





**D**esidero complimentarmi con il Circolo dei Sambenedettesi per l'idea davvero brillante di dedicare una serie di quaderni tematici alla nostra città, e in particolare per questo dedicato alla casa. L'indagine storica è molto vivace a San Benedetto, e produce un buon numero di pubblicazioni. In questo caso mi sembra particolarmente intelligente l'idea di una "storia fenomenologica", ovvero di una ricostruzione del quotidiano non da un generico ed astratto punto d'osservazione, ma "ad altezza d'uomo".

Niente di meglio, per una tale descrizione, che partire dall'elemento quotidiano per eccellenza: appunto la casa. Forse più di altri, questo tema ci permette di viaggiare dal presente al passato, traslando la dimensione domestica in cui passiamo parte della nostra vita, in una storia visibile ad occhio nudo: la casa ci parla di fatti che arrivano ai nostri giorni, come il mare alla riva.

La linea del tempo diventa spazio, visita ai luoghi della nostra città. E se gli spazi urbani si trasformano ovunque, stratificando pietre e storie di uomini, le tracce di un passato non troppo distante sono ancora tra noi, per parlarci di un fenomeno sorprendente, cioè di un passato forse più lontano degli anni trascorsi dall'epoca dei fatti: il "progresso", nel bene e nel male, accelera le trasformazioni.

Di tutto questo possiamo renderci conto passeggiando per le strade della nostra città. Tracce di vita marinara sopravvivono alla necessità di ristrutturare vecchie case. Case ad un solo piano, due al massimo, sono segni inequivocabili di un mondo lontano e vicino al tempo stesso. Il paese alto e il centro cittadino sono ancora i luoghi tipici di un borgo marinaro, affascinante non per lo spettacolo di una storia monumentale eretta col travertino, ma per la vita vissuta di

uomini e donne che qui hanno vissuto e faticato, costruendo i propri giorni e il benessere di una città che non dimentica le sue radici, gettate tra la terra e il mare.

I migliori libri ci parlano pagina dopo pagina. La storia della nostra città pulsa in testi come questo quaderno, prende forma durante la lettura e ci accompagna per le strade di San Benedetto, dove torneremo dopo questa lettura più consapevoli di ciò che vi è accaduto, con accresciuto amore per un luogo straordinario, dove è bello vivere oggi e sempre.

*l'Assessore alla Cultura*  
**Margherita Sorge**



CIRCOLO DEI SAMBENEDETTESI  
*Istituto per la conservazione del  
Dialecto e delle Tradizioni popolari*



*Ricerche e testi*

Gabriele Cavezzi  
Francesca Mascaretti  
Tito Pasqualetti  
Pietro Pompei  
Nazzarena Prosperi  
Nicola Romani  
Benedetta Trevisani

*Illustrazioni*

Cristina Marziali

*Progetto grafico e impaginazione*

Benedetta Trevisani  
Massimo Castagnini

*Coordinamento*

Giuseppe Merlini

*Fotografie*

Archivio fotografico Circolo dei Sambenedettesi  
Archivio fotografico Giorgio Sgattoni  
Archivio fotografico Franco Tozzi  
Adriano Cellini

*Si ringraziano per la collaborazione*

Vittoria Giuliani e Antonio Giannetti



## Presentazione

**I**l Circolo dei Sambenedettesi, nella sua funzione di “Istituto per la conservazione del Dialetto e delle Tradizioni popolari”, si è impegnato a raccogliere i vocaboli dialettali che hanno caratterizzato gli usi e costumi della nostra gente allo scopo di conservarli e divulgarli impedendone la scomparsa. A tale scopo si è ritenuto di procedere alla tematizzazione dei vari aspetti della vita di un tempo, a partire dalla “CASA”, rappresentata con parole e immagini nelle sue caratteristiche essenziali e nel suo contesto.

Il progetto avrà uno sviluppo articolato nel tempo che prevede successivamente la produzione di ulteriori quaderni tematici dedicati ad altri aspetti del mondo costiero e marinaresco, quali ad esempio “I mestieri del Mare”, “La donna nel borgo marinaro”, “I giochi dei bambini”, “Credenze e riti popolari” etc., a costituire una piccola enciclopedia di cultura popolare ricostruita attraverso le parole del dialetto.

L’impegno intenso ed appassionato di un gruppo di esperti ha consentito, grazie ad accurate analisi, ricerche e ricostruzioni, di raccogliere un cospicuo patrimonio di vocaboli che vanno a formare il primo dei quaderni tematici realizzato dal Circolo. Il materiale linguistico, derivato da esperienza diretta dell’oralità popolare e da ricerca bibliografica, ha acquisito ricchezza e complessità grazie al bagaglio di memorie personali e familiari di Gabriele Cavezzi, Francesca Mascaretti, Tito Pasqualetti, Pietro Pompei, Nazzarena Prosperi, Nicola Romani, Benedetta Trevisani.

Per rendere più completa e significativa la pubblicazione, sono state utilizzate a corredo foto, piantine e immagini di varia derivazione. Le tavole illustrative degli aspetti più caratteristici della Casa sono state realizzate a colori da Cristina Marziali.

L’impegno di raccolta e ricostruzione, che attraverso i libri vuole dare durata a un patrimonio linguistico prezioso per la comprensione delle nostre radici culturali, mira altresì a creare le condizioni per un incontro con le nuove generazioni - ai vari livelli di scolarizzazione - su un terreno di studio e ricerca perlopiù trascurato. Riteniamo infatti che l’esplorazione e l’approfondimento della lingua d’uso, riportando alla

luce le parole del passato, consente non solo il recupero dell'identità storica ma anche un possesso più sicuro degli strumenti linguistici attuali.

Nella consapevolezza di non poter realizzare un lavoro esaustivo per le molteplici sfaccettature semantiche e foniche del dialetto, che difficilmente si assoggetta a interventi di normalizzazione linguistica, proponiamo questo quaderno tematico come "opera aperta", sollecitando nuovi apporti o suggerimenti da parte dei lettori in vista di un'eventuale successiva edizione.

*Il Direttore*  
*dell'Istituto per la conservazione del Dialetto*  
*e delle Tradizioni popolari*  
**Giuseppe Merlini**



## Prefazione

**N**on è casuale che abbiamo scelto la CASA per avviare un nostro progetto di ricerca, testimonianza e conservazione della storia paesana che si muova nel terreno privilegiato della lingua popolare. Soprattutto in un ambiente così fortemente condizionato dall'elemento marino per sua natura instabile e poco conservativo, la casa rappresenta in senso reale e simbolico una condizione di stanzialità e di durata che materializza il significato di un ancoraggio a terra particolarmente prezioso per il popolo del mare. E d'altra parte è vero che la letteratura dialettale, che tanta parte ha avuto nella conservazione delle parole del vernacolo, poco si è interessata all'abitare, focalizzando piuttosto i sentimenti, la gestualità dei popolani, il loro modo di pensare e di essere nella vita e nei mestieri del mare.

Oggi l'aspetto della nostra città è profondamente mutato, ma nel suo corpo non si sono del tutto cancellate tracce significative delle vecchie abitazioni, tuttora visibili nell'impianto urbanistico e nei residui di piccole e povere strutture che caparbiamente resistono al superamento del loro tempo. Testimonianze che in ogni caso non riguardano solo il piano materiale, ma insistono e resistono sul piano verbale dove siamo andati a ricercarle con un minuzioso lavoro di recupero, perché possano ancora raccontare la storia del nostro paese. Sono le parole del dialetto, a volte molto vicine alla lingua nazionale a volte lontane ed estranee per ascendenze che rimandano ad altri ceppi linguistici o anche soltanto perché frutto della libertà inventiva del popolo, ma in ogni caso ancora capaci di restituire la voce autentica delle realtà passate. Perché il dialetto vive di quella spontaneità espressiva che, liberandolo dai vincoli grammaticali, gli consente espressioni verbali e idiomatismi unici per la loro originalità. La capacità che ha il dialetto di rappresentare al vero il mondo popolare lo rende fonte inesauribile di significati che vanno oltre il valore letterale delle parole per cogliere l'anima stessa delle cose.

Con questo lavoro ci occupiamo in buona sostanza di un tempo che è inesorabilmente trascorso con il suo corredo di vite umane, manufatti e costumi di vita, ma che lascia ancora memoria di sé nei racconti orali e nelle tracce più o meno palpabili di vecchi pensieri e abitudini arrivate

per trasmissione diretta fino al presente. Infatti solo a partire dai primi decenni del '900 il dialetto ha trovato qui da noi penne capaci di darne scrittura e si è conservato nelle pagine di pubblicazioni che ancora consultiamo con profonda gratitudine per i benemeriti cultori del dialetto, animati nel loro impegno da ragioni di sentimento o di studio. Il resto del tempo vissuto dal nostro paese lo affidiamo a ricercatori e storici per le indagini del caso.

*Il Presidente*  
**Benedetta Trevisani**

**Quaderni tematici**  
*Le parole del dialetto*

# LA CASA



***Edizione Circolo dei Sambenedettesi***

*Istituto per la conservazione  
del Dialetto e delle Tradizioni popolari*



## La casa nel dialetto

**N**ell'epoca in cui è nata una nuova disciplina, tra l'altro insegnata nell'Università di Pisa, che si chiama *Domotica* (scienza che si occupa delle applicazioni dell'informatica e dell'elettronica all'abitazione), può far sorridere pubblicare un fascicolo sulla casa sambenedettese, come era dal 1900 al 1960 c. e su che cosa conteneva. La differenza che intercorre tra la casa moderna, costruita e attrezzata secondo i più sofisticati sistemi e la casa del nostro borgo marinaro di un secolo fa è così abissale che non ha niente a vedere con la differenza che intercorreva tra una modesta casa medioevale e una di via Mentana, poniamo, degli anni trenta del secolo passato.

Eppure, chi leggerà per pura curiosità o per conoscere le reali condizioni umane e abitative di S. Benedetto in quel periodo, troverà più di una sorpresa e più di una ragione. Innanzitutto scoprirà che la sociologia e l'antropologia sono vere scienze se nelle indagini scientifiche queste prendono come punto di riferimento essenziale l'abitazione dell'uomo e della sua famiglia dalle origini ad oggi. Scomodiamo queste scienze, piuttosto moderne, perché ci aiutano a capire, se partono dalla casa, come erano le effettive condizioni umane, sociali, igieniche, comportamentali, dietetiche, ecc. anche della piccola comunità della nostra città. Come facessero a vivere le famiglie numerose (e quasi tutte lo erano) in pochi metri quadrati, non c'è sociologia che lo possa spiegare. Così avveniva. Il padre di famiglia era sempre fuori per svolgere i vari lavori manuali; così i figli, o a giocare per strada o sulla spiaggia (se piccoli), o al lavoro - marinaio a dieci/undici anni, a girare la ruota del padre o di altro parente, in un'officina meccanica (un lusso!) o a imparare il mestiere di fabbro, falegname, barbiere - Quasi identico il destino delle femmine: se piccole, in casa o sull'uscio, se più grandicelle, ad imparare un lavoro (ricamo, sartoria) o ad aiutare nel lavoro domestico. A scuola? Pochi, pochissimi, e solo per il ciclo della primaria; si poteva continuare solo se si era promossi.

Ma la novità di questo primo quaderno, a cui seguiranno altri ( sui mestieri, sulla pesca in particolare, sugli usi e costumi, ecc.) consiste nel dialetto, mezzo unico di comunicazione, con il quale si indicava in tutte le sue voci autentiche il microcosmo della casa. Non era allora pensabile ad altro strumento che non fosse la lingua parlata ogni giorno, tramandata da generazioni e soggetta ad influssi di altri dialetti e persino

di altre lingue. La stessa geografia del borgo marinaro favoriva gli scambi, permetteva agli abitanti vecchi e nuovi di assorbire ma anche di influenzare le parlate con cui paesi e popolazioni venivano a contatto. Conoscere tutto quanto concerne la casa con le voci autentiche di chi quella casa abitava vuol dire trovare rispondenza piena tra l'oggetto e la voce con cui l'oggetto stesso era indicato; ma il dialetto va oltre quando non trova il corrispondente nella lingua italiana. Finché è possibile dialettizza la voce codificata, quando questa voce non è codificata, usa una forma regionale, quando neppure questa è sufficiente, inventa o modifica fino a farla apparire autoctona. Sotto questo aspetto occorre procedere con prudenza e attenzione. Voci come *la rôle*, *la mattre*, *la parnanze*, *la sparre* si trovano con mutazione fonetica in ambito regionale dell'Italia centrale. Un dato è certo: e consiste nella concretezza del nostro dialetto che proprio per questa caratteristica si trova a suo agio quando devono essere palesati gli strumenti e i luoghi della casa. Molti di questi oggetti non sono più in uso, scomparsi per sempre e/o sostituiti dalla domotica, come si diceva, dall'elettronica, dall'informatica, dalla diffusione della plastica usa e getta, dalla termodinamica o termoelettrica. Scompare *lu fuche*, scompaiono *lu carevò*, *la carvenèlle*, *la stófe a legne o a segatóre* perché il termosifone sostituisce tutti questi mezzi secolari o millenari. Appunto perché sta scomparendo un mondo, è bene ricordare il nostro passato se non altro con un catalogo di voci. Da qui il valore del dialetto, come era parlato dai nostri padri e dalle nostre madri, quando usavano solo questo strumento per comunicare la concretezza della vita domestica.

Sia chiaro che in questo primo quaderno, così come sarà fatto per quelli futuri, si è riportata la grafia più vicina a noi; tanto per essere chiari il dialetto degli anni '40 - '60. Non pretende di essere la grafia scientifica neppure nei segni, ma quella più leggibile ai nostri lettori, oggi e domani. Siamo consapevoli che il quaderno è stato pensato per i lettori del futuro, per i nostri figli, nipoti e pronipoti che non potranno più ascoltare dalla viva voce di nonni e di nonne le parole o i suoni di oggetti che essi non conoscono più perché non esistono più. Forse potranno apprendere in quelle voci e in quei suoni, per quanto "barbari", che un lungo periodo è trascorso, più intriso di fatica e di dolore che di riposo e di gioia, degno, però, di essere stato vissuto.

