

Lucia Buccheri

## Dalla corte papale alle nostre tavole: storia della *zeppola* (con una proposta etimologica)

A Napoli e in Campania la parola *zeppola* è utilizzata per designare diverse preparazioni dolci e salate, accomunate dalla modalità di cottura: la frittura. Le *zeppole* più note sono certamente quelle dette *di San Giuseppe*, dolci di dimensione piccola o grande realizzati in pasta *choux* (o pasta *bignè*) e farciti e decorati con crema pasticciera e amarene. Con uguale parola, senza determinazione agiografica, si designano, inoltre, piccole frittelle di pasta cresciuta consumate, con altre frittelle di dimensioni contenute, nel *cuoppo*, e delle frittelle di patate, conosciute anche come *graffe*, che si preparano principalmente nei giorni intorno al Carnevale.

### 1. Prime occorrenze e rapporti con l'italiano

Le *zeppole* semplicemente intese come 'frittelle' realizzate con pochi ingredienti (farine di diverso tipo, acqua, lievito e, all'occorrenza, sale) hanno una storia plurisecolare, testimoniata dalle occorrenze in ricettari, documenti ufficiali e opere letterarie. La parola appare per la prima volta, nella variante morfologica *zep-polo* (già in GDLI)<sup>1</sup>, in un ricettario romanesco composto tra il 1434 e il 1449<sup>2</sup>. La preparazione è documentata in Campania nel

- 1 *Grande dizionario della lingua italiana*, fondato da SALVATORE BATTAGLIA, poi diretto da GIORGIO BARBERI SQUAROTTI, Torino, UTET, 2002, XXI, s.v. *zéppola*<sup>2</sup>.
- 2 Per l'analisi del ricettario si rimanda a GERHARD ERNST, *Un ricettario di medicina popolare in romanesco del Quattrocento*, in «Studi linguistici italiani», VI (1966), 2, pp. 138-175.

1509: nei *Capituli del ben vivere*, in cui Marcello Barbato rileva una retrodatazione di *tarallo*<sup>3</sup>, è possibile rinvenire anche una lievissima retrodatazione, rispetto alla prima attestazione campana nota (per cui cfr. *infra*), della variante femminile *zeppola* (trascritta, al pl., *ceppule*), accostata ad altri prodotti di farina (*taralli, susamelli, macarune, trii, vermicelli*) la cui produzione era vietata nel caso in cui «per guerra o carestia o per indisposizione de stagione»<sup>4</sup> il prezzo della farina salisse oltre una certa soglia. D'orbita centrale è l'attestazione nel ricettario noto come *Manoscritto lucano* e composto nei primi decenni del XVI secolo<sup>5</sup>, in cui si fa riferimento a *ceppole de dattoli*<sup>6</sup>. Ancora a base di datteri sono le *zeppole* preparate dal cuoco Bartolomeo Scappi in occasione di un pranzo organizzato dal cardinale Lorenzo Campeggi in onore dell'imperatore Carlo V, il cui primo servizio di credenza prevedeva una ricca selezione di dolci, tra cui *biscotti pisani e romaneschi, pezzi di marzapane in[d]orati, mostaccioli napoletani e zeppolle (sic) alla romanesca*, «cioè frittelle di ceci rossi, zuccaro, zibibbo, uva passa et dattoli»<sup>7</sup>.

A eccezione dell'attestazione burocratica (dove non ci si aspetta, del resto, di trovare indicazioni sulla preparazione), tutte le prime testimonianze della parola riferiscono di una pietanza a base di farina o legumi ma sempre fritta e ricoperta di zucchero o miele, tratti che la *zeppola* ha mantenuto, come si vedrà, in tutta l'area di diffusione della voce.

3 MARCELLO BARBATO, *Tarallo: un caso di simbiosi greco-latina?*, in *Etimologia e storia delle parole*. Atti del XII Convegno ASLI (Firenze, 3-5 novembre 2016), a cura di LUCA D'ONGHIA-LORENZO TOMASIN, Firenze, Cesati, 2018, p. 183.

4 *Ibid.*

5 Per l'edizione del ricettario, cfr. MICHAEL SÜTHOLD, *Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Manuskript aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz, 1994. Per l'attribuzione all'area centrale, NICOLA DE BLASI, *Recensione a M. Sütbold, Manoscritto Lucano. Ein unveröffentlichtes Manuskript aus Südtalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, in «Romanische Forschungen», CIX (1997), pp. 513-515.

6 MICHAEL SÜTHOLD, *Manoscritto Lucano*, cit., p. 46.

7 BARTOLOMEO SCAPPI, *Opera*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570, p. 320.

Dalla commedia *La Speranza* di Paolo Serenio Bartolucci<sup>8</sup> si apprende che frittelle chiamate *zeppole*, erano consumate anche a Norcia, poiché uno dei personaggi, identificato non da un nome proprio ma dal demotico *norcino*, cita le *zeppole* in una lista di pietanze in uso nella sua città. L'occorrenza nello *Scalco pratico* del Lancellotti, cuoco originario di Camerino ma vissuto a lungo a Roma per lavoro, riporta la *zeppola* in ambito papale. Lancellotti fu infatti al servizio del cardinale Pietro Aldobrandini e al camerlengo Ippolito Aldobrandini dedica la sua opera, in cui le *zeppole* sono descritte come simili, per forma, a *gnocchetti* e *maccheroni*<sup>9</sup>. Ancora all'ambito romano conduce l'occorrenza della parola nel manuale di *scalcaria* di Antonio Frugoli, cuoco di origine lucchese (ma a lungo operante nella capitale), che ritiene di dover glossare la parola *zeppole* con «frittelle con uova»<sup>10</sup>.

