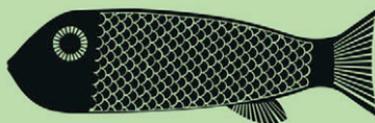
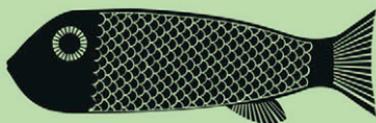


FRANCESCO LAURICELLA

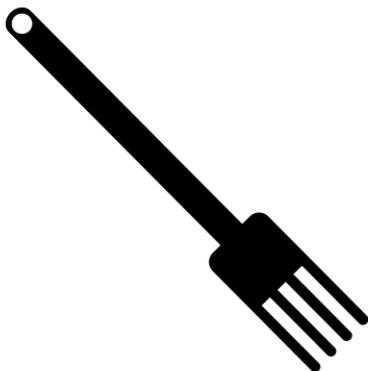
Mizzica!

DIZIONARIO GASTRONOMICO SICILIANO



TOPIC

Mizzica!

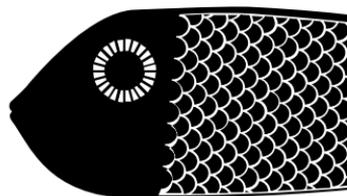


TESTI
Francesco Lauricella

REDAZIONE
Topic Edizioni

RESPONSABILE EDITORIALE
Marco Bolasco

PROGETTO GRAFICO E ILLUSTRAZIONI
Studio Forward



www.topicedizioni.it
© 2024 Topic
Via Emanuele Gianturco, 6
00196 Roma, Italia
P.IVA e C.F. 17189501004

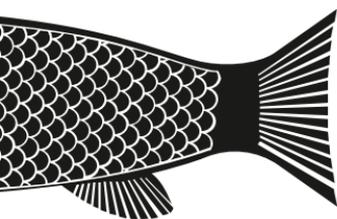
ISBN: 9791281608160

Prima edizione digitale: maggio 2024

FRANCESCO LAURICELLA

Mizzica!

DIZIONARIO GASTRONOMICO SICILIANO



TOPIC

A Pina,
che è stata mamma e “pina”
per tanti; soprattutto per me.

*Anche se dipingo una mela,
c'è la Sicilia.*

Renato Guttuso

sommario

GUIDA ALLA LETTURA	P.10	S	P.310
INTRODUZIONE	P.11	DA SABBATÌNA A SVISCIRÀRI	
A	P.14	T	P.356
DA ABBADDÀRISI A AZZULÀRI		DA TABACCÀRU A TUZZURIÀRI	
B	P.56	U	P.372
DA BABBALUCÈDDU A BUZZINÈDDU		DA UA A UZZALÌNU	
C	P.74	V	P.376
DA CABBASÌSI A CUZZULÌNA		DA VACÀNTI A VUTTÙNI	
D	P.124	Z	P.390
DA DABBÌSU A DUZZÌNA		DA ZAAREDDA A ZZURBU	
E	P.130	BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	P.396
DA EBBRÌZZA A EXCELSIOR			
F	P.134	APPROFONDIMENTI	
DA FÀCCI A FÜSTU		ARANCÌNU	P.41
G	P.154	ARANCIN*	
DA GABBASÌSA A GUVIRNÀRI		CAPUNÀTA	P.86
I	P.168	CAPONATA	
DA IAMMA A IZZU		FAÙZZA	P.140
J	P.178	PIZZA SICILIANA	
DA JÀCI A JURNATÀRU		'MPANÀTA	P.170
K	P.181	IMPANATA	
DA KARÌ A KARVELÒTE		MÌNNA	P.214
L	P.182	DOLCI SICILIANI	
DA LABBÌSI A LÙZZU		MUFFULÈTTU	P.225
M	P.194	PANINO SOFFICE	
DA MACALLÈ A MUZZÙNI		PANÈLLI	P.262
N	P.234	PANELLE DI CECI	
DA 'NA A NZUSIZZÀRI		PANI CÀ'MÈUSA	P.210
O	P.250	PANE CON LA MILZA	
DA ÒCA A ÒVU		PASTA CH'Ì SARDI	P.317
P	P.256	PASTA CON LE SARDE	
DA PÀBBULU A PUTIÙNA		SÀRDI A' BECCAFÌCU	P.62
Q	P.292	SARDE A BECCAFICO	
DA QUÀCCHIU A QUERCINU		SPAÈTTU	P.341
R	P.296	SPAGHETTI	
DA RABATÈ A RUZZÌNA		VUCCIRÌA	P.386
		MERCATI IN SICILIA	

guida alla lettura

I lemmi presentano la traduzione italiana, le definizioni (numerata se sono più d'una) e i sinonimi (≈). Questi ultimi, se si trovano in chiusura del lemma, si riferiscono a tutte le definizioni quando preceduti da punto fermo, mentre si riferiscono solo all'ultima occorrenza quando preceduti da punto e virgola.

Il simbolo 🍴 indica una ricetta tipica; il simbolo 🐟 indica che si tratta di una specie di pesce; il simbolo 🌿 indica una specie di pianta.

I lemmi che indicano i pesci sono così presentati: **lemma siciliano**, nome commerciale 🐟 (*Nome scientifico*, codice FAO).

Il codice FAO Alpha-3 fa riferimento alla specie: è costituito da tre lettere che indicano la famiglia, il genere e la specie del pesce.

Per i prodotti enogastronomici puoi trovare anche le sigle dei marchi di qualità istituiti per tutelare particolari produzioni agroalimentari e vinicole:

DOF, Denominazione di Origine Protetta

DOC, Denominazione di origine controllata

DOCG, Denominazione di origine controllata e garantita

IGP, Indicazione geografica protetta

PAT, Prodotti agroalimentari tradizionali italiani, elenco istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con la collaborazione delle Regioni.

Presidio Slow Food, certificazione assegnata da Slow Food per il recupero e la salvaguardia di piccole produzioni gastronomiche.

Di seguito alle varianti locali dei nomi dei pesci troviamo le abbreviazioni che indicano la sigla del mercato del pesce: *AG Agrigento, *CT Catania, *PE Porto Empedocle, *LI Licata, *MI Milazzo, *ME Messina, *TP Trapani, *SR Siracusa. Nelle altre definizioni, nelle varianti è indicata la località (per esempio *AGRIGENTO) oppure la sigla della provincia se il termine è provinciale (per esempio *AG, provincia di Agrigento).

