

SULLO STUDIO DEL LESSICO DELLA CUCINA ITALIANA

Ćorić, Ivona

Master's thesis / Diplomski rad

2022

Degree Grantor / Ustanova koja je dodijelila akademski / stručni stupanj: **University of Split, Faculty of Humanities and Social Sciences, University of Split / Sveučilište u Splitu, Filozofski fakultet**

Permanent link / Trajna poveznica: <https://um.nsk.hr/um:nbn:hr:172:681881>

Rights / Prava: [In copyright](#) / [Zaštićeno autorskim pravom.](#)

Download date / Datum preuzimanja: **2024-07-26**

Repository / Repozitorij:

[Repository of Faculty of humanities and social sciences](#)



UNIVERSITY OF SPLIT



SVEUČILIŠTE U SPLITU
FILOZOFSKI FAKULTET
ODSJEK ZA TALIJANSKI JEZIK I KNJIŽEVNOST

DIPLOMSKI RAD

Sullo studio del lessico della cucina italiana

IVONA ČORIĆ

Split, svibanj 2022.

Sveučilište u Splitu

Filozofski fakultet

Odsjek za talijanski jezik i književnost

Sullo studio del lessico della cucina italiana

Studentica:

Ivona Ćorić

Mentorica:

izv. prof. dr. sc. Snježana Bralić

Split, svibanj 2022.

Università degli Studi di Spalato

Facoltà di Lettere e Filosofia

Corso di Laurea in Lingua e letteratura italiana

Sullo studio del lessico della cucina italiana

Candidata:

Ivona Ćorić

Relatrice:

izv. prof. dr. sc. Snježana Bralić

Spalato, maggio 2022

INDICE

1. INTRODUZIONE.....	7
1.1. Obiettivi	7
1.2. Metodologia	8
1.3. Composizione	9
2. PARTE TEORICA.....	10
2.1. La storia della cucina italiana.....	10
2.2. La cucina italiana oggi	13
2.3. Le regioni italiane e i prodotti tipici.....	17
2.4. Il lessico e la formazione delle parole.....	22
2.5. La famiglia lessicale.....	24
2.6. Il campo semantico	25
2.7. L'uso figurato – i modi di dire e le figure retoriche.....	28
2.8. Le collocazioni.....	31
3. PARTE OPERATIVA	33
3.1. Analisi lessicale del lemma CUCINA	33
3.2. Presentazione del corpus.....	36
3.3. Corpus – la famiglia lessicale	37
3.3.1. ACQUA	37
3.3.2. ALIMENTO.....	45
3.3.3. CARNE	48
3.3.4. DOLCE	50
3.3.5. FORMAGGIO	55
3.3.6. FRUTTA	57
3.3.7. PANE.....	59
3.3.8. PAPPA	63
3.3.9. PASTA.....	65
3.3.10. PESCE.....	73
3.3.11. PIZZA	76
3.3.12. RICETTA.....	78
3.3.13. TARTUFO	79

3.3.14.	VINO.....	81
3.4.	Corpus – il campo semantico	83
3.4.10.	ACQUA	84
3.4.11.	CARNE	88
3.4.12.	DOLCE	92
3.4.13.	FORMAGGIO	96
3.4.14.	FRUTTA	100
3.4.15.	PANE	106
3.4.16.	PASTA.....	109
3.4.17.	PESCE.....	117
3.4.18.	PIANTE AROMATICHE.....	120
3.4.19.	PIZZA	125
3.4.20.	UTENSILI DA CUCINA.....	127
3.4.21.	VERDURE.....	131
3.4.22.	VERBI/ AZIONI IN CUCINA	137
3.4.23.	VINO.....	148
3.5.	Corpus – l’uso figurato	151
3.5.1.	ACQUA	152
3.5.2.	CARNE	154
3.5.3.	DOLCE	155
3.5.4.	FORMAGGIO	156
3.5.5.	FRUTTA	156
3.5.6.	PANE	157
3.5.7.	PASTA.....	159
3.5.8.	PESCE.....	160
3.5.9.	PIANTE AROMATICHE.....	161
3.5.10.	PIZZA	162
3.5.11.	UOVO	162
3.5.12.	UTENSILI DA CUCINA.....	163
3.5.13.	VERDURE.....	164
3.5.14.	VINO.....	165
3.6.	Corpus – le collocazioni.....	166

3.6.1.	ACQUA	167
3.6.2.	ALIMENTAZIONE.....	168
3.6.3.	CAFFÈ	169
3.6.4.	CARNE	170
3.6.5.	CENA.....	170
3.6.6.	CIBO	171
3.6.7.	DOLCE	172
3.6.8.	FORMAGGIO	172
3.6.9.	FRUTTA	173
3.6.10.	PANE	174
3.6.11.	PASTA.....	175
3.6.12.	PESCE.....	175
3.6.13.	PIZZA	176
3.6.14.	VINO.....	176
3.7.	Una breve riflessione sul corpus analizzato	177
4.	CONCLUSIONE	182
5.	BIBLIOGRAFIA	184
6.	RIASSUNTO	186
7.	SAŽETAK	187
8.	SUMMARY	188

1. INTRODUZIONE

La cucina è un elemento indispensabile della cultura di ogni nazione. Si è sviluppata in una vera arte e stile di vita, soprattutto in Italia. Oggi esistono innumerevoli tipi di cucine, ma tra questi spicca sicuramente la cucina italiana che, con la sua ricchezza gastronomica, sta diventando una delle più apprezzate al mondo. La cucina italiana è conosciuta nel mondo soprattutto per la pasta, la pizza e i gelati, ma la varietà dei suoi cibi è molto più ricca. Grazie all'importanza delle cucine regionali, con numerose città e anche piccoli centri che vanno giustamente orgogliosi delle proprie tradizioni e specialità culinarie, ma grazie pure alle numerose influenze dei diversi popoli che si sono succeduti nella penisola, il numero dei prodotti e delle ricette italiane si può definire quasi illimitato.

Questa tesi di laurea si occupa della cucina italiana, attraverso l'analisi lessicale delle parole e varie espressioni relative alla cucina italiana. In altre parole, l'attenzione sarà data all'analisi del lessico della cucina italiana attraverso le categorie come la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni.

La spinta di questa ricerca si trova nell'importanza dei costumi gastronomici e nella diversità della cucina italiana, ma anche nell'importanza delle parole nella vita di ogni individuo. Proprio l'italiano può essere considerato la lingua più adatta per mostrare la ricchezza del vocabolario gastronomico.

1.1. Obiettivi

L'obiettivo principale di questa tesi di laurea è mostrare la ricchezza del lessico italiano che è strettamente legato alla cucina italiana, attraverso l'analisi linguistica delle quattro categorie: la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni. Verrà, quindi, osservato e analizzato il lessico relativo alla cucina italiana e si affronterà l'analisi lessicale delle parole ed espressioni prese in esame. Per ogni categoria verranno analizzate 14 parole, di cui 10 nomi comuni per tutte le categorie e 4 altri nomi strettamente legati alla cucina.

Un altro obiettivo è di studiare e definire i concetti principali attinenti alla famiglia lessicale, al campo lessicale, ai modi di dire e alle collocazioni. Inoltre, si cerca anche di offrire una panoramica storica dello sviluppo della cucina italiana e mostrare i costumi gastronomici degli italiani.

Infine, attraverso l'analisi e la riflessione saranno dati i rapporti numerici delle parole appartenenti a ogni categoria.

1.2. Metodologia

La principale fonte di ricerca per questa tesi sono stati i seguenti testi e dizionari:

- *La grammatica della lingua italianae La lingua e i testi. La riflessione sulla lingua* di Marcello Sensini per presentare e approfondire la conoscenza dei concetti di famiglia lessicale e di campo lessicale
- *Le collocazioni italiane nell'insegnamento dell'italiano come L2* di Danijela Berišić Antić per presentare e approfondire la conoscenza sulle collocazioni
- *Sapori d'Italia* di Giorgio Massei e Rosella Bellagamba, *L'italiano per la cucina* di Sara Porreca per scegliere il materiale per il corpus
- *Lo Zingarelli 2020* di Nicola Zingarelli per analizzare le parole
- *Il Repertorio italiano di Famiglie di parole* a cura di Michele Colombo e Paolo D'Achille per presentare delle famiglie lessicali attraverso i 14 lemmi
- *Il Dizionario dei modi di dire della lingua italiana* di Monica Quartu e Elena Rossi, *il Dizionario dei modi di dire, proverbi e locuzioni* di Giuseppe Pittano, *il Dizionario dei modi di dire* del Corriere della Sera online per presentare e approfondire la conoscenza sui modi di dire
- *Il Dizionario delle collocazioni* di Paola Tiberii per presentare i 14 lemmi relativi alla cucina tramite le loro collocazioni

1.3. Composizione

La tesi di laurea è composta di otto capitoli: introduzione, parte teorica, parte operativa, conclusione, bibliografia con sitografia e i riassunti in italiano, croato e inglese.

Nel primo capitolo vengono introdotti il tema della tesi e la presentazione degli obiettivi della ricerca. Si vuole mostrare la ricchezza del lessico italiano che è strettamente legato alla cucina italiana, attraverso l'analisi delle quattro categorie: la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni. In più, sono proposti la metodologia, le fonti usate per la composizione di questa tesina, e la composizione dove è presentato il contenuto degli 8 capitoli della tesina.

Il secondo capitolo, cioè la parte teorica, viene diviso in due parti con più sottocapitoli: la parte relativa alla cultura italiana, cioè la cucina italiana e la parte linguistica. La parte relativa alla cultura italiana spiega in breve l'evoluzione della cucina italiana e dei costumi gastronomici. In più, saranno presentati i piatti più popolari attraverso le regioni italiane. La parte linguistica, invece, serve per studiare e proporre i concetti che vengono trattati nella tesi: la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni.

Il terzo capitolo, cioè la parte operativa, propone l'analisi lessicale e l'osservazione del lessico della cucina attraverso la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni relative alla cucina italiana. Prima di tutto viene elaborato il lemma cucina, come la parola chiave della tesi.

Il quarto capitolo riguarda la conclusione in cui si riflette sul lavoro svolto e sui risultati ottenuti.

Nel quinto capitolo, cioè nella bibliografia e sitografia, sono elencate le fonti usate per lo studio dei concetti trattati: testi consultati e studiati e dizionari.

Gli ultimi tre capitoli trattano il riassunto in lingua italiana, croata e inglese.

2. PARTE TEORICA

La parte teorica è composta da due parti: la parte relativa alla cultura italiana, nel nostro caso, alla cucina italiana e la parte linguistica. La parte relativa alla cultura italiana si riferisce alla breve presentazione della cucina italiana, della sua evoluzione fino ai giorni nostri. Riferendosi allo sviluppo storico, vengono introdotti il concetto della cucina italiana e della sua diversità geografica. Inoltre, verranno mostrati i piatti più popolari provenienti dalle regioni italiane e i costumi gastronomici.

Invece, nella parte relativa alla linguistica, vengono studiati e definiti i concetti relativi al lessico e alla formazione delle parole, alla famiglia lessicale, al campo semantico, all'uso figurato e alle collocazioni, la cui comprensione si ritiene necessaria per trattare il corpus della tesi.

2.1. La storia della cucina italiana

Conoscere la storia della cucina tradizionale italiana, i suoi cambiamenti, le sue radici è un passaggio fondamentale per capire la cultura italiana e per arricchire il nostro lessico. La storia della cucina italiana è stata sotto l'influenza di tutti i popoli che, nel corso dei secoli, hanno lasciato il loro segno, non solo artistico e culturale ma anche gastronomico. Romani, greci, arabi sono solo alcuni dei popoli che hanno contribuito a creare una tradizione culinaria che dura ormai da secoli.¹

Capatti e Montanari dicono: *“L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette.”* Forse il miglior modo di descrivere in una frase la gastronomia italiana. Proprio la grande diversità di tradizioni gastronomiche, specchio di un'esperienza storica segnata dal particolarismo e dalla divisione politica, è l'elemento che maggiormente s'impone agli occhi del visitatore, rendendo incredibilmente ricca e attraente, la gastronomia italiana. La conseguenza di tutto questo è che la cucina italiana, come un termine definito, non esiste e non è mai esistita. (Capatti, Montanari, 2005: 4). In realtà la gastronomia italiana d'oggi è molto regionalizzata, così come il suo lessico che vedremo in seguito.

¹ <https://blog.incibum.it/ultime-dalla-scuola/storia-della-cucina-italiana/> (18/1/2022)

La cucina italiana, in tutte le sue declinazioni locali, deve molto alla cultura dei popoli che anticamente abitarono il paese, dai Fenici ai Greci, dai Celti ai numerosi popoli italiani che furono poi soggetti alla dominazione romana. I germanici che si stabilirono nel medioevo anche hanno lasciato le loro tracce. Proprio la parola *zuppa* è gotica, che indica ancora una modalità importante della cucina contadina. Gli Arabi, nel giro di pochi secoli, diffondono spinaci e melanzane, nuove varietà di agrumi, la canna da zucchero con le tecniche per estrarlo, e il riso sconosciuto agli antichi, e la nuova abitudine di fabbricare pasta secca di formato lungo. Confermata per la prima volta in Sicilia nel XII secolo, l'industria degli spaghetti trova le sue origini storiche, che definiranno il modello gastronomico tipicamente italiano. (cfr. Montanari, 2021)²

Nell'arte antica culinaria, la raccolta delle migliori ricette fu attribuita a Celio Apicio, oracolo dei cuochi di Roma Imperiale. Lui aveva scritto il primo ricettario in Italia. Dopo che gli alberi della Roma imperiale passarono tra i popoli latini, i Mongoli, gli Scandinavi, mangiatori di carne cruda, invasero la penisola. Nel medioevo gli affamati di guerra mangiavano il miglio o le erbe selvatiche dei campi abbandonati, e così via via si andava verso la civiltà feudale e il piacere dei banchetti, annunciando così una nuova era.³

Nel Duecento il denaro iniziò a circolare e i mercanti iniziarono ad arricchirsi. Si organizzano banchetti, feste e cuochi, che vengono chiamati e pagati a giornate ed è in queste occasioni che vengono pagati in eccesso. In questo senso anche il governo è intervenuto regolando e limitando le richieste degli chef.⁴

Nel Trecento si continua a banchettare ma in occasioni speciali si esagerava. Appaiono sulle tavole ricche tovaglie e utensili d'oro e d'argento. Si mangiava due o tre volte ma sullo stesso piatto. In questo periodo la forchetta non esisteva, c'erano solo i coltelli e cucchiari. A fine pasto ogni commensale si lavava le mani con acqua profumata, e mentre erano a tavola si pulivano le mani strofinandole agli angoli della tovaglia o anche sulle maniche dei propri vestiti. Si festeggiava con carne o pesce arrosto, e alla fine mangiavano frutta o frittelle con miele o spezie. Allora, la ricchezza di un uomo veniva giudicata in base al cibo che serviva in tavola, motivo per

² <https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primo-piano/una-cultura-italiana-tante-culture/> (10/3/2022)

³ <https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (15/3/2022)

⁴ <https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (15/3/2022)

cui, a volte, le persone esageravano tanto che gli arrostiti erano decorati con ornamenti d'oro. Varie salse a base di aglio, cipolla, miele e spezie venivano utilizzate per migliorare il gusto di questi piatti eccentrici. A quel tempo non c'erano né caffè né tè, né cioccolato, né liquore, quindi essi furono sostituiti da spezie, come cannella, chiodi di garofano, zenzero, e il vino fu sottoposto all'aggiunta di alcune spezie. Alla fine del Trecento si diffuse l'abitudine di commuovere banchetti, con esibizioni o sfilate di cavalli bardati, e sfilavano falconieri con i loro falchi e così via per stupire e divertire gli ospiti.⁵

Il Quattrocento è l'epoca dell'Umanesimo e delle arti classiche e proprio in questo periodo si assiste anche a una mutazione nell'arte culinaria. La cucina si sta evolvendo, migliorando, scoprendo una cucina più leggera, ma anche mettendo un ordine quando i piatti vengono serviti in tavola. Gli chef servivano i veri e propri dessert che rappresentavano temi mitologici. Segue il periodo del Cinquecento quando la cucina italiana raggiunse il suo apice. I re e principi stranieri arrivano in Italia alla ricerca di chef che possano rallegrare le loro tavole. La cucina si arricchisce di tutta la raffinatezza che è oggi retaggio della cucina moderna, come frutta, verdura cotta sott'olio o burro, sfiziosi antipasti. I cuochi scrivevano anche i loro libri di cucina, trascrivevano anche questi sontuosi banchetti, preparati per papi, re e personaggi illustri. Inoltre, nel Seicento la cucina italiana non progredisce, anche se ci saranno diverse pubblicazioni. Ma vale a dire che alcune preparazioni verranno affinate aggiungendo nuovi ingredienti e perfezionando i piatti dei periodi precedenti. In quel periodo si stanno diffondendo caffè, cioccolato e tè.⁶

Il primo locale pubblico nasce a Venezia nel 1683 con il nome di Bottega del caffè. Nascono le prime pasticcerie, locali lussuosi di origine francese, e i pasticceri italiani sono conosciuti in Europa per le loro preparazioni regionali come il cannolo siciliano o il famoso torrone cremonese o la buccellata lucchese. Il gelato, nato in Toscana nel 500, trova la sua perfezione in Sicilia, e i pasticceri siciliani emigrano nelle capitali europee esportando le loro creazioni, mantenendone i segreti, e nel 1630 nasce a Parigi la prima gelateria. Finora il centro della civiltà europea si è spostato dall'Italia alla Francia.⁷

⁵ <https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (17/3/2022)

⁶ <https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (17/3/2022)

⁷ <https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (17/3/2022)

Nel Settecento, gli arrostiti barocchi, vengono sostituiti da spume di pollo, prosciutto, ma era solo un modo per nascondere, la voglia di mangiare tanto. Infatti, iniziano i primi ragù di carne, pasticci di ogni tipo, nascondendo l'abbondanza in piatti ricchi. Inoltre, questo è il periodo in cui occorre scegliere cibi che non siano dannosi per la salute, e si concludano i banchetti sontuosi e volgari, ospiti raffinati, ma anche gli ornamenti per le tavole. I più famosi cuochi, invece di sforzarsi di cucinare al servizio dei principi, stanno aprendo i propri spazi, "ristoranti" dove tutti, purché benestanti, possano permettersi cibi raffinati e scegliere i piatti. Anche i banchetti trovano posto nei ristoranti, per tutti quelli che vogliono festeggiare.⁸

I piatti che sono entrati alla storia della cucina italiana sono piatti poveri, semplici, preparati con pochissimi ingredienti. Molte sono, invece, le ricette della tradizione italiana e le reinterpretazioni regionali. Un'alimentazione buona e di qualità sono caratteristiche che da sempre contraddistinguono il modo di concepire il cibo. Con la scoperta dell'America, la cucina italiana si arricchisce di materie prime, prima sconosciute, come patate, pomodori, peperoni e il mais, che oggi fanno parte del patrimonio culinario italiano e per la cucina italiana sono insostituibili. Finalmente, vale a dire che sono le ricette tradizionali, quelle semplici, quelle delle nonne e mamme italiane a fare la storia della cucina italiana.⁹

2.2. La cucina italiana oggi

Lo stereotipo della cucina italiana è che gli italiani mangiano solo la pizza e pasta. Sì, la pizza e pasta sono sicuramente i piatti più popolari in Italia e nel mondo. Ma la cucina italiana è molto di più. Il termine *la cucina italiana* non esiste come la immaginiamo noi. Come abbiamo visto attraverso una panoramica storica, si tratta di abitudini e tradizioni culinarie molto complesse e diverse.

Grazie alla sua favorevole posizione geografica, l'Italia ha tanti vantaggi per l'agricoltura. Con le alte catene montuose, le Alpi e gli Appennini, con il mare Adriatico, con i numerosi fiumi e in generale con un paesaggio collinare, la penisola provoca differenti temperature medie stagionali, con il risultato di abitudini alimentari diverse. (Massei, Bellagamba, 2012: 9) È importante

⁸ <https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (20/3/2022)

⁹ <https://blog.incibum.it/ultime-dalla-scuola/storia-della-cucina-italiana/> (1/3/2022)

rilevare che l'Italia è il paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea.¹⁰ Per proteggere l'originalità e l'alta qualità, molti prodotti italiani hanno seguenti sigle sull'etichetta: DOP (Denominazione di Origine Protetta – tutto il ciclo di produzione si svolge in una zona geografica precisa), DOC (Denominazione di Origine Controllata – sigla tipica dei vini, significa che un vino si produce in un luogo di origine specifico) e IGP (Indicazione Geografica Protetta - una o più fasi del ciclo di produzione si svolgono in un luogo di origine specifico). (Porecca,2017:51)

L'idea comune sulla gastronomia italiana rappresenta solo una minima parte di un mosaico di abitudini e tradizioni culinarie molto più complesse e diversificate. Tutto questo ci porta a una situazione in cui paragoniamo la cucina italiana con il termine *la cucina regionale* dove i prodotti, le ricette e il vocabolario cambiano da regione a regione. Così gli *sfinferli* trentini sono i funghi di altre regioni, oppure la *lonza* marchigiana diventa nel Sud *coppa* come anche *la caprese* che non è solo un'insalata ma anche una torta. Tutto questo mostra la bellezza della diversità socioculturale e linguistica (Massei, Bellagamba, 2012:8-9).

In Italia i pasti principali sono la colazione (la mattina), il pranzo (la metà giornata) e la cena (a fine di giornata). A metà mattina o a metà pomeriggio è possibile fare uno spuntino. Di solito, a colazione gli italiani preferiscono cibi dolci e non mangiano molto. Alcuni bevono solo un caffè. Il pranzo è spesso tra le 12:30 e le 14:00 e cenano tra le 19:30 e le 21:00, mentre al Sud il pranzo è un po' più tardi, tra le 13:30 e le 15:00, la cena tra le 19:30 e le 21:00. (Porreca, 2017: 9)

In Italia, soprattutto al ristorante, si mangia con un ordine preciso. Il menù italiano consiste di:

- antipasto – servito prima o all'inizio del pasto per stuzzicare l'appetito
- primo piatto – pasta, riso, zuppa
- secondo piatto – un piatto di carne o pesce che segue il primo piatto
- contorno – un piatto di verdura cruda o cotta che accompagna il secondo piatto
- dessert – il piatto dolce
- frutta – cibo rinfrescante di fine pasto
- caffè – bevanda aromatica ed energizzante (Massei, Bellagamba, 2012:11)

¹⁰ <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309> (18/1/2022)

Prima del pranzo o cena, gli italiani consumano spesso *l'aperitivo*, che non rappresenta solo la bevanda che stimola il desiderio di mangiare, ma è diventato un momento di socializzazione e di ritrovo. È un momento d'incontro per i membri della famiglia, amici oppure colleghi di lavoro. Oggi l'aperitivo può essere una bevanda alcolica o analcolica ed è spesso accompagnato da vari stuzzichini. In tutti i bar italiani gli aperitivi sono serviti con patatine fritte, arachidi e olive, ma alcuni offrono molti tipi di cibo, tanto che l'aperitivo può trasformarsi in una cena, da mangiare in piedi. Per il suo gusto leggero e rinfrescante, *lo spritz*, è diventato l'aperitivo preferito dagli italiani. Dopo l'aperitivo, che si consuma spesso al bar, segue *l'antipasto* che è portato a tavola come tradizionale inizio di un pranzo o di una cena. L'antipasto è formato da cibi semplici ma ricchi di sapore, cioè è composto da piccoli assaggi di prodotti tipici di una regione. Il pane si mangia sia come ingrediente per *le bruschette e i crostini*, sia come accompagnamento per i tanti tipi di salumi e formaggi. Si mangiano anche vari tipi di *pesce marinato e il carpaccio*, le olive, ma di solito non si mangiano i cibi dolci, ma ci sono anche eccezioni come *il melone con il prosciutto* oppure marmellate da abbinare ai formaggi. La bevanda più frequente che accompagna l'antipasto è lo spumante italiano, il Prosecco e il Franciacorta. *Il primo piatto* è rappresentato dalla *pasta*, il cibo più amato e conosciuto in Italia. Oltre alla pasta sono considerati primi piatti anche gli *gnocchi di patate, le zuppe e il risotto*. Per il *secondo piatto* si mangiano la carne e il pesce. Sebbene in altri paesi il piatto di carne e pesce sia il piatto principale, in Italia è chiamato secondo piatto, non solo per l'ordine di servizio a tavola, ma anche perché la pasta, come il primo piatto, è privilegiata nei gusti degli italiani. I piatti tradizionali di carne in molte regioni italiane sono a base di maiale, agnello, pollo e coniglio, preparati alla griglia o alla brace, in una casseruola oppure fritta in padella. Mentre per il pesce consumano sia quello di acqua salata sia dolce ma anche crostacei e molluschi. Il secondo piatto è spesso accompagnato da uno o più *contorni*, cioè di una piccola porzione di verdure, legumi, patate o funghi che possono essere serviti insieme o dopo il secondo piatto, sia crude o cotte. Il contorno più comune è *l'insalata verde*, con lattuga, indivia, cicoria o rucola. Secondo la tradizione gastronomica italiana, si può concludere un pasto con il formaggio e la frutta, ma oggi frequentemente segue un *piatto dolce* cioè il dessert. Finalmente, per terminare il pasto, segue il simbolo dell'identità gastronomica italiana, *il caffè* espresso. (Massei, Bellagamba, 2012:20 - 60)

Gli italiani preferiscono pranzare a casa, ma per motivi di lavoro mangiano fuori di casa anche cinque giorni alla settimana. Scelgono il ristorante per i pranzi dei giorni feriali lavorativi, oppure per occasioni speciali, per mangiare i cibi che a casa non si preparano ma anche per stare in mezzo alla gente. Al ristorante è normale consumare un pasto di almeno tre portate incluso il dessert, ma a casa, in generale, si consuma o un piatto unico, o un primo e un secondo. Ma nei giorni di festa e nelle occasioni speciali gli italiani mangiano un pasto completo anche a casa. Quando si è a tavola, non solo si mangia. Il pranzo o la cena sono un'occasione perfetta per stare con la propria famiglia, gli amici oppure i colleghi. E questo momento della giornata, gli italiani lo prendono sul serio. Vale a menzionare la ricerca sulle abitudini a tavola, secondo il Rapporto "Gli italiani a tavola", su un campione di 883 italiani, dove il 27,1% degli intervistati non risponde al telefono durante il pranzo o la cena, mentre il 42,7% spegne la televisione. È una grande percentuale, l'88,4%, che aspetta gli altri commensali per cominciare il pasto tutti insieme, e gli italiani non si alzano da tavola prima che tutti gli altri abbiano terminato il pasto. (Massei, Bellagamba, 2012: 11-15)

Interessante a menzionare che le abitudini gastronomiche dipendono anche dalla professione e dal livello culturale delle persone. Così, per esempio, dirigenti e liberi professionisti preferiscono pranzare in modo veloce, mangiando un tramezzino al bar. Per loro il pasto principale è la cena non il pranzo. Questa categoria rappresenta il 17,7% e si tratta soprattutto di persone con un livello d'istruzione elevata e residenti nel Centro o nel Nord Italia. Dall'altra parte, disoccupati e persone che non hanno un regolare rapporto di lavoro, con un basso reddito e poca istruzione, in generale mangiano un panino con salumi più volte al giorno, e solo una volta alla settimana consumano verdura, frutta, pesce e uova. Ulteriore, gli studenti iniziano la giornata con una ricca colazione, consumano molta pasta, pane e burro e s'incontrano spesso nei locali fastfood. Loro non mangiano spesso frutta e verdura, come anche i giovani tra 14 e 17 anni che preferiscono consumare un panino oppure una pizza almeno una volta al giorno. (Massei, Bellagamba, 2012:14)

Tutto questo ci mostra che gli italiani hanno davvero una cultura gastronomica sviluppata e che non è solo il cibo in quanto tale a essere importante, ma che la cucina rappresenti una vera arte culturale e uno stile di vita.

2.3. Le regioni italiane e i prodotti tipici

La cucina italiana è inseparabile dalla cucina regionale, che con le sue tradizioni e specialità, con i suoi prodotti tipici, ha dato vita a innumerevoli ricette divine. Di seguito vedremo quali sono le regioni italiane e i loro prodotti tipici più famosi. La mappa mostra le regioni italiane e di seguito definiremo brevemente ciascuna regione, in ordine alfabetico, con le sue caratteristiche più importanti e con i suoi prodotti tipici.

L'Abruzzo è una terra montuosa ricca di pastori. La gastronomia abruzzese rispecchia antiche usanze contadine, tramandate da generazioni. Tra i primi piatti più famosi sono *gli spaghetti alla chitarra*, *le ceppe*, *la polenta all'abruzzese*, tra i secondi troviamo *arrosticini di pecora e di castrato*, *la pecora cotta*, sul litorale invece *il brodetto di pesce*. Altro piatto tipico della cucina abruzzese sono *le polpette di uova e formaggio*. Tra i dolci tipici sono *i bocconotti*, *il parrozzo di Pescara* ecc. Tra i vini il più conosciuto è *il Montepulciano d'Abruzzo*, *il monsonico*, *il cerasuolo d'Abruzzo*, *il trebbiano d'Abruzzo*, ottimo per accompagnare la zuppa di pesce.¹¹



Foto: <https://www.chimica-online.it/come-quando-perche/quante-regioni-ci-sono-in-italia.htm> , 10/1/2022

¹¹ <https://www.prodottitipici.it/regione/abruzzo/> (10/1/2022)

In Basilicata troviamo ottimi formaggi come il pecorino di Filiano DOP, il pecorino canestra IGP e il caciocavallo podalico DOP. Il territorio offre anche oli extravergini molto pregiati come quello prodotto con oliva majatica di Ferrandina Grande. Tra i dolci tipici troviamo *i mostaccioli*, *i calzoni di ceci*, *la cicerata*, *la gelatina dolce di maiale* e altri.

Anche la Calabria offre moltissimi prodotti tipici dal gusto forte e deciso. La gastronomia calabrese è, infatti, ricca di paste fatte in casa, di sughi di carne con passata di pomodoro e peperoncino, di agnello e capretto al forno e alla brace. Tra i formaggi tipici calabresi vi sono *il provolone*, *il caciocavallo*, vari tipi di pecorino come quello con il pepe, scamorze, ricotte e tanti altri. Tra i dolci più notevoli sono: *ciambelle*, *mostaccioli*, *nipitelle* e tante altre golosità. Anticamente la Calabria era chiamata “terra del vino”, tanto erano famosi i suoi vini, ancora oggi è un forte produttore di vino. I vini tipici calabresi più conosciuti sono *il Cirò di Calabria*, *il Balbino d’Altomonte*, *il Greco di Gerace*, *il Greco rosso di Montegrande*.

La Campania è soprattutto nota per due specialità conosciute a tutti, *la pizza* e *mozzarella*, ma ci sono anche altri prodotti tipici da menzionare, come i limoni della costiera amalfitana, l’olio extravergine d’oliva del Cilento, i pomodori tra cui più famosi sono San Marzano, la mozzarella di bufala, il caciocavallo silano, i fichi bianchi del Cilento, i cipollotti nocerini. Tra i dolci il più conosciuto è sicuramente *il babà*, specialità campana veramente deliziosa, ma anche *il torrone di Benevento*, *la pastiera napoletana*, *gli struffoli con frutta candita*, *i cannoli alla sorrentina* e tanti altri.¹²

La regione Emilia Romagna rappresenta una vera e propria arte culinaria. Dalle *tagliatelle con il sugo di Bologna*, *alla piadina riminese*, *all’aceto balsamico di Modena*, *al romagnolo formaggio di fossa*, *dai tortelli piacentini* *all’anguilla di Comacchios* sono solo alcuni dei tanti prodotti tipici romagnoli. A questi vanno aggiunti anche il buonissimo prosciutto crudo di Parma, i funghi porcini di Borgataro, i tartufi bianchi, la selvaggina di piuma, i salumi come la mortadella e il celebre formaggio grana.

I prodotti tipici dalla regione Friuli-Venezia Giulia provengono da tradizioni contadine e montanare. Famosi sono i prosciutti di San Daniele e di Sauris, nonché gli ottimi vini del Collio e dei colli orientali. Tra i prodotti tipici friulani si staccano il muset con la brovada, il famoso

¹² <https://www.prodottitipici.it/regione/campania/> (22/2/2022)

cotechino friulano, una serie di buonissimi formaggi come il Montasio DOP, i cjalsons ripieni, dei ravioli con diversi tipi di ripieno, il frico.

Tantissimi sono i prodotti tipici del Lazio, da quelli di tradizione giudaica a quelli di tradizione più contadina come le minestre di lardo e farro, pasta e fagioli, le minestre di fave o lenticchie, la rinomata pasta con la pajata, *gli spaghetti alla carbonara* e altri. Troviamo anche ottimi formaggi come *il pecorino romano* o *la mozzarella di bufala*.

La Liguria, grazie al suo clima e la terra regala una molteplicità di prodotti ortofrutticoli di alta qualità come i carciofi e gli asparagi di Alberga, lo zafferano di Campiglia, le patate di Quarantina e altri. Tra i salumi tipici liguri vi sono il salame sant'Olcese, la mostardella. Tra i piatti tipici della cucina ligure conosciuto in tutto il mondo è *il pesto alla genovese* utilizzato per condire diversi primi piatti come le trenette al pesto, altri piatti tipici liguri sono lo stoccafisso, la panissa, il cappon magro a base di spigola e aragosta, *il minestrone alla genovese*, il risotto con latte e castagne, la burrida ligure, zuppa a base di pesce.

Tra i piatti tipici lombardi ricordiamo *la cotoletta* e *il risotto alla milanese*, l'ossobuco, trippa e "casoeula", la polenta. Alla Lombardia va anche il merito di aver creato un vero e proprio tripudio di formaggi e salumi tipici come Valtellina Casera DOP, la crescenza, lo stracchino, il gorgonzola, il grana padano DOP, il provolone valpadana DOP, Parmigiano Reggiano, il taleggio e tanti altri, tra i salumi tipici vi sono la bresaola della Valtellina IGP, i ciccioli della provincia di Mantova, i cotechini, la mortadella di fegato, i prosciutti della Valtellina e molti altri.

Dopo la Valle d'Aosta, il Molise è la più piccola regione italiana, caratterizzata da un territorio montuoso e una piccola fascia costiera che si affaccia sul mare Adriatico. Le tradizioni contadine del luogo tramandano l'uso della carne di maiali utilizzato in mille modi dai salumi ai dolci tipici come *il sanguinaccio*. Tra i più famosi prodotti tipici molisani troviamo *il sagiciotto*, tipico salume molisano, *le salsicce di fegato*, *la soppressata molisana*. Tra i dolci vi sono *i Cauciuni*, dolci ripieni di pasta di ceci, *le caragnole*, dolci natalizi preparati con fettucce di pasta, *le peccellate*, ripieni di mostocotto o marmellata. Tra i vini tipici del Molise più conosciuto è *il Keres*, un vino bianco dal sapore deciso.

Il Piemonte offre molti piatti tipici tra cui vi sono la *Bagna càuda*, tipica zuppa a base di aglio e alici salate, i Plin tipici agnolotti fatti a mano, il fritto alla piemontese, i brasati, i funghi tra cui Porcini, ovuli, gallinacci e sanguigni dal sapore intenso. In Piemonte si producono moltissimi formaggi tipici tra cui il *Bra*, il *Tomino di Talucco*, il *Castelmagnoe* altri.

La principale risorsa della Puglia è l'agricoltura, per questo troviamo una grande abbondanza di prodotti ortofrutticoli tipici, soprattutto agrumi, olive, frutta, tabacco, insieme al Tavoliere si coltiva il grano e si allevano pecore. I prodotti tipici pugliesi più famosi sono rappresentati principalmente dall'olio con riconoscimento DOP, dai prodotti derivati dal grano come *il pane di Altamura*, tipico pugliese, la pasta fresca come *le orecchiette alle cime di rapa*, formaggi buonissimi come *la burrata*, il *caciocavallo silano*, tra i salumi *il capocollo di Martina Franca*. Tra i dolci tipici vi sono la *Cassata di ricotta*, il *Corrucolo*, *Marzapani bianchi*, *Pettole*, i *Carteddate*, i *purciduzzi* e tante altre golosità.

Le più famose specialità della Sardegna sono costituite da salumi prodotti artigianalmente, prosciutto crudo, formaggio pecorino sardo, un formaggio tipico sardo D.O.C. prodotto esclusivamente in Sardegna, olive, una grande abbondanza di pesci e crostacei come granchi, cozze, arselles, patelle, datteri di mare, chioccioline, ricci, aragosta, polpo, bottarga di muggine. Tra i prodotti a base di grano troviamo *i malloreddus*, il pane carasau conosciuto anche come carta da musica, la fregola, i culurgionis ripieni di ricotta. Tra i secondi piatti tipici sardi troviamo *il porchetto allo spiedo*, arrostito e insaporito coi rami di mirto, capretti arrosto e la pecora bollita. Anche il pesce è abbondante e viene cucinato in mille modi. Tra i salumi a *salsiccia*, secca o affumicata, è considerata il simbolo dell'isola. I dolci caratteristici della Sardegna sono a base di mandorle, tra cui troviamo i buonissimi amaretti, "ispabassinas" con l'aggiunta di uvetta passa e sapa.¹³

Arriviamo alla regina del Mediterraneo, la Sicilia, i cui prodotti sono un trionfo di profumi mediterranei, di ricette dove non mancano erbe aromatiche come il basilico, il prezzemolo e il timo. Gli agrumi rappresentano uno dei più buoni prodotti tipici siciliani, impiegati in spremute, gelati e granite. Tra le più buone tipicità siciliane vi sono il famoso *Pane Nero di Castelvetro*, *il Melone Purceddu di Alcamo*, *l'Aglio rosso di Nubia*, *il Sale Artigianale di Trapani*, *la Provola*

¹³ <https://www.prodottitipici.it/regione/sardegna/> (22/2/2022)

delle Madonie, la Pesca tardiva di Leonforte, il Pistacchio di Bronte. Al quanto riguarda dei dolci tipici più notevoli sono: la cassata siciliana, dolci di mandorla e fichi, frutta martorana, taralli, cannoli siciliani, cioccolato di Modica. La Sicilia è anche nota come l'isola del vino, tra cui spiccano il marsala, il moscato, la malvasia delle Lipari, il passito di Pantelleria, lo Zibibbo, il nero d'avola, l'Alcamo e tanti altri.

Fra i primi piatti della tradizione toscana emergono le zuppe, la ribollita, la *pappa al pomodoro*, il famoso caciucco, tra i secondi la *bistecca alla fiorentina*, selvaggina di vario tipo come il cinghiale, carne di razza maremmana. Tra i dolci come non ricordare i cantucci alla mandorla accompagnati dal vino santo, i *cavallucci di Siena*, i *confetti di Pistoia*, il *marzapane*, il *panforte di Siena*, la *torta mantovana* e tanti altri.

Invece, la gastronomia del *Trentino-AltoAdige* presenta influenze venete, lombarde e asburgiche. In provincia di Bolzano si trovano abitudini tedesche e slave. In trentino si consuma moltissima polenta. Tipici piatti della cucina asburgica, usuali in Trentino sono il Gulasch, poi i canederli, i crauti e tanti altri. Nelle zone più montuose è diffuso l'allevamento dei bovini, con il latte pregiato si produce ottimo burro, diversi tipi di formaggi come Trentingrana D.O.P., il Casolet, il Montesòn, il nostrano del Casel.

La Val D'Aosta ha dei prodotti tipici molto caratteristici. La *fontina* è il prodotto valdostano più tipico, un formaggio ottenuto da latte intero crudo di bovini. Sono famosi anche altri formaggi come il *Vallée d'Aoste Fromadzo*, l'eccellente Toma di Gressoney, Bleu d'Aoste. Altro prodotto tipico apprezzatissimo è il miele millefiori di montagna, ricco di profumi dei fiori d'alta quota. Tra i dolci tipici della Val D'Aosta il *blancmanger*, una pannacotta a base di latte, mandorle e guarnita in diversi modi, il *brochat*, fiandolein, una sorta di zabiaione al rum.

Tra i piatti più tipici nel Veneto vi sono la *salsa Pearà*, a base di midollo di bue, le *sarde marinate* utilizzate dallo stesso Marco Polo durante i suoi viaggi per la lunga conservazione, il *baccalà alla vicentina*, il fegato alla veneziana, tra i primi piatti i *bigoli in salsa*. I formaggi sono prodotti nella zona montuosa e più notevoli sono l'Asiago e il *Monteveronese* il Piave. Tra i dolci tipici del veneto ci sono vari tipi di biscotti come i *bussolai* e i *baicoli* e il famoso *pandoro* di Verona.

2.4. Il lessico e la formazione delle parole

Il lessico è l'insieme di parole per mezzo delle quali i membri di una comunità linguistica comunicano tra loro, e lo studio scientifico del lessico si chiama lessicologia. Dall'altra parte, tutte le parole che si trovano in un autore, nella lingua di un parlante, in un testo, in un ambiente, in una scienza, sono chiamate il vocabolario di quell'autore, parlante, testo, ambiente ecc. Il dizionario poi raccoglie in modo ordinato i vocaboli di una lingua, sebbene non si possa mai dire che un dizionario comprenda tutto il lessico di una lingua per la causa della creatività lessicale. In altre parole, ogni tanto nasce nuova parola. (Dispensa Universitaria del *Corso in Lessicologia e lessicografia italiana*, anno accademico 2015/2016)

Quindi, il lessico presenta un sistema aperto i cui membri sono in continuo sviluppo e cambiamento. Nella lessicologia si distingue la definizione tra termini di base: parola, lessema, lemma (voce) e termine. Parole (vocaboli) sono le parole che appaiono nelle frasi (*cane, che, abbaia, non, morde*) mentre per lessemi s'intendono le unità di base del lessico (*cane, che, abbaiare, non, mordere*). Dal punto di vista lessicografico (cioè la creazione dei dizionari), il lessema s'identifica con il lemma (o voce), cioè quello di cui tratta ogni singola definizione di un dizionario. E infine il termine si usa per una parola che è propria di una determinata disciplina, cioè serve a definire esattamente un significato e a metterlo entro certi confini (*fotone, aorta, prisma*).¹⁴

Le parole della lingua sono costituite da due elementi strettamente correlati tra loro: un elemento materiale e concreto, percettibile attraverso i sensi e composto da una serie di suoni e, nel testo scritto, di lettere, questo elemento è la forma di parole ed è chiamato significante. Dall'altra parte c'è un elemento concettuale, elaborato dalla mente, che esprime il contenuto della parola, cioè il suo significato. Così nella parola *gatto* coesistono una forma o significante (i suoni e le lettere g / a / t / t / o) e un contenuto o significato (il concetto di "gatto"). (Sensini, 2005: 48)

La formazione di nuove parole avviene in tre modi: mediante derivazione, composizione e alterazione. Le parole formate mediante derivazione si chiamano parole derivate. La derivazione mediante l'aggiunta di affissi (suffissi, prefissi o interfissi) è il procedimento più diffuso e più

¹⁴ https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/131655/Books_2010_2019_077-2014-1_4.pdf?sequence=1 (15/2/2022)

produttivo per la formazione delle parole. Esse si ottengono mediante l'aggiunta alla radice della parola-base di un morfema modificante o affisso che può essere:

- un elemento posposto alla radice detto suffisso (*libr-eri-a*) o
- un elemento che viene anteposto alla radice detto prefisso (*in-capac-e*)
- oppure un elemento che si pone tra la base e il suffisso chiamato interfisso (*cuore – cuoricino*).

La derivazione mediante suffissi dà origine a una parola nuova che ha un significato diverso dalla parola-base, anche se continua ad appartenere alla stessa famiglia di parole cioè a muoversi nello stesso ambito di significato, per esempio dalla parola *libro* attraverso suffisso nasce la parola *libreria* che significa luogo dove si vendono libri. Questo meccanismo riguarda i nomi, aggettivi e verbi e produce sia parole che appartengono alla stessa categoria sia parole che appartengono a categorie diverse. (Sensini, 2005: 50)

Le parole formate mediante composizione, cioè mediante l'unione, la congiunzione o la fusione di più parole, per esempio portare + lettere → portalettere, si chiamano parole composte. Quindi consiste nell'unire due o più parole già esistenti a formarne una nuova. Per esempio: *capo + squadra = caposquadra; lava + piatti = lavapiatti; sempre + verde = sempreverde*. Questo meccanismo permette di formare parole nuove utilizzando quelle già esistenti e, soprattutto, semplificando le strutture morfologiche della lingua. In altre parole, invece di dire *capo della squadra*, possiamo dire *caposquadra*; invece di dire *schiuma per fare il bagno*, possiamo dire *bagnoschiuma* e così via. (Sensini, 2005: 54) Si distinguono anche composti veri e propri e composti moderni. Composti veri e propri si riferiscono a nomi composti (*il capoclasse*), aggettivi composti (*verdebruno*) e verbi composti (*far uso*). Invece, i composti moderni includono unità lessicali superiori (*conferenza stampa*), parole macedonia (*amarevole*) e conglomerati (*fantascienza*). (Dispensa Universitaria del *Corso in Lessicologia e lessicografia italiana*, anno accademico 2015/2016)

Il terzo modo di formare le parole nuove è l'alterazione. Si tratta di un tipo particolare di suffissazione in cui il significato della parola di base rimane uguale nella sua sostanza, però viene alterato riguardo alla quantità, qualità e valore. (Dispensa Universitaria del *Corso in Lessicologia e lessicografia italiana*, anno accademico 2015/2016) Secondo la sfumatura di

significato che esprimono, i suffissi alterativi, e di conseguenza le parole che essi formano, sono di quattro tipi:

- diminutivi – comportano l’idea di piccolezza (*gattino*);
- vezzeggiativi – attribuiscono al significato della parola-base un tono affettuoso (*gattuccio*),
- accrescitivi – comportano l’idea della grandezza (*gattone*),
- peggiorativi o dispregiativi – imprimono alla parola un senso negativo o spregiativo non senza talvolta sfumature affettuose (*gattaccio*).

Alcuni nomi presentano terminazioni simili a quelli dei nomi alterati, ma non lo sono affatto: le loro sillabe finali, infatti, non sono suffissi alterativi, ma fanno parte della radice della parola. Così, il *bottone* e il *bottino* non hanno niente a che fare con la *botte*; il *postino* non è un “piccolo posto” e il *lampono* non è un “grande lampo”. Questi nomi sono detti *falsi alterati*. (Sensini, 2005: 51)

2.5. La famiglia lessicale

Un modo di ordinare il lessico è quello per famiglie di parole: si tratta di un metodo già conosciuto agli studi, ma la cui definizione non è univoca. Una maniera di intendere le famiglie lessicali è considerarle composte da tutte le parole derivate dalla medesima radice. In altre parole, l’insieme delle parole con la medesima radice, formate mediante derivazione, alterazione e composizione, si chiama famiglia di parole o famiglia semantica o famiglia lessicale.¹⁵

Prendiamo per esempio un nome comune come *libro*, da questa parola, fra i suoi alterati, derivati e composti si possono estrarre numerosi vocaboli come *librello*, *libruccio*, *libretto*, *libraccio*, *librone* ecc. Questi vocaboli sono legati a libro per forma e per significato e va detto che rappresentano il nucleo più stretto della famiglia di parole che ha come parola-guida libro. Comunque, vi sono le voci che con libro non hanno relazione di significato ma sono legati soltanto per forma. In questo caso si tratta delle voci come *libbra*, *librare*, *allibratore* ecc. (Grimaldi, 1991: 270)

¹⁵ https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/speciali/RIF/02_Colombo.html (10/1/2022)

Una famiglia lessicale, secondo Berruto, indica un insieme di lessemi che sono collegati da significato e significante. Si tratta di un insieme di parole che vengono dalla stessa radice lessicale, quindi, dalla stessa base etimologica. (Berruto, 2006: 102)

Al centro di questa famiglia c'è la parola base, cioè la parola primitiva, composta soltanto dalla radice e dalla desinenza. Quindi, intorno a essa, si collocano tutte le parole da essa formate mediante i processi di derivazione, alterazione, composizione e abbreviazione. Così, le parole come *casa*, *accasarsi*, *rincasare*, *casalinga*, *casupola*, *casetta*, *caseggiato* e simili appartengono alla stessa famiglia lessicale. (Sensini, 2005: 59)

Un altro esempio di una famiglia lessicale è l'insieme delle parole *forma*, *formale*, *formalista*, *formalistico*, *formalizzare*, *formalizzazione*, *formalizzabile* che derivano dalla base lessicale *forma*. Oppure dalla base lessicale sia *opera* sia *operare* si crea la seguente famiglia lessicale: *operare*, *opera*, *operatore*, *operazione*, *operativo*, *operabile*, *operoso*. (Dispensa Universitaria del Corso in Lessicologia e lessicografia italiana, anno accademico 2015/2016)

2.6. Il campo semantico

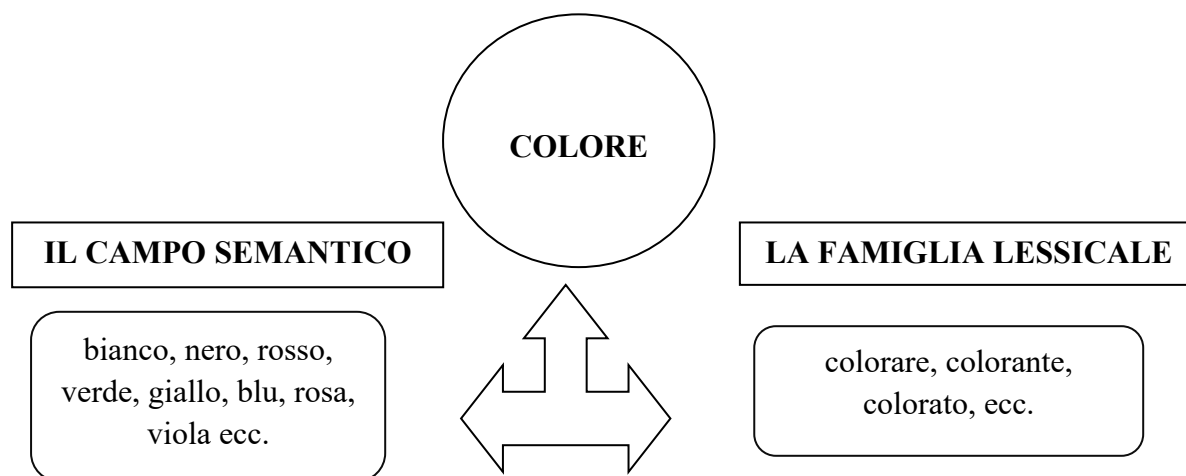
Le parole di una stessa famiglia, come abbiamo visto, hanno stretti legami di significato perché si basano sulla stessa radice. Ma esistono legami di significato anche fra parole di radici diverse. La parola *fiore* ci richiama *rosa*, *margherita*, *viola*, *orchidea*, *girasole*, *ortensia* e così di seguito. Si tratta di un altro modo di organizzare il lessico attraverso i cosiddetti campi semantici.