Al di fuori di quelli che sembrano essere i due grandi centri di diffusione e irradiazione del termine *zeppola*, ovvero Roma e Napoli, la parola, usata quasi sempre al plurale, appare poco e tardi. Si tratta per lo più di attestazioni otto-novecentesche nelle quali è costante il riferimento alla città campana, sintomo, questo, che la preparazione è ormai percepita come tipicamente napoletana. Persino il romano Vincenzo Agnoletti, nel suo trattato di cucina, riporta la ricetta delle *zeppole di semolella alla napoletana*<sup>11</sup>, mentre gli estensori della *Guida gastronomica d'Italia* ritengono che in Molise le *zeppole*, da consumarsi nel giorno di San Giuseppe, siano «d'importazione napoletana»<sup>12</sup>. Negli stessi anni, la rivista «Varietas» de-

8 PAOLO SERENIO BARTOLUCCI, *La Speranza*, Venezia, Gioliti, 1585, p. 105. Non si hanno molte informazioni sull'autore: si sa che diede alle stampe due commedie, *La Speranza* e *La Collana*, e che era originario di Albano (cfr. GIAMMARRIA MAZZUCHELLI, *Gli scrittori d'Italia*, Brescia, Giambatista Bossini, 1758, II.1). Non è chiaro, tuttavia, se si tratti di Albano Laziale (o Lucano) o di qualche altro centro omonimo del nord Italia. I luoghi di stampa delle commedie di Bartolucci (Venezia e Verona) fanno propendere per quest'ultima ipotesi (Albano Sant'Alessandro o Albano Vercellese?).

9 VITTORIO LANCELOTI, *Lo Scalco pratico*, Roma, Francesco Corbelletti, 1627, pp. 135, 204.

10 ANTONIO FRUGOLI, *Pratica e scalcaria*, Roma, Francesco Cavalli, 1631, p. 184.

11 VINCENZO AGNOLETTI, *La nuova cucina economica*, Milano, Pietro Agnelli, 1819, III, p. 169.

12 *Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1931, p. 353, ma si noti che in provincia di Chieti esistono, secondo gli autori, due tipi

dicherà uno spazio al dolce che a Napoli inaugura la primavera (*infra*). Il legame con Roma e con i papi si interrompe, quindi, con Lancellotti nella prima metà del Seicento.

## 2. Storia della parola a Napoli

A Napoli, come si è accennato, la parola è attestata già nel primo decennio del Cinquecento, in un documento ufficiale dal quale si evince che le *zeppole* erano ben note al popolo, alla stregua dei *taralli* o dei *macarune*, tanto da poter essere introdotte nella lista delle preparazioni a base di farina più diffuse in città. Né mancano le attestazioni letterarie: ancora cinquecentesca è quella del *Ritratto* di Del Tufo in cui si legge di *zeppole con lo mele* e di *zippoli*<sup>13</sup> (secondo Francesco Montuori, curatore del glossario dell'opera, quest'ultima forma è un maschile plurale della più nota variante femminile). La parola è impiegata, inoltre, dai maggiori autori del Seicento napoletano dai cui brani è possibile raccogliere informazioni su come la preparazione si presentava a quell'altezza cronologica. Si trattava, verosimilmente, di una frittella: «baccalà co la sauzza e perzì fritto te portava, e le *zeppole* annascuso», scrive infatti Cortese nel suo *Micco Passaro 'nnammorato*<sup>14</sup>. Con la stessa parola si indicavano, poi, frittelle dolci, come nella *Tiorba a taccone* («O vocca assai cchiú doce de le *zeppole* / quanno so' chiene de cannella e zucarò») <sup>15</sup> o salate, come si evince dagli accostamenti a certe preparazioni nella *Vaiasseide* («Le nobele pignate mmaretate, / *zéppole* ed altre cose da stordire / agliata, e sauze, e

di *zeppole*: quelle di *San Giuseppe*, che si consumano con zucchero, come in Campania, e quelle di «farina mescolata a miele, cott[e] allo strutto» che «non hanno a che fare con le *zeppole* napolitane» (ivi, pp. 344-345).

- 13 GIOVAN BATTISTA DEL TUFO, *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*, a cura di OLGA SILVANA CASALE-MARIATERESA COLOTTI, Roma, Salerno Editrice, 2007, pp. 23, 75.
- 14 GIULIO CESARE CORTESE, *Micco Passaro 'nnammorato*, in Id., *Opere poetiche*, a cura di ENRICO MALATO, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967, I, p. 202.
- 15 *La Tiorba a taccone de Felippo Sgruttendio de Scafato*, Napoli, Mollo, 1678, p. 9.

mille aute sapure»<sup>16</sup> e nella *Posilecheata* del Sarnelli («porpette, sanguinacce saucicce, *zeppole*, 'nsottestato, sciadune...») <sup>17</sup>. Ancora a pietanze salate sono associate le *zeppole* nel celebre addio a Napoli di Cienzo, nel racconto *Lo mercante* di Basile («A Dio pastenache e foglia molle; a Dio *zeppole* e migliacce; a Dio vruoccole e tarantiello; a Dio caionze e cientofigliole...») <sup>18</sup>. I tratti del salato, del dolce e del fritto tornano rispettivamente in una commedia di Aniello Piscopo («Pozz'ire a sgoliarme / de *zeppole*, de pizze, e maccarune») <sup>19</sup>, nella traduzione dell'*Iliade* realizzata da Capasso («le scappa tanto mele a no voccone / che dde *zeppole* vasta a no vacilo») <sup>20</sup> e nella *Fuorfece* di Biaso Valentino («Nce pose tutta ll'arte, e lo giudizio / lo ngigniero, che fu no frie *zeppole*») <sup>21</sup>, da cui pure si ricava che le *zeppole*, allora come oggi, erano vendute assieme agli *scagliuozzole*, triangoli di polenta fritta <sup>22</sup>. Grazie a Giambattista Lorenzi si scopre, infine, che le frittelle potevano

16 GIULIO CESARE CORTESE, *La Vaiasseide*, in ID., *Opere poetiche*, a cura di ENRICO MALATO, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967, I, p. 31.