Inoltre indichiamo le fasi di vita del pesce *A avannotti, *G giovane, *N neonato e il loro genere *F femmina, *M maschio.

• **V. APPROFONDIMENTO** : indica che il lemma viene approfondito in una scheda; puoi trovarne l'elenco completo nel sommario.

introduzione

La caratteristica fondamentale della cucina, il suo specifico rispetto a ogni altro fenomeno culturale consiste nella sua straordinaria capacità di unire, di avvicinare individui e culture che in ogni altro ambito sarebbero separati da irriducibili distanze.

Anche le barriere linguistiche si infrangono: basta indicare un ingrediente per confrontare i diversi modi di chiamarlo.

Basti pensare ai cuochi arrivati in Sicilia dalla Francia che lavoravano gomito a gomito nelle cucine con le popolane palermitane.

La cucina siciliana è un viaggio sensoriale attraverso una storia millenaria, dove si è creata una commistione di individui di origini, religioni e culture diverse con il risultato di costruire un'identità originalissima che ha dato vita a una tradizione gastronomica senza confronti.

Al centro di questa cucina straordinaria ci sono ingredienti, arrivati sull'Isola da posti lontanissimi e che sono diventati siciliani. Le ricette e gli ingredienti giunti in Sicilia hanno mantenuto solo in parte il nome originario: ognuno ha provato a tradurlo a modo suo, piegandolo al dialetto locale. Senza i Greci, gli Arabi e gli Spagnoli non solo la cucina, anche il paesaggio siciliano sarebbe diverso; i siciliani e la lingua siciliana sarebbero stati e sarebbero diversi.

Questo volume è molto più di una mera elencazione di parole e definizioni; è un'immersione nelle radici profonde della cucina siciliana. Dando spazio a ricette tramandate di generazione in generazione, ma ormai cadute in disuso, e alle peculiarità dei prodotti locali, mira a catturare la complessità e la ricchezza della cucina dell'isola.

Non sfuggirà l'enorme numero di specie di pesce e di piante che troverete qui elencate, testimonianza di una varietà di cibi che arrivavano nelle cucine e sulle tavole dei siciliani.

Questo volume è una celebrazione della ricca varietà di sapori, profumi e tradizioni che caratterizzano la gastronomia siciliana. Troverete nomi di piante comunissime che arricchivano la dieta dei Siciliani che oggi crescono nell'indifferenza generale sui cigli delle strade o ai margini dei campi.

Così come sui banchi dei pescivendoli troviamo poche specie di pesce, sempre le stesse, a fronte di una varietà vastissima offerta dal Mediterraneo, fra queste pagine ne troverete oltre trecento, dimenticate, considerate di scarso valore, ma non per questo meno buone.

Questo volume nasce con l'ambizione di portare nel terzo millennio termini siciliani del XIX e del XX secolo, ormai usati raramente e che rischiano di essere dimenticati.

Chi è appassionato di cucina troverà tutti i termini necessari per mangiare, bere e cucinare in siciliano. Ogni pagina è un invito a esplorare l'ampio e variegato continente gastronomico siciliano, dove ogni parola è intrisa di storia, cultura e passione.

Dalla A di arancino alla zeta di Zibibbo, passando per i cannoli, la cassata, la caponata, le sarde a beccafico, ogni termine racchiude un mondo di sapori e tradizioni culinarie che hanno resistito alla prova del tempo.

Dopo aver raccolto centinaia di termini, nel corso di anni di scorrerie gastronomiche in Sicilia, ho consultato minuziosamente e con rara acribia decine di dizionari, manuali, libri di ogni genere, per scovare i nomi di ingredienti, utensili, ricette siciliane, dalle più famose alle meno note.

Il risultato è una raccolta di oltre 6.500 vocaboli siciliani per raccontare la cucina siciliana, parola per parola.

Piatti tradizionali, verdure, frutta, razze animali, salumi, formaggi, pani, erbe spontanee, pesci, dolci, funghi, spezie, procedure, utensili, strumenti.

Un inventario completo per dare un contributo concreto alla conoscenza ed alla salvaguardia del patrimonio e della cultura materiale siciliana.

Nonostante possa apparire un lungo elenco di parole, ho cercato di offrirvi un libro pieno di storie e di storia. Ho certamente commesso degli errori, e troverete delle imperdonabili mancanze, ma spero che sarete indulgenti.

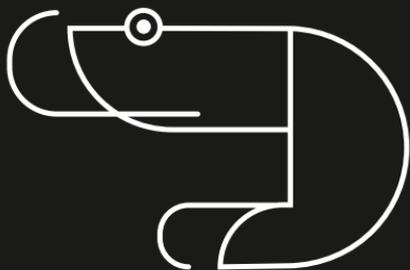
Non ho scritto questo libro per gli studiosi: loro sapranno trovare fonti più ricche e scientificamente più attendibili. Questo libro è dedicato a chi come me è appassionato della Sicilia, per nascita o per destino.

Il mio intento è offrire una guida indispensabile per un viaggio del gusto, dove ogni definizione è un invito a gustare la Sicilia a ogni boccone.

Non fatevi sfuggire l'occasione di esplorare le parole che fanno vibrare l'anima della Sicilia, in un viaggio in una lingua che abbraccia le tradizioni, le storie e le sfumature di una terra che affascina tutti i sensi per parlare al cuore.