Numerosi studiosi, soprattutto in Europa, si sono interessati allo studio dei rapporti tra i significati delle parole che appartengono allo stesso settore. Il campo semantico deriva dalla visione strutturalista del linguaggio come uno strato intermedio tra la mente dei parlanti e il mondo. Quindi, se il mondo è un grande serbatoio di eventi ed entità, il linguaggio sarebbe uno strumento che delinea i confini e le proprietà del contenuto del mondo dividendo il campo in diverse aree: i campi semantici. Questa tecnica viene sviluppata in Europa tra 1930 al 1960 da linguisti tedeschi e francesi. Era il concetto di campo lessicale che fu sviluppato da Jost Trier nella sua opera *Il Vocabolario tedesco nell'ambito del significato mentale* del 1931 (*Der Deutsche Wortschatz im Sinnbezirk des Verstandes*) e in altri lavori successivi. Trier, considera la

parola nella lingua come una pietra di mosaico nel suo insieme, e quindi rispetto a quale parte del referente rappresenta. Trier definisce il campo semantico come: “Il campo lessicale è coordinato per mezzo di segni a un complesso concettuale più o meno chiuso, la cui interna suddivisione si manifesta nella struttura articolata del campo dei segni, in cui essa è data per i membri di una comunità linguistica. Le parole singole costituenti a guisa di mosaico il campo lessicale, il mantello lessicale, pongono dei limiti nel blocco concettuale e lo suddividono secondo il loro numero e la loro disposizione.” (Petricca, 2019: 28)

Inoltre, l’espressione campo lessicale (o linguistico) usata da Trier è stata sostituita presso altri teorici, come Ipsen e Porzig, da campo semantico. Il campo semantico può essere definito come un insieme di unità lessicali connesse da relazioni sintagmatiche e paradigmatiche. (Dispensa Universitaria del *Corso in Lessicologia e lessicografia italiana*, anno accademico 2015/2016) Quindi, se cerchiamo la definizione di campo semantico nel dizionario *lo Zingarelli* troviamo la definizione del “settore del lessico i cui elementi sono tra loro legati per rapporti di significato”.

Si prende come esempio la parola *colore*. Lo schema mostrato di seguito vi dà la differenza tra campi semantici e famiglie lessicali, dove al campo semantico appartengono le parole come *bianco, nero, rosso, verde, giallo, blu, rosa, viola* ecc., mentre dall’altra parte vi sono le parole come *colorare, colorante, colorato*, derivate dalla stessa radice, che formano la famiglia lessicale.



Ogni campo semantico si sviluppa attorno a una parola di partenza detta parola chiave, alla quale tutte le altre sono legate. Ad esempio, se prendiamo come la parola di partenza *bicicletta*, quindi le parole come *pedale, ruota, sellino, campanello, fanale, freno* appartengono al campo

semantico della parola bicicletta. Le parole-chiave sono quelle talmente importanti da collegarsi a tutte le altre e fornire la ‘chiave’ per aprire le porte del significato di un testo: per esempio, qual è la parola che unisce “pioggia”, “foglie caduche”, “uva”? L’autunno! Organizzando così le parole, si può notare che una parola può appartenere a più campi semantici. In altre parole, i campi semantici non sono gruppi isolati ma collegati l’uno all’altro. Così, la parola *leone* appartiene al campo semantico degli animali ma anche dei mammiferi, carnivori ecc.¹⁶

I campi semantici sono vari e numerosi. Alcuni contengono un numero abbastanza circoscritto di parole, come per esempio parole che indicano figure geometriche, colori, venti oppure parti del discorso, mentre altri contengono un numero particolarmente elevato di termini come parole che indicano animali, fiori, piante e simile. Vale a dire che campi semantici possono essere estesi per associazione logica e per legami sottili di significato e possono comprendere parole dai significati diversi e lontani, ma che comunque si collegano tra di loro. Di seguito si osserva un campo semantico esteso che si può costruire partendo dalla parola gioco.¹⁷

GIOCO: 1. divertirsi, rilassarsi, vincere, perdere, ecc.; 2. divertente, creativo, pericoloso, noioso, meccanico, ecc.; 3. enigmistico, sportivo, ripetitivo, elettronico, ecc.; 4. palla, bambola, care, computer, ecc.; 5. bambini, amici, squadra, compagni, ecc.; 6. cortile, palestra, sala giochi, piscina, stadio, giardini, ecc.; 7. mettersi in gioco, giocare in borsa, prendersi gioco, giocare il posto, ecc.

La particolare struttura del lessico che vede le parole collegate tra loro attraverso varie relazioni di significato in vasti campi semantici non è una caratteristica “teorica” della lingua, ma è un elemento di grande importanza ai fini del suo uso pratico. Infatti, quando parliamo o scriviamo, è proprio la rete di relazioni che collegano i significati delle parole che ci permette di costruire frasi e periodi in modo rapido e agevole. (Sensini, 2005: 84)

Inoltre, viene dato anche un altro termine linguistico, campo associativo, introdotto da Charles Bally, linguista svizzero, che si definisce come insieme delle relazioni di senso, di paradigma grammaticale, di struttura fonologica e morfologica che ciascuna parola intrattiene con altre nel lessico mentale e nell’uso di una lingua. Questo termine viene messo in discussione da numerosi

¹⁶ https://www.treccani.it/magazine/webtv/videos/rep_italiano_i_campi_semantici_e_le_parole_chiave.html (18/1/2022)

¹⁷ <https://docplayer.it/595098-Capitolo-1-usare-il-dizionario-capire-le-parole.html> (18/1/2022)

linguisti, tra i quali vi sono coloro che lo distinguono dai campi linguistici/semantici, mentre altri non fanno distinzioni.¹⁸

2.7. L'uso figurato – i modi di dire e le figure retoriche

Comunicare in lingua straniera vuol dire anche comprendere le espressioni che si staccano dalla realtà percettiva e di comprendere il legame tra esse con la storia linguistica e culturale di una nazione. Nella lingua italiana ovvero nell'attuale situazione comunicativa degli Italiani, possiamo sentire molte espressioni come *essere rosso come un peperone* oppure *in bocca al lupo!* Queste costruzioni particolari si chiamano modi di dire.

Con modo di dire o, più tecnicamente, locuzione o espressione idiomatica s'indica generalmente un'espressione convenzionale, caratterizzata dall'abbinamento di un significante fisso cioè poco o niente affatto modificabile a un significato non compositivo, cioè non prevedibile a partire dai significati dei suoi componenti. Espressioni come *essere al verde*, *essere in gamba* e *prendere un abbaglio* non significano niente se vengono considerate soltanto come somma dei significati dei loro componenti ma se considerate in blocco, invece, rimandano a un significato traslato detto anche figurato. (Casadei 1994: 61; Casadei 1995a: 335; Cacciari & Glucksberg 1995: 43)¹⁹

Tuttavia, una definizione precisa dei modi di dire non è data in termini linguistici. Questo fatto è dovuto alla non compositività del significato che ha portato a considerare queste espressioni come anomalie ed eccessi di trattamento marginale. (cfr. Katz 1972: 35)²⁰

I modi di dire o espressioni idiomatiche sono “locuzioni di una lingua o di un dialetto caratterizzate da una forma fissa e un significato convenzionale generalmente diverso da quello letterale” (Pichiassi, Zaganelli, 2003: 82). Il loro senso figurato non si può ricavare in modo logico dalla “somma” dei significati denotativi delle singole parole che li compongono, ma si apprendono nella loro struttura semantica predefinita e complessiva. Ad esempio, il modo di dire *fare i portoghesi* non corrisponde all'atto di imitare il comportamento degli abitanti del

¹⁸ <https://dizionario.internazionale.it/parola/campo-associativo> (5/2/2022)

¹⁹ [https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (6/2/2022)

²⁰ [https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (6/2/2022)

Portogallo, ma indica il tentativo di esimersi dal pagamento di servizi dei quali si desidera usufruire. Infatti, le espressioni idiomatiche sono culturalmente connotate, in altre parole sono fortemente legate alle radici storiche, sociali e culturali dei paesi in cui si sono originate ed evolute. Se l'obiettivo di una competenza comunicativa interculturale è anche quello di comprendere il legame delle espressioni linguistiche odierne con la storia linguistica e culturale di una nazione, è allora fondamentale non solo conoscere il senso figurato delle espressioni ma anche la loro origine ed evoluzione nel tempo. (cfr. Spalivieri, 2013:14)

In linguistica si tende a usare denominazione espressione idiomatica, che in quest'accezione può essere equivalente a modo di dire, per indicare semplicemente una locuzione figurata convenzionale, più o meno fissa, che può appartenere alla classe dei verbi (*tirare le cuoia*, *vuotare il sacco*), dei nomi (*patata bollente*), degli aggettivi (*all'acqua di rose*) e degli avverbi (*alla bell'e meglio*).²¹

Per creare una configurazione strutturale è possibile classificare un'espressione fraseologica in:

- 1) locuzioni a struttura sintagmatica del tipo *aver ragione*,
- 2) frasi idiomatiche con elementi variabili e invariabili es. *è rosso come un peperone/come un pomodoro*,
- 3) frasi proverbiali a struttura frasale intera, sia con verbo espresso, sia in forma di frase nominale: es. *È facile come bere un bicchier d'acqua; Meglio tardi che mai!* (G. Skytte 1988: 78)²²

Una parte importante dei modi di dire è motivata grazie ai traslati. Più spesso, comunque, viene trovata la metafora, più raramente la metonimia e poi vi sono numerosi modi di dire riferiti all'ossimoro. (cfr. Rice e Schofer, 1981) Per quanto riguarda la metafora, ancora Aristotele aveva detto che una metafora è inimitabile. Però la presenza del meccanismo per creare metafore e altri tropi in una lingua in questione ci consente di produrre accezioni figurate di una parola oppure termini tecnici, dove la metafora è banale e alla fine scompare e diventa un segno linguistico qualsiasi, un'accezione nuova o perfino l'omonimo di una parola. Nel caso in cui la metafora sia espressa con un sintagma che esprime una situazione, se in seguito questo sintagma diventa banale e la situazione diventa stereotipata, allora si tratta di un modo di dire (sintagma

²¹ [https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (6/2/2022)

²² Cfr. Alfieri, Gabriela Modi di dire nell'italiano ieri e d'oggi. (1997) p. 14

stereotipato), cioè un segno linguistico che fa parte del vocabolario dei parlanti. Per esempio: *voler la botte piena e la moglie ubriaca; raddrizzare le gambe ai cani; mettere il can per l'aia*. In questo caso si tratta di motivazione figurata. Ovviamente, l'immagine non nasce con lo scopo di una realtà nuova. (cfr. Lakoff e Johnson, 1985)²³

Tra i traslati che sono al principio dei modi di dire, vi è anche la metonimia. Si prende per esempio la parola *reni*. L'elemento *reni* nei modi di dire si riferisce alla schiena, al dietro, alla spina dorsale: *buttarsi qcn. dietro le reni; dare le reni; fare specchio delle reni*. Le *reni*, come l'organo del corpo umano che reagisce allo sforzo e ai sentimenti dell'uomo, figurano in una serie di modi di dire: *sentirsela giù per le reni; uggolare le reni; accendere le reni; grattarsi il fil delle reni; scuotere le reni*. (cfr. Bralić, 2011: 175)

La figura retorica che diventa spesso la motivazione dei modi di dire è l'ossimoro. Esso consiste nell'abbinare, nella stessa locuzione, parole che esprimono concetti contrari. Proprio quel processo risulta nella formazione dei sintagmi stereotipati il cui elemento centrale si spoglia del suo significato e il significato del sintagma viene condizionato da altri elementi. Per esempio nei sintagmi stereotipati come *una testa quadra; essere una mosca bianca; far vedere i sorci verdi; mani di ricotta; avere il cervello di gallina (di acciuga)* ecc. non si tratta né di una testa, né di una mosca, né de sorci, né delle mani. L'ossimoro, a differenza della metafora, non indica una situazione ma caratterizza un nome. Quando l'ossimoro diviene banale, cioè utilizzato non più come figura retorica, ottiene un significato accolto dalla collettività linguistica e diviene segno linguisti. (cfr. Bralić, 2011: 175)

Inoltre, la metafora e, parzialmente la metonimia, danno origine ai prototipi situazionali che scambiano nel contesto una situazione reale facendola più espressiva per merito dell'immagine, l'ossimoro verifica la formazione di sintagmi stereotipati che fanno più intensa la caratteristica, di solito negativa, di una persona o più raramente una cosa, di un oggetto. (cfr. Bralić, 2011: 175) Finalmente, modi di dire sono una componente vitale nella lingua. Arricchire in modo figurativo la propria competenza comunicativa non significa solo acquisire uno stile più pittoresco, ma soprattutto condividere e quindi sfruttare le più forti risorse espressive del proprio patrimonio linguistico. (cfr. Alfieri, 1997:14)

²³ cfr. Bralić, Snježana Sulla motivazione e sulla grammatica dei modi di dire in italiano, Zbornik radova filozofskog fakulteta sveučilišta u Splitu, Split, 2011, str.174.

2.8. Le collocazioni

Nel linguaggio quotidiano si incontrano molto spesso alcune combinazioni lessicali che vengono chiamate collocazioni o concorrenze lessicali. Le collocazioni sono una ricchezza linguistica molto importante in qualsiasi lingua e aiutano a esprimerci e comunicare efficacemente. Per esempio l'espressione *un caffè forte* non può essere sostituita con l'espressione **un caffè potente* perché questa espressione non esiste in italiano. Le collocazioni, intese come un'unità fraseologica, arricchiscono lo studio della lingua e si differenziano tra lingue e culture diverse. Inoltre, esse hanno una grande importanza negli studi sulla riduzione dell'ambiguità semantica, sulla traduzione e sull'insegnamento delle lingue straniere. (cfr. Berišić Antić, 2015: 260)

Diverse definizioni e concezioni delle collocazioni sono state proposte da numerosi studiosi, ma generalmente i linguisti propongono due approcci per definire le collocazioni. Il primo riguarda una concezione ampia (Firth, 1957; Sinclair, 1966) che definisce le collocazioni come combinazioni di parole che non dipendono dal contenuto semantico delle combinazioni. Il secondo riguarda una concezione stretta (Hausmann cit. in Konecny, 2010: 125) che descrive le collocazioni come uno specifico tipo di fraseologismo che si trova a metà strada tra combinazioni libere ed espressioni idiomatiche.²⁴

Secondo Ježek la collocazione indica una combinazione di parole soggetta a una restrizione lessicale, per cui la scelta di una specifica parola (il collocato) per esprimere un determinato significato, è condizionata da una seconda parola (la base) alla quale questo significato è riferito. (Ježek, 2005:178)

Esistono molti casi in cui i sinonimi non si possono usare in uno stesso contesto: si può *lanciare un appello*, ma non si può tirarlo, l'espressione *forte guadagno* esiste, ma al posto dell'aggettivo *fortenon* si può usare l'aggettivo *potente*. (Tiberii, 2012)

Quanto a tipi di collocazioni, Benson (cfr. 1985) ne distingue due: collocazione lessicale e collocazione grammaticale. La collocazione lessicale viene caratterizzata dal fatto che i suoi elementi sono sullo stesso livello sintattico e che è costituita da una combinazione di nomi,

²⁴ Berišić Antić, D. Le collocazioni italiane nell'insegnamento dell'italiano come L2. *Odijel za talijanistiku Sveučilišta u Zadru*, 2017, 260 – 278.

aggettivi, verbi e avverbi. La collocazione grammaticale, invece, consiste di un concetto di una parola che domina e una parola grammaticale che è di norma una preposizione.²⁵

Dall'altra parte, Paola Tiberii (cfr. 2012) distingue 5 tipologie di collocazioni:²⁶

- a) sostantivo + aggettivo
- b) verbo + sostantivo
- c) sostantivo + verbo
- d) verbo + avverbio
- e) avverbio + aggettivo

Secondo la classificazione di Benson (1985), che è ancora accettata, ma anche secondo le tipologie di collocazioni tratte dal dizionario di Paola Tiberii (2012) si distinguono i seguenti tipi di collocazioni:

- 1) sostantivo + verbo (*stomaco brontola, dente balla, malattia scoppia, sole tramonta*)
- 2) sostantivo + sintagma preposizionale (*scontro a fuoco, tentativo di furto, margine di guadagno*)
- 3) sostantivo + sostantivo (*parola chiave, guerra lampo, vacanza studio*)
- 4) sostantivo + aggettivo (*problema spinoso, cerimonia memorabile, discorso imbarazzante*)
- 5) aggettivo + sostantivo (*alta opinione, pronta guarigione, grande altezza*)
- 6) avverbio + aggettivo (*gravemente ferito, fermamente convinto*)
- 7) verbo + avverbio (*proporre apertamente, fallire tragicamente, consigliare caldamente*)
- 8) verbo + sintagma preposizionale (*essere inchiodato alla sedia, mettere in moto la macchina*)
- 9) verbo + articolo + sostantivo (*prendere una decisione, ingannare la fiducia, congelare il capitale*)

²⁵ cfr. Berišić Antić, Danijela. Le collocazioni italiane nell'insegnamento dell'italiano come L2, Strani jezici, vol.4, br. 4, 2015, str. 265.

²⁶ cfr. Berišić Antić, Danijela. Le collocazioni italiane nell'insegnamento dell'italiano come L2, Strani jezici, vol.4, br. 4, 2015, str. 265.

3. PARTE OPERATIVA

La parte operativa tratta il corpus e l'analisi relativa al lessico della cucina. Il materiale prescelto per il corpus è stato preso dai manuali *Sapori d'Italia* di Giorgio Massei e Rosella Bellagamba, *L'italiano per la cucina* di Sara Porreca, e dal dizionario dell'uso *Lo Zingarelli 2020*. In più vengono usati l'enciclopedia *Treccani* edizione online e i dizionari online dei giornali italiani *La Repubblica* e il *Corriere della Sera*.

L'analisi lessicale e l'osservazione del lessico della cucina si studia attraverso la famiglia lessicale, il campo semantico, le collocazioni e l'uso figurato. Prima di proporre il corpus, si analizza la parola *cucina*, come la parola chiave di questa ricerca. L'analisi della parola stessa consiste nella sua definizione, famiglia lessicale, nel campo semantico, ma anche in alcune locuzioni e collocazioni particolari.

3.1. Analisi lessicale del lemma CUCINA

Secondo il vocabolario Treccani, la cucina ha più significati, ma il primo è quello ambientale, in altre parole, quando si parla della cucina, si pensa al primo posto all'ambiente della casa, di una comunità oppure di un ristorante, e simile, in cui si preparano i cibi, fornito perciò degli impianti necessari a questo fine. È importante porre l'accento che, in questa tesi, con il termine di cucina, ci riferiamo piuttosto a quello che indica l'operazione, l'attività, cioè il modo di cucinare e i cibi stessi, le vivande, con riguardo soprattutto alla loro qualità e quantità, o all'uso di condimenti e spezie nella loro preparazione.²⁷

La famiglia lessicale del lemma cucina va costituita dalla parola-base *cucina* e altre 7 parole che sono ordinate alfabeticamente: *cucinare*, *cucinabile*, *cucinatore*, *cuciniera*, *cucinino* e *cucinotto*.

CUCINA s.f.

1. luogo, locale appositamente attrezzato per la preparazione e la cottura delle vivande: *la cucina di un appartamento, di un albergo, di un ristorante, di un ospedale*

²⁷ <https://www.treccani.it/vocabolario/cucina/> (15/02/2022)

2. complesso dei mobili e degli apparecchi con cui tale locale è arredato: *cucina di legno, di formica; cucina all'americana; cambiare, rinnovare la cucina*
 3. attività del cucinare: *fare la cucina, da cucina, cucinare*
 4. il modo in cui le vivande vengono preparate: *cucina bolognese, toscana, francese; amare la buona cucina*
 5. le vivande stesse: *cucina magra, salata; cucina elaborata, semplice, casalinga*
 6. apparecchio a fornelli per la cottura dei cibi: *cucina a legna, a gas, elettrica*
 7. cucina colori, attrezzatura necessaria a preparare i bagni di tintura o le paste da stampa nelle tintorie
 8. (giorn.) (gerg.) lavoro redazionale di preparazione del giornale
- cucinetta, dim., cucinina, dim., cucinino, dim. m., cucinotto, dim.m., cucinone, accr.m.

cucinare v. tr.

1. preparare, approntare, cuocere le vivande: *cucinare la carne, le uova; cucinare il pranzo, la cena*
2. (assol.) fare da mangiare: *sapere, non sapere cucinare; cucinare bene, male*
3. (fam.) (fig.)
preparare: *gli hanno cucinato una bella sorpresa*
(scherz.) trattare in un dato modo: *cucinare qlcu. per le feste, ridurlo male*

cucinabile agg.

1. che si può cucinare

cucinatore s. m. anche agg.

1. chi (o che) cucina

cuciniere s. m.

1. chi fa da mangiare, spec. in una comunità
2. nelle corti medievali, dignitario sovrintendente alle cucine, alle dispense e alle cantine

cucinino s. m.

1. dim. di *cucina*
2. cucinotto nel sign. 2

cucinottos. m.

1. dim. di *cucina*
2. piccolo vano adibito a cucina, comunicante direttamente col tinello o col soggiorno

Sebbene la famiglia lessicale della parola cucina risulti poco produttiva, è interessante notare che va costituita principalmente da nomi (5), tra cui prevalgono nomi maschili, 1 aggettivo e 1 verbo transitivo. Per quanto le locuzioni particolari vi sono 12 proposte in seguito.

NOMI: *cucina, cucinatore, cuciniere, cucinino, cucinotto*

AGGETTIVI: *cucinabile*

VERBI: *cucinare*

LOCUZIONI (esempi d'uso): *cucina abitabile, batteria da cucina, brigata di cucina, cucina a isola, fare la cucina, cucina di fusione, cucina molecolare, cucina economica, cucina colori, fiammifero da cucina, cucina grassa, sale da cucina*

Per quanto riguarda i termini appartenenti al **campo semantico** della cucina, li possiamo dividere in alcune categorie, ad esempio, come tipi di cucina: *cucina classica, cucina moderna, cucina etnica, cucina nazionale, cucina internazionale, cucina regionale, cucina vegetariana, cucina vegan, cucina macrobiotica* e così via.

Quanto alla parola *cucina* la sua produttività nel formare **le collocazioni** con altre parole risulta più produttiva nelle combinazioni aggettivo + nome oppure nome + aggettivo dove vi sono 29 aggettivi che vengono o anteposti o posposti al nome cucina.

nome + aggettivo

cucina casalinga, cucina creativa, cucina delicata, cucina dietetica, cucina eccellente, cucina etnica, cucina genuina, cucina gustosa, cucina internazionale, cucina leggera, cucina locale, cucina macrobiotica, cucina naturale, cucina pesante, cucina povera, cucina raffinata, cucina regionale, cucina ricca, cucina rinomata, cucina salutare, cucina sana, cucina saporita, cucina semplice, cucina speziata, cucina squisita, cucina tipica, cucina tradizionale, cucina vegana, cucina vegetariana

aggettivo + nome: *buona cucina*

verbo + preposizione + nome / verbo + nome / verbo + aggettivo + preposizione + nome

amare cucina, consigliare cucina, dedicarsi a cucina, deliziare con cucina, dilettersi di cucina, essere rinomato per cucina, garantire cucina, gustare cucina, offrire cucina, prediligere cucina, preferire cucina, scegliere cucina, scoprire cucina.

3.2. Presentazione del corpus

Il corpus viene diviso in 4 unità che abbracciano le seguenti categorie: la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni. All'interno di ogni categoria vengono analizzati 14 nomi relativi alla cucina, tra cui 10 nomi comuni per tutte le categorie proposte e altri 4 nomi strettamente legati alla cucina e alla gastronomia in generale. I 10 nomi analizzati all'interno di ogni categoria sono: *acqua, carne, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, pizza, vino*.

La prima categoria rappresenta **la famiglia lessicale**. La categoria affronterà le famiglie lessicali delle parole legate alla cucina. Vengono trattati 14 nomi in ordine alfabetico: *acqua, alimento, carne, dolce, formaggio, frutta, pappa, pane, pasta, pesce, pizza, tartufo, ricetta* e *vino*.

La seconda categoria rappresenta **il campo semantico**. Si tratta dei campi semantici di 10 nomi già citati, delle loro definizioni, espressioni e categorie grammaticali. Oltre a questi 10 nomi ne sono stati elaborati altri 4, ovvero *piante aromatiche, utensili da cucina, verbi* e *verdure* come le parti indispensabili della cucina. Finalmente, vi sono presentati 14 campi semantici.

Nella parte intitolata **l'uso figurato** sono proposti 14 lemmi, 10 già citati e 4 non appartenenti ad altre categorie, ma riferiti alla cucina e alla gastronomia in generale. Si tratta di *piante aromatiche, uovo, utensili da cucina* e *verdure*.

L'ultima categoria rappresenta **le collocazioni** relative al lessico della cucina, dove sono proposti 14 lemmi presentati tramite le collocazioni. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: *acqua, alimentazione, cibo, caffè, carne, cena, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, pizza* e *vino*. Le collocazioni sono presentate senza una definizione, si tratta della combinazione tra nomi, aggettivi e verbi.

Infine, dopo la presentazione del corpus, segue la riflessione sull'analisi lessicale del lessico della cucina, dove vengono proposti i risultati e le conclusioni.

3.3. Corpus – la famiglia lessicale

Di seguito si è cercato di proporre delle famiglie lessicali relative al lessico della cucina. Sono stati presi in esame 14 lemmi sui quali si basa l'analisi lessicale. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: *acqua, alimento, dolce, formaggio, frutta, pane, pappa, pasta, pesce, pizza, ricetta, tartufo e vino*. Nello studio delle parole sono stati consultati *lo Zingarelli 2020* di Nicola Zingarelli e il *Repertorio italiano di Famiglie di parole* a cura di Michele Colombo e Paolo D'Achille. Prima dell'analisi dei lemmi si dà per ogni nome una breve descrizione socio-culturale. Le voci proposte sono composte da lemma, qualifica grammaticale, definizioni, costruzioni e locuzioni particolari.

3.3.1. ACQUA

L'acqua è un liquido diverso da ogni altro presente sulla Terra. È una sostanza vitale, senza la quale la nostra esistenza non potrebbe continuare. In altre parole l'acqua è fonte di vita.

Per quanto riguarda gli italiani e le abitudini di bere l'acqua, gli italiani hanno un rapporto paradossale con l'acqua del rubinetto. La usano tanto ma la bevono poco. Da un'indagine realizzata dall'*Osservatorio della Community Valore Acqua per l'Italia di The European House Ambrosetti*, che ha coinvolto un campione di mille cittadini, i risultati ottenuti sono un po' sorprendenti. Il primo riguarda la qualità dell'acqua pubblica: soltanto il 29,3% la beve, nonostante sia certificata. Ulteriormente, sorprendente è il fatto che l'Italia rimane al primo posto nel mondo per consumo di acqua in bottiglia nonostante i costi elevati e l'impatto sull'ambiente dato dalla plastica. Ma va notato che le abitudini sono cambiate un po' durante la crisi causata da COVID19 e dalla quarantena, tanto che l'acqua del rubinetto viene utilizzata più spesso per bere.²⁸

Di seguito vengono presentate e analizzate 55 parole: la parola base **acqua** e altre 54 parole che fanno parte della sua famiglia lessicale. Le parole sono elencate alfabeticamente: *acqua, acquaio (1), acquaio (2), acquaiole, acquanauta, acquapark, acquaplano, acquario (1), acquariofilia, acquariofilo, acquariologia, Acquario (2), acquaspinning, acquata, acquatico,*

²⁸ <https://www.avvenire.it/economia/pagine/consumo-acqua-the-european-house-ambrosetti> (23/2/2022)

acquaticità, acquazzone, acqueo, acquerella, acquerello, acquerellare, acquerellista, acquerugiola, acquetta, acquitrino, acquitrinoso, acquolina, acquoreo, acquoso, acquosità, adacquare, adacquamento, adacquatore, adacquatrice, adacquatura, annacquare, annacquamento, annacquata, annacquato, annacquatura, sciacquare, sciacquata, sciacquatura, sciacquettare, sciacquetta, sciacquino, sciacquio, sciacquo, sciacquone, risciacquare, risciacquamento, risciacquata, risciacquatoio, risciaquatura, risciacquo.

ACQUA

A s. f.

1. liquido trasparente, incolore, inodore, insapore; la sua molecola è formata da 2 atomi d'idrogeno e 1 di ossigeno; è costituente fondamentale degli organismi viventi, diffusissima in natura, indispensabile a molti processi chimici nel mondo organico e minerale: *acqua di sorgente, naturale, di rubinetto, minerale, oligominerale, potabile, gassata*
2. distesa o raccolta di acque: *le acque del mare, di un torrente, di un lago*
3. pioggia
4. acqua termale: *bere le acque; passare le acque*
5. (est.) miscuglio liquido, di uso cosmetico, medicinale e sim.: *acqua tonica; acqua dentifricia*
6. (est.) prodotto o preparazione chimica liquida
7. (est.) in varie tecnologie, denominazione di liquidi diversamente utilizzati o di scarto
8. (pop.) liquido organico di varia natura
9. (spec. al pl.) liquido amniotico
10. (astrol.) (elemento) *acqua*, nella suddivisione dei segni secondo l'elemento che vi domina, trigono a cui appartengono i segni del Cancro, dello Scorpione e dei Pesci
11. (sport) nelle gare di canottaggio, corsia nella quale l'imbarcazione deve procedere

B agg. inv.

1. nella loc. *verde acqua*, verde molto chiaro

C in funzione di inter.

1. in vari giochi, si usa per indicare a chi cerca che è lontano dall'oggetto o dalla persona nascosti

acquerella, dim.; acquetta, dim.; acquicella, dim.; acquolina, dim.; acquaccia, pegg.

acquaio agg.

1. che porta acqua o pioggia

acquaios. m.

1. bacino a vasca con scarico dell'acqua, in cui si lavano le stoviglie
2. lavabo, nelle sagrestie

acquaiolo**A s. m.**

1. (disus.) o (merid.) chi vende acqua fresca da bere, anche con sciroppi: *il grido dell'acquaiolo*
2. operaio addetto al governo dell'acqua d'irrigazione
3. (disus.) operaio tessile che dava l'acqua ai drappi

B agg.

1. (zool.) che vive in ambiente acquatico: *merlo acquaiolo*

acquanauta s. m. e f.

1. chi, a scopo di studio, scende a notevole profondità sotto la superficie del mare, valendosi di particolari tipi di scafo

acquapark s. m. inv.

1. area per giochi acquatici, con scivoli, piattaforme, piscine, ecc.

acquaplano s. m.

1. attrezzo sportivo, usato un tempo per fare sci nautico, costituito da una tavola trascinata da un motoscafo

acquario s. m.

1. vasca o insieme di vasche in cui si fanno vivere animali e piante acquatiche ricreandovi artificialmente il loro ambiente naturale
2. (est.) edificio in cui si trovano tali vasche

acquariofilia s. f.

1. allevamento di pesci o di altri animali acquatici e di piante in un acquario domestico

acquariofilo s. m.

1. chi pratica l'acquariofilia

acquariologia s. f.

1. disciplina che studia la fauna e la flora d'acquario

acquario**A s. m. solo sing.**

1. (astronom.) costellazione dello zodiaco che si trova fra quella del Capricorno e quella dei Pesci
2. (astrolog.) undicesimo segno dello zodiaco, compreso tra i 300 e i 330 gradi dell'anello zodiacale, che domina il periodo compreso tra il 21 gennaio e il 18 febbraio

B s. m. e f. inv.

1. persona nata sotto il segno dell'Acquario

acquaspinning s. m. inv.

1. tecnica di ginnastica aerobica praticata in piscina su un'apposita cyclette rimanendo fuori dall'acqua soltanto con le spalle e la testa

acquata s. f.

1. pioggia improvvisa e di breve durata: *quest'acquata ha rinfrescato l'aria*
2. (mar.) rifornimento di acqua dolce a bordo della nave

acquatico agg.

1. che nasce o vive nell'acqua e nelle sue vicinanze: *animali acquatici; piante acquatiche*

acquaticità s. f. inv.

1. attitudine a muoversi nell'acqua con facilità: *l'acquaticità di un nuotatore, di un subacqueo*

acquazzone s. m.

1. pioggia violenta, abbondante e di breve durata, che inizia e termina bruscamente

acqueo agg.

1. di acqua: *vapore acqueo*
2. (anat.) *umore acqueo*, liquido che occupa la camera anteriore dell'occhio

acquerella s. f.

1. pioggia minuta

acquarello s. m.

1. tecnica di pittura eseguita su carta o seta con colori trasparenti stemperati in acqua con gomma arabica: *dipingere ad acquerello*
2. (est.) dipinto eseguito con tale tecnica: *dipingere, fare un acquerello; possedere una collezione di acquerelli*
3. (spec. al pl.) colore utilizzato per dipingere con tale tecnica: *una scatola di acquerelli*

acquarellare v. tr.

1. dipingere all'acquerello

acquarellista s. m. e f.

1. artista che dipinge all'acquerello

acquerugiola s. f.

1. precipitazione uniforme di minutissime goccioline di acqua

acquetta s. f.

1. dim. di *acqua*
2. pioggerella
3. (spreg.) brodo, caffè o altra bevanda diluiti con acqua, che hanno poco sapore

4. acqua tofana
acquetina, dim.

acquittrino s. m.

1. ristagno d'acqua spesso coperto d'erbe palustri
2. terreno dove l'acqua ristagna

acquittrinoso agg.

1. caratterizzato da acquitrini: *terreno acquitrinoso*

acquolina s. f.

1. salivazione che avviene per desiderio di cosa appetitosa, spec. nella loc. *acquolina in bocca*

acquoreo agg.

1. acquoso

acquoso agg.

1. che contiene acqua, impregnato d'acqua: *vapori acquosi*
2. simile all'acqua; acquoreo
3. piovoso: *nuvole acquose; estate acquosa*

acquosità s. f. inv.

1. caratteristica di ciò che è acquoso
2. (est.) parte acquosa, umore

adacquare v. tr.

1. fornire d'acqua irrigua un terreno coltivato: *adacquare l'orto*
2. irrigare, annaffiare

adacquamento s. m.

1. distribuzione di acqua irrigua nei terreni coltivati: *turno, volume di adacquamento*
2. irrigazione, innaffiamento

adacquatore s. m.

1. canale secondario che porta l'acqua d'irrigazione alle adacquatrici

adacquatrice s. f.

1. piccolo fosso dal quale l'acqua trabocca, spargendosi sul terreno da irrigare

adacquatura s. f.

1. adacquamento

annacquare v. tr.

1. diluire un liquido aggiungendovi acqua: *annacquare il vino*
2. moderare, edulcorare, attenuare: *annacquare la realtà, una notizia*

annacquamento s. m.

1. l'annacquare
2. (econ.) sopravvalutazione del capitale di un'impresa rispetto al valore reale

annacquata s. f.

1. annacquamento leggero
2. (est.) pioggerella

annacquatina, dim.

annacquato

A part. pass. di *annacquare*

1. diluito in acqua

B agg.

1. sbiadito

annacquatura s. f.

1. l'annacquare
2. la cosa annacquata

sciacquare

A v. tr.

1. lavare più volte con acqua, spec. per togliere ogni residuo di sapone o altra sostanza detergente: *sciacquare i bicchieri, i panni*

B v. intr.

1. (est.), (raro) muoversi nell'acqua producendo una sorta di gorgoglio

C sciacquarsi v. rifl. e tr. pron.

1. lavarsi in modo veloce e sommario
2. lavarsi con acqua per togliere ogni residuo di sapone: *attento, sciacquati bene!; sciacquarsi le mani, la faccia*

sciacquata s. f.

1. lo sciacquare, lo sciacquarsi in modo veloce e sommario

sciacquatina, dim.

sciacquatura s. f.

1. lo sciacquare: *la sciacquatura dei panni*
2. acqua usata per sciacquare: *sciacquatura di piatti*
3. (est.), (spreg.) minestra, bevanda e sim. di sapore sgradevole: *questo brodo sembra sciacquatura di piatti; un vino che è sciacquatura di bicchieri*

sciacquettare

A v. tr.

1. sciacquare

B v. intr.

1. sguazzare: *sciacquettare in piscina*
2. agitarsi in un recipiente: *un liquido che sciacquetta in una tanica*

sciacquetta s. f.

1. (spreg.) giovane donna insignificante, insulsa, talora dal comportamento frivolo

sciacquino s. m.

1. lavapiatti, sguattero
2. (spreg.) persona di bassa condizione e dai modi rozzi, volgari

sciacquio s. m.

1. lo sciacquare continuo
2. sciabordio

sciacquo s. m.

1. lavaggio, risciacquo della bocca, spec. a scopo igienico o curativo: *fare gli sciacqui; ordinare degli sciacqui*
2. liquido che si usa per sciacquarsi la bocca: *uno sciacquo di acqua ossigenata*

sciacquone s. m.

1. dispositivo del water closet per cui l'acqua si scarica dal serbatoio nel vaso
2. serbatoio di gabinetto all'inglese

risciacquare

A v. tr.

1. sciacquare nuovamente: *risciacquare le mani*
2. passare panni, stoviglie o altro in acqua pulita per eliminare residui di sapone o di altro detersivo, e sim.: *risciacquare il bucato, i bicchieri già lavati*
3. sciacquare con cura: *dobbiamo risciacquare le pentole con aceto*

B risciacquarsi v. tr. pron.

C risciacquarsi v. rifl.

1. lavarsi con acqua dopo l'insaponatura

risciacquamento s. m.

1. risciacquatura
2. sciacquo

risciacquata s. f.

1. il risciacquare una sola volta e in fretta: *dare una risciacquata ai fazzoletti*
risciacquatina, dim.

risciacquatoio s. m.

1. canale di scolo dei mulini ad acqua
SIN. margone

risciacquatura s. f.

1. operazione del risciacquare: *procedere alla risciacquatura; terminare la risciacquatura dei panni*
2. acqua, liquido in cui è stato risciacquato qlco.: *buttare via la risciacquatura dei piatti*

risciacquo s. m.

1. operazione del risciacquare
2. una delle fasi del ciclo di funzionamento di una macchina lavatrice o lavastoviglie: *premere il tasto del risciacquo; questo programma per la lana prevede quattro risciacqui*
3. acqua o liquido che serve a risciacquare: *aggiungere un ammorbidente nel risciacquo*
4. (med.) collutorio

La famiglia lessicale della parola **acqua** risulta molto produttiva, 55 parole derivate dalla parola *acqua*, e non solo, anche le locuzioni risultano molto numerose. Quanto alla qualifica grammaticale, va detto che la famiglia lessicale della parola *acqua* va costituita prevalentemente da nomi (42), seguono gli aggettivi (6) e i verbi (7). Per quanto riguarda le locuzioni esse risultano molto produttive, vi sono 54 in totale.

parola base – **acqua**, s. f.

NOMI – *acqua, acquaio, acquaiolo, acquanauta, acquapark, acquaplano, acquario, acquariofilia, acquariofilo, acquariologia, acquario, acquaspinning, acquata, acquaticità, acquazzone, acquarella,QUARELLO, acquarellista, acquetta, acquerugiola, acquitrino, acquolina, acquosità, adacquamento, adacquatore, adacquatrice, adacquatura, annacquamento, annacquata, annacquatura, sciacquata, sciacquatura, sciacquetta, sciacchino, sciacquio, sciacquo, sciacquone, risciacquamento, risciacquata, risciacquatoio, risciacquatura, risciacquo*

AGGETTIVI – *acquaio, acquatico, acqueo, acquitrinoso, acquoreo, acquoso*

VERBI – *acquarelare, adacquare, annacquare, annacquato, sciacquare, sciacquettare, risciacquare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *acqua di seltz, acqua del sindaco, acqua di scolo, acqua limpida, acqua viva, acqua piovana, acqua dolce, acqua salata, acqua morta, acqua termale, acqua santa, acqua tinta, acqua cotta, acqua arzente, acqua battesimale, acqua e sapone, acqua seta, acqua alta, rovescio d'acqua, acqua a diretto, acqua di rose, acqua di Colonia, acqua di toeletta, acqua celeste, acqua di calce, acqua forte, acqua ossigenata, acqua pesante, acqua ragia, acqua regia, acqua tofana, acqua vegeto-minerale, acqua di fuoco, acqua d'inferno, fare acqua, addolcire l'acqua, affinamento dell'acqua, aprire l'acqua, acqua ardente, acqua arzente, bomba d'acqua, borsa dell'acqua, caduta d'acqua, acqua di calce, cannone d'acqua, acqua cheta, chiudere acqua, corso d'acqua, depuratore dell'acqua, dispensa d'acqua, distribuzione dell'acqua, acqua dolce, acqua ferma, acqua frizzante*

3.3.2. ALIMENTO

Un alimento, nel senso gastronomico, è una sostanza che, introdotta nell'organismo di un essere vivente, gli fornisce tutto il necessario per svolgere le normali funzioni fondamentali per l'individuo e per la specie. Rappresenta anche tutto ciò che serve per un eventuale accrescimento dell'organismo. Le sostanze presenti negli alimenti, necessarie per queste funzioni, sono le proteine, i carboidrati, i grassi, le vitamine e i minerali. Più genericamente, la parola alimento significa cibo, per esempio: *il pesce è un alimento ricco di proteine; scegliere alimenti sani e nutrienti.*²⁹

In questa parte vengono proposte e analizzate 17 parole: la parola base *alimento* e altre 16 parole che fanno parte della sua famiglia lessicale. Le parole sono ordinate alfabeticamente: *alimento, alimentare, alimentare, alimentare, alimentare, alimentare, alimentare, alimentare (2), alimentare, alimentazione, iperalimentazione, ipotalimentazione, superalimentazione, sottoalimentare, sottoalimentazione, sovralimentare, sovralimentatore, sovralimentazione.*

ALIMENTO s. m.

1. sostanza contenente sia principi nutritivi, come proteine, glucidi, grassi, che componenti non nutritive, come le fibre, suscettibile di essere utilizzata dagli organismi viventi
2. (fig.) *alimento dello spirito*, ciò che serve a nutrire l'intelligenza, la sensibilità e sim.
(fig.) ciò che serve a tener vivo qlco.: *le polemiche hanno trovato alimento nelle dichiarazioni del Ministro*
3. mezzi necessari per vivere, la cui prestazione incombe a determinate persone nei casi previsti dalla legge: *obbligo reciproco agli alimenti tra genitori e figli*

alimentare

A agg.

1. che serve al nutrimento: *generi alimentari*
2. (dir.) degli alimenti: *obbligo alimentare*

B s. m. solo sing.

1. il settore dell'industria alimentare: *l'alimentare è in crescita; salone dell'alimentare*

C alimentari s. m. pl.

1. generi commestibili: *negozio di alimentari*

alimentario agg.

1. che riguarda gli alimenti

²⁹ https://www.treccani.it/vocabolario/alimento_res-2d09b0e8-ada9-11eb-94e0-00271042e8d9/ (12/3/2022)

alimentarista s. m. e s. f.

1. commerciante al dettaglio di generi alimentari
2. lavoratore dell'industria alimentare
3. specialista dei problemi dell'alimentazione

alimentaristico agg.

1. relativo all'industria alimentare

alimentarità s. f. inv.

1. commestibilità: *certificato di alimentarità*

alimentare (2)**A v. tr.**

1. dare alimento, nutrire, cibare
2. rifornire: *alimentare di acqua un canale, un pozzo*
3. fornire a una macchina termica, idraulica, elettrica e sim. il combustibile, il fluido, l'energia necessaria al suo funzionamento

B alimentarsi v. rifl.

1. nutrirsi, sostentarsi (anche fig.) (+ *con*, + *di*): *alimentarsi con cibi sani per mantenersi in forma; la loro amicizia si alimenta di interessi comuni*

alimentatore s. m.

1. chi alimenta
2. operaio o tecnico addetto ad alimentare forni, caldaie e sim.
3. (mecc.) dispositivo che fornisce in modo continuo o intermittente l'alimentazione a una macchina
4. (elettron.) apparecchio che fornisce la tensione o la corrente necessaria per il funzionamento di circuiti o strumenti elettronici

alimentazione s. f.

1. somministrazione o assunzione delle sostanze contenenti i principi nutritivi necessari agli organismi viventi: *l'alimentazione di un paziente; il riso è la base dell'alimentazione giapponese*
2. quantità, qualità e modalità di assunzione degli alimenti: *alimentazione ricca, povera; alimentazione sufficiente,*
3. in varie tecnologie, somministrazione di materiali o energia destinati a far funzionare macchine o a essere elaborati in determinati apparecchi
4. in varie tecnologie, trasporto del pezzo, grezzo o semilavorato, da trasformare, alla macchina o al posto di lavoro: *l'alimentazione di un motore, di una macchina*
5. (milit.) operazione consistente nel disporre la cartuccia in posizione opportuna per il caricamento dell'arma

iperalimentazione s. f.

1. (fisiol.) ingestione di alimenti in quantità apprezzabilmente eccedente il fabbisogno

2. (med.) introduzione orale o somministrazione enterica (con sondino) a fini terapeutici di alimenti in quantità che eccedono il fabbisogno dell'individuo al fine di ristabilire il suo peso forma o la sua massa corporea

ipoalimentazione s. f.

1. alimentazione insufficiente

superalimentazione s. f.

1. iperalimentazione

sottoalimentare v. tr.

1. alimentare, nutrire qlcu. in misura inadeguata al suo fabbisogno spec. recando conseguenze dannose al suo organismo
2. in varie tecnologie, rifornire del materiale pertinente una macchina, una attrezzatura, un impianto e sim., in misura insufficiente rispetto alla loro reale capacità di assorbimento produttivo, rendendo perciò non economico il complesso delle loro prestazioni reali

sottoalimentazione s. f.

1. il sottoalimentare, nutrizione insufficiente
2. alimentazione di una macchina o sim. in misura insufficiente

sovralimentare v. tr.

1. alimentare, nutrire qlcu. in misura eccessiva rispetto al suo fabbisogno, spec. procurando conseguenze dannose al suo organismo
2. in varie tecnologie, rifornire di energia una macchina, una attrezzatura, un impianto e sim., in misura eccessiva rispetto al necessario
3. (mecc.) far funzionare un motore in regime di sovralimentazione

sovralimentatore s. m.

1. congegno per la sovralimentazione di un motore a scoppio

sovralimentazione s. f.

1. iperalimentazione
2. (mecc.) alimentazione di un motore alternativo a combustione interna con una quantità d'aria introdotta a pressione superiore a quella atmosferica mediante un compressore

La famiglia lessicale della parola **alimento** consiste di parola base *alimento* e altre 16 parole. Quanto alla qualifica grammaticale prevalgono i nomi (11), seguono i verbi (3) e gli aggettivi (3).

parola base – **alimento**, s. m.