17 POMPEO SARNELLI, *Posilecheata*, Napoli, Domenico Morano, 1885 [ma 1684], p. 64.

18 GIOVAN BATTISTA BASILE, *Lo cunto de li cunti, ovvero Lo trattenemiento de' peccerille*, a cura di CAROLINA STROMBOLI, Roma, Salerno Editrice, 2013, p. 144. Per quanto riguarda l'accostamento delle *zeppole* ai *migliacci*, oggi conosciuti in Campania come torte dolci, la curatrice del *Cunto* nota: «Le occorrenze del *Cunto* (il sing. *migliaccio* è in V 7 28) non permettono di capire se Basile si riferisca ad una torta rustica o dolce, ma la dittologia con *zeppole*, dolci, fa propendere per la seconda ipotesi (c'è però da ricordare che con *zeppole* si indica a Napoli non solo il dolce tipico di San Giuseppe, ma anche le frittelle di pasta cresciuta») (p. 145). Va rilevato, tuttavia, che nel XVII secolo il confine tra dolce e salato non era così netto come oggi. Basti pensare che il cuoco napoletano Giovan Battista Crisci serviva le *zeppole di cicinnelli* (pesci di dimensioni minutissime) con zucchero e cannella (GIOVAN BATTISTA CRISCI, *La lucerna de' corteggiani*, Napoli, Domenico Roncaglia, 1634, p. 225).

19 ANIELLO PISCOPO, *Lo mbruoglio d'ammore*, Velletri, s.n., 1717, pp. 620-621.

20 NICCOLÒ CAPASSO, *Prova d'Omero stravestuto a la napoletana a lo si' consegniero D. Muzio de Maio*, in ID.-NUNZIANTE PAGANO, *Omero napoletano*, a cura di EMANUELE A. GIORDANO-ENRICO MALATO, Roma, Benincasa, 1989, p. 128.

21 BIASO VALENTINO, *La Fuorfece, o vero L'ommo pratteco. Co li diece quatre de la Gallaria d'Apollo*, Napoli, Mosca, 1748, p. 477.

22 Ivi, p. 60.

essere anche di riso, come nella tradizione siciliana (cfr. *infra*)<sup>23</sup>. Le attestazioni ottocentesche napoletane confermano, in linea di massima, le informazioni ricavate dalle testimonianze precedenti, ma nella prima metà del secolo si rintraccia la ricetta delle *zeppole*, realizzate, a quanto si legge nella *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti, con un impasto assai simile a quello della pasta *choux* e in forma rotonda, similmente alle *graffe* oggi fatte prevalentemente con patate<sup>24</sup>. Nella totalità della documentazione proposta manca il riferimento alla festività di San Giuseppe, che emerge timidamente solo dalla metà del XIX secolo e soprattutto all'interno di riviste popolari. Il riferimento è chiaro, ad esempio, nel n. 27 del «Vapore» (anno I, 1848), in cui il 19 marzo è indicato come «la festa grandiosa delle *zeppole* in Napoli», e ancora nel n. 1 (anno II, 1876) dello «Spassatiempo», in cui appaiono i versi seguenti, composti da Giulio Genoino: «Viene ccà; pigliane tridece, e sseje / pe mmette ngrolia lo decennove; / Po accatta zuccaro, mele, e geleppe / nguacchiale e magnale pe San Giuseppe». Nella sua *Galleria*, dapprima sparsamente pubblicata ne «Lo nuovo diavolo zuoppo e Polecenella», poi in raccolta, Domenico Jaccarino dedica un componimento alla *Vennetrice de zeppole de San Giuseppe*<sup>25</sup>. Il legame con la festa di San Giusep-

23 GIAMBATTISTA LORENZI, *L'idolo cinese*, in ID., *Opere teatrali*, Napoli, Stamperia Flautina, 1806 [ma 1796], I, p. 187.

24 IPPOLITO CAVALCANTI, *Cucina teorico-pratica*, Napoli, dalla tipografia di G. Palma, 1839, pp. 397-398: «Miette ncoppa a lo ffuoco na cazzarola co meza carrafa d'acqua fresca, e no bicchiere de vino janco, e quando vide ch'accommenza' a fa lle campanelle, e sta p'ascì a bollere nce mine a poco a poco miezo ruotolo, o duje tierze de sciore fino, votanno sempe co lo laniaturo; e quando la pasta se scosta de tuorno a la cazzarola, allora è fatta, e la lieve mettennola ncoppa a lo tavolillo, co na sodonta d'uoglio; quando è meza fredda, che la può manìa, la mine co lle mmane pe farla schianà si pe caso nce fosse quacche pallottola de sciore: ne farraje tanta tortanielli comme sonc li *zeppole*, e le friarraje, o co l'uoglio, o co la nzogna, che veneno meglio, attiento che la tiella s'avesse da bbruscìa; po co no spruoccolo appuntuto le pugnarraje pe farle squiglià, e farle venì vacante da dinto; l'accuonce dinto a lo piatto co zuccaro, e mele. Pe farle venì chiù tennere farraje la pasta na jurnata primma».

25 DOMENICO JACCARINO, *Galleria di costumi napolitani verseggiati per musica da Domenico Jaccarino*, Napoli, Stabil. tipografico dell'Unione, 1875, componimento 172.

pe è dunque tardo e ancora negli anni Sessanta del XIX secolo doveva avvertirsi, come ben evidenziato da Emmanuele Rocco<sup>26</sup>, una certa differenza tra gli *zeppolajuoli* di strada che friggevano *zeppole* salate da consumare al momento come vero *street food*, e le pasticcerie, di stampo alto borghese (come *Pintauro*, tutt'oggi attiva), che proponevano *zeppole* fritte, sicuramente dolci, data l'aggiunta di zucchero e cannella o miele.

