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Note Le farinate nelle Madonie

pipiddà / simula

272 Blufi (2014, 65 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 1:14

R. C'era na farinata ca si dava ai picciriddi puri?
 Chidda era a **simula**. La **simula** è uguale però, dico. A **simula** è fatta pura... [sa] a farina. Quella **simula** è fatta che si cerni. E s'altra cosa diversa. E tanno, quanno a ddi tempi i picciriddi... v'ca c'erano tutti i beati, tutti i magonizzati e così, ci facianu chistu puru. Vuddianu l'acqua giù dosata pi quanna iera, e [bidien] accasi ci miscia un po' di sale, un po' di olio e si grana. Chidda si chiamava a **pipiddà** allora, che si chiama attuale **simula**, però è **pipiddà**, diciemu.
 R. E...
 Ciriemu sta farina, nò criva aristata chista che era un po' chiu' grossa. Tanno, un ci n'era, facianu accasi. E chista a facianu pi... era invece s'accata, perchè c'è a farina chista pi fari...
 R. A pipiddà, quale farina si usa?
 Sempre farina del pane!
 R. No... chidda di neapu o chidda...?
 No, chidda c'arresta? Ca u criva si cerni, chidda c'arresta si fa...
 R. Chidda c'arresta.
 Neapu si fa chistu d'acqua, a **simula**, diciemu. Però, a farinata ca a farina normale.

R. C'era anche una farinata che si dava ai bambini?
 Quella era la **simula**. La **simula**, però, è uguale, dico. La **simula** è fatta pure... non con la farina. Quella **simula** è fatta [con la farina] che si cerni, è una cosa diversa [dalla farinata]. E allora, quando ai quei tempi i bambini... non è che c'erano tutte le scuolette, tutti gli omogeneizzati o altro, [quindi ai bambini] si facevano pure questa [pietanza]. Bollivano l'acqua giù dosata per la quantità giusta, e [si procedeva anche] così: vi si metteva un po' di sale, un po' di olio e si mescolava. Quella si chiamava, allora, **pipiddà**, che attualmente si chiama **simula**, però diciamo [che] è [lo stesso della] **pipiddà**.
 R. E...
 Cernendo questa farina, nel setaccio rimaneva questa che era un po' più grossolana. Ai quei tempi non ce n'era [già] pronta da acquistare, dunque [la] facevano in questo modo. E questa la facevano per... era invece [la] si compra, perché c'è questa farina per fare...
 R. [Per fare] la pipiddà quale farina si usa?
 Sempre farina del pane!
 R. No [fate] quella che resta sopra, o quella...?
 No, quella che resta! Si cerni col setaccio, le con quella che rimane si fa...
 R. Quella che resta sopra?
 Sopra, rimane quella che chiamano **simula**. Però, la farinata si fa con la farina normale.

21°C Forti piogge

264. Collesano rriminata - Voc... x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/264-collesano-rriminata/

Vocabolario Atlante Multimediale | Personalizza | Nuovo | Modifica voce audio | Cancella la cache della pagina | Manutenzione in Off | ChapterOne Options | Duplicate Post

Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Note Le farinate nelle Madonie

rriminata

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

0:00 / 0:40

Quanno si cernia a farina pi fari u pani, ristava a **simula**, che era fina. E chista ca si ci cuca p'i picciriddi nichì, mentri chidda c'aristava ancora nò criva, ca era a crusca - diciemu -, si cucinava pi... pi chiddi persone chiu' granni. E si putia còciri ch'i verduri: o ch'i cavuluzzi o ch'i finucchièddi, con qualunque verdura... un pochettino di olio, e questa era il pranzo, la pasta. Invece della pasta, si faccia a **rriminata**, che era questa. Era il piatto principale... mezzogiorno.

Quando si cerneva la farina per fare il pane, rimaneva la semola, che era fina. E questa si cuoceva per i bambini piccoli, mentre ciò che rimaneva nel setaccio, che era la crusca - diciamo -, si cucinava per... per quelle persone più grandi. E si poteva cuocere con le verdure: o con i cimoli di cavolo o con i finocchetti, con qualsiasi verdura... un po' di olio, e questo era il pranzo. Invece della pasta si faceva questa **rriminata**. Era il piatto principale di mezzogiorno.