La precisazione sulla grafia con l'accentazione delle vocali chiuse e aperte, l'adozione di due o più possibilità di trascrizione, il breve ambito storico della documentazione voluto concordemente dai collaboratori di questo primo quaderno potrebbero non trovare rispondenza con gli esempi riportati, tratti dai testi stampati di poeti dialettali come Piacentini, Vespasiani, Spina o Colonnelli; per questa ragione, accanto alla grafia da loro adottata è stata riportata anche la grafia attuale, non per censurarli, anzi per dimostrare che il nostro dialetto, come tutti gli altri, è mobile più di quanto si creda. Se la Piacentini per "vino" scrive *vi'*, per "barile" scrive *varrile* ci sarà una ragione fonica del dialetto del primo Novecento; in questo caso abbiamo preferito indicare anche la più attuale voce, *ve'* e *varréle*.

**Tito Pasqualetti**

## **Abbreviazioni**

### *Sigle dei poeti citati*

- L.A. Lampo Amadio
- S.C. Serina Carletti
- D.C. Divo Colonnelli
- P.M. Pasquale Marchegiani
- F.P. Francesco Palestini
- L.P. Luigi Pasini
- A.P. Alberto Perozzi
- B.P. Bice Piacentini
- V.R. Vincenzo Rosei
- P.S. Pompeo Sgattoni
- E.S. Ernesto Spina
- G.V. Giovanni Vespasiani

### *Sigle degli autori degli inserti*

- F.M. Francesca Mascaretti
- T.P. Tito Pasqualetti
- P.P. Pietro Pompei
- N.P. Nazzarena Prosperi
- B.T. Benedetta Trevisani

**m.d.** modi di dire

**arc.** arcaico

**rec.** recente

**fr.** francesismo



# CONTESTO URBANO



Ósce chióse  
bòn vecenate





La casa paesana vive in un contesto urbanistico che le corrisponde con strutture pubbliche quali chiese, scuole, piazze, fontane, etc. Gli spazi che la ospitano sono articolati in base a criteri di servizio più o meno calcolati e rigorosi, a seconda dei tempi.

Nel tempo andato, quando i vincoli di legge erano più approssimativi e le tutele igieniche molto meno efficaci di oggi, quando non inesistenti, la casa paesana si inseriva in un tessuto urbano organizzato sulla base di esigenze semplici, se non addirittura elementari.

C'erano le *cuntrade*, attraversate da *ròe* e *ruètte* lungo le quali correvano i *vergarìjje* raccogliendo liquidi e scarichi di varia natura, in pratica fogne a cielo aperto. E c'era *lu vrisciò* come pozzo di raccolta di questi liquidi. La pulizia delle strade, per quanto scarsa, era garantita da i *mennezzare*, da intendersi sia come contenitori comunali di *mennèzze*, sia come *i scupé* che ripulivano il suolo con ramazze di saggina.

Le case con un po' più agio di spazio erano recintate da *la ramate* e avevano una piccola corte, *nu ciardenétte nghe lu pozze*, che dava acqua non per usi di cucina, L'acqua potabile era invece attinta a la fonte, che era una



fontana pubblica per lo più centrale rispetto ai vari agglomerati abitativi. Ancora attiva, ma ovviamente con scopo più che altro ornamentale, la fontana *de llà 'n piazze* (Piazza d'Armi, oggi Piazza Matteotti) che rappresentava il centro del paese.

Il sistema viario era costituito da strade solo raramente asfaltate. Più spesso erano *de vrecce nghe ciutte e cittàje* e *nghe la jèrve* che cresceva ai bordi, oppure in battuto che in caso di pioggia si riempiva *de fanghe e pantà*.



Il collegamento con il paese alto avveniva fondamentalmente attraverso la *coste* che era la *reccorte* rispetto a la via dei Vetturini, più lunga ma meno ripida, e che a mezza costa, prima de la *revóte* che immetteva in piazza Sacconi, dava accesso a via dei Bastioni lungo *lu ièmmete* che tagliava praticamente in due il costone della Rocca.

B.T.

## ***Sammenedètte de i timpe mmi***

*'N'te recunòsce ppió  
ne'gi ppió quèlle...  
Sammenedètte de i timbe mmi  
quanne prufumive de mare,  
(sòve frechenétte!)  
de rète e de panerèlle...  
ne'ngi ppió lu paèse de i fenàre  
ròte ggirèlle e crucétte,  
de i canapé  
pèttene nucchie e pòle,  
de le retàre  
lenguétte jòme e 'mpanatóre.  
'Nze vède ppió le dònne  
a 'spettà le langétte  
'nghe i pi' mmenze la ciòschie  
e le fandèlle a 'ttègne ll'acque  
e a 'ncapàsse ll'órce...*

*Mò 'ngi óse ppió le letecate  
tra le vecéne de case,  
teràte de capéje  
scòpe fòre la pòrte  
palétte ratécule e fressóre...  
pé déspitte.*

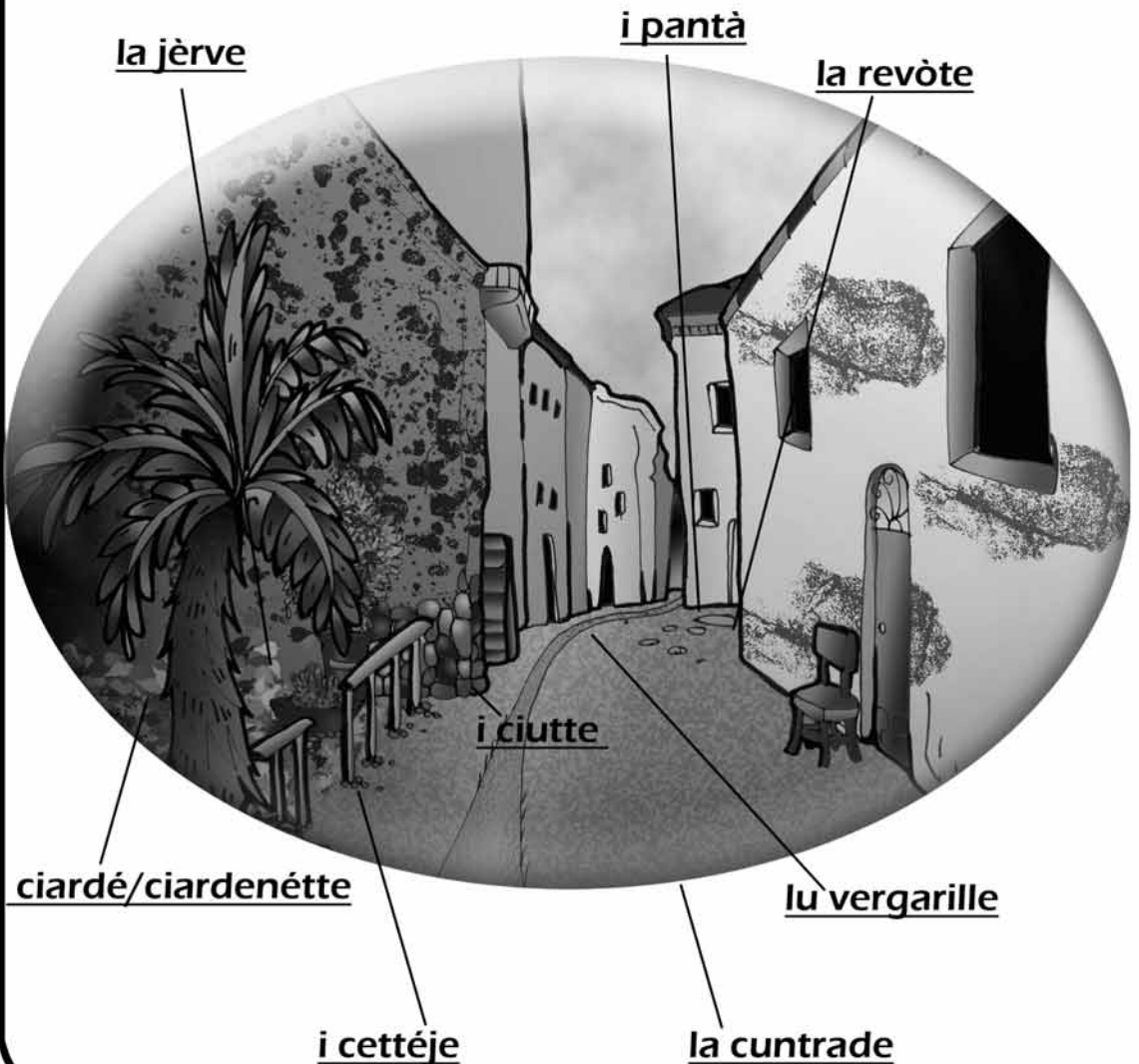
*Uje ci sta le ducazjò  
nghe le porte chióse...  
Jé te vède ma...  
cacche vòte te vuje recurdà  
cióche e scrianzate...  
... rète panerèlle ròte ggirèlle  
padèlle fezzule órce scardé  
mattre spianatóre còffe  
pajule tartane paranze  
vèle vèle vèle vèle...*

*Onesto Aniello*





# CONTESTO URBANO





**ciardé, ciardenétte (lu)**, giardino, giardinetto. “*Qua lu ciardi (ciardé) mò stinghe frescheggènne*” E.S.

**cittéle (lu), cittéje (i)**, sassolino, i

**ciutte (lu)** sasso. “*Pe la strade de ciutte/ che lònghè t’aspètte*” D.C.  
- *Cochéne* (la), sasso rotondo, fluviale o marino

**còste (la)**, costa, strada in salita. “*la còste, de fòe, currènne à da fa*” D.C.

**cròcestrade (lu)**, incrocio

**cuntrade (la)**, strada principale. “*Pe tótte la cuntradie e la piazzèt-  
te*” E.S.

**fanghe (la, lu)**, fango. Nella lingua italiana, come si sa, la voce è maschile, anche se quella femminile è registrata con l’aggiunta “di uso dialettale” e, specificatamente, dell’area dell’Italia centrale (Lazio e Toscana). Risulta, ad esempio, che si trova nei romanzi di D’Annunzio e di Pasolini, per dare al testo un sapore più realistico: “La figlia di Clemenza Iorio s’era precipitata dal ponte, ed era morta così, nella fanga della Pescaraina” (D’Annunzio); “L’avevano acchiappato e portato al commissariato zuppo di sangue e di fanga come una spugna” (Pasolini). Importante è rilevare che nel nostro dialetto, oltre a “fanga”, si trova anche “lira” in ambiente contadino tra borgo S. Antonio e Ragnola. La traduzione esatta di questa voce è fanghiglia, sottile strato che rimane nel solco (in latino lira). Da qui l’italiano delirare, de-lirare = uscire dal solco, quindi, in senso figurato, “essere folle”.

**fònte (la)**, anche *lavatóre*, lavatoio

**fundane (la)**, fontana

**ièmmete (lu)**, scarpata

**jèrve (la)**, erba, erbaccia

**mennezzare (lu)**, immondezzaio

**pantà (lu), pantanille (lu), pantanije (i)**, pozzanghera

**piazze (la)**, piazza; *m.d. llà 'n piazze*, in centro

**piazzètte (la)**, piazzetta

**pózze (lu)**, pozzo

**ramate (la)**, recinzione di fratte, rovi o fil di ferro, reticolato, rete



metallica di recinzione o recinzione in genere. Il vocabolo è raro in italiano ma è registrato dai vocabolari con questo significato. Basterebbe la citazione di Pasolini: “C’era puzzo di stabbia e di paglia al macero...oltre la ramata, tutta scassata”. Non è, invece, registrato l’altro significato di “rovescio violento di acqua piovana, acquazzone”. Nel dialetto sambenedettese, al contrario, è molto in uso. Il Grande Dizionario della lingua italiana del Battaglia lo registra come voce dialettale ma solo in area ligure. Invece è presente anche da noi. Meraviglia che l’unica citazione sull’uso e sul significato, riportato dal detto Dizionario non si riferisce all’area ligure, ma all’area marchigiana: “Più tardi vien giù qualche piovasco, -ramate d’acqua- come dicono a bordo”, (Barrilli, scrittore nativo di Fano). Facilmente, dunque, ramata è proprio nell’uso dei pescatori, liguri, fanesi e sambenedettesi.

**reccòrte (la)**, scorciatoia

**revòte (la)**, curva

**róe, ruètte (la)**, stradina, rua

**spécule (lu)**, spigolo, angolo

**strade (la)**, strada, da cui *stradarule*, *stradire*, *stradé* = scopino

**vergarille (lu), vergarije (i)**, canaletto di scolo

**vòrghe, vòreche (lu)**, gorgo, corrisponde a gorgo, vortice, mulinello, ma nell’accezione dialettale significa “punto di raccolta dei rigagnoli di acqua sporca e maleodorante, spesso presente ai lati delle strade, per rovesciarvi liquami vari. Ha un’origine latina, a partire da *gurgus* (classico) a *gurgus*.”