È presumibile che le *zeppole* con crema pasticciera e amarene, oggi di gran lunga le più famose, siano acquisizione gastronomica relativamente recente<sup>27</sup>. Ne manca traccia nella letteratura e nel teatro napoletani (mancanza che può imputarsi, forse, a carenza descrittiva), ma nella celebre rivista illustrata «Varietas» (1927, p. 314), pubblicata a Milano nel corso delle prime tre decadi del Novecento, si spiega che:

Virtualmente a Napoli la primavera *entra* il 19 marzo, giorno consacrato alle *bancarelle*, alle *zeppole* e ai *bigné* [...]. Quello che più d'ogni altra cosa caratterizza e annunzia ai napoletani l'inizio della *stagion* dei fiori è la cosiddetta *zéppola*, una ciambella nè più nè meno, che piglia il pomposo nome di *pasta a bigné* se sormontata da un buon cucchiaino di crema.

Le pasticcerie proponevano, accanto alle *zeppole*, delle *paste a bigné*, frittelle di pasta *choux* con crema, assai simili a quelle che oggi, a Napoli, prendono il nome di *zeppole di San Giuseppe*. La vicinanza temporale (ovvero la ricorrenza di marzo) e spaziale (sui banconi delle pasticcerie) e le somiglianze in termini di forma e modalità di cottura (si veda, in tal senso, quanto simili risultino la

26 EMMANUELE ROCCO, *Le zeppole*, in *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, a cura di FRANCESCO DE BURCARD, Napoli, Gaetano Nobile, 1866, II, p. 239.

27 Di *crema pasticciera* non si scrive, in Italia, almeno fino al 1966. Il fatto che con questa locuzione si indichi univocamente una crema composta sempre dagli stessi ingredienti (latte, tuorli d'uovo, farina e zucchero), per quanto in proporzioni variabili, fa pensare a un'introduzione piuttosto recente nella pasticceria. Diversamente, ci si aspetterebbe una frammentazione maggiore del referente indicato. In Francia *crème pâtissière* è certamente attestato già nel Settecento (cfr. VINCENT LA CHAPPELLE, *Le cuisinier moderne*, La Haye, Antoine De Groot, 1735, *passim*) e non si esclude una circolazione europea della ricetta già in questo secolo.

pasta per *zeppole* proposta da Cavalcanti e la pasta *choux*), avranno favorito l'abbandono di un francesismo come *bignè*, rimasto per l'indicazione dei romani *bignè di San Giuseppe*.

### 3. Distribuzione areale e proposte etimologiche

Il tipo lessicale è panmeridionale e nonostante la storia del referente restituisca un forte legame con Roma, oggi la parola non sembra essere riconosciuta, nella capitale, come voce autoctona<sup>28</sup>. La preparazione ha assunto nel tempo e nello spazio caratteri diversi, mantenendo tuttavia invariata la modalità di cottura. Lo schema che segue raccoglie le varianti fonetiche e semantiche reperibili nei principali vocabolari di area meridionale<sup>29</sup>:

	lemma	significato
DAM <sup>30</sup>	<i>zèppalə</i> <sup>2</sup>	'zéppole, specie di fritto, che si mangia, come cibo di rito, nella festività di San Giuseppe (19 marzo) // involto di patate, di rito a Natale'.
VDS <sup>31</sup>	<i>zèppula</i>	'crespello fatto a base di farina, uova, miele e fritto in olio, dolce tradizionale nel giorno di San Giuseppe'
Bigalke <sup>32</sup>	<i>tséppalə</i>	'frittelle filiformi ottenute congiungendo le due estremità e ricoperte di miele'

28 Al contrario, in rete molte voci si levano a precisare la differenza che intercorre tra la *zeppola di San Giuseppe* (napoletana) e il *bignè di San Giuseppe* (romano), la cui confusione è talvolta oggetto di critiche da parte dei puristi delle tradizioni gastronomiche.

29 Si mantiene la forma del lemma proposta dagli estensori. La parola è anche in sardo (cfr. MAX LEOPOLD WAGNER, *Dizionario etimologico sardo*, Heidelberg, Winter, 1960-1964, s.v. *tséppula*).

30 ERNESTO GIAMMARCO, *Dizionario abruzzese e molisano*, I-V, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1968-1985. Per l'Abruzzo e per il Molise si vedano anche i dati già citati della *Guida gastronomica d'Italia*.

31 GERHARD ROHLFS, *Vocabolario dei dialetti salentini*, I-III, München, Verlag der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, 1956-1961.

32 RAINER BIGALKE, *Dizionario dialettale della Basilicata*, Heidelberg, Winter, 1980.

NDDC <sup>33</sup>	<i>zèppola, zippula</i>	‘crespello, frittella che si fa nelle feste di Natale’
VS <sup>34</sup>	<i>zzèpuli</i>	‘crocchette di riso impastato con farina, acqua di cannella, latte e buccia d’arancia grattugiata, fritte nello strutto o nell’olio di semi e cosparse di abbondante miele di zagara diluito’
VS	<i>zzippula</i>	‘zeppola, frittella di pasta semifluida ripiena di ricotta o di acciughe salate; pl. pezzetti di pasta dolce fritta; ciccioli; crocchetta di riso’

Alla parola è stata dedicata, nel tempo, una notevole attenzione storico-linguistica e lessicografica, sfociata in una lunga serie di proposte etimologiche che, talora fondate su dati sincronici, non tengono in adeguata considerazione la storia del referente. Altre proposte etimologiche, per converso più attente all’oggetto gastronomico, reggono meno sul versante fonetico.