21°C Forti piogge

281. Pöllina rriminata - Vocabolario - Vocabolario

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/281-pollina-rriminata/

Vocabolario Atlante Multimediale

Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Note Le farinate nelle Madonie

rriminata

281 Pöllina (2014, 59 anni, carpentiere, istruzione bassa)

0:00 / 0:54

Me ma'... nuatri quant'èramu nichì... avivamu deci anni, dudici anni, quinnici anni... me matri mittia a pignata a a sira e dici: «Stasira si mancia a **rriminata**, c'un c'è nenti!» Chi facia? Facia vùddiri l'acqua... no vùddiri pròpio... tiepida. **Quannu** l'acqua era pronta, ci abbuccava a **rriminata** e a arriminava c'a paletta. **Quann'era** pronta a scinniva e a mittiva né piatta e manciava a **rriminata**. E ci mittiva puri macari anticchia i finocchjèddi. Tutto qua!

R: *E si cuciva nell'acqua cu i finocchi?*

Sì! Si mittiva l'acqua, ci mittiva a **rriminata** c'un poco di finocchietti, ci mittiva, e poi pigghia e n'a spartiva né piatta. E si manciava puri c'u pani [ò Nca picchi, l'uogliu?]. Un po'... anticchia d'ugghiu... cu u vulia, ci mittiva u peperoncino, masinnò... *mittiemu, me patri ci mittiva u peperoncino... *pirchi nuatri èramu nichì, n'è ca ci *mittiemu u peperoncino! Me patri, *mittiemu, si ni iava a iurnata a zappari, ci mittiva u peperoncino.

Mia madre... noi quando eravamo piccoli... [quando] avevamo dieci anni, dodici anni, quindici anni... mia madre metteva la pentola sul fuoco la sera e diceva: «Stasera si mangia la **rriminata**, ché non c'è niente [altro da mangiare]!». Che faceva? Faceva bollire l'acqua... non propriamente bollire... tiepida. Quando l'acqua era pronta, ci versava la **rriminata** [=la farina] e la rimastava con la paletta. **Quannu** era pronta la toglieva dal fuoco e la metteva nei piatti e [si] mangiava la **rriminata**. E ci metteva pure anche un po' di finocchietti. Tutto qua!

R: *E si cucinava nell'acqua con i finocchi?*

Sì. Si metteva l'acqua, vi si metteva la **rriminata** con un poco di finocchietti selvatici e poi ce la divideva nei piatti. E si mangiava pure col pane [ò Anche l'olio!] Un po'... un poco di olio... chi [lo] voleva, vi si metteva il peperoncino, altrimenti... per esempio, mio padre ci metteva il peperoncino... perché noi eravamo piccoli, non n'è che ci mettevamo il peperoncino! Mio padre, per esempio, [che] se ne andava a giornata a zappare, e ci metteva il peperoncino.

21°C Forti piogge

279. Castelbuono rruminuni - Vocabolario - Vocabolario

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/279-castelbuono-rruminuni/

Vocabolario Atlante Multimediale

Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Note Le farinate nelle Madonie

rruminuni

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

0:00 / 0:28

Ìò U **rruminuni** cos'ì tempi' guerra.

R: *Vabbè! Però, comu si facia stu rruminuni?*

U **rruminuni** era na speci di polenta, c'u furmientu. [ò No, u **rruminuni** èni na speci di farru... di farru]. U furmientu... u furmientu macinatu, u farru. Avievano na cosa c'a pietra [ò si macinava]...

R: *...un mulino.*

...un mulinieddu di chissu accussì. Nisciva stu cosu e può u cucievano.

[...]

R: *E quindi si condiva cu verdura?*

[ò O c'a verdura oppuru cu l'ugghiu... [ò c'a sarsa] c'a sarsa...] ognuno, puà, a desideriu... [ò c'u vriocculu, forsi c'u vriocculu].

Ìò U **rruminuni** [era una pietanza] ai tempi della guerra.

R: *Và bene! Però come si faceva questo rruminuni?*

Il **rruminuni** era una specie di polenta [fatta] con il frumento [ò No, il **rruminuni** è una specie di **farro** (=frumento grossolanamente molito)]. Il frumento... il frumento macinato [grossolanamente], il **farro**. Avievano una cosa con la pietra [ò si macinava]...