Francesco Lauricella

A a



ÀMMARU

abbaddàrisi *u. rifl.* ubriacarsi.

abbaddatèddu *agg. m. dim.* brillo, mezzo ubriaco, di chi cammina storto.

abbaddatizzu *agg. m. dim.* alticcio.

abbaddàtu *agg. m.* ubriaco. ≈ *abbadiatu*.

abbaffàrisi *u. intr.* abbuffarsi, rimpinzarsi smodatamente; probabilmente dal francese *bouffer* (mangiare, gonfiarsi).

abbagnàri *u. tr.* 1 bagnare leggermente, intingere in un liquido. 2 *abbagnarici lu pani*, gustare una cosa con piacere.

abbagnàtu *part. pass.* di *abbagnàri*, intinto.

abbàgnu *s.m.* brodo, anche sugo brodoso.

abbagnùmi *s. m.* l'insieme delle zuppe che si possono mangiare con pane raffermo.

abbampàri *u. tr.* avvampare, accendere la fiamma nella brace.

abbanniari *u. tr.* 1 bandire, gridare per descrivere i prodotti in vendita nei mercati e dei venditori ambulanti. 2 *robba abbanniata è menza vinnuta*, la merce ben pubblicizzata è per metà venduta. ≈ *banniari*, *vanniari*.

abbarunàri *u. tr.* abbarcare, ammassare il grano. ≈ *'mbarunari*.

abbèrgu *s. m.* albergo. ≈ *abbeggu*.

abbìari *u. tr.* gettare, aggiungere ad una ricetta.

abbifaràtu *agg. m.* satollo, di viso gonfio, come un fico.

abbiju *s. m.* pastura, luogo per il pascolo dove gli animali trovano il loro nutrimento.

abbilinàri 1 *u. tr.* avvelenare. 2 *u. rifl.* intossicarsi. mangiare senza gusto. ≈ *avvilinari*, *mmilinari*, *'nvilinari*, *'nvelenàri*.

abbintàtu *agg. m. turrenu a.*, terra riposata.

abbirmàri *u. tr.* bacare, che ha fatto i vermi. ≈ *abbirmicari*, *avvirmicari*, *mmirmicàri*, *'nvirmicari*.

abbirmicàtu *agg. m.* pieno di vermi. ≈ *avvirmicatu*, *'mmirmicàtu*, *'nvirmicatu*, *'nvirminutu*.

abbìu *s. m.* pastura, luogo dove pasturano le bestie.

abbiunnamentu *s. m.* imbiondamento delle messi.

abbiunniàri *u. tr.* imbiondare, divenire biondo, specie del grano.

abbiviràri *u. tr.* 1 abbeverare, dar da bere agli animali. 2 annaffiare, dare l'acqua alle piante. 3 bagnare con un liquore. ≈ *abbrivirari*.

abbiviràta *s. f.* abbeverata, annaffiata, dare acqua alle piante o agli animali.

abbiviratèdda *s. f. dim.* dare un po' d'acqua, in maniera sbrigativa.

abbiviratina *agg. f. dim.* di abbiviràta.

abbiviràtu *agg. m. e part. pass.* di abbiviràri, abbeverato, innaffiato.

abbiviratùra *s. f.* abbeveratoio, luogo o vaso dove si abbeverano gli animali. ≈ abbriviratura, biviratùra, brivatùra, briviratùra, viviratùra, vivratùra.

abbiviratùri *s. m.* 1 annaffiatore, colui che innaffia. 2 canale per innaffiare. 3 annaffiatore, strumento per innaffiare.

abbriaciàri *v. tr.* rosolare, cuocere tra due braci.

abbriaciàtu *part. pass.* di abbriaciàri, rosolato.

abbrivatùra *s. f.* abbeveratoio, luogo o vaso dove bevono gli animali.

abbruciàri *v.* abbruscìari.

abbruciatèddu *agg. m. dim.* bruciacciato.

abbruciatina *s. f.* del bruciare leggermente.

abbruciatizzu *s. m.* bruciacciato.

abbruciàtu *part. pass.* di abbruciàri.

1 rosolato. 2 detto anche di pianta arsa dal sole o seccata dalla brina. ≈ abbruòiari, abbuòiari, bbruòiari.

abbruscàri *v. tr.* 1 abbrustolire. 2 *abbruscàri la puddami*, bruciare le piume rimanenti dei volatili dopo averli spennati. ≈ vruscari.

abbruscàtu *part. pass.* 1 di abbruscàri, abbrustolito; ≈ vruscatu. 2 debbiato, di terreno dove sono state bruciate le stoppie.

abbruscìari *v. tr.* 1 bruciare. *abbruciarì supra supra*, bruciacciare. 2 detto del vino frizzante o del pepe pungente. 3 *pirciati che abbruscìunu* 🍷 pasta condita con polpa di pomodori, aglio, acciughe, capperi, olive nere, peperoncino, formaggio grattugiato *CHIARAMONTE GULFI. ≈ abbruciàri.

abbrusciatizzu *v.* abbruciatizzu.

abbruscìatu *v.* abbruciàtu.

abbrùsciu *s. m. prov.* vino nuovo, che punge la lingua perché non ha ancora completato la maturazione.

abbrùscu *agg. m. fetu di a.*, puzza di bruciato.

abbruffàri *v. intr.* rimpinzare, mangiare e bere smodatamente; probabilmente derivato dal francese *bouffer*, gonfiarsi.

abbunàri *v. tr.* 1 abbonire, bonifi-

care. 2 *abbunari 'i vutti* preparare le botti per conservare il vino. 3 *u. tr.* mettere in salamoia. 4 *abbunari alivi* mettere le olive in salamoia.

abbunàtu *part. pass.* di abbunàri. 1 *vasu abbunatu* abbonito, bonificato, vaso preparato per conservare le olive o altro. 2 messo in salamoia: *aulivi abbunati*.

abbunnàri *u. intr.* abbondare.

abburgiàri *u. tr.* abbarcare, ammassare il grano. ≈ 'mburgiari.

abburniàri *u. tr.* mettere in barattolo (*burnia*), specie per conservare in salamoia.

abbuttàri *u. tr.* 1 mangiare oltremodo, fino a muovere a sdegno. 2 rimpinzarsi come una botte.

abbuttàrisi *u. rifl.* rimpinzarsi, mangiare fino allo sdegno.

abbuttatizzu *agg. m. accr.* alquanto rimpinzato, che ha una certa pienezza di stomaco.

abbuttàtu *part. pass.* di abbuttàri, gonfio, pieno, sazio.

abbuttunàri *u. tr.* 1 abbottonare. 2 lardellare: produrre dei fori per inserirvi lardo, cipolle, aglio o formaggio nelle carni o altro alimento. ≈ 'mbuttunari, imbuttunari.

abbuttunàtu *part. pass.* di abbuttunàri. 1 abbottonato. 2 lardellato;

milinciani abbuttunati 🍷 melanzane lardellate con spicchi d'aglio, scaglie di formaggio cotte nel sugo.

abbutturàri *v. avvutturàri.*

abbutturàtu *agg. m.* satollo, sazio, pieno di cibo.

abròtanu *s. m.* arthemisia, santolina, specie di pianta erbacea.

accaluràri *u. tr.* riscaldare.

accapunàri *u. tr.* castrare.

accène *s. f. pl.* 🍪 biscotti pasquali ricoperti di glassa e spolverati con diavolina. *ALIMENA.

acchiancàri *u. tr.* ceppare, mettere radici; di albero che ha messo solide radici nel terreno.

acchiappamùschi *s. m.* amanita muscaria, specie di fungo velenoso.

