

**“PAROLE CORTE,
LONGA AMISTATE”**
**SAGGI DI LINGUA E LETTERATURA
PER PATRICIA BIANCHI**

A cura di

C. DI BONITO, R. GIGLIO,
P. MATURI, F. MONTUORI

PAOLO 
LOFFREDO

*Il volume è stato pubblicato con fondi di ricerca dipartimentale del Dipartimento
di Studi Umanistici dell'Università di Napoli "Federico II"*

Proprietà letteraria riservata

Impaginazione: Graphic Olisterno - Portici (Napoli)

Stampa: Grafica Elettronica srl - Napoli

In copertina:

Vincenzo La Bella (Napoli 1872-1954), *Matilde Serao, Salvatore Di Giacomo e
Ferdinando Russo a passeggio*, Roma, collezione privata.

ISSN 2283-4281

ISBN 979-12-81068-00-1

**PAOLO
LOFFREDO**

© 2022 by Paolo Loffredo Editore srl

80128 Napoli, via Ugo Palermo, 6 - paololoffredoeditore@gmail.com 

www.loffredoeditore.com

NICOLA DE BLASI

CASSATA E CASATIELLO RUSTICI E DOLCI
(A PROPOSITO DI UN IMPROBABILE ARABISMO)

Il deputato Michele Amari, nella seduta della Camera de' Comuni del Parlamento generale di Sicilia, il 24 agosto 1848, riferiva sui lavori di una «Commissione incaricata di esaminare i fatti ed inquirere sul libello famoso pubblicato e denunziato in una precedente tornata»¹. La Commissione, formata da Michele Amari, Giuseppe La Masa e Vincenzo Calagno, aveva identificato agevolmente l'autore del libello messo in circolazione il 17 e il 18 agosto:

A parecchi Deputati, e ai componenti la Commissione bastò leggere cinque o sei righe dello scritto per trovar l'autore con quella certezza fisica con la quale si raffigurano i lineamenti della faccia umana, e si riconoscono i suoni della voce².

Lo scritto era così attribuito al «signor Giuseppe Zappulla che molto insiste nel suo titolo di Barone di Bellacera» (p. 233). Durante una perquisizione a casa del sospettato, «tra tanta farragine di scritti d'una testa sì stivata di erudizione e sì balzana» (pp. 235-236), fu trovato, secondo il riepilogo di Amari, «un biglietto in versi, di scrittura dello Zappulla e dato il 22 maggio, il quale accompagnava il dono di una cassata come noi la diciamo». In questi versi, l'autore, «con una allusione che potrebbe

¹ *Atti autentici del Parlamento generale di Sicilia. Agosto 1848*, Palermo, Stamperia del Parlamento, 1848, p. 232. Il libello era stato denunziato in una precedente seduta (*ivi*, pp. 167-168).

² *Ivi*, p. 233.

schifosa anche in una bettola schifosissima, accennava al maggiore, al gloriosissimo tra gli atti del Parlamento, la deposizione del tiranno Ferdinando, e della sua dinastia».

Com'era la cassata qui nominata? Era una *cassata al forno* (a base di pasta frolla ripiena di ricotta o di crema) o era quella oggi più nota, fatta con pan di Spagna, crema di ricotta, canditi e glassa di zucchero? Questo secondo tipo di cassata sembra una innovazione ottocentesca, proposta dal cav. Salvatore Gulì, pasticciere palermitano che di fatto avrebbe trasformato la cassata da dolce infornato, da consumare caldo, a dolce freddo che può essere consumato anche alcuni giorni dopo la preparazione³. Tuttavia è sufficiente qui sottolineare quanto siano mutevoli i piatti, nonostante la stabilità durevole del gastronomo corrispondente. Torniamo ora al caso Zappulla, seguendo il velato accenno di Amari a quella allusione «che parrebbe schifosa anche in una bettola schifosissima».

In un gioco di ammiccamenti e di sottintesi, un chiarimento in merito giunge da uno dei testi di Zappulla, l'articolo che nel titolo *Il pupo coll'uovo* evoca un dono pasquale destinato ai bambini. Nel testo la deposizione del re deliberata dal Parlamento (definita "atto grande" con doppio senso disambiguato a chiare lettere) è assimilata a un pupo con l'uovo, cioè a un dono destinato a essere ricambiato adeguatamente. E a questo punto è chiamato in causa il *casatiello*, tipico prodotto della cucina napoletana connesso alla Pasqua, qui però denominato *cassatiello*:

Il pupo coll'uovo

Il pupo coll'uovo, come sanno tutti i pii cattolici Siciliani (e chi non è ora Siciliano vero?) è un dono Pasquale. Per consuetudine inveterata, si dà ai ragazzi docili; è un dolce di pasta regale con una protuberanza umbilicare, collocata in capo ad una coda.