R: *...un mulino*

...un mulinello di questi. Veniva fuori questo coso [=farro] e poi lo cuocavamo.

[...]

R: *E quindi si condiva con verdure?*

[ò O con la verdura oppure [soltantu] con folio [ò con la salsa di pomodoro] con la salsa...] ognuno, poi, a piacere... [ò con il cavolfiore, forse con il cavolfiore].

21°C Forti piogge

277. Gangi semolinu - Vocaboli

<https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/277-gangi-semolinu/>

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

semolinu

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

0:00 / 0:00

R: *E c'è n'atra... n'atra minestra, tipu ca si prepara p'i picciriddi o p'i malati?*
Ah, c'è u **semolinu**, ca si fa c'a simula e si fa sempre o cu l'acqua semplici - e si ci rrimina stu semolinu - oppure cu u latt. Cu u latt' veni chiù pesantuccio; cu l'acqua veni leggeru e si condisce solo con olio... sulu cu l'ugliu.

R: *E c'è un'altra... un'altra minestra che si prepara per i bambini o per gli ammalati?*
Ah, c'è il **semolinu**, che si fa con la semola e si fa sempre o con acqua semplice - e vi si rrimasta questo semolinu - oppure con il latte. Con il latte viene più pesantuccio, [invece] con l'acqua viene leggeru e si condisce soltanto con olio.

21°C Forti piogge

280. S. Mauro Castelverde semmolinu

<https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/280-s-mauro-castelverde-semmolinu/>

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

semmolinu

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

0:00 / 0:19

Se invece... p'i picciriddi ci a r'vunu... o ci a mittièvunu a simula nta l'acqua e poi ci mittièvunu, quannu cucia... e nta u piattu ci mittianu tanticchia ri tumazzieddu grattatu... tanticchia ri formaggio... tumazzieddu grattatu, tanticchiedda ri ugliu e i picciriddi s'u manciavanu. E chista era u **semmolinu** che si ci rava è picciriddi.

Se invece... ai bambini glie la davano... o ci mettevano la semola nell'acqua e poi ci mettevano, quando era cotra... e nel piatto ci mettevano un po' di formaggio grattugiato... un po' di formaggio... formaggio grattugiato, un po' di olio e i bimbi se lo mangiavano. E questo era il **semmolinu** che gli si dava ai bambini.

21°C Forti piogge

270. Polizzi Generosa sim(m)uluni

270 Polizzi Generosa (2004, 77 anni, casalinga, istruzione bassa; 70 anni, casalinga, istruzione bassa)

0:00 / 0:43

Si facia u **simmuluni**. U **simmuluni** iera... ciemp'â guerra u si putia macinari, e c'era u mulineddu chi furriava d'accussî. Ci mitria u furmientu ed o pizziava, u furmientu, ed u facia **simuluni** e si cucinava e n'u mancivâmu.

[...]

A basi di ciciri si facia u **simuluni**, na vota. C'era u macinieddu – ca qualcunu l'aveva – e si macinava u furmientu, i ciciri e... e si facia u **simuluni**.

R: *E a procedura pi fari u simuluni quali iera?*

Puru com'a farina.

R: *A stessa precisa?*

U stesso! Ca s'arrimava, e poi quannu iera ciottu si scimma.

Si faceva il **simmuluni**. Il **simmuluni** era... in tempo di guerra non si poteva macinare [al mulino], e c'era un macinino che girava così. Ci si metteva il frumento e lo triturava, il frumento, e lo faceva **simuluni** e si cucinava e ce lo mangiavamo.

[...]

a base di ceci si faceva il **simuluni**, una volta. C'era un macinino – che qualcuno l'aveva – e si macinava il frumento, i ceci e... e si faceva il **simuluni**.

R: *E la procedura per fare i simuluni qual era?*

Pure come [quando si usa] la farina.

R: *La stessa precisa?*

Lo stesso! Che si rimstava, e poi quando era cotto si toglieva dal fuoco.