NOMI – *alimento, alimentarista, alimentarità, alimentatore, alimentazione, iperalimentazione, ipoalimentazione, superalimentazione, sottoalimentazione, sovralimentatore, sovralimentazione*

AGGETTIVI – *alimentare, alimentare, alimentaristico*

VERBI – *alimentare, sottoalimentare, sovralimentare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *alimento dello spirito, alimento vegetale*

3.3.3. CARNE

I piatti tradizionali di carne in molte regioni d'Italia sono a base di maiale, agnello, pollo e coniglio. La diffusione di ricette tradizionali dei piatti di carne dipende dalla posizione geografica, così la carne di vitello è più diffusa al Nord, mentre il Centro Sud ha per tradizione tantissime ricette con carne di maiale e di agnello. In passato erano più rari i piatti con la carne bovina perché le mucche fornivano il latte prezioso per produrre il formaggio. Gli italiani consumano spesso i salumi. I salumi sono un tipico antipasto italiano. Sono una preparazione di carne di maiale (o di altri animali) con sale e altri ingredienti come aglio e pepe. Oggi, il consumo di carne non è comunque tra i più alti in Europa, sia per i gusti degli Italiani sia per motivi economici. (Porreca, 2017: 14)

Per quanto riguarda la preparazione di carne, come sempre accade nella cucina italiana, è semplice e con pochi ingredienti. Così si usano soprattutto l'olio di oliva, aglio ed erbe aromatiche come timo, maggiorana, rosmarino e altri. Gli italiani amano molto la carne alla griglia o alla brace, ma preparano anche la carne cotta al forno, in una casseruola, fritta in padella o semplicemente bollita in pentola accompagnata da vari tipi di salse. (Massei e Bellagamba, 2012:40)

Di seguito vengono elencate ed elaborate le parole che appartengono alla famiglia lessicale della parola *carne*. Si tratta di parola base *carne* e altre 7 parole ordinate alfabeticamente: *carnefice, carneficina, carnevale, discarnare, disincarnare, incarnare, malacarne*.

CARNEs. f.

1. insieme dei tessuti molli dell'uomo e degli animali vertebrati, formati prevalentemente dai muscoli scheletrici
2. il corpo dell'uomo, spec. in contrapposizione a spirito: *mortificazione della carne; le tentazioni della carne*

3. parte commestibile degli animali, spec. di mammiferi e uccelli ma anche di pesci, crostacei e molluschi; è costituita prevalentemente dal tessuto muscolare e adiposo e da quantità variabile di tendini: *carne bovina, ovina, suina, equina; carne in conserva, in scatola, congelata, affumicata; la pregiata carne dei branzini carne secca, salata, insaccata*, di maiale, conservata col sale *carne bianca*, di pollo o vitello *carne rossa*, di manzo, cavallo, maiale
4. (est.) polpa dei frutti: *pesche ricche di carne*
5. (spec. al pl.) costituzione fisica: *essere di carni sode, fresche, bianche, sane*
6. la parte dei pellami che era aderente all'animale

carnaccia, pegg.

carnefice s. m. e f.

1. persona incaricata di eseguire le sentenze di morte
SIN. boia, giustiziere
2. (fig.), (lett.) tormentatore, tiranno: *è il carnefice di sé stesso e di chi gli sta accanto*

carneficina s. f.

1. uccisione crudele di molte persone: *i soldati fecero una terribile carneficina*
2. (est.) strage, massacro, anche fig.: *all'esame c'è stata una vera carneficina*
3. (fig.), (lett.) trazio, tormento

carnevale s. m.

1. periodo dell'anno che precede la Quaresima e culmina nei balli e nelle mascherate dell'ultima settimana
2. (est.) insieme di festeggiamenti e di manifestazioni che si tengono durante tale periodo: *il carnevale di Viareggio, di Venezia*
3. (fig.) tempo di baldorie, godimenti, spensieratezze
fare Carnevale – divertirsi
4. (fig.), (spreg.) pagliacciata, carnevalata
5. fantoccio raffigurante il carnevale, arso in piazza l'ultima sera del carnevale stesso
bruciare il Carnevale (fig.) festeggiarne la fine

carnevaletto, dim.; carnevalino, dim.; carnevalone, accr.

discarnare

A v. tr.

1. (lett.) scarnificare (anche fig.)

B v. intr. e discarnarsi v. intr. pron.

disincarnare

A v. tr.

1. liberare, svincolare lo spirito dal corpo

B disincarnarsi v. rifl.

1. liberarsi dai vincoli corporei

incarnare

A v. tr.

1. dare corpo e figura, rappresentare concretamente e con efficacia: *incarnare un concetto, un'idea, un'immagine, un tipo; uno scrittore che incarna nelle sue opere gli ideali di libertà*

B incarnarsi v. intr. pron.

1. assumere figura umana
2. (est.) concretarsi: *l'idea s'incarna nell'interpretazione dell'artista*
3. detto del figlio di Dio, Gesù, che assume carne umana in Maria Vergine
4. (lett.) attaccarsi, unirsi fortemente
5. incarnirsi

malacarne s. f.

1. (disus.) carne macellata di qualità scadente
2. (fig.), (lett.) persona malvagia; furfante

La famiglia lessicale della parola carne non risulta molto produttiva. Essa consiste di parola base *carne* e altre 7 parole. Quanto alla qualifica grammaticale, vi sono 5 nomi e 3 verbi. Ma più produttive sono le locuzioni, in totale 15.

parola base – *carne*, s.m.

NOMI – *carne, carnefice, carneficina, carnevale, malacarne*

VERBI – *discarnare, disincarnare, incarnare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *carne all'albese, carne alida, battere la carne, bruciare la carne, carne dura, fissare la carne, carne fresca, carne legnosa, carne passata, pestare la carne, roccchio di carne, seccare carne, carne stopposa, carne tigliosa, carne viva*

3.3.4. DOLCE

Di solito, secondo la tradizione gastronomica italiana, un pasto si può concludere con il formaggio o con la frutta. Ma questa tradizione è un po' cambiata, così oggi quasi tutti gli italiani finiscono il pasto con *un piatto dolce* cioè con il *dessert*. In passato i dolci erano sinonimo di festa, ma il consumo di dessert è ormai esteso a tutto l'anno. Gli italiani amano la semplicità e questo si riferisce anche alla preparazione dei dessert, usando ingredienti semplici, stagionali e regionali. Per esempio durante l'estate si preparano i dolci alla frutta fresca, agli agrumi e al

miele, mentre in inverno sono alla frutta secca e candita. Oppure in autunno sono tipici i dolci fatti con le castagne e con il mosto, mentre in primavera sono comuni quelli con i formaggi freschi, come la ricotta. Anche da Nord a Sud cambiano gli ingredienti e le preparazioni, così per esempio al Nord si usano il burro e la panna mentre al Sud è più comune l'olio. Sono molte le influenze straniere, specialmente nelle zone di confine della penisola. Così *lo strudel* è il dolce più popolare in Trentino Alto Adige, oppure *il marzapane*, d'origine araba, in Sicilia. I più famosi dolci italiani sono: *il panettone*, *il pandoro*, *il tiramisù*, *i cannoli*, *la cassata*, *le sfogliatelle*, *i Baci*, *i babà*, *i confetti abruzzesi* e altri. È inevitabile a menzionare *il gelato* come il dolce preferito dagli italiani. (Massei e Bellagamba, 2012: 60)

In seguito si analizza la famiglia lessicale del lemma dolce. Questa categoria risulta molto produttiva e quindi consiste della parola base *dolce* e altre 26 parole che fanno la sua famiglia lessicale. Le parole sono seguenti: *dolce*, *addolcire*, *addolcimento*, *addolcitivo*, *addolcitore*, *dolce*, *dolcezza*, *dolcetto*, *dolciaio*, *dolciana*, *dolciario*, *dolciastro*, *dolcichino*, *dolciere*, *dolcificare*, *dolcificante*, *dolcificazione*, *dolcigno*, *dolcione*, *dolciume*, *indolcire*, *indolcimento*, *raddolcire*, *raddolcimento*, *raddolcito*, *sdolcinato*, *sdolcinatezza*, *sdolcinatura*.

DOLCE

A s. m.

1. sapore dolce: *il dolce gli piace molto*
2. cibo che ha come ingrediente fondamentale lo zucchero, il miele, o il fruttosio: *il budino è il dolce che preferisco*
3. confetto, caramella, cioccolatino, pasta dolce e sim.: *mangiarsi un dolce*
4. piatto dolce servito solitamente alla fine di un pasto: *dolce o formaggio; essere al dolce*
5. (arald.) animale araldico simile a una volpe rampante

B agg.

1. che ha il gradevole sapore proprio dello zucchero, del miele e sim.: *bevanda dolce; mandorle dolci*
2. che ha il sapore tipico della frutta matura: *arancio dolce; ciliegie dolci*
CONTR. aspro
3. che contiene una maggiore quantità di zucchero rispetto ad altri cibi o bevande dello stesso tipo: *vino, liquore dolce*
CONTR. secco
4. che ha sapore delicato, non piccante: *formaggio dolce*
5. che è privo di sale
6. (chim.) detto di acqua che contiene minime quantità di Sali di calcio e magnesio

CONTR. duro

7. gradevole alla vista, di armoniosa e serena bellezza: *un panorama dolce; un colore dolce e sfumato; un viso dolce ed espressivo*
SIN. delicato, soave
8. gradevole all'udito, melodioso: *un dolce suono; il dolce canto degli usignoli; mi parlava con voce dolce e suadente*
9. gradevole all'odorato, di soave profumo: *l'aria era piena di dolci odori*
10. (lett.) gradevole al tatto, morbido: *Veste d'una stoffa ... così dolce* (G. Gozzano)
11. che non è ripido: *un dolce pendio; le dolci colline*
12. che non richiede particolare sforzo, moderato: *movimento dolce*
13. in ecologia, detto di tecnologia atta a produrre energia, il cui impiego è ritenuto meno costoso, inquinante, rischioso e soggetto all'estinzione delle fonti di quello delle tecnologie tradizionali
SIN. soffice; CONTR. duro
14. detto di suono la cui pronuncia è relativamente poco intensa
15. dolcemente avv. – con dolcezza, con delicatezza

C avv.

1. in modo dolce

addolcire

A v. tr.

1. rendere dolce: *addolcire il caffè, l'acqua; addolcirsi la bocca*
2. (let.) ingentilire, incivilire: *addolcire i costumi*
3. (est.)ammorbidire, detto spec. di colori
4. (metal.) sottoporre un acciaio o una ghisa a ricottura per eliminarne le tensioni interne e renderlo più facilmente lavorabile
5. (chim.) *addolcire l'acqua*, privarla almeno parzialmente dei Sali che la rendono dura

B addolcirsi v. intr. pron.

1. diventare più dolce (spec. fig.): *con gli anni le si è addolcito il carattere*

addolcimento s. m.

1. l'addolcire, l'addolcirsi

addolcitivo agg.

1. che serve ad addolcire

addolcitore

A s.m. e agg.

1. chi (o che) addolcisce, rende dolce

Bs. m.

1. (chim.) apparecchio usato per eliminare la durezza delle acque

dolcezza s. f.

1. sapore dolce: *la dolcezza del miele*
CONTR.amarezza
2. ciò che è dolce, piacevole: *le dolcezze della vita*

dolcetto s. m.

1. piccolo dolce, pasticcino
2. vino rosso delle Langhe piemontesi, asciutto, con fondo lievemente amarognolo, prodotto dal vitigno omonimo

dolciaio s. m.

1. venditore, per lo più ambulante, di dolci

dolciana s. f.

1. (mus.) tipo arcaico di fagotto

dolciario**A agg.**

1. relativo alla lavorazione e alla produzione dei dolci: *industria dolciaria*

B s. m.

1. chi è addetto alla lavorazione dei dolci

dolciastro agg.

1. che ha sapore dolce, ma stucchevole o sgradevole: *bevanda dolciastro*
2. (fig.) ambiguo, mellifluo: *maniere dolciastre; tono dolciastro*

dolcichino s. m.

1. (spec. al pl.) tubero commestibile del cipero dolce
SIN. babbagigi

dolciere s. m.

1. addetto alla lavorazione dei dolci
2. pasticciere

dolcificare v. tr.

1. rendere dolce, spec. prodotti alimentari: *dolcificare il caffè*
SIN.edulcorare
2. eliminare, almeno in parte, da un'acqua i Sali di calcio e magnesio che le conferiscono durezza
SIN. addolcire
3. (fig.) attenuare

dolcificante agg. e s. m.

1. (additivo) atto a conferire un sapore dolce ai prodotti alimentari

dolcificazione s. f.

1. aggiunta di zuccheri o di dolcificanti

dolcigno agg.

1. (lett.) dolciastro

dolcione agg. e s. m.

1. (lett.) credulone, sciocco

dolciume s. m.

1. sapore troppo dolce, stucchevole
2. qualsiasi prodotto dell'industria dolciaria: *dolciumi freschi, secchi; negozio di dolciumi; una scatola di dolciumi*

indolcire**A v. tr.**

1. (lett.) addolcire
2. nella tecnica alimentare, privare le olive o i lupini destinati al consumo delle sostanze astringenti, mediante opportuno trattamento chimico

B v. intr. e v. intr. pron. indolcirsi

1. addolcirsi

indolcimento s. m.

1. l'indolcire

raddolcire**A v. tr.**

1. fare diventare dolce o più dolce: *raddolcire una bevanda con lo zucchero*
SIN. dolcificare
2. (fig.) rendere meno aspro
3. raffreddare lentamente un metallo dopo averlo riscaldato per eliminare gli effetti dell'incrudimento

B raddolcirsi v. intr. pron.

1. diventare meno rigido, detto del tempo: *la stagione si è molto raddolcita*
2. ammorbidirsi, ingentilirsi: *il suo carattere si è raddolcito*

raddolcimento s. m.

1. il raddolcire, il raddolcirsi
2. (ling.) palatalizzazione

raddolcito agg.

1. più gentile, più cordiale

sdolcinato agg.

1. che è troppo dolce al gusto: *crema sdolcinata*

sdolcinatezza s. f.

1. condizione di chi (o di ciò che) è sdolcinato
2. atto, discorso e sim. sdolcinato

sdolcinatura s. f.

1. atto, discorso o comportamento sdolcinato

La famiglia lessicale della parola *dolce* risulta produttiva in modo di formare nuove parole. Questa categoria consiste di 26 parole derivate dalla parola base dolce. Quanto alla categoria grammaticale prevalgono i nomi (13), seguono gli aggettivi (9) e i verbi (4). Anche le locuzioni (21) risultano produttive.

parola base – *dolce*, s. m.

NOMI – *addolcimento, addolcitore, dolcezza, dolcetto, dolciana, dolcichino, dolciere, dolcificazione, dolciume, indolcimento, raddolcimento, sdolcinatezza, sdolcinatura*

AGGETTIVI – *addolcitivo, dolce, dolciario, dolciastro, dolcificante, dolcigno, dolcione, raddolcito, sdolcinato*

VERBI – *addolcire, dolcificare, indolcire, raddolcire*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *dolce al cucchiaino, cipero dolce, carbone dolce, calcina dolce, in dolce attesa, energia dolce, farina dolce, fava dolce, felce dolce, filtrato dolce, finocchio dolce, ginnastica dolce, panzerotto dolce, patata dolce, polenta dolce, radice dolce, salsa dolce, sanguinaccio dolce, tecnologia dolce, tortello dolce, dolce violenza, la dolce vita*

3.3.5. FORMAGGIO

Gli italiani sono grandi amanti del formaggio. Basti pensare al famoso parmigiano, grana padano, pecorino, gorgonzola e agli insostituibili formaggi senza i quali molte ricette rimarrebbero incomplete: mozzarella, ricotta e mascarpone.

Il criterio più semplice per distinguere i formaggi è quello relativo all'origine del latte che ci porta a considerare cinque famiglie principali. Dunque vedremo che esistono i formaggi vaccini, i pecorini, i caprini, i bufalini e i formaggi a latte misto. Si distinguono anche al quanto riguarda il periodo di stagionatura, per cui esistono *formaggi freschi* che vanno consumati entro pochi giorni dalla produzione, a *maturazione breve* che possono essere mantenuti fino a un mese, a *maturazione media* che durano da uno a sei mesi e l'ultimo a *maturazione lenta* che resistono oltre i sei mesi. Ci sono anche i formaggi in base al loro contenuto di acqua: formaggi a *pasta dura* che contengono meno del 40% di acqua, a *pasta semidura* che hanno fra il 40 e il 45% di acqua e a *pasta molle* con

una percentuale di acqua che va dal 45 al 60%. Si distinguono anche attraverso le tecniche di lavorazione a: formaggi a pasta cruda, a pasta semicotta, a pasta filata, a pasta pressata, gli erborinati, a crosta fiorita e crosta lavata. Importante a menzionare che ci sono molti i formaggi italiani che hanno ottenuto la *Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.)*.³⁰ La regina tra i formaggi è sicuramente la mozzarella. La qualità più pregiata di mozzarella deriva esclusivamente dall'latte di Bufala Campana. I piatti tipici con mozzarella sono pizza, caprese, parmigiana di melanzane, mozzarella in carozza, arancini di riso e altri. (Massei e Bellagamba, 2012: 75)

In seguito viene analizzata la famiglia lessicale della parola **formaggio**. Si fa riferimento alla base *formaggio* e altri 5 lemmi: *formaggella*, *formaggetta*, *formaggiaio*, *formaggiera*, *formaggino*.

FORMAGGIO s. m.

1. alimento che si ottiene facendo coagulare il latte con caglio: *formaggio dolce*, *molle*, *piccante*

formaggino, dim.; formaggella, dim.; formaggetta, dim.; formaggetto, dim.

formaggella s. f.

1. (sett.) formaggio tenero preparato con latte di vacca o di capra in piccole forme tonde

formaggetta s. f.

1. (sett.) formaggella
2. pomo tondo e appiattito posto a ornamento dell'estremità dell'albero di una nave o dell'asta di una bandiera

formaggiaio s. m.

1. chi fa o vende il formaggio

formaggiera s. f.

1. recipiente di vetro, metallo e sim. usato per servire formaggio grattugiato in tavola

formaggino s. m.

1. dim. di formaggio
2. formaggio fuso pastorizzato, venduto soprattutto in piccole forme avvolte in fogli di alluminio

Sebbene il formaggio sia uno degli ingredienti principali della cucina italiana, la sua famiglia lessicale risulta poco produttiva, consiste della parola base *formaggio* e altre 5 parole derivate da essa. Quanto alla qualifica grammaticale tutti sono i nomi. Ma si può notare che le locuzioni che riguardano il lemma *formaggio* risultano molto produttive, ve ne sono 30.

³⁰ <https://www.cademartori.it/it/formaggi-italiani/> (25/2/2022)

parola base – **formaggio**, s. m.

NOMI – *formaggio, formaggella, formaggetta, formaggiaio, formaggiera, formaggino*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *formaggio burrificato, corteccia del formaggio, formaggio filante, formaggio grasso, formaggio semigrasso, formaggio magro, formaggio grattugiato, formaggio di fossa, formaggio fuso, grattare il formaggio, formaggio latteria, mosca del formaggio, occhi del formaggio, formaggio pecorino, formaggio semicotto, formaggio semicrudo, formaggio svizzero, tasto di formaggio, crosta di formaggio, fetta/forma/scaglia di formaggio, formaggio a fette, formaggio a scaglie, formaggio alle erbe/al pepe/al tartufo ecc., formaggio a pasta cruda/dura/filata/molle ecc., formaggio coi buchi, formaggio di bufala/capra/pecora ecc.*

3.3.6. FRUTTA

L'Italia, rispetto agli altri stati membri dell'Unione Europea, è il Paese in cui la propensione al consumo di frutta è più elevata. Gli italiani consumano 160 kg di frutta e verdura a persona all'anno (contro i 109 kg dei tedeschi o 101 degli inglesi) e spendono 1.300 euro, con un aumento di quasi un miliardo di chilogrammi nell'ultimo decennio. E più di otto italiani su dieci mangiano almeno una porzione di frutta o verdura al giorno. Sono i dati che Coldiretti ha pubblicato in occasione del Macfruit di Rimini, la più grande rassegna di frutta e verdura Made in Italy.³¹

Di seguito viene analizzata la famiglia lessicale della parola **frutta**. Essa consiste di parola base **frutta** e altri derivati ordinati alfabeticamente: *fruttaio, fruttaiolo, fruttare, fruttariano, fruttato, frutteria*.

FRUTTA s. f.

1. l'insieme dei frutti commestibili di varie piante arboree (*le mele, le pere o le noci*) o erbacee (per es. le fragole o i cocomeri), di sapore gradevole, quasi sempre dolce, e di alto potere nutritivo
2. (est) l'insieme dei frutti serviti o mangiati generalmente alla conclusione di un pasto: *formaggio e frutta; frutta cotta*

³¹ <https://www.ilgiornale.it/news/politica/litalia-frutta-ne-mangiamo-tanta-sempre-stessa-1973823.html>
(10/2/2022)

fruttaio s. m.

1. locale dove si conserva la frutta

fruttaiolo s. m.

1. (tos.) fruttivendolo

fruttare**A v. intr.**

1. fruttificare: *le piante per il freddo hanno fruttato poco*

B v. tr.

1. produrre: *un campo che frutta molto grano; l'allevamento ci ha fruttato lana, latte e formaggio in quantità*
2. (est.) procurare un reddito, un utile economico: *il capitale così investito frutterà un dieci per cento*
3. (fig.) procurare, causare qlco. di positivo: *il suo comportamento gli ha fruttato la stima di tutti*

fruttariano**A s. m. anche agg.**

1. vegetariano che si nutre solo dei prodotti della terra che non danneggiano la pianta (escludendo perciò foglie, fiori, radici, semi) o, in alcune forme estreme, di sola frutta

B agg.

1. costituito unicamente da frutta: *dieta, alimentazione fruttariana*

fruttato**A part. passato di fruttare****B s. m.**

1. complesso dei frutti prodotti da un albero, da un terreno e sim.
2. (est.) rendita, interesse, guadagno

frutteria s. f.

1. negozio di frutta e verdura

Per quanto alla famiglia lessicale della parola frutta, essa risulta poco produttiva. Vi sono in totale 7 parole, parola base frutta e altre 6 parole derivate, tra cui 4 nomi, 1 verbo e 1 aggettivo. Invece, le locuzioni (14) risultano più produttive.

parola base – **frutta**, s. f.

NOMI – frutta, fruttaio, fruttaiolo, frutteria

AGGETTIVI – fruttariano

VERBI – fruttato, fruttare

LOCUZIONI (esempi d'uso): *albero da frutta, frutta andata, frutta carnosa, frutta al fresco, gelatina di frutta, insalata di frutta, mosca della frutta, moscerino della frutta, pianta da frutta, rugginosità della frutta, scioppo di frutta, seccare frutta, succo di frutta, zucchero di frutta*

3.3.7. PANE

In generale, il pane è alimento ottenuto dalla cottura nel forno di una pasta lievitata preparata con farina di frumento (o di altri cereali), acqua, sale e lievito (gli ultimi due ingredienti in alcuni tipi possono mancare). Il consumo del pane ha una lunga storia. Figurazioni sui monumenti, descrizioni di antichi testi, ritrovamenti archeologici, documentano l'uso del pane già all'epoca degli antichi Egizi. Presso i Greci, il pane era un alimento comune e appariva sotto forme diverse, dalla galletta di farina d'orzo alle tonde pagnotte di farina di grano. Nell'epoca dei Romani esistevano anche i forni pubblici sotto il controllo degli edili, ma certo la cottura del pane doveva essere già praticata nelle grandi case private in forni domestici, dei quali si sono trovati esemplari a Pompei. Dopo la caduta dell'Impero, si tornò alla preparazione casalinga del pane, finché con l'affermarsi dell'organizzazione feudale i signori imposero l'uso del proprio mulino e del proprio forno. Oggi, i tipi e le forme di pane cambiano non solo da un paese a un altro, ma anche da regione a regione nello stesso paese e così per comprare il pane in Italia si ha tante possibilità.³²

In questa parte della tesi vengono proposte e analizzate 29 parole: la parola base *pane* e altre 28 parole che fanno parte della sua famiglia lessicale. Le parole sono seguenti: *pane, companatico, impanare, impanatura, pagnotta, pagnottella, panare, panatura, panario, panata, panatica, pane, panella, panettiere, panetteria, panetto, panettaio, panettatrice, panettone, pangrattato, paniccia, panificare, panificabile, panificazione, panificio, panino, paninaro, panineria, paninoteca, spanare*. Le voci proposte in seguito sono composte da lemma, qualifica grammaticale, definizioni e costruzioni e locuzioni particolari.

PANE s. m.

1. alimento che si ottiene cuocendo al forno un impasto di farina, solitamente di frumento, e acqua, condito con sale e fatto lievitare: *impastare il pane, cuocere il pane, sfornare il pane*

³² <https://www.treccani.it/enciclopedia/pane/> (12/3/2022)

2. ciascuna delle forme in cui vien cotta la pasta lievitata: *un pane di due etti, mangiare tre pani*
 3. tipo di pasta dolce variamente confezionata: *pan di miglio, pan schiavonesco, pane degli angeli*
 4. piccola massa di sostanze confezionata in forma di parallelepipedo: *un pane di burro, di cera*
 5. terra lasciata intorno alle radici di piante da trapiantare
- panello, dim., panetto, dim., panino, dim., panone, accr.

companatico s. m.

1. ciò che si mangia insieme con il pane
2. (fig.) ciò che si accompagna a qlco.

impanare v.

1. passare nel pangrattato prima di friggere: *impanare le cotolette*

impanatura s. f.

1. l'impanare

pagnotta s. f.

1. pane di forma rotonda e di grandezza varia
 2. (fig.) (fam.) quanto serve per il mantenimento quotidiano: *lavorare per la pagnotta*
- pagnottella, dim., pagnottina, dim., pagnottona, accr.

pagnottellas. f.

1. (roman.) panino, spec. ripieno

panare v.

1. impanare: *panare carne da friggere*

panatura s. f.

1. impanatura

panario agg.

1. del pane: *industria panaria*

panata s. f.

1. minestra preparata con pane raffermo, talvolta grattugiato, bollito in acqua con l'aggiunta di burro, e spesso, di un uovo
- panatella, dim.

panatica s. f.

1. (raro) scorta di pane su un'imbarcazione
2. (mar.) (disus.) vitto fornito al marinaio di una nave mercantile, o l'equivalente in denaro
3. (lett.) cibo, vivanda

panettiere s. m.

1. chi fa o vende pane
2. proprietario o gestore di una panetteria

SIN. fornaio

panetteria s. f.

1. luogo dove si fanno o si vendono il pane e altri prodotti da forno (biscotti, torte, focacce, pizze, ecc.)

panetto s. m.

1. dim. di pane; panino
2. confezione di una sostanza in piccole forme regolari e compatte gener. di peso standard:
un panetto di burro
3. nel gergo teatrale, applauso a scena aperta

panettaio s. m.

1. operaio di burrificio addetto alla panettatrice

panettatrice s. f.

1. macchina che confeziona il burro in panetti, nei burrifici

panettone s. m.

1. tipico dolce milanese a forma di cupola, tradizionalmente consumato nelle feste natalizie, ottenuto facendo cuocere al forno un impasto di farina, uova, burro, zucchero, uva sultanina, scorza d'arancia e cedro canditi
2. *mangiare il panettone*, (fig.), (colloq.) riuscire a conservare un incarico fino a Natale:
il ministro rischia di non mangiare il panettone
3. (fig.) blocco cilindrico a cupola, usato come barriera o dissuasore di sosta

panettoncino, dim.

pangrattato s. m.

1. pane raffermo grattugiato, usato per impanare o per altre preparazioni

paniccia s. f.

1. in Liguria, polentina di farina di ceci
(tosc.) farinata, polentina; (est.) poltiglia
2. in Piemonte, risotto con fagioli e cavoli

panificare

A v.tr.

1. trasformare in pane, usare per fare il pane: *panificare la farina*

Bv.intr.

1. fare il pane: *oggi non si panifica*

panificabile agg.

1. che è adatto alla panificazione: *farina panificabile*

panificatore s. m.

1. chi fa il pane
SIN. fornaio

panificazione s. f.

1. lavorazione del pane, il panificare

panificio s. m.

1. luogo dove si fa il pane
2. (est.) negozio in cui si vende il pane

panino**A s.m.**

1. dim. di pane
2. piccolo pane, solitamente di forma tonda: panino imbottito, panino ripieno
3. nel gergo televisivo, servizio politico in cui lo spazio concesso all'opposizione è preceduto da uno spazio dato al governo e seguito da un commento della maggioranza che lo sostiene

B agg. inv.

1. nella loc. *giornale panino*, giornale che è venduto abbinato a un altro giornale o a una rivista

paninazzo, pegg., paninetto, dim.

paninaro s. m.

1. venditore dei panini imbottiti
2. negli anni '80 del Novecento e spec. a Milano, appartenente a gruppi di giovani frequentatori di paninoteche e fast-food, caratterizzati anche da capi d'abbigliamento e accessori ricercati

panineria s. f.

1. paninoteca

paninoteca s. f.

1. locale pubblico specializzato nella preparazione e vendita di panini o tramezzini variamente farciti

spanare v.

1. togliere il pane di terra alle radici delle piante da trapiantare

Quanto alla qualifica grammaticale, va detto che la famiglia lessicale della parola *pane* va costituita prevalentemente dai nomi (22), seguono i verbi (4) e gli aggettivi (2). Anche le locuzioni risultano molto produttive, ve ne sono 23 in totale.

parola base – *pane*, s. m.

NOMI – *companatico, impanatura, pagnotta, pagnottella, panatura, panata, panatica, pane, panettiere, panetteria, panetto, panettaio, panettatrice, panettone, pangrattato, paniccia, panificatore, panificazione, panificio, panino, paninaro, panineria, paninoteca*

AGGETTIVI – *panario, panificabile*

VERBI – *impanare, panare, panificare, spanare*

LOCUZIONI(esempi d'uso) – *pane degli Angeli, pane arabo, pane asciutto, pane assetato, pane bigio, pane boffice, pane casalingo, pane a/ in cassetta, corteccia del pane, pane duro, frusto di pane, grattare il pane, lievito di pane, pane di mistura, pane di munizione, pane nero, il pane quotidiano, scortecciare il pane, pane scusso, pane secco, spianare il pane, pane vecciato, pane viennese*

3.3.8. PAPPA

In generale per pappa s'intende minestra densa costituita da pane o semolino o simile, cotto in acqua o brodo o in acqua e latte, talvolta opportunamente condita, usata soprattutto come alimento per bambini appena divezzati o per persone anziane con problemi di masticazione.³³

Così nasce un primo piatto della tradizione toscana, pappa al pomodoro. La pappa al pomodoro è un piatto molto povero e nasce negli ambienti contadini, cioè nasce negli ambienti poveri dove le persone sono abituate a non sprecare cibo e a riciclare gli avanzi per nuove ricette. Per preparare questo primo piatto occorrono: pane toscano raffermo (vecchio, secco o duro), pomodori rossi e maturi, brodo vegetale, aglio, basilico, olio di oliva, sale e pepe. Che la pappa al pomodoro sia uno dei piatti italiani più importanti, si vedi dal fatto che è stata addirittura scritta una canzone da Rita Pavone nel 1965 con il titolo: "Viva la Pappa col Pomodoro".³⁴

Di seguito viene analizzata la famiglia lessicale della parola **pappa**. Essa consiste di parola base pappa e altre 11 parole. I lemmi sono seguenti: *pappa, impapocchiare, pappacchione, pappacece, pappafico, pappocchio, papposo, pappina, pappino, pappamolla, pappare, spappolare*.

³³ <https://www.treccani.it/vocabolario/pappa/> (25/3/2022)

³⁴ <https://www.bell-italia.com/blog/alimentari/canzoni-sul-cibo-italiano> (25/3/2022)

PAPPA s. f.

1. alimento semiliquido a base di farinacei, spesso con l'aggiunta di carne appena frullata o di formaggi, adatto spec. per bambini appena slattati
 2. (spreg.) minestra, o altra vivanda, troppo cotta
 3. cibo, spec. nel linguaggio infantile
 4. *pappa reale*, sostanza, prodotta dall'ape operaia, che serve da alimento alle larve destinate a diventare regine e alle api regine stesse, usata in farmacologia e cosmetica
- pappetta, dim.; pappina, dim.; pappona, accr.

impapocchiare v. tr.

1. (merid.) abbindolare, gabbare, darla a bere
2. (merid.) eseguire in modo maldestro o pasticciato

pappacchione s. m.

1. mangione, ghiottone
2. sciocco, balordo

pappacece s. m. e. f. inv.

1. (lett.) fannullone, buono a nulla

pappafico s. m.

1. (sett.) rigogolo, beccafico
2. (centr.) il pizzo della barba
3. (mar.) vela quadra più alta dell'albero di trinchetto
SIN. velaccino

papocchio s. m.

1. (roman.) pasticcio, garbuglio
2. (est.) imbroglio, raggiro

papposo agg.

1. molle e inconsistente come la pappa: *neve papposa*

pappina s. f.

1. dim. di pappa
2. (fig.), (fam.) ramanzina
schiaffo, sberla
3. (gerg.) nel calcio, tiro violento; gol

pappino s. m.

1. (tosc.), (disus.) infermiere
2. (gerg.) soldato della sanità

pappamolla s. m. e. f.

1. persona indolente e del tutto priva di energia

pappare

A v. tr.

1. mangiare con grande ingordigia: *hai visto come pappa qualunque cosa gli diano?*
2. (fam.), (fig.) lucrare illecitamente: *ha pappato anche i guadagni dei soci*

B papparsi v. tr. pron.: *s'è pappato tutta la torta; si sono pappati tutti gli utili*

spappolare

A v. tr.

1. ridurre in poltiglia: *spappolare la carne per troppa cottura*
2. provocare uno spappolamento: *la fucilata gli ha spappolato un braccio*

B spappolarsi v. intr. pron.

La famiglia lessicale della parola **pappa** risulta poco produttiva. Essa consiste di 12 parole, parola base **pappa** e altre 11. Tra essi ve ne sono 7 nomi, 3 verbi e 1 aggettivo. Sono pochissime anche le locuzioni (3).

parola base – **pappa, s. f.**

NOMI – *pappacchione, papacece, pappafico, papocchio, pappina, papino, pappamolla*

AGGETTIVI – *papposo*

VERBI – *impapocchiare, pappare, spappolare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *pappa molle, pappa reale, pappa scodellata, pappa al latte*

3.3.9. PASTA

La pasta è sicuramente il cibo più amato e conosciuto in Italia e questo conferma il fatto che l'Italia è il primo paese al mondo per produzione e consumo della pasta. Ci sono tantissime ricette e spesso in cucina i cuochi hanno opinioni diverse sulle ricette. Ci sono quelli che vogliono conservare la ricetta originale e quelli che preferiscono modificare e aggiungere. Per esempio gli ingredienti per la *carbonara* sono il guanciale, le uova, il pecorino grattugiato, gli spaghetti e il sale e il pepe mentre alcuni la fanno con la panna, il parmigiano e con i diversi tipi della pasta. Oggi, la pasta rappresenta il primo piatto per eccellenza, ma per molto tempo è considerata un cibo per le occasioni speciali, mentre nel Centro-Nord la gente mangiava primi piatti semplici e poveri, come polenta e zuppe. Dopo la Seconda guerra mondiale, la pasta è diventata un cibo di largo consumo. (Massei e Bellagamba, 2012: 29)

Oggi esistono centinaia di tipi di pasta, ma la distinzione più importante è quella a *pasta secca* e *pasta fresca*. La pasta secca si conserva per molto tempo e in Italia è prodotta con la farina di grano duro – la semola. I più famosi esempi di pasta secca sono *gli spaghetti, le penne, le farfalle* e *i fusilli*. Invece, la pasta fresca è ottenuta da un impasto di farina di grano tenero o di semola e uova, con una maggiore quantità di acqua. Esempi di pasta fresca sono *i tortellini, i ravioli, le lasagne e le fettuccine*. La pasta può essere anche lunga o corta, ripiena o vuota, a forma di nido o piccolissima per le minestre. Esistono anche tanti modi diversi di condire la pasta, e questi cambiano da regione a regione e dipendono anche dai prodotti stagionali, ma gli ingredienti più diffusi sono sicuramente il pomodoro, il parmigiano e l'olio d'oliva. I sughi sono preparati con ogni tipo di verdure, carne e pesce e sono sempre colorati e saporiti. (Massei e Bellagamba, 2012: 30)

Per cuocere la pasta alla perfezione bisogna rispettare alcune semplici regole, ad esempio la pasta deve bollire in molta acqua salata, ma il sale si aggiunge solo quando l'acqua bolle. Quando è giusta, si dice che la pasta è al dente – un po' dura ma non cruda. Quando invece la pasta è troppo cotta e quindi troppo molle, si dice che è scotta. Ogni pasta cuoce in modo diverso, così per esempio la pasta lunga, come gli spaghetti, cuoce più velocemente della pasta corta, come i fusilli. Per aggiungere cremosità al piatto, l'acqua di cottura va aggiunta in piccole quantità nel momento in cui si salta la pasta. Infine, la pasta deve essere servita e mangiata immediatamente. (Porreca, 2017:34)

Di seguito vengono proposte e analizzate 44 parole: la parola base *pasta* e altre 43 parole che fanno parte della sua famiglia lessicale. Le parole sono seguenti: *pasta, appastellarsi, impastare, impastamento, impastatore, impastatrice, impastatura, impasto, impasticciare, pastaio, pastasciutta, pastella, pastello, pastellista, pastetta, pasticca, impasticcarsi, impasticcato, pasticcio, pasticciaccio, pasticciare, pasticciato, pasticciere, pasticceria, pasticchino, pasticcione, pasticciotto, pastiche, pastiera, pastificare, pastificatore, pastificazione, pastificio, pastiglia, pastigliatrice, pastina, pastone, pastonista, pastoso, pastosità, pastrocchio, pastrugnare, rimpastare, rimpasticciare, rimpasto*. Le voci proposte sono composte da lemma, qualifica grammaticale, definizioni e costruzioni e locuzioni particolari.

PASTA s. f.

1. massa molle di materia, plasmabile, molto viscosa, ottenuta da solidi stemperati in liquidi o riscaldati sino a ottenerne il rammollimento: *pasta di vetro, di argilla*
 2. farina stemperata in acqua, lavorata e ridotta in una massa soda e duttile: *fare, spianare la pasta*
pasta cresciuta, trattata con il lievito
pasta alimentare, impasto di grano duro e acqua, non fermentato, essiccato in forme varie, da cuocersi per essere consumato in brodo o asciutto
pasta glutinata, con aggiunta di glutine
 3. correntemente, pasta alimentare: *pasta comune, all'uovo, verde; pasta corta, lunga, bucata; pasta al sugo*
 4. impasto per dolce o torta
pasta sfoglia, sfogliata, a base di farina e burro, lavorata in maniera tale che, una volta cotta, si divide in sfoglie
 5. dolce di piccole dimensioni, di forma varia, gener. farcito con crema, cioccolato e sim.:
pasta alla crema, allo zabaione
 6. preparazione, prodotto di consistenza molle: *pasta dentifricia; pasta d'acciughe*
 7. polpa: *pesche a pasta gialla*
- pastarella, pasterella, dim.; pastella, dim.; pastetta, dim.; pastina, dim.; pastone, accr. m.

appastellarsi v. intr. pron.

1. agglomerarsi in pallottoline

impastare

A v. tr.

1. amalgamare a mano o a macchina una o più sostanze fino a formare una pasta omogenea:
impastare il pane, la creta, la terra
impastare i colori, mescolarli e diluirli sulla tavolozza
2. (est.) incollare
3. (fig.) (lett.) fondere in un tutto armonico

B impastarsi v. intr. pron.

1. mescolarsi in un impasto
2. (fig.) risultare poco nitido, spec. per eccesso d'inchiostro, detto di testo a stampa o di riproduzione di immagini

impastamento s. m.

1. nel pastificio, operazione dell'impastare
2. (tipogr.) difetto di stampa consistente in una mancanza di nitidezza
3. (elett.) guasto che ha luogo in un microfono a carbone quando i granuli, per assorbimento di umidità, aderiscono fra loro perdendo ogni mobilità
4. (med.) nella massoterapia, manovra eseguita sui tessuti con movimenti simili a quelli compiuti nell'impastare il pane

impastatore**A s. m.**

1. chi impasta il pane o altre sostanze

B agg.

1. che impasta: *macchina impastatrice*

impastatrice s. f.

1. in varie lavorazioni industriali, macchina per impastare: *impastatrice per farina; impastatrice per malta e calcestruzzo*
2. impastatrice planetaria

impastatura s. f.

1. operazione dell'impastare

impasto s. m.

1. operazione dell'impastare
2. amalgama di una o più sostanze, variamente manipolate, per usi diversi: *un impasto di calce e sabbia*
3. (fig.) miscuglio, mescolanza, combinazione: *quel romanzo è un brutto impasto di stili diversi*
4. insieme dei colori di un quadro
5. (fig.), (raro) fusione di suoni, di voci: *i colori e i timbri degli impasti orchestrali* (E. Montale)

impasticciare**A v. tr.**

1. manipolare varie sostanze per farne un pasticcio
2. (fig.) lavorare male, in modo frettoloso e disordinato: *impasticciare un dramma, un discorso*
3. imbrogliare, scombinare: *impasticciare una faccenda*
4. (raro) insudiciare, impiastrare

B impasticciarsi v. rifl.

1. insudiciarsi, imbrattarsi
2. (fig.) impegolarsi, confondersi

pastaiò s. m.

1. chi fabbrica o vende paste alimentari

pastasciutta s. f.

1. pasta alimentare cotta con sale in acqua bollente, scolata e variamente condita: *pastasciutta al pomodoro, al ragù, al burro e parmigiano; un bel piatto di pastasciutta*

pastella s. f.

1. dim. di pasta

2. impasto semiliquido di farina e acqua, dolce o salato, usato per preparare frittiture

pastello s. m.

1. piccolo cilindro costituito da un impasto solido di colori e sostanze agglutinanti, usato per dipingere gener. su carta: *pastello a olio, a cera*
matita a pastello
2. dipinto eseguito a pastello: *un delicato pastello del Settecento*

pastelletto, dim., pastellino, dim., pastellone, accr.

pastellista s. m. e f.

1. chi dipinge usando il pastello

pastetta s. f.

1. dim. di pasta
2. pastella
3. (fig.) broglio elettorale
4. (est.) imbroglio, frode, raggio: *le sue solite pastette*

pasticca s. f.

1. pastiglia: *pasticca di menta, medicinale, per la tosse*
2. preparato chimico a forma di grossa pasticca: *pasticca anticalcare*
3. (gerg.) dose di droga, spec. LSD o amfetamine

pasticchetta, dim., pasticchina, dim.

impasticcarsi v. rifl.

1. (gerg.) fare uso di sostanze stupefacenti
2. (est.) fare largo uso di farmaci in pastiglie

impasticcato agg.

1. (gerg.) che (o chi) fa uso di sostanze stupefacenti
SIN. drogato

pasticcio s. m.

1. (cucina) vivanda ricoperta di pasta e cotta al forno: *pasticcio di fegato d'oca, di lepre, di maccheroni*
2. (fig.) lavoro malfatto: *sta tentando di riparare la macchina, ma prevedo che farà il solito pasticcio*
3. guazzabuglio, pastrocchio: *questo disegno è un pasticcio incomprensibile; le sue spiegazioni sono un vero pasticcio*
4. (fig.) faccenda imbrogliata e confusa, situazione difficile e compromettente: *un pasticcio amoroso; togliere qlcu. dai pasticci*
5. (mus.) opera teatrale o pezzo strumentale scritto in collaborazione da diversi compositori

pasticcetto, dim.; pasticciaccio, pegg.; pasticcione, accr.; pasticciotto, alter.

pasticciaccio s. m.

1. pegg. di *pasticcio*
2. affare molto ingarbugliato e apparentemente privo di soluzione
3. misterioso fatto di sangue che costituisce un vero e proprio caso poliziesco: *il pasticciaccio dell'assassinio della contessa*

pasticciare v. tr.

1. imbrattare: *pasticciare un foglio, un quaderno*
2. fare qlco. in modo errato, disordinato e confuso, spec. per incapacità, trascuratezza o faciloneria: *pasticciare un compito, un lavoro a maglia*
3. (assol.) fare pasticci: *smetti di pasticciare e ricomincia con ordine il tuo lavoro*

pasticciato agg.

1. imbrattato
2. fatto male, in modo confuso, impreciso e sim.: *un lavoro pasticciato; un compromesso pasticciato*
3. detto di vivanda cucinata con formaggio, burro e sugo di carne: *maccheroni pasticciati; polenta pasticciata*

pasticciere**A s. m.**

1. chi fa o vende dolci
cappello da pasticciere
2. *bottega, negozio di pasticciere, pasticceria*

B agg.

1. relativo alla pasticceria: *arte pasticciera*
crema pasticciera, a base di latte, tuorli d'uovo, zucchero e poca farina mescolati e fatti rapprendere sul fuoco

pasticceria s. f.

1. arte e industria della preparazione dei dolci
2. laboratorio o negozio di dolci
3. quantità assortita di paste dolci: *una scatola di pasticceria da tè*
piccola pasticceria, assortimento di pasticcini

pasticcino s. m.

1. piccola pasta dolce, specie per il tè

pasticcione**A s. m.**

1. accr. di *pasticcio*
2. persona che è solita far pasticci: *non ci si può fidare di lui, è un pasticcione*

B agg.

1. detto di chi è solito lavorare, parlare o scrivere in modo confuso, disordinato e sim.: *uno scolaro, un impiegato pasticcione*

pasticciotto s. m.

1. pasticcio: *pasticciotto di maccheroni*
2. dolce tipico della Puglia, a base di pasta frolla e crema pasticciera

pastiche s. f.

1. opera letteraria o artistica il cui autore ha imitato lo stile di altri autori, o vi si è ispirato

pastiera s. f.

1. torta napoletana, tipica delle festività pasquali, a base di pasta frolla ripiena di grano bollito, ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio

pastificare

A v. tr.

1. trasformare in pasta alimentare: *pastificare un impasto, la farina*

B v. tr. (aus. avere)

1. preparare paste alimentari

pastificatore s. m.

1. operaio addetto alla lavorazione delle paste alimentari

pastificazione s. f.

1. il complesso delle operazioni necessarie alla fabbricazione della pasta alimentare

pastificio s. m.

1. fabbrica di paste alimentari
2. (est.) negozio in cui viene preparata e venduta la pasta fresca

pastiglia s. f.

1. farmaco a forma di piccolo disco ottenuto per compressione di sostanze medicinali polverizzate: *pastiglie per la tosse*
SIN. compressa
caramella: *pastiglie di menta, all'anice*
SIN. pasticca
2. impasto di gesso e colla molto usato un tempo per decorare mobili od oggetti con motivi di solito a bassorilievo impressi o incisi a stampo
3. miscuglio di resina, carbone, nitro, un tempo usato per profumare i locali
4. (mecc.) qualsiasi parte a forma di un disco di piccolo spessore
5. nell'industria della carta, grumo fibroso presente nelle soluzioni acquose di fibre di cellulosa

pastiglietta, dim., pastiglina, dim.

pastigliatrice s. f.

1. macchina per confezionare pastiglie mediante compressione di polveri incoerenti

pastina s. f.

1. dim. di *pasta*
2. pasta per brodo, di formato minuto e delle più varie fogge
pastina glutinata, con aggiunta di glutine
3. pasticcino, piccola pasta dolce: *pastine da tè*

pastone s. m.

1. accr. di *pasta*
2. miscuglio di acqua, crusca e farina di vario tipo, con cui si nutrono vari animali: *fare il pastone per i polli; dare il pastone ai maiali*
3. (est.), (spreg.) cibo, spec. a base di pasta, troppo cotto: *un pastone immangiabile*
4. (fig.), (spreg.) disordinata mescolanza: *un pastone d'idee; di tutte le nozioni che ha appreso, ha fatto un gran pastone*
SIN. guazzabuglio
5. (gerg.) servizio che la redazione di un giornale elabora mettendo insieme informazioni di varie fonti e spec. di agenzie, riguardanti uno stesso argomento

pastonista s. m.

1. (gerg.) giornalista che redige il pastone

pastoso agg.

1. che ha la consistenza della pasta: *materia pastosa*
SIN. morbido
2. (fig.) privo di elementi contrastanti, sgradevoli e sim.: *colore, stile pastoso*
voce pastosa, carezzevole e calda
(enol.) *vino pastoso*, il cui gusto dolce è netto ma non sovrasta ogni altro

pastosità s. f. inv.

1. caratteristica di ciò che è pastoso
2. (fig.) morbidezza

pastrocchio s. m.

1. (fam.) pasticcio

pastrugnare v. tr.

1. (sett.) palpare, toccare ripetutamente
2. (sett.) palpeggiare

rimpastare v. tr.

1. impastare di nuovo
2. (fig.) rimaneggiare: *rimpastare un dramma*

rimpasticciare v. tr.