Un atto grande (cioè per l'Alfieri la regina delle cacate) fu proclamato *cum timpanis et tubis* ai 13 aprile 1848 dal Parlamento, erede consuntivo di quello, profugo dal 1812, ma più gigante: il Goliath dei Comizii. Contiene una legalissima, motivata sentenza contro il detruso. Essa fu spedita umilmente, come un pupo coll'uovo, dalla coda al capo. Spetta al capo il restituire alla coda il grazioso dono con un cassatiello napoletano.

³ DARIO MANGANO, *Cassate, cannoli e altri miti*, in *Forme della cucina siciliana: Esercizi di semiotica del gusto*, a cura di ALICE GIANNITRAPANI e DAVIDE PUCA, Milano, Meltemi editore, 2020, pp. 321-370.

Chi per la malaugurata promiscuità, ha avuto la educatrice sorte di visitare i fratelli napoletani in tempo Pasquale, non ignora che il cassatiello è un pupo coll'uovo grande, ma circolare e non ovale, schiacciato, ripieno e gremito di tutte conserve e adorno di frutta in giuleppe e frastagliato di arabeschi d'ogni colore, eziandio della beante Triade prismatica costituzionale. Esso si regala a vicenda, fra tutte classi⁴.

Che il *cassatiello* sia per Zappulla un dolce colorato, «adorno di frutta in giuleppe e frastagliato di arabeschi d'ogni colore e guarnito di frutta zuccherata» è forse la cosa più chiara di un discorso costruito a sua volta come un contorto arabesco di allusioni. Abbandonando le implicazioni giudiziarie di questo e degli altri testi (per i quali Zappulla fu poi condannato a due anni di esilio e alle spese processuali), rileviamo che il *cassatiello* noto a Zappulla è ben diverso dalla prelibatezza pasquale napoletana, di cui sono ingredienti principi la sugna e le uova sode, contornate da un insieme variegato di salumi e formaggi (cosa che solidamente conferma l'etimologia che riconduce *casatiello* al latino CASEUS)⁵. Quasi si direbbe che Zappulla abbia preso un abbaglio (rafforzato dal ricorso alla doppia -ss- di *cassatiello*) da sommare ai più gravi capi di imputazione che lo portarono alla condanna. La situazione invece è diversa: una informazione proveniente da Emmanuele Rocco (studioso e lessicografo autorevole) conferma quanto sono mutevoli le abitudini alimentari, anche quelle che apparirebbero stabili nei secoli.

Rocco presenta per il *casatiello* una vasta gamma di variazione, che, a parte la variabilità grafica e fonetica (nel suo scritto c'è *casatello* senza dittongo), comporta significative differenze diastratiche:

Non vi descriverò il pranzo pasquale [...]. Ma i cibi di prammatica sono la minestra di Pasqua, lo *spezzatello* con uova e piselli, l'agnello al forno, l'insalata incappucciata, la soppressata colle uova sode, il *tortano*, il *casatello*, e per corona e suggello del pranzo la *pastiera*. Io vi parlo delle usanze del popolo, a cui più o meno si accosta la classe media. I ricchi e i nobili non si abbassano a queste vivande plebee, o se pure s'imbandiscono sulle loro mense, poco o nulla conservano del nazionale primitivo aspetto.

⁴ *Atti autentici, cit.*, pp. 237-238.

⁵ FRANCESCO D'ASCOLI, *Nuovo vocabolario dialettale napoletano*, Napoli, Gallina, 1993.