274. Bompietro simula

274 Bompietro (2014, 67 anni, impiegata, istruzione media)

0:00 / 1:38

Poi c'è a **simula**. A **simula** si po dari è malati o è picciriddi, ma di sioltru nuà a usivâmu p' picciriddi quannu ne cominciavâmu a livârci u latte. Dopo... d'ocoppu tri misti, accussî, ci ne cominciavâmu a **simula**. E a **simula** si fa che si vuaddi l'acqua, puru, c'un po' di olio – e poi si fa simplici – e poi ci arrimmi a **simula**. Un è farina, è a **simula** chista. E n'atra galera di farina più... cchiù bona valè. E ci a arrimmi. Cumi è denno, ca si po macinari, a arrimmi un altro poco e ci smati, e cumu arrefridda a dani ai picciriddi o ai malati, chiddi c'un pisona macinari, ca sunu un po'... l'acqua u si macina un poco infiammata, cumu è-ggbiè. L'importante ca a **simula** è adatta pi i picciriddi e pi i malati.

R: *E na simula particulari, cchiù fina?*

Sì! E na simula ca si piglia prima d'a farina: si cerni a farina, chidda c'arresta sutta u crivu si... è **simula**. E più buona.

R: *E chidda c'arresta scapu?*

Chidda... chidda... no! Chidda di scapu u crivu è a **simula** fu vidi ca jdi un ci pinnava! Chidda di sarta u crivu è a farina, chidda di scapu u crivu è il **simula**, che resta chidda più gra... più granulosa. Sì, chissa è a **simula**. E è più buona!

Poi c'è la **simula**. La **simula** si può dare agli ammalati o ai bambini, ma di solito noi la usavamo per i bambini quando si incominciava ad togliere [loro] il latte. Dopo... dopo tre mesi, più o meno, incominciavamo [a dare loro] la **simula**. E la **simula** si fa che si bolle l'acqua, pure, con un po' d'olio – e però si fa semplice – e poi ci rimesti la **simula**. Questa non è farina, è la **simula**. È una qualità di farina, più... più buona, insomma! È ce la mescolò. Quando è denno, che si può mangiare, la rimesti un altro poco e [poi] ci spegni [il fuoco], e quando si raffredda la dai ai bambini oppure agli ammalati. [A] quelli che non possono mangiare, che sono un po'. [Quando si ha] lo stomaco un poco infiammato, insomma. Importante [è] [dire] che la **simula** è adatta ai bambini e agli ammalati.

R: *E una simula particolare, più fine?*

Sì! È una **simula** che si prende prima della farina: si cerna la farina, quella che rimane sotto il setaccio sì... è **simula**. È più buona.

R: *E quella che resta sopra?*

Quella... quella... no! Quella [che rimane] sopra il setaccio è la **semola** (vedi, che io non ricordavo [bene])! Quella [che rimane] sotto il setaccio è la **farina**, quella sopra il setaccio è la **semola**, che rimane più gra... più granulosa. Sì, questa è la **semola**. Ed è più buona!

268. Gratteri simula - Vocaboli: x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/268-gratteri-simula/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza + Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicate Post Ciao, wp_2209637

VAMS
Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Note ▾ Le farinate nelle Madonie

simula

268 Gratteri (2000, 58 anni, casalinga, istruzione media)

▶ 0:00 / 0:39

Simula. Si faceva vughghiri l'acqua e quannu... quannu vughghiera n' a pignata si versava piano piano la simmola girando contestualmente... in continuazione per non fare attaccare, che non faceva grumi... quindi... fino a che si mpaddunava, addivintava... cu na bella paletta di lignu ca era... c' un la facev'attaccari... che non s'attacava... fin'a che un si staccava di... di tutti i pareti d'a pignata. Quannu si staccava era cotta.
R: *Come si chiamava, allora?*

Simula.

Simula. Eh... si faceva bollire l'acqua e quando... quando bolliva, nella pentola si versava piano piano la semola girando continuamente... in continuazione per non far[la] attaccare [al fondo della pentola, e in modo] che non facesse grumi... quindi... fino a quando si addensava, diventava... [In modo tale] che non si attaccasse... si rimestava] fino a quando non si staccava da... da tutte le pareti della pentola. Quando si staccava [significava che] era cotta.
R: *Come si chiamava, allora?*

Simula.