àccia *s. f.* sedano o appio, derivato dal termine latino *apium*: "erba delle api" 🌿 pianta erbacea. 2 *a. saravaggia*, sedano selvatico o sedano palustre 🌿 ≈ acciu, acia *PIAZZA ARMERINA; ≈ achi.

accìna *s. f.* 1 seme del sedano. 2 piantina di sedano da trapiantare.

acciòla *s. f.* ricciola 🐞 *v. aricciòla.*

accitèdda *s. f. dim.* 🌿 piccola pianta di sedano.

àcciu v. àccia.

acciuàri *u. tr.* affiorare, separare con il setaccio il fine dal grosso, specie separare il fior di farina dalla crusca.

acciuàtu *part. pass.* di acciuàri. 1 setacciato, affiorato. 2 dicesi della frutta come prugne o olive passite coperte da una polverina bianca, prodotta da un fungo, chiamata *ciùri*.

accivàri *u. tr.* imboccare delicatamente.

accucchiàri *u. tr.* radunare, mettere insieme.

acculazzàri *u. tr.* non maturare. dicesi di frutta che ha perso la sua forma originaria, specie del melone o del cocomero che rimane sbiadito nella parte che era poggiata per terra. ≈ inculazzàri.

acculazzatèddu *agg. m. dim.* della frutta che comincia a colorarsi.

acculazzàtu *part. pass.* di acculazzàri. 1 non maturato. 2 di frutto o cereale andato a male 3 *furmentu acculazzatu* di spighe andate a male ricoperte di macchie.

accuminzàri *u. tr.* incominciare. ≈ incuminzari, 'mpizzari, 'ncuminzari.

accupàri *u. tr.* 1 soffocare. 2 *a. a lu focu* coprire le fiamme.

accupatìna *s. f.* tecnica con cui i

casari danno la forma di palline alla massa caseosa.

accupàtu *part. pass.* di accupàri. soffocato.

accùsu *agg.* acquoso, che contiene troppa acqua.

accutturàri *u. tr.* stracuocere, cuocere lungamente, ridurre.

accutturàtu *agg. m. e part. pass.* di accutturàri. 1 ben cotto. 2 di vino di buon odore, ben stagionato. 3 profumo di carne cotta. 4 *fari ciauru d'a puzzare* di vino, per gli ubriachi.

acèddu *s. m.* 1 uccello. 2 *a. cu l'ova* pasta di pane o frolla, ricamata per ricoprire delle uova sode, anche colorate. 🐣 (Pasqua). ≈ cannileri, ciciliu, oceddu, ocellu.

acèrbu *agg. m.* acerbo. ≈ cerbu.

aciddàru *s. m.* cacciatore o venditore di volatili.

acidìri *u. tr.* inacidire.

acidizza *s. f.* acidità.

acitèra *s. f.* 1 ampolla dell'aceto. 2 le due ampolle di olio e aceto che si portano a tavola, per condire gli alimenti durante il pasto.

acitìri *u. intr.* acetiare, divenire aceto. ≈ acitiàri.

acìtu *s. m.* 1 aceto. 2 *a. 'i pipi* esclamazione: capperi! caspita! 3

pigghiari la via di l'a., guastarsi. 4 *forti come l'a. di Parma* in tono canzonatorio, di cosa gagliarda. 5 *guastarsi comu 'na vutti d'a.* corrompersi. ≈ asci *EN, citu, ocitu, sgia *AIDONE.

acitula s. f. acetosella (*Oxalis acetosella*)  pianta spontanea dal forte sapore acido. ≈ accidedda, acitazzu, acitusa, acitusedda, acitusella, acitusu, acitùla, aiàura, àriu, arieddùci, citazza, duci, ebba iaia mirica, sucamèli, trifogghiu trifogghiu, àriu.

acitusèddu s. m. dim. acidulo, leggermente acido o acetoso.

acitùsu s. m. acetoso, che contiene o che ha forte sapore di aceto.

àcitu agg. acido.

acitu salicilicu s. m. aceto salicilico, conservante.

acqua s. f. 1 acqua. 2 a. *annivata*, acqua ghiacciata con la neve o con il ghiaccio. 3 a. *diaccia*, acqua ghiacciata. 4 a. *di ciuri di savucu*, acqua sambucata. 5 a. *di riggina*, acquavite. 6 a. *di risina*, acqua distillata. 7 a. *d'orriu d'orzo*, orzata. 8 a. *duci*, acqua potabile, per distinguerla dall'acqua di mare. 9 a. *nanfia*, acqua distillata, profumata ai fiori d'arancio. 10. a. *rosa* o a. *di rosi*, acqua distillata dalle rose. 11 a. *surgiva*, *suggivura* o *surienti* che

sgorga dalla terra. 12 *frijri lu pisci cu l'a.*, di chi è poverissimo. 13 *pigghiari d'a.*, detto del vino che ha perso corpo e sapore. 14 *l'a. fa rimarra* o *limarra*, l'acqua fa marcire i pali, detto dai bevitori che disprezzano l'acqua. 15 *ogni tinta a. leva siti*, nel momento del bisogno si fa tesoro di quello che si ha. 16 *dari a. a manu*, far lavare le mani ai commensali. 17 *cu zappa vivi a.*, relativo alla povertà dei contadini che non possono permettersi di comprare il vino se non quello annacquato. 18 a. *d'oduri* acqua distillata e profumata con varie essenze. 19 *l'a. nun è nata ppi maritarisi*, l'acqua rovina i ponti, detto per disprezzare l'acqua. 20 *l'a. fa mali e 'u vino fa cantari*, il vino porta gioia, l'acqua fa male. 21 *acqui duci*, sorbetti. 22 a. *d'anciuli* o a. *ancelica*, acqua angelica, acqua distillata profumata con varie essenze: fiori d'arancio, rose, muschio. 23 a. *di cannedda*, acqua di rubinetto. 24 a. *viva*, acqua di sorgente. ≈ egua *NICOSIA, eva *SAN FRATELLO.