1. impasticciare di nuovo o di più

rimpasto s. m.

1. il rimpastare

2. rimaneggiamento

rimpasto ministeriale, sostituzione di uno o più ministri senza aprire una crisi di governo

SIN. ricomposizione

rimpastino, dim.; rimpastone, accr.

La famiglia lessicale della parola pasta risulta molto produttiva, in totale vi sono 44 parole. Quanto alla qualifica grammaticale, va costituita in prevalentemente dai nomi (32), seguono i verbi (9) e gli aggettivi (3). Anche le locuzioni risultano produttive, in totale vi sono 16.

parola base – *pasta*, s. f.

NOMI – *impastamento, impastatore, impastatrice, impastatura, impasto, pastaio, pastasciutta, pastello, pastella, pastina, pastellista, pastetta, pasticca, pasticcio, pasticciere, pasticceria, pastone, pasticciaccio, pasticcione, pasticcino, pasticciotto, pastiche, pastiera, pastificatore, pastificazione, pastificio, pastiglia, pastigliatrice, pastonista, pastosità, pastrocchio, rimpasto*

AGGETTIVI – *pasticciato, impasticcato, pastoso*

VERBI – *appastellarsi, impastare, impasticciare, impasticcarsi, pasticciare, pastificare, pastrugnare, rimpastare, rimpasticciare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *buttare (giù) la pasta, calare la pasta, colare la pasta, condire la pasta, fare la pasta, lavorare la pasta, spianare la pasta, stendere la pasta, pasta asciutta, pasta all'uovo, pasta fillo, pasta frolla, pasta grossa, pasta di legno, pasta di paglia, pasta Margherita, pasta sfoglia*

3.3.10. PESCE

Il pesce è uno dei cibi fondamentali dell'alimentazione umana. Si tratta di specie acquatiche vertebrate, dotate di branchie, scaglie e pinne. Esistono tantissime specie di pesci, oltre 32 000, ma la divisione più nota è quella a pesci *bianchi e azzurri*, così come *pesci di mare e pesci di fiume*. Il pesce che vive in acqua di mare, è quello maggiormente amato in cucina, ed è principalmente utilizzato nelle ricette di primi piatti di pasta o risotti e frittture e secondi piatti. È importante dire che pesce fa molto bene alla salute. Indipendentemente dalla specie, contiene tante sostanze benefiche per l'organismo. Gli acidi grassi-omega 3, contenuti soprattutto nel

pesce azzurro, fanno benissimo alla salute, pertanto si dovrebbe mangiare pesce almeno un paio di volta alla settimana e magari anche in sostituzione della carne.³⁵

Di seguito vengono elencate 8 parole, la parola base *pesce* e altre 7 parole che fanno parte della sua famiglia lessicale. Le parole sono seguenti: *pesce*, *pescecane*, *pesceduovo*, *pescare*, *pescaiolo*, *pescata*, *pescivendolo*, *pesciaiolo*. Le voci proposte sono composte da lemma, qualifica grammaticale, definizioni e costruzioni e locuzioni particolari.

PESCE s. m.

1. ogni animale vertebrato acquatico appartenente alla classe degli Osteitti o a quella dei Condroitti
2. la carne degli animali vertebrati acquatici: *pesce fresco*, *surgelato*, *sott'olio*, *affumicato*, *salato*
3. pietanza di pesce: *pesce fritto*, *lesso*, *in umido*; *pesce con maionese*, *marinato*; *stasera*, *pesce*
4. in varie loc. che indicano prodotti ottenuti mediante lavorazione del pesce: *colla di pesce*, *ittiocolla*
5. in tipografia, salto di composizione
6. (volg.), (merid.) pene

pescino, dim.; pescetto, dim.; pesciolino, dim.; pescione, accr.; pesciolone, accr.; pesciotto, accr.; pesciaccio, pegg.

pescecane s. m.

1. (zool.) correntemente, squalo
2. (fig.) chi si è arricchito rapidamente, speculando spec. in tempi di guerra o dopoguerra: *i guadagni dei pescecani della inflazione monetaria* (L. Einaudi)

pesceduovo s. m.

1. (tosca.) sottile frittata arrotolata

pescare

A v. tr.

1. catturare, o cercare di catturare, pesci o altri animali acquatici usando attrezzature come rete, amo, nassa, fiocina e sim.: *pescare tonni*, *anguille*, *polpi*, *granchi*
2. (est.) recuperare o tirar fuori dall'acqua: *pescare un annegato*; *ho pescato il mio orologio*
3. (fig.) riuscire a trovare, a reperire e sim.: *ho pescato la notizia nelle sue vecchie carte*
4. (fig.) cogliere, sorprendere qlcu. in flagrante: *fu pescato con le mani nel sacco*
5. prendere a caso una carta da gioco dal mazzo, un pezzo di domino dal mucchio e sim.
6. tirare a sorte biglietti di lotteria: *pescare nell'urna*

³⁵ <https://www.misya.info/elenco-pesce>(10/12/2021)

B v. intr.

1. detto di qualsiasi natante, avere lo scafo immerso nell'acqua per una certa altezza:
il motoscafo pesca due metri

pescaiolo s. m.

1. palizzata, muratura o altra struttura posta trasversalmente in un fiume per sollevarne il livello dell'acqua
2. sbarramento utilizzato per la pesca

pescata s. f.

1. attività del pescare
2. battuta di pesca
3. quantità di pesce pescato in una sola volta

pescatina, dim.; pescatona, accr.

pescivendolo s. m.

1. venditore di pesce al mercato o in un negozio

pescaiolo s. m.

1. venditore di pesce

SIN. pescivendolo

La famiglia lessicale della parola pesce non risulta molto produttiva, in totale vi sono 8 parole, ma numerose sono le locuzioni (45) proposte in seguito. Quanto alla qualifica grammaticale vi sono 7 nomi e 1 verbo.

parola base – *pesce*, s. m.

NOMI – *pescecane, pesceduovo, pescaiolo, pescata, pescivendolo, pescaiolo*

VERBI – *pescare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *pesce ago, pesce angelo, pesce azzurro, pesce cappone, pesce in bianco, pesce chittara, pesce combattente, colla di pesce, erba pesce, pesce fresco, pesce gatto, pesce imperatore, pesce imperiale, pesce istrice, infarinare il pesce, pesce lucerna, pesce luna, pesce lupo, pesce martello, pesce minuto, pesce napoleone, pesce palla, pesce pagliaccio, pesce pappagallo, pesce perisco, pesce pilota, pesce pipistrello, pesce porco, pesce prete, pesce ragno, pesce re, pesce rondine, pesce rosso, pesce San Pietro, pesce scorpione, pesce sega, pesce siluro, pesce spada, pesce tamburo, pesce tigre, pesce trombetta, pesce violino, pesce vela, pesce ventaglio, pesce volante*

3.3.11. PIZZA

La pizza è diventata il simbolo dell'Italia in tutto il mondo. È una delle parole che tutti capiranno ovunque. Infatti, non sono gli italiani a consumarla di più ma gli americani, che ne mangiano il doppio degli italiani. Sebbene sia il simbolo dell'Italia, sono stati gli egizi i primi a prepararla. La chiamavano "pita". In Italia la marinara è il tipo più antico di pizza. Essa si prepara con olio, aglio, origano e pomodoro, e si chiama così perché la mangiavano soprattutto i pescatori napoletani che tornavano dal porto. È interessante a menzionare che la pizza più lunga del mondo è stata preparata per Expo 2015 (l'Esposizione Universale del 2015 a Milano): quasi 16 000 metri di lunghezza. (Porecca, 2018: 59)

Napoli è la protagonista dell'arte della pizza. A Napoli, anticamente era diffusa la tradizione di mangiare una focaccia rotonda (una specie di pane sottile) come tipico cibo della strada. Nell'Ottocento s'inizia a utilizzare il pomodoro e l'olio d'oliva fino alla nascita della Marinara e della celebre Margherita. Quest'ultima era il capolavoro del fornaio Raffaele Esposito che l'aveva fatta in tre colori, come la bandiera italiana. Con questa creazione voleva rendere omaggio alla Regina Margherita, moglie del Re d'Italia Umberto I, in visita a Napoli nel 1889. Da questo momento veniva chiamata pizza margherita. (Massei e Bellagamba, 2012: 70)

Il suo successo universale non nasce solo dal fatto che la pizza rappresenta una combinazione unica di gusto, semplicità e leggerezza, ma anche è un cibo economico, da mangiare con le mani, che tutti possono preparare con pochissimi ingredienti di base e infiniti condimenti. Rispetto a tanti altri cibi tradizionali, la pizza è forse quel piatto che si mangia più volentieri fuori casa. Si mangia *al taglio* o *a spicchi* per uno spuntino durante il giorno, oppure *al piatto* per una cena con la famiglia. Oggi esistono tantissime pizze, più sottili e croccanti nel Centro e Nord Italia, o più spesse e morbide secondo la tradizione napoletana. Esistono anche i calzoni e i panzerotti, la crescita, la torta al testo e le focacce e così via. (Massei e Bellagamba, 2012: 72)

Di seguito viene analizzata la famiglia lessicale della parola pizza. Essa consiste di parola base *pizza* e altre 7 parole. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: *pizza*, *pizzaccherino*, *pizzaiolo*, *pizzare*, *pizzarda*, *pizzata*, *pizzetta*, *pizzeria*.

PIZZA s. f.

1. sottile focaccia di pasta lievitata, condita con olio, mozzarella, pomodoro, alici o altro e cotta in forno, specialità napoletana oggi diffusissima ovunque: *pizza margherita, capricciosa, quattro stagioni*
2. (est.) specie di focaccia rustica o di schiacciata, cotta in forno, con caratteristiche diverse a seconda del luogo di origine
3. (gerg.) pellicola cinematografica custodita in una apposita scatola rotonda e piatta
pizzetta, dim.

pizzaccherino s. m.

1. (zool.), (romagnolo.) beccaccino reale

pizzaiolo s. m.

1. chi fa le pizze
2. gestore di pizzeria
3. nella loc. agg. inv. *alla pizzaiola*, di carne, pesce o verdura cotti in intingolo di pomodoro, aglio e origano
4. anche in funzione avv.: *cucinare alla pizzaiola*

pizzare v. tr.

1. (mar.), (disus.) urtare, investire per errata manovra contro un'altra nave o contro una banchina

pizzarda s. f.

1. (zool.), (roman.) beccaccia
2. cappello a due punte, portato dalle guardie municipali romane nell'Ottocento

pizzata s. f.

1. (fam.) pasto a base di pizza
2. ritrovo in cui si mangiano pizze

pizzetta s. f.

1. dim. di *pizza*
 2. pizza di dimensioni molto ridotte, servita come antipasto o come spuntino
- pizzettina, dim.

pizzeria s. f.

1. locale pubblico in cui si preparano e si servono pizze e, spesso, altri piatti freddi o caldi

La famiglia lessicale della parola *pizza* non risulta tanto produttiva. Essa comprende in totale 8 parole, parola base *pizza* e altre 7 parole. Quanto alla qualifica grammaticale vi sono 7 nomi e 1 verbo. Per quanto riguarda le locuzioni particolari ve ne sono 6 in totale.

parola base – *pizza*, s. f.

NOMI – *pizzetta, pizzaccherino, pizzaiolo, pizzarda, pizzata, pizzeria*

VERBI – *pizzare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *pizza capricciosa, pizza connection, pizza margherita, pizza alla marinara, pizza alla napoletana, pizza al trancio/ taglio*

3.3.12. RICETTA

Quando si parla della cucina in generale, la parola ricetta è indispensabile. Usiamo le ricette ogni giorno, e il significato della parola stessa in gastronomia significa *indicazione degli ingredienti, delle dosi e delle modalità di confezione, con cui preparare pietanze, dolci, conserve, bibite e bevande varie, o anche prodotti non alimentari*.³⁶ Come si è potuto vedere attraverso la panoramica, la cucina italiana è una ricca fonte di innumerevoli ricette che sono state tramandate di generazione in generazione, da popoli antichi, da mamme e nonne italiane. Oggi, le ricette tradizionali rappresentano un vero tesoro.

In questa parte viene analizzata la famiglia lessicale della parola ricetta. Essa consiste di parola base *ricetta* e altre 5 parole. I lemmi analizzati sono seguenti: *ricetta, ricettacolo, ricettare, ricettazione, ricettatore, ricettario*.

RICETTA s. f.

1. prescrizione di farmaci scritta dal medico, con relativa posologia e modalità d'uso
2. (est.) rimedio: *non ho ricette per il mal di denti*
3. spiegazione del modo di preparare una pietanza, una conserva, una bevanda, un composto ecc., contenente anche l'indicazione degli ingredienti: *copiare una ricetta; la ricetta di un sugo per la pastasciutta; è un'ottima ricetta per la crema*

ricettina, dim.

ricettacolo s. m.

1. ambiente, spazio in cui si raccoglie qlco.: *La borsetta del fiele è il naturale ... ricettacolo della bile* (F. Redi)
2. luogo, ambiente e sim. con caratteristiche negative: *quella piazza è un ricettacolo di spacciatori; ricettacolo di ogni bruttura*
SIN. ricovero, rifugio

³⁶ <https://www.treccani.it/vocabolario/ricetta/> (10/3/2022)

3. (bot.) la parte terminale dilatata del peduncolo florale, sulla quale s’inseriscono le parti di un fiore o di un’infiorescenza
SIN. talamo

ricettare v. tr.

1. (med.) prescrivere mediante ricetta: *ricettare un farmaco*
2. compilare ricette

ricettazione s. f.

1. compilazione di ricette

ricettatore s. m.

1. (dir.) colpevole di ricettazione

ricettario s. m.

1. raccolta di ricette di vario tipo: *un ricettario chimico; un rarissimo ricettario di cucina*
2. (med.) blocco di fogli stampati con l’intestazione del nome e dell’indirizzo del medico per scrivervi sopra ricette

Le parole derivate della parola base **ricetta** risultano poco produttive. Vi sono in totale 6 parole, tra cui 5 nomi e 1 verbo. Anche le locuzioni (3) risultano poche.

parola base – **ricetta**, s. f.

NOMI – *ricetta, ricettacolo, ricettazione, ricettatore, ricettario*

VERBI – *ricettare*

LOCUZIONI (esempi d’uso): *dietro ricetta, ricetta ripetibile, spedire una ricetta*

3.3.13. TARTUFO

Uno degli ingredienti molto importanti nella cucina italiana è il tartufo. Non solo per il gusto unico, ma anche per la difficoltà della raccolta e la quantità limitata, è diventato un cibo costosissimo. Infatti, un solo chilo può costare migliaia di euro. Gli antichi Romani lo mangiavano spesso e lo consideravano un gustosissimo tubero misterioso, che non si poteva coltivare, ma solo trovare in natura. In realtà, il tartufo è un tipo di fungo che vive sotto terra e si sviluppa in simbiosi con particolari tipi di alberi, dalle cui radici prende i nutrimenti. Ci sono vari tipi di tartufo ma i più famosi sono il bianco di Alba, in Piemonte e il nero di Norcia, in Umbria. Sono apprezzate molte salse tartufate vendute in vasetti nei supermercati però contengono una

quantità di tartufo molto bassa (spesso solo il 3-4%) e sono fatte con altri funghi e spezie. Ma per gustare il tartufo nel modo migliore, deve essere mangiato fresco, tagliato a fettine molto sottili oppure grattugiato direttamente sopra il piatto pronto. Quello bianco, per il suo gusto molto delicato, non può essere assolutamente cotto, mentre quello nero può ricevere una leggera cottura. (Massei e Bellagamba, 2012: 45)

In seguito viene analizzata la famiglia lessicale della parola tartufo. Essa consiste di parola base *tartufo* e altre 8 parole: *tartufaia*, *tartufaio*, *tartufare*, *tartufata*, *tartuficolo*, *tartuficoltore*, *tartuficoltura*, *tartufigeno*.

TARTUFO s. m.

1. (bot.) correntemente, fungo sotterraneo degli Ascomiceti a forma di tubero globoso irregolare, di cui sono note specie commestibili assai pregiate
2. dolce morbido, di forma tondeggiante, a base di burro, zucchero, uova, cioccolato (*tartufo nero*) o panna (*tartufo bianco*)
3. nome commerciale di un semifreddo di forma semisferica a base di gelato alla vaniglia e mousse al cioccolato, ricoperto di piccole scaglie di cioccolato fondente
4. (zool.) *tartufo di mare*, mollusco dei Bivalvi che vive nel fango e nella sabbia del Mediterraneo e ha carni pregiate (*Venus verrucosa*)
5. punta del naso del cane

tartufino, dim.; tartufone, accr.

tartufaia s. f.

1. terreno che produce tartufi o nel quale si coltivano i tartufi

tartufaio s. m.

1. venditore di tartufi
2. cavatore di tartufi

tartufare v. tr.

1. guarnire, condire con tartufi

tartufata s. f.

1. torta farcita di panna montata e ricoperta di falde sottili di cioccolato

tartuficolo agg.

1. che riguarda i tartufi, la loro coltivazione e la loro commercializzazione: *terreno tartuficolo*; *la tradizione tartuficola del Piemonte*

tartuficoltore o tartuficoltore s. m.

1. coltivatore di tartufi

tartuficoltura s. f.

1. coltivazione e produzione artificiale di tartufi

tartufigeno agg.

1. terreno adatto allo sviluppo dei tartufi
2. *bosco tartufigeno*, di quercia, nocciolo, pioppo
pianta tartufigena, che crea nel terreno le condizioni favorevoli al tartufo

Questa categoria non risulta molto produttiva. Oltre alla parola base tartufo, ve ne sono 8 parole che appartengono alla sua famiglia lessicale. Quanto alla qualifica grammaticale prevalgono i nomi (6), seguono gli aggettivi (2) e 1 verbo. Nemmeno le locuzioni sono numerose, si tratta di 5 esempi d'uso.

parola base – **tartufo**, s. m.

NOMI – *tartufo, tartufaia, tartufaio, tartufata, tartuficoltore, tartuficoltura*

AGGETTIVI – *tartuficolo, tartufigeno*

VERBI – *tartufare*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *tartufo nero, tartufo bianco, tartufo giallo, tartufo d'America, tartufo di mare*

3.3.14. VINO

Gli italiani hanno una vera passione per il vino. L'Italia è conosciuta in tutto il mondo per la produzione ma anche per il consumo di vini buonissimi. Con il pesce gli italiani amano spesso unire il vino bianco, mentre con la carne si preferisce il vino rosso. Vi sono anche il vino rosato e lo spumante. Il vino può essere fermo (senza gas), mosso (con un po' di gas) e frizzante (con molto gas). (Porreca, 2017: 96)

Il vino non è semplicemente considerato una bevanda, in Italia, ma fa parte delle abitudini e delle culture locali, soprattutto quando si consumano i pasti a tavola. In effetti, si ritiene che abbia molte proprietà benefiche che possono aiutare le persone a prevenire problemi specifici: fa bene

alla protezione del cuore e cervello, è antiossidante, può prevenire l'arteriosclerosi e così via. Ovviamente, si parla sempre di piccole quantità.³⁷

In seguito si analizza la famiglia lessicale della parola vino. Essa consiste di parola base *vino* e altre 5 parole. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: *vino*, *vinomele*, *vinolento*, *vinolenza*, *vinoso* e *vinosità*.

VINO

A s. m.

1. bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del mosto d'uva, per lo più in presenza di vinacce: *vino rosso*, *bianco*, *rosé*
2. bevanda alcolica ottenuta per fermentazione di frutti diversi dall'uva o di liquidi tratti da particolari piante: *vino di pera*, *di palma*, *di agave*
3. (fig.) ubriachezza: *i fumi del vino*; *smaltire il vino*

B agg. inv.

1. nella loc. *rosso vino*, detto di una particolare gradazione del rosso, cupa e intensa, tendente al viola

vinello, dim; vinetto, dim.; vinettino, dim; vinaccio, pegg.

vinomele s. m.

1. (lett.) nel mondo greco-romano, bevanda costituita da vino in cui è stato sciolto del miele

vinolento agg.

1. (lett.) ubriacone, ubriaco

vinolenza s. f.

1. (lett.) intemperanza nel bere
2. ubriachezza

vinoso agg.

1. che concerne il vino: *fermentazione vinosa*
2. di qualità simile a quella del vino: *sapore*, *colore vinoso*
3. che sa di vino: *fiato vinoso*
4. detto di vino sano e genuino, in cui si avverte il profumo del mosto
5. detto di mantello equino grigio o bianco che presenta anche peli rossi, in quantità però insufficiente a dargli la tonalità del roano o dell'ubero

vinosità s. f. inv.

1. caratteristica di ciò che è vinoso

³⁷ <https://www.lapassioneperilvino.it/256/italiani-e-vino-un-rapporto-intenso-alcol-si-ma-con-moderazione/>
(10/3/2022)

Quanto alla famiglia lessicale della parola vino, essa risulta poco produttiva. Consiste di 6 parole, tra cui 4 nomi e 2 aggettivi. Dall'altra parte, le locuzioni risultano più produttive, vi sono 21 proposte in seguito.

parola base – **vino**, s. m.

NOMI – *vinomele, vinolenza, vinosità*

AGGETTIVI – *vinolento, vinoso*

LOCUZIONI (esempi d'uso) – *aceto di vino, acquavite di vino, affinamento del vino, vino d'annata, annerimento del vino, vino aromatico, concia del vino, vino crudo, vino fermo, il fiore del vino, follatura del vino, fondo del vino, vino forte, vino frizzante, vino gagliardo, vino generoso, vino granato, vino leggero, vino maturo, mezzo vino, vino odoroso*

3.4. Corpus – il campo semantico

In questa parte vengono elencate e analizzate le parole che formano il campo semantico. Si tratta di 14 lemmi elencati in ordine alfabetico: *acqua, carne, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, piante aromatiche, pizza, utensili da cucina, verdure, verbi, vino.*

Come è stato presentato nella parte teorica relativa al campo semantico, essi possono essere costituiti da diverse categorie, ad esempio per la parola pasta il suo campo semantico può comprendere da una parte i tipi di pasta, dall'altra per esempio mangiare pasta, cuocere la pasta, fare la pasta e simili. Quanto alle parole scelte per i campi semantici in questa tesina, si tratta dei tipi di pane, di pasta, di dolce, verdura e simile, oppure dei verbi o delle azioni nel campo semantico di acqua e vino.

Per lo studio delle parole è stato consultato *lo Zingarelli 2020* di Nicola Zingarelli. Per quanto concerne la qualifica grammaticale vi sono nomi, verbi, aggettivi e avverbi. Ogni parola è composta da lemma, qualifica grammaticale, definizione, usi, costruzioni e locuzioni particolari.

3.4.10. ACQUA

In seguito vengono selezionati 13 verbi che formano il campo lessicale della parola acqua. I lemmi sono elencati in ordine alfabetico: *allagare, attingere, bollire, defluire, diluire, distillare, filtrare, galleggiare, immergere, sguazzare, spruzzare, tuffare, versare.*

allagare

A v. tr.

1. coprire d'acqua: *allagare terreni, abitazioni*
2. (est.) spandersi in abbondanza, detto di liquidi: *il latte versato allagò il pavimento*

Bv. intr. (aus. essere) e *allagarsi v. intr. pron.*

1. riempirsi, coprirsi d'acqua: *la cantina s'è allagata*

atingere

A v. tr.

1. (lett.) toccare, raggiungere: *il mar si leva e quasi il cielo attinge* (L. Ariosto)
2. (fig.) ottenere, conseguire: *atingere la gloria*
3. prendere, tirar su acqua (+ a, + da): *atingere acqua a una sorgente, al fiume*
4. (fig.) trarre, derivare, ricavare: *atingere notizie, informazioni da fonti sicure; attingere alla propria esperienza*

B v. intr.

1. (lett.) pervenire, giungere (anche fig.): *atingere alla suprema beatitudine*
2. (econ.) *atingere al credito*, utilizzare le linee di credito messe a disposizione

bollire

A v. intr.

1. formare bolle di gas, detto dei liquidi durante il loro passaggio dallo stato liquido allo stato di vapore: *l'acqua bolle a cento gradi*
2. (est.) cuocere in un liquido che bolle: *le patate bollono*
3. (fig.) soffrire per l'eccessivo calore: *in quella camera si bolle*
4. (fig.) essere arrabbiato o in grande agitazione: *bollire d'ira, di rabbia, dalla rabbia*
5. fermentare, del mosto

B v. tr.

1. far cuocere nell'acqua o in altro liquido bollente: *bollire una gallina*
SIN. lessare

defluire v. intr.

1. scorrere in giù o verso l'esterno, detto di liquidi o di gas: *l'acqua defluisce dalle condutture*
2. (fig.) uscire in gran numero da un luogo (quasi come una corrente): *il pubblico defluisce dal teatro*

diluire v. tr.

1. sciogliere in un liquido una sostanza solida: *diluire una compressa nell'acqua*
2. rendere meno concentrata una soluzione aggiungendovi un solvente: *diluire una vernice*
3. (est.) rendere meno densa una sostanza con l'aggiunta di un liquido: *diluire la fecola con un po' di latte*
4. (fig.) esprimere un concetto e sim. con eccessiva abbondanza di parole, privandolo di efficacia: *diluire un pensiero*
5. (fig.) distribuire in un arco di tempo: *diluire una spesa in più anni*
6. (econ.) riferito a partecipazione azionaria, ridurne il valore percentuale

distillare**A v. tr.**

1. (chim.) sottoporre qlco. a distillazione: *distillare l'acqua*
2. ottenere qlco. per distillazione: *distillare l'alcol; decantare*
3. mandare fuori un liquido goccia a goccia: *i favi distillano miele*
4. estrarre faticosamente: *distillare sentenze da antichi libri*
5. (fig.); (raro) infondere, trasfondere, instillare: *in quel libro ha distillato tutta la sua scienza*

B v. intr.

1. trasudare o colare a stille: *la resina distilla dalla corteccia; dal serbatoio distilla un po' d'acqua*

filtrare**A v. tr.**

1. passare un liquido, un gas e sim. attraverso un filtro per purificarli: *filtrare il vino, l'olio, il tè*
2. attenuare, smorzare: *filtrare un suono; filtrare la luce mediante una tenda*
3. (fig.)selezionare, vagliare: *filtrare le telefonate, le informazioni*
analizzare, elaborare mentalmente: *filtrare un'esperienza, un avvenimento*

B v. intr.

1. penetrare goccia a goccia attraverso un corpo solido dopo averlo inzuppato o utilizzando fessure e sim.: *l'acqua filtrava dai muri e dalle imposte*
2. (est.) passare a stento, trapelare
3. riuscire a passare, a trapelare: *per quanto segreta la notizia filtrò ugualmente*
filtrare tra le maglie della difesa avversaria, nel linguaggio calcistico, passare nonostante lo stretto controllo

galleggiare v. intr.

1. essere parzialmente immerso in un fluido (+su): *il sughero, l'olio, il ghiaccio galleggiano sull'acqua;*
2. (est.) stare sospeso nell'aria senza salire né scendere: *l'aerostato galleggiava nel cielo*
3. (fig.) rimanere sospeso, in una condizione incerta

immergere

A v. tr.

1. mettere qlco. in un liquido (+ *in*): *immergere un solido nell'acqua*
SIN. tuffare
2. fare penetrare, cacciare dentro (+ *in*): *immergere la spada, il pugnale nel corpo*
3. far cadere, sprofondare: *la disgrazia l'ha immerso in una profonda crisi; il blackout immerse il quartiere nel buio*
SIN. affondare, ficcare

Bimmergersi v. rifl.

1. entrare in un liquido (+ *in*, + *tra*): *si immerse nelle acque del torrente, nei flutti*
2. (est.)penetrare in un luogo: *immergersi in una foresta; immergersi tra le gole e le valli alpine*
3. addentrarsi, inoltrarsi: *immergersi nella (o tra la) folla, nelle tenebre*
4. discendere sotto la superficie marina (+ *in*): *il sommergibile si immerse; il sommozzatore si immerse nelle acque gelide del Baltico*
5. dedicarsi totalmente a qlco. (+ *in*): *immergersi nello studio, nella meditazione, nel lavoro*

sguazzare v. intr

1. stare nell'acqua muovendosi e sollevando schizzi e spruzzi: *il bambino si diverte a sguazzare nella vasca; i porci sguazzano nel brago*
2. (fig.) trovarsi a proprio agio: *nei pettegolezzi ci sguazza*
3. (fig.) avere qlco. in abbondanza: *sguazzare nell'oro, nell'abbondanza sguazzare nelle scarpe, nel vestito, starci largo*
4. (lett.) godersela, divertirsi: *a cantar vittoria e a sguazzar per Milano* (A. Manzoni)
5. sbattere, sciaguattare, detto di liquido nel fondo di un recipiente: *l'acqua sguazza nel secchio*

spruzzare

A v. tr.

1. spargere una sostanza liquida a spruzzi, a piccole gocce: *spruzzare acqua sul viso a qlcu. per farlo rinvenire; spruzzare un po' di profumo sui capelli*
2. aspergere, bagnare, con spruzzi di sostanza liquida: *spruzzare qlcu. d'acqua; spruzzare i capelli di profumo; spruzzare la biancheria per stirarla*
3. (est.) spargere sopra: *spruzzare lo zucchero su una torta; spruzzare una torta di zucchero*

B spruzzarsi v. tr. pron., rifl. e inter. pron.

1. aspergersi, bagnarsi con spruzzi, schizzarsi (+ *di*):
spruzzarsi il vestito di fango; spruzzarsi d'acqua di Colonia; attenta, ti sei spruzzata di sugo!

tuffare

A v. tr.

1. immergere qlco. rapidamente in un liquido

2. (est.) nascondere, affondare: *tuffare il naso nel fazzoletto*
3. (fig.) (poet.)sprofondare: *tuffare i pensieri nell'oblio*

B tuffarsiv.rifl.

1. immergersi con un balzo in un liquido: *tuffarsi in mare, nel fiume; le rane si tuffano nello stagno; il cane si tuffò in acqua per salvarlo; tuffarsi dagli scogli*
2. (est.) gettarsi verso il basso, scendendo velocemente: *tuffarsi nel vuoto; dai tetti le rondini si tuffano verso terra*
3. scendere in picchiata, detto di aerei
4. immergersi di scatto in qlco., scomparendo alla vista: *tuffarsi nel fumo, nella nebbia, tra le fiamme; l'aereo si tuffò tra le nubi*
5. (est.) tramontare: *il sole si tuffò dietro l'orizzonte*
6. (fig.) lanciarsi, precipitarsi, scagliarsi: *tuffarsi nella mischia*
7. (fig.) dedicare a qlco. tutta la propria energia, il proprio tempo, la propria attività e sim.: *tuffarsi nei piaceri, nella vita mondana; tuffarsi a capofitto nello studio, in una ricerca*

versare

A v. tr.

1. far sgorgare un liquido, rivoltando o inclinando il recipiente in cui è contenuto: *versare il vino dalla bottiglia; versare l'acqua nei bicchieri; versare l'olio, l'aceto sull'insalata; versare da bere ai commensali; versami per favore un po' di brodo*
SIN. mescolare
2. (est.) far uscire un solido di consistenza granulosa o polverulenta dal recipiente che lo contiene: *versare la farina sul tagliere*
3. (assol.) lasciar uscire il proprio contenuto, attraverso aperture, fessure e sim., detto di recipienti: *la botte versa*
4. (est.) fare uscire, spargere: *la ferita versa sangue; versare lacrime per la morte di qlcu. versare il proprio sangue, morire spec. combattendo:versare il proprio sangue per la patria, per un nobile ideal*
5. (est.) rovesciare: *versare il brodo per terra, il sale sulla tovaglia*
6. (est.) far confluire, immettere: *il Po versa le proprie acque nell'Adriatico*
7. (fig.), (lett.) confidare, rivelare: *versare pene, dolori, amarezze, in seno a qlcu.*
8. depositare una somma:*versare in banca il ricavato di una vendita; l'importo sarà interamente versato al Comune, nelle casse dello Stato*

B versarsi v. tr. pron.

1. mescolarsi: *versarsi il vino nel bicchiere*

C versarsi v. intr. pron.

1. uscir fuori da qlco. e spargersi: *dalla botte spaccata il vino si versava nella cantina*
2. riversarsi: *una folla immensa si versò nella piazza*
3. sboccare, confluire (+ in): *i fiumi che si versano nel Po*

3.4.11. CARNE

La carne degli animali più usata nella cucina italiana è quella di maiale, mucca/ bovino, agnello/ ovino, gallina/ pollo, tacchino e coniglio. In seguito viene analizzato il campo semantico della parola *carne*. Esso viene diviso in due gruppi: i tagli e i salumi. Ve ne sono i 27 lemmi analizzati in ordine alfabetico: **tagli**: *arista, bistecca, braciola, coscio, costina, costoletta, fegato, filetto, guanciaie, sella, stinco* e **salumi**: *bresaola, cicciolo, cotechino, culatello, finocchiona, mortadella, lardo, lonza, pancetta, prosciutto, salame, salama, salsiccia, speck, soppressata, wurstel*.

A. TAGLI

arista s. f.

1. schiena del maiale macellato cotta arrosto, specialità della cucina toscana

bistecca s. f.

1. fetta di carne di manzo o di vitello tagliata sulla costola, cotta sulla graticola o nel tegame: *bistecca alla fiorentina*
2. analoga fetta di carne di maiale, cavallo, agnello o, nell'uso corrente, di tonno
bistecca con l'osso, costata
bistecca al sangue, cotta solo in superficie
bistecca alla Bismarck, cotta alla griglia e con uovo sopra
bistecca alla svizzera, di carne tritata

bistecchina, dim.; bistecona, accr.; bistecone, accr. m.

braciola s. f.

1. fetta di carne da cuocere alla griglia o in padella: *braciola di maiale, di vitello*
2. (fam.), (scherz.) taglio al viso, spec. provocato durante la rasatura

bracioletta, dim.; braciolina, dim.; braciolona, accr.

coscio s. m.

1. coscia di animale macellato, quando è separata dal resto del corpo: *coscio di abbacchio, di vitello; coscio di capretto al forno*

coscetto, dim.; cosciotto, dim.

costina s. f.

1. dim. di *costa*
2. aglio di carne suina costituito dalle coste e dalla carne che le circonda

costoletta s. f.

1. dim. di *costola*

2. fetta di carne di vitello, maiale o agnello tagliata nella lombata, comprendente l'osso:
costolette d'agnello alla griglia

costoletta, dim.

fegato s. m.

1. grossa ghiandola dell'apparato digerente dei vertebrati, posta nella parte superiore destra dell'addome: *soffrire di fegato; essere malati di fegato*
2. fegato di animale, come vivanda: *fegato di maiale, di vitello; fegato alla veneziana; pasticcio di fegato d'oca*
olio di fegato di merluzzo
3. *fegato di zolfo*, polisolfuro di potassio usato in medicina sotto forma di lozioni o pomate come antipsorico ed antiseborroico
4. (fig.) grande coraggio, audacia, ardimento: *uomo di fegato; aver fegato; mancare di fegato; avere il fegato di fare qlco.*

fegatello, dim.; fegatino, dim.; fegataccio, pegg.

filetto s. m.

1. (cucina) parte muscolare interna dei lombi di un animale macellato, spec. bovino:
bistecca di filetto
2. (cucina), (est.) lembo di carne lungo e stretto tagliato sul petto di polli, tacchini, ecc.
3. ognuna delle due parti, pulite e diliscate, in cui si dividono alcuni pesci: *filetti di sogliola, di acciughe, di sgombro*
4. in alcune preparazioni alimentari, ingrediente tagliato a strisce sottili: *sugo al filetto di pomodoro*

guancia s. m.

1. cuscino rettangolare imbottito di lana, piuma o altri materiali, su cui si appoggia la testa quando ci si corica: *cambiare la federa al guanciaie*
2. parte dell'elmo che difende la guancia
3. (centr.) lardo della guancia del maiale

guancileto, dim.; guancialino, dim.; guancialone, accr.

sella s. f.

1. tipo di sedile solitamente rivestito in cuoio che si mette sul dorso di un equino per cavalcarlo comodamente: *fusto, arcioni, staffe, cinghie della sella; sella all'inglese; cavallo da sella*
2. (est.) sedile di vari mezzi di locomozione che si montano a cavalcioni:
la sella della bicicletta, della motocicletta
3. (fig.) posizione eminente, carica importante, spec. nelle loc.: *sbalzare, levare, cavare, qlcu. di sella; rimanere in sella; rimettersi in sella*
4. (geogr.) valico attraverso una dorsale montuosa, generalmente meno aperto di un colle
5. struttura concava, di varie dimensioni, con funzioni di sostegno, supporto e sim.

(anat.) *sella turcica*, fossetta del corpo dello sfenoide, dove è accolta l'ipofisi

6. taglio di carne del vitello e dell'agnello macellati costituito dalla parte lombare che parte dai cosci e comprende tutte le cotolette

selletta, dim.; sellino, dim.; sellone, accr.m.

stinco s. m.

1. comunemente, corpo della tibia caratterizzato da un margine anteriore spigoloso
2. *non essere uno stinco di santo*, (scherz.) essere tutt'altro che un galantuomo, comportarsi in modo non conforme alla morale (con riferimento alle reliquie di santi negli ossari)
3. (zool.) parte dell'arto fra il ginocchio e il nodello, nei quadrupedi
4. (cucina) stinco di vitello o di maiale cotto intero

stinchetto, dim.

B. SALUMI

bresaola s. f.

1. carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della valtellina

cicciolo s. m.

1. (spec. al pl.) ciascuno dei residui abbrustoliti di carne di maiale, dopo che se ne è ricavato lo strutto, consumati direttamente o talvolta usati nella preparazione di torte salate, frittate ecc.
2. (pop.) escrescenzacarnosa cutanea

cicciolino, dim.

cotechino s. m.

1. specie di salame composto di cotenne e di carne di maiale pestate insieme e insaccate, da consumarsi lessato

culatello s. m.

1. salume fatto con la parte posteriore interna della coscia di maiale, sottoposto a salatura e talvolta spruzzato di vino bianco prima della lunga stagionatura

finocchiona s. f.

1. salume tipico della Toscana, aromatizzato con semi di finocchio

mortadella s. f.

1. grosso salume fatto di carne di maiale tritata impastata con pezzetti di lardo e aromi vari; specialità bolognese

mortadellina, dim.

lardo s. m.

1. grasso sottocutaneo del dorso del maiale, conservato salato o affumicato
2. (est.) adipe
3. (tosc.) strutto

lardone, accr.

lonza o coppa s. f.

1. (sett.) lombata, spec. quella di maiale
2. salume fatto insaccando la lombata disossata
3. (centr.) parti secondarie (labbra, coda, guance) del bovino
4. (centr.) collo e parti magre del maiale
(centr) coppa, capocollo

pancetta s. f.

1. dim. di *pancia*
2. (fam.) ventre piuttosto pronunciato, per adipe
metter su la pancetta, ingrassare
3. parte adiposa della regione ventrale del suino con striature di tessuto magro, salata o affumicata anche insieme alla cotenna
pancetta affumicata, bacon
pancetta di tonno, ventresca
4. *pancetta di lepre*, pelliccia che si ottiene dal ventre delle lepri

pancettina, dim.

prosciutto s. m.

1. coscia di maiale, salata e fatta seccare: *prosciutto crudo*, *cotto*, *affumicato*; *antipasto di prosciutto e melone*
2. (scherz.) *orecchi foderati di prosciutto*, quelli di chi non sente o non vuole sentire
3. prodotto analogo ottenuto con la carne di altri animali: *prosciutto di cervo*, *di capriolo*, *di cinghiale*

prosciuttino, dim.; prosciuttone, accr.

salama s. f.

1. (cucina) *salama da sugo o salama*, insaccato di carne e fegato di maiale, condito con spezie e vino rosso, viene bollito a lungo a fuoco lento e servito con purè di patate; piatto tipico della cucina ferrarese

salame s. m.

1. carne suina tritata e salata, insaccata in budelli con cubetti o fettine di grasso e grani di pepe, che si lascia stagionare: *salame crudo*, *cotto*; *salame all'aglio*; *una fetta di salame*; *mangiare pane e salame*
salame di pesce, carne di pesce aromatizzata e insaccata in budelli di origine suina
2. dolce di forma allungata, simile a un salame: *salame di cioccolato*; *salame di fichi*
salame inglese, pan di Spagna ripieno
3. (fig.) persona goffa, impacciata, che non sa muoversi: *starsene lì come un salame*; *muoviti, salame!*

salametto, dim.; salamino, dim.; salamone, accr.; salamotto, alter.

salsiccia s. f.

1. carne di maiale tritata e insaccata, con sale e aromi, in budella minute di porco: *polenta e salsiccia*; *salsiccia con le uova*; *risotto con salsiccia*
2. lunga sacca in tela o cuoio contenente miscela da sparo, funzionante come miccia per mine e brulotti, nelle antiche guerre navali

salsicetta, dim.; salsiccina, dim.; salsicciona, accr.; salsiccione, accr. m.; salsicciotto, alter.

speck s. m. inv.

1. prosciutto crudo disossato, salato e affumicato, prodotto tipico della salumeria altoatesina, tirolese e bavarese

soppressata s. f.

1. salume di carne di maiale macinata o tritata con pezzetti di lardo, condita con sale e pepe e ben calcata
2. (tosc.), (sett.) salume fatto con carne, grasso, cartilagini e cotiche ricavate dalla testa del maiale, bollite, tritate, salate e insaccate

wurstel s. m. inv.

1. salsiccia tipica della Germania e dell’Austria, di carne bovina e suina tritata finemente, talvolta affumicata

3.4.12. DOLCE

Per quanto riguarda il campo semantico della parola dolce, vengono elencate e analizzate 34 parole. I lemmi vengono elencati in ordine alfabetico: *babà*, *budino*, *brioche*, *cannolo*, *charlotte*, *ciambella*, *cencio*, *colomba*, *croissant*, *crostata*, *diplomatico*, *frittella*, *frollino*, *gaufre*, *krapfen*, *maritozzo*, *meringa*, *montebianco*, *muffin*, *panettone*, *pandoro*, *panforte*, *pasticcino*, *pastiera*, *plumcake*, *profiterole*, *ricciarelo*, *saint-honorè*, *savoiaro*, *sfogliatella*, *strudel*, *tiramisù*, *torrone*, *torta*.

babà s. f. inv.

1. dolce di pasta lievitata, a forma di fungo, intriso di rum, talvolta con l’aggiunta di uva passa

budino s. m.

1. dolce di consistenza molle a base di latte, uova e zucchero, cotto in forno o a bagnomaria in apposito stampo, sformato freddo, spesso accompagnato da salse dolci o panna montata: *budino di cioccolato*
2. (est.), (improp.) sformato, flan: *budino di asparagi*

brioche s. f. inv.

1. tipo di pasta dolce a base di farina, burro, lievito e uova
2. piccolo dolce fatto con tale pasta, cotto al forno, spesso farcito di marmellata, crema o cioccolato: *fare colazione con cappuccino e brioche*

cannolo s. m.

1. pasta dolce a forma cilindrica, frita e farcita con un composto di ricotta, zucchero, pezzetti di frutti canditi e cioccolato, specialità siciliana
2. pasta sfoglia a forma cilindrica, cotta al forno e farcita di crema o panna
SIN. cannoncino

charlotte s. f. inv.

1. torta semifredda a base di latte, uova, panna, biscotti e frutta
2. cuffia femminile di batista con l'ala formata da un volant ricamato e ornata di nastri, in uso nel XIX secolo

ciambella s. f.

1. pasta dolce fatta con farina, uova e zucchero, a forma di cerchio con un buco nel mezzo
2. oggetto a forma di ciambella
3. cuscino imbottito a forma di anello che serve a prevenire o alleviare le piaghe da decubito
4. nell'equitazione, figura delle arie basse, che consiste in un trotto cadenzato del cavallo con anche abbassate, la parte anteriore del corpo protesa, il collo inarcato e la testa piegata verso il basso
5. (mat.) toro

ciambelletta, dim.; ciambellina, dim.; ciambellona, accr.; ciambellone, accr. m.

cencio s. m.

1. pezzo di stoffa logora, spec. usato per lavori domestici: *cencio da spolverare*
2. *cappello a cencio*, di feltro morbido o di tessuto, quindi floscio
3. (al pl.) materia prima per la produzione della mezzapasta nella fabbricazione della carta
4. (tos.), (fig.) cosa di poco valore
5. parte centrale, necrotica del favo o del foruncolo
6. (cucina, spec. al pl.) dolce di pasta all'uovo, tagliato a cerchi, rettangoli o strisce e fritto o cotto al forno, tipico del carnevale

cencetto, dim.; cencino, dim.

colomba s. f.

1. femmina del colombo
2. dolce pasquale la cui forma ricorda quella di una colomba con le ali spiegate
3. (fig.) simbolo di innocenza e di pace
4. simbolo dello spirito santo
5. (fig.) persona, spec. donna, semplice, mite e pura
6. sostenitore di una linea moderata nelle controversie di politica internazionale

colombella, dim.; colombina, dim.

croissant s. m.

1. mezzaluna di pasta sfoglia dolce o salata, cotta al forno
SIN. cornetto

crostata s. f.

1. dolce di pasta frolla cotta al forno e ricoperta di marmellata, frutta o crema
crostatina, dim.

diplomatico**A agg.**

1. relativo agli antichi documenti: *archivio diplomatico*
2. che concerne la diplomazia: *corpo diplomatico; missione diplomatica*
3. (est.) abile, accorto nel condurre faccende importanti o delicate: *un negoziatore molto diplomatico*

B s. m.

1. agente diplomatico
2. (fig.) persona particolarmente avveduta, abile nel trattare questioni importanti o delicate
3. dolce fatto di strati di pasta sfoglia farciti di crema e liquore

frittella s. f.

1. preparazione che consiste in un impasto, dolce o salato, di un farinaceo e di un liquido, spec. acqua o latte, unito ad altri ingredienti e fritto in grasso
2. (fig.) macchia di unto sul vestito

frittelletta, dim.; frittellina, dim.; frittellona, accr.; frittellone, accr. m.

frollino s. m.

1. pasticcino o biscotto di pasta frolla, talvolta guarnito con canditi

gaufre s. f. inv.

1. cialda cotta tra due stampi che le imprimono un disegno simile a cellette di favo
sin. waffle
2. impronta ornamentale su cuoio o stoffa, spec. nelle rilegature in pelle

krapfen s. m. inv.

1. frittella di pasta molto lievitata, ripiena spec. di marmellata o crema e spolverata di zucchero

maritozzo s. m.

1. panino dolce e soffice condito con olio, uva passa, pinoli e cotto in forno

meringa s. f.

1. composto di zucchero e chiara d'uovo montata a neve ferma, cotto al forno
2. dolce formato da due mezzi gusci di tale composto farciti di panna montata

montebianco s. m.

1. dolce di castagne, lessate e passate, e panna montata

muffin s. m.

1. focaccina leggermente dolce, servita calda accompagnata con burro, marmellata e miele, tipica della tradizione britannica
2. piccolo dolce a forma di panettoncino, talora guarnito con cioccolato, mirtili o frutta, specialità statunitense

panettone s. m.

1. tipico dolce milanese a forma di cupola, tradizionalmente consumato nelle feste natalizie, ottenuto facendo cuocere al forno un impasto di farina, uova, burro, zucchero, uva sultanina, scorza d'arancia e cedro canditi
 2. (fig.) blocco cilindrico a cupola, usato come barriera o dissuasore di sosta
- panettoncino, dim.

pandoro s. m.

1. dolce tipico di Verona, di color giallo dorato molto lievitato, dalla caratteristica forma a tronco di cono

panforte s. m.

1. tipico dolce senese, di forma tonda e schiacciata, a base di farina, mandorle, nocciole, canditi, zucchero o miele, spezie, e cotto al forno

pasticcino s. m.

1. piccola pasta dolce, specie per il tè

pastiera s. f.

1. torta napoletana, tipica delle festività pasquali, a base di pasta frolla ripiena di grano bollito, ricotta, canditi e aroma di fiori d'arancio

plumcake s. m. inv.

1. dolce a base di farina, uova, zucchero, burro, canditi e uva passa, cotto al forno in stampo rettangolare

profiterole s. m. o f. Inv.

1. piccolo bignè
2. dolce formato da tali bignè ripieni di panna montata o crema e ricoperti di cioccolato fuso

ricciarelo s. m.

1. pasta dolce di mandorle, a rombo o losanga, specialità di Siena

saint-honoré s. m. o f.inv.

1. dolce di pasta sfoglia con una corona di bignè alla crema chantilly inframmezzati di panna montata

savoiaro**A agg.**

1. della Savoia

B s. m.

1. abitante o nativo della Savoia
2. biscotto oblungo, soffice e molto nutriente, a base di farina, uova e zucchero

C s. m. solo sing.

1. dialetto parlato nella Savoia

sfogliatella s. f.

1. dim. di *sfogliata*
2. piccolo dolce di pasta sfoglia (o talora di pasta frolla) ripiegata, farcita di ricotta, canditi e spezie, e cotta al forno: *sfogliatella riccia, frolla*

strudel s. m. inv.