Ne sia esempio il *casatello*. Nella sua prima semplicità popolare non è altro che un pane di forma circolare, come un grosso ciambellone, in cui si conficcano delle uova, anche un solo, secondo la dimensione del pane, e queste uova, con tutto il guscio, son fermate al loro posto da due strisce di pasta in croce. La pasta è la solita pasta del pane, ma intrisa con lardo strutto. Cotto al forno, le uova vi divengono sode. Questi *casatelli* per lo più si fanno in casa, prendendo la denominazione di *casatello* a un uovo, a due uova e via dicendo; e non solo si regalano scambievolmente, ma si danno ancora ai servi, alla lavandaia, e ad altre persone domestiche. Ma il ricco, se pur si degna di farne fare in casa o di comprarne, vuol che vi sia mescolato zucchero, uova battute e vattene in là; e i venditori di dolci e i pasticciieri ne fanno a questo fine di altre paste dolci, di pan di Spagna, e di svariate altre guise, sol conservando del popolare *casatello* la forma circolare colle uova o altra cosa che abbia forma di uovo⁶.

In uno scarto diastratico consapevolmente ricercato va quindi inquadrato anche il deciso passaggio del *casatiello* dal salato al dolce, con una metamorfosi di cui sembra perduta memoria. Giuseppe Zappulla aveva evidentemente avuto notizia o esperienza diretta del *casatiello* (per lui *cassatiello*) attraverso la frequentazione con la cucina napoletana che al prestigio sociale abbinava la perizia di pasticciieri di alto livello. Forse per questa sua conoscenza del *casatiello* dolce a Zappulla doveva apparire plausibile la variante *cassatiello* come diminutivo di *cassata*, anche se non si poneva problemi etimologici.

Dell'etimologia di *cassata*, si occupò, com'è noto, proprio lo storico Michele Amari, il quale ritiene che *cassata* sia una parola tipicamente siciliana, visto che l'accompagna con una di quelle formule («come noi la diciamo») con cui si introducono i regionalismi. E in un orizzonte solo siciliano, nel 1872, ipotizzò l'origine araba per la parola e per la cosa:

[...] d'origine arabica mi sembra la notissima cassata di Palermo, poiché *kas'at* vuol dire scodella grande e profonda, com'è veramente la pasta di quel dolce, ripieno di ricotta o di crema⁷.

⁶ EMMANUELE ROCCO, *Le feste di Pasqua*, in *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, a cura di FRANCESCO DE BOURCARD, Napoli, Nobile, 1858, II, pp. 271-275 [pp. 274-275].

⁷ MICHELE AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, Firenze, Le Monnier, 1872, vol. III, parte seconda, p. 892, nota.

In seguito, però, subentrò forse un dubbio, come segnala Alberto Varvaro⁸: nella seconda edizione dell'opera di Amari, il curatore Nallino segnala tra parentesi quadre un appunto manoscritto dell'autore su una copia del libro: «Ma l'A. pone a questa etimologia un punto interrogativo»⁹.

Il *Vocabolario* di Varvaro, già nella prima edizione uscita nel 1985¹⁰, si distacca dall'ipotesi dell'etimo arabo e propone la derivazione da una forma latina *CASEATA. Questa è infatti l'ipotesi proposta a metà Novecento da Angelico Prati, che indica i due referenti ancor oggi più noti («torta siciliana fatta di ricotta indolcita, con involto di pasta dolce di forma rotonda» e «sorbetto di tal forma»), segnalando *cassata* 'vivanda di pane e cacio' in glossari dei secoli XV e XVI, la forma *casciata* in un libro di cucina del Trecento¹¹, nonché *casiata cum uno formagio* (a Fabriano, 1190) e *caseata* in Umbria (1353)¹². L'etimologia, in sé convincente, richiede solo un chiarimento sul passaggio da *casciata* a *cassata*¹³, così illustrato da Varvaro:

[...] da un latino *CASEATA, der. di *caseus* 'formaggio', ma con ogni probabilità è prestito due-trecentesco dall'Italia centr., con mutamento ipercorretto di -š- in -ss- (la forma sic. sarebbe stata *casata)¹⁴.

Cassata, quindi, deriverebbe per ipercorrettismo da *casciata* (data la corrispondenza *cascia* / *cassa*) come "ricostruzione" a partire da una forma *casciata*, avvertita come dialettale. Questo «ipercorrettismo da prestito»

⁸ ALBERTO VARVARO, *Vocabolario storico ed etimologico del Siciliano*, Palermo-Strasburgo, Centro di studi filologici e linguistici siciliani-Editions de linguistique et philologie, 2014.

⁹ M. AMARI, *Storia dei Musulmani di Sicilia*, seconda edizione modificata e accresciuta dall'autore pubblicata con note a cura di CARLO ALFONSO NALLINO, Catania, Prampolini, 1933, vol. III, p. 919, nota. In questo caso la grafia della parola araba è *qaš'ah*.