DELIN<sup>35</sup> e GDLI<sup>36</sup>, ad esempio, accettano come più plausibile l’ipotesi formulata da Ottavio Lurati<sup>37</sup>, secondo cui dalla forma aferetica *Zeppe* per *Giuseppe* (attraverso la trafila *Giuseppe* > *Seppe* > *Zeppe*), si sarebbe evoluta la forma diminutiva *zèppole*, «quasi si dicesse *Giusèppole*»<sup>38</sup>. La proposta si basa per un verso sulla constatazione della consuetudine panitaliana di consumare vivande fritte nel giorno di San Giuseppe (le *zeppole* al Sud, i *tortelli di San Giuseppe* al Nord), per altro sulla presunta chiarezza delle fonti napoletane utilizzate dall’autore a sostegno della propria tesi. Tra queste fon-

33 GERHARD ROHLFS, *Nuovo dizionario dialettale della Calabria, con repertorio italo-calabro. Nuova edizione interamente rielaborata, ampliata ed aggiornata*, Ravenna, Longo, 1977.

34 *Vocabolario siciliano*, fondato da GIORGIO PICCITTO, poi diretto da GIOVANNI TROPEA-SALVATORE CARMELO TROVATO, I-V, Catania-Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani-Opera del vocabolario siciliano, 1977-2002.

35 MANLIO CORTELAZZO-PAOLO ZOLLI, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1999<sup>2</sup>, s.v. *zèppola*.

36 *Grande dizionario della lingua italiana*, cit., s.v. *zèppola*<sup>2</sup>.

37 OTTAVIO LURATI, *Dizionario dei modi di dire*, Milano, Garzanti, 2001, pp. 1044-1046.

38 *Ibid.*

ti rientra il dizionario di Altamura<sup>39</sup>, che fornisce del vocabolo una glossa, per così dire, sincronica, e priva di riferimenti letterari, dalla quale si evince il rapporto effettivamente esistente con la festa di San Giuseppe. La seconda fonte citata è il brano di Emmanuele Rocco (cfr. *supra*), dal quale Lurati trae l'informazione del legame del dolce con il 19 marzo, tralasciando però l'altra importante notizia riferita dal Rocco e relativa al lavoro, costante e non stagionale, degli *zeppolajuoli*, produttori di *zeppole* ben diverse da quelle in vendita presso le pasticcerie. La terza fonte citata è un brano di Vittorio Gleijeses, il quale, dedicando il suo contributo agli usi delle feste napoletane, riferisce unicamente della *zeppola di San Giuseppe*<sup>40</sup>. Va rilevato, tuttavia, che il legame della preparazione con la festa di marzo è attestato in epoca piuttosto tarda e che tutte le più antiche occorrenze precedenti della voce non danno la vivanda come tipica di specifiche ricorrenze. Muove contro l'ipotesi di Lurati anche l'assenza dell'ipocoristico *Zeppa* (o *Seppa*) per Giuseppe in area meridionale, dove si prediligono piuttosto le forme *Peppe* e *Pippo*.

Nocentini<sup>41</sup> propone una derivazione della voce da *zippu* (*zèppa* al femminile) nel significato di 'pieno, ripieno', basata sui dati forniti dal vocabolario di Raffele D'Ambra<sup>42</sup>, secondo il quale, scrive l'autore del vocabolario etimologico, «le *zeppole* sono anche frittelle farcite che si preparano in diverse occasioni»<sup>43</sup>, annotazione che

39 ANTONIO ALTAMURA, *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, Fiorentino, 1968<sup>2</sup>, s.v. *zèppola*.

40 VITTORIO GLEIJESSES, *Feste, farina e forca*, Napoli, Società Editrice Napoletana, 1977, p. 111.

41 ALBERTO NOCENTINI, *L'etimologico: vocabolario della lingua italiana*, Firenze, Le Monnier, 2010, s.v. *zèppola*.

42 RAFFAELE D'AMBRA, *Vocabolario napolitano-toscano domestico di arti e mestieri*, Napoli, Chiurazzi, 1873 [ristampa anastatica: Sala Bolognese, Forni, 1996], s.v. *zèppola*.

43 D'Ambra, tuttavia, non scrive di 'frittelle farcite' ma, al più, di pezzetti di pasta rivestiti di una sorta di pastella. Si riporta, di seguito, l'intera voce *zèppola* tratta dal vocabolario: «sf. Pasta di gran turco affettata ed incamicciata di pasta di farina lievitata. Frittella. – 2. Se la pasta di formentone è naturale e affettata a squadro, a triangoletti, dicono la frittura Scagliuozze, Scagliuòzole. Fritto di cantucci – 3. Frittura di pasta fatta con acqua bollente, senza lievito, ed un tantino di rum, lavorata a modo di ciambelline intrise di olio. Frittella di s. Giuseppe. *Io cca trovo no mele pe le zeppole, che nne vuò fa lo*

però non tiene conto del fatto che, nei secoli precedenti, le *zeppole* erano frittelle semplici, certo a base di diversi ingredienti, ma non necessariamente ripiene di creme o d'altro. Vale, per questa proposta, la stessa perplessità avanzata per l'ipotesi di Lurati, connessa alla mancata considerazione della storia del referente.