1. dolce di pasta arrotolata, farcito di frutta, spec. mele, uva passa, pinoli, condito con burro fuso, zucchero e cotto in forno

tiramisù s. m. inv.

1. dolce a base di pan di Spagna o di savoiardi intrisi di caffè, farcito con mascarpone mescolato a uova e zucchero, poi ricoperto da un velo di cioccolato in polvere e servito freddo

torrone s. m.

1. dolce glutinoso di mandorle tostate, miele, zucchero, bianco d'uovo, confezionato spec. in stecche

torroncino, dim.

torta s. f.

1. dolce, di forma gener. tonda, cotto al forno, solitamente a base di farina, latte, uova, zucchero, con aggiunta di ingredienti vari: *torta di mele, di zucca, di ricotta*
 2. preparazione salata, e gener. farcita, cotta in forno: *torta di spinaci, di zucchine*
- tortello, dim.; tortina, dim.; tortino, dim. m.; torona, accr.; tortone, accr. m.; tortaccia, pegg.

3.4.13. FORMAGGIO

In seguito viene analizzato il campo semantico della parola formaggio. Si tratta di 38 parole. I lemmi vengono elencati in ordine alfabetico: *asiago, bocconcino, burrata, burrino, bra, caciotta, caciovallo, canestrato, castelmagno, crescenza, fiordilatte, fontina, gorgonzola, gruviera, lodigiano, marzolina, mascarpone, mascherpa, montasio, mozzarella, murazzano, pannarone, parmigiano reggiano, pecorino, provatura, provola, raschera, raveggiolo, ricotta, robiola, scamorza, sottilette, stracchino, squacquerone, taleggio, toma, quartirolo.*

asiago s. m. inv.

1. tipo di formaggio semicotto, a maturazione media, prodotto con latte vaccino in forme piuttosto grandi

bocconcino s. m.

1. dim. di boccone
2. boccone molto saporito
(est.) cibo squisito: *sa preparare certi bocconcini!*
(fig.) giovane donna molto desiderabile
3. piccola palla di ricotta frita, specialità della cucina romana
4. piccola mozzarella di forma tondeggiante, del peso di circa 50 grammi
5. (al pl.) spezzatino

burrata s. f.

1. latticino tipico pugliese costituito da un involucro di pasta di mozzarella con all'interno un ripieno di stracciatella

burrino s. m.

1. formaggio a forma di piccola pera ripiena di burro
SIN. butirro, manteca

bra s. m. inv.

1. (cucina) formaggio semigrasso di latte vaccino, a pasta tenera, che indurisce con la stagionatura, tipico della provincia di cuneo

caciotta s. f.

1. formaggio tenero, in forma schiacciata e rotondeggiante, diffuso nell'Italia centrale
caciottella, dim., caciottina, dim.

caciocavallo s. m.

1. formaggio tipico dell'Italia meridionale, di pasta dura, cruda, a forma allungata strozzata in alto, preparato con latte intero di vacca

canestrato s. m.

1. formaggio duro, piccante, simile al pecorino, tipico della Sicilia

castelmagno s. m.

1. (cucina) formaggio di latte vaccino a pasta semi-dura e cruda, tipico della provincia di cuneo

crescenza s. f.

1. formaggio a pasta molle, butirroso, simile allo stracchino, tipico della Lombardia

fiordilatte s. m.

1. mozzarella di latte vaccino
2. tipo di gelato a base di latte, panna e zucchero

fontina s. f.

1. formaggio grasso, dolce, a pasta cotta e dura, di latte di vacca intero, della Valle d'Aosta

gorgonzola s. m. inv.

1. formaggio di origine lombarda, preparato con latte intero, di pasta molle e burrosa, profumo intenso, gusto molto forte e piccante, con venature verdastre dovute alle muffe di stagionatura

gorgonzola bianco, pannarone

gruviera s. m. inv. o s. f.

1. formaggio a pasta dura cotta, simile all'emmental ma con buchi più piccoli e preparato con latte parzialmente scremato, usato anche per la preparazione della fondue (impropr.) emmental

lodigiano**A agg.**

1. di Lodi

B s. m.

1. abitante o nativo di Lodi
2. formaggio grana fabbricato a Lodi

marzolina s. f.

1. (centr.) formaggio fresco di bufala

marzolino**A agg.**

1. di marzo: aria marzolina

B s. m.

1. formaggio pecorino che si fa nel mese di marzo

mascarpone s. m.

1. tipico formaggio lombardo, preparato con panna di latte vaccino, di colore bianco-neve e di gusto delicato

mascherpa s. f.

1. (lomb.) ricotta magra di siero di latte
2. (raro) mascarpone

montasio s. m.

1. formaggio a pasta semicotta e dura, tipico del Friuli

mozzarella s. f.

1. caratteristico formaggio di origine campana di latte di bufala, oggi preparato anche industrialmente con latte di vacca, in forme rotondeggianti, da consumarsi freschissimo
mozzarella di Puglia, *mozzarella affumicata*, provola

mozzarella in carrozza, fette di pane e mozzarella accoppiate, spruzzate di latte, infarinate, passate nell'uovo sbattuto e fritte in olio d'oliva o strutto
mozzarellina, dim.

murazzano s. m. inv.

1. formaggio a pasta morbida e cruda, di latte ovino spesso misto a latte vaccino, tipico delle Langhe e della zona di Alba

pannarone s. m.

1. formaggio grasso di pasta bianca, dal sapore forte, tipico della Lombardia
SIN. gorgonzola bianco

parmigianoreggiano s. m.

1. formaggio stagionato a pasta granulosa, prodotto nel Parmense e nel Reggiano

pecorino

A agg.

1. di pecora: pellepecorina
formaggio pecorino, di latte di pecora

pecorinamente, avv.

B s. m.

1. formaggio salato di latte intero di pecora: *pecorino romano, sardo*
2. vino bianco secco prodotto spec. nelle Marche, in Abruzzo e nel Lazio con uve del vitigno omonimo

provatura s. f.

1. formaggio fresco di latte intero di bufala o anche di mucca, a forma rotonda e pasta filata, simile alla mozzarella

provola s. f.

1. formaggio fresco di forma sferica od oblunga, per lo più di latte di bufala, tipico dell'Italia meridionale: *provola affumicata*
provoletta, dim., provolina, dim., provolone, accr. m.

raschera s. f.

1. (cucina) formaggio di latte vaccino, a pasta compatta ed elastica, tipico della provincia di Cuneo

raveggiolo s. m.

1. (tosco.) formaggio tenero di latte di pecora o capra, in piccole forme schiacciate, da mangiare fresco

ricotta s. f.

1. latticino ottenuto dalla ricottura del siero di latte ovino o bovino residuo dalla fabbricazione del formaggio: *ricotta romana, salata*
ricottella, dim., ricottina, dim., ricottona, accr.

robiola s. f.

1. formaggio dolce, tenero, non stagionato, tipico della Lombardia e del Piemonte, confezionato gener. in panetti rettangolari
robiolina, dim., robiolino, dim. m.

scamorza s. f.

1. formaggio tenero non fermentato, a pasta filata, in forma di pera o fiaschetta, ottenuto con latte di vacca o misto di vacca e capra
2. fig., scherz. Persona di scarso valore intellettuale, di scarsa abilità e sim.
SIN. schiappa

sottilette s. f. pl.

1. denominazione di fette sottili di formaggio fuso, confezionate in pacchetti

stracchino s. m.

1. formaggio di pasta grassa e uniforme, non fermentato, prodotto in Lombardia con latte di vacca e messo in commercio in forme quadrate o rettangolari
2. merid. Gelato in forma di mattonella, come il formaggio omonimo

squacquerone s. m.

1. formaggio di consistenza molto morbida, simile allo stracchino, tipico dell'Emilia-Romagna

taleggio s. m.

1. tipo di formaggio molle e stagionato

toma s. f.

1. nome di un formaggio, tipico del Piemonte e della Valle d'Aosta, prodotto un tempo con latte misto di vacca e di pecora, oggi solo con latte di vacca
tomino, dim.

quartirolo s. m.

1. quarto taglio dei prati non falciato e lasciato per pascolo al bestiame

3.4.14. FRUTTA

Il campo semantico della parola frutta consiste di 24 parole. I lemmi sono elencati in ordine alfabetico: *albicocca, arancia, ananas, avocado, banana, carruba, castagna, ciliegia, cocomero, dattero, fragola, kiwi, lampone, limone, mandarino, mango, mela, melagrana, melone, mirtillo, mora, papaia, pesca.*

albicocca

A s. f.

1. (bot.) frutto dell'albicocco

B agg. inv.

1. (posto a un sost.) detto del colore giallo aranciato proprio del frutto omonimo albicocchina, dim.

arancia s. f.

1. (bot.) frutto dell'arancio, di forma sferica, con buccia di colore acceso fra il giallo e il rosso
arancia navel, varietà di arancia che ha un frutto gemello all'interno, situato al polo opposto rispetto al picciolo (comp. con l'ingl. *navel*, propr. 'ombelico')
2. *arancia meccanica*, fig. manifestazione di crudele vandalismo o di gratuita e feroce violenza di gruppo (dal titolo di un film di S. Kubrick del 1971)
3. (med.) *pelle a buccia d'arancia*, particolare aspetto esteriore della pelle in presenza di cellulite per deposito di tessuto adiposo ricoperto superiormente da cute spessa

arancina, dim.; arancino, dim. m.

ananas s. m. inv.

1. (bot.) pianta delle Bromeliacee, con lunghe foglie spinose ai margini, disposte a rosetta, dal cui centro si alza una spiga di fiori violacei (*Ananas comosus*)
2. il frutto di tale pianta, simile nell'aspetto a una grossa pigna, costituito dai singoli frutti, dalle brattee, dal peduncolo
3. tipo di bomba a mano contenente un'alta dose di esplosivo che nell'aspetto ricorda vagamente il frutto omonimo

avocado

A s. m. inv.

1. (bot.) albero delle Lauracee, sempreverde, molto alto, con foglie coriacee, fiori in pannocchia e frutto a forma di pera (*Persea americana*)
2. frutto dell'albero omonimo, di color verde, con polpa gialliccia commestibile e profumata

B in funzione di **agg. inv.** nel sign. 2

1. nella loc. *pera avocado*

banana s. f.

1. (bot.) frutto del banano: *un casco di banane*
2. (spreg.) *Repubblica delle banane*, denominazione generica degli Stati dell'America centro-meridionale la cui economia è basata sulla esportazione di frutta o di materie prime in genere e che sono in una condizione di endemica arretratezza politico-istituzionale (dalla loc. ingl. *banana republic*); (fig.) stato caratterizzato da corruzione
3. (est.) rotolo di capelli a forma allungata, tipico di pettinature infantili: *Aveva, da piccolo, grossi boccoli neri, accomodati in lunghe banane sulla fronte* (N. Ginzburg)
4. (est.) panino di forma stretta e lunga

5. (elettr.) tipo di spina a un solo polo usata per collegamenti provvisori, che si inserisce nella boccia

bananina, dim.; bananona, acrr.; bananone, acrr. m.

carruba s. f.

1. frutto del carrubo, consistente in un legume di forma piatta con esocarpo coriaceo di color violetto e grosso mesocarpo con polpa biancastra e dolce

castagna s. f.

1. frutto del castagno, costituito da un pericarpo coriaceo di color bruno lucente contenente una polpa bianca e farinosa: *andare nel bosco a raccogliere le castagne; cuocere le castagne; farina di castagne*
castagne lesse, ballotte
castagne arrostate, caldarroste
castrare le castagne, fenderne il guscio perché non scoppino mentre cuociono
2. (bot.) *castagna d'acqua*, pianta acquatica delle Litracee con foglie sommerse opposte, fiori ascellari bianchi, frutto coriaceo e spinoso commestibile (*Trapa natans*)
SIN. trapa
castagna di terra, bulbocastano
castagna d'India, frutto amaro dell'ippocastano
3. *castagna dell'argano*, dente che gli impedisce di sfuggire indietro
4. nel pugilato, pugno di notevole potenza
5. nel calcio, tiro secco e violento in porta
6. (zootec.) produzione cornea rugosa irregolarmente ovale, vestigia del primo dito, che si trova nella faccia mediale delle gambe del cavallo, subito sopra le ginocchia e sotto i garretti
SIN. castagnetta

castagnetta, dim.; castagnola, castagnuola, dim.

ciliegia

A s. f.

1. il frutto del ciliegio, costituito da una piccola drupa succosa di colore variabile dal rosa al rosso intenso: *una cesta di ciliegie; ciliegie sotto spirito; marmellata di ciliegie*

ciliegetta, dim.; giliegina, dim.; ciliegiona, acrr.

B agg. inv.

1. (postposto a un sost.) che ha il colore rosso vivo e brillante caratteristico del frutto omonimo: *un abito rosso ciliegia; una cappa color ciliegia*

cocomero s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Cucurbitacee con fusto sdraiato, foglie grandi e frutti commestibili, globosi, a polpa rossa con semi neri (*Citrullus lanatus*)
SIN. (sett.) anguria, melone d'acqua

cocomero asinino, pianta erbacea delle Cucurbitacee con frutti piccoli, ovoidali che, maturi, lanciano lontano i semi (*Ecballium elaterium*) SIN. elatere, elaterio, schizzetto, sputaveleno

cocomero amaro, coloquintide

2. frutto della pianta omonima: *una fetta di cocomero*

3. (fig.), (tosc.) citrullo, sciocco: *Non son io un solenne cocomero*. (F. Redi)

cocomerello, dim.; cocomerino, dim.; cocomerone, accr.

dattero s. m.

1. frutto a bacca della palma da datteri, commestibile, con polpa zuccherina e seme di consistenza cornea

2. (zool.) *dattero di mare*, mollusco marino dei Bivalvi con conchiglia oblunga color bruno e carni molto pregiate (*Lithophaga*)

SIN. litofaga, litodomo

fragola

A s. f.

1. (bot.) erba delle Rosacee con stoloni sdraiati, foglie composte seghettate con peli lucenti e frutti rossi commestibili (*Fragaria vesca*)

2. il frutto di tale pianta

B agg. inv.

1. nelle loc. *rosa fragola*, *rosso fragola*, detto della tonalità del rosa e del rosso caratteristiche del frutto omonimo

2. (bot.) *uva fragola*, (pop.) uva americana

fragoletta, dim.; fragolina, dim.; fragolona, accr. fragolone, accr. m.

kiwi

A s. m. inv.

1. (zool.) uccello degli Apterigiformi della Nuova Zelanda, delle dimensioni di un pollo, privo di ali e di coda, rivestito di piume brune, sottili e sfilacciate (*Apteryx*)
SIN. atterige

2. (bot.) pianta lianosa delle Actinidiacee, originaria della Cina e coltivata per il frutto commestibile (*Actinidia chinensis*)

il frutto di tale pianta

B s. m. e s. f. inv. anche agg. inv.

1. nell'linguaggio giornalistico, neozelandese

lampone s. m.

1. (bot.) arbusto spinoso delle Rosacee comune nei boschi di montagna, con rizoma corto e perenne e frutto commestibile (*Rubus idaeus*)

2. il frutto di tale pianta, rosso e molto profumato, formato di piccole drupe unite tra loro
rosso lampone, particolare tonalità di rosso intenso, simile a quella dei lamponi

limone**A s. m.**

1. alberetto sempreverde delle Rutacee, spinoso allo stato selvatico, con foglie coriacee e seghettate, fiori bianchi, frutti a esperidio giallo pallido (*Citrus limon*)
2. frutto del limone utilizzato per le essenze estratte dalla buccia e per il succo acidulo: *buccia, scorza, succo di limone; tè al limone; condire la verdura con olio e limone*

B agg. inv.

1. (postposto a un sost.) detto del colore giallo-verde caratteristico della buccia del frutto omonimo: *un vestito color limone; un golfino giallo limone*

limoncino, dim.; limocello, dim.

mandarino s. m.

1. (bot.) albero delle Rutacee con frutto sferico un poco schiacciato, a buccia aranciata, dolcissimo (*Citrus nobilis*)
2. frutto di tale albero
mandarinocinese, kumquat

mango s. m.

1. (bot.) albero delle Anacardiacee con corteccia resinosa, foglie semplici alterne e fiori bianchi in pannocchie, coltivato nelle zone tropicali per i frutti polposi e molto pregiati (*Mangifera indica*)
2. il frutto di tale pianta

mela**A s. f.**

1. frutto tondeggiante del melo, con polpa biancastra e zuccherina e buccia sottile variamente colorita
tondo, bianco e rosso, fresco e sim. come una mela, di viso pieno, colorito e sano la Grande Mela, la città di New York (trad. Dell'ingl. The Big Apple)
2. oggetto di forma tondeggiante, simile a una mela: *la mela dell'annaffiatoio*
3. (tosco.) taglio della coscia di bestia macellata
4. (fig. spec. al pl.) guancia carnosa e rubiconda
5. (pop. al pl.) natiche

B agg. inv.

1. (postposto al sost.) nella loc. *verde mela*, detto di una tonalità chiara e delicata di verde meletta, dim.; melina, dim.; melona, accr.; meluccia, meluzza, dim.

melagrana s. f.

1. frutto del melograno, globoso, giallo rossastro, contenente semi rugosi acidulo-dolciastri, racchiusi in compartimenti formati da setti membranosi

melone s. m.

1. pianta erbacea delle Cucurbitacee a fusto strisciante, diffusamente coltivata per i frutti globosi od ovali con polpa dolce e profumata (*Cucumis melo*)
2. il frutto commestibile di tale pianta
SIN. popone
melone cantalupo
melone d'acqua, cocomero
melone dei tropici, frutto della papaia a polpa burrosa, gialla, zuccherina, di gusto caratteristico
3. (zool.) vistosa protuberanza in corrispondenza delle ossa frontali dei Delfini, dovuta all'accumulo dello spermaceti

meloncello, dim.; meloncino, dim.

mirtillo s. m.

1. (bot.) piccolo arbusto caducifoglio delle Ericacee, comune su Alpi e Appennini, con frutti commestibili a bacca di colore nero-bluastro (*Vaccinium myrtillus*)
2. il frutto di tale arbusto: *marmellata*, *scioppo*, *grappa di mirtilli*
mirtillo rosso, arbusto sempreverde con foglie coriacee e bacche di colore rosso (*Vaccinium vitis-idaea*)
mirtillo delle paludi, arbusto caducifoglio di torbiera, con bacche di colore bluastro simili a quelle del falso mirtillo (*Vaccinium uliginosum*)
falso mirtillo, varietà di mirtillo delle paludi tipica di luoghi elevati e ventosi con bacche insapori, di colore bluastro

mora s. f.

1. frutto formato da un sincarpio sugoso del gelso bianco e del gelso nero
2. frutto del rovo, nero, lucente, commestibile

papaia s. f.

1. (bot.) albero delle Caricacee dell'America centrale, coltivato nelle zone tropicali, con foglie palmate, infiorescenze ascellari e grosso frutto, detto melone dei tropici (*Carica papaya*)
2. il frutto commestibile, a polpa gialla e zuccherina, di tale pianta

pesca**A s. f.**

1. frutto del pesco
pesca cotogna, *percoca*, *percoco*
pesca tabacchiera, varietà a forma schiacciata, profumo intenso, polpa bianca, succosa e dolce, coltivata in aree limitate e spec. in Sicilia
pesca noce – *nocepesca* – *nettarina*
pesca Melba, pesca scioppata servita su un gelato alla vaniglia, con guarnizione di salsa di lamponi, panna montata e pezzetti di mandorle

2. (tosca.) lividura di percosse
percosa che lascia il segno

B agg. inv.

1. (postposto a un sost.) che ha il colore del frutto omonimo
rosa pesca, rosa lievemente aranciato
peschetta, dim.; peschina, dim.

3.4.15. PANE

Il campo semantico della parola *pane* contiene 17 parole. I lemmi sono elencati in ordine alfabetico: *baguette*, *bastone*, *ciabatta*, *ciriola*, *cracker*, *crosta*, *crostino*, *filone*, *focaccia*, *galletta*, *grissino*, *michetta*, *mollica*, *pagnotta*, *panino*, *schacciata*, *treccia*.

baguette s. f. inv.

1. baghetta
2. brillante tagliato a forma di rettangolo allungata
3. taglio rettangolare allungato del diamante
4. filone di pane di note vole lunghezza

bastone s. m.

1. ramo d'albero arrotondato e lavorato, od oggetto allungato, anche non di legno, usato per appoggiarsi camminando e come arma: *bastone nodoso*, *bastone da montagna*, *minacciare qlcu. con il bastone*
2. insegna di autorità, spec. militare: *bastone di maresciallo di Francia*
3. (sport) in ginnastica, barra rotonda, gener. Di legno, con cui si eseguono vari esercizi ciascuno dei vari tipi di attrezzo sportivo usato per tirare, colpire, respingere palle, palline, dischi e sim.: *bastone da golf*
4. (al pl.) uno dei quattro semi delle carte da gioco italiane e dei tarocchi
5. (fig.) aiuto, sostegno: *sarai il bastone della mia vecchiaia*
6. pane di forma allungata
SIN. filone, sfilatino
7. (arald.) banda diminuita a un terzo della sua larghezza
8. (archit.) toro
9. (tipogr.) *carattere a bastone*, carattere tipografico privo di grazie, con aste di spessore costante

bastonaccio, pegg., bastoncello, dim., bastoncino, dim.

ciabatta s. f.

1. pantofola, pianella

2. (est.) calzatura vecchia e logora usata per casa
 3. (est.) cosa logora e sciupata, di poco valore
 4. (sett.) tipo di pane croccante, di forma schiacciata e allungata
 5. (elett.) dispositivo di forma piatta e allungata con prese elettriche multiple
- ciabattaccia, pegg., ciabattella, dim., ciabattina, dim.

ciriola s. f.

1. (centr.) piccola anguilla sottile
 2. (fig.) persona infida e sfuggente
 3. a Roma, forma di pane affusolata
 4. (al pl.) (cucina) denominazione degli strangozzi (V.) spec. nella zona di Terni
- cirioletta, dim.

cracker s. m. inv.; anche **f. inv.** nel sign. 3

1. sottile galletta croccante, spesso salata
2. apparecchiatura chimica usata per effettuare il cracking
3. (inform.) pirata informatico

crosta s. f.

1. strato esterno indurito che ricopre la superficie di alcuni corpi, cibi e sim.: *una crosta di ghiaccio sulla strada; la crosta del pane*
 2. (est.) pezzo di pane duro
 3. (fig.) apparenza, aspetto superficiale che nasconde la realtà: *la sua disinvoltura è solo una crosta*
 4. (geol.) sedimento di origine chimica eluviale, duro, superficiale che si forma quando le acque del terreno abbondano di minerali disciolti
 5. (med.) sangue e siero disseccato sopra una ferita: *la ferita ha fatto la crosta*
 6. (zool.) guscio dei crostacei
 7. in conceria, la parte inferiore, meno pregiata, di una pelle conciata sottoposta a spaccatura
 8. *crosta di un dipinto*, squama di colore che si stacca da un dipinto antico
(fig.), (spreg.) dipinto, antico o anche recente, privo di valore artistico
- crosterella, dim.; crosticina, dim.; crostina, dim.; crostone, accr. m.

crostino s. m.

1. fetta di pane, gener. fritta o abbrustolita, spalmata di composti saporiti e servita spec. come antipasto: *crostino di fegato*
2. (al pl.) ciascuno dei dadini di pane spec. in cassetta, abbrustoliti in forno o fritti nel burro, serviti con consommé, zuppe e sim.

filone s. m.

1. (geol.) vena principale della miniera, strato di giacimento nella fenditura di una roccia: *filone metallifero, carbonifero*
2. zona del corso d'acqua dove la corrente è più profonda e veloce

3. (fig.) tendenza o corrente letteraria, artistica o di pensiero: *opera che rientra nel filone del Decadentismo*
4. grosso pane di forma allungata
5. midollo spinale del bue e del vitello macellati

filoncino, dim.

focaccia s. f.

1. pane schiacciato, condito con olio o altri ingredienti, messo a cuocere in forno
2. dolce tondo e schiacciato di farina, uova e zucchero

focaccetta, dim., focaccina, dim.

galletta s. f.

1. (mar.) formaggetta
2. biscotto di pasta di pane a forma schiacciata, che si conserva molto a lungo, in dotazione spec. un tempo in marina e alle forze armate
3. biscotto salato a base di cereali: *galletta di mais, di riso*

gallettina, dim.

grissino s. m.

1. bastoncino friabile di pane croccante

michetta s. f.

1. dim. di mica
2. (sett.) panino di forma rotonda

mollica s. f.

1. la parte molle del pane all'interno della crosta
2. (spec. al pl.) briciola
3. (fig.), (let.) inezie

mollichella, dim.; mollichina, dim.; mollicola, dim.

pagnotta s. f.

1. pane di forma rotonda e di grandezza varia
2. (fig.) (fam.) quanto serve per il mantenimento quotidiano (sin. paga, stipendio): *lavorare per la pagnotta*

pagnotella, dim., pagnottina, dim., pagnottona, accr.

panino

A s.m.

1. dim. di pane
2. piccolo pane, solitamente di forma tonda
3. nel gergo televisivo, servizio politico in cui lo spazio concesso all'opposizione è preceduto da uno spazio dato al governo e seguito da un commento della maggioranza che lo sostiene

B in funzione di agg. inv.

1. nella loc. *giornale panino*, giornale che è venduto abbinato a un altro giornale o a una rivista

paninazzo, pegg., paninetto, dim.

schacciata s. f.

1. lo schiacciare, forte compressione
2. pestata, ammaccatura
3. (tosca.) bocciatura
4. focaccia appiattita
SIN. schiaccia
5. (sport) nella pallavolo, nel tennis e nel ping-pong, forte colpo dall'alto verso il basso con cui si invia la palla a battere sul campo avversario
nella pallacanestro, azione con cui il giocatore spinge la palla con forza direttamente nel cesto

schacciatella, dim., schacciatina, dim., schacciatona, accr.

treccia s. f.

1. acconciatura spec. femminile costituita da lunghe ciocche di capelli accavallate in modo alternato: *portare le trecce; farsi la treccia*
2. (est.) intreccio di fili, corde, cavi, nastri e sim., ottenuto accavallando i vari elementi a foggia di treccia: *treccia di paglia; una treccia di fili metallici*
3. in architettura, motivo ornamentale scolpito o dipinto che simula una treccia di nastri
4. nella pallacanestro, esercizio preparatorio per la tecnica del passaggio eseguita da tre o più giocatori con spostamenti incrociati
5. (est.) pezzo di pane in forma di treccia
pasta di mozzarella, composta a treccia
6. (est.) filza, resta di frutti secchi: *una treccia di fichi*
7. (tosca.) gruppo di cavalli o altri animali che un tempo si facevano camminare sull'aia formando ripetuti cerchi per trebbiare i cereali

3.4.16. PASTA

Di seguito viene analizzato il campo semantico della parola *pasta*. Si tratta di 41 parole ordinate alfabeticamente. I lemmi vengono divisi in 3 gruppi: **pasta secca** (*bavetta, bigolo, bucatino, cannolicchio, capellino, chiffero, conchilia, elica, farfalla, fusillo, linguina, lumaca, maccherone, pacchero, penna, rigatone, ruota, sedano, spaghetti, trenetta, vermicello*), **pasta fresca** (*orecchietta, gnocchio, tortiglione*) e **pasta fresca ripiena** (*agnolotto, anolino,*

cannellone, cappellaccio, cappellotto, casoncello, cavatello, lasagne, pansotto, panzarotto, pizzocchero, raviolo, tortellino, trofia, maltagliato, timballo, stellina).

A. SECCA

bavetta s. f.

1. sbavatura del metallo fuso
2. riparo, per lo più di gomma o tela gommata, sospeso dietro le ruote dei veicoli contro gli spruzzi e la polvere
3. (al pl.) tipo di pasta alimentare a forma di strisce strette e sottili

bavettina, dim.

bigolo s. m.

1. (spec. al pl.) pasta alimentare a forma di vermicelli, in uso nel Veneto

bucatino s. m.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta simile agli spaghetti, ma più grossa e bucata

cannolicchio s. m.

1. (zool.), (merid.) cappelunga
2. (spec. al pl.) pasta da minestra, corta e forata

capellino s. m.

1. dim. di *capello*
2. (spec. al pl.) tipo di pasta alimentare lunga e molto sottile
SIN. capelli d'angelo

chiffero s. m.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta di media pezzatura a forma cilindrica ricurva
chifferetto, dim., chifferino, dim.

conchiglia s. m.

1. (zool.) guscio protettivo che avvolge il corpo di alcuni Invertebrati, spec. molluschi
2. motivo di ornato architettonico, a forma di conchiglia, usato spec. per decorare calotte di nicchie, targhe, stemmi e sim.
3. *punto a conchiglia*, punto di ricamo traforato eseguito con due fili diversi
4. elemento di protezione degli organi genitali maschili, usato in alcune discipline sportive
5. nei fucili da caccia, nicchia dove alloggiavano i percussori a cani esterni
6. forma di metallo o altra materia per fusioni in serie, composta generalmente di due pezzi apribili
7. (spec. al pl.) tipo di pasta corta da minestra
8. nel giradischi, parte terminale amovibile del braccio sulla quale è fissata la testina

conchiglietta, dim., conchiglina, dim., conchigliuzza, dim., conchigliona, accr., conchiglione, accr. m.

elica s. f.

1. (mat.) curva di un cilindro o di un cono che incontra le generatrici sotto angolo costante:
elica cilindrica, elica conica
(biol.) *doppia elica*, struttura molecolare tridimensionale costituita da due filamenti avvolgentisi a elica, caratteristica dell'acido deossiribonucleico
2. (mar.) propulsore idrodinamico a due o più pale disposte angolarmente intorno a un asse, gener. posto a poppa dei natanti
(aeron.) sistema rotante di pale radiali connesse in vari modi al mozzo che agisce da propulsore, da motore o da organo sostentatore
3. linea cava in giro di viti, torchi, trapani, chiocciolate
4. (spec. al pl.) tipo di pasta alimentare a forma di elica

elichetta, dim.

farfalla s. f.

1. (zool.) nome comune degli insetti dell'ordine dei Lepidotteri
2. (fig.) persona leggera e volubile
3. (fig.), (scherz.) biglietto o comunicazione scritta in genere, spec. se poco gradita
4. (al pl.) tipo di pasta da brodo di media pezzatura

farfalletta, dim., farfallina, dim., farfallino, dim. m., farfalluccia, dim., farfallona, accr., farfallone, accr. m.

fusillos.m

1. pasta di media pezzatura, di forma elicoidale

fusillotto, alter.

linguina s. f.

1. dim. di *lingua*
2. (spec. al pl.) tipo di pasta simile alle tagliatelle, ma più stretta

lumaca

A s. f.

1. denominazione di numerose specie di Gasteropodi dei Polmonati, spec. della famiglia dei Limacidi
2. correntemente, ogni specie commestibile dei Molluschi dei Gasteropodi dotati di conchiglia spiraliforme: *lumache di mare alla genovese*
3. (fig.) persona lenta e pigra nel muoversi e nell'agire: *essere una lumaca; fare la lumaca*
4. (mat.) *lumaca di Pascal*, podaria di un punto rispetto a una circonferenza
5. (spec. al pl.) pasta corta da minestra, di forma simile al guscio delle chiocciolate

B agg. inv.

1. (posposto a un sost.) detto di ciò che procede con estrema lentezza: *tram lumaca; treni lumaca; poste lumaca*

lumachella, dim.; lumachetta, dim.; lumachina, dim.; lumachino, dim. m.; lumacone, accr. m.

maccherone s. m.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta corta e gener. Bucata, che si mangia asciutta
2. (est.); (centr.), (merid.) tipo di pasta con varie denominazioni, a cannelli vuoti o pieni, di varia lunghezza e grossezza
3. persona stupida
SIN. babbeo

maccheroncello, dim., maccheroncino, dim.

pacchero s. m.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta alimentare a cannelli vuoti e larghi, che si mangia asciutta
SIN. schiaffone

penna s. f.

1. (zool.) formazione cornea della pelle caratteristica degli Uccelli, costituita da un asse centrale, la cui parte basale (*calamo*) è inserita sulla pelle, mentre la parte rimanente (*rachide*) porta il vessillo, formato da tante appendici laterali sfrangiate
Penne remiganti, quelle principali delle ali, costituenti la superficie portante del volo
2. (est.) piuma: un cuscino pieno di penna
3. ornamento del cappello alpino
4. strumento per scrivere costituito un tempo da una penna d'oca opportunamente lavorata, quindi sostituito da un'asticciola di materiale vario munita di pennino di metallo, anch'essa oggi disusata
5. (inform.) chiavetta
6. (mar.) estremità più alta di una vela triangolare o trapezoidale, dove viene applicata la drizza
7. la parte assottigliata del martello opposta alla bocca
8. parte della freccia opposta alla punta
9. (mus.) plettro
10. (spec. al pl.) pasta alimentare a cannelli lisci o rigati, tagliati di sbieco: *penne al sugo; penne all'arrabbiata*

rigatone s. m.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta a cannelli scanalati, che si mangia asciutta

ruota s. f.

1. parte di macchina, normalmente circolare, girevole attorno a un asse e, in dati casi, dotata anche di contemporaneo movimento di traslazione: *ruota di autoveicolo, di bicicletta*
2. (mar.) elemento principale dell'ossatura della nave, che dall'estremità della chiglia arriva in forma arcuata sino all'estremità anteriore (*ruota di prua*) e posteriore (*ruota di poppa*)

3. (milit.) *ruota di fuoco*, grosso cerchio di ferro a punte acuminate, provvisto di materiale incendiario, che un tempo si faceva rotolare dalle mura o dalle brecce di una fortezza assediata per scacciarne gli assalitori
4. nelle antiche armi da fuoco, rotella d'acciaio azionata da un mollone che, per attrito contro un pezzo di pirite, produceva scintille per accendere l'innesco: *moschetto, pistola a ruota*
5. in un convento di clausura, cassetta rotonda che, girando su di un perno, nell'apertura del muro, serve a ricevere o a dare all'esterno oggetti e generi vari
6. urna girevole del lotto
7. supplizio, usato fino al XVIII sec., che consisteva nel lasciar morire il condannato legato supino ad una ruota girevole, posta spec. in cima a un alto palo, dopo avergli spezzate le ossa degli arti e del bacino
8. (al pl.) tipo di pasta alimentare a forma di disco con raggi che si uniscono al centro
9. tutto ciò che ha forma di ruota, di cerchio, di disco: *ritagliare una ruota nella carta; la ruota della roulette*
10. (fig.) avvicendamento più o meno regolare

rotella, dim., ruotina, dim., ruotino, dim. m., ruotona, accr., ruotone, accr. m.

sedano s. m.

1. (bot.) pianta coltivata delle Apiacee di cui si usano come ortaggio le costole delle foglie, aromatiche, bianche e carnose (*Apiumgraveolens*): *sedano a costola; sedano da costa*
2. (al pl.) pasta alimentare a cannelli rigati ricurvi

spaghetto s. m.

1. dim. di spago
 2. (spec. al pl.) pasta alimentare lunga e sottile, non bucata, da minestra asciutta: spaghetti al pomodoro, spaghetti alla chitarra
 3. (cinema), (scherz.) nella loc. *Spaghetti-western*, film western all'italiana
- spaghettono, dim., spaghettonone, accr.

trenetta s. f.

1. pasta alimentare lunga, sottile e schiacciata, usata soprattutto nella cucina ligure: *trenette col pesto*

vermicello s. m.

1. dim. di verme
 2. (spec. al pl.) pasta lunga da minestra, più sottile degli spaghetti: *vermicelli al sugo, in brodo*
- vermicellino, dim.

B. FRESCA

orecchietta s. f.

1. dim. di *orecchia*
2. (anat.) atrio del cuore: *orecchietta destra, sinistra*
3. tipo di pasta alimentare di grano duro, di forma simile a quella di un piccolo orecchio, da fare asciutta: *le orecchiette baresi*
4. (bot.) gelone

gnoccho

A s. m

1. (spec. al pl.) ognuno dei pezzetti tondeggianti di un impasto di farina e patate, lessati e conditi spec. con burro o sugo di pomodoro
2. (fam.) prominenza, bernoccolo: *cadendo si è fatto uno gnocco in fronte*

B s.m. anche agg.

1. (fig.) persona sciocca, tonta

gnocchetto, dim., gnoccolone, accr., gnoccone, accr.

tortiglione

A s. m.

1. oggetto avvolto a spirale
2. motivo di tornitura a spirale
3. (spec. al pl.) pasta da minestra, a forma di piccoli cilindri incurvati e rigati a spirale
4. (zool.) sigaraio

B loc. agg. inv.

1. *a tortiglione*, stretto e a spirale
2. *colonna a tortiglione*, colonna tortile

C. FRESCA RIPIENA

agnolotto s. m.

1. involucri di pasta all'uovo rotondo o rettangolare ripieno di vari ingredienti, tra i quali prevale la carne cotta e tritata

anolino s. m.

1. specie di agnolotto, specialità della cucina parmigiana

cannellone s. m.

1. accr. di *cannello*
2. (spec. al pl.) involto cilindrico di pasta all'uovo farcito con un ripieno e cotto al forno

cappellaccio s. m.

1. pegg. di *cappello*

2. (miniere) coltre di minerale alterato che sovrasta i giacimenti poco profondi
SIN. brucione
3. (spec. al pl.) pasta all'uovo con un ripieno a base di zucca, di forma gener. simile a un grosso tortello, tipica di Ferrara

cappelletto s. m.

1. dim. di *cappello*
2. difesa del capo, in ferro o cuoio, senza visiera, anticamente usata come casco, spec. in Oriente
3. (stor.) cavalleggero dalmata o albanese al servizio della Repubblica di Venezia, che indossava un copricapo di questo tipo
SIN. albanese, stradiotto
4. negli ombrelli, cerchietto di tela impermeabile collocato nel punto in cui convergono le stecche
5. rinforzo sulla punta della calza
6. (veter.) tumefazione molle, deformante ma non dolorosa al tarso del cavallo
SIN. igroma calcareo
7. salume simile allo zampone, a forma di tricorno, che si mangia bollito
8. (spec. al pl.) tipo di pasta ripiena, simile al tortellino, dal quale differisce per dimensione e contenuto, caratteristico della cucina emiliana e romagnola

casoncello s. m.

1. (spec. al pl.) raviolo con ripieno di carne e spezie varie, condito con burro, salvia, pancetta e formaggio, specialità della cucina bresciana e bergamasca

cavatello s. m.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta alimentare corta, di forma simile a gnocchetti cavi, tipica dell'Italia meridionale

lasagne s. f.

1. (cucina, spec. al pl.) pasta all'uovo a strisce larghe, che si mangia asciutta
lasagne al forno, lessate e disposte a strati, condite con ragù e besciamella e gratinate al forno
lasagne verdi, in cui alla pasta sono mescolati spinaci lessati e tritati

pansotto s. m.

1. (cucina) raviolo triangolare farcito con un impasto alle erbe, tipico della cucina ligure:
pansotti con salsa di noci

panzarotto s. m.

1. involto di pasta di pane ripieno di ingredienti vari quali ricotta, formaggi, salumi, uova, fritto in olio bollente; specialità della cucina meridionale, spec. pugliese
panzerotto dolce, farcito di marmellata, fritto e spolverizzato di zucchero

pizzocchero s.m.

1. (cucina) (spec. al pl.) specialità della Valtellina costituita da tagliatelle a base di farina di grano saraceno, condite spec. con ortaggi e formaggio

raviolo s. m.

1. (spec. al pl.) disco o quadrato di pasta con ripieno di verdure, ricotta, carne o altro:
ravioli in brodo, al sugo
2. pasta dolce con ripieno
raviolino, dim., raviolone, accr.

tortellino s. m.

1. dim. di *tortello*
2. (spec. al pl.) piccolo quadrato di pasta all'uovo con ripieno a base di lombo di maiale, prosciutto, parmigiano, odore di noce moscata, ripiegato e chiuso ad anello, mangiato in brodo o asciutto: *tortellini di Bologna*

trofia s. f.

1. (spec. al pl.) tipo di pasta a forma di bastoncino leggermente attorcigliato, condita spec. con il pesto; specialità ligure

maltagliato s. m.

1. (spec. al pl.) pasta da minestra tagliata a pezzi irregolari, solitamente in forma di rombo

timballo s. m.

1. antico strumento a percussione simile al timpano
2. vivanda a base di ingredienti vari racchiusi in un involucri di pasta sfoglia o frolla, cotta al forno in uno stampo a bordi alti: *timballo di maccheroni*

stellina s. f.

1. dim. di *stella*
2. giovane attrice cinematografica in cerca di successo
SIN. starlet
3. (bot.) *stellina odorosa*, pianta delle Rubiacee con rizoma sottile e ramoso, foglie verticillate, fiori piccoli e bianchi in corimbi di odore piacevole (*Galium odoratum*) Cfr. asperula
stellina dorata, pianta delle Liliacee con fiori stellati verdi esternamente e giallo-dorati all'interno (*Gagea bohemica*)
4. (spec. al pl.) pastina da brodo a forma di piccole stelle

3.4.17. PESCE

In seguito vengono proposti i tipi di pesci più consumati in cucina italiana. Le parole appartenenti al campo semantico sono 23 e sono ordinate alfabeticamente: *acciuga*, *aringa*, *branzino*, *carpa*, *cefalo*, *orata*, *leccia*, *luccio*, *merluzzo*, *nasello*, *pesce spada*, *razza*, *rombo*, *salmone*, *sardina*, *scorfano*, *scorpena*, *sgombro*, *sogliola*, *spigola*, *tonno*, *triglia* e *trota*.

acciuga s. f.

1. (zool.) piccolo pesce osseo dei Clupeiformi col corpo argenteo e affusolato che vive in branchi nei mari temperati e caldi (*Engraulis encrasicolus*)

SIN. alice

acciughetta, dim.; acciughina, dim.

aringa s. f.

1. (zool.) pesce osseo dei Clupeidi, tipico dei mari freddi, argenteo sul ventre e blu-verdastro sul dorso, con mandibola sporgente e denti piccoli (*Clupea harengus*)

branzino s. m.

1. (zool), (sett.) spigola

carpa s. f.

1. (zool.) pesce osseo d'acqua dolce dei Ciprinidi, con quattro barbigli carnosì, che può superare un metro di lunghezza ed è diffuso in molte varietà (*Cyprinus carpio*)

cefalo s. m.

1. (zool.) pesce osseo commestibile dei Mugiliformi, con grosso corpo rivestito da grandi squame argentee e occhio protetto da una palpebra adiposa (*Mugilcephalus*)

SIN. muggine

orata s. f.

1. (zool.) pesce osseo degli Sparidi con i fianchi dorati a strisce scure e carni pregiate; vorace, predilige fondali ricchi di vegetazione (*Sparus aurata*)

leccia s. f.

1. (zool.) pesce osseo dei Carangidi, di colore grigio, che vive nel Mediterraneo e nell'Atlantico (*Lichia amia*)

SIN. lizza

luccio s. m.

1. (zool.) pesce osseo d'acqua dolce dei Teleostei con muso allungato e appiattito, forti denti e dalle carni pregiate; vorace predatore, vive in Europa e America del Nord (*Esox lucius*)

luccio di mare, *luccio imperiale*

merluzzo s. m.

1. (zool.) pesce osseo dei Gadiformi con corpo massiccio, squame piccole, barbiglio sotto il mento, tre pinne dorsali, che vive nel Nord dell'Atlantico e la cui pesca ha grande importanza nell'economia umana
2. (merid.) nasello

nasello s. m.

1. (zool.) pesce osseo marino dei Gadiformi simile al merluzzo, con mandibola più lunga della mascella, carni delicate, bianche e pregiate, argenteo sul ventre e scuro sul dorso (*Merlucciusmerluccius*)

pesce spada o pescespada s. f.

1. (zool.) perciforme lungo fino a 5 m, privo di scaglie, nero, con il muso allungato in una spada appuntita, nuotatore velocissimo, pescato nei mari dell'Italia meridionale per le carni molto pregiate

razza s. f.

1. (zool.) pesce dei Raiformi a corpo romboidale, coda lunga, denti conformati a piastre masticatrici adatte a tritare Molluschi e Crostacei, colore mimetico con il fondo marino (*Raja*)
razza cornuta

rombo s. m.

1. (mat.) quadrilatero equilatero
2. (antrop.) tavoletta vibrante che viene fatta ruotare mediante una cordicella, usata da molte popolazioni australiane in cerimonie iniziatiche
3. gioco enigmistico consistente nel trovare parole che disposte a rombo si leggono secondo le diagonali
4. (zool.) correntemente, ciascuno dei vari pesci ossei marini commestibili dei Pleuronettiformi, il cui corpo ha forma grossolanamente romboidale
rombo maggiore

salmone**A s. m.**

1. (zool.) nome comune di numerose specie dei Salmonidi diffuse nell'Oceano Pacifico (*Oncorhynchus*)
2. (mar.) pezzo lungo e grosso di ferro o di piombo per zavorra salmoncino, dim.

B s. m. inv.

1. colore rosa carico tendente all'arancione caratteristico della carne affumicata del pesce omonimo

C agg. inv.

1. che ha tale colore: *un vestito salmone; una tovaglia rosa salmone*

sardina s. f.

1. (zool.) pesce osseo dei Clupeidi con esemplari non più lunghi di 30 cm, simile all'acciuga; diffusa nel Mediterraneo e nell'Atlantico, è molto apprezzata dal punto di vista alimentare (*Sardina pilchardus*)

scorfano s. m.

1. (zool.) scorpena

scorpena s. f.

1. (zool.) pesce osseo marino degli Scorpeniformi con testa corazzata e munita di spine, ghiandole velenifere connesse ai raggi delle pinne e carni commestibili (*Scorpaena*)
SIN. scorfano

sgombro s. m.

1. (zool.) pesce osseo degli Scombridi blu metallico con strie sinuose nere, apprezzato per le carni bianche e sode (*Scomberscombrus*)
SIN. (sett.), (pop.) lacerto

sogliola s. f.

1. (zool.) pesce osseo marino dei Soleidi, dal corpo appiattito, di colore variabile e mimetico con i fondali sabbiosi, dalle carni pregiate (*Solea*)
2. (est.) comunemente, qualunque pesce di forma appiattita, quali la limanda o la passera di mare

sogliioletta, dim.; sogliolina, dim.

spigola s. f.

1. (zool.) pesce dei Perciformi di taglia considerevole, con due spine sull'opercolo e nella prima pinna dorsale, carnivoro, con carni pregiate (*Dicentrarchuslabrax*)
SIN. branzino, pesce ragno

tonno s. m.

1. (zool.) grosso pesce osseo degli Scombridi, con coda forcuta dal peduncolo sottile, che vive nei mari temperati (*Thunnusthynnus*)
 2. carne del pesce omonimo, consumata fresca oppure conservata gener. Sott'olio
- tonnetto, dim.

triglia s. f.

1. (zool.) pesce marino dei Perciformi con due barbigli, prima pinna dorsale a raggi spinosi, livrea splendente (*Mullus*): *triglia di scoglio*, *triglia di fango*, *triglia volante*
- triglietta, dim.; triglina, dim.; trigliona, accr.

trota s. f.

1. (zool.) nome comune di Pesci ossei dei Salmonidi, per lo più appartenenti al genere *Salmo*, adattati alle acque limpide e fredde dei fiumi, dei torrenti e dei laghi, che

per la bontà delle loro carni sono oggetto di intenso allevamento a scopo alimentare
(*Salmo trutta*)

3.4.18. PIANTE AROMATICHE

Di seguito viene analizzato il campo semantico delle piante aromatiche. Si tratta di 36 parole ordinate alfabeticamente: *acetosa, aglio, alloro, aneto, anice, basilico, borragine, capperi, cedrina, cerfoglio, coriandolo, crescione, cumino, dragoncello, finocchio, issopo, lavanda, levistico, maggiorana, malva, melissa, menta, origano, pepe, prezzemolo, rafano, rosmarino, ruchetta, ruta, salvia, scalogno, sedano, stevia, timo, zafferano, zenzero.*

acetosa s. f.

1. (bot.) pianta erbacea delle Poligonacee con foglie ovate, lanceolate, ricche di acido ossalico o di ossalato acido di potassio (*Rumex acetosa*)
SIN. erba brusca

aglio s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Alliacee con foglie lineari, bulbo commestibile a spicchi, fiori biancastri riuniti in ombrelle racchiuse da una spatola, usato anche a scopi terapeutici, spec. contro l'elmintiasi (*Allium sativum*)
2. il bulbo commestibile di tale pianta, o i suoi spicchi: *fare un soffritto con l'aglio; spaghetti aglio e olio*

aglietto, dim., aglione, accr.

alloro s. m.