**vrècce (la)**, breccia; **vrechète**, pietruzza singola

**vrisciò (lu)**, pozzo di raccolta dei *vergarije*

**vultate (la)**, semicurva, curva stretta

“Póre la riggéne ci à bbesugne de la vicéne”



*Sudèndre*



*La maréne*





## VECCHI QUARTIERI

*quartire (lu, i)* cittadini

*Sudèndre*

*Maréne*, per lunghi anni inteso spazio al disotto della statale e poi al di là della ferrovia

*Pajarà*

*Menderó*

*'nfratèrre*, fuori dal centro cittadino

*Sandandònie*

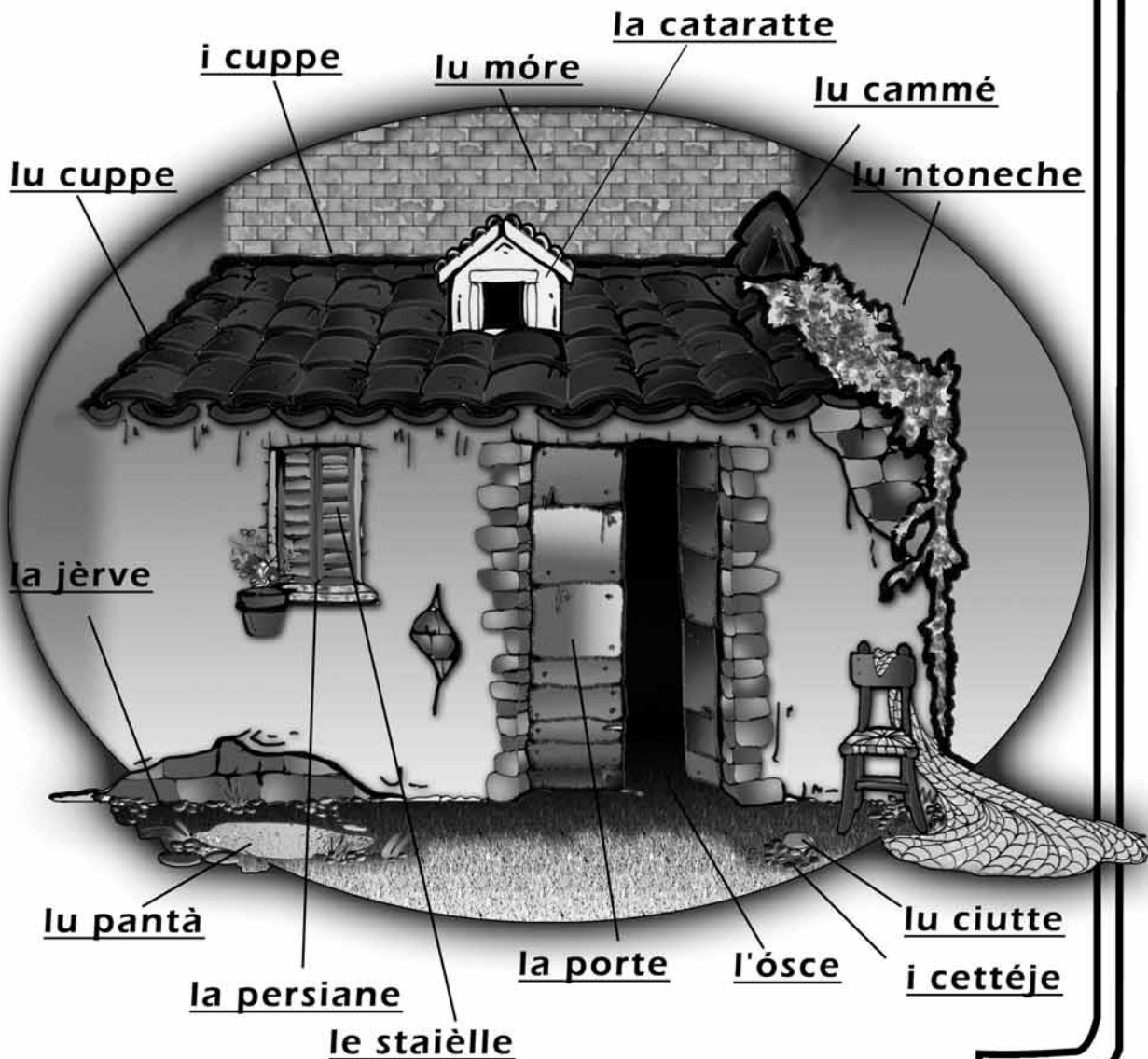
*Santalici*

*Lu fusse*

*Pont(d)erótte*



# LA CASA BASSA







- arche (l')**, arco
- bianghesante (lu)**, tempera bianca di poco valore
- cacemunie (la, i)**, miscuglio di materiali sfasciati, calcinacci
- cacéne (la)**, calce
- cammé (lu)**, camino
- cammere, stanzie (la)**, camera da letto, stanza
- canniciata, camurcanne (la)**, schermatura collocata dietro la volta del soffitto
- capescale (lu)**, inizio (prima gradino) di scala
- cappe (la)**, cappa
- cataratte (la)**, abbaino
- cerchie (lu) de fèrre**, cerchio di ferro per vasi fuori dalle finestre
- cèsse (lu)**, gabinetto (WC). Si registrano inoltre **cacatóre (lu)**: secchio; **bbisciò (lu)**: fossa; **cacciòle (la)**: paletta per raccogliere rifiuti organici (più testimoniata in campagna e usata in paese da *i stabbiarule*)
- cucéne (la)**, cucina
- cuppe (i)**, tetto
- cuppe (lu)**, coppo. “*Le móre ce à remmaste sulamènte. Lu tétte scoperchiate, i cuppe rotte*” D.C. E’ usato anche nel significato di unità di misura “*n cuppe de gra*” B.P.
- curretóre (lu)**, corridoio
- fenèstre (la)**, finestra
- naticchiòle (la)**, maniglietta di legno con chiodo (ruotante)
- calecagnule (lu)**, cugna per tenere aperta la finestra
- fenestròle (la)**, finestrina
- fennamènt(d)e (i)**, fondamenta
- fe(u)rnèlle (lu), fe(u)rnèje (i)**, fornello in mattoni
- matò (lu), mató (i)**, mattone

“*Che ji fa lu fòme a lu cammé?*”

“*Dope sett’anne de cammé sempre pozze de cuntadé*”

“*Ugne case ci à nu cuppe rôtte*”

“*Lu cacce da la porte, me rerrèndre da la fenèstre*”



- menzulètte (la)**, mensola a muro; anche ripiano dei mobili, bordo di guarnizione
- Sacrucuore (lu)**, quadro con il Sacrocuore posto solitamente su una mensoletta lungo le scale
- móre (lu)**, muro. “*Quanne arréve ll’óra mi e iè la féne/ nu móre te vedi cumparì davante a mè;/ nu móre de mató fatte de gniènte*” D.C.
- ‘nt(d)oneche (lu)**, intonaco
- ósce (l’)**, uscio
- persiane (la)**, persiana. “*Le persijane mmi me le sbattètte*” E.S.
- staièlle (le)**, asticelle, listelli
- perticèlle (la)**, piccola porta
- pertò (lu), pertó (i)**, portone
- bósce de la chiave**, buco della serratura
- battente, batucche (lu)**, \* battente; *m.d. tucche e batucche* per dire l’una e l’altra cosa
- catille, catellette (lu)**, chiavistello
- catenacce (lu)**, catenaccio
- pianc(g)éte (lu)**, pavimento di cemento o mattoni
- pianghe (la, le)**, pietra non levigata
- pianghètte, matenèlle (la, le)**, piccola pietra, parti (piastrelle) della pavimentazione
- piangò (lu), piangó (i), pianghettò (lu)**, grande pietra grezza
- porte (la)**, porta
- rampe (la) de scale**, rampa di scale
- rène (la)**, sabbia
- rengherètte (la)**, ringhieretta
- rengheròle (la)**, ringhierola
- renghire (la)**, ringhiera interna ed esterna
- riplanette (lu)**, pianerottolo

“*Lu despitte sta rrète la porte, chi lu fa se lu porte*”

“*Ósce chióse bòn vecenate*”

“*Sa ppiò nu matte a casa ssune che nu sane a case de n’atre*”

## \* Lu batucche

*Lu batucche*, oltre ad avere il compito di avvisare i padroni di casa della presenza di qualcuno alla porta esterna, serviva anche di ornamento. Se ne trovavano di tutte le fogge, alcuni erano molto interessanti, vere opere di artigianato. C'è da aggiungere che spesso diventavano motivo di divertimento per i monelli, specie là dove la pazienza si trasformava in urla isteriche.



Una volta al termine di via Montebello e di via Legnago (un tempo via della *Dogana* e via dei *Calafati*), là dove fu costruito il Mercato delle verdure oggi demolito, c'era un alberato che si è portato via una parte della nostra storia quotidiana. Quegli alberi oltre ad accogliere la mattina i *vennerécule* con i loro carretti di verdure e di frutta, sono stati i testimoni di numerose battaglie tra i *Pajarà*, i *Monterò* e i *Sudentrine*, perché ad essi venivano legati per gioco "i prigionieri" e sotto i loro rami si firmavano gli armistizi.

Quegli alberi erano anche complici di alcune monellerie, come quando venivano rovesciati i canestri della frutta con un gancio legato ad un lungo spago tirato da compagni nascosti, o anche quando all'imbrunire alcuni ragazzi, appollaiati sui rami e occultati tra le foglie, azionavano *j batucche* delle porte di fronte con un filo difficilmente visibile.

Quante risate a crepelle, quando i proprietari uscivano più volte senza trovare alcuno, ma anche quante imprecazioni con un insieme di epiteti rivolti a più generazioni!

P.P.



**ròle (la),\*** focolare (arola=piccola ara); camino alto della cucina (v. Ambienti/Cucina). La derivazione è indubbiamente latina, ara, altare. Nel latino classico non si trova il diminutivo arola, presente tuttavia nel linguaggio popolare per significare “piccolo altare” ma anche “focolare”, in quanto sull’ara si bruciava di solito un animale in onore della divinità. Il vocabolo sambenedettese si è tramandato così in seguito all’afèresi e lo spostamento dell’a caduta all’articolo: da arola a l’arola a la rola. Non meraviglia che la grafia corretta l’aròla (focolare del camino) si trovi in due scrittori vissuti nelle nostre vicinanze (Romagna e Pesarese). Scrive il Pascoli: “Io sull’aròla pongo, oltre i sarmenti, i gambi del granturco, abili al fuoco”. E Tombari: “Il fumo dell’arola s’era involato rapido e odoroso su per il camino”.

**scand(t)enate (lu)**, scantinato

**scanziòle (la)**, nicchia con ripiani e ante o tendine

**sciacquatóre (lu)**, lavello di cucina in cemento e graniglia

**sciarpatóre (la)**, sciarpatura

**sciarpe (lu)**, sciarpo

**sedéle (lu)**, lastra di pietra (piangone) adibita a sedile accanto al portone

**sgradé (lu)**, gradino dell’ingresso, ogni gradino esterno

**spurtèlle (lu), spurtije (i)**, sportello alle finestre

**stanzie (la, le)**, stanza

**stanzuile, sgabbuzzé (lu) rec.**, stanzino, ripostiglio, sottoscala

**sterule, scaturule (lu)**, ripostiglio angusto

**tavelate (lu)**, pavimento di legno

**tavèlle (la), tavellò (lu)**, tavella, tavellone

**tórche (la)**, gabinetto a la turca (con buco per terra)

**tramènze (lu)**, tramezzo

**trave (lu)**, trave

“Casa nòve u ce se nasce u ce se mòre”

“Chi fabbreche sòpre la rròbbe de j atre: u jè matte u mbriache”



## \* La ròle

*La ròle* possiamo definirla il cuore della casa. Certamente era il luogo di socializzazione, posto preso oggi nell'ambiente familiare dalla televisione. Con una importante differenza che presso *la ròle* si era tutti protagonisti, mentre oggi siamo spettatori o più precisamente "teledipendenti". D'inverno, terminata la frugale cena, ci si assiepava, alla ricerca di uno spiraglio di caldo, rispettando, però, la disposizione dei posti e lasciando quelli più comodi agli anziani. Le ore che precedevano il sonno erano le più intense della vita familiare, erano un misto di preghiere e di racconti, era il momento in cui la tradizione si faceva storia singolare, perché spesso gli avi, nella memoria, diventavano protagonisti. Quando *lu ciucche faci j sgrézze (le lóccele)*, allora la nonna invitava tutti ad una giaculatoria per le anime del Purgatorio. D'altronde i racconti che occupavano gran parte della sera avevano sempre un legame con l'aldilà, e la *banarme* (espressione di rispetto per il defunto) rientrava sempre in tutti gli avvenimenti. I racconti degli Anziani avevano sempre un risvolto educativo, mettendo tragicamente in evidenza come spesso le disgrazie erano la conseguenza dell'agire sconsiderato degli uomini. Dopo lo sfollamento *l'arme* era argomento frequente e la si poteva incontrare in tutti i luoghi in cui molti furono ammazzati. Quella dei Tedeschi uccisi durante il passaggio del fronte era la più nominata, specie se ci si doveva avventurare nel buio *de lu punténe* dove molti persero la vita nel bombardamento della ferrovia.





**travicille (lu), travicije (i)**, travetto, i  
**vasche, vaschètte (la)**, vasca, vaschetta, lavandino  
**vétre (lu), vétrje (i)**, vetro, vetri  
**vòlte (lu)**, soffitto; *lu vòlte fénte*, controsoffitto  
**vrècce (la)**, breccia  
**vrecciò (lu)**, breccione  
**vrecciòle (la)**, brecciolino  
**z(s)effétte (la)**, \* soffitta (abitabile)  
**z(s)effettòle (la)**, soffitta bassa (non abitabile)  
**zoccule (lu)**, zoccolo, battiscopa

### \* La zeffétte

*La zeffétte* era il sottotetto dove venivano riposte tutte le *ciangòtte* della casa, era anche il luogo amato dai ragazzi per nascondersi e spesso veniva conteso ai topi che scendevano dalla *cataratte*. Non era raro trovarvi appesa alla travatura una cannicciata dove si mettevano a maturare le *ciòrve* (se riuscivano a maturare, perché spesso i ragazzi non davano loro tempo di farlo con conseguenze di stitichezza a far la spia alle mamme) e da una trave all'altra *'na mbrezate de arfacétte, de fòrbe, de ucchialò e de attòcce*.

P.P.



# AMBIENTI



Chi se scallètte  
campètte,  
chi magnètte crepètte



Lu litte se chame ròse,  
se nen ce se dòrme  
ce se repòse





Si scoprirà, leggendo queste pagine, che eravamo molto poveri, fatte poche eccezioni, ma che questi poveri avvertivano l'urgenza di abitare, in proprietà o in affitto, una dimora idonea alla convivenza, al lavoro domestico, al riposo notturno, al consumo di poche vivande. Si scoprirà che il superfluo non esisteva, che la sala o la saletta da pranzo o di soggiorno era impensabile, che i mobili dell'unica camera o, al massimo, di due, erano quelli essenziali, *lu litte*, *lu cumò*, *l'armadie*, *ddu sidie*. Si scoprirà che il bagno non esisteva; andava bene se esisteva *lu cèsse* o *lu cacatòre*, accanto alla cucina. Questa sì che era indispensabile, era il centro della casa, era l'ambiente più ricco di mobilia, di oggetti, di attrezzi vari, il luogo in cui era permanentemente *domina* la madre di famiglia in tutte le sue funzioni: casalinga e lavoratrice (cucito a macchina o a mano, rete, maglia, ricamo), cuoca, lavandaia, con le mani e le braccia in continuo movimento per spazzare, per spolverare, per lavare piatti, per fare il bucato quindicinale, per ammassare il pane, per accendere il fuoco della *ròla* o de *lu fernèlle*, *pe' repe-lé le cazzaròle* o per far risplendere il rame appeso sulle povere pareti, unico indice di una dignitosa "ricchezza": il tempo per questa operazione era rigorosamente quello pasquale.