Altre due proposte etimologiche chiamano in causa l'arabo e il greco. Da Sùthold si apprende che Felice Cunsolo, curatore della *Guida gastronomica d'Italia* pubblicata nel 1969 dal Touring Club, fa risalire la parola all'arabo *zalabiyya*, indicante una frittella di cui si ha traccia già in un ricettario del XIII secolo, per la cui preparazione «si utilizza un impasto di farina, acqua e lievito così liquido da poterlo scolare da un contenitore con un foro al centro direttamente nell'olio caldo»<sup>44</sup>. Per quanto la modalità di cottura e gli ingredienti avvicinino la *zalabiyya* alle *zeppole* (che sono, in una delle varianti più antiche, pezzi di pasta cresciuta e fritta), la derivazione dalla base araba risulta piuttosto complessa da spiegare sul piano fonetico. Quanto alla somiglianza tra il referente arabo e quello italiano, essa è verosimilmente dovuta al fatto che frittelle di ingredienti semplici come farina e acqua rientrano tra le preparazioni base di molte cucine del mondo.

Al greco rimanda, invece, Renato De Falco<sup>45</sup>, secondo cui il termine *zeppola* deriverebbe dal gr. *cymbula* 'piccola imbarcazione fluviale dal fondo piatto e dalle estremità arrotondate'. Se il legame con l'imbarcazione potrebbe giustificarsi sul piano semantico, la proposta non regge su quello fonetico.

Un'ipotesi etimologica tradizionale avanzata per *zeppola* considera la parola come un derivato di *zeppa* 'bietta, cuneo' o *zeppa* 'pezzo' (a sua volta dal lgb. *zippil*)<sup>46</sup>, probabilmente in virtù della forma. Questa derivazione, nel tempo ampiamente riproposta, fu avanzata da Pier Gabriele Goidanich, che riportava anche il paral-

*mmele de l'Imèttola. Quatt.* Od. Araz. 249. – 4. Frittura dolce di pasta siringata, e volta anche a forma di ciambella. Pasta siringata, dètta Zèppola di Domenica delle Palme».

44 MICHAEL SÜTHOLD, *Manoscritto Lucano*, cit., p. 211 [testo tradotto].

45 RENATO DE FALCO, *Alfabeto napoletano*, Napoli, Colonnese, 1994.

46 ERNST GAMILLSCHEG, *Romania germanica*, Berlin-Leipzig, De Gruyter, 1935, II, p. 66.

lelo abruzzese *kune* o *kone* per ‘cuneo’, ‘stoppaccio’ e anche ‘panetto da un soldo’<sup>47</sup>. L’ipotesi, da molti considerata semanticamente incompatibile con la leggerezza di frittelle di pasta lievitata (quelle a cui, secondo il Goidanich, sarebbe stata dapprima associata la voce, poi estesasi ad altre preparazioni simili), trova conforto in una serie di possibili raffronti. Oltre all’abruzzese *kune*, possono essere menzionati i napoletani *scagliuozzi* o *scagliuozzoli* (< *scaglia*) ‘triangoli di polenta fritti’ (spesso consumati, come si è visto, insieme alle *zeppole*). Sosterrebbe l’ipotesi di una derivazione da *zeppa* anche la presenza, in area alto-meridionale, del sostantivo *zeppulella* nel significato di ‘stecchino, bastoncino’ (si ricordi che in Basilicata le *zeppole* sono ‘frittelle filiformi’).

Non è passata inosservata nemmeno l’ipotesi proposta da Giovanni Alessio<sup>48</sup>, spesso ripresa dai vocabolari e in genere rapidamente liquidata:

L’it. region. *zéppole* ‘frittelle dolci di semolino e miele’ (a. 1536, Scappi), voce panmeridionale, che raggiunge la Calabria e la Sicilia (*zippuli* f. pl.), è spiegato dal Prati, *Vocab. etim.*, 1062, “da *zeppa* ‘bietta’, per la loro forma originale, com’è supponibile”. Si tratterà invece del lat. tardo *zippulae* f. pl. ‘sorta di dolce’ (*Vitae patr.* V 4, 59 et al.), di origine oscura, secondo Walde-Hofmann, LEW, II 851. Dal latino o dall’italiano è stato mutuato il fr. ant. *zipule* “friture de farines avec de l’huile” (Godefroy).

Partendo dalla presenza del lat. *zippulae* in un testo come le *Vite dei padri*<sup>49</sup>, Vittore Pisani ha pensato a un’origine anatolica del

47 PIER GABRIELE GOIDANICH, *Denominazioni del pane e di dolci caserecci in Italia*, in «Memorie della R. Accademia delle Scienze dell’Istituto di Bologna», 1914, s. I, t. VIII, p. 66.

48 GIOVANNI ALESSIO, *Zeppole*, in «Lingua Nostra», XVII (1956), 25.

49 Si riporta, per intero, il passo delle *Vitae Patrum*: «Infirmatus est quidam senum: cum non posset sumere cibum multis diebus, rogabatur a discipulo suo, ut fieret ei aliquid, et reficeretur. Abijt autem et fecit de farinula lentikulam et zippulas. Erat autem ibi vasculum pendens, in quo erat modicum mellis: et aliud in quo erat raphanelaeum, et foetebat, quod tantum ad lucernam proficeret. Erravit autem frater, et pro melle de raphaneleo misit in pulmentum. Senex vero cum gustasset, nihil locutus est, sed tacitus manducavit. Compellebat autem eum adhuc manducare. Et extorquens sibi manducavit:

dolce e della parola usata per designarlo (cfr. DELIN, s.v. *zéppola*). Questa ipotesi non ha avuto molto seguito, ma la parola latina è stata ripresa da Rohlf, che la propone come base etimologica per le *zèppole* calabresi e salentine.