21°C Forti piogge

264. Collesano simula - Vocaboli: x +

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/264-collesano-simula/

Vocabolario Atlante Multimediale Personalizza + Nuovo Modifica voce audio Cancella la cache della pagina Maintenance is Off ChapterOne Options Duplicate Post Ciao, wp_2209637

VAMS
Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

Home Note ▾ Le farinate nelle Madonie

simula

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

▶ 0:00 / 2:12

A simula. A **simula** p'i picciriddi era chiù fina. Però, verdari nê picciriddi un si ci ni mitia. Quannu si ci cuacia a viradura, si toglieva tutta a verdura. Nel brodo - sortanto il brodo - si ci cuacia sta **simula** p'i picciriddi, che era puru un piattu p'ricipali. E si ci dava o chissu o u **panicciotta**. Chisti èranu i piatti principali d'i picciriddi. Oppuru, puri nò briuru d'u pollu, invece di mètteri a pasta -picchi na vota un ci n'era - si ci mitia sta **simula** fina d'a farina. E chistu era u piattu p'ricipali p'i picciriddi nichì. *Infatti, avevano tutti a facci tanta!
R: *E si ricorda comu si prepara... comu si preparava sta...?*

Si, sì! Si preparava u brodettu. Quando cominciava a bollire, con una manu, con un cucchiaino di ligno, si girava, e con l'altra manu si metteva a pioggia sta **simula** fino a dargli un... una densatura giusta, perché non si poteva fare né troppo densa né troppo liquida. Quindi, ci doveva essere pure l'occhio, perché una volta che tu spegnevi il fuoco, allora, se tu ce ne davi molto, nel raffreddarsi... quando si... quando si raffreddava, diventava subito densa. Allora, ci avievi a dari a giusta

La simula. La **simula** per i bambini era più fine. Però, verdure per i bambini se ne mettevano. Quando pure vi si cuoeva la verdura, questa poi si toglieva tutta. Nel brodo - soltanto nel brodo [senza le verdure] - vi si cuoeva questa **simula** per i bambini, che era pure un piatto principale. E si dava loro questa [pietanza] o il **panicciottu** [pane cotto]. Questi erano i piatti principali per i bambini. Oppure, nel brodo di pollo, anziché mettere la pasta - perché una volta non c'era - vi si metteva questa semola fine della farina. E questo era il piatto principale per i bambini piccoli. *Infatti, avevano tutti la faccia palluta!
R: *E si ricorda come si prepara... come si preparava, questa...?*

Sì, sì! Si preparava il brodetto. Quando [questo] incominciava a bollire, con una manu, con un cucchiaino di ligno, si mescolava, e con l'altra manu si metteva a pioggia questa semola fino a raggiungere la densità giusta, perché non doveva essere né troppo densa né troppo liquida. Quindi ci voleva l'occhio attento, perché una volta spento il fuoco, allora, se tu ce ne mettevi troppa, nel raffreddarsi...

21°C Forti piogge

264. Collesano simula - Vocaboli

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/264-collesano-simula/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

VAMS
Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

principali p'i picciriddi nichì. *Infatti, avievanu tutti a facci tanta!
R: *E si ricorda comu si prepara... comu si preparava sta...?*

Si, sì! Si preparava u brodettu. Quando cominciava a bollire, con una manu, con un cucchiaino di legno, si girava, e con l'altra manu si metteva a pioggia sta simula fino a dargli un... una densatura giusta, perché non si poteva fare né troppo densa né troppo liquida. Quindi, ci doveva essere pure l'occhio, perché una volta che tu spegnevi il fuoco, allora, se tu ce ne davi molto, nel raffreddarsi... quando si... quando si raffreddava, diventava subito densa. Allora, ci aviesi a dari a giusta quantità di simula. Avev'a capiri... era... era l'abitudine che poi una ci facia, picchì si putiva puri sbagliari facilmente... o divintari dura...
R: ... *o troppo moqdda.*

Si, sì! E tanti voti, quannu l'avievan'a fari frita – picchì si putiva fari puri frita... sì – a facievanu propria chiù dura, a mittievanu na na tiglia, a tagliavanu a quadretti e si frita. E chista era puru pi pranzo. Si putiva fari c'u brioru oppure frita!
R: *A simmula.*
A *simmula*, sì, sì!