acquacedratu s. m. pl. venditori di scorze di agrumi cotte nel miele e condite (cedrata) ma anche di vari tipi di torrone.

acqualuòru s. m. acquaiolo, venditore o trasportatore di acqua.

acquànànfia s. f. acqua ai fiori d'arancio.

acquannivatàru *s. m.* venditore di acqua fresca.

acquariàrisi *v. rifl.* imbeversi, assorbire acqua.

acquàta *s. f.* acquerello, bevanda a base d'acqua, messa sulle vinacce.

acquatèddu *s. m. dim.* annacquatello.

acquàti *s. f.* olio di sansa, olio di oliva secondario mischiato ad acqua.

acquatìna *s. f. dim.* di acquata.

acquàtu *agg. m.* annacquato.

acquavitàru *s. m.* 1 venditore o produttore di acquavite. 2 in maniera estensiva anche per chi vende acqua fresca *PALERMO.

acquavìti *s. f.* acquavite.

acquètta *s. f.* vinello, vino annacquato.

acquì dùci *s. f. pl.* acque dolci, l'insieme dei sorbetti.

acquì tìsi *s. f. pl.* acque gelate, l'insieme dei sorbetti.

àcula *s. f.* 1 pesce aquila o aquila di mare  (*Myliobatis aquila* MYL) ≈ acula di mari, acula monica, aculone, cappuccinu, caputu, magghiu caputu, magghiu lisciu, pisci acula, taddarita, tistutu. 2 *a. diavuluna*, diavolo di mare (*Mobu-*

la mobular RMM) specie di pesce a rischio estinzione. ≈ aquila curnuta, aquila diavuluni, aquilota diavulu, diavula di mari, mobula ricchiuta, pisci scessu, tavila curnuta, vacca curnuta, vacca di mari.

addàinu *s. m.* 1 daino. 2 del cacio-cavallo a forma di daino. ≈ addanièddu, addàniu, dainu.

addàuru *s. m.* 1 Alloro PAT  ≈ lauro. 2 *chìu sasizza e mancu addauru*, meno fumo e più sostanza. 3 *a putia vecchia nun circari a.*, le cose buone non hanno bisogno di pubblicità. un mazzo di rami di alloro indicava una bottega o anche una casa in cui si vendeva vino. 4 *a. foggbiu* agrifoglio  alloro spinoso 5 *a. mpìriali* ≈ lauro ceraso  alloro imperiale; ≈ ddòiru, ddori, ddauru, làuru.

addicedìri *v. tr.* digerire. ≈ addicirìri, addiggirìri, digeriri, diggirìri.

addicidùtu *part. pass.* di addicedìri, digerito. ≈ digeritu, digirùtu.

addimürateddu *agg. m. dim.* leggermente raffermo, non propriamente fresco, alquanto stantio.

addimuràtu *agg. m.* stantio. *pani a.*, pane raffermo.

addìna *s. f.* gallina. *v. jaddina.*

addinàzza *s. f. pegg.* di addina. galinaccia.

addinsàri *u. tr.* condensare, far diventare denso.

addisiàri *u. tr.* desiderare. ≈ disiyari.

addisicàri *u. tr.* seccare, prosciugare.

addisicàtu *part. pass.* di addisicàri, disseccato, prosciugato.

addittu *s. m. dim.* 1 galletto. 2 *canciaciari lu cicirittu cu lu a.*, dare una cosa di scarso valore per una di pregio.

addottu *s. m.* cernia di fondale  (*Polyprion americanus* WRF). ≈ a. di sciumi, a. do furi, addottu di funnu, addottu, adottu di sciumi, adutti di mari, cernia *TP, dottu, dottu *SR, gernia, pisci addottu, pisci dottu.

àddu *s. m.* gallo

addùbba *s. f.*  salsa a base di aglio utilizzata per condire, soprattutto carne ovina, cotta alla brace.

addubbàri *u. tr.* 1 mangiare in maniera frugale, contentare l'appetito. 2 *addubavu 'cu un pezzu pani*, ho rimediato con un pezzo di pane; probabilmente dalla salsa usata per migliorare un piatto non molto gustoso.

adducìri *u. tr.* addolcire, mitigare. *v.* indulcìri. ≈ addulcàri, addulcìri, annucìri, 'nducìri.

addugghiàtu *agg. m.* oleoso, di frutto, specie noce, mandorla o altro, guasto perché contiene troppo olio.

addumàri *u. tr.* accendere, appiccare il fuoco. 2 *a. di siti*, avere gran sete.

addumatùri *s. m.* accenditore.

addumatùri *u. tr.* 1 addomesticare, rendere domestico. 2 ammansire, rendere mansueta una bestia. 3. innestare le piante selvatiche. ≈ dumisticari.

addùmuratu *part. pass.* di addumùrare 1 ritardato. 2 *pani a.* pane raffermo. ≈ addimuratu.

addurcàri *u. tr.* addolcire.

adduvàtu *agg. m.* di pesce con le uova: *arenga adduvata*.

affamàtu *agg. m.* famelico, che ha gran fame, avaro.

affaràri *u. tr.* abbrustolire, bruciare in superficie, tostare.

affaràtu *part. pass.* di affaràri, abbrustolito, tostato.

affettàtu *s. m.* affettati, l'insieme dei salumi tagliati a fette serviti come antipasto o utilizzati per condire il pane.

affidàri *u. tr.* affettare, tagliare a fette.

affilàri *u. tr.* affilare.

affilàtu *part. pass.* di affilari, affilato, molto tagliente.

affucacavàddi *s. m.* pannocchina 🌿 pianta graminacea, che potrebbe soffocare i cavalli, erba marzolina.

affucaparrìni *s. m.* 1 strozzapreti 🍞 specie di biscotti secchi. 2 formato di pasta, tagliatelle arrotolate su un ferretto.

affucàtu *agg. m.* 1 affogato, di cibo cotto in umido. 2 cavuli o calamari affucati a cavoli o calamari cotti in poca acqua o con vino.

affucùsu *agg. m.* di frutto particolarmente aspro, perché acerbo, che risulta pungente in gola.

affumàri *v. intr.* affumicare, fare o dare fumo.

affumatìzzu *agg. m. dim.* annerito, leggermente affumicato. ≈ affumatèddu.

affumàtu *agg. m.* affumicato, annerito dal fumo.

affumicàri *v. tr.* affumicare.

affunciàri *v. intr.* bere senza usare il bicchiere, portando la bottiglia alla bocca.

agàricu *s. m.* agarico bianco, specie di fungo.

aggeràtu *s. m.* erba giulia 🌿 pianta erbacea, varietà di erba medica.

aggèttu *s. m.* sporta.