Come si è avuto modo di verificare ripercorrendo la storia del referente, l'unico elemento mantenutosi stabile nel tempo e in tutte le varianti gastronomiche delle *zeppole* esistenti nel sud Italia è la modalità di cottura, ovvero la frittura, in passato realizzata principalmente con grasso animale, definito, in latino classico, *SĒBUM*. La stabilità del tratto semantico + *fritto* induce a supporre che proprio questo tratto (e non quelli legati alla forma o agli ingredienti) dovesse rivestire un'importanza tale da porsi alla base della motivazione del gastronomo. Il lat. tardo *zippula(m)* – che nulla impedisce di associare a una sorta di frittata – attestato per la prima volta (se è corretta l'attribuzione a papa Pelagio I), in ambito romano<sup>50</sup>, potrebbe essere originato proprio dalle varianti popolari *sēpum* e *šipum*<sup>51</sup> attraverso il suffisso atono *-ula*<sup>52</sup>, con l'aggiunta del quale è

et dabat ei tertio. Ille autem nolebat manducare, dicens: vere non possum, fili. Discipulus autem hortabatur eum, et dicebat. Bonum est, abba; ecce ego manduco tecum. Qui cum gustasset et cognovisset quid facerat, cecidit pronus in faciem, dicens: vae mihi pater, quia occidi te, et tu peccatum hoc posuisti super me, quia non es locutus. Et dixit ei senex: non contristeris, fili; si voluisset Deus, ut mel manducarem, mel habuisti mittere in zippulas istas» (HERIBERT ROSWEYDE, *Vitae Patrum*, Anversa, Officina Plantiniana, 1628, pp. 571-572). Nel passo, attribuito a Papa Pelagio I (nato a Roma, consacrato vescovo della città nel 556 e ivi morto nel marzo del 561; cfr. *Dizionario Biografico degli Italiani*, s.v. *Pelagio I, papa*, [www.treccani.it/enciclopedia/papa-pelagio-i\\_%28Dizionario-Biografico%29/](http://www.treccani.it/enciclopedia/papa-pelagio-i_%28Dizionario-Biografico%29/)), la parola designa certamente preparazione di farina (ma non è specificato il tipo) e miele, come una buona parte delle *zeppole* attestate nei vocabolari di area meridionale.

- 50 Si ricordi che buona parte delle attestazioni di ambito romano si riscontra, più precisamente, in testi collegati o collegabili alla corte papale.
- 51 Non si danno come ricostruite queste voci, poiché registrate dal *Glossarium* di Du Cange (versione online, al link [ducange.enc.sorbonne.fr/](http://ducange.enc.sorbonne.fr/)), per quanto attestate in epoca più tarda della stessa voce latina *zippula(m)*. Si è operato, sui lemmi, attraverso la ricostruzione della lunghezza vocalica, non segnalata nel *Glossarium*. La base latina classica è, comunque, *SĒBUM*, per cui si ritiene che la variante con consonante desonorizzata abbia mantenuto la medesima lunghezza vocalica.
- 52 GERHARD ROHLFS, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, trad. it. di TEMISTOCLE FRANCESCHI, Torino, Einaudi, 1969, III, § 1085.

possibile ricostruire il lat. \**sépula*. Il mutamento (che poté essersi innestato già sulla variante latina) da *s-* a *z-*, sorda per tutte le varianti regionali, è fenomeno ampiamente attestato in area centro-meridionale, dove è pure attesa la geminazione delle consonanti post-toniche nei proparossitoni<sup>53</sup>. La *e* chiusa della variante napoletana *zéppola*, inoltre, sembra muovere a favore di una derivazione da *sēpum* o *sīpum*. Altri elementi sistematici a sostegno dell'ipotesi sono la tendenza a definire certe pietanze a partire dalla modalità di cottura (si pensi, semplicemente, al *bollito* o agli stessi *biscotti*) o dagli ingredienti utilizzati per confezionarli (in questo caso, il grasso) e la produttività del suffisso *-ola* (più raramente al maschile) nella formazione di parole indicanti vivande o preparazioni di dimensioni più o meno ridotte (come le *provole* e le campane *frittole* 'ciccioli' e *favole* 'fagotti ripieni di uova e formaggio').

L'impressione generale che si trae dai dati ricavabili dalla storia della parola è quella di un tipo lessicale che vede in Roma e Napoli (così, forse, anche in ordine cronologico) i due grandi centri irradiatori. Da queste due città, nell'orbita delle quali si registra il maggior numero di occorrenze, la parola avrebbe preso la volta del sud Italia, divenendo, anche a seguito del suo abbandono nel romanesco, uno dei termini più rappresentativi della cultura gastronomica meridionale.

53 Si vedano i numerosi esempi offerti da GERHARD ROHLFS, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, cit., 1966, I, § 321.

## Bibliografia

- AGNOLETTI VINCENZO, *La nuova cucina economica*, I-III, Milano, Pietro Agnelli, 1819.
- ALESSIO GIOVANNI, *Zeppole*, in «Lingua Nostra», XVII (1956), 25.
- ALTAMURA ANTONIO, *Dizionario dialettale napoletano*, Napoli, Fiorentino, 1968.
- BARBATO MARCELLO, *Tarallo: un caso di simbiosi greco-latina?*, in *Etimologia e storia delle parole*. Atti del XII Convegno ASLI (Firenze, 3-5 novembre 2016), a cura di LUCA D'ONGHIA-LORENZO TOMASIN, Firenze, Cesati, 2018, pp. 181-194.
- BARTOLUCCI PAOLO SERENIO, *La Speranza*, Venezia, Gioliti, 1585.
- BASILE GIOVAN BATTISTA, *Lo cunto de li cunti, ovvero Lo trattene-  
miento de' peccerille*, a cura di CAROLINA STROMBOLI, Roma, Salerno Editrice, 2013.
- BATTAGLIA SALVATORE, *Grande dizionario della lingua italiana*, poi diretto da GIORGIO BARBERI SQUAROTTI, Torino, UTET, 2003, XXI.
- BIGALKE RAINER, *Dizionario dialettale della Basilicata*, Heidelberg, Winter, 1980.
- CAPASSO NICCOLÒ, *Prova d'Omero stravestuto a la napoletana a lo si' consigliere D. Muzio de Maio*, in NICCOLÒ CAPASSO-NUNZIANTE PAGANO, *Omero napoletano*, a cura di EMANUELE A. GIORDANO-ENRICO MALATO, Roma, Benincasa, 1989.
- CAVALCANTI IPPOLITO, *Cucina teorico-pratica*, Napoli, dalla tipografia di G. Palma, 1839.
- CORTELAZZO MANLIO-ZOLLI PAOLO, *Dizionario etimologico della lingua italiana*, Bologna, Zanichelli, 1999<sup>2</sup>.
- CORTESE GIULIO CESARE, *La Vaiasseide*, in ID., *Opera poetiche*, a cura di ENRICO MALATO, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967, I.
- CORTESE GIULIO CESARE, *Micco Passaro 'nnammorato*, in ID., *Opere poetiche*, a cura di ENRICO MALATO, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1967, I.
- CRISCI GIOVAN BATTISTA, *La lucerna de' corteggiani*, Napoli, Domenico Roncaglia, 1634.
- D'AMBRA RAFFAELE, *Vocabolario napolitano-toscano domestico di arti e mestieri*, Napoli, Chiurazzi, 1873.