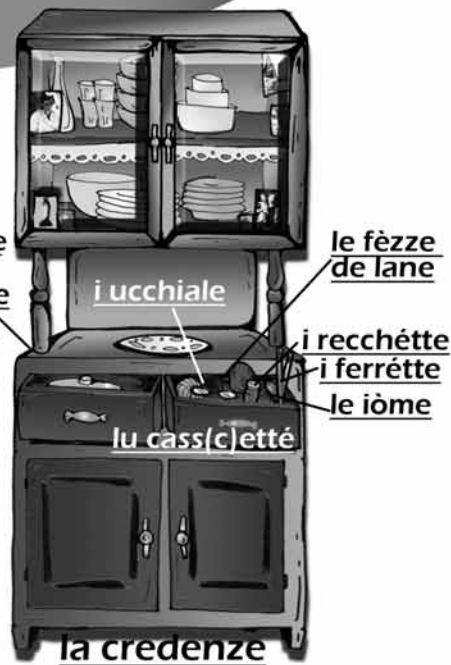
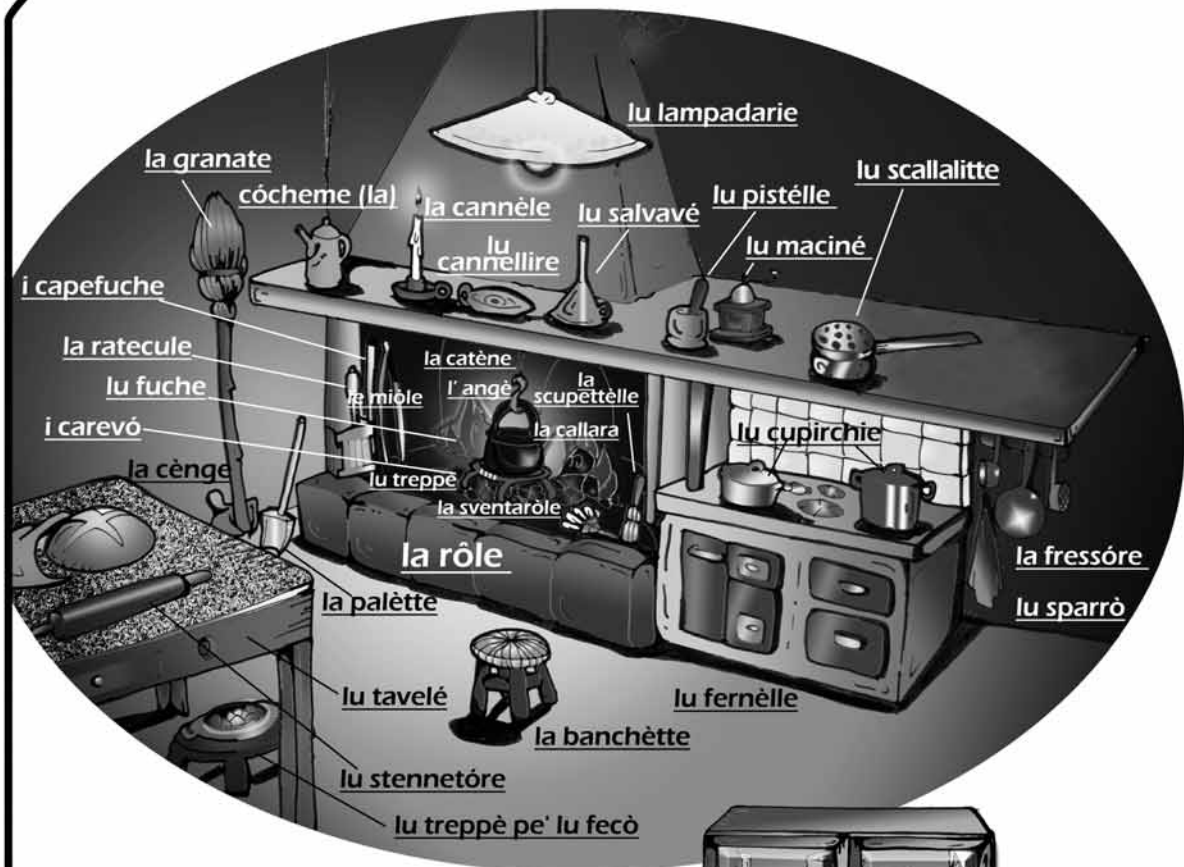
Se il centro della casa era la cucina, il centro della cucina era *la mattre*, ben pulita dentro e fuori, custode del lavoro di impasto di farina con *lu lèvete de masse* o *de bèrre*, ma anche deposito settimanale o quindicinale di *bèlle pagnòtte de gra'* o *de tretèlle* o *de grandorche*. Poteva esserci anche qualche *scansije*, ma per lo più gli utensili di più largo uso erano posti in bella vista nello spazio libero della mensola sopra *lu cammé*: *baràttele*, *maciné*, *macena caffè* (rigorosamente d'orzo), *la sventaròle*, *lu pistasale* o *murtale*, *i fermentande*, *lu pistèlle*. Difficilmente la donna era senza *la parnanze* o senza *lu stracce* o senza *la pezzòle* in mano. La cucina era il suo regno e anche la sua condanna perché lì doveva stare e governare, ma finito il lavoro e messo *tótte a siste*, in quello stesso ambiente l'aspettava la rete, già pronta in un angolo, o la macchina da cucire con tutta l'attrezzatura (*l'ache*, *i bettó*, *lu fèle*, ecc.).

La camera serviva solo per dormire la notte; per questa ragione era spoglia e dotata solo dell'essenziale: non che *l'armadie* o *lu cumò* fossero vuoti, anzi la *biancari*, dalle lenzuola alle coperte, dai rotoli di panno agli asciugamani, dalle federe ai *fasciatòre* era l'orgoglio della donna, la dote portata quando si era sposata, che doveva essere sufficiente (e spesso lo era) per tutta la vita nonostante il numero dei figli.

T.P.

# AMBIENTI

## la cucéne





**banchette (la)**, sgabello basso

**banchette (lu)**, sgabello alto

**cammé (lu)**, \* camino. "*Quanne ardi lu céppe a lu cammé*" L.A.

**lègne (la) da cammé**, legna da camino:

- **alère (le)**, aghi di pino

- **cèrque (la, le)**, quercia

- **ciammòie (le)**, fogliame secco

- **cióschie (le)**, legnetti lasciati dal mare sulla spiaggia

"*I sbroffie furióse u le chioschie leggire, / órle a i vinte e se magne la rène*" D.C.

- **fascéne (la)**, fascina

- **fresté (i)**, rametti caduti del platano

- **récce (i)**, riccioli di piallatura, trucioli

- **segheri (la)**, scarto di segheria

- **stellète (le)**, pezzetti di legna *stellate* (spaccata ad accetta)

- **tacchiarèlle (le)**, scarti sottili dalla lavorazione del legno

- **vrésce (le)**, rametti di vimini (*vènghe*)

- **zèppe (le)**, scaglie di legno

**carevenèlle (la)**, carbonella

**carevò (lu)**, **carevó (i)**, carbone

**cènnere (la)**, cenere

**cinisce (la)**, polvere di carbone con piccoli residui

**ciucche (lu)**, ciocco, grosso pezzo di legno da ardere. "*Lu ciucche scuppiettènne che ardi, la vrasce tótta spase lòche 'ntòrne, la cènnere che iève bianca bianche*" D.C.

**fejème (la)**, fuliggine

**fóme (lu)**, fumo

**fuche (lu)**, fuoco. "*Nghe ddu' mascèlle ròsce nda lu fuche*" G.V.

- "*Ngile se ne vòle/ le lèngue de fuche*" P.M.

**lócce(l)r(e) (le)**, scintille, faville

**secatóre (la)**, segatura. *Barattele de la secatóre*, barattolo per...

**tezzò (lu)**, **tezzó (i)**, tizzone, pezzo di legno infuocato

**vrasce (la)**, brace

**capefuche (i)**, alari

**parafuche (lu)**, schermo per il fuoco in ghisa



### \* **Lu cammé**

Quanne lu cammé  
 s' à fatte vicchie  
 e la tère che c-i-avì  
 nen gnè ppiù bbòne,  
 lu ciucche che sci mèsse  
 ce se smòre  
 e la cinisce  
 se fa cènnere e fenésce.

La vecchiaie!  
 Nu ciucche smurte,  
 la cènnere remmàne.

*Divo Colonnelli, 15 aprile 1989*

**cannèlle (la)**, getto d'acqua, rubinetto

**casce (la)**, cassa di legno . "*Rrappre la cascia,  
 cacce lu curtille*" B.P.

**cassciò (lu)**, cassone di legno per farina (accan-  
 to alla mattera)

**credenze (la)**, credenza

**cass(c)etté (lu)**, cassetto:

- **ferrétte (i)**, ferri da lana
- **fèzze (la)**, *de lane*, matassa di lana
- **iòme, iemètte (la)**, gomitolo
- **recchètte (lu)**, rocchetto
- **selètte (la) de i cazétte**, pianta dei calzetti
- **ucchiaie (i)**, occhiali



*"Cascetté, cascetté, jé te vinghe a reveré;  
 nen ce vinghe pe vreùgne, ma ce vinghe pe besugne"*





**credenzò (lu)**, grande mobile da cucina

**cucéne 'cunòmeche (la)**, cucina economica, stufa a legna con caldaia per acqua calda, forno e cassetto scaldavivande

**cunt(d)atóre, furfè (lu) fr.**, contatore di corrente elettrica

**fecò (lu)**, braciere (dentro la carbonella si metteva un ferro, anche di cavallo, contro mal di testa da ossido di carbonio)

**lampadarie (lu)**, lampadario

**lóme (la)**, \* lucerna

**lóme (lu)**, lume a petrolio

**màttère/mattre (la)**, madia, alta cassa di legno in cui si ammassa il pane e si preparano le pagnotte prima di portarle al forno. Il termine viene dal tardo latino *mactra*, che nella forma *mattra* o anche *matra*, *matarà*, *mattera* è di uso regionale, quindi non solo del nostro dialetto. Ancora una volta abbiamo un uso letterario da parte di scrittori a noi vicini. Scrive Moretti (Cesenatico): "La matra bassa sui piedini a sghembo, più corti di dietro per darle una posizione leggermente inclinata". E Volponi (Urbino): "Gli sportelli della matra erano stati sfondati a calci"

Contiene: *sacchètte de stòffe nghe la faréne, raschiète, granatèlle pe la mattere, spianatóre, lèvete.*



**mmàcchene (la) da cuscé**, macchina da cucire (a mano o a pedale)

**'mbanatóre (lu)**, arcolaiò: attrezzo usato dalle retare per dipanare i fezzùle

**nnaspe (lu)**, aspo: bastone con due traverse in croce usato dalle retare per fare matasse di spago e lana "sguastate"

**pjìre (lu)**, stia per polli

*"Chi se scallète campète, chi magnète crepète"*

*"Cchié se 'rrézze prète la maténe rrèmpie la mattre e póre la canténe"*

## \* **La lóme**

Se sta facènne notte e nge se vède.	ròscia, tremelènne e fioca fioca.
Péje la lome, allòre, e ‘ppécce lu steppé.	Aze lu cupirchie e ‘uarde dèntre...:
Óne ... ddòie ...trè, lu timpe che ce vò pe falla arde; ma la lóce che se vède iè pròpria cènne:	se sta fenènne ll’òie de la lóme. E le bbettèche iè chióse.
	<i>Divo Colonnelli, 2 aprile 1991</i>

.....

Diversi decenni fa si accendeva *la lóme*, tutte le volte che ci si doveva portare in ambienti bui a cercare qualcosa di cui si aveva bisogno. Normalmente si andava nello *stanziale*, il ripostiglio di sfogo della cucina che veniva ricavato nel sottoscala. La luce elettrica era riservata solo per gli ambienti di maggiore frequenza per evitare sprechi. Anche qui non si scialava molto facendo ricorso a lampadine di poche candele che riempivano gli ambienti di equivoche ombre ad alimentare la fantasia dei bambini. Il solito filo della luce a mo' di treccia scendeva dalla camorgana o dal trave reggendo un piatto smaltato che raccoglieva la luce su un tavolo di pietra che conosceva la tovaglia nei soli giorni di festa. Normalmente in questo percorso era accompagnato da *lu chiappamosche* una striscia appiccaticcia dove le mosche rimanevano attaccate a grappolo. Il ronzio di questi insetti che tentavano vanamente di liberarsi, era avvertito fino a tarda sera accompagnato dalla preoccupazione di vederseli piombare nel piatto da un momento all'altro. Bastava un semplice temporale perché anche questa poca luce venisse a mancare. Alla *lóme* allora si accompagnava la *cannèle*, ma con parsimonia per non aumentare le spese. Di questa poi non si sprecava nulla, venivano raccolti sia le "lacrimucce" sia i mozziconi rimasti e dopo aver liquefatto il tutto usando *la palette de lu fuche*, veniva versato in un anello di una canna preparata allo scopo con al centro uno spago a fare da *steppé*. Durante il periodo bellico, quando l'energia elettrica venne a mancare per mesi e mesi si ricorse alle lampade ad acetilene. E poiché quelle in commercio erano costose, anche per la richiesta del mercato, ci si ingegnò a costruirne di rudimentali con tutti i rischi che chiunque può immaginare. Spesso saltavano in alto lasciando tutti nel buio e nella paura.



**ròle (la)**, base del caminetto. "...*decì che jève la Befane/che la notte calì da lu cammì;/pesì lu faguttìlle piane piane,/sopra la ròle e se ne resevì.*" P.S. - "*Mò le ròle remane tótte sbòte,/e 'nce s'appécce manghe nu ceré.*" L.A. - "*te sentive, lò la ròle, nzacce chè ... e a lu calle de la ròle, tó segnive! La ròle nge sta ppió, e iè nu pizze.*" D.C.

Nella *ròle* ci sono:

- **angè (l')**, uncino
- **callara (la)**, caldaietta, paiolo
- **capefuche (i)**, alari
- **catène (la)**, catena
- **miòle, muiòle (le)**, pinze
- **palétte (la)**, paletta di ferro con manico lungo
- **ratécule (la)**, graticola
- **scupettèlle (la)**, scopetta di saggina per la cenere
- **spéte (lu)**, spiedo
- **stagnate (la)**, caldaia
- **sventaròle (la)**, ventola di piume di pollo
- **treppè (lu)**, treppiedi (in ghisa)

**scanzie (la)**, credenza con vetrinetta che può contenere anche attrezzi per la rete:

- **fezzule (lu)**, matassa di spago
- **lenguètte (la)**, linguetta, attrezzo di legno usato per fare la rete
- **merèlle (lu), merèje (i)**, segmento cilindrico di canna per la rete
- **bbiatóre (la)**, piccola sezione di rete, arricciata ad un capo con cappiola, per iniziarne un'altra
- **naspètte (la)**, piccolo attrezzo in legno per fare le matasse



**scanziòle (la)**, scaffaletto che può contenere:

- **lóstre (lu)**, lucido da scarpe
- **bbiacche (la)**, biacca
- **lacce (i)**, lacci
- **scupètte (la)**, spazzola per stendere il lucido
- **cènge (la) de lane**, per lucidare le scarpe



### \* **Lu recchètte**

Normalmente il filo *de lu recchètte* era più resistente e veniva usato anche per la macchina da cucire. I ragazzi spesso aiutavano al consumo, perché a loro interessava il supporto. Questo veniva utilizzato in vari modi. Così, intero, su una delle due ruote esterne si conficcavano quattro chiodini per poterci lavorare la lana e fare lo *scoubidou*. Oppure le due parti esterne venivano dentate e con un marchingegno fatto di elastici e *zeppètte* si realizzava una specie di carrarmato, un giocattolo di tempi magri. Altro impiego si otteneva con una sola delle parti dentate, impiegando un cannello di una canna grande e robusta, a cui si applicava con un bastoncino in modo che le scanalature *de lu recchètte* andassero a colpire e far vibrare una linguetta tagliata in perpendicolare. Era la *ciscànnelle*, molto utile durante il Venerdì Santo per sostituire il suono delle campane.