àghhia *s. f.* aglio; v. agghiu. 2 🍷 zuppetta a base di aglio, basilico, pomodori, olio, sale e pepe. ≈ ammogghiu d'agghia.

agghialòra *s. f.* alliarà 🌿 pianta con forte odore di aglio. ≈ aghialora, erba agghia.

agghialòri *s. m. pl.* aglio porro o aglio selvatico. ≈ ogghia.

agghialòru *s. m.* piccolo vasetto di terra cotta usato per contenere l'olio e l'aceto. ≈ ghialoru, ogghialoru, ogghialuru, ugghialoru.

agghialurèddu *s. m. dim.* di agghialòru; orciolo, ampolletta. ≈ ugghialureddu.

agghiànnara *s. f.* 1 ghianda. 2 specie di conchiglie a forma di ghianda. ≈ ghiandra, ghianna, ghiannara.

agghiàru *s. m.* erba carlina specie di pianta erbacea perenne. v. carlina.

agghiàstru *s. m.* 1 olivastro, albero di olivo selvatico. ≈ olivastru, ulivastro, alivastro. 2 porraccio, specie di bulbo. v. purrièttu.

agghiàta *s. f.* 1 🍷 salsa con aglio, aceto, zucchero, prezzemolo o menta, sale e pepe. ≈ grassagghiata. 2 *a. di cucuzza* 🍷 fette di zucca gialla fritte con abbondante aglio, acciughe, capperi, menta servite con un intingolo agrodolce *EN.

agghiazzàri *v. tr.* 1 ghiacciare. 2.

confettare, candire la frutta. 3 operazione con cui si ottiene il gelato.

agghiazàtu *agg. m.* 1 ghiacciato. 2 *mennuli agghiazati*, mandorle confettate.

agghièttu *s. m. dim.* aglietto. ≈ agghiòlu.

agghigru *s. m.* agliaio, venditore di aglio.

agghiòla *s. f. dim.* di agghia, piccola pianta di aglio.

agghiotta *s. f.* 1 🍷 vivanda di pesce cotta in umido con salsa di pomodoro, cipolla, olive verdi, capperi, patate, carota, sedano, uvetta e pinoli. 2 *piscistoccu a' ghiotta* 🍷 stoccafisso ammollato in guazzetto con polpa di pomodoro, cipolla, olive verdi, capperi, patate, carota, sedano, uvetta e pinoli. ≈ aggotta, gghiotta, ghiotta, gotta, iotta.

agghiti *s. m. pl.* bietola, specie di pianta erbacea. v. sarchi. ≈ agiri, àiti.

àgghiu *s. m.* 1 aglio. 2 *testa d'agghiu*, bulbo d'aglio. 3 *spicchiu d'a*, spicchio di aglio. 4 *spoggia d'a*, membrana sottile che ricopre gli spicchi d'aglio. 5 *a. sarvaggiu*, aglio selvatico, aglio roseo, aglio pelosetto. 6 *a. porru*, porraccio; vedi purriettu. 7 *trizza d'agliu*, treccia d'aglio. 8 *pighiari l'agghiu*, fare beruzzo, il primo pasto, lo spuntino dei contadini che lavorano nel campo. 9 aglio delle isole, specie di pianta simile al

porraccio. 10 Aglio Rosso di Nubia, Presidio Slow Food, varietà d'aglio prodotta a Paceco, soprattutto nella frazione di Nubia, i cui bulbilli sono ricoperti da tuniche di un colore rosso vivo. 11 Aglio rosso di Nubia PAT, varietà d'aglio prodotta nei comuni di Paceco, Trapani, Erice e Valderice. ≈ agghia, agghio, agliu, iagghia, àglia, àlla.

agghiunciri *u. tr.* aggiungere.

àgghiutticèdda *s. f. dim.* di agghiotta.

agghiùttiri *u. tr. inghiottire.* ≈ ghiuttiri, inghiuttiri, 'nghiuttiri.

agghiuttùtu *part. pass.* di agghiùttiri, inghiottito.

agghiùzza *s. f. dim.* aglietto, piccola pianta di aglio.

aggiarnàri *u. intr.* impallidire. del grano o simile che diventa giallo, perché comincia a seccare, ingiallire. ≈ giarniari, gialiniri, reusari.

aggigghiàri *u. intr.* germinare, gemmare.

aggigghiàtu *part. pass.* di aggigghiàri germinato, gemmato.

aggirbàri *u. tr.* inselvaticare, di terreno lasciato incolto.

aggirbàtu *part. pass.* di aggirbàri, reso selvatico, lasciato incolto.

aggiuccàrisi *u. rifl.*, appollaiarsi. ≈ acciucarsi.

aggiuccàtu *part. pass.*, di aggiuc-càrisi, appollaiato, accovacciato.

aggiuccatùri *s. m.* appoggiatoio dove i polli vanno ad appollaiarsi per dormire.

aggiugghiàtu *agg. m.* alloggiato, di grano mescolato con loglio.

aggiummàtu *agg. m.* di campo lasciato a riposare.

agglassàri *v. tr.* stracuocere, modo di cuocere la carne lungamente, con un liquido.

aggrancàtu *agg. m.* rattrappito. ≈ aggrancutu, 'ngrancàtu.

aggrassàtu *part. pass.* di agglassàri 1 stracotto, si usa soprattutto per la carne bovina, cotta in umido, su cui si posa un sugo gelatinoso. 2 🍖 manzo con le patate a spezzatino *ME. 3 *pasta aggrassata* 🍝 pasta condita con il fondo di cottura dello spezzatino. 4 *pasta chi patati aggrassati* 🍝 pasta e patate. ≈ agglassàtu, glassatu, probabilmente dal francese *glacer* (glassare).

aggratiss *adv.* gratuitamente.

aggrattulàtu *agg. m.* dolce e grosso come un dattero (*grattulu*). dicesi delle more, dei gelsi.

aggumàtu *agg. m.* condensato, denso. ≈ 'ngumatu.

aghirèttu *s. m. dim.* succo di limone, aspro.