¹⁰ A. VARVARO, *Vocabolario etimologico siciliano*, Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 1986, vol. I, A-L.

¹¹ *Libro della cucina del secolo XIV non mai fin qui stampato*, a cura di FRANCESCO ZAMBRINI, Bologna, Romagnoli, 1863, p. 62.

¹² ANGELICO PRATI, *Vocabolario etimologico italiano*, Milano, Multigrafica editrice, 1951.

¹³ Questa difficoltà è ancora ricordata da FABIO RUGGIANO, *La cassata. In fondo è pane e formaggio*, in *Le 100 parole italiane del Gusto*, a cura di MASSIMO ARCANGELI, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2015, pp. 81-84.

¹⁴ A. VARVARO, *Vocabolario etimologico siciliano*, cit.

rimanderebbe perciò a una «evidente connessione tra Sicilia e Italia centrale»; ne deriva una ipotesi in chiave di storia culturale: «avanzerei l'ipotesi che si tratti di vivanda di magro diffusa dai francescani». Il passaggio dal salato al dolce, favorito forse dall'impiego della ricotta, secondo la ricostruzione di Varvaro è attestato a partire dal 1575 nel Sinodo di Mazza che proibiva alle monache di perdere tempo nella preparazione di cassate e altro¹⁵. La cassata, insomma, avrebbe conosciuto una metamorfosi da salato a dolce, tre secoli prima di quella testimoniata da Rocco per il *casatiello*.

A questa ricostruzione si è opposta di recente Anna Martellotti¹⁶, recuperando l'ipotesi dell'arabismo in una prospettiva di metodo che tende a considerare le cose, trascurando quasi totalmente l'aspetto linguistico, se non per affermare come plausibile una parola formata con una base araba (*qaṣ'a*) e con un suffisso romanzo *-ata*. La scelta di seguire la "cosa" più del suo nome è così argomentata:

[...] mentre il linguista si preoccupa di risolvere la difficoltà fonetica, lo storico della cucina è ancor più imbarazzato nel giustificare la trasformazione di una focaccia ripiena di formaggio in un dolce freddo che a uno strato di torta intrisa ne sovrappone uno di ricotta dolce. Come ho sostenuto altrove, l'etimologia gastronomica condotta sui soli vocaboli non sempre giunge a soluzioni conclusive, mentre occorre riferirsi al manufatto stesso per individuarne le caratteristiche significative e possibilmente riconoscerne gli antecedenti attraverso una concreta ricerca culinaria¹⁷.

Nel *Libro di cucina* di Ibn Sayyâr al-Warrâq, composto alla metà del secolo X a Bagdad¹⁸, Martellotti individua infatti una pastella schiumosa

¹⁵ Con rinvio a GIUSEPPE PITRÈ, *Spettacoli e feste popolari siciliane*, Torino-Palermo, Clausen, 1881, p. 225.

¹⁶ ANNA MARTELLOTTI, *La cassata siciliana: un dolce arabo e la sua fortuna in Occidente*, in Academia.edu: <https://www.academia.edu/34872525/>; non sono in grado di fornire indicazioni bibliografiche diverse da quelle che rinviano al pdf leggibile in rete. Tuttavia, la sola collocazione nel sito *academia.edu* fa sì che le pagine di tale saggio siano con ogni probabilità le più lette tra tutte quelle che finora sono state dedicate al tema della *cassata*.

¹⁷ «Solo il concreto gastronomico può ratificare o cancellare ipotesi avanzate su base esclusivamente linguistica, ovvero può permetterci di scegliere a ragion veduta tra suggerimenti disparati», EAD., *Linguistica e cucina*, Firenze, Olschki, 2012, p. 114.

¹⁸ Il testo è letto da Anna Martellotti nella traduzione curata da NAWAL NASRALLAH,

(di uova, latte e farina) detta *zalâbiya furniyya* e infornata in una *qaş'a* (stoviglia di cotto) e poi raffreddata e tagliata a fette:

Appare sorprendente nella descrizione appena letta la perfetta simbiosi che si instaura tra la torta e il recipiente *qaş'a*, in cui si manipola la pastella schiumosa, in cui la stessa viene cotta a bagnomaria, in cui si rivolta per due volte la torta appena cotta per farla raffreddare mantenendo la forma. Il risultato è a tutti gli effetti una *qaş'a* in pasta morbida, e il dolce che se ne elabori potrà a buon diritto chiamarsi cassata, come crostata da crosta¹⁹.