P.P.

**scàttele (la) de i féle**, scatola dei fili da cucire contenente:

- **ache (l')**, ago
- **achètte (l')**, uncinetto
- **cuttò (lu)**, filo di cotone
- **detale (lu)**, ditale
- **fezzòle, imètte (la)**, *da reccame*, matassina di filo da ricamo
- **secarètte (la)**, sigaretta di filo
- **féle da 'mbasté (lu)**, filo da imbastire
- **recchètte (lu)**, \* rocchetto
- **fòrbece e ferbicètte (le)**, anche *ferfecé/ferfcéne*, forbici e forbicette
- **mètre (lu)**, fettuccia centimetrata
- **spélle (la), spellètte (le)**, spilla da balia, spillini da sarta
- **bbettò (lu), bbettó (i)**, bottone, i
- **tumatece (i)**, automatici
- **anginèlle (l'), anginèje (i)**, uncinelli
- **cuscinètte (lu) pe' le spélle**, cuscinetto per spillini, puntaspilli
- **puntarule (lu) d'osse**, punteruolo da ricamo
- **uve (l') de lègne**, uovo di legno per rammendare i calzini

*“Nghe l'ache e la pezzòle se mandè la famijole”*

*“Lu detale d'òre fa la donna signòre, quelle d'argènde la fa sufficiende”*



**sciacquatóre (lu)**, lavandino

**scutellire (lu)**, scolapiatti

**sidie, sidiòle (la)**, sedia, seggiolina; *mbajate, nghe le staièlle de lègne*. "Le sidie e scòpe fa vula volé" E.S.

**stepétte (lu)**, armadietto a muro che può contenere una piccola "farmacia" casalinga con:

- **àmmede (l')**, amido per inamidare/per lenire gli arrossamenti della pelle
- ' **aròfene (lu)**, garofano per mal di denti
- **capumelle (la)**, *capeménnele* più arc.(la), camomilla
- **carta pajè (la) pe' i vuzze**, carta paglia, da bagnare con l'aceto per i bernoccoli, detti anche *fregnòccule*
- **cète (la) nghe i udóre**, aceto con erbe aromatiche per mancamenti e mal di testa
- **citrate (lu)**, citrato per digerire
- **ciutte (lu) a renécce**, sasso di rena solidificata per dolori articolari e costipazione toracica
- **mammacie (la)**, bambagia, cotone idrofilo
- **maule (le)**, malve per le infiammazioni gengivali e infusi
- **oje (l') de fèchete de merlócce**, olio di fegato di merluzzo, come ricostituente
- **róte (la)**, ruta contro i vermi, cucinata a *frettéllette*
- **sème de cucòcce (i)**, semi freschi di zucca contro i vermi
- **sème di jé (i)**, semi di lino per impiastri
- **spérde (lu)**, spirito, alcol
- **vé còtte (lu)**, vino cotto per massaggi muscolari

**stófe (la)**, stufa, a segatura e a legna

**telare (lu)**, telaio per fare la *tèle*

**navicèlle (la)**, spola

**fóse (lu)**, fuso. "Mari, lascia 'ssu fuse, damme rette" G.V.

**felarille (lu)**, attrezzo per lavorare fili e filati

**cunòcchie (la)**, conocchia

"Tèle bbiàte la sa fa póre le capre"

**tavelé (lu)**, tavolo di legno con piano di marmo

**treppè (lu)**, *pe' lu fecò*, treppiedi di legno portabraciere

**vaschètte (la)**, vaschetta:

- **cincètte (la) pe' 'rlavà**, straccetto per lavare stoviglie
- **liscivètte (la)**, polvere abrasiva per pulire i fondi delle pentole
- **pòmpe (la)**, pompa a mano per attingere acqua dal pozzo
- **sapò (lu)**, sapone (normalmente fatto in casa)
- **terrepò (lu)**, fango del fosso usato per lavare i panni neri
- **tteré (lu)**, tappo

**velance (la)**, bilancia:

- **statire (la)**, stadera
- **pascóje (la)**, bascula (usata nei luoghi del commercio)



## BIANCARÌ DA CUCÉNE

**cènge (la)**, straccio per polvere

**culatore (lu)**, \* colatoio passacenero per bucato

**mandéle (lu)**, tovaglia

**mandélette (lu) pe' lu pa'**, tovaglietta per coprire le pagnotte di pane da cuocere

**parnanze (la)**, grembiule

**sparracce (lu)**, strofinaccio per asciugare mani e posate

**sparre (la)**, sparra, panno grossolano spesso raccolto a ciambella da mettere in testa come cuscinetto per portare orci e pesi vari. Voce dialettale dell'area centro meridionale (anche "spara"). Può derivare dal greco "speira" (spira, avvolgimento). Anche in questo caso la voce popolare è documentata dal poeta D'Annunzio (nativo di Pescara): "Sotto la spara la sua tempia è grigia/come le piume che fa la vitalba"

**sparrètte, salviètte (la) fr.**, tovagliolo

**sparrò (lu)**, **sparró (i)**, strofinaccio per coprire e trasportare vivande

*"Cènge: nen la vettà che la rraccuje"*

### \* **Lu culatóre**

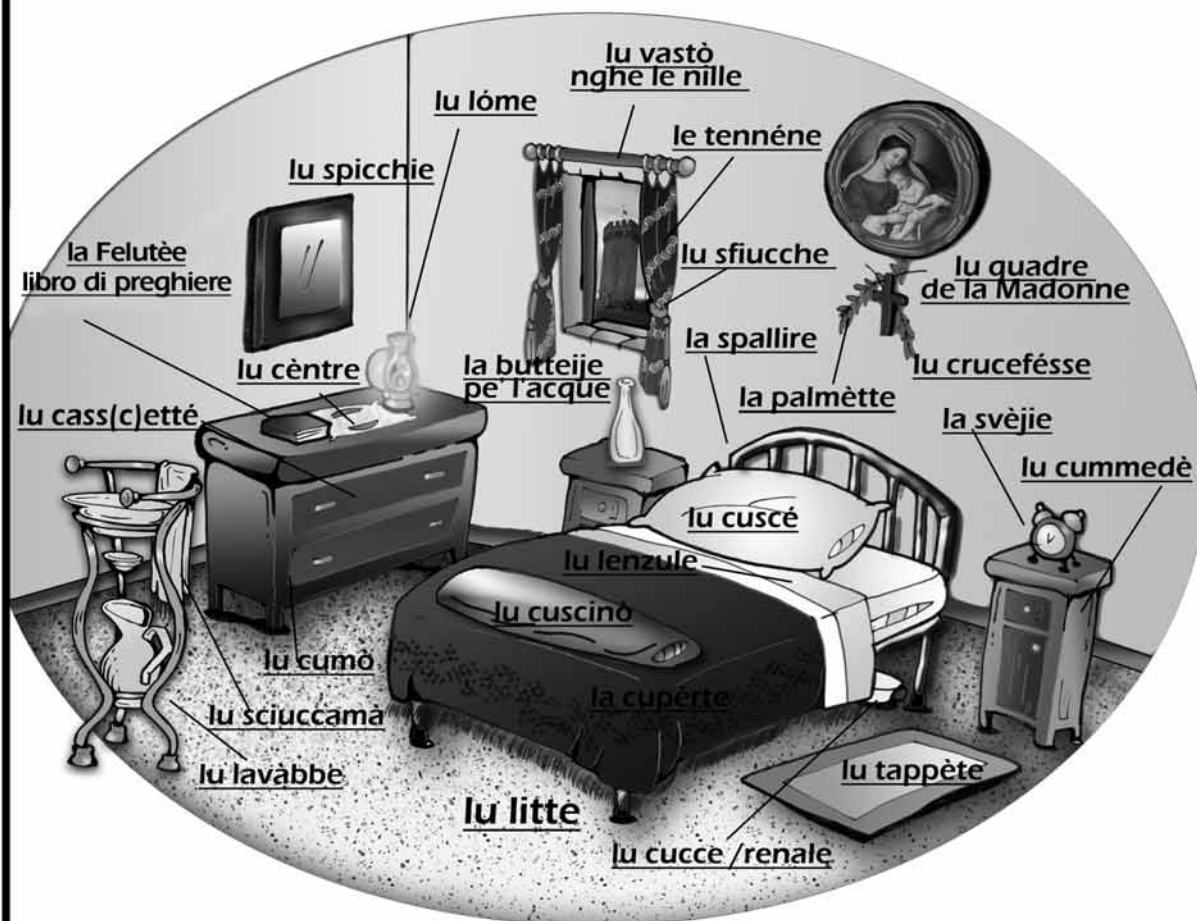
Quando le donne decidevano di fare il bucato, la cucina diventava impraticabile. Un'ampia secchia veniva posta su dei banchetti, non troppo bassi né troppo alti; intanto alla catena del cammino veniva appesa 'na *stagnate* per l'acqua bollente e si preparava la cenere che veniva setacciata per togliere una possibile *carevenèlle*. Posti i panni nella secchia, veniva messo *lu culatóre* sul quale veniva gettata la cenere e versata l'acqua bollente. Il tutto si lasciava per alcuni giorni poi attraverso la *ddescèlle* si raccoglieva la *lescève* che veniva utilizzata per lavare stracci. La secchia non sempre veniva portata via, perché quella era l'occasione per trasformare la cucina in camera da bagno, con gran risparmio di acqua; infatti, bastava togliere la schiuma e versare altra acqua calda perché si era pronti per il bagno di una seconda persona.

P.P.



# AMBIENTI

## la cammère







**armadie (l')**, armadio semplice con dentro: **spechètte (la)**, profuma biancheria

**armuà (l') fr.**, armadio con anta a specchio

**baólle (lu), baóje (i)**, baule

**bbrande (la)**, branda

**catenèlle (la)**, baciletto un tempo di rame, poi smaltato

**crucefésse (lu)**, crocifisso

**cummedè (lu)**, comodino con:

- **butteije (la) pe' l'acque**, bottiglia per l'acqua
- **centrine (lu)**, centrino per comodini
- **santarille (lu), santarije (i)**, santino
- **Felutèe (la)**, Filotea: libro di preghiere
- **perètte, pumpètte (la) pe lu lavaté**, peretta, pompetta per il clistere
- **cucce, renale (lu)**, vaso da notte, orinale

**cumò (lu)**, comò

**cass(c)etté (lu)**, cassetto con protettivi antitarma quali:

- **canfure (la)**, canfora
- **frónne (le) de tabbacche**, foglie di tabacco
- **pallócce (le) de naftaline**, palline di naftalina

**cèntre (lu)**, centro per comò

**lemé, cirè (lu)**, lumino

**retrate (i)**, ritratti fotografici

**svèjie (la)**, sveglia

**cumunci, cumenétte (lu)**, piccolo comò senza specchiera, casset-  
tiera

**curòne (la)**, corona per il rosario. "*Nghe 'na curòne 'n ma', su nu lettì (letté)*" G.V.

**palmètte (la)**, olivo benedetto

**cuscé (lu)**, cuscino

**de lane**, di lana di pecora

**de pióme**, di piume

**de capò**, di kapok

**cuscinò (lu)**, cuscino lungo da fondoletto, scaldapièdi



**lavàbbe, lavama' (lu)**, lavabo, lavamani con:

- **brecchètte, vrecchètte (lu)**, brocchetta
- **catenèlle (la)**, piccolo catino
- **còte (la)**, cinghia di cuoio per affilare il rasoio
- **fercinèlle (le)**, forcine
- **fermacapèlle (lu), fermacapejie (i)**, molletta per capelli
- **fertecchéne (le)**, forcine
- **pettené (lu)**, pettinino
- **pèttene (lu)**, pettine d'osso o di ferro per capelli ricci
- **pettenèlle (la)**, pettinella, per togliere forfora dai capelli
- **rasóre (lu)**, rasoio
- **spellò (lu), spelló (i)**, spilloni per *lu tepò*, chignon

**litte (lu)**, letto. "J(jé) stave su nu litte 'mpennachite" E.S.

- spònde (le)**, sponda
- spallire (la)**, spalliera

**matarazze (lu)**, stoffa per materasso (parte del corredo della donna)

**nannètte (la)**, culla

**pajarécce (lu) de sfuje**, pagliericcio fatto con foglie secche di granoturco

**pettenatòje, spicchire (la)**, pettinatoia, toeletta

**'ppeccapanne (lu)**, appendipanni

**portapèttene (lu)**, custodia per il pettine

**pultròne (la)**, poltrona

**quadre (lu), banneròle (la)**, quadro, tela pendente da un bastone, con immagine sacra appesa sopra la testiera del letto

**rète (la)**, rete del letto

**spicchie (lu)**, specchio

**stanzie, cammere (la)**, camera da letto



*"Lu litte se chiamo ròse, se nen ce se dòrme ce se repòse"*



**stramazze (lu)**, materasso  
**de cré (lu)**, di crine  
**de tuppe (i)**, con cascami di canapa  
**de lane (la)**, di lana (nel matrimonio a carico dell'uomo)  
**de lane e cré**, misto di lana e crine  
**tappète (lu)**, tappeto scendiletto  
**tennéne (la)**, tenda  
**sfiucche (lu)**, nappa di fili lucidi  
**batucche (lu)**, pendente di legno  
**redò (lu)**, mantovana di stoffa  
**tetténe (la)**, mantovana di legno  
**vastò (lu) nghe le nille**, bastone per tende con anelli  
**tennenòle (la)**, tendina  
**tulètte, specchìre (la)**, specchiera  
**trapécce (i)**, cavalletti con tavola ad uso di letto  
**vaccéle (lu)**, bacile