- DE BLASI NICOLA, *Recensione a M. Süthold*, Manoscritto Lucano. *Ein unveröffentlichtes Manuskript aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, in «Romanische Forschungen», CIX (1997), pp. 513-515.
- DE FALCO RENATO, *Alfabeto napoletano*, Napoli, Colonnese, 1994.
- DEL TUFO GIOVAN BATTISTA, *Ritratto o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*, a cura di OLGA SILVANA CASALE-MARIATERESA COLOTTI, Roma, Salerno Editrice, 2007.
- ERNST GERHARD, *Un ricettario di medicina popolare in romanesco del Quattrocento*, in «Studi linguistici italiani», VI (1966), II, pp. 138-175.
- FRUGOLI ANTONIO, *Pratica e scalcaria*, Roma, Francesco Cavalli, 1631.
- GAMILLSCHEG ERNST, *Romania germanica*, I-III, Berlin-Leipzig, De Gruyter, 1935.
- GIAMMARCO ERNESTO, *Dizionario abruzzese e molisano*, I-V, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1968-1985.
- GLEIJESES VITTORIO, *Feste, farina e forca*, Napoli, Società Editrice Napoletana, 1977.
- GOIDANICH PIER GABRIELE, *Denominazioni del pane e di dolci case-recci in Italia*, in «Memorie della R. Accademia delle Scienze dell'Istituto di Bologna», 1914, s. I, t. VIII, pp. 22-66.
- Guida gastronomica d'Italia*, Milano, Touring Club Italiano, 1931.
- JACCARINO DOMENICO, *Galleria di costumi napoletani verseggiati per musica da Domenico Jaccarino*, Napoli, Stabil. tipografico dell'Unione, 1875.
- LA CHAPELLE VINCENT, *Le cuisinier moderne*, La Haye, Antoine De Groot, 1735.
- LANCELLOTTI VITTORIO, *Lo Scalco pratico*, Roma, Francesco Corbelletti, 1627.
- LORENZI GIAMBATTISTA, *L'idolo cinese*, in ID., *Opere teatrali*, Napoli, Stamperia Flautina, 1806 [ma 1796], I.
- LURATI OTTAVIO, *Dizionario dei modi di dire*, Milano, Garzanti, 2001.
- MAZZUCHELLI GIAMMARIA, *Gli scrittori d'Italia*, Brescia, Giambattista Bossini, 1758, II. 1.
- NOCENTINI ALBERTO, *L'etimologico: vocabolario della lingua italiana*, Firenze, Le Monnier, 2010.

- PICCITTO GIORGIO (fondato da), *Vocabolario siciliano*, poi diretto da GIOVANNI TROPEA-SALVATORE CARMELO TROVATO, I-V, Catania-Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici siciliani-Opera del vocabolario siciliano, 1977-2002.
- PISCOPO ANIELLO, *Lo mbruoglio d'ammore*, Velletri, s.n., 1717.
- ROCCO EMMANUELE, *Le zeppole*, in *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, a cura di FRANCESCO DE BOURCARD, Napoli, Gaetano Nobile, 1866, II.
- ROHLFS GERHARD, *Vocabolario dei dialetti salentini*, I-III, München, Verlag der Bayerischen Akademie der Wissenschaften, 1956-1961.
- ROHLFS GERHARD, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, trad. it. di TEMISTOCLE FRANCESCHI, Torino, Einaudi, 1966, I.
- ROHLFS GERHARD, *Grammatica storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, trad. ital. di TEMISTOCLE FRANCESCHI, Torino, Einaudi, 1969, III.
- ROHLFS GERHARD, *Nuovo dizionario dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo, 1977.
- ROSWEYDE HERIBERT, *Vitae Patrum*, Anversa, Officina Plantiniana, 1628.
- SARNELLI POMPEO, *Posilecheata*, Napoli, Domenico Morano, 1885 [ma 1684].
- SCAPPI BARTOLOMEO, *Opera*, Venezia, Michele Tramezzino, 1570.
- SGRUTTENDIO FELIPPO, *La tiorba a taccone*, Napoli, Francesco Mollo, 1678.
- SÜTHOLD MICHAEL, Manoscritto Lucano. *Ein unveröffentlichtes Manuskript aus Süditalien vom Beginn des 16. Jahrhunderts*, Genève, Droz, 1994.
- VALENTINO BIASO, *La Fuorfece, o vero L'ommo pratteco. Co li diece quatre de la Gallaria d'Apollo*, Napoli, Mosca, 1748.
- WAGNER MAX LEOPOLD, *Dizionario etimologico sardo*, Heidelberg, Winter, 1960-1964.