1. (bot.) albero sempreverde delle Lauracee con foglie alterne, semplici, coriacee e persistenti, aromatiche, fiori giallastri in piccole ombrelle ascellari e frutti neri a drupa (*Laurus nobilis*)
foglie di tale pianta, usate in cucina per dare aroma: mettere l'alloro nell'arrosto
2. (fig.) vittoria, trionfo, gloria: *gli allori di Cesare*

allorino, dim.

aneto s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Apiacee, con fusto eretto, foglie composte e fiori giallastri in ombrelle (*Anethum graveolens*)

anice s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Apiacee con foglie inferiori arrotondate e superiori pennate e fiori bianchi in ombrelle (*Pimpinella anisum*)
2. il frutto aromatico di tale pianta

3. liquore estratto dai frutti dell'omonima pianta

basilico s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Lamiacee, con foglie ovali molto aromatiche (usate per insaporire i cibi o in alcune ricette) e fiori chiari raccolti in spighe (*Ocimum basilicum*)

borragine s. f.

1. (bot.) pianta erbacea annuale delle Borraginacee con grosso fusto succoso, grandi foglie rugose e ruvide e fiori turchini; è usata in cucina (le foglie) e in farmacia (i fiori) (*Borago officinalis*)

cappero s. m.

1. (bot.) pianta arbustiva delle Capparacee con foglie ovali semplici, fiori grandi di color bianco o rosa e frutto a bacca (*Capparis spinosa*)
2. boccio florale di tale pianta conservato sotto sale o in salamoia e usato come condimento
3. (eufem.), (fam.) niente, nulla: non m'importa un cappero

cedrina s. f.

1. (bot.) arbusto delle Verbenacee con foglie lanceolate e fiori azzurri riuniti in pannocchie (*Aloysia citriodora*)

cerfoglio s. m.

1. (bot.) pianta erbacea aromatica delle Apiacee con fusto striato, ramoso, e fiori bianchi in ombrelle sessili (*Anthriscuscerefolium*)

coriandolo s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Apiacee con fusto eretto, fiori piccoli e bianchi, frutti glabri con semi aromatici e medicinali (*Coriandrumsativum*)
2. seme della pianta omonima, usato in cucina, pasticceria, liquoreria e farmacia
3. confetto che contiene un seme di coriandolo
4. (spec.al pl.) ciascuno dei dischetti di carta variamente colorati che, in periodo di Carnevale, si usa gettare per gioco addosso alle persone

crecione s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Brassicacee dalle proprietà medicinali, con foglie commestibili profondamente divise e piccoli fiori bianchi (*Nasturtium officinale*)
SIN. crecione d'acqua

cumino s. m.

1. (bot) pianta erbacea delle Apiacee con fusto sottile e ramoso, fiori in ombrelle e frutto allungato dai semi aromatici usati in cucina, nella preparazione del kummel e come medicinali (*Cuminumcyminum*)
2. *cumino dei prati*, *cumino tedesco*, pianta erbacea delle Apiacee con fiori di color bianco o rosa e frutto aromatico ad achenio (*Carum carvi*)
SIN. carvi

dragoncello s. m.

1. (bot.) pianta erbacea, cespugliosa, delle Asteracee con fiori raccolti in ampie pannocchie, usata per condimento (*Artemisia dracunculus*)
SIN. estragone
2. (zool.) genere di vermi dei Nematodi che provocano una grave malattia tropicale (*Dracunculus*)

finocchio s. m.

1. (bot.) pianta erbacea perenne delle Apiacee con foglie divise in lobi filiformi, fiori gialli e semi aromatici (*Foeniculum vulgare*)
2. omosessuale

finocchietto, dim., finocchino, dim., finocchione, accr., finocchiaccio, pegg.

issopo s. m.

1. (bot.) pianta cespugliosa delle Lamiacee, spontanea nella regione mediterranea, utilizzata dalla medicina popolare contro la tosse (*Hyssopus officinalis*)
2. pianta aromatica di incerta identificazione citata nella Bibbia

lavanda s. f.

1. (bot.) nome di varie specie di piante suffruticose delle Lamiacee, con fusti cespitosi, foglie opposte lanceolate, fiori blu profumati in spighe terminali (*Lavandula*)

levistico s. m.

1. (bot.) pianta erbacea perenne delle Apiacee di cui si usano i frutti aromatici e le radici, utili in medicina (*Levisticum officinale*)

maggiorana s. f.

1. (bot.) pianta mediterranea delle Lamiacee, molto aromatica, usata in culinaria (*Origanum majorana*)

malva**A s. f.**

1. (bot.) pianta bienne delle Malvacee, con foglie lungamente picciolate e crenate e fiori rosei (*Malva sylvestris*)
2. decotto di fiori e foglie di malva usato come emolliente e rinfrescante

B s. m. inv.

1. colore rosa tendente al viola tipico del fiore omonimo: *il malva è un colore delicato*

C agg. inv.

1. (posposto a un sost.) che ha tale colore: *rosa malva; abito malva*
malvone, accr. m.

melissa s. f.

1. (bot.) pianta erbacea delle Lamiacee, di gradevole odore, con fiori biancastri macchiettati e foglie grandi e pelose, usata in farmacia per le sue proprietà stimolanti e antispasmodiche (*Melissa officinalis*)
SIN. appiastro, melifillo

menta s. f.

1. (bot.) genere di piante erbacee perenni delle Lamiacee, con foglie ovate e seghettate, fiori bianchi o rossi (*Mentha*)
 2. cioppo o liquore a base di essenza di menta
 3. confetto, pasticca di zucchero ed essenza di menta
- mentina, dim., mentino, dim. m., mentuccia, dim.

origano s. m.

1. (bot.) erba aromatica perenne delle Lamiacee, mediterranea, pelosa e rossastra, con infiorescenze rosee, usata in culinaria (*Origanum vulgare*)

pepe s. m.

1. (bot.) arbusto rampicante delle Piperacee con foglie ovate e coriacee, infiorescenza a spiga e frutti dai quali si ricava la spezia omonima (*Piper nigrum*)
2. pezia dal caratteristico sapore piccante, ricavata dalla pianta omonima: *pepe in grani*; *pepe macinato*; *condire con olio, sale e pepe*
3. (est.) sostanza aromatica di sapore molto piccante
4. (fig.) brio, vivacità: *una ragazza piena di pepe, tutta pepe*
5. (fig.) malizia, salacità

prezzemolo s. m.

1. pianta erbacea delle Apiacee, bienne, selvatica e coltivata, con foglie frastagliate e lobate, utili in cucina (*Petroselinum crispum*)

prezzemolino, dim.

rafano s. m.

1. (bot.) pianta erbacea annuale delle Brassicacee, con ciuffo di foglie basali e fiori venati di viola, coltivata in parecchie varietà per le radici piccanti usate in cucina (*Raphanussativus*)

rosmarino s. m.

1. (bot.) arbusto delle Lamiacee con foglie piccole, lineari, bianche inferiormente, selvatico nelle regioni italiane a clima mediterraneo e coltivato come pianta aromatica per cucina (*Rosmarinus officinalis*)
SIN. (tosc.) ramerino
2. sostanza aromatica costituita dalle foglie secche del rosmarino, usata per preparazioni farmaceutiche

ruchetta s. f.

1. (bot.) pianta erbacea annuale delle Brassicacee, con foglie aromatiche di forma molto variabile usate mescolate con l'insalata (*Eruca vesicaria*)

ruta s. f.

1. pianta perenne delle Rutacee che cresce nei luoghi aridi e ha fiori gialli a 5 petali; glabra, con odore intenso, si usa per aromatizzare liquori (*Ruta graveolens*)

salvia s. f.

1. (bot.) pianta perenne medicinale delle Lamiacee, con fusto quadrangolare, foglie picciolate e rugose coperte di peluria grigia, fortemente odorose, e infiorescenze di fiori violacei (*Salvia officinalis*)
salvia dei prati, pianta perenne comune nei prati con foglie a margine crenato (*Salvia pratensis*)
salvia splendida, coltivata per ornamento (*Salvia splendens*)
salvia divinorum, pianta annuale le cui foglie, in infuso, fumate o masticate, sono usate come droga (*Salvia divinorum*)
2. foglie secche della pianta omonima, usate per insaporire i cibi

scalogno s. m.

1. pianta erbacea delle Alliacee, originaria dell'Asia Minore, con foglie a lesina e fiori rossi (*Alliumascalonicum*)
2. il bulbo commestibile di tale pianta, dall'odore simile a quello della cipolla

sedano s. m.

1. pianta coltivata delle Apiacee di cui si usano come ortaggio le costole delle foglie, aromatiche, bianche e carnose (*Apiumgraveolens*): *sedano a costola*; *sedano da costa*
2. (al pl.) pasta alimentare a cannelli rigati ricurvi

stevia s. m.

1. (bot.) pianta erbacea perenne delle Asteracee, con piccoli fiori biancastri, ermafroditi, entomogami; cresce spontaneamente nelle montagne tra Paraguay e Brasile ed è coltivata estesamente per le foglie, di uso medicinale e dolcificante (*Stevia rebaudiana*)
2. dolcificante naturale estratto dalle foglie essiccate di tale pianta

timo s. m.

1. piccola labiata dei terreni aridi con foglie sessili, fiori rosei e odore aromatico (*Thymusserpyllum*)
SIN. serpillio
2. spezia ricavata dalla pianta omonima, usata come condimento e come aromatizzante di liquori

zafferano

A s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Iridacee con foglie lineari verdi e due fiori utili per estrarre l'omonima spezia (*Crocus sativus*)
2. spezia giallo-rossa che si ottiene dagli stigmi polverizzati della pianta omonima e si usa spec. in cucina o, un tempo, in farmacia: *risotto allo zafferano*

B agg. inv.

1. (postposto a un sost.) detto di colore giallo intenso: *vestito zafferano*
2. *gabbiano zafferano*, piccolo gabbiano dal vivace e intenso colore giallo che vive a gruppi sulle coste nord-europee (*Larus fuscus*)

zenzero s. m.

1. pianta delle Zinziberacee dell'Asia tropicale il cui rizoma è usato come eupeptico e aromatico in farmacia, cucina e liquoreria (*Zingiber officinale*)
2. la spezia ricavata da tale pianta

3.4.19. PIZZA

In seguito vengono proposti i tipi delle pizze italiane più conosciute. Le parole che appartengono al campo semantico della pizza sono 14. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: pizza *boscaiola*, pizza *capricciosa*, pizza *diavola*, pizza *frutti di mare*, pizza *funghi*, pizza *margherita*, pizza *mari e monti*, pizza *marinara*, pizza *romana/ napoletana*, pizza *salsiccia*, pizza *salsiccia e patate*, pizza *vegetariana*, pizza *quattro formaggi*, pizza *quattro stagioni*.

boscaiolo

A s. m.

1. chi taglia legna nei boschi
SIN. spaccalegna, taglialegna
2. chi provvede alla coltivazione e alla conservazione dei boschi
SIN. guardaboschi

B agg.

1. del bosco, tipico del bosco: *abbigliamento boscaiolo*, *camicia boscaiola*
2. nella loc. agg. inv. *alla boscaiola*, (cucina) detto di preparazione culinaria in cui sono presenti funghi, talora con salsa di pomodoro: *spezzatino*, *penne alla boscaiola*
pizza boscaiola –con pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi

capriccioso agg.

1. pieno di capricci, che fa capricci: *è un bambino molto capriccioso; sei una ragazza troppo capricciosa*
SIN. bizzoso
2. estroso, originale: *un abitino capriccioso*
3. *insalata capricciosa*, fatte con l'aggiunta di ingredienti vari
pizza capricciosa–con pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive
4. mutevole, instabile: *stagione capricciosa*

diavola – pizza con pomodoro, mozzarella e salame piccante

frutti di mare – pizza con pomodoro, mozzarella e frutti di mare

funghi – pizza con pomodoro, mozzarella e funghi trifolati

margherita**A s. f.**

1. (bot.) erba perenne delle Asteracee con grandi capolini isolati costituiti da un bottone giallo al centro e linguette bianche disposte a raggiera (*Leucanthemum vulgare*)
2. (mar.) nodo impiegato per accorciare una cima senza tagliarla
3. elemento mobile e intercambiabile di scrittura per macchine per scrivere, la cui forma ricorda quella della margherita
4. (spec. al pl.) tipo di pasta alimentare corta a forma di margherita
5. (polit.) *la Margherita*, organizzazione costituita nel 2001 dalle forze politiche spec. di centro all'interno dell'Ulivo e confluita nel 2007 nel Partito Democratico

B agg. inv.

1. nelle loc. *pasta Margherita*, impasto base di numerose preparazioni dolciarie, composto di farina, burro, uova e zucchero
torta Margherita, dolce a base di pasta Margherita, zucchero, uova, burro fuso freddo e farina setacciata
pizza Margherita, pizza napoletana con mozzarella e pomodoro

mari e monti – pizza con pomodoro, mozzarella, metà con prosciutto cotto e funghi e metà ½ misto di mare

marinara s. f.

1. nel Novecento, abito infantile fatto a imitazione dell'uniforme dei marinai sia nella foggia che nel colore
2. cappello di paglia a larga tesa rialzata e nastro blu come usavano un tempo i marinai
3. nella loc. agg. inv. e avv. *alla marinara*, secondo l'uso dei marinai, detto spec. di certe fogge d'abito oppure di preparazioni culinarie in cui abbiano particolare rilievo pesci, crostacei o molluschi: *colletto alla marinara; vestire alla marinara; cozze, spaghetti alla marinara*
pizza alla marinara, pizza con olio, aglio e origano

nuotare alla marinara, col corpo poggiato su di un fianco, un braccio che si stende in avanti, l'altro che remiga in basso e le gambe che si muovono a forbice

romana/ napoletana – pizza con pomodoro, mozzarella, acciughe e origano

salsiccia – pizza con pomodoro, mozzarella e salsiccia

salsiccia e patate – pizza con mozzarella, salsiccia e patate

vegeteriana / ortolana – pizza con mozzarella, zucchine e melanzane grigliate

quattroformaggi – pizza con mozzarella, parmigiano, gorgonzola e provola (quarto formaggio variabile)

quattro stagioni – pizza con pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi e olive

3.4.20. UTENSILI DA CUCINA

In seguito vengono elencati i più usati utensili da cucina. Il campo semantico è composto di 24 parole. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: *bistecchiera*, *bollitore*, *camomilliera*, *casseruola*, *ciotola*, *colino*, *copercchio*, *forchettone*, *forma*, *frusta*, *imbuto*, *mattarello*, *mestolo*, *misurino*, *padella*, *paiolo*, *pentola*, *pesciera*, *placca*, *schiumaiola*, *setaccio*, *stampo*, *tegame*, *tortiera*.

bistecchiera s. f.

1. piastra o graticola usata per cuocere le bistecche

bollitore s. m.

1. ogni recipiente che nell'uso domestico, industriale o scientifico serve a portare un liquido all'ebollizione
2. autoclave di grande capacità, usata spec. per farvi avvenire reazioni chimiche, resistente a pressioni e temperature modeste
3. (f. –trice) in varie industrie, operaio addetto alla bollitura

camomilliera s. f.

1. recipiente in cui si prepara l'infuso di camomilla

casseruola s. f.

1. recipiente di metallo o altro materiale, più fondo del tegame, usato per cucinare casseruolina, dim.

ciotola s. f.

1. piccolo recipiente a forma di tazza senza manico, in legno, terracotta, plastica o metallo, destinato spec. a contenere liquidi
2. ciò che è contenuto in tale recipiente: *una ciotola di latte, di minestra*
ciotoletta, dim., ciotolina, dim., ciotolino, dim. m., ciotolona, accr., ciotolone, accr. m.

colino s. m.

1. utensile di cucina, a buchi fitti, per colare brodo, camomilla, tè e sim.

coperchio s. m.

1. parte di un recipiente, talora incernierata, di materiale vario, che serve per chiuderne o coprirne l'apertura: *il coperchio di un vaso, di una pentola, di un tegame; il coperchio di una cassa, di uno scrigno*
 2. disco superiore della macina con un foro attraverso il quale si introduce il grano
 3. (est.), (lett.) ciò che copre, che sovrasta
- coperchietto, dim., coperchino, dim.

forchettone s. m.

1. accr. di forchetta
2. grande forchetta a due rebbi, spec. per tenere la carne che si vuol'trinciare

forma s. f.

1. dim. di *forma*
2. piccolo calco che i bambini usano sulla spiaggia per creare figure di sabbia
3. piccolo stampo per biscotti

frusta s. f.

1. lunga striscia di cuoio o corda intrecciata, fissata all'estremità di un bastone, con cui si incitano gli animali da tiro o, spec. un tempo, si punivano gli uomini percuotendoli: *un cavallo bizzoso che ha bisogno di frusta*
2. (fig.) rigida disciplina, severa punizione: *quel fannullone ha bisogno della frusta*
3. utensile da cucina costituito da fili metallici ripiegati e fermati al manico, usato per far montare la panna, l'albume delle uova e sim.
4. (med.) colpo di frusta
5. (mus.) strumento a percussione, costituito da due tavolette di legno con cerniera, usato in orchestra spec. nella musica del Novecento
6. (centr.) sottile filoncino di pane

imbuto s. m.

1. utensile a forma di cono rovesciato e terminante in un cannello cavo, per travasare un liquido in bottiglia, fiasco e sim.
- imbutino, dim.

mattarello s. m.

1. strumento di legno liscio di forma cilindrica con cui in cucina si spiana e si assottiglia la sfoglia

mestolo s.m.

1. utensile da cucina in legno a forma di cucchiaio molto spianato con manico di varia lunghezza, usato per rimestare vivande durante la cottura: *mestolo della polenta*
2. utensile da tavola o da cucina in metallo o legno a forma di cucchiaio emisferico con manico di varia lunghezza per rimestare, schiumare e versare cibi liquidi e acqua
SIN. ramaiolo

mestolino, dim., mestolone, accr.

misurino s. m.

1. piccolo recipiente di materiale vario, usato per misurare determinate quantità di sostanze liquide, in grani o in polvere

padella s. f.

1. utensile da cucina, costituito da un recipiente di forma circolare, poco profondo e munito di un lungo manico, usato spec. per friggere: *pesce, funghi in padella*
2. un tempo, scaldaletto in rame, con coperchio bucherellato e lungo manico
3. vaso di terracotta con sego e lucignolo, un tempo usato come lampada
4. recipiente di forma piatta, con manico, usato per far evacuare a letto i malati impossibilitati ad alzarsi
5. crogiuolo da vetraio
6. (sett.) macchia, spec. d'unto, su abiti e sim.: *una gonna piena di padelle*
7. (gerg.) colpo grossolanamente mancato da un cacciatore
fare padella, fare una padella, sbagliare il bersaglio

padelletta, dim., padellina, dim., padellino, dim. m., padellona, accr., padellone, accr. m., padellotto, alter. m., padellaccia, pegg.

paiolo s. m.

1. recipiente da cucina in rame a forma di vaso tondo e fondo, con manico arcato e mobile, che si appende al gancio della catena del camino: *fare la polenta nel paiolo*
2. paiolata
3. tavolato o lastricato usato un tempo sulla piazzola di un pezzo d'artiglieria per facilitarne gli spostamenti e il servizio

paiolino, dim., paiolina, dim. f., paiolone, accr.

pentola s. f.

1. recipiente di metallo, coccio o porcellana, fornito di coperchio e di due manici laterali, in cui cuociono le vivande
2. (est.) quantità di cibo e sim. contenuta in una pentola: *una pentola di fagioli, di patate*

pesciera s. f.

1. recipiente ovale per lessarvi il pesce, con un secondo fondo sollevabile
2. vassoio per servire in tavola il pesce

placca s. f.

1. lastra o lamina sottile di metallo, di varia dimensione, adatta a usi diversi: *ricoprire qlco. con una placca d'argento, d'oro; incidere il proprio nome su una placca cromata*
2. piastra metallica, sulla quale sono incise varie indicazioni, usata come stemma, mezzo di riconoscimento e sim.
3. piastra di un accumulatore
4. elettrodo o potenziale positivo in un tubo termoelettronico
5. nel linguaggio alpinistico, tratto di parete rocciosa privo di appigli
6. (sett.) teglia rettangolare: *una placca di lasagne al forno*
7. (anat.) (med.) formazione cutanea o mucosa, spec. di forma tondeggiante
8. (geol.) zolla: *tettonica a placche*

plachetta, dim.

schiumaiola s. f.

1. specie di paletta bucherellata, leggermente concava, usata in cucina per schiumare il brodo o altro liquido e per levare il fritto dall'olio

setaccio s. m.

1. attrezzo costituito da una rete di seta, tela, crine o fili metallici, usato per separare i vari prodotti della macinazione dei cereali
2. (miner.) *setaccio molecolare*, minerale, come la zeolite, capace di lasciarsi attraversare da una soluzione trattenendo alcuni cationi e lasciandone passare altri, utilizzato per la purificazione delle acque

setaccino, dim.

stampo s. m.

1. attrezzo da cucina, di forme e dimensioni varie, in cui si versano o plasmano sostanze allo stato liquido o semiliquido che, solidificando, ne assumono la forma: *stampo per dolci, per budino*
2. modello che, premuto su materiali malleabili, imprime loro la propria forma
3. strumento per stampare disegni su stoffa, cuoio, intonaco
4. nella caccia, spec. di palude, uccello finto usato per attirare gli uccelli selvatici
5. ciascuno dei buchi per i chiodi in un ferro di cavallo
6. (biol.), (chem.) la struttura che funge da modello nella costruzione di una nuova struttura identica alla prima

stampino, dim.

tegame s. m.

1. recipiente da cucina in terracotta o metallo, tondo e basso, con manico lungo o due manici ad ansa: *preparare la salsa nel tegame*
 2. (est.) quanto può contenere un tegame
- tegamino, dim., tegamone, accr., tegamaccio, pegg.

tortiera s. f.

1. teglia tonda per torte

3.4.21. VERDURE

Di seguito si analizza il campo semantico di verdure. I 33 lemmi vengono elencati in ordine alfabetico. Si tratta di: *aglio, asparago, batata, bietola, broccolo, carciofo, cardo, carota, cavolo, cavolfiore, cetriolo, cipolla, cipollina, fagiolo, fagollino, fava, finocchio, funghi, lattuga, lenticchia, melanzana, patata, peperone, pisello, pomodoro, porro, rapa, radicchio, ravanello, spinacio, verza, zucca, zucchina.*

aglio s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Alliacee con foglie lineari, bulbo commestibile a spicchi, fiori biancastri riuniti in ombrelle racchiuse da una spatola, usato anche a scopi terapeutici, spec. contro l'elmintiasi (*Allium sativum*)
 2. il bulbo commestibile di tale pianta, o i suoi spicchi: *fare un soffritto con l'aglio; spaghetti aglio e olio*
- aglietto, dim., aglione, accr.

asparago s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Asparagacee con rizoma corto e grosso dal quale spuntano germogli commestibili (*Asparagus officinalis*)
2. il germoglio commestibile (detto *turione*) di tale pianta: *uova con gli asparagi; risotto, frittata con punte di asparagi*

batata s. f.

1. (bot.) pianta erbacea delle Convolvulacee con fiori riuniti in gruppetti e radici a tubero (*Ipomoea batatas*)
 2. il tubero della pianta omonima, farinoso e zuccherino, usato nell'alimentazione umana e animale
- SIN. patata americana, patata dolce

bietola s. f.

1. varietà di barbabietola da orto, con foglie e costole fogliari commestibili (*Beta vulgariscicla*)
2. correntemente, barbabietola

bietolina, dim.; bietolone, accr. m.

broccolo s. m.

1. varietà di cavolo con fusto eretto, foglie cerosi e fiori raccolti in un'infiorescenza verde meno compatta di quella del cavolfiore (*Brassica oleraceabotrytis*)
2. grappolo floreale allungato del cavolo, della rapa, della verza

carciofo s. m.

1. (bot.) pianta erbacea perenne coltivata delle Asteracee, con foglie oblunghie, fiori azzurri tubulosi e capolini commestibili avvolti da grosse brattee di color verde-violaceo (*Cynaracardunculuscolymus*)
2. il capolino florale commestibile di tale pianta: *carciofi lessi, fritti; carciofi alla romana, alla giudia*
3. *carciofo selvatico*, pianta erbacea spontanea delle Asteracee a foglie con spine marginali gialle e capolini piccoli (*Cynaracardunculusilvestris*)

SIN. caglio

carciofetto, dim.; carciofino, dim.; carciofone, accr.

cardo s. m.

1. (bot.) pianta erbacea perenne, orticola, delle Asteracee, con foglie biancastre lunghe e carnose dai peduncoli commestibili (*Cynaracardunculusaltilis*)
2. (tosc.) riccio della castagna
3. strumento per cardare, costituito da due assicelle in cui sono impiantati filari di denti curvi

SIN. scardasso

carduccio, dim.

carota**A s. f.**

1. pianta erbacea delle Apiacee con fiori composti bianchi e violetti, foglie pennatosette, frutto a diachenio, e grossa radice carnosa commestibile (*Daucus carota*)
2. la radice commestibile di tale pianta, di colore rosso-aranciato: *carote al burro; arrosto con contorno di carote*
3. (fam.) (tosc.) panzana, menzogna: *piantare, vendere carote*, raccontar bugie
4. (miniere), (geol.), (agric.) campione cilindrico di terreno prelevato con apposito attrezzo durante il sondaggio, per studiare la costituzione del sottosuolo

SIN. nucleo, testimone

B agg. inv.

1. che ha il colore rosso arancio molto vivo caratteristico della radice omonima: *abito color carota*; *un uomo dai capelli carota*

carotina, dim.

cavolo

A s. m.

1. (bot.) pianta erbacea spontanea delle Brassicacee con fusto eretto, foglie glauche lobate e fiori gialli riuniti in grappoli (*Brassica oleraceapalmifolia*)

B in funzione di inter.

1. (eufem.), (pop.) esprime ira, stupore e sim. o energica affermazione

cavolfiore s. m.

1. varietà coltivata di cavolo a fusto eretto, foglie con grossa nervatura mediana bianca, infiorescenza compatta, grossa, globosa di color bianco crema (*Brassica oleraceobotrytis*)
2. *nube a cavolfiore*, nube di ceneri vulcaniche a volute arrotondate, simile al cumulo

cetriolo s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Cucurbitacee con fusto sdraiato, peloso, foglie cuoriformi e ruvide e frutti oblungi, gialli a maturità (*Cucumissativus*)
2. il frutto commestibile di tale pianta
3. (zool.) *cetriolo di mare*, oloturia

cetriolino, dim.; cetriolone, accr.

cipolla s. f.

1. (bot.) pianta erbacea delle Alliacee con foglie cilindriche e bulbo formato da tuniche esterne sottili e tuniche interne carnose, dall'odore acuto (*Alliumcepa*)
2. (est.) bulbo commestibile di tale pianta: *zuppa di cipolle*
3. (est.) bulbo di alcune piante, simile a quello della cipolla: *la cipolla dei giacinti, dei tulipani*
4. oggetto di forma tondeggiate, simile a una cipolla: *la cipolla del lume a petroli*
la cipolla dell'annaffiatoio, la palla schiacciata e bucherellata da cui esce l'acqua
a cipolla, che ha una forma simile a una cipolla: *un vaso con base a cipolla*

cipolletta, dim.; cipollina, dim.; cipollona, accr.; cipollone, accr. m.; cipollotto, dim. m.

cipollina s. f.

1. dim. di cipolla
2. (bot.) varietà di cipolla con bulbo piccolo, che si mangia fresca, sott'aceto o gener. Cotta
3. (bot.) erba perenne delle Alliacee, con bulbo prolifero, fiori rosei in ombrelle, foglie sottili usate come condimento (*Alliumschoenoprasum*)
SIN. erba cipollina

fagiolo s. m.

1. (bot.) pianta annua erbacea delle Fabacee con fiori in grappoli di color bianco, giallo o purpureo, fusto nano o rampicante, foglie composte da tre foglioline e frutto a legume (*Phaseolus vulgaris*)
2. seme commestibile della pianta di fagiolo: *fagioli lessi, in insalata; pasta e fagioli; fagioli con le cotiche*
3. bacinella per strumenti chirurgici a forma di rene o di fagiolo
4. (scherz.) studente del secondo anno di una facoltà universitaria
5. (pop.) testicolo di animale, spec. di gallo

fagioletto, dim.; fagiolino, dim.; fagiolone, accr.

fagiolino s. m.

1. dim. di fagiolo
2. baccello di una varietà di fagiolo nano commestibile non ancora maturo

fava s. f.

1. pianta erbacea delle Fabacee con foglie composte paripennate, fiori di color bianco o violaceo in racemi e legumi scuri contenenti semi verdastri (*Vicia faba*)
2. il seme commestibile di tale pianta
3. (raro) cosa da nulla, niente: *non valere una fava*
4. (volg.) glande
(est.) pene

favetta, dim.

finocchio s. m.

1. (bot.) pianta erbacea perenne delle Apiacee con foglie divise in lobi filiformi, fiori gialli e semi aromatici (*Foeniculum vulgare*)
2. omosessuale

finocchietto, dim., finocchino, dim., finocchione, accr., finocchiaccio, pegg.

funghi s. m. pl.

1. divisione di tallofite prive di clorofilla, eterotrofe, la cui parte vegetativa è tipicamente costituita da miceli
2. *funghi imperfetti*, deuteromiceti

lattuga s. f.

1. (bot.) pianta erbacea delle Asteracee, con foglie dentellate e capolini giallo pallido, coltivata in molte varietà (*Lactuca sativa*)
2. volant bianco pieghettato, a più strati con o senza pizzo, che un tempo ornava sul davanti la camicia maschile

lattughella, dim.; lattughina, dim.; lattugone, accr. m.

lenticchia s. f.

1. (bot.) pianta annua delle Fabacee, con peli vischiosi, fusto eretto, foglie pennate terminanti in un viticcio, frutto a baccello romboidale con due semi schiacciati, commestibili (*Lens culinaris*)
2. seme di tale pianta, usato nell'alimentazione
3. (spec. al pl.) pasta da minestra a forma di lenticchie
4. (pop.) lentiggine, efelide
5. (bot.) *lenticchia d'acqua*, pianta delle Lemnacee che galleggia sugli stagni con l'aspetto di una laminetta verde ovale, con fiori rari e piccolissimi (*Lemna minor*)
SIN. lemna

melanzana s. f.

1. (bot.) pianta delle Solanacee di origine asiatica coltivata per i grossi frutti a bacca violacei o bianchi (*Solanum melongena*)
SIN. petonciano
2. i frutti di tale pianta, che vengono cucinati in vari modi: *melanzane alla parmigiana; melanzane ripiene*

patata s. f.

1. (bot.) pianta delle Solanacee con fiori in corimbi bianco-rossi o violetti, frutti a bacca giallastri e tuberi commestibili (*Solanum tuberosum*)
2. tubero commestibile di tale pianta, ricco di amido: *patate lesse, arrosto, fritte; spezzatino con le patate*
3. (pop.) grossa callosità del piede
4. (pop.) vulva

peperone s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Solanacee, originaria dell'America meridionale, coltivata in numerose varietà per le bacche commestibili (*Capsicum annum*)
2. frutto commestibile a bacca di tale pianta, carnoso, di varia grandezza, dal caratteristico sapore forte: *peperoni verdi, gialli, rossi; peperoni sott'aceto, sott'olio; peperoni ripieni*

peperoncino, dim.

pisello s. m.**A s. m.**

1. (bot.) pianta annua rampicante delle Fabacee, con fusto angoloso, foglie composte terminate da viticci, grandi fiori bianchi, frutti con semi commestibili con numerose varietà coltivate (*Pisum sativum*)
2. legume della pianta omonima, lungo fino a 12 cm e contenente numerosi semi commestibili: *un chilo di piselli; sgranare, sgusciare i piselli; la buccia dei piselli*
3. (est.) seme commestibile della pianta omonima, di forma rotonda e di color verde chiaro: *riso e piselli; piselli al prosciutto; crema di piselli*
4. (fam.) pene

B agg. inv.

1. detto di una tonalità di verde piuttosto pallido: *vestito verde pisello*
piselletto, dim.; pisellino, dim.; pisellone, accr.

pomodoro s. m.

1. (bot.) pianta erbacea annua delle Solanacee, originaria dell'America, con fusto rampicante, piccoli fiori gialli in grappoli e frutto a bacca con numerose varietà coltivate per pelati, conserve e insalate (*Solanumlycopersicum*)
2. frutto di tale pianta, costituito da una bacca rossa carnosa e sugosa, commestibile, contenente molti piccoli semi: *pomodori in insalata; insalata di pomodori; pomodori col riso, col tonno*
3. (zool.) *pomodoro di mare*, piccola attinia di color rosso vivo, comune vicino alle coste nelle zone soggette alle maree (*Actinia equina*)

pomodoretto, dim.; pomodorino, dim.

porro s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Alliacee con piccolo bulbo bianco e foglie tubolari verde chiaro, usata come ortaggio (*Alliumporrum*)
2. (pop.) verruca volgare
3. (veter.) cancro del fettone

porretto, dim.; porrino, dim.; porrone, accr.

rapa s. f.

1. (bot.) pianta delle Brassicacee, coltivata, con piccoli fiori dorati, foglie senza pruina utili come foraggio, e grossa radice carnosa commestibile (*Brassica rapa*)
2. la radice di tale pianta
3. (scherzo.) testa rasata o calva
(est.) testa, cervello
SIN. zucca

rapetta, rapettina, dim.; rapino, dim. m.; rapone, accr. m.

radicchio s. m.

1. (bot.) nome comune di diverse specie erbacee, appartenenti alla famiglia delle Asteracee, che crescono spontaneamente nei prati
2. in particolare, denominazione di alcune varietà coltivate note con il nome di cicoria

ravanello s. m.

1. varietà di rafano con radici ingrossate, esternamente rosse, commestibili (*Raphanussativusradicula*)

spinacio s. m.

1. (bot.) pianta erbacea delle Chenopodiacee con foglie triangolari di colore verde scuro, ricca di ferro, coltivata per alimento (*Spinaciaoleracea*)

verza s. f.

1. tipo di cavolo, a foglie commestibili e bollose

zucca s. f.

1. (bot.) pianta erbacea annuale, coltivata, delle Cucurbitacee, con fusto strisciante, foglie pelose, grande frutto di forma variabile (*Cucurbita maxima*)
2. frutto della pianta omonima
3. (scherz.) testa umana: *grattarsi la zucca; è caduto battendo la zucca*

zuccaccia, pegg.; zuchetta, dim.; zuchetto, im.; zucchini, dim. .; zuccona, accr.; zuccone, accr. m.

zucchini s. f.

1. dim. di zucca
2. (bot.) pianta erbacea annuale, coltivata, delle Cucurbitacee, con fusto strisciante, foglie pelose cuoriformi palmate, frutto oblungo da consumarsi non maturo (*Cucurbita pepo*)
3. frutto verde screziato della pianta omonima
SIN. zuchetta, zuchetto, zucchini

3.4.22. VERBI/ AZIONI IN CUCINA

Di seguito viene analizzato il campo semantico dei più usati verbi/ azioni in cucina. Siccome vi sono moltissimi verbi in cucina, sono stati scelti 43 lemmi. I lemmi sono ordinati alfabeticamente: *affettare, affumicare, amalgamare, arrostitire, bollire, caramellare, condire, cuocere, farcire, friggere, frollare, grigliare, grattugiare, guarnire, impastare, impiattare, infornare, mantecare, marinare, mescolare, mescolare, mondare, oliare, pelare, pepare, riempire, rosolare, salare, saltare, sbattere, sbucciare, scolare, scottare, sfornare, snocciolare, sobbollire, soffriggere, spalmare, speziare, stufare, tagliare, tritare, versare.*

affettare v. tr.

1. tagliare a fette: affettare il pane, il salame
2. (iperb.) fare a pezzi, trucidare

affumicare v. tr.

1. riempire di fumo: *affumicare una stanza*
annerire col fumo: *affumicare il camino, il soffitto, una pentola*
2. sottoporre alimenti di origine animale all'azione prolungata del fumo, sia come tecnica di conservazione che per conferire loro un sapore caratteristico: *affumicare carni, pesci*

amalgamare

A v. tr.

1. legare il mercurio con altri metalli, fare un amalgama in oreficeria, ricoprire con l'amalgama la superficie da dorare o argentare
2. impastare (+ *con*, + *a*): *amalgamare i colori e l'olio; amalgamare bene il latte con la farina*
3. mettere insieme cose diverse (spec. fig.): *amalgamare culture diverse*

B amalgamarsi v. intr. pron. e rifl.

1. fondersi, unirsi (anche fig.) (+ *con*): *ingredienti che si amalgamano facilmente; nella sua musica le influenze orientali si amalgano con quelle greche*

arrostitire

A v. tr.

1. cuocere per azione diretta del calore, allo spiedo, sulla brace, alla graticola, al forno, in casseruola: *arrostitire il pesce, le bistecche, un maialino*
2. (est.) abbrustolire, tostare: *arrostitire il pane, le castagne*
3. sottoporre sostanze o certi minerali ad arrostitimento

B v. intr. e arrostitirsi v. intr. pron.

1. cuocersi arrostito: *mettere le castagne ad arrostitire*
2. (fig.) stare esposto a lungo ai raggi solari per abbronzarsi: *si sta arrostitendo sulla spiaggia*

bollire

A v. intr.

1. formare bolle di gas, detto dei liquidi durante il loro passaggio dallo stato liquido allo stato di vapore: *l'acqua bolle a cento gradi*
avere il sangue che bolle, (fig.) essere di temperamento passionale
2. (est.) cuocere in un liquido che bolle: *le patate bollono*
quel che bolle in pentola, (fig.) ciò che si sta preparando più o meno in segreto
lasciar bollire qlcu. nel suo brodo, (fig.) non curarsene
gorgogliare, detto di recipiente in cui bolle un liquido: *la pentola bolle*
3. (fig.) soffrire per l'eccessivo calore: *in quella camera si bolle*
4. fermentare, del mosto

B v. tr.

1. far cuocere nell'acqua o in altro liquido bollente: *bollire una gallina*
SIN. lessare

caramellare

A v. tr.

1. portare lo zucchero allo stato di caramello
2. ricoprire di caramello: *caramellare un dolce*
3. colorare in bruno bevande col caramello

B v. intr.

1. assumere l'aspetto e la consistenza del caramello

condire v. tr.

1. rendere più saporito un cibo con l'aggiunta di varie sostanze alimentari (+ con): *condire la pasta asciutta; condire l'insalata con olio e aceto*
2. (fig.) abbellire, rendere più piacevole, interessante e sim. anche iron. (+ con, + di): *condiva le sue critiche con una bonaria ironia; ha condito il suo libro di errori*
3. (fig.), (fam.) ridurre in cattivo stato: *ora ti condisco io!*

cuocere**A v. tr.**

1. sottoporre all'azione del fuoco o del calore: *cuocere mattoni, terra, calcina, metalli, colori*
cucinare: *cuocere carne, pasta, verdura*
abbrustolire: *cuocere le castagne sulle braci*
2. bruciare, disseccare, inaridire:
3. (fig.) (lett.) turbare
fare innamorare

B v. intr.

1. essere sottoposto a cottura: *l'arrosto cuoce nel forno; i mattoni cuociono col calore*
2. bruciare, inaridire: *la vegetazione cuoce col calore eccessivo*
3. (fig.) essere umiliante, offensivo: *è un affronto che cuoce*

C cuocersi v. intr. pron.

1. essere sottoposto al procedimento di cottura: *la pasta si sta cuocendo; il vaso si è cotto bene*
2. scottarsi: *cuocersi al sole*

farcire v. tr.

1. imbottire polli, pasticci o altro con carne tritata, riso, castagne, tartufi o un qualsiasi altro ripieno (+con, + di): *farcire una torta con della crema; farcire di lardo un pesce*
2. (fig.) riempire, inzeppare (+ di): *farcire un compito di errori*

friggere**A v. tr.**

1. cuocere in padella o tegame con olio o grasso bollente: *friggere il pesce, le uova, le patatine*
2. (fig.) mandare qlcu. a farsi friggere, mandarlo a quel paese
andare a farsi friggere, andare in malora

B v. intr.

1. bollire stridendo: *i grassi friggono*
2. (est.) stridere o sfrigolare, come di un metallo rovente a contatto con un liquido
3. (fig.) fremere, struggersi, rodarsi: *friggere d'impazienza; friggere dalla curiosità*

frollare**A v. tr.**

1. sottoporre a frollatura

B v. tr.

1. subire un processo di frollatura

C frollarsi v. intr. pron.

1. diventare frollo: *certe carni si frollano più rapidamente di altre*

grigliare v. tr.

1. cuocere, arrostitire sulla griglia

grattugiare v. tr.

1. sminuzzare qlco. passandola su e giù per la grattugia: *grattugiare il pane secco, il formaggio, la noce moscata*

guarnire v. tr.

1. munire, corredare di tutto quanto è necessario (+ di): *guarnire l'esercito di armi e munizioni; guarnire una città di mura*
2. ornare (+ di): *guarnire un cappello di piume*
3. (cucina) inserire in un piatto alcuni elementi di contorno, anche per ottenere un effetto estetico (+ di, + con): *guarnire il pandoro di zucchero a velo; guarnire il brasato con carote al burro*

impastare**A v. tr.**

1. amalgamare a mano o a macchina una o più sostanze fino a formare una pasta omogenea: *impastare il pane, la creta, la terra*
2. (est.) incollare
3. (fig.) (lett.) fondere in un tutto armonico

B impastarsi v. intr. pron.

1. mescolarsi in un impasto
2. (fig.) risultare poco nitido, spec. per eccesso d'inchiostro, detto di testo a stampa o di riproduzione di immagini

impiattare v. tr.

1. disporre con cura una vivanda nel piatto

informare v. tr.

1. mettere nel forno per la cottura: *informare i biscotti*
2. (assol.) cuocere il pane: *oggi non informano*
3. (raro), (scherz.) mangiare con avidità
4. (fig.), (raro) pigiare, stipare

mantecare v. tr.

1. ridurre sostanze grasse allo stato di manteca

2. (cucina) rendere pastose e cremose sostanze alimentari

marinare

A v. tr.

1. tener immerso in liquido a base di vino o d'aceto pesce fritto o altro, per insaporirlo o conservarlo
2. far macerare la selvaggina in vino o aceto ed erbe aromatiche, per toglierle in parte l'odore di selvatico
3. (fig.) *marinare la scuola*, non andarci, far vacanza senza autorizzazione

B marinarsi v. intr. pron.

mescere

A v. tr.

1. versare qlco. da bere: *mescere il vino, un liquore, il caffè, l'acqua*
2. (assol.) servire il vino: *mescine ancora un bicchiere*
3. (lett.) mischiare, mescolare: *mesce il mago fellon zolfo e bitume* (T. Tasso)

B mescersi v. intr. pron.

1. (lett.) mescolarsi
2. (lett.) scontrarsi in combattimento

mescolare

A v. tr.

1. mettere insieme sostanze diverse, o diverse quantità di una stessa sostanza, in modo da formare una sola massa (+ *a*, + *con*): *mescolare vari ingredienti; mescolare l'acqua col vino*
2. (est.) *mescolare i colori*, impastarli insieme, amalgamarli
3. (est)rimestare, agitare: *mescolare il condimento, l'insalata, un impasto*
4. confondere, mettere insieme cose o persone diverse: *mescolare varie lingue, vari stili; mescolare prosa e poesia; mescolare nobili e plebei, vecchi e ragazzi*
5. mettere in disordine, alla rinfusa: *mescolare fogli, schede; il vento ha mescolato i fogli d'appunti sul tavolo*

B mescolarsi v. intr. pron.

1. unirsi in una sola massa o miscela, in un solo insieme
2. finire insieme senza ordine né distinzione: *i fogli si sono mescolati a causa di un colpo di vento*
3. (fig.) impicciarsi, immischiarsi (+ *in*): *mescolarsi nelle faccende altrui*
4. attaccare battaglia col nemico

mondare

A v. tr.

1. privare qlco. della buccia, del guscio o della scorza: *mondare la frutta prima di mangiarla; mondare l'uovo sodo*
2. (tosca.), (lett.) pulire, nettare: *mondare le verdure prima di cuocerle*

3. (fig.), (lett.) purificare: *mondare l'anima dal peccato*
4. *mondare il campo, la vigna e sim.*, toglierne le erbacce

B mondarsi v. rifl.

1. (fig.), (lett.) purificarsi

oliare v. tr.

1. ungere con olio: *bisogna oliare lo stampo prima di versarvi l'impasto; fate oliare il motore*
2. (raro) condire con olio
3. (fig.), (colloq.) versare somme di denaro a qlcu. per corromperlo

pelare

A v. tr.

1. privare dei peli, delle penne e sim.: *pelare la pelle di un animale dopo averlo scuoiato; pelare un pollo*
2. *pelare un campo, una radura, un prato*, renderli totalmente privi di vegetazione
3. (fig.) *gatta da pelare*, faccenda difficile da risolvere, problematica
4. sbucciare: *pelare castagne, patate*
5. (fig.) levare quasi la pelle spec. per troppo freddo(anche assol.): *un vento gelido che pela la faccia; fa un freddo che pela!*
6. (fig.) lasciare senza soldi, spillando denaro o praticando prezzi troppo alti e sim.: *pelare il proprio padre, i clienti, i villeggianti*
SIN. spennare

B pelarsi v. tr. pron.

1. pelare, sbucciare (con valore intens.): *s'è pelato un chilo di patate*
2. spellarsi, escoriarsi: *strisciando sull'asfalto mi sono pelato un braccio*

C pelarsi v. intr. pron.

1. perdere i capelli: *nonostante la giovane età ha già cominciato a pelarsi*
2. (fig.) disperarsi

pepare v. tr.

1. condire con pepe

riempire

A v. tr.

1. rendere pieno, colmare (anche fig.): *riempire la botte di vino; mi ha riempito le orecchie di insinuazioni; vederti mi riempie di gioia*
riempire un tramezzino, farcirlo, imbottirlo
2. compilare moduli, schede e sim. scrivendo ciò che si richiede accanto allo stampato: *riempire una richiesta di pensione*

B riempirsi v. intr. pron.

1. diventare pieno (anche fig.): *il teatro si è riempito di spettatori; riempirsi di tristezza*

C riempirsi v. tr. pron.

1. riempire, colmare qlco. di proprio: *s'è riempito la stanza di poster; riempirsi le tasche di caramelle*
2. (fig.) *riempirsi la bocca di paroloni*, parlare in modo ampoloso, reboante
3. (fig.) *riempirsi la bocca di promesse, di belle parole*, farne, dirne, in gran quantità e con enfasi compiaciuta

D riempirsi v. rif.

rosolare

A v. tr.

1. fare cuocere allo spiedo, in forno o al tegame carne o altre vivande in modo che vi si formi una crosta dal caratteristico colore bruno-rossiccio
2. (tosco.), (fig.), (scherz.) criticare, canzonare

B rosolarsi v. intr. pron.

1. cuocersi assumendo una caratteristica crosta bruno-rossiccio
2. nella loc. *rosolarsi al sole*, stare lungamente distesi al sole per abbronzarsi

salare v. tr.

1. trattare un cibo con sale per dargli sapore o per conservarlo: *salare la carne, la minestra, l'insalata; salare il prosciutto, il pesce*
2. (fig.), (centr.), (sett.) *salare la scuola, una lezione*, non andarvi, marinarla
3. cospargere di sale il lato carnoso delle pelli, al fine di preservarle dalla putrefazione e di conservarle sino al momento della concia

saltare

A v. intr.

1. sollevarsi di slancio da terra rimanendo per un attimo con entrambi i piedi privi di appoggio e ricadendo poi sul punto di partenza o poco più lontano: *prendere lo slancio per saltare; ho saltato a piedi pari; saltare sul piede destro, sul piede sinistro, su un piede solo*
2. (est.) *saltare dalla gioia, dall'allegria, dalla felicità* e sim., manifestare tali sentimenti in modo vivace e rumoroso
3. compiere un balzo in alto, in basso, in avanti o di lato, in modo da ricadere su un punto diverso da quello di partenza: *saltare dalla finestra, dal ponte, dal trampolino, dal letto*
4. schizzare, volar via, uscir fuori con impeto: *le schegge saltarono fino al soffitto; sono saltati (via) due bulloni; mi è saltato un bottone dal vestito*
5. salire, montare: *è saltato in groppa, in sella, a cavallo, sul tram in corsa*
6. (fig.) passare da un punto a un altro non logicamente connesso col primo: *saltate al capitolo seguente; da pagina 10 salteremo a pagina 100*
7. guastarsi, bloccarsi, smettere all'improvviso di funzionare: *è saltata la corrente, la lampadina; sono saltati i terminali*
8. (fig.) andare improvvisamente a monte, essere annullato, fallire
9. (let.) ballare, danzare

B v. tr.