## BIANCARÌ DA CAMMERE

**cupèrte (la)**, coperta, copriletto di svariati tessuti; *a la tórche*  
 coperta tipica del corredo  
**cuprefedere (la)**, coprifedera  
**énteme (l')**, la protezione più interna (intima) del cuscino  
**fasciatóre (lu)**, pannolino di stoffa  
**federètte (la)**, federa; **federètte spicciulate**, federe non abbiante a  
 lenzuola  
**lemméne (le)**, bottoncini d'osso per federe  
**lenzule (lu), lenzòle (le)**, *de sòtte e de sòpre*, lenzuola di sotto e di sopra  
**acc'e cuttò**, lino e cotone  
**accia acce**, puro lino  
**miste canepe**, misto canapa  
**tótte nu tèle**, telo unico  
**nghe le tèle cuscéte**, a teli cuciti  
**préme litte (lu)**, primo letto  
**secònne litte (lu)**, secondo letto



**'mbuttéte (la)**, imbottita di lana di pecora (oggi trapunta)  
**rutele de panne (lu)**, telo arrotolato da cucire per lenzuola ed altro  
**schiavéne, sottucuperte (la) rec.**, coperta di lana, sottocoperta  
**sciuccamà, sciuccamanéte (lu)**, asciugamano, asciugamanetto:  
**de tèle**, di stoffa  
**de pèle**, di spugna





# UTENSILI



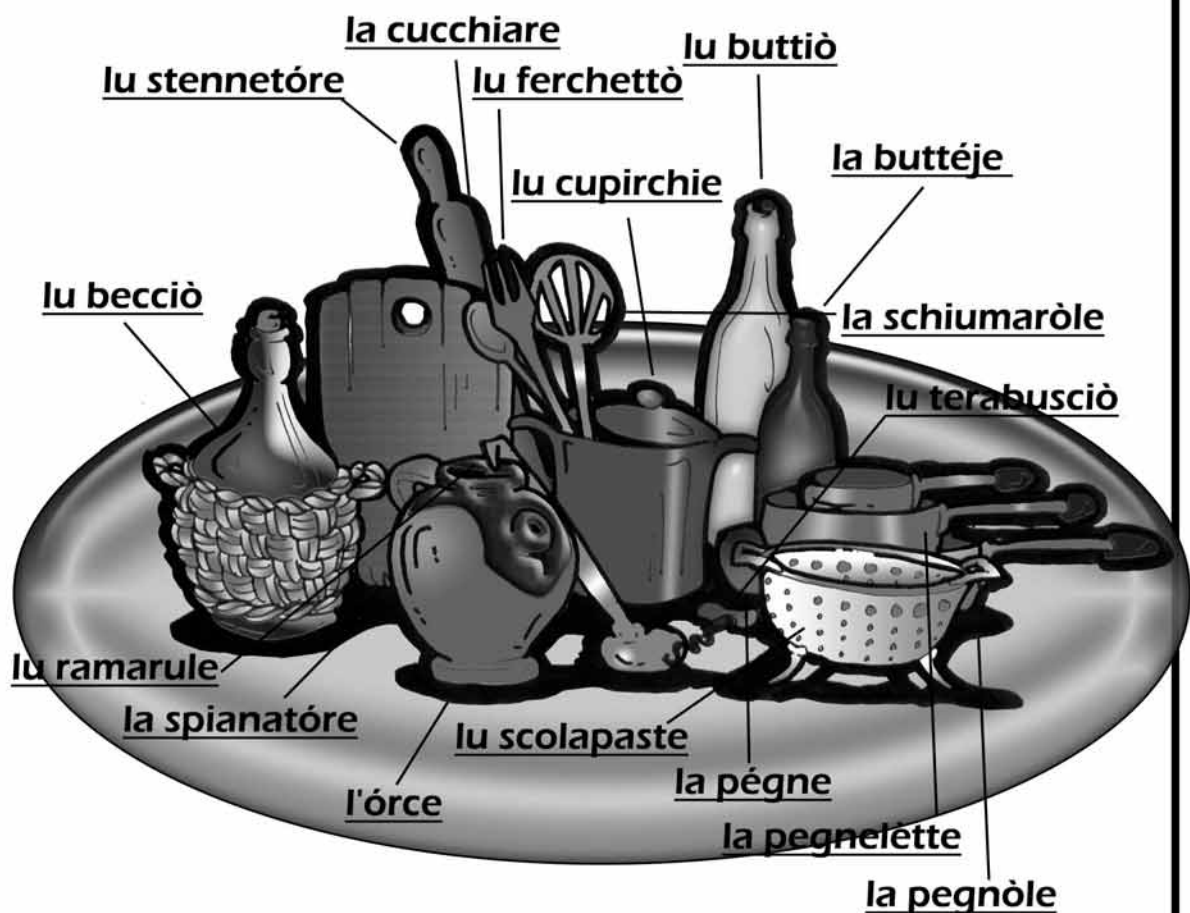
Sòle lu cupirchie sa  
che ci sta dèndre la pégne







# UTENSILI





- barattele (lu)**, barattolo di varie misure e per vari usi  
**battelarde (lu)**, battilardo  
**battepanne (lu)**, battipanni  
**beccétte (la)**, bottiglietta  
**becciò (lu), bicciò (i), beccinétte (lu)**, piccola damigiana (fino a 5 litri)  
**bicchire (lu)**, bicchiere  
**bòcce, buttéje (la) rec.**, bottiglia. “*Le bòcce de lu vé, azzòse e bbère*” A.P.  
**brocche (la)**, anche **vròcche (la)**, brocca  
**brusculutóre (lu)**, tosta orzo o caffè  
**buttiò (lu), buttió (i)**, bottiglione da due litri  
**cabbarè (lu)**, vassoio  
**cacciamaccaró (la)**, scolapasta, grossa paletta concava e forata, un tempo di vimini, per sgrondare la pasta nella pentola  
**caffettire (la)**, caffettiera, **rec.** rispetto a *cócheme*  
**callara (la)**, paiolo  
**callarò (lu), callaró (i)**, grande paiolo  
**canéstre (lu)**, canestro, cesto di canne con o senza manici  
**canestrò (lu), canestró (i)**, grande canestro  
**canestréle (lu), canestréje (i)**, con le manichette  
**cannèle (la)**, candela  
**cannellire (lu)**, candeliera  
**caté (lu)**, catino  
**catenèlle (la)**, catinella  
**cazzaròle (la)**, pentola bassa  
**cestarille (lu), cestarije (i)**, canestrello senza manici  
**cestarèlle (la)**, cestina, piccolo cesto di canne intrecciate con un solo manico centrale

“*A lóme de cannèle nné donne nné tèle*”

“*Cucce ‘ncucciare cent’anne va pe case*”

“*Póre lu cucciare à da magnà*”





**cócheme, cucumètte (la)**, cuccuma, piccola caffettiera per orzo o caffè alla turca

**corde (la) pe' i pagne**, corda per stendere i panni

**puntèlle (lu), puntèje (i); nasétte (lu), nascétte (i)**, puntelli  
**crevellécce (lu)**, crivello, cesto ovale con canne a setaccio. “Nu crevellécce vicchie/ nu manéche de scòpe/ e tante frasche” D.C.

**cucce, renale (lu)**, vaso da notte

**cucchiare, cucchiarétte (la)**, paletta, palettina di legno (usata anche per punire i bambini delle malefatte)

**cucchiarétte (lu)**, cucchiaino

**cupirchie (lu)**, coperchio

**cuppette (lu)**, seggiolone per bambini fasciati (*rembasciate*)

**curtellacce (lu)**, coltello grande per spezzare carne con ossa

**curtellétte (lu)**, coltellino (a serramanico per “*crastà*” le castagne)

**curtille (lu), curtije (i)**, coltello. “*tò lu curtille!... Tò, falla fernéte*” B.P.

**curtelléne (la)**, coltello a lama liscia e punta arrotondata per la pannella

**curtisciane (la)**, piatto da portata piano o fondo

**dami(s)ciane (la)**, damigiana dai 10 ai 50 litri

**ferchètte, fercinate (la)**, forchetta, forchettata

**ferchettò (lu), ferchettó (i)**, forchettone

**ferchettòle (la)**, forchettina



- 1) *sventaròle*
- 2) *panerèlle*
- 3) *crevellécce*
- 4) *mazzetto portafortuna*
- 5) *órce*
- 6) *portasale*
- 7) *ramarule*
- 8) *cacciamaccaró*
- 9) *palétte*
- 10) *stennetóre*
- 11) *grattacasc*
- 12) *passé*
- 13) *setacce*
- 14) *scolapaste*
- 15) *cócheme*
- 16) *pégne*

## \* **Lu fermenande**

Con Andersen i fiammiferi sono entrati nelle favole, ma i *fermenande* sono stati sempre un'attrattiva per i ragazzi e per ben altri motivi. Quando, al passaggio del fronte nell'ultima guerra mondiale, gli Alleati portarono "i fiammiferi contro vento", fu un avvenimento nel constatare che non si spegnevano, nonostante l'agitarsi della mano. Si compravano di nascosto scatole di *fermenande* per prendere le *capocce* e usarle per i "botti". Molte erano le tecniche: con una grande vite e il dado o con un sasso largo e piatto. Nello sfregamento lo zolfo si incendiava e faceva un gran "botto". Dopo lo sfollamento i *fermenande* servivano solo per accendere la polvere da sparo disseminata un po' dovunque ed anche in proiettili ancora inesplosi che fecero tante vittime proprio fra i nostri ragazzi.

I *fermenande* tornarono in auge quando si pensò di utilizzare le molte chiavi dei portoni divelti dai bombardamenti. Erano buone solo le chiavi con il buco dove venivano pigiate molte *capocce* e fatte esplodere con un chiodo che, legato con uno spago alla chiave, veniva scagliato contro il muro. Le sottili pareti della chiave andavano in frantumi con il pericolo che le schegge potessero colpire i passanti. E fu un incidente, che per poco non costò la vista ad un ragazzo, a far smettere questo pericoloso gioco.

P.P.

***fermenande (lu)\*, ceré (lu) rec.***, fiammifero

***fernacètte (la)***, fornello a carbone per la graticola

***fe(u)rnèlle (lu)***, fornello

***a petroje e a gasse***

***bbombele de gasse***

***ferrétte (lu)***, a mà, ferro da stiro a mano

***fèrre (lu)***, a carevò, ferro da stiro a carbone

***fiamminghe (la)***, piatto da portata ovale

***fresserètte (la)***, tegamino

***fressóre, fersóre (la)***, padella di ferro per fritto

***fruttire (la)***, portafrutta

***granate (la)***, scopa di saggina

***granatèlle (la)***, scopetta "pe' la role o pe' la mattere"

***grattacasse (la)***, grattugia

***maciné (lu)***, macinino





**mannàre, ccètte (la)**, mannaia, ascia per spaccare la legna

**mannarètte (la)**, piccola mannaia

**menzalóne (la)**, mezzaluna

**mòneche (la)**, braciere di terracotta forata con piccolo manico

**'mbanatóre, nnaspatóre (lu)**, arcolaio (attrezzo per dipanare fezzùle e matasse)

**murtale, pistasale (lu)**, mortaio in legno

**órce, ercètte (l')**, orcio, orcetto

**pajaròle (la)**, cesto di paglia intrecciata senza manici (se ovale, usato come culla)

**pajarelètte (la)**, piccola *pajarole* per infarinare il pesce, usata abitualmente con *lu crevellécce*

**palètte (la)**, paletta di ferro per il camino

**panerèlle (la)**, piccolo cesto piatto per scolare il pesce lavato. "A *lu mercate, nghe 'na panerèlle*" G.V.

**panerètte (lu)**, piccola coffa per portare a bordo il cibo e riportare a terra *la mmuccégne de i paró*

**panire (lu)**, cesto piatto con manici e bordi di *vènghe*, per il trasporto del pesce

**passabròde (lu)**, colabrodo

**passastratte (lu)**, setaccio per fare l'estratto di pomodoro

**passé (lu)**, passino o colino

**passapumadòre (lu)**, passapomodoro, passaverdure

**pégne (la, le)**, pentola/pentolame

**pegnelètte (la)**, pentoletta

**pegnòle (la)**, pentolina

**piatte (lu)**, piatto: **piane**, piano, **cópe**, fondo

**piattellètte (la)**, piattino

**piattellétte (lu)**, piattino da caffè

**piémé (lu)**, piumino per spolverare



"Quanne 'rréve giueddé grasse pégne e fressóre fa fracasse"



- pistèlle (lu)**, pestello, parte del mortaio  
**prète (lu)**, prete, arnese di legno per scaldare il letto; di forma allungata e ricurva, contiene uno scaldino  
**prevé (lu)**, rubinetto per travaso del vino  
**ramarule, cuppé (lu)**, ramaiolo, mestolo  
**raschiétte (lu)**, raschietto *pe' raccicà la spianatore da le massòle* (residui duri di massa)  
**ratécce (la)**, piccola grata sotto il carbone  
**ratécule (la)**, graticola  
**retèlle (la)**, rotella dentellata per ravioli  
**salvavé (lu)**, imbuto  
**scall(d)apanne, ciambà (lu)**, struttura cilindrica di cannuce con braciere nel fondo interno e bastoni trasversali dove appoggiare i panni da scaldare  
**scaldé (lu)**, scaldino  
**scallalitte (lu)**, scaldaletto (di norma in rame)  
**schiumaròle (la)**, schiumarola, paletta forata  
**scolapaste (lu)**, scolapasta, recipiente di metallo forato, con i piedini, dove versare la pasta da scolare  
**scòpe (la)**, scopa  
**scupò (lu)**, scopone  
**scutellire (lu)**, scolapiatti  
**sècchie (la)**, secchia, mastello di legno; **ddi(e)scèlle (la)**, foro di scarico per l'acqua nel mastello da bucato  
**sécchie (lu)**, secchio di ferro per usi svariati (anche immondizia)  
**secchiòle (la)**, secchio per lavare i piatti  
**secchiule (lu)**, piccolo secchio  
**setacce (lu)**, setaccio

*"Setacce, setacce, quelle che me fa jé te refacce"*

*"Setacce nuve, tre ddé pènne 'n berùle"*

*"La spose senza cumbitte (pitte) va girènne nghe lu scallalitte"*

*"La donne senza pitte pare nu scutellire senza piatte"*



**sissele (la)**, paletta concava semichiusa di legno o di latta  
**spàzzule (la)**, spazzola per il bucato, per gli abiti  
**spianatóre (la)**, spianatoia  
**squaiapatate (lu)**, schiacciapatate  
**stagnate (la)**, paiolo di latta stagnata. “*L’acqua sta a scallà/ lò la stagnate, /lu cuntadé che spètte/ iò la rôle*” D.C.  
**stagnatèlle (la)**, piccola stagnata  
**stennetóre (lu)**, stendimassa, matterello  
**stracce, strisciò (lu)**, straccio, stoffa vecchia per lavare i pavimenti  
**sventaròle (la)**, ventola per ravvivare il fuoco  
**taréne (la)**, zuppiera  
**tass(zz)e (la)**, tazza  
**tass(zz)ètte (la)**, tazzina  
**tègge (la)**, teglia da forno di rame con manici di ferro  
**terabusciò (lu)**, cavatappi  
**teire (la)**, piatto piano da portata  
**tiàme (lu)**, tegame  
**tiamócce (lu)**, tegamino  
**tièlle (la)**, grande piatto smaltato  
**tiellò (lu), tielló (i)**, recipiente di terracotta smaltata  
**tiggiòle (la)**, teglia piccola  
**tiste (lu)**, testo per forno di ferro senza manici  
**trefétte (lu)**, piccolo boccale rotondo  
**trófe (lu)**, fiasca di terra cotta o di latta  
**vaccéle (lu)**, bacile  
**vaccelétte (lu)**, baciletto  
**vandelire, vandire (la)**, vassoio

“Dà a bève nghe lu crevellécce e a magnà nghe lu trófe”  
 “Le mmasciate: chié nen le sa fa’, nen le sa manghe cummannà”  
 “Mmasciate revéste, chi gné va bbè se le facce ésce”



**varréle (lu)**, barile. “Nu vallire de vî (vè)... ‘n cuppe de gra’.” B.P.

*m.d. varra varre*, scialando, con abbondanza

**vetticèlle (la)**, botticella

**vòtte (la)**, botte. “Nu bbecchire? Ma di (dé) ‘na vòtte pine (péne)”

B.P.