áglia *s. f.* aglio. v. agghiu. ≈ agliu.

aglinu *s. m.* monachella, specie di chiocciola (*Helix Aperta*).

agnèdda *s. f.* femmina dell'agnello.

agnèddu *s. m.* agnello. 1 *a. di latti*, agnello da latte. 2 *a. primmintiu*, agnello prematuro, di autunno. 3 *a. tardiu*, agnello tardivo. 5 *a. pasquali*, agnello pasquale a statuetta di pasta reale a forma di agnello, ripiena di zuccata. Agnello pasquale di Favara PAT statuetta di pasta reale a forma di agnello, ripiena di pasta di pistacchio. ≈ agniddu, agnu, gnellu, gneu *NICOSIA, picureddu, uzzuni.

agniddàru *s. m.* agnellaio, chi ha cura degli agnelli, li macella o li vende.

agniddàzza *s. f. pegg.* agnellaccia.

agniddàzzu *s. m. accr.* agnellaccio.

agniddina *agg. f.* detto di pelli, lana o carne di agnello.

agniddùni *s. m. accr.* agnello di grossa taglia.

agniddùzzu *s. m. dim.* agnellino.

agniddina *agg. f.* detto di pelli, lana o carne di agnello.

agnillinu *s. m. dim.* agnolotto, pasta ripiena di carne battuta, cotto in brodo. ≈ agnllinu, agnillottu.

agnuttica *v.* gnuttica.

agrèsta *s. f.* 1 uva acerba. 2 *ielu di a.*, gelo di agresto.

agrèstu 1 *agg.* agro, aspro. zubbu, zubba. 2 *s. m.* condimento acidulo ottenuto dalla cottura del mosto di uva acerba, o mele, usato come ingrediente per salse o direttamente su selvaggina, carne e pesce. ≈ succu d'agresta.

agrèttu *s. m.* succo di limone. ≈ aghirettu.

agrifògghiu *s. m.* agrifoglio, alloro spinoso. ≈ adaurufogghiu, ilici, iridi.

agrimònia *s. f.* erba guglielmo. ≈ arimonia, erva armonia, grimonia.

agristòlu *agg. m. dim.* agretto, di sapore piacevolmente acido.

agristùmi *agg. m. pl.* cose di sapore aspro.

àgru *agg. m.* 1 aspro, sapore, proprio della frutta acerba. 2 succo e polpa di agrumi, specie dei limoni. ≈ iacru.

agrudùci *agg.* di pietanza dal sapore agrodolce. 2 intingolo dal sapore agrodolce. ≈ arieddùci, aurudùci.

agruliddu *agg. m.* agretto, leggermente aspro.

agrùmi *s. m. pl.* agrumi. ≈ airumi.

agùgghia *s. f.*  aguglia, v. àùgghia. 2 *a. 'mpiriali*  aguglia imperiale.

agùmara *s. f.* il frutto e l'albero del corbezzolo. v. aummùru.

agumidda v. camumidda.

agustàri *u. tr.* gustare, sentire il gusto di qualcosa, godersi qualcosa.

agustinu *agg. m.* relativo al mese di agosto, di frutto nato in agosto.

àimu *agg. m.* azzimo, di impasto a cui non è ancora stato aggiunto il lievito, pane non lievitato.

àina *s. f.* 1 avena, specie di cereale, usato soprattutto come foraggio per gli animali. ≈ ajina, anna, iina, ina, jina, mina frummintara, vena. 2 *a. lucirtara*, avena barbata, specie di cereale. ≈ aina, anna, percia saccu *MODICA

ainìsca *s. f.* farinello .

ainùzzi *s. m. pl.* piccoli formaggi di pasta filata, di latte vaccino, a forma di cervi, daini o altri animali *SAN GIOVANNI GEMINI, *CAMMARATA PAT. ≈ aineddi.

airèttu *s. m. dim.* 1 succo di limone. 2 *agg.* aspro, agro.

aitàna *s. f.* oliva di Gaeta, varietà di olive.

ajìna v. aina.

airèttu *s. m. dim.* 1 succo di limone. 2 *agg.* aspro, agro.

ajùla s. f. mormora  (*Lithognathus mormyrus* SSB). ≈ aiola, aiula, ajola, ajoula, ajulu, ajulu impiriali, bristanu, gajtila *PA, gajula, gäjulu, iaiula *SR, mamungjuni, marmora, mole *PE, murmilluni, murruda, vristanu.

ajùttiri v. tr. ingoiare. ≈ agghiuttiri.

alàcci s. f. pl. 1 cheppia o alosa  (*Alosa fallax* TSD). 2 a. *che miènnuli*, cheppie con le mandorle a cheppie marinate nel latte, infarinate e fritte, condite con una salsa a base di mandorle. ≈ alaccia *CT, alacia, alocha, alosa, aringàra, latumèddu *A, losa, losia.

alàccia s. f. 1 alaccia  pesce simile alla sardina (*sardinella aurita* SAA). ≈ alacciotta, alachia, alachia, aleccia, aleccia, arata *A, laccia, laccia, lacciuna, lacciuna, sarda. 2 Alaccia salata di Lampedusa Presidio Slow Food; catturate con il cianciolo o la lampara e messe sotto sale sull'isola di Lampedusa.

alagùsta s. f. v. aragùsta.

alalònga s. f. alalunga  specie di tonno (*Thunnus alalunga* ALB). ≈ alalonca, alalonga, alalunga, 'llalonga.

alampica s. f. lampreda di mare  (*Petromyzon marinus* LAU). ≈ alampia *ME, alampina, alampula, lampreda, zucca pisci.

alàpu s. m. appiola, varietà di mela. ≈ appiu, pumu milàppiu.