A ben guardare, però, la simbiosi tra l'impasto arabo e il recipiente non è di per sé condizione sufficiente per affermare la continuità tra questo preparato e la cassata. Del resto, per ritenere fondata l'idea di una stretta connessione tra *zalâbiya furniyya* e *qaş'a* da un lato e *qaş'a* e *cassata* dall'altro, occorrerebbe chiarire qualche passaggio dell'argomentazione. Visto che è impossibile che in arabo vigano gli stessi procedimenti derivazionali del lessico siciliano, è evidente che secondo Martellotti la derivazione *qaş'a+ata* = *cassata* si sarebbe realizzata in siciliano. Tale ipotesi, però, sarebbe accettabile solo se fosse certa (o almeno probabile) la diffusione nel lessico medievale siciliano di un nome *qaş'a*. Inoltre si dovrebbe ritenere scontata una sostanziale continuità di questo dolce, sia pure con la sostituzione della stoviglia denominata *qaş'a* con un involucro di pan di Spagna, nonché con "mutazione" da impasto solidificato nel forno a ripieno (ma prima di pasta frolla, poi di pan di Spagna, visto che questo tipo di impasto interviene nella pasticceria solo in età moderna). Va detto però che di un continuatore di *qaş'a* 'recipiente per la cottura' in realtà non si trova traccia nei testi siciliani in volgare, né – cosa forse ancora più significativa – nei dialetti. Per il secondo punto, invece, non si può prescindere da un aspetto linguistico che è pure un dato di fatto non contestabile, proprio sul piano del "concreto gastronomico". Secondo l'ipotesi di Anna Martellotti, quella pastella schiumosa a base di uova, latte e farina, cotta a bagnomaria in una stoviglia detta *qaş'a*, produce una pasta morbida, la cui elaborazione a forma di dolce «potrà a buon diritto

Annals of the Caliphs' Kitchens. Ibn Sayyâr al-Warrâq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook, Leiden-Boston, Brill, 2007.

¹⁹ A. MARTELLOTTI, *La cassata siciliana*, cit.

chiamarsi *cassata*. Sta di fatto, però, che tale pastella non è chiamata *cassata*.

Lungo il percorso dell'arabismo sussistono insomma difficoltà più ingenti rispetto a quella di spiegare il passaggio da *casciata* a *cassata* e di superare, come scrive Martellotti, l'imbarazzo connesso alla «trasformazione di una focaccia ripiena di formaggio in un dolce freddo». Per i gastronomi, infatti, non dovrebbe essere impossibile rintracciare casi di nomi che designano sia preparati rustici, sia preparati dolci. Con l'ovvio esempio del casatiello summentovato, a me viene in mente subito il caso della *brioche*, le cui prime ricette note propongono un impasto non dolce²⁰. Qualcosa del genere vale per il nome *pastiera*, che a Napoli è un dolce pasquale, ma in altre zone della Campania un piatto rustico, sempre pasquale, che si presenta come una frittata di pasta²¹. In generale, quindi, è tutt'altro che raro che anche in campo gastronomico una stessa parola designi cose diverse. La prassi degli studi linguistici, se da un lato conduce a spiegare in modo adeguato alcune difficoltà fonetiche, possiede dall'altro anche le risorse metodologiche adeguate per considerare in modo integrato le parole e le cose, senza trascurare né le une, né le altre²².

²⁰ NICOLA DE BLASI, *Esempi di lessico ottocentesco*: buatta, brioche, lappese a quadriglié, in *Parole e cose*, a cura di CAROLINA STROMBOLI, Firenze, Cesati, 2019, pp. 11-49 (p. 22).

²¹ ID., *Note lessicali su pizza, pastiera, coviglia*, «Archivio storico per le province napoletane», CXXXVI (2018), pp. 141-154 (pp. 148-149).

²² Nel caso specifico si veda la sintetica ed efficace ricostruzione di GIOVANNI RUFFINO, *Sicilia*, Roma-Bari, Laterza, 2001, p. 67.

FINITO DI STAMPARE NEL MESE DI SETTEMBRE MMXXII
PRESSO LA «GRAFICA ELETTRONICA» SRL, NAPOLI
PER CONTO DI «PAOLO LOFFREDO EDITORE» SRL, NAPOLI