**vecaléttè (lu)**, piccolo boccale

**vu(e)cale (lu)**, boccale





# ABBIGLIAMENTO



Cènge: nen la vettà  
che la rraccuje





# ABBIGLIAMENTO



la bberètte

lu fazzelètte

la maje  
manèche  
lònghe

la ggiubbètte

le caze

la parnanze

i cutórne

la 'unnètte

la ngròcche

lu giacchètte

i ciòccule

la bberètte

la cinde

i cazettò

lu 'uarnellètte

i ciucculètte





**bberrètte (la)**, berretto

**blósse (la)**, blusa

**camésce (la)**, camicia da uomo

**camésce (la) da dé, da notte**, camicia intima femminile da giorno (sottabito), camicia da notte

**camiscètte (la)**, camicia da donna o da neonato

**cappille (lu)**, cappello

**caze (le), a la zuarra**, pantaloni, a la zuava

**cazétte (i)**, calzetti. “*Na dònne zitte e mucce s’allentane/ncagnate, fatijènne lu cazitte*” E.S. - “*Mbare de cazétte pe lu recambie*” A.P. - “*La cestarèlle, i cazitte pîne*” P.S. Si dicevano *cazétte a merticije* i calzetti ricuciti sotto senza calcagno

**cazettó (i)**, calzettoni

**ccappò(u)tte (lu)**, cappotto. “*Se ‘cchiappètte ji pagne e lu capputte*” B.P.

**cenderé (lu)**, cinta di pelle da uomo

**ciappe (la)**, fibbia per cinta o per scarpe

**cinde (la)**, cinta di materiale vario

**ciòccule, ciucculétte (i)** zoccoli, zoccoletti

**busténe (lu)**, corpetto o bustino

**cumbenaziò (la)**, sottoveste

**fazzelétte (lu)**, *pe’ la mèsse, da lótte, da nase*, fazzoletto per la messa, da lutto, da naso. “*Pija ‘ssu fazzelitte, jème vi*” G.V.

**ggiubblasse (lu)**, giubba (da uomo)

**ggiubbètte (la)**, camicetta tipica della donna sambenedettese

**giacchètte (lu), giacchètte (la) rec.**, giacca

**gilè (lu)**, gilet

**gravatte (la)**, cravatta

**gravatté (lu)**, cravattino

**maje (la)**, maglia. “*Nnanze la vasche ‘rlave ‘na vecchiètte/ le maie (maje), fazzellette e biancarì*” E.S.

“*La fèmmene scillarate: scarpe sciòte e cazétte calate*”

“*A cchié fatéje ‘na camésce, a cchié nen fatéje ddòje*”

## **La ggiubbètta nòve**

Che llusse! Manche te recunnescì!  
Deci 'nche Mmariètte: chi jè chèlle?  
Che ssèrve? Scitte fatte porbia bbèlle:  
appitt'a ttè chi ce po' cumparì?

De che jè 'ssa ggiubbètte? De fanèlle?  
Me parì de vellute, me parì...  
E ddunna te ne va', jò lu ciardi?  
Bon spassègge, salùteme Ttenelle!

Scì viste 'lla ggiubbètte? Scìlla viste?  
Jè cica bbrutte, je sta cica male?  
Manche pe' ttèsse me la sarrì miste!

E èsse ce fa tante la schiefòse!...  
Ma guarde se nen pare tale e quale  
'nu gajenacce quanne fa la spòse!

*Bice Piacentini*

## **Cecchenèlle**

Cecchenèlle la fantelle,  
tanta bèlle tanta bèlle,  
a s'à fatte 'na 'unnèlle  
tòtta péne de lillà.

Jè 'stu còre nu delore  
che nen pozze raccontà.  
Chi lu sa, che jè 'stu còre,  
chi lu sa nghè 'stu delòre,  
Cecchenèlle Cecchenè  
nen me fa ppiò repesà.

*Canzoncina popolare*



**majò (lu), majó (i)**, maglione. “Tè ppu n’atre majò, de lana fette/’na sciarbe de peluscie, si’ cazelètte/e atra bbiancari pe jò de sòtte” A.P.

**mandèlle (la), mandellètte (lu), mandelléne (la)**, mantella di lana, piccola mantella

**mantille (lu)**, mantello di stoffa

**metanne (le)** mutande. “...cchi mme cuce (cóce) le metanne?/ Ddu maiettèlle cchi me le po’ fa?” E.S.

**metannó (i)**, mutandoni

**metannòle (le)**, costume da bagno

**metatóre (la)**, vestito intero da uomo

**metatóre (la) de dèndre**, indumenti intimi di lana di pecora:

- **metanne longhe (le)**, mutande lunghe
- **curpe (lu)**, maglia senza maniche, canottiera
- **maje mènze maneche (la)**, maglia con mezze maniche
- **maje maneche lònghè (la)**, maglia con le maniche lunghe
- **panciòtte de lane (lu)**, panciotto di lana
- **cazétte (i)**, calzetti

**mmendóre, móte de pagne (la)**, cambio d’abito

**’ngerate (la)**, incerata, impermeabile per i pescatori

**ngròcche (la)**, fiocco

**pagne (i)**, indumenti, il bucato in generale. “S’arefatte lu timpe,/ i pagne iè sciócche” D.C.

**palandrane (la)**, palandrana, cappotto lungo

**papaléne (la)**, papalina, cappello da notte di lana

**parnanze (la)**, grembiule rettangolare da lavoro o da cucina, così chiamata a S. Benedetto, particolarmente quello delle casalinghe. L’origine latina è evidente: dall’imperativo di parare, para (metti, poni) innanzi. Anche questa è una voce dell’Italia centrale, soprattutto Romagna e Marche, ma con più forme (parananza, parananza/ parnanza, parannanzi). Scrive Moretti (romagnolo): “I macellai dimenticano volentieri anche fuori del negozio di togliersi la parananza insanguinata”. Il romano Savinio: “Cinto i fianchi di una parananza a fiorami”. E il lombardo-romano Gadda: “Tarchiototti e rubizzi...con quella parannanza di vacchetta.”



**parnanzò (lu)**, grembiule da scuola o da lavoro  
**scarpètte (le)**, scarpe da notte di lana  
**scarpe (le)**, scarpe:

- **a la bbebbè**, scarpette a la bebè
- **cutórne (i)**, stivali di gomma
- **pianèlle (le)**, piane, pantofole. “*So cammenate senza le pianèlle!*” E.S.
- **pulacchètte (i)**, stivaletti a punta tutti allacciati
- **rubbacòre (i)**, sandali
- **schivale (j)**, stivali
- **galosce (le)**, calosce, soprascarpe impermeabili di gomma
- **sciòsce (le)**, ciabatte di scarso valore (da cui *scioscia* per donna disordinata)
- **ciambèlle**, ciabatte



**scialbe (la)**, grande sciarpa di lana usata al posto del cappotto

**scialbètte (la)**, sciarpa da collo per uomo e donna

**selètte (la)**, pianta dei calzetti

**sfiucche (lu)**, nappina, ornamento per ciabatte eleganti

**straccàle (le)**, bretelle

**surtù (lu) fr.**, soprabito

**suttane (la)**, sottana, gonna

**suttané (lu)**, sottogonna per la ‘*unnètte*

**suttuvéte (lu)**, corpetto copri-bustino

**‘uarnille (lu), ‘uarnije (i)**, vestito intero da donna. “*Stinnele lu guarnille, Mareà*” B.P.; “*Le donne... ce vo ‘nzaccà ‘uarnije e suttané*” E.S.

**‘unnèlle, ‘unnètte (la)**, gonna lunga tipica sambenedettese in abbinamento con la *ggiubbètte*. “*Pertive ‘na gunnètte regatine*” B.P.

**‘uazzarò (lu)**, camicione girocollo da lavoro da uomo

**vèle (lu)**, velo per la messa

**vèste (la)**, abito da sposa

“*‘Unnètte e ggiubbètte fa la fèmmene de Sammenedètte*”

“*U ce manghe ‘na scarpe u la cumbagne*”

“*Lòche lla case ce revò sòle, selètte e ggére*”