1. oltrepassare, attraversare con un salto: *saltare una siepe, un ostacolo*
2. (fig.) omettere, tralasciare, spec. nel parlare, nello scrivere, nel leggere e sim.: *ho saltato due parole; nella traduzione saltò mezza pagina*
3. (cucina) rosolare a fiamma viva, con olio o burro: *saltare la carne*

sbattere**A v. tr.**

1. battere forte e ripetutamente: *sbattere i panni, i tappeti, i piedi per terra*
2. gettare violentemente, scagliare: *sbattere la porta; sbattere qlco. per terra, contro il muro*
3. (est.) mandare, cacciare qlcu. sgarbatamente, in malo modo, con violenza: *sbattere qlcu. fuori (della porta); sbattere in galera*
4. agitare una sostanza spec. liquida, affinché assuma consistenza, si amalgami con altre, e sim.: *sbattere la panna per farla montare; sbattere le uova per la frittata*
sbattere gelatina, (fig.) nel gergo teatrale, esagerare nel sentimentalismo dei gesti e della recitazione per accattivarsi il pubblico
5. (giornalismo) presentare in modo scandalistico una notizia: *la storia fu sbattuta in prima pagina*
6. (volg.) possedere carnalmente
7. (fig.), (fam.) conferire un colorito pallido, un aspetto smorto (anche assol.): *quel verde ti sbatte il viso; è un colore che sbatte molto*

B v. intr.

1. urtare con forza: *l'auto andò a sbattere contro un palo; ho sbattuto contro uno spigolo*
2. battere violentemente, per vento e sim.: *attento, che la porta sbatte*

C sbattersi v. intr. pron.

1. (lett.) agitarsi, dibattersi
2. (fam.) darsi da fare, impegnarsi
3. (fig.) *sbattersene*, (volg.) infischinarsene

sbucciare**A v. tr.**

1. privare della buccia: *sbucciare le castagne*
2. produrre un'abrasione, una piccola ferita: *lo spigolo gli sbucciò un braccio*
3. *sbucciare la palla*, nel gioco del calcio, svirgolare

B sbucciarsi v. tr. pron.

1. sbucciare (con valore intens.): *non sei capace di sbucciarti una mela?*
2. (fam.) procurarsi una ferita su una parte del corpo: *cadendo, si è sbucciato il gomito*

C sbucciarsi v. intr. pron.

1. spogliarsi dell'involucro, cambiare la pelle: *un rettile che si sbuccia a primavera*

scolare**A v. tr.**

1. fare scorrere o gocciolare lentamente da un recipiente il liquido, o il residuo di liquido, in esso contenuto: *occorre scolare le bottiglie prima di riempirle*
2. far sgocciolare da verdure, cibi o sim. l'acqua in cui sono stati cotti, lavati e sim.: *scolare la pasta, l'insalata*

B v. intr.

1. scorrere verso il basso, colare giù, detto di liquidi

C scolarsi v. tr. pron.

1. (con valore intens.) tracannare, svuotare bevendo tutto il contenuto: *scolarsi un fiasco, una bottiglia*

scottare**A v. tr.**

1. dare senso di bruciore, produrre un'ustione, a causa dell'accostamento a una fonte di calore intenso, al fuoco, ai raggi solari e sim.: *la fiamma mi ha scottato una mano; il sole ci scotta le spalle*
anche in forma pron.: *scottarsi la lingua, il palato* e sim., bevendo o mangiando cibi troppo caldi
2. (est.) sottoporre a una brevissima cottura: *scottare la carne, la verdura*
3. (fig.) provocare irritazione, dolore, dispiacere: *è stato scottato da quelle parole*

B v. intr.

1. mettere molto calore, tanto da poter bruciare, ustionare e sim.: *oggi il sole scotta; non mangiare subito la minestra perché scotta*
2. (fam.) avere la febbre: *ma tu scotti*
3. (fig.) causare profondo interesse, viva preoccupazione e sim.: *la situazione politica scotta; è una questione che scotta; il bottino scotta*

C scottarsi v. rifl. e intr. pron.

1. prodursi un'ustione, un senso di bruciore, a causa dell'accostamento a una fonte di calore intenso, al fuoco, ai raggi solari e sim.: *si è scottato con un ferro rovente; al mare spesso ci si scotta*

D scottarsi v. intr. pron.

1. (fig.) passare attraverso esperienze spiacevoli rimanendone amareggiato, deluso: *con le donne si è scottato diverse volte*

sfornare v. tr.

1. estrarre dal forno i prodotti già cotti
2. (fig.) far uscire, produrre in abbondanza: *quel produttore sforna un film al mese*

snocciolare v. tr.

1. togliere il nocciolo dalla frutta
2. (fig.) esporre, pronunciare rapidamente: *snocciolare bugie, orazioni*

3. (fig.), (fam.) sborsare denaro in abbondanza: *gli ha snocciolato una serie di banconote*

sobbollire v. intr.

1. bollire piano: *il mosto in fermentazione sobbolle*
2. (fig.), (raro.) cominciare a manifestarsi, detto di passioni e sim.: *la vendetta gli sobbolle in animo*

soffriggere**A v. tr.**

1. far friggere leggermente, a fuoco basso: *soffriggere una cipolla nel burro*

B v. intr.

1. friggere leggermente: *la cipolla sta soffriggendo*
2. (fig.), (raro) rammaricarsi borbottando

spalmare**A v. tr.**

1. stendere con uniformità una sostanza pastosa od oleosa su una superficie solida: *spalmare il burro sul pane; spalmare il pane di burro*
2. (fig.) distribuire, suddividere: *spalmare gli aumenti dei costi su tutti i prodotti*

B spalmarsi v. tr. pron. e rifl.

1. cospargersi: *spalmarsi una crema sul viso; spalmarsi il viso di crema; spalmarsi di unguenti*

speziare v. tr.

1. insaporire, condire con spezie
2. (fig.) rendere piccante o più interessante

stufare**A v. tr.**

1. (raro) scaldare in stufe e sim. *stufare i bozzoli*, riscaldarli con vapore acqueo o aria calda per impedirne lo sfarfallamento
2. cuocere a fuoco lento in un recipiente coperto
3. (fig.), (colloq.) seccare, dare fastidio, noia: *mi avete stufato!*

B stufarsi v. intr. pron.

1. (fig.), (colloq.) eccarsi, annoiarsi (+ *di*, anche seguito da inf.): *ci siamo stufati di quella musica; mi sono stufato di ascoltarti*

tagliare**A v. tr.**

1. separare, fendere, dividere un corpo, usando una o più volte una lama affilata o altro strumento tagliente: *tagliare qlco. con il coltello, una lametta, la falce, la sega*
2. (assol.) avere un buon taglio, essere ben affilato: *una lama che taglia; questo rasoio non taglia più*

3. dividere una o più parti dell'intero usando una lama o altro mezzo affilato: *tagliare mezzo metro da una pezza di tela; mi tagli una fetta di dolce?*
Tagliare vini, unire in una mescolanza un vino robusto con uno di gradazione inferiore
4. togliere o separare una parte con un taglio netto o una recisione: *tagliare un ramo dal tronco; tagliare l'erba con la falce; l'ingranaggio di lame gli ha tagliato una mano*
5. separare in più parti con tagli adatti: *tagliare in due, in quattro, in diagonale tagliare il salame, l'arrosto*, affettarli
tagliare un pollo, dividerlo in parti, per distribuirlo ai commensali dopo che è stato cucinato
6. incidere chirurgicamente: *tagliare un ascesso*
7. abbreviare, condensare: *tagliare uno scritto, un articolo, una conferenza*
8. impedire il passaggio, interrompere i movimenti, ostacolare lo svolgimento di un'azione: *tagliare la ritirata al nemico*
9. passare attraverso, incrociare, intersecare: *l'antica via consolare taglia l'abitato; pochissime strade tagliano la tangenziale*
10. attraversare, intersecare: *il confine taglia il paese*
11. (sport) eliminare dalla rosa di una squadra
12. (inform.) in un programma di elaborazione testi o di grafica, asportare da un documento un blocco di dati, copiandolo in un'apposita area di memoria

B v. intr.

1. percorrere la via più breve (+ *per*): *tagliammo per il centro, per il bosco*

C tagliarsi v. tr. pron.

1. prodursi uno o più tagli o incisioni, spec. involontariamente: *tagliarsi un dito; si è tagliato la pelle del viso radendosi*

D tagliarsi v. intr. pron.

1. rompersi, dividersi, lacerarsi: *il vestito si è tagliato in più punti; col tempo, le pagine del manoscritto si sono tagliate*

tritare

A v. tr.

1. tagliare, pestare o schiacciare qlco. fino a ridurla in minuti pezzetti: *tritare la carne, il pane, la verdura; tritare l'aglio, la cipolla con la mezzaluna; tritare il pepe nel mortaio; tritare il gesso, i colori*
2. (fig.), (lett.) trattare, analizzare, esaminare qlco. con estrema minuzia: *tritare un concetto, un argomento*

B tritarsi v. intr. pron.

versare

A v. tr.

1. far sgorgare un liquido, rivoltando o inclinando il recipiente in cui è contenuto: *versare il vino dalla bottiglia; versare l'acqua nei bicchieri; versare l'olio, l'aceto sull'insalata*

2. (est.) far uscire un solido di consistenza granulosa o polverulenta dal recipiente che lo contiene: *versare la farina sul tagliere*
3. (est.) fare uscire, spargere: *la ferita versa sangue; versare lacrime per la morte di qlcu.*
4. (est.) rovesciare: *versare il brodo per terra, il sale sulla tovagli*
5. (est.) far confluire, immettere: *il Po versa le proprie acque nell'Adriatico*
6. (fig.), (lett.) confidare, rivelare: *versare pene, dolori, amarezze, in seno a qlcu.*
7. depositare una somma: *versare in banca il ricavato di una vendita; l'importo sarà interamente versato al Comune, nelle casse dello Stato*

B versarsi v. tr. pron.

1. mescersi: *versarsi il vino nel bicchiere*
2. rovesciarsi: *si versò sull'abito alcune gocce di caffè* (I. Nievo)

C versarsi v. intr. pron.

1. uscir fuori da qlco. e spargersi: *dalla botte spaccata il vino si versava nella cantina*
2. sboccare, confluire (+ in): *i fiumi che si versano nel Po*

3.4.23. VINO

In seguito viene analizzato il campo semantico della parola vino. Sono stati selezionati i 13 verbi ordinati alfabeticamente: *assaggiare, bere, brindare, filtrare, gustare, imbottigliare, infiascare, sorseggiare, stappare, trangugiare, travasare, ubriacare, versare.*

assaggiare v.tr.

1. provare il sapore di un cibo, di una bevanda: *assaggiare il caffè, il pranzo*
2. (est.) mangiare pochissimo: *non ho fame, assaggerò qlco.*
3. cominciare a bere o a mangiare: *non gli lasciarono neppure il tempo di assaggiare la cena*
4. (fig.) sperimentare: *avevano fatto appena in tempo ad assaggiare la trincea* (V. Pratolini)
(fig.), (iron.) buscare, subire: *assaggiare la frusta; assaggiare i pugni di qlcu.*

bere

A v. tr.

1. inghiottire un liquido: *bere acqua; bere un bicchiere di vino*
2. (assol.) ingerire bevande alcoliche, spec. abitualmente: *beve per dimenticare; quella donna beve; offrire, pagare da bere a qlcu.*
3. (fig.) credere ingenuamente: *questa non la bevo; l'ha bevuta!; darla a bere a qlcu.*
4. assorbire: *questo terreno beve acqua*
5. consumare benzina o sim. in quantità eccessiva (anche assol.): *questo motore beve benzina, olio; una macchina che beve*

6. al gioco del biliardo, far guadagnare punti all'avversario con un tiro mal riuscito

B anche *bersi* v. tr. pron. (aus. essere)

1. (con valore intens.): *bersi una birra; s'è bevuta tutta la bottiglia*
2. (fig.) *bersi lo stipendio*, spendere tutto in alcolici
3. (fig.) *bersi qlcu. con gli occhi*, guardarlo intensamente, con ammirazione o desiderio

brindare v. intr.

1. fare un brindisi: *brindiamo al vostro successo*

filtrare

A v. tr.

1. passare un liquido, un gas e sim. attraverso un filtro per purificarli: *filtrare il vino, l'olio, il tè*
2. (est.) attenuare, smorzare: *filtrare un suono; filtrare la luce mediante una tenda*
3. (fig.) selezionare, vagliare: *filtrare le telefonate, le informazioni*
(fig.) analizzare, elaborare mentalmente: *filtrare un'esperienza, un avvenimento*

B v. intr.

1. penetrare goccia a goccia attraverso un corpo solido dopo averlo inzuppato o utilizzando fessure e sim.: *l'acqua filtrava dai muri e dalle imposte*
2. (fig.) riuscire a passare, a trapelare: *per quanto segreta la notizia filtrò ugualmente filtrare tra le maglie della difesa avversaria*, nel linguaggio calcistico, passare nonostante lo stretto controllo

gustare

A v. tr.

1. distinguere il sapore di qlco. mediante il senso del gusto: *il raffreddore impedisce di gustare qualsiasi cosa*
2. assaporare con piacere cibi o bevande gradite al palato: *gustare un gelato, un bel pranzo, un bel piatto; per gustare meglio i cibi è necessario assaporarli lentamente*
3. (fig.) godere spiritualmente, apprezzare: *gustare la dolcezza, il piacere di un tramonto sul mare; gustare gli scritti dei buoni autori*

imbottigliare

A v. tr.

1. mettere in bottiglia: *imbottigliare il vino, un liquore, l'acqua minerale*
2. (est.), (milit.) costringere unità o reparti nemici in un luogo chiuso o con uscite obbligate, mediante il controllo di queste o un completo accerchiamento: *imbottigliare la flotta in un porto, l'esercito in una sacca*
3. (est.) privare qlcu. o qlco. di ogni possibilità di movimento, manovra, reazione e sim.: *imbottigliare l'avversario; le auto erano imbottigliate al casello d'uscita*

Bimbottigliarsi v. intr. pron.

1. rimanere bloccato in un luogo stretto senza potersi muovere, detto spec. di veicoli

infiascare v. tr.

1. mettere in fiaschi vino o altri liquidi: *infiascare l'olio d'oliva*

sorseggiare v. tr.

1. bere a piccoli sorsi, centellinare: *sorseggiare un liquore*

stappare v. tr.

1. privare del tappo: *stappare una bottiglia*
2. anche come tr. pron. nella loc. *stapparsi le orecchie*, toglierne il cerume; (fig.) costringersi ad ascoltare qlco.
3. *stappare le orecchie a qlcu.*, fargli sentire qlco. di spiacevole
CONTR. tappare

trangugiare v. tr.

1. inghiottire ingordamente, ingozzare: *trangugiare la cena*
2. ingoiare senza sentire il sapore, ingurgitare: *trangugiare una medicina*
3. (fig.), (lett.) frenare, reprimere: *trangugiare le lacrime*

travasare**A v. tr.**

1. versare un liquido da un recipiente in un altro, spec. per separarlo da fecce e altre eventuali parti solide: *travasare il vino, l'olio*
2. (fig.) versare, trasferire, far passare: *ha travasato in quest'opera tutta la sua cultura*

B v. intr. (aus. essere) e travaşarsi v. intr. pron.

1. versarsi, uscire da ciò che lo contiene, detto di un liquido: *in questo modo l'olio trabocca e si travasa*
2. (fig.), (lett.) passare da un luogo a un altro, da una persona a un'altra

ubriacare**A v. tr.**

1. rendere ubriaco, indurre in stato di ubriachezza (anche assol.): *ubriacare qlcu. col vino, di liquori; le bevande alcoliche ubriacano*
2. (fig.) ridurre qlcu. in condizioni di intontimento, stordimento, malessere: *il movimento dell'automobile, della giostra lo ubriaca; ubriacare qlcu. di chiacchiere, di promesse*
3. (fig.) eccitare fino a offuscare la lucidità mentale: *Ella gli volse uno di quegli sguardi che lo ubriacavano* (G. D'Annunzio)

B ubriacarsi v. intr. pron.

4. diventare ubriaco, cadere in stato di ubriachezza (+ *con*, + *di*): *non regge l'alcol e si ubriaca con niente*
5. bere tanto da diventare ubriaco: *ogni sera fa il giro delle osterie e si ubriaca; ha il vizio di ubriacarsi di superalcolici*
SIN. sborniarsi

6. (fig.) cadere in preda a grande eccitazione, esaltazione, ebbrezza (+ di): *ubriacarsi di una donna, di musica, di piacere*

Cubriacarsi v. rifl.

1. inebriarsi, esaltarsi (+ di)

versare

A v. tr.

1. far sgorgare un liquido, rivoltando o inclinando il recipiente in cui è contenuto: *versare il vino dalla bottiglia; versare l'acqua nei bicchieri; versare l'olio, l'aceto sull'insalata*
SIN. *mescere*
2. (est.) far uscire un solido di consistenza granulosa o polverulenta dal recipiente che lo contiene: *versare la farina sul tagliere*
3. (assol.) lasciar uscire il proprio contenuto, attraverso aperture, fessure e sim., detto di recipienti: *la botte versa*
4. (est.) fare uscire, spargere: *la ferita versa sangue; versare lacrime per la morte di qlcu.*
versare il proprio sangue, morire spec. combattendo
versare il proprio sangue per la patria, per un nobile ideale
5. (est.) rovesciare: *versare il brodo per terra, il sale sulla tovaglia; versare olio bollente dalle mura sugli assalitor*
6. (est.) far confluire, immettere: *il Po versa le proprie acque nell'Adriatico*
7. (fig.), (lett.) confidare, rivelare: *versare pene, dolori, amarezze, in seno a qlcu.*
8. depositare una somma: *versare in banca il ricavato di una vendita; l'importo sarà interamente versato al Comune, nelle casse dello Stato*

B versarsi v. tr. pron. (aus. essere)

1. mescersi: *versarsi il vino nel bicchiere*
2. rovesciarsi: *si versò sull'abito alcune gocce di caffè* (I. Nievo)

C versarsi v. intr. pron.

1. uscir fuori da qlco. e spargersi: *dalla botte spaccata il vino si versava nella cantina*
2. riversarsi: *una folla immensa si versò nella piazza*
3. sboccare, confluire (+ in): *i fiumi che si versano nel Po*

3.5. Corpus – l'uso figurato

Di seguito si è cercato di proporre dei modi di dire e proverbi relativi al lessico della cucina. Sono stati presi in esame 14 lemmi sui quali si basa l'analisi delle unità fraseologiche trattate in questa ricerca. Tra questi lemmi, i 10 sono già citati nelle altre parti della tesi. I 14 lemmi sono ordinati alfabeticamente: *acqua, carne, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, piante*

aromatiche, pizza, utensili da cucina, uovo, vino, verdure. A questo scopo sono stati consultati il *Dizionario dei modi di dire della lingua italiana* di Monica Quartu e Elena Rossi, il *Dizionario dei modi di dire, proverbi e locuzioni* di Giuseppe Pittano, *lo Zingarelli 2020* di Niccolò Zingarelli, il *Dizionario Treccani*, edizione online e il *Dizionario dei modi di dire* del *Corriere della Sera* online.

3.5.1. ACQUA

a fior d'acqua – rasente alla superficie di uno specchio d'acqua; appena affiorante, appena a galla

acqua di fuoco – i distillati alcolici nel linguaggio del fumetti e del cinema western, che attribuisce la definizione ai nativi d'America

acqua cheta – persona apparentemente calma, tranquilla, accomodante, ma che in realtà si adopera per raggiungere determinati scopi

acqua di vita – termine arcaico per definire la grappa e l'acquavite in generale, in uso soprattutto tra le popolazioni di montagna, così chiamata per il suo potere corroborante ed energetico

acqua fresca – si dice di qualsiasi sostanza che dovrebbe avere una determinata azione e si rivela invece priva di efficacia; si usa prevalentemente per i farmaci inutili ma anche per bevande, minestre o altri cibi particolarmente insipidi; spesso spregiativo

acqua in bocca! – esortazione a non rivelare un segreto

acqua passata non macina più – ciò che appartiene al passato non produce più effetti

acqua sporca – si dice di qualsiasi liquido, bevanda, alimento troppo diluito, che dovrebbe avere un determinato odore o sapore e che si rivela invece insipido o addirittura sgradevole

all'acqua di rose – di scarsa efficacia, molto blando; detto di qualcosa che risulta meno serio, forte o significativo di quanto sarebbe lecito supporre

all'acqua e sapone – naturale, senza cosmetici, privo di trucco, detto in particolare di un viso femminile

avere l'acqua alla gola – essere incalzato da impegni urgenti e sim.; essere in grave difficoltà

aver bevuto l'acqua del porcellino – essere fiorentini a tutti gli effetti (il Porcellino è un cinghiale di bronzo che adorna una celebre fontana di Firenze, alle Logge del Mercato Vecchio)

aver bevuto l'acqua di Fontebranda – essere leggermente pazzi (Fontebranda è una fontana di Siena situata nei pressi della porta omonima; si diceva che la sua acqua rendesse un po' strano chi la beva)

come l'acqua e il fuoco – assolutamente incompatibili, tali da non poter coesistere

confondere le acque – creare un clima d'incertezza, di confusione, in modo che una data situazione risulti difficilmente comprensibile o visibile

calmare le acque – placare la tensione, rasserenare la situazione

della più bell'acqua – assolutamente perfetto nel proprio genere; usato anche in senso ironico: “un bugiardo della più bell'acqua”

è acqua passata – di avvenimento già trascorso e ormai privo d'importanza

essere come un pesce fuor d'acqua – essere a disagio, imbarazzato, fuori dal proprio ambiente abituale e sim

essere in acque basse – essere sul punto di uscire da una situazione difficile o pericolosa

facile come bere un bicchiere d'acqua – molto facile

fare acqua da tutte le parti – di ciò che attraversa un periodo di grave crisi; di ragionamento e sim. estremamente lacunoso

fare un buco nell'acqua – non ottenere alcun risultato, non cavare un ragno dal buco

gettar l'acqua sul fuoco – rasserenare una situazione tesa o drammatica; alleviare uno stato di tensione

intorbidare le acque – far confusione di proposito

l'acqua cheta rovina i ponti – certe persone in apparenza tranquille a lungo andare si rivelano insidiose

lasciar passare l'acqua sotto i ponti – lasciare passare del tempo prima di fare qualcosa, di intraprendere un'iniziativa o di prendersi una rivincita; aspettare il momento opportuno

lavorare sotto l'acqua – agire nascostamente per ottenere uno scopo personale, di solito poco encomiabile, senza che apparentemente si stia facendo niente di sospetto, di strano

perdersi in un bicchiere d'acqua – arenarsi alla minima difficoltà, non sapersela cavare nelle situazioni più banali come chi affogasse nel quantitativo d'acqua contenuto in un bicchiere

pestare l'acqua nel mortaio – fare una cosa inutile, perdere tempo in iniziative assurde

portar l'acqua al mare – aggiungere nuovi elementi, arricchimenti, prove ulteriori a favore di una teoria già consolidata; oppure, fare una cosa sciocca, inutile

portatori d'acqua – si dice di persone che danno il loro appoggio, aiuto o sostegno a un personaggio pubblico, spesso politico, per aiutarlo a raggiungere il suo obiettivo

mettere a pane e acqua – punire qlcu. costringendolo a una dieta limitata a questi alimenti

scoprire l'acqua calda – scoprire le cose più ovvie convinti di essere arrivati a grandi verità; di solito scherzoso oppure spregiativo

smuovere le acque – creare una situazione tale da mettere in luce situazioni o elementi dimenticati o trascurati

stupido come l'acqua tiepida – mancante di carattere, di forza, di personalità o comunque di caratteristiche ben definite

tenersi fra le due acque – barcamenarsi tra due fazioni, situazioni o persone cercando di non comprometersi né con l'una né con l'altra

tirare l'acqua al proprio mulino – volgere una situazione a proprio vantaggio

togliere l'acqua ai pesci – privare qualcuno dei mezzi necessari per agire e quindi renderlo impotente

trovarsi in cattive acque – essere in difficoltà

venire a tempo come un'acqua d'agosto – capitare a proposito; essere provvidenziale; arrivare al momento giusto magari insperamente, come un acquazzone estivo che rinfresca piacevolmente la temperatura

3.5.2. CARNE

avere le fette di prosciutto/ salame sugli occhi – non vedere una cosa o una situazione che è evidente

carne battezzata – i cristiani

carne da cannone – i soldati che in una battaglia vengono mandati incontro a morte certa, in genere la bassa forza, le truppe di fanteria, come fossero semplicemente della carne destinata ad assorbire i colpi del cannone

carne da macello – vittima predestinata, persona sacrificabile

carne dei poveri – i fagioli

carne viva – carne scoperta a causa di un'ustione, una ferita profonda e così via

essere bene in carne – essere floridi, ben nutriti, grassi

essere carne e ciccia – equivalersi, essere la stessa cosa

essere di carne debole – cedere facilmente alle tentazioni, soprattutto a quelle delle passioni

essere un maiale – per descrivere un individuo molto grasso e ingordo, sporco e trasandato. In senso lato, anche di una persona avida, sleale, vile, traditrice

essere un salame – che è uno sciocco o che non si muove con agilità

in carne e ossa – di persona, personalmente

mettere troppa carne al fuoco – cominciare più cose contemporaneamente

non essere né carne né pesce – essere privo di caratteristiche definite

sei passata dalla padella alla brace – passare da una brutta situazione a una situazione ancora più brutta

3.5.3. DOLCE

addolcire una parola dura con un sorriso; addolcire una brutta notizia – rendere meno aspro e duro, mitigare

dividersi la torta – spartirsi un bottino o un guadagno spec. illecito

la ciliegina sulla torta – il tocco finale che conclude una serie di avvenimenti piacevoli o (iron.) spiacevoli

mangiare il panettone – riuscire a conservare un incarico fino a Natale: *il ministro rischia di non mangiare il panettone*

non tutte le ciambelle riescono col buco – non sempre le cose riescono alla perfezione come si vorrebbe

torta in faccia – comica del cinema muto spec. americano

3.5.4. FORMAGGIO

come il cacio sui maccheroni – a proposito

essere un soldo di cacio – basso, piccolino

essere fatto di ricotta – essere fiacco, debole

mani di ricotta – che non sanno reggere le cose

nel mese di maggio fornisciti di legna e di formaggio – la legna utile per i mesi invernali, si compra a maggio quando è asciutta così che al momento opportuno sarà secca a dovere per bruciare perfettamente

3.5.5. FRUTTA

avere la castagna in bocca – pronunciare male le parole

è una mela marcia – l'elemento negativo in un gruppo

essere alla frutta – alla fine delle proprie risorse o energie

essere come una pera cotta – essere molle, fiacco

essere giallo, pallido, come un limone – essere molto pallido per una forte emozione o altro

cascare come le pere, come una pera cotta, matura – con grande facilità; farsi ingannare; innamorarsi subito

cavar la castagna dal fuoco con le zampe del gatto – fare qlco. a proprio vantaggio lasciando i pericoli agli altri

cogliere i fichi in vetta – fare un'inutile bravata, rischiare per sventatezza o vanagloria, come chi vuole arrampicarsi su un fico per cogliere i frutti più in alto

col tempo e con la paglia maturano le nespole – occorre saper aspettare, perché ogni cosa evolve in base alla sua natura

fare i fichi – essere molto cerimoniosi, svenevoli, tutti moine e complimenti

guscio di noce – imbarcazione piccola, fragile, leggera

ho preso certe nespole! – colpo, percossa, dati spec. con le mani

il più bel fico del paniere – il pezzo migliore di una collezione o simili; si usa anche per le persone in senso ironico o scherzoso

limone spremuto – persona che viene messa da parte dopo essere stata sfruttata

non importare un fico secco – non importare nulla; considerare irrilevante, non attribuire a qualcosa nemmeno lo scarso valore di un fico secco

non valere un fico secco – valere pochissimo, meno di quanto può valere un fico essiccato

prendere qualcuno in castagna – coglierlo in fallo, sorprendere in flagrante, per lo più riferito a cose di non grave entità

raddrizzare le banane – fare una cosa stupida, inutile; anche intestardirsi in un'impresa impossibile

sbucciare come una banana – privare qualcuno delle sue possibilità lasciandolo nudo e privo di riparo come una banana sbucciata

scivolare su una buccia di banana – incorrere in un errore o in un incidente imprevisto

tagliare il fico per cogliere i fichi – usare un mezzo eccessivamente drastico, sproporzionato allo scopo voluto, che alla fine produce un danno superiore al vantaggio

togliere, cavare le castagne dal fuoco a (o per) qlcu. – liberarlo da un pericolo, un impaccio e sim. a proprio rischio

una ciliegia tira l'altra – di cose simili che si ripetono più volte

una mela al giorno toglie il medico di turno – alle sostanze contenute nelle mele si associano i benefici per gli effetti salutistici

3.5.6. PANE

buono come il pane – si dice di persona d'ottimo carattere

buscarsi il pane – guadagnarsi da vivere

cercar miglior pane che di grano – non accontentarsi di quello che si ha, nemmeno se è il meglio che ci sia

chi ha pane non ha denti e chi ha denti non ha pane – chi possiede un dato bene non riesce a goderselo e chi potrebbe goderselo non lo possiede

chi vuole pane, porti letame – per meritarsi la paga è necessario lavorare, a volte anche duramente

con la fame, il pane duro si ammorbidisce – quando si ha fame va bene anche il pane duro

dare il pane con la balestra – fare un favore malvolentieri o con mala grazia

dare il pane e la sassata – aiutare qualcuno, fargli un favore, o esaudire una sua richiesta facendoglielo pesare o rinfacciandogli il proprio intervento, umiliandolo

dire pane al pane e vino al vino – parlare apertamente, senza mezzi termini

essere il pane di qualcuno – di un argomento specifico, risultare molto familiare o gradito a una persona; usato in locuzioni quali “la storia d’Italia è il suo pane”, oppure “la polemica è il suo pane” e così via

essere pane e cacio – andare molto d’accordo con qualcuno, trovarsi bene insieme

essere un pan perso – costituire un investimento sbagliato, come il denaro che si spende per comperare del pane che poi finisce per essere sprecato o buttato via; oppure si dice anche di una fatica o di un lavoro inutile, che richiede sforzi e spese e che poi non dà frutto o guadagno

essere un pezzo di pane – essere mite, indulgente, di carattere malleabile; riferito a persone e anche ad animali, essere mite e innocuo

far cascare il pan di mano – scoraggiare, far perdere le speranze, l’interesse o la voglia di continuare

guadagnarsi un boccone di pane – tanto da vivere

lupo affamato mangia pan muffato – chi ha bisogno si contenta anche di poco

levarsi il pane di bocca – sacrificarsi per qualcuno

mancare del pane – essere poverissimi, non avere nemmeno da mangiare

mangiare il pane a ufo – vivere alle spalle di qualcuno, farsi mantenere senza dar niente in cambio, senza lavorare

mangiare il pane a tradimento – vivere alle spalle altrui senza mostrare alcuna gratitudine; esiste anche l’espressione “mangiapane a tradimento”

mangiare pane e cipolle – vivere con poco

mangiare pane e volpe – essere poco furbi

misurare il pane – essere avaro

masticare come il pane – conoscere molto bene un argomento o un lavoro specifico in genere grazie a una lunga abitudine, riferito in particolare a una lingua straniera, a un linguaggio tecnico e simili

mettere a pane e acqua – punire, in genere applicando pesanti sanzioni economiche

misurare il pane – essere avaro

non è pane per i suoi denti – è cosa superiore alle sue capacità o possibilità

non distinguere il pan dai sassi – vederci pochissimo, tanto da non riuscire a vedere nemmeno la differenza tra il pane e i sassi

pane perso – uomo da nulla, scioperato

pane degli angeli – l'eucaristia; ogni nutrimento dell'anima

pani di metallo – lingotti

per un tozzo di pane – per pochissimo, a bassissimo prezzo

rendere pan per focaccia – vendicarsi

spezzare il pane della scienza – fornire alimento spirituale o intellettuale; mettere a disposizione di qualcuno le proprie conoscenze; insegnare

se non è zuppa è pan bagnato – fra le due cose non c'è una gran differenza

trovar pane per i propri denti – avere dinanzi un ostacolo o un avversario molto duro

togliersi il pane di bocca – fare grandi sacrifici

togliere, levare il pane di bocca a qlcu. – privarlo anche del necessario per vivere

va via come il pane – si riferisce ai prodotti, alle cose che si vendono

vivere di pan duro – essere molto poveri, come se si avesse solo del pane vecchio per sfamarsi

3.5.7. PASTA

avere le mani in pasta – avere ingerenza, essere immischiato in qualche affare

avere le mani di creta di ricotta di burro di pasta frolla di vetro – si dice di chi si lascia cadere le cose di mano

avere le mani di pastafrolla – lasciarsi sfuggire tutto di mano

essere tutti della stessa pasta – avere tutti le stesse qualità, gli stessi difetti

essere di buona pasta – avere un carattere mite, bonario, essere di buon cuore

essere di grossa pasta – avere poca finezza d'animo e di cervello, essere zotico, grossolano

essere di un'altra pasta – essere diverso

essere fatto di pastafrolla – essere fiacco, debole di carattere

essere una pasta d'uomo – avere un ottimo carattere

mangiare la pappa la torta la pasta in capo a qualcuno – sovrastare, superare qualcuno in statura

mangiare (la pasta, la minestra) in testa a qualcuno (di persona) – essere migliore, più abile, più bravo

3.5.8. PESCE

buttarsi a pesce – approfittare di un'occasione o dedicarsi a qualcosa con grande entusiasmo, irruenza e decisione

camminare come un gambero – andare all'indietro, e figuratamente regredire in un'attività

essere come un baccalà – essere secco, allampanato

essere sano come un pesce – essere in perfetta salute, non avere il minimo disturbi fisico

essere un'anguilla imburata – essere particolarmente imprevedibile o sfuggente, come un'anguilla che alla sua naturale scivolosità aggiungesse anche quella del burro di cui fosse spalmata

essere pigiato come le acciughe o come le sardine – di gente pigiata in un luogo

essere rosso come un gambero – essere rosso in volto, per lo più per vergogna

espressivo come un pesce – del tutto inespressivo, riferito allo sguardo o al volto di qualcuno. Anche nel senso di non lasciare trasparire nessuna emozione

fare l'anguilla – eludere abilmente domande o situazioni imbarazzanti o sgradevoli

fare il pesce in barile – mostrare di non vedere e non sentire nulla, di non accorgersi di quello che accade intorno, come non può vedere nulla uno dei tanti pesci tenuti in conserva dentro un barile

ha gli occhi da pesce lesso – persona insignificante, sciocca o imbambolata

il pesce puzza dalla testa – la corruzione e le magagne hanno origine in chi comanda

muto come un pesce – detto di chi tace ostinatamente

non essere né carne né pesce – non essere ben definito né definibile, detto di persona o cosa

non sapere che pesci prendere – non sapere come agire per risolvere qualcosa

nuotare come un pesce – molto bene

pesce d'aprile – burla, scherzo che si fa il primo giorno d'aprile, di solito consistente nel dare a credere notizie fasulle o nel creare false illusioni in qualcuno per poi deluderlo

pesce grosso – persone importanti o influenti, che gode di molta autorità in un dato ambiente; usato per lo più nel linguaggio della malavita, riferito ai capi di operazioni e organizzazioni criminali

pesce piccolo – nel linguaggio della malavita, piccolo delinquente che opera per conto di altri

prendere a pesci in faccia – trattare qualcuno in modo villano e umiliante

prendere l'anguilla per la coda – risolvere una situazione difficile all'ultimo minuto; riuscire a stabilizzare una situazione precaria prima che percepiti

sentirsi un pesce fuor d'acqua – detto di chi si trova a disagio in una data situazione o ambiente

tenere l'anguilla per la coda – detenere un potere molto precario, che si può perdere improvvisamente al minimo errore

3.5.9. PIANTE AROMATICHE

cingersi di alloro – raggiungere la gloria

conquistare l'alloro – conquistare il successo, la vittoria

consolarsi con l'aglietto – rassegnarsi a una perdita, un fallimento, un investimento sbagliato, considerandosi già fortunati che non sia andata anche peggio

dormire, riposare sugli allori – adagiarsi su un successo, appagarsi della gloria ottenuta senza affaticarsi ulteriormente per ottenere risultati ancora migliori

essere verde come un aglio – avere una brutta cera

gli allori di qualcuno – le vittorie, i trionfi di qualcuno

mangiare, rodere l'aglio – mandar giù qualcosa d'indigesto, di sgradevole, rodersi dentro per dover sopportare in silenzio cose spiacevoli

mietere allori – conseguire molti successi

non tutti i gusti sono alla menta – è impossibile soddisfare tutti i gusti

non metterci né sale né pepe, né sale né olio e sim. – raccontare le cose come realmente stanno

raccogliere broccoli – raccogliere e divulgare pettegolezzi e maldicenze

ti saprà d'aglio! – si dice a chi si è indebitamente appropriato di qualcosa a danno di altri, augurandogli che l'azione si ritorca contro di lui

valere un aglio – non valer niente

3.5.10. PIZZA

mica pizza e fichi – per indicare che qualcosa possiede un valore importante, caratteristiche prestigiose a differenza della pizza e dei fichi considerati cibi semplici e poveri

essere una pizza – di una persona, essere tediosa, pesante, anche esasperante; vale anche per un libro, un film e soprattutto un discorso che risultino interminabili e poco interessanti

ti do una pizza! – ti do uno schiaffo fortissimo

3.5.11. UOVO

camminare sulle uova – procedere con estrema cautela.

cercare il pelo nell'uovo – essere estremamente minuzioso, rilevare ogni minimo difetto

è come bere un uovo – si dice di cosa estremamente facile, agevole e sim.

essere pieno come un uovo – avere mangiato moltissimo

la gallina dalle uova d'oro – fonte di facili e ripetuti guadagni

la gallina che canta ha fatto l'uovo – chi per primo parla di qlcu. dimostra di essere colpevole

l'uovo di Colombo – espediente facilissimo cui però nessuno aveva pensato prima (come la leggera ammaccatura sul fondo di un uovo che, secondo la tradizione, Cristoforo Colombo escogitò per farlo stare ritto su un tavolo)

mangiar l'uovo in corpo alla gallina – precorrere i tempi; fare progetti basati su un evento che non si è ancora verificato, come pensare di mangiare un uovo prima ancora che la gallina l'abbia deposto

meglio un uovo oggi che una gallina domani – meglio un piccolo guadagno oggi che uno maggiore ma incerto domani

non si può fare la frittata senza rompere le uova – si dice quando per ottenere uno scopo bisogna pagare un prezzo più o meno lecito

pelato come un uovo – calvo, totalmente privo di capelli; con il cranio liscio esattamente come il guscio di un uovo

rompere le uova nel paniere – rovinare in modo imprevisto un'iniziativa altrui con il proprio intervento; rovinare i progetti di qualcuno impedendogli di raggiungere i suoi scopi

3.5.12. UTENSILI DA CUCINA

essere fatto con lo stampo – di cosa o persona uguale a molte altre, mancante di originalità

è una pentola di fagioli – persona che borbotta, brontola continuamente tra sé e sé

fare la pentola a due manici – poltrire, essere pigri, fannulloni, anche non intervenire

i fatti della pentola li sa il coperchio – l'amico fidato è un coperchio che non fa uscire le confidenze ricevute

il diavolo fa (o insegna a fare) le pentole, ma non i coperchi – che per quanto nascostamente si faccia qualcosa di negativo, le malefatte non rimangono nascoste a lungo e prima o poi si viene scoperti

ogni pentola ha il suo coperchio – ogni persona o cosa si unisce a ciò che più le è affine

passare al setaccio – esaminare, ricercare minuziosamente

sapere cosa bolle in pentola – essere a conoscenza di quanto sta per succedere; conoscere i progetti o le mire di qualcuno, avere idea dei previsti sviluppi di una situazione

se n'è perso lo stampo – di cose o persone come non se ne trovano più indole; tirati in là, paiolo, che la padella non ti tinga

qualcosa bolle in pentola – qualcosa si sta segretamente preparando

3.5.13. VERDURE

avere le patate in bocca – parlare in maniera incomprensibile, come se si avesse la bocca piena di patate che impediscono di scandire bene le parole

andare a ingrassare i cavoli – morire

essere una patata – essere sciocchi, poco intelligenti, oppure creduloni; anche essere grossolani, rozzi, oppure sgraziati e ineleganti

cavoli riscaldati – cosa stantia che si vuol far credere nuova

ci si veste a cipolla – vuol dire vestirsi a strati, per esempio una maglietta, poi sopra un maglioncino e poi la giacca

c'entra come i cavoli a merenda – non c'entra affatto, è del tutto fuori luogo

coperto come una cipolla – coperto da molti indumenti indossati l'uno sopra l'altro, in genere per difendersi dal freddo

doppio come le cipolle – falso, ipocrita

è una testa di rapa – persona ottusa o ignorante

è un pel di carota – persona dai capelli rossi

lasciare la lattuga in guardia ai paperi – affidarsi alla persona meno affidabile, come lasciando l'insalata sotto la custodia di un papero che se la mangerebbe tutta

non valere una rapa – non valere niente

patata bollente – situazione o problema difficile, pericoloso, delicato, in cui si rischia di rimetterci personalmente così come si rischia di scottarsi prendendo in mano una patata bollente

salvare capra e cavoli – risolvere vantaggiosamente insieme due opposte esigenze

spuntano come funghi – moltiplicarsi, crescere molto rapidamente

usare il bastone e la carota – alternare la maniera dura a quella dolce

volere cavare sangue da una rapa –pretendere da qlcu. ciò che non può dare

3.5.14. VINO

annegare i dispiaceri, le pene nell'alcol, nel vino – ubriacarsi, bere per dimenticare

consumare più vino che olio – essere un forte bevitore

essere mezzo di vino – essere ubriaco fradicio

essere un otre di vino – si dice di persona ubriacona e avvinazzata, costantemente ubriaca

mettere acqua nel vino – sdrammatizzare una situazione

dare la colla al vino – aggiungere colla liquida, specialmente di pesce, al vino per renderlo più chiaro

dire pane al pane e vino al vino – parlare chiaramente, con franchezza e sincerità

l'acqua fa male e il vino fa cantare – è il motivetto di quanti, dopo una serata in compagnia, sanno come tornare a casa in modo decisamente allegro

levare il vino dai fiaschi – fare chiarezza su una questione rimastain sospeso, oppure dubbia o confusa; anche affrontare definitivamente una situazione in modo da concluderla e così liberarsene

portare bene il vino, l'alcol – essere un buono, un cattivo bevitore; berne in quantità senza ubriacarsi

reggere il vino – riuscire a berne tanto senza ubriacarsi

vino battezzato – vino allungato con acqua; sempre scherzato

vino duro – vino molto aspro

vino di mele – sidro

vino di riso – sakè

I 14 lemmi presi in esame su cui si basa l'analisi delle unità fraseologiche trattate in questo lavoro risultano molto produttivi. Si tratta di 10 lemmi presentati nelle parti che riguardano la famiglia lessicale, il campo semantico e le collocazioni e 4 lemmi che non fanno parte dei gruppi menzionati però sui quali si basa l'analisi delle unità fraseologiche legate alla cucina e gastronomia in generale.

I lemmi sono ordinati secondo la loro produttività, cioè secondo il numero dei modi di dire di cui fanno parte: *acqua* (41), *pane* (40), *frutta* (24), *pesce* (23), *verdure* (18), *carne* (15), *vino* (15), *piante aromatiche* (13), *uovo* (12), *pasta* (11), *utensili da cucina* (10), *dolce* (6), *formaggio* (5) e *pizza* (3). Come si può vedere, i lemmi più produttivi sono il lemma *acqua* (41) e *pane* (40), invece i lemmi meno produttivi sono *dolce* (6), *formaggio* (5) e *pizza* (3).

3.6. Corpus – le collocazioni

In questa parte della ricerca vengono proposti 14 lemmi relativi alla cucina presentati tramite le collocazioni che formano. I lemmi vengono elencati in ordine alfabetico: *acqua*, *alimentazione*, *cibo*, *caffè*, *carne*, *cena*, *dolce*, *formaggio*, *frutta*, *pane*, *pasta*, *pesce*, *pizza*, *vino*. Tra questi lemmi i 10 sono presentati anche nelle parti che riguardano la famiglia lessicale, il campo semantico e l'uso figurato. Le collocazioni sono presentate senza definizioni appartenenti, si tratta della combinazione tra nomi, aggettivi e verbi. Ogni nome viene presentato assieme agli aggettivi e ai verbi con cui si può combinare. A questo scopo è stato consultato il *Dizionario delle collocazioni* di Paola Tiberii.

Riguardo le collocazioni composte di nomi con gli aggettivi, vi sono: aggettivo + nome e nome + aggettivo dove entrambe combinazioni sono possibili e aggettivo + nome o nome + aggettivo dove il nome può essere o anteposto o posposto ad aggettivo ma non contemporaneamente.

Per quanto riguarda le collocazioni costituite di nomi e verbi, va detto che le combinazioni sono seguenti: verbo + pronome + preposizione + nome, verbo + nome, verbo + preposizione + nome, verbo + aggettivo (+ preposizione) + nome, nome + verbo e nome + verbo + preposizione.

3.6.1. ACQUA

nome + aggettivo / aggettivo + nome

acqua *addizionata*, acqua *alta*, acqua *bassa*, acqua *battesimale*, acqua *benedetta*, acqua *bollente*, acqua *bollita*, acqua *calda*, acqua *contaminata*, acqua *corrente*, acqua *cristallina*, acqua *demineralizzata*, acqua *distillata*, acqua *dolce*, acqua *dura*, acqua *ferma*, acqua *filtrata*, acqua *fluviale*, acqua *fredda*, acqua *fresca*, acqua *frizzante*, acqua *fumante*, acqua *gassata*, acqua *gelata*, acqua *gelida*, acqua *ghiacciata*, acqua *incontaminata*, acqua *increspata*, acqua *inquinata*, acqua *lacustre*, acqua *leggera*, acqua *limpida*, acqua *liscia*, acqua *marina*, acqua *melmosa*, acqua *minerale*, acqua *miracolosa*, acqua *naturale*, acqua *oligominerale*, acqua *ossigenata*, acqua *pesante*, acqua *piovana*, acqua *potabile*, acqua *profonda*, acqua *pulita*, acqua *pura*, acqua *purificatrice*, acqua *reflua*, acqua *rigeneratrice*, acqua *salata*, acqua *salmastra*, acqua *santa*, acqua *sorgiva*, acqua *sporca*, acqua *spumeggiante*, acqua *stagnante*, acqua *sulfurea*, acqua *termale*, acqua *tiepida*, acqua *torbida*, acqua *trasparente*, acqua *vorticoso*

pl. acque

acque *internazionali*, acque *navigabili*, acque *private*, acque *pubbliche*, acque *territoriali*

verbo + pronome + preposizione + nome / verbo + nome / verbo + preposizione + nome /

ammollare qlcu. in acqua, *analizzare acqua*, *arginare acqua*, *assorbire acqua*, *attingere acqua*, *bere acqua*, *bollire acqua*, *cambiare acqua*, *canalizzare acqua*, *consumare acqua*, *contaminare acqua*, *convogliare acqua*, *demineralizzare acqua*, *depurare acqua*, *distillare acqua*, *erogare acqua*, *estrarre acqua*, *fare defluire acqua*, *filtrare acqua*, *fornire acqua*, *imbarcare acqua*, *imbibire di acqua*, *immagazzinare acqua*, *immergere in acqua*, *immergersi in acqua*, *immettere acqua*, *impregnare di acqua*, *incanalare acqua*, *inquinare acqua*, *intorbidare acqua*, *intridere di acqua*, *miscelare acqua*, *navigare in acqua*, *nuotare in acqua*, *portare a ebollizione acqua*, *purificare acqua*, *raccogliere acqua*, *rifornire qlco./qlcu. di acqua*, *risparmiare acqua*, *sciacquare qlco. con acqua*, *sciogliere qlco. in acqua*, *sorseggiare acqua*, *specchiarsi in acqua*, *spruzzare acqua*, *tuffarsi in acqua*, *versare acqua*

nome + verbo / nome + verbo + preposizione

acqua *bagna*, acqua *confluisce*, acqua *defluisce*, acqua *evapora*, acqua *fluisce*, acqua *fuoriesce da*, acqua *ghiaccia*, acqua *gorgoglia*, acqua *gronda*, acqua *idratata*, acqua *si infiltra*, acqua *irriga*, acqua *lambisce*, acqua *lava*, acqua *penetra in*, acqua *proviene da*, acqua *riflette*, acqua *scorre*, acqua *sgorga da*, acqua *sommerge*, acqua *zampilla*

Il lemma **acqua** risulta molto produttivo riguardo le sue possibilità di essere combinato con altre parole. Le combinazioni del lemma acqua con gli aggettivi risultano abbastanza numerose – 62 che vengono o anteposti o posposti al nome acqua. Viene messa in luce la combinazione di nome acqua in plurale + aggettivo dove vi sono 5 aggettivi posposti al nome acqua. Per quanto riguarda le collocazioni composte di verbo + pronome + preposizione + nome, verbo + nome, verbo + preposizione + nome dove vi sono 44 verbi che da soli oppure accompagnati da altre parti del discorso menzionate vengono anteposti al nome acqua.