metteva questa semola fine della farina. E questo era il piatto principale per i bambini piccoli. *Infatti, avevano tutti la faccia pallfuta!
R: *E si ricorda come si prepara... come si preparava, questa...?*

Si, sì! Si preparava il brodetto. Quando [questo] incominciava a bollire, con una manu, con un cucchiaino di legno, si mescolava, e con l'altra manu si metteva a pioggia questa semola fino a raggiungere la densità giusta, perché non doveva essere né troppo densa né troppo liquida. Quindi ci voleva l'occhio attento, perché una volta spento il fuoco, allora, se tu ce ne mettev tropa, nel raffreddarsi... quando si raffreddava, diventava subito densa. Quindi, bisognava mettere la giusta quantità di semola. Dovevi capire... era... poi ci si faceva l'abitudine, perché ci si poteva pure sbagliare facilmente [e la poteva fare] diventare [troppo] densa...
R: ?... *o troppo liquida.*

Si, sì! E tante volte, quando la dovevano frita – perché si poteva fare anche frita... sì – la facevano più densa, la mettevano in una teglia, la tagliavano in pezzetti quadrati e si friggeva, e si faceva pure per pranzo. Si poteva fare col brodo oppure frita!
R: *La simmula?*

La *simmula*, sì!

21°C Forti piogge

275. Petralia Soprana simulidda - x

https://www.vocabolarioatlantemultimediale.com/voce-audio/275-petralia-soprana-simulidda/

Vocabolario Atlante Multimediale

Home Note Le farinate nelle Madonie

VAMS
Vocabolario Atlante Multimediale della Sicilia

simulidda

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

▶ 0:00 / 0:18

Nei mulina gora fanu ca dividunu: a *caniglia si ni va a na banna e a farina si ni va a n'altra banna. E adesso a vinnin'a vestr'a simmula. Ca lei a simmula a po fari... a diri: «stasira c'am'a fari? Un avimtu nenti! Ora faciemu gnè i *simulidda*». P'i carusi picciriddi si facia na vota, ca gora... ca gora un ni fa nuqdda chiù!

Nei mulini adesso fanno che dividono: la crusca se ne va da una parte da una parte e la farina se ne va da un'altra parte. E adesso la vendono a parte, la semola. E lei la semola la può fare... per dire: «stasira cosa dobbiamo fare [cucinare]? Non abbiamo nulla! Ora prepariamo un po' di *simulidda*». Per i bambini piccoli, [questa] si faceva una volta, mentre ora... oggi non ne fa nessuno più!

21°C Forti piogge

268. Gratteri simuliḍḍa pi lu sonnu

268 Gratteri (2000, 58 anni, casalinga, istruzione media)

0:00 / 0:37

C'era, poi, u semolino. U semolino era chiḍḍu chiù fmu. Chistu si ci dava, però, è picciriddi.
R: *E come si chiamava questo?*
Si diceva a **simuliḍḍa pi lu sonnu**, si ci dava. N'a sira, generalmenti, si ci faceva un piattino di simolino.
R: *E come si faceva?*
Sempru u stissu procedimnto: si versava ntò... n'a pentola quannu l'acqua vuglieva, e quindi si girava contemporaneamente piano piano. Si ci versava piano piano, fino a che un si staccava d'i pareti. Quando si staccava d'i pareti, era già cotta. Si versava nta un piattu e si condiva con un pochino d'olio... olio e un poco... e formaggio.

C'era, poi, il semolino. Il semolino era quello più fine [della *simula* 'semola']. Questo poi gli si dava, però, ai bambini.
R: *E come si chiamava questo?*
I: Si diceva la *simuliḍḍa pi lu sonnu*, [che] gli si dava [ai bambini]. La sera, generalmente, si preparava un piattino di semolino.
R: *E come si faceva?* I: Sempre [con] lo stesso procedimento: si versava nel... nella pentola quando l'acqua bolliva, e quindi si girava [-rimstava] contemporaneamente, piano piano. [Il semolino] vi si versava piano piano, fino a che non si staccava dalle pareti. Quando si staccava dalle pareti, era già cotta. Si versava in un piatto e si condiva con un pochino d'olio... olio e un poco... e formaggio.

21°C Forti piogge

ITA IT 12:30 24/07/2023