alàstra s. f. 1 capretta. 2 citiso  pianta spinosa. ≈ lastra.

alastrètta s. f. dim. capretta. ≈ alastrota.

alàuستا v. aragùsta.

alcachèngi s. m. alchechengi  pianta perenne che produce bacche commestibili; i dizionari Traina e Mortillaro la segnalano come "nativa della Sicilia".

alchèrmisi s. m. Alchermes, liquore dolce, di colore rosso vivace, a base di acqua di rose e spezie, originariamente doveva il suo colore alla cocciniglia; probabilmente di origine araba, deriverebbe il suo nome da *al-qirmiz*, che significa appunto cocciniglia; consumato a fine pasto, utilizzato come bagna per dolci, gelati e la zuppa inglese, che deve colore e sapore a questo liquore. ≈ alchèmisi, archèrmisi, archèmisi.

alèci s. f. pl. specie di sardina, acciuga. v. anciòva.

alèsa s. f. specie di pesce, alosa o cheppia. v. alàcci.

alèssi agg. m. pl. 1 lessati. 2 a. *cauri*, castagne bollite, venivano vendute per strada.

algerini s. m. pl.  frollini, di for-

ma rotonda con i bordi dentellati, abbondantemente cosparsi di zucchero a velo.

àlica *s. f.*, 1 alga. 2 *a. curaddina*, alga corallina, si mangia cruda condita con olio e limone oppure saltata in padella. ≈ àrga.

allicia *s. f.* acciuga, specie di sardina  (*Engraulis encrasicolus* ANE), per lo più conservata sotto sale.

allicciòla *s. f.* ricciola  (*Centrophorus niger* CEO). *v.* aricciòla.

alifànti *s. m.* elefante; si riferisce allo scampo, soprattutto di grosse dimensioni.

aligùsta *s. f.* aragosta, specie di crostaceo. *v.* aragùsta. ≈ aliusta.

alimèddi *s. f. pl.* animelle, parte del corpo dell'animale, il timo e il pancreas, specie dell'agnello o del vitello.

alimèntu *s. m.* alimento.

alipìnti *s. m.* beccafico, specie di uccello.

alisma *s. f.* mestolaccia, specie di pianta erbacea.

aliva *s. f.* *v.* auliva.

alivàra *s. f.* olivo, pianta di ulivo.

alivìtu *s. m.* oliveto, fondo piantato ad olivi. ≈ olivìto.

alivu *s. m.* 1 albero dell'olivo. 2 *funcia d'a. vilinusa, omphalotus olearius*, specie di fungo.

àlla *s. f.*, aglio. *v.* agghiu.

allaccaràri *v. tr.* avvizzire, perdere la turgidezza e la freschezza.

allaccaràtu *part. pass.* di allaccarari, avvizzito, di vegetale o carne che ha perso turgidezza; floscio, snervato. ≈ allacarùtu.

allafannàtu *agg. m.* 1 affamato. 2 insaziabile, ingordo.

allamiàtu *agg. m.* avido, che ha fame, bramoso.

allamicatùri *s. m.* distillatore, colui che distilla.

allammicàri *v. tr.* lambiccare, far uscire dall'alambicco. ≈ lammicàri.

allammìcu *s. m.* 1 alambicco. 2 piccola goccia. ≈ lammìcu, limmicu.

allampacùcchi *agg.* avaro, che ha gran fame.

allampàri *v. intr.* 1 essere stordito, perché colto da un fulmine. 2 *a. di fami*, avere estremo appetito.

allampàtu *part. pass.* di allampàri. 1 affamato. 2 *a. di la negghia*, di frutta non maturata a causa della nebbia.

allapàrisi *v. rifl.* 1 ubriacarsi. 2 addormentarsi dopo essersi ubriacati.

allapatizzu *agg. m. dim.* brillo, mezzo ubriaco.

allapàtu *agg. m.* assopito, ubriaco.

allappàri *u. tr.* allappare, della sensazione allappante della frutta acerba.

allappùsu *agg.* allappante, di sapore particolarmente aspro che allega la bocca. ≈ lappusu, alluppusu.

allattumàtu *agg. m.* di pesce mascalzone che ha una sacca bianca lattiginosa (lattume) a differenza delle femmine che hanno le uova (bottarga). arenga allattumata.

allàuru *v.* addàuru.

allègru *agg. m.*, brillo, che comincia ad ubriacarsi.

alliàri *u. tr.* allegare i denti, della sensazione che fanno sui denti le vivande acide o aspre, come il succo di limone.

alliccàri *u. tr.* 1 leccare. 2 *a. l'ugna o li jita* leccarsi le unghie o le dita per esaltare la bontà di un cibo. 3 *a. la sarda*, patire la fame, non potersi permettere alcun tipo di companatico.

allicchittàtu *agg. m.* di vino dal sapore dolce, aggiustato con lo zucchero.

allignaggiàri *u. tr.* stralciare le viti, lasciando solo il ramo che deve propagarsi.

allignaggiàtu *part. pass.* di allignaggiàri; di vite stralciata.

alligruliddu *agg. m.* allegruccio, leggermente brillo, che inizia a ubriacarsi.

allisciumàri *u. intr.* della frutta, soprattutto dei fichi, che per il troppo caldo si avvizziscono.

allitticàrisi *u. intr.* delle spighe dei cereali piegate dal vento, stese a forma di letto.

allattiràtu *s. m.* tonnetto  (*Euthynnus alletteratus* LTA). ≈ tunnicchiu, alliteratu *ME, allitiratu, allitratu, covarito, culuritu, cuvaritu *CT, litrata, litturatu, tunnella, tunina, turina.

allivitàri *u. intr.*, lievitare.

alliuccùtu *agg. m.* stordito, di vino mal riuscito.

alluciàri *u. tr.* abbagliare. tecnica che consiste nell'andare a caccia di notte con un lume, o a pesca con una lampara: le prede colpite dalla luce intensa si stordiscono e sono più facili da catturare.

allupàri *u. tr.* 1 dei cereali che non raggiungono la maturità, della frutta che, dopo la fioritura, non allega a causa della nebbia o altro. 2 annebbiarsi, delle fave infestate dalle orobanche.

allupàtu *part. pass.* di allupàri. 1 annebbiato. 2 *favi allupàti*, fave infestate dalle orobanche.