3.6.2. ALIMENTAZIONE

nome + aggettivo / nome + aggettivo

alimentazione *abbondante*, alimentazione *adeguata*, alimentazione *appropriata*, alimentazione *corretta*, alimentazione *eccessiva*, alimentazione *equilibrata*, alimentazione *inadeguata*, alimentazione *insufficiente*, alimentazione *sana*, alimentazione *scarsa*, alimentazione *variata*, alimentazione *artificiale*, alimentazione *bilanciata*, alimentazione *disordinata*, alimentazione *forzata*, alimentazione *genuina*, alimentazione *iperproteica*, alimentazione *ipocalorica*, alimentazione *leggera*, alimentazione *naturale*, alimentazione *onnivora*, alimentazione *tradizionale*, alimentazione *vegana*, alimentazione *vegetariana*

aggettivo + nome

buona alimentazione, *cattiva* alimentazione, *giusta* alimentazione

verbo + nome / verbo + preposizione + nome

adeguare alimentazione, *adottare* alimentazione, *cambiare* alimentazione, *controllare* alimentazione, *curare* alimentazione, *escludere da* alimentazione, *migliorare* alimentazione,

modificare alimentazione, *passare* alimentazione, *preferire* alimentazione, *prescrivere* alimentazione, *ricevere* alimentazione, *scegliere* alimentazione, *seguire* alimentazione

locuzioni

alimentazione a base di carne/cereali/pesce ecc.; alimentazione basata su; alimentazione povera/priva/ricca ecc. di; disturbi dell'alimentazione, scienza dell'alimentazione

Per quanto concerne la produttività della parola **alimentazione** nel formare le collocazioni va detto che essa si trova in 24 combinazioni di aggettivo + nome o nome + aggettivo che vengono o anteposti o posposti al nome alimentazione. Anche le combinazioni composte di verbo + nome e verbo + preposizione + nome vi sono 14.

3.6.3. CAFFÈ

nome + aggettivo

caffè amaro, americano, annacquato, aromatizzato, bollente, caldo, corretto, cremoso, decaffeinato, dolce, doppio, espresso, forte, freddo, fumante, imbevibile, irlandese, istantaneo, leggero, liscio, lungo, macchiato, marocchino, nero, profumato, ristretto, schifoso, turco, zuccherato

nome + verbo

caffè macchia, caffè schizza, caffè tiene sveglio, caffè esce

verbo + nome / verbo + nome + preposizione + nome

avere bisogno di caffè, bere caffè, fare caffè, gustare caffè, macchiare caffè, offrire caffè, ordinare caffè, prendere caffè, preparare caffè, riscaldare caffè, servire caffè, sorseggiare caffè, versare caffè, zuccherare caffè

locuzioni

affogato/crema/gelato/liquore al caffè, caffè al ginseng, caffè d'orzo, cucchiaino/servizio/tazzina da caffè, macchina del caffè

Il lemma **caffè** risulta più produttivo nel formare le collocazioni di tipo nome + aggettivo dove vi sono 29 aggettivi che vengono o anteposti o posposti al nome caffè.

3.6.4. CARNE

verbo + nome / verbo + preposizione + nome

alimentarsi di carne, arrostitire carne, battere carne, cibarsi di carne, cucinare carne, cuocere carne, disossare carne, eliminare carne, insaporire carne, lardellare carne, macerare carne, macinare carne, mangiare carne, marinare carne, nutrirsi di carne, ordinare carne, preferire carne, rosolare carne, sgrassare carne, steccare carne, tagliare carne, tritare carne

nome + aggettivo / aggettivo + nome

carne affumicata, carne arrosto, carne bianca, carne bovina, carne cotta, carne cruda, carne dura, carne equina, carne fresca, carne grassa, carne lessa, carne magra, carne marcia, carne ovina, carne rossa, carne saporita, carne soda, carne suina, carne surgelata, carne tenera

locuzioni

carne ai ferri/alla griglia/alla piastra ecc., carne al sangue, carne in scatola

Per quanto concerne il lemma **carne**, combinandosi con altre parole risulta più produttivo nelle combinazioni nome + aggettivo e aggettivo + nome, dove vi sono 20 combinazioni nelle quali l'aggettivo viene anteposto o posposto al nome carne.

3.6.5. CENA

aggettivo + nome / nome + aggettivo

*abbondante, deliziosa, eccellente, elegante, frugale, gustosa, lauta, misera, ottima, pantagruelica, piacevole, raffinata, rapida, ricca, romantica, sontuosa, sostanziosa, tipica; **cena** divina, etnica, formale, fredda, improvvisata, informale, intima, leggera, pesante, principesca, sobria, vegetariana, veloce*

verbo + nome / verbo + articolo + nome / verbo + articolo + nome + preposizione / verbo + preposizione + nome

andare a cena, approntare, aprire la cena con, arrangiare, chiudere la cena con, consumare, cucinare, digerire, essere a cena, gustare, improvvisare, invitare qlcu. a/per, invitare qlcu. a cena, offrire, ordinare, preparare, restare a/per cena, saltare, scroccare, servire, smaltire, tenere in caldo

nome + verbo

cena consiste di/in, cena prevede

locuzioni

cena a buffet, cena alla buona, cena a lume di candela, cena di gala, cena in piedi, cena tra amici/colleghi/parenti ecc., ora di cena

Quanto al lemma *cena* di formare le collocazioni con altre parole risulta più produttivo nelle collocazioni composte di aggettivo + nome oppure nome + aggettivo dove vi sono 31 aggettivi che possono essere sia anteposti che posposti alla parola *cena*. Inoltre, anche le combinazioni di verbo + nome e verbo + preposizione + nome (21) risultano produttive.

3.6.6. CIBO

aggettivo + nome

cibo abbondante, cibo adulterato, cibo avariato, cibo biologico, cibo caldo, cibo crudo, cibo cucinato, cibo delizioso, cibo disgustoso, cibo esotico, cibo fresco, cibo genuino, cibo gustoso, cibo ipercalorico, cibo ipocalorico, cibo liofilizzato, cibo liquido, cibo locale, cibo nutriente, cibo precotto, cibo prelibato, cibo raffinato, cibo salutare, cibo sano, cibo saporito, cibo scadente, cibo scarso, cibo semplice, cibo solido, cibo spazzatura (inv), cibo sufficiente, cibo tipico

verbo + nome / verbo + pronome + preposizione + nome/ verbo + preposizione + nome

abbinare cibo, assaggiare cibo, cercare cibo, conservare cibo, consumare cibo, contaminare cibo, cucinare cibo, dare cibo, disporre di cibo, distribuire cibo, elemosinare cibo, fornire cibo, ingerire cibo, ingozzarsi di cibo, mangiare cibo, non toccare cibo, nutrire qlcu. con cibo, nutrirsi con/di cibo, offrire cibo, prediligere cibo, preferire cibo, preparare cibo, procacciare cibo, procacciarsi cibo, procurare cibo, procurarsi cibo, ridurre cibo, rifiutare cibo, rimanere senza cibo, rimpinzarsi di cibo, servire cibo, sprecare cibo

nome + verbo

cibo abbonda, cibo manca, cibo nutre, cibo scarseggia

Il lemma *cibo* combinandosi con altre parole risulta presente in varie collocazioni tra cui quelle più numerose sono composte di verbo + nome, verbo + pronome + preposizione nome e verbo + preposizione + nome dove vi sono 32 verbi che da soli o accompagnati con le parti del discorso menzionate vengono anteposti al lemma cibo.

3.6.7. DOLCE

nome + aggettivo

dolce *delizioso*, dolce *elaborato*, dolce *goloso*, dolce *gustoso*, dolce *prelibato*, dolce *semplice*, dolce *squisito*, dolce *tipico*, dolce *tradizionale*, dolce *casalingo*, dolce *cremoso*, dolce *delicato*, dolce *industriale*, dolce *integrale*, dolce *iper calorico*, dolce *morbido*, dolce *natalizio*, dolce *nutriente*, dolce *pasquale*, dolce *secco*, dolce *soffice*

verbo + nome / verbo + preposizione + nome

assaggiare dolce, *concedersi dolce*, *decorare dolce*, *eliminare i dolci*, *essere al dolce*, *fare dolce*, *glassare dolce*, *guarnire dolce*, *gustare dolce*, *impastare dolce*, *informare dolce*, *mangiare dolce*, *offrire dolce*, *ordinare dolce*, *preparare dolce*, *rinunciare a dolce*, *servire dolce*

Quanto al lemma *dolce* va detto che esso nelle combinazioni con altre parole, in generale risulta poco produttivo. Comunque, le sue combinazioni più produttive sono nome + aggettivo o aggettivo + nome dove vi sono 21 aggettivi che vengono o anteposti o postposti al nome dolce.

3.6.8. FORMAGGIO

nome + aggettivo

formaggio *comune*, formaggio *delizioso*, formaggio *profumato*, formaggio *affumicato*, formaggio *artigianale*, formaggio *caprino*, formaggio *cremoso*, formaggio *dolce*, formaggio *duro*, formaggio *erborinato*, formaggio *fermentato*, formaggio *filante*, formaggio *forte*, formaggio *fresco*, formaggio *fuso*, formaggio *grasso*, formaggio *grattugiato*, formaggio *industriale*, formaggio *magro*, formaggio *maturo*, formaggio *molle*, formaggio *morbido*, formaggio *piccante*, formaggio *salato*, formaggio *saporito*, formaggio *semicotto*, formaggio *semicrudo*, formaggio

semigrasso, formaggio spalmabile, formaggio stagionato, formaggio squisito, formaggio tenero, formaggio tipico, formaggio vaccino

verbo + nome

assaggiare formaggio, conservare formaggio, consumare formaggio, degustare formaggio, fare formaggio, grattare formaggio, grattugiare formaggio, gustare formaggio, mangiare formaggio, ottenere formaggio, produrre formaggio, spalmare formaggio, spizzicare formaggio, tagliare formaggio

Quanto al lemma **formaggio**, risulta molto produttivo riguardo la sua possibilità di formare le collocazioni con altre parole. Comunque, evidentemente le collocazioni più numerose sono composte di aggettivo + nome oppure nome + aggettivo dove vi sono 34 aggettivi che possono essere sia anteposti che posposti alla parola formaggio.

3.6.9. FRUTTA

nome + aggettivo

frutta acerba, frutta acquosa, frutta appetitosa, frutta aspra, frutta autunnale, frutta avvizzita, frutta biologica, frutta candita, frutta cotta, frutta dolce, frutta esotica, frutta estiva, frutta fresca, frutta guasta, frutta gustosa, frutta invernale, frutta marcia, frutta matura, frutta molle, frutta primaverile, frutta profumata, frutta saporita, frutta sciropata, frutta secca, frutta selvatica, frutta stopposa, frutta succosa, frutta tropicale, frutta zuccherina

verbo + nome / verbo + preposizione + nome

caramellare frutta, centrifugare frutta, cogliere frutta, coltivare frutta, comprare frutta, conservare frutta, consumare frutta, danneggiare frutta, disidratare frutta, essiccare frutta, frullare frutta, lavare frutta, mangiare frutta, nutrirsi di frutta, raccogliere frutta, sbucciare frutta, scegliere frutta, servire frutta, tagliare frutta, tenere in fresco frutta

nome + verbo

frutta ammuffisce, frutta avvizzisce, frutta cade (dall'albero), frutta marcisce, frutta matura, frutta profuma

Quanto al lemma *frutta*, riguardo la sua produttività nel formare le collocazioni con altre parole, quelle più numerose sono composte di aggettivo + nome e nome + aggettivo dove vi sono 29 aggettivi che possono essere sia anteposti che posposti alla parola frutta.

3.6.10. PANE

nome + aggettivo

pane *ammuffito*, pane *arabo*, pane *azzimo*, pane *bianco*, pane *boffice*, pane *caldo*, pane *casareccio*, pane *compatto*, pane *comune*, pane *condito*, pane *corposo*, pane *croccante*, pane *duro*, pane *fragrante*, pane *fresco*, pane *grattugiato*, pane *inferigno*, pane *integrale*, pane *leggero*, pane *misto*, pane *morbido*, pane *nero*, pane *quotidiano*, pane *raffermo*, pane *secco*, pane *sodo*, pane *sudato*, pane *stantio*, pane *tipico*, pane *tostato*, pane *tradizionale*

verbo + nome

abbrustolire pane, *affettare* pane, *cuocere* pane, *fare lievitare* pane, *guadagnare* pane, *imburrare* pane, *impastare* pane, *immolare* pane, *infornare* pane, *intingere* pane, *mangiare* pane, *provvedere* pane, *razionare* pane, *sboconcellare* pane, *sbriciolare* pane, *servire* pane, *sforzare* pane, *smozzicare* pane, *spezzare* pane, *spezzettare* pane, *stentare* pane, *tagliare* pane, *togliere* pane

avverbi

essenzialmente di pane, *solo* di pane

Il lemma *pane* combinandosi con altre parole risulta presente in varie collocazioni tra cui quelle più numerose sono composte di nome + aggettivo e aggettivo + nome dove vi sono 31 aggettivi che possono essere sia anteposti che posposti alla parola pane. Numerose sono anche le collocazioni verbo + nome, in totale 23 verbi che vengono anteposti alla parola pane.

3.6.11. PASTA

nome + aggettivo

pasta comune, pasta verde, pasta integrale, pasta dietetica, pasta glutinata, pasta lunga, pasta corta, pasta piccola, pasta fresca, pasta secca, pasta rigata, pasta ripiena, pasta soda, pasta speciale, pasta leggera

verbo + articolo + nome / verbo + preposizione + nome

levare la pasta, tirar su la pasta, scolare la pasta, condire la pasta, far gonfiare, far lievitare la pasta, rimenare la pasta, spianare la pasta, tirare la pasta, cuocere la pasta, buttare giù la pasta, metter giù la pasta

locuzioni

pasta al dente, pasta al forno, pasta asciutta, pasta al sugo, pasta al pomodoro/ al burro (o in bianco), pasta e fagioli

Il lemma *pasta*, combinato con altre parole, non risulta molto produttivo. Tuttavia, le collocazioni di tipo *nome + aggettivo* sono più numerose, in totale vi sono 15.

3.6.12. PESCE

nome + aggettivo

pesce affumicato, pesce azzurro, pesce comune, pesce costoso, pesce fresco, pesce fritto, pesce grasso, pesce lucente, pesce magro, pesce predatore, pesce pregiato, pesce salato, pesce saporito, pesce secco, pesce surgelato

verbo + nome/ verbo + preposizione + nome

allevare pesce, arpionare pesce, attirare pesce, catturare pesce, consumare pesce, cucinare pesce, mangiare pesce, nutrirsi di pesce, pescare pesce, pulire pesce

nome + verbo

pesce abbocca, pesce nuota

Quanto al lemma *pesce*, combinato con altre parole, non risulta molto produttivo. Tuttavia, le collocazioni di tipo nome + aggettivo vengono più numerose, in totale si tratta di 16 aggettivi.

3.6.13. PIZZA

nome + aggettivo

pizza bianca, pizza capricciosa, pizza dolce, pizza margherita, pizza marinara, pizza napoletana, pizza pasquale, pizza rossa, pizza rustica, pizza salata

verbo + articolo + nome

arricchire la pizza, condire la pizza, farcire la pizza, guarnire la pizza, ordinare la pizza, sfornare la pizza

locuzioni

pizza al metro/ al taglio, pizza ai funghi/ al prosciutto, pizza da portar via

Il lemma *pizza*, combinato con altre parole, non risulta molto produttivo. Tuttavia, le collocazioni di tipo nome + aggettivo sono più numerose, in totale si tratta di 10 aggettivi che vengono posposti al nome.

3.6.14. VINO

nome + aggettivo

vino adulterato, vino allungato, vino amabile, vino annacquato, vino aromatico, vino artefatto, vino asciutto, vino aspro, vino bianco, vino buono, vino comune, vino contraffatto, vino corposo, vino dolce, vino eccelso, vino forte, vino fresco, vino frizzante, vino fruttato, vino genuino, vino giovane, vino imbevibile, vino inebriante, vino leggero, vino limpido, vino liquoroso, vino millesimato, vino morbido, vino nero, vino nobile, vino novello, vino nuovo, vino pastoso, vino profumato, vino robusto, vino rosato, vino rosso, vino rotondo, vino ruvido, vino scadente, vino schietto, vino secco, vino sfuso, vino sincero, vino speziato, vino squisito, vino tipico, vino torbido, vino trasparente, vino vecchio, vino vellutato, vino vigoroso

verbo + nome / verbo + pronome + preposizione + nome

abbinare vino, *adulterare* vino, *allungare* vino, *annacquare* vino, *annaffiare* qlcn. con, *assaggiare* vino, *assaporare* vino, *bere* vino, *centellinare* vino, *degustare* vino, *fare* vino, *filtrare* vino, *gustare* vino, *imbottigliare* vino, *mescere* vino, *mischiare* vino, *produrre* vino, *reggere* il vino, *scegliere* vino, *servire* vino, *sorseggiare* vino, *spillare* vino, *travasare* vino, *versare* vino

nome + verbo vino *accompagna*, vino *invecchia*, vino *sa di tappo*

Il lemma **vino** risulta molto produttivo riguardo le sue possibilità di essere combinato con altre parole. Le combinazioni del tipo nome + aggettivo risultano abbastanza numerose, in totale 52 combinazioni. Per quanto riguarda le collocazioni composte di verbo + nome vi sono 24 verbi che da soli oppure accompagnati da altre parti del discorso menzionate vengono anteposti al nome vino.

3.7. Una breve riflessione sul corpus analizzato

In questa tesi di laurea si è cercato di osservare il lessico della cucina italiana attraverso la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni. All'interno di ogni categoria sono state analizzate 14 parole, di cui 10 parole comuni a tutte le categorie, e altre 4 strettamente legate alla cucina e alla gastronomia in generale. I 10 nomi analizzati all'interno di ogni categoria sono: *acqua*, *carne*, *dolce*, *formaggio*, *frutta*, *pane*, *pasta*, *pesce*, *pizza* e *vino*.

All'interno della categoria relativa alla famiglia lessicale sono state osservate e analizzate 14 parole: *acqua*, *alimento*, *carne*, *dolce*, *formaggio*, *frutta*, *pane*, *pappa*, *pasta*, *pesce*, *pizza*, *ricetta*, *tartufo* e *vino*.

All'interno della categoria del campo semantico sono state osservate e analizzate 14 parole: *acqua*, *carne*, *dolce*, *formaggio*, *frutta*, *pane*, *pasta*, *pesce*, *piante aromatiche*, *pizza*, *utensili da cucina*, *verdure*, *verbi* e *vino*.

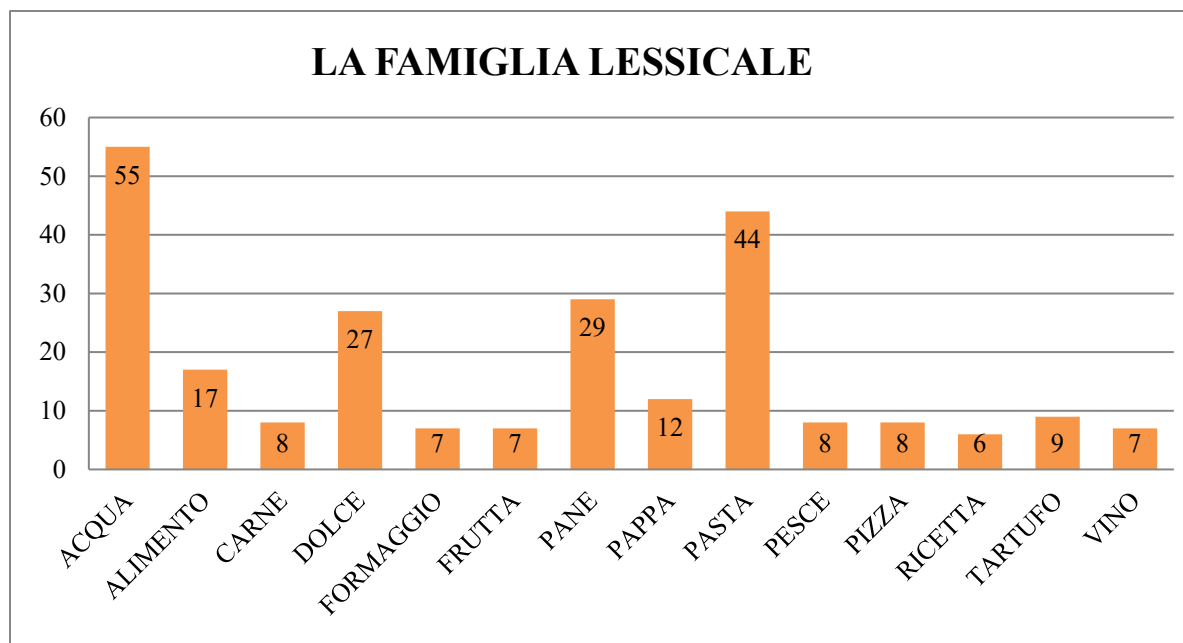
Nella categoria dell'uso figurato sono state presentate e analizzate 14 parole: *acqua*, *carne*, *dolce*, *formaggio*, *frutta*, *pane*, *pasta*, *pesce*, *piante aromatiche*, *pizza*, *uova*, *verdure*, *vino*.

L'ultima categoria presenta le collocazioni relative al lessico della cucina italiana, dove vengono suggerite 14 parole presentate attraverso le collocazioni. Si tratta delle parole: *acqua, alimentazione, cibo, caffè, carne, cena, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, pizza, vino*.

Per quanto riguarda l'analisi del corpus, vengono proposte le rappresentazioni grafiche relative ai risultati ottenuti per quanto riguarda la frequenza delle parole in ogni categoria.

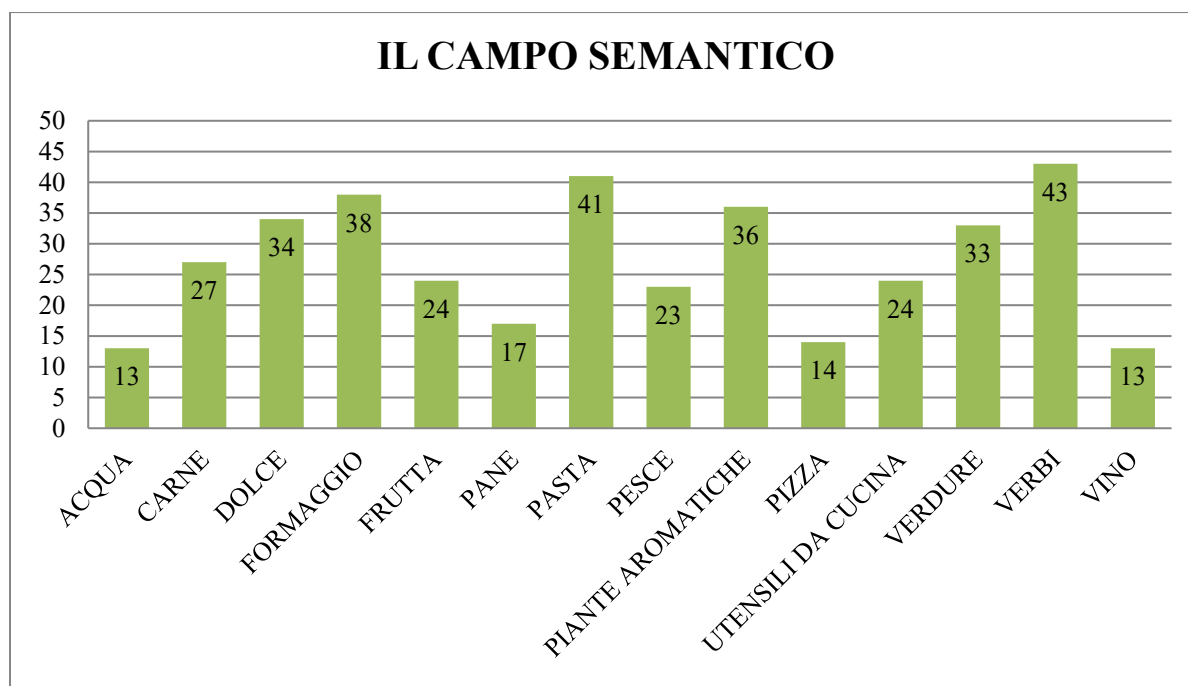
La Figura 1 rappresenta la frequenza delle parole nuove appartenenti a ogni famiglia lessicale. Secondo i risultati ottenuti dall'analisi lessicale delle parole ed espressioni relative al lessico della cucina, si può notare che all'interno della famiglia lessicale i lemmi che risultano più produttivi sono *acqua* (55 parole formate) e *pasta* (44 parole formate). Seguono *pane* (29), *dolce* (27) e *alimento* (17). Invece, i lemmi meno produttivi sono *tartufo* (9) *carne* (8), *pesce* (8), *pizza* (8). Seguono, le famiglie lessicali delle parole *frutta* (7), *formaggio* (6), *ricetta* (6) e *vino* (6) che risultano poco produttive. Bisogna dire che le famiglie lessicali sono piuttosto limitate in termini di formazione delle parole attraverso i processi di derivazione, prefissazione, suffissazione e alterazione e perciò non risultano sempre tanto produttive. È interessante a menzionare che tra le parole derivate prevalgono i nomi, probabilmente perché nominano i significati più concreti in una lingua e si creano con più facilità.

Figura 1 – La frequenza delle parole in ogni famiglia lessicale



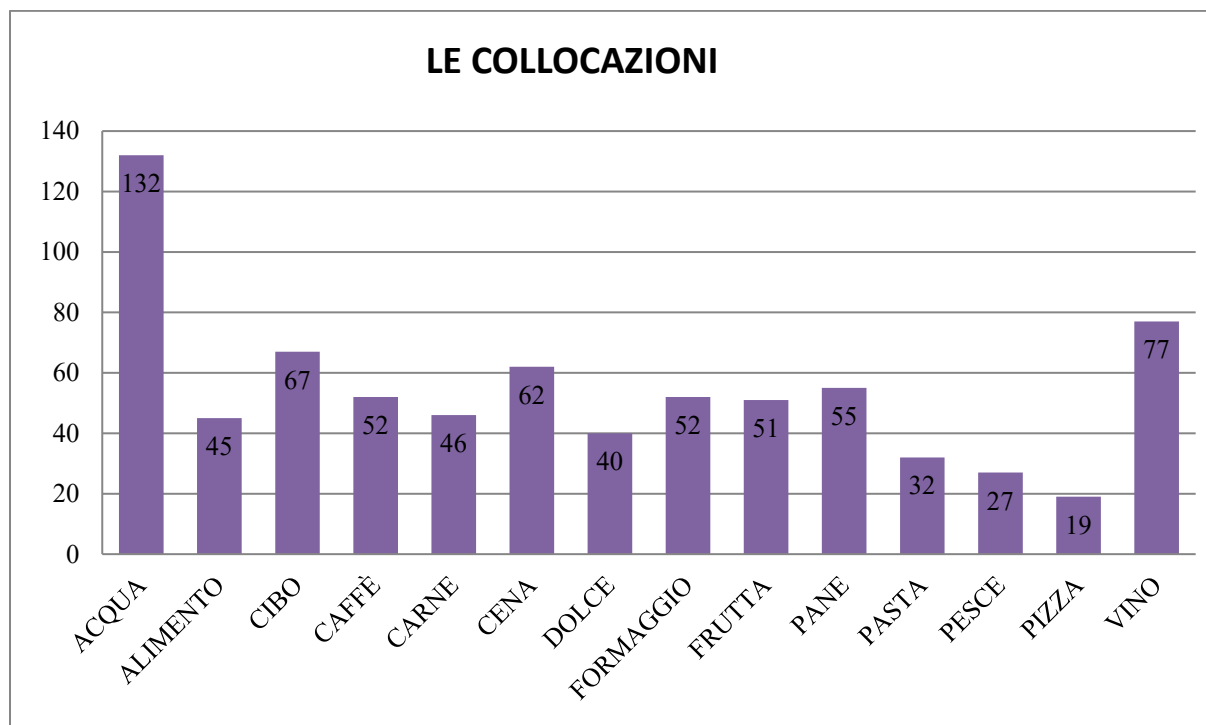
La **Figura 2** rappresenta la frequenza delle parole in ogni campo semantico. Come si è potuto vedere nella parte teorica, i campi semantici sono le categorie abbastanza ampie e le parole appartenenti possono andare avanti quasi all'infinito. Quanto alle parole scelte per i campi semantici in questa tesina, si tratta dei vari tipi di prodotti, ad esempio i tipi di pane, pasta, dolce, verdura e simile, oppure diversi verbi nel campo semantico dell'acqua e del vino. Infine, i lemmi sono ordinati secondo la loro produttività: *verbi* (43), *pasta* (41), *formaggio* (38), *piante aromatiche* (36), *dolce* (34), *verdura* (33), *carne* (27), *frutta* (24), *utensili da cucina* (24), *pesce* (23), *pane* (17), *pizza* (14), *vino* (13) e *acqua* (13).

Figura 2 – La frequenza delle parole in ogni campo semantico



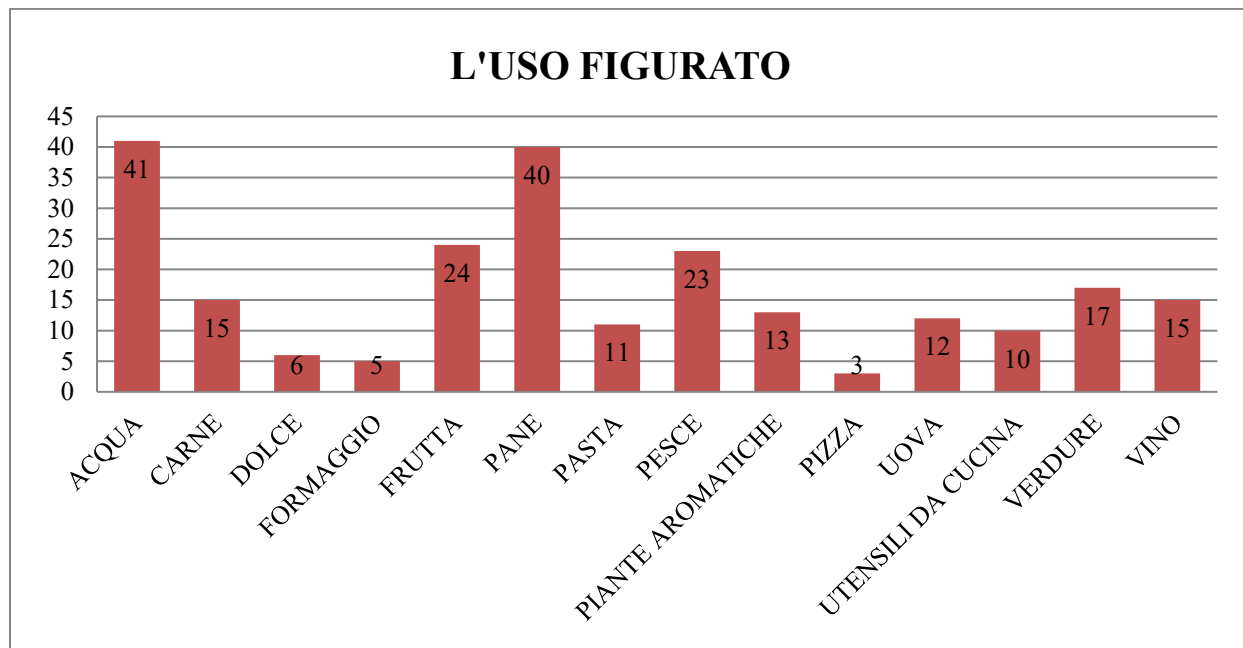
La **figura 3** rappresenta la produttività delle collocazioni dei lemmi proposti. Si tratta della categoria che risulta in genere molto produttiva e i lemmi analizzati si possono trovare in numerosissime combinazioni con altre parole, anche se, all'interno della categoria, vi sono le parole più produttive e quelle meno produttive. I lemmi più produttivi sono *acqua* (132), *vino* (77), *cibo* (67), *cena* (62). Seguono *pane* (55), *formaggio* (52), *caffè* (52), *frutta* (51), *alimento* (45), *carne* (46), *dolce* (40). I lemmi meno produttivi sono *pasta* (32), *pesce* (27) e *pizza* (19).

Figura 3 – La numerosità delle collocazioni



La figura 4 presenta l'uso figurato ossia i 14 lemmi su cui si basa l'analisi delle unità fraseologiche osservate in questo lavoro. I lemmi risultano molto produttivi e formano in totale 235 modi di dire. Tra i lemmi più produttivi risultano il lemma *acqua* (41), *pane* (40) e *frutta* (24). Seguono *pesce* (23), *verdure* (17), *carne* (15), *vino* (15), *piante aromatiche* (13), *uovo* (12), *pasta* (11) e *utensili da cucina* (10). Invece i lemmi meno produttivi sono *dolce* (6), *formaggio* (5) e *pizza* (3).

Figura 4 – La numerosità delle espressioni figurate



Inoltre, è importante menzionare che le 4 categorie osservate non possono essere confrontate direttamente tra di loro, perché ognuna di esse rappresenta un diverso fenomeno linguistico.

4. CONCLUSIONE

Con questo lavoro si è cercato soprattutto di mostrare la ricchezza lessicale della lingua italiana. Più precisamente, si è cercato di svolgere l'analisi lessicale delle parole ed espressioni relative alla cucina italiana.

Conoscere una parola non significa solo conoscerne il significato, ma anche sapere in che modo è formata, con quali altre parole si combina, come e quando si usa. A questo scopo sono stati consultati vari dizionari. Il dizionario non offre solo le informazioni sul significato delle parole, ma anche sulla pronuncia, sull'ortografia e sulla morfologia, importanti per approfondire il proprio vocabolario.

Era da aspettarsi che la categoria della famiglia lessicale rispetto al campo semantico risultasse meno produttiva, per il fatto del processo della formazione delle parole da una parte, e dall'altra per il fatto che il campo semantico può diramarsi e può abbracciare diversi settori.

Ulteriormente, conoscere una parola non significa solo saperne il significato, ma anche sapere con quali parole si combina. Spesso, il significato nuovo ottenuto dalla combinazione con le altre parole, non è prevedibile in base alla nostra conoscenza precedente. Non è neanche possibile fare un paragone con la nostra madrelingua, perché si creano le interferenze linguistiche ed è ingannevole. Imparando il lessico, incontriamo molti casi in cui diverse parole si combinano abitualmente insieme, senza perdere del tutto il loro significato originario, come invece accade nelle frasi idiomatiche. Queste combinazioni fisse di unità lessicali vengono chiamate nella lessicologia attuale le collocazioni. Si è dimostrato che la categoria delle collocazioni risulta molto produttiva, in termini di uso concreto delle parole nella vita quotidiana. Il dato importante è dunque che apprendere il lessico di una lingua non vuol dire solo apprendere le parole isolate, ma anche le combinazioni di parole.

È interessante menzionare che nelle quattro categorie studiate spiccano maggiormente le parole *acqua*, *pane* e *pasta*. Acqua e pane sono due alimenti fondamentali nella nostra vita. Così semplici e così essenziali. Non a caso, sono questi due nomi che risultano molto produttivi in tutte le categorie analizzate. Insieme a questi due nomi, la regina della cucina italiana, *la pasta*, risulta molto produttiva, probabilmente per il fatto che è il cibo italiano più amato.

Ancora si deve sottolineare che queste categorie non possono essere confrontate direttamente perché ciascuna a modo proprio rappresenta una ricca fonte per l'analisi lessicale.

Infine, per concludere va detto che si è voluto dimostrare che la cucina italiana può essere una fonte di studio ricchissima che può servire come base per l'analisi lessicale attraverso le famiglie lessicali, i campi semantici, gli usi figurati e le collocazioni. Inoltre, si tratta degli argomenti che rappresentano la miglior fonte possibile per l'apprendimento e l'arricchimento del vocabolario di ogni individuo. È da sottolineare che la ricerca dei lemmi cioè la consultazione dei dizionari, non serve solo per conoscere le parole dotate di specificità culturale, ma anche che i dizionari monolingui potrebbero influire positivamente sulla memorizzazione del significato delle parole e sull'approfondimento della lingua in generale.

5. BIBLIOGRAFIA

- Alfieri, G. (1997). *Modi di dire nell'italiano di ieri e di oggi: un problema di stile collettivo*, in Cuadernos de Filologia Italiana, 4. Servicio de Publicaciones UCM, Madrid. 13 – 40.
- Berišić Antić, D. (2015). *Le collocazioni italiane nell'insegnamento dell'italiano come L2*, Strani jezici, 44 (4), 260-278.
- Berruto, G. (2006). *Corso elementare di linguistica generale*, Novara: De Agostini Scuola.
- Bralić, S. (2011). *Sulla motivazione e sulla grammatica dei modi di dire in italiano*. Zbornik radova Filozofskog fakulteta sveučilišta u Splitu, (4), 171-183.
- Capatti, A. & Montanari, M. (2005). *La cucina italiana. Storia di una cultura*. Editori Laterza.
- D'Achille, P. & Colombo, M. (2019). *Repertorio italiano di famiglie di parole*. Bologna: Zanichelli.
- Dispensa Universitaria del Corso in *Lessicologia e lessicografia italiana*, della prof.ssa Snježana Bralić, anno accademico 2015/2016.
- Ježek, E. (2005). *Lessico. Classi di parole, strutture, combinazioni*. Bologna: Il Mulino.
- Petricca, P. (2019). *Semantica – forme, modelli, problemi*. Collana del Dipartimento di Lingue, Lettere e Culture moderne dell'Università degli Studi "G. D'Annunzio"
- Porecca, S. (2018). *L'italiano per la cucina. Lezioni di cucina e lingua italiana per stranieri. Livello A2-B1*. Alma Edizione.
- Massei, G. & Bellagamba, R. (2012). *Sapori d'Italia. Viaggio nella cultura gastronomica italiana*. ELI.
- Spaliviero, C. (2013). *Insegnare i modi di dire italiani: aspetti problematici e proposte operative* in IN.IT, vol. n. 29-30, 14-26.
- Sensini, M. (1997). *La grammatica della lingua italiana*. Milano: Arnoldo Mondadori Editore.
- Sensini, M. (2005). *La lingua e i testi. La riflessione sulla lingua*. Milano: Arnoldo Mondadori Editore.

- Tiberii, P. (2012). (2018). *Dizionario delle collocazioni. Le combinazioni delle parole in italiano*. Bologna: Zanichelli.
- Quartu, M. & Rossi, E. (2012). *Dizionario dei modi di dire della lingua italiana*. Milano: Ulrico Hoepli Editore S.p.A.
- Zingarelli, N. (2020). *Vocabolario della lingua italiana. Lo Zingarelli 2020*. Bologna: Zanichelli.

5.1. Sitografia

<https://blog.incibum.it/ultime-dalla-scuola/storia-della-cucina-italiana/> (18/1/2022)

<https://www.lacucinaitaliana.it/news/in-primopiano/una-cultura-italiana-tante-culture/>
(10/3/2022)

<https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (15/3/2022)

<https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (15/3/2022)

<https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (17/3/2022)

<https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (17/3/2022)

<https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (17/3/2022)

<https://blog.giallozafferano.it/sweetoruccias/le-origini-della-cucina-italiana/> (20/3/2022)

<https://blog.incibum.it/ultime-dalla-scuola/storia-della-cucina-italiana/> (1/3/2022)

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/309> (18/1/2022)

<https://www.prodottitipici.it/regione/abruzzo/> (10/1/2022)

https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/131655/Books_2010_2019_077-2014-1_4.pdf?sequence=1 (15/2/2022)

https://www.treccani.it/magazine/lingua_italiana/speciali/RIF/02_Colombo.html (10/01/2022)

https://www.treccani.it/magazine/webtv/videos/rep_italiano_i_campi_semantici_e_le_parole_chiave.html (18/1/2022)

<https://docplayer.it/595098-Capitolo-1-usare-il-dizionario-capire-le-parole.html> (18/01/2022)

<https://dizionario.internazionale.it/parola/campo-associativo> (05/2/2022)

[https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (06/2/2022)

[https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (06/2/2022)

[https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_\(Enciclopedia-dell'Italiano\)/](https://www.treccani.it/enciclopedia/modi-di-dire_(Enciclopedia-dell'Italiano)/) (06/2/2022)

6. RIASSUNTO

L'obiettivo principale di questo studio è mostrare la ricchezza del lessico italiano strettamente legato alla cucina italiana, attraverso l'analisi lessicale di quattro categorie: la famiglia lessicale, il campo semantico, l'uso figurato e le collocazioni. La motivazione della scelta dell'argomento è stata sicuramente nell'importanza dei costumi gastronomici e nella diversità della cucina italiana, ma anche nell'importanza delle parole nella vita di ogni individuo.

La tesi è composta di due parti: parte teorica e parte operativa.

La parte teorica è composta dalla parte relativa alla cultura italiana, nel nostro caso alla cucina italiana e dalla parte linguistica. La parte relativa alla cultura italiana studia la storia e lo sviluppo della cucina italiana, nonché la diversità gastronomica dell'Italia. Inoltre vengono presentati i piatti più popolari delle regioni italiane e i costumi gastronomici. Nella parte linguistica vengono studiati e definiti i concetti relativi al lessico e alla formazione delle parole, alla famiglia lessicale, al campo semantico, all'uso figurato e alle collocazioni, la cui comprensione si ritiene necessaria per l'analisi del corpus.

La parte pratica tratta il corpus e l'analisi relativa al lessico della cucina italiana, attraverso la famiglia lessicale, il campo lessicale, l'uso figurato e le collocazioni. All'interno di ogni categoria vengono analizzate 14 parole, di cui 10 comuni a tutte le categorie, e altre 4 strettamente legate alla cucina e alla gastronomia in generale. I 10 nomi analizzati all'interno di ogni categoria sono: *acqua, carne, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, pizza e vino*.

Infine, dopo la presentazione del corpus, segue la riflessione sull'analisi lessicale del lessico della cucina italiana, dove vengono proposti i risultati e le conclusioni.

Parole chiave: lessico italiano, cucina italiana, famiglia lessicale, campo lessicale, uso figurato, collocazioni

7. SAŽETAK

Osnovni cilj ovoga rada je prikazati bogatstvo talijanskog leksika koji je usko povezan s talijanskom kuhinjom, kroz jezičnu analizu četiri kategorije: leksičke obitelji, semantičkog polja, figurativnih izraza i kolokacija. Motivacija za odabir teme ovoga rada svakako je bila u važnosti gastronomskih običaja i raznolikosti talijanske kuhinje, ali i važnosti riječi u životu svakog pojedinca.

Rad se sastoji od dva dijela: **teorijskog i praktičnog**.

Teorijski dio sadrži dio vezan uz talijansku kulturu, u našem slučaju, talijansku kuhinju te lingvistički dio. Dio koji se odnosi na talijansku kulturu prikazuje povijest i razvoj talijanske kuhinje kao i gastronomsku raznolikost Italije. Također, prikazana su najpopularnija jela talijanskih regija i gastronomski običaji. U lingvističkom dijelu proučavaju se i definiraju pojmovi koji se odnose na leksik i tvorbu riječi, leksičku obitelj, semantičko polje, figurativne izraze i kolokacije, čije se razumijevanje smatra neophodnim za analizu korpusa.

Praktični dio rada obrađuje korpus i analizu koja se odnosi na leksik talijanske kuhinje, kroz leksičku obitelj riječi, leksičko polje, figurativne izraze i kolokacije. Za svaku kategoriju analizira se 14 riječi, od kojih je 10 zajedničkih za sve kategorije, a ostale 4 su usko povezane s talijanskom kuhinjom. Analiziranih 10 riječi unutar svake kategorije su: *acqua* (“voda”), *carne* (“meso”), *dolce* (“slatkiš/desert”), *formaggio* (“sir”), *frutta* (“voće”), *pane* (“kruh”), *pasta* (“tjestenina”), *pesce* (“riba”), *pizza* (“pizza”) i *vino* (“vino”).

Na kraju, nakon izlaganja korpusa, slijedi promišljanje o leksičkoj analizi leksika talijanske kuhinje gdje se iznose rezultati i zaključci.

Ključne riječi: leksik talijanskog jezika, talijanska kuhinja, leksička obitelj riječi, leksičko polje, frazemi, kolokacije

8. SUMMARY

The main goal of this paper is to show the richness of Italian lexicon that is closely related to the Italian cuisine, through linguistic analysis of four categories: lexical family, semantic field, figurative expressions and collocations. The motivation for writing this paper was certainly the importance of gastronomic customs and the diversity of the Italian cuisine, but also the importance of words in the life of each individual. Italian is considered to be the most suitable language for showing the variety of gastronomic vocabulary.

The paper consists of two parts: **theoretical** and **practical**.

The theoretical part contains two parts: the part related to Italian culture, in our case, Italian cuisine and the linguistic part. The part related to Italian culture shows the history and development of the Italian cuisine as well as the gastronomic diversity of Italy. Moreover, the most popular dishes of the Italian regions and gastronomic customs are represented. In the linguistic part, the concepts related to vocabulary and word formation, lexical family, semantic field, phrasemes and collocations are studied and defined, the understanding of which is considered necessary for work.

The practical part deals with the corpus and analysis related to the lexicon of Italian cuisine, through the lexical family of words, lexical field, figurative expressions and collocations. For each category, 14 words will be analyzed, 10 of which are common to all categories, and 4 others are closely related to Italian cuisine. Those 10 analyzed words within each category are: *acqua, carne, dolce, formaggio, frutta, pane, pasta, pesce, pizza and vino*.

Finally, after the presentation of the corpus, there is a reflection on the lexical analysis of the lexicon of Italian cuisine, where the results and conclusions are proposed.

Keywords: Italian lexicon, Italian cuisine, lexical word family, lexical field, idioms, collocations

OBRAZAC I.P.**IZJAVA O POHRANI ZAVRŠNOG / DIPLOMSKOG RADA U DIGITALNI
REPOZITORIJ FILOZOFSKOG FAKULTETA U SPLITU**

STUDENT/ICA	IVONA ĆORIĆ
NASLOV RADA	SULLO STUDIO DEL LESSICO DELLA CUCINA ITALIANA
VRSTA RADA	DIPLOMSKI RAD
ZNANSTVENO PODRUČJE	LINGVISTIKA
ZNANSTVENO POLJE	LEKSIKOLOGIJA I LEKSIKOGRAFIJA TALIJANSKOG JEZIKA
MENTOR/ICA (ime, prezime, zvanje)	izv. prof. dr. sc. SNJEŽANA BRALIĆ
KOMENTOR/ICA (ime, prezime, zvanje)	/
ČLANOVI POVJERENSTVA (ime, prezime, zvanje)	1. Snježana Bralić, izv. prof. dr. sc. 2. Maja Bezić, izv. prof. dr. sc 3. Maja Bilić, viša lektorica

Ovom izjavom potvrđujem da sam autor/ica predanog završnog/diplomskog rada (zaokružiti odgovarajuće) i da sadržaj njegove elektroničke inačice u potpunosti odgovara sadržaju obranjenog i nakon obrane uređenog rada. Slažem se da taj rad, koji će biti trajno pohranjen u Digitalnom repozitoriju Filozofskog fakulteta Sveučilišta u Splitu i javno dostupnom repozitoriju Nacionalne i sveučilišne knjižnice u Zagrebu (u skladu s odredbama *Zakona o znanstvenoj djelatnosti i visokom obrazovanju*, NN br. 123/03, 198/03, 105/04, 174/04, 02/07,45/09, 63/11, 94/13, 139/13, 101/14, 60/15, 131/17), bude (zaokružiti odgovarajuće):

- a.) u otvorenom pristupu
- b.) rad dostupan studentima i djelatnicima Filozofskog fakulteta u Splitu
- c.) rad dostupan široj javnosti, ali nakon proteka 6/12/24 mjeseci (zaokružiti odgovarajućibroj mjeseci)

U slučaju potrebe dodatnog ograničavanja pristupa Vašem ocjenskom radu, podnosi se obrazloženi zahtjev nadležnom tijelu u ustanovi.

27.5.2022.

mjesto, datum



potpis studenta/ice

SVEUČILIŠTE U SPLITU
FILOZOFSKI FAKULTET

IZJAVA O AKADEMSKOJ ČESTITOSTI

kojom ja _____ IVONA ĆORIĆ _____, kao pristupnik/pristupnica za stjecanje zvanja
magistra/magistrice _____ TALIJANISTIKE I POVIJESTI _____, izjavljujem da je ovaj
diplomski rad rezultat isključivo mogega vlastitoga rada, da se temelji na mojim istraživanjima
i oslanja na objavljenu literaturu kao što to pokazuju korištene bilješke i bibliografija.
Izjavljujem da niti jedan dio diplomskoga rada nije napisan na nedopušten način, odnosno da
nije prepisan iz necitiranoga rada, pa tako ne krši ničija autorska prava. Također izjavljujem da
nijedan dio ovoga diplomskoga rada nije iskorišten za koji drugi rad pri bilo kojoj drugoj
visokoškolskoj, znanstvenoj ili radnoj ustanovi.

Split, 27.5.2022.

Potpis *Ivona Ćorić*