*La veste*





## BAMBINI

**bavaròle (la)**, bavaglino

**camiscètte (la)**, camicia da neonato

**cappellètte (lu), cappijètte (i)**, cappellino, solitamente di lana

**cazelètte (le)**, calzoncini

**cazettije (i)**, calzettini

**curpettócce (lu)**, corpetto per sotto le fasce

**fasce (le)**, fasce

**fasciatóre (lu)**, pannolino di tela da mettere prima dei *pannétte*, a contatto con la pelle del neonato

**gilenètte cuprefasce (lu)**, piccolo gilè coprifasce

**'ngeratèlle (la)**, impermeabilino di gomma

**pannétte (i)**, pannetti, rettangoli di fustagno sotto le fasce

**parnanzenètte (lu)**, grembiolino da casa o da asilo

**vistéte (lu) pe' la préma e secòna cumuniò**, vestito di prima e seconda comunione

**scuffiètte (la)**, cuffietta per neonato

**'uarnille, 'uarnellètte (lu)**, vestitello, grembiolino per bambino/a fino a sei/sette anni

**vestitille (lu) da battèseme**, vestitino del battesimo





*“Unnètte e ggiubbètta  
fa la fèmmene de  
Sammenedètta”*

*“Pertive ‘na gunnètta regatine” B.P.*







# GIOIELLI

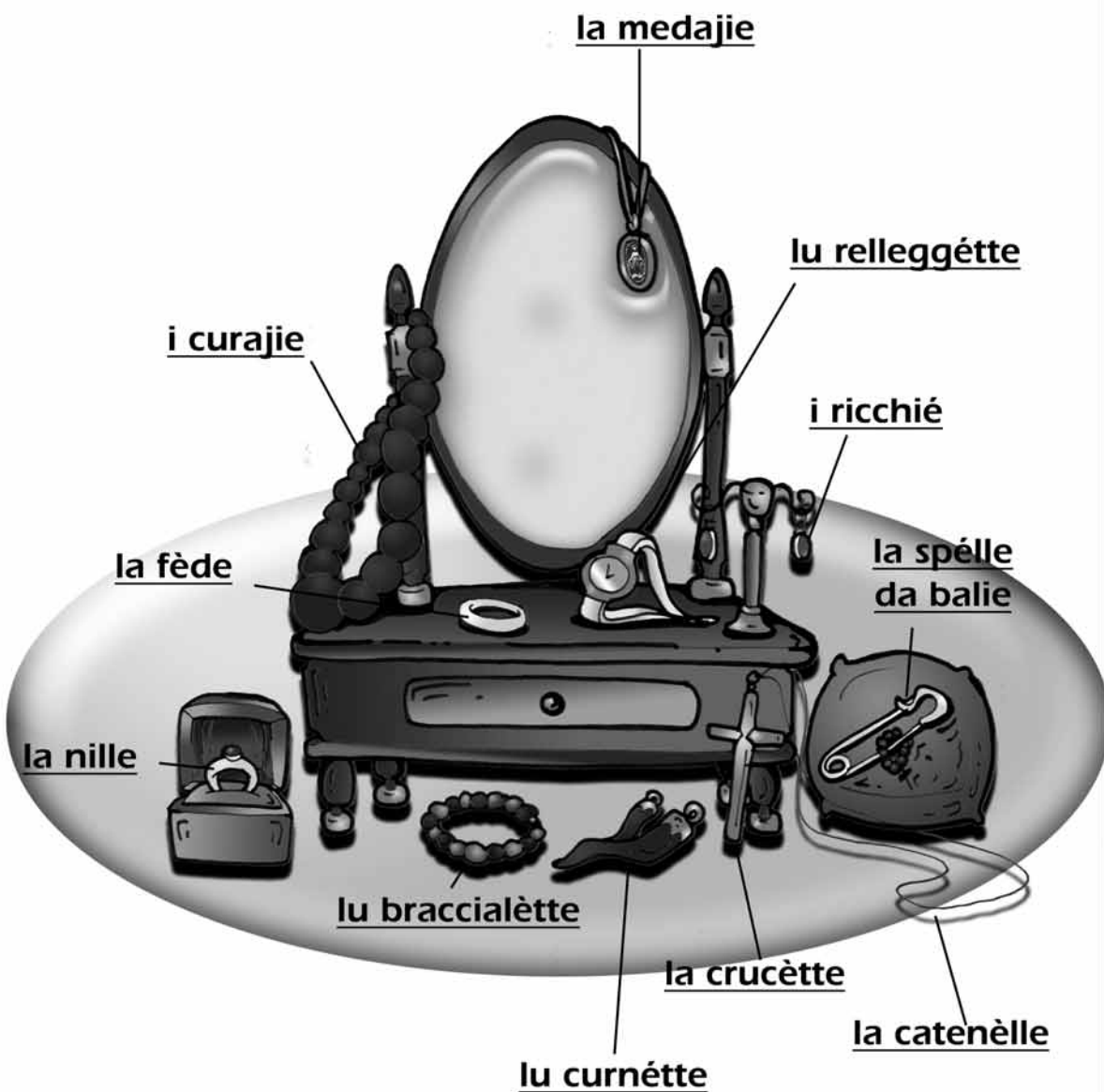


Case nna scòne  
ma nen rròbbe





# GIOIELLI





- braccialètte, braccialettille (lu)**, braccialetto, braccialettino da neonato
- catène (la)**, pe lu rellògge
- catenèlle (la)**, catenina d'oro
- catenellètte (la)**, catenina piccola o sottile
- crucètte (la)**, piccola croce
- cullière (la) fr.**, collier
- curajéttè (i)**, corallini (per orecchini e bracciali)
- curalle (lu), curajie (i)\***, corallo; *la mbreze de curajie nghe lu casche*, collana di corallo a gradazione con il chicco centrale più grande; *rretàta*, sfaccettato. "A lu culle lu ròsce de i curajie" F.P.
- zucché (lu), zòcche (le)**, chicco di corallo
- curne, curnétte (lu)**, corno, cornetto (*u d'òre u de curajie*)
- fède (la)**, fede matrimoniale
- fèrmagravatte (lu)**, fermacravatta
- gemmèje (i)**, gemelli
- marènghe (lu)**, moneta d'oro
- marmuttine (la)**, cammeo
- medajètte (la)**, medaglietta
- medajie (la)**, medaglia (con l'immagine della Madonna o di Gesù)
- nille, nellètte (la)**, anello, anellino
- òre (ll')**, oro, gioielli; *òre ròsce*, oro di bassa caratura
- relleggétte (lu)**, orologio
- rellògge (lu)**, orologio da uomo. "Coma fusce nu rellògge/che fa l'óteme tic ... tac" D.C.
- ricchiè, ricchinétte (i)**, orecchini, orecchini per bambine
- navicèlle (le)**, cerchietti bucaorecchie
- bócchele (le)**, orecchini col corallo
- spèlle (la)**, spilla
- spellètte (la)**, spilla da balia *nghe lu brève*: sacchetto contenente sale, palma benedetta, santino e un pezzetto di stola o veste talare)

## “La mbréze de curaje”

La collana di corallo, regalata dalla suocera alla nuora in occasione delle nozze secondo la tradizione, aveva un significato simbolico molto importante per la sposa perché significava apprezzamento da parte della famiglia dello sposo per la donna che l'avrebbe ricevuta.

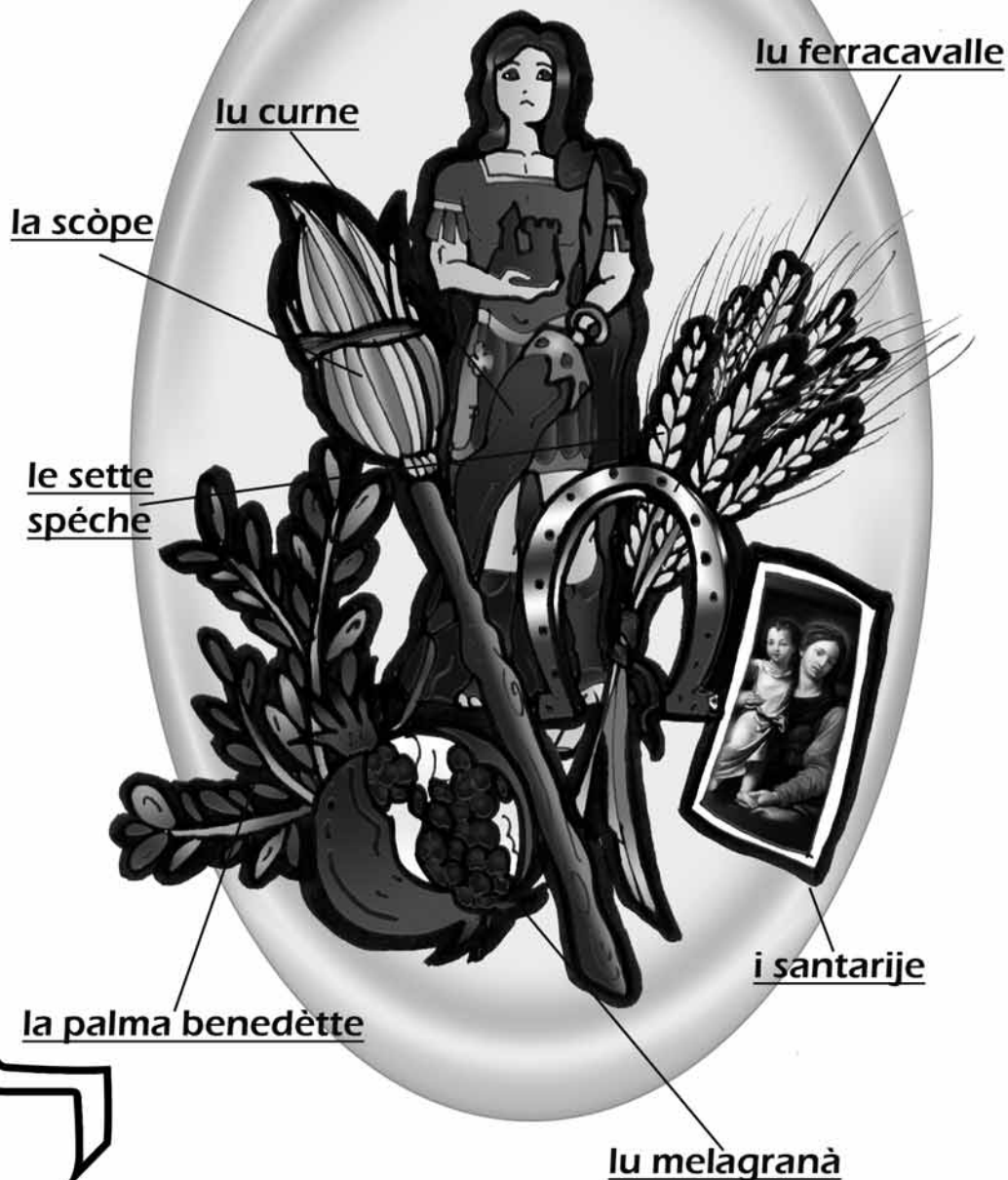
L'anziana bidella della scuola elementare raccontava con un misto di compiacenza e, chissà, forse di segreto rammarico, quello che era capitato a lei. Avrebbe dovuto sposarsi da lì a qualche giorno, quando dalla futura suocera ricevette come regalo di nozze la classica “*mbréze de curalle*”, che tutte le spose del paese usavano esibire con orgoglio e da cui alcune di esse mai si separavano. Più grossi erano i “zucche”, più importanza si acquisiva pavoneggiandosi davanti alle amiche e alla gente della contrada. Per lei la delusione fu dunque insopportabile: la collana non era di suo gradimento, sia per la consistenza o la grandezza dei coralli, sia per il colore... Ritenne perciò di essere stata poco considerata dalla famiglia dello sposo e si offese grandemente. Rifiutò il regalo, si chiuse in casa e ruppe il fidanzamento. Nessuno riuscì a farle cambiare idea.

N.P.





# SCARAMANZIA





## LA SCARAMANZIA TRA SACRO E PROFANO

***braccialettille nghe i curajétte***, braccialettino con piccoli coralli  
contro il vomito dei bambini

***crucefésse (lu)***, crocefisso

***curne (lu)***, corno

***ferracavalle (lu)***, ferro di cavallo

***melagranà (lu)***, melograno

***palma benedétte (la)***, rametto d'olivo benedetto

***pèle de tasse (lu)***, spilletta da balia con ciuffetto di pelo di tasso,  
in bellavista sui vestiti dei bambini o da tenere appeso in casa

***sale (lu)***, sale da tenere 'nsaccò contro l'invidia

***santarije (i)***, santini

***scòpe (la)***, scopa (messe *sottasòpre*) fuori dalla porta, contro le  
streghe

***sette spéche (le)***, spighe di grano (per la fertilità e l'abbondanza)  
dietro l'uscio

***spellétte (la) nghe lu brève***, spilletta da balia con sacchetto conte-  
nente sale, palma benedetta, santino e un pezzetto di stola o veste  
talare, da portare nascosta dentro i vestiti



## RITUALI SUPERSTIZIOSI E SCARAMANTICI

Così come in tanti altri aspetti e momenti della vita sambenedettese, (nascita, matrimonio, bambini, lavoro, etc...) anche intorno alla casa è possibile raccogliere superstizioni, usanze, modi di dire e comportamenti scaramantici che spaziano tra sacro e profano talvolta anche tra loro sovrapponendosi. Se non ogni individuo, sicuramente ogni nucleo familiare ne ha di propri, e questi che seguono sono solo alcuni tra i più noti ed accreditati dalla generalità della popolazione sambenedettese.

In ossequio al detto **“A casa nòva u ce se nasce u ce se mòre”**, prima di accasarsi, specialmente in una casa di nuova fabbricazione, ci si faceva morire qualcuno, e più precisamente si ammazzava una gallina nera portandola in tutti gli angoli della casa.

Era abbastanza comune vedere fuori l'uscio una scopa di saggina capovolta, che stava lì a protezione della casa e dei suoi abitanti contro i malefici delle **“sdrèe”** che giravano di notte ma venivano neutralizzate dalla loro stessa curiosità che le induceva a fermarsi per contare di quanti rametti di saggina era fatta la scopa mentre nel frattempo si faceva giorno e dovevano così desistere dai loro cattivi propositi.

La scopa ricorre anche, con rasoi, sedie, forbici e quant'altro, nelle trappole predisposte all'entrata delle camere da letto per impedire, o quantomeno palesare, l'arrivo della **“pantàfe”** mitica, incorporea e non ben identificata entità che turbava i sogni dei sambenedettesi, immobilizzandoli e togliendo loro il respiro. Non a caso era apostrofato **“pantàfe”** la persona che di soppiatto, di proposito o meno, arrivava inavvertita cogliendo di sorpresa tutti.

La scopa era usata anche per spazzare dietro i passi in uscita di chi aveva pianto dentro la tua casa per cacciare via tutte le sue lacrime, grandi apportatrici di **“mmalaórie”**. Qualcuno, per premunirsi maggiormente, spargeva anche del sale, formidabile antidoto contro ogni tipo di malasorte.

Infatti anche quando, disgraziatamente capitava di versare dell'olio, vi si spargeva subito sopra del sale **“sennò pòrte male!”**.

Sempre parlando del sale, era bene che la casa non ne rimanesse mai





senza, così come i luoghi di lavoro (barche, laboratori, etc...) ed ancora un pizzico di sale addosso, magari in una tasca, era uno scudo efficace contro **“Tucchiatóre”**, la **“mmédie”**, grande spauracchio, quest’ultima, a cui si attribuiva la colpa di un po’ tutti i mali e le sfortune. Per questo si ricorreva con fiducia e perseveranza, ogni qualvolta se ne sentiva la necessità, ad alcune persone che sapevano **“passà la mmédie”** usando semplici cose di casa quali l’olio della **“lóme”**, l’acqua e un piatto di coccio, recitando una particolare formula invocativa di ben precisi santi.

Tornando alla scopa, non la si poteva usare in casa **“all’òre de nòtte”**, dopo il tocco dell’Ave Maria, perché così facendo si cacciava la **“Prevedènze”** e sempre prima dell’Ave Maria, perché da quel momento iniziava ad andare in giro la **“ggènda cattève”**, si dovevano ritirare i panni, specie quelli dei bambini stesi fuori ad asciugare.

Non si spazzavano le scale di domenica perché si sarebbe cacciato Sant’Alessio che stava seduto in fondo ad esse e si doveva anche avere cura di non passare la scopa sopra i piedi di una **“fandèlle”**, perché in tal caso non avrebbe – ahilei! – trovato marito, così come lo stesso sarebbe accaduto se avesse mangiato **“pe’ specule”**, cioè sull’angolo del tavolo.

Anche in altre attività casalinghe bisognava porre particolare attenzione a scanso di negative ripercussioni; così non si poteva rifare il letto matrimoniale in tre perché altrimenti, la **“ppió péccule se mòre”**, non si doveva appoggiare il cappello sul letto perché **“pòrte male”**, per alcuni addirittura **“se mòre lu cape de case”**, non si doveva **“leccà la callare”**, avere cioè l’abitudine di mangiare anche il fondo della pentola perché sarebbe piovuto il giorno del proprio matrimonio, ed infine **“se turce pe’ stòrte te càpete la sòcera stòrte”**, cioè bisognava porre estrema attenzione durante il bucato alla strizzatura dei panni formando un bel torciglione diritto per non avere poi a che fare con una suocera dal difficile carattere.

Molta cautela era necessaria anche nel donare, infatti non si regalavano fazzoletti o coltelli – apportatori di eventuali lacrime o lacrime di sangue – se non dietro un seppur minimo e simbolico pagamento, non si poteva rifiutare il pesce in regalo perché questo sarebbe stato di grande malaugurio per il donante.



Sempre riguardo al pesce, una volta uscito di casa, per dono, baratto o vendita, non doveva in nessun caso rientrarvi, bisognava trovare assolutamente qualcuno a cui regalarlo. Ed ancora in tema di cibi: per evitare futuri morsi dei cavalli o qualsiasi altro incidente con questi animali si doveva mangiare il I maggio, la **“ciauarra”**, minestra di legumi secchi misti. Proprio in relazione alla preparazione di questo piatto, è detta **“ciauarra”** una rumorosa confusione.

Inoltre, per **“rengrazià l'Anne Vicchie”**, si mangiavano i **“frittijètte 'nghe l'óva passe”** come in occasione delle **“fochere”**; quando si assaggiava una primizia, **“nu frótte nuve”** si ringraziava Dio dicendo: **“Vòce de Ddèje... che t'arepròve”** e facendosi un segno di croce.

Un taglio a forma di croce era anche fatto sul panetto messo a lievitare nella madia per fare il pane, con l'aggiunta sopra di tre rapidi “Nome del Padre” con le mani per favorire una buona lievitazione, ma anche, uscendo di casa, prima di iniziare la giornata, un nuovo lavoro, viaggio o impresa, era bene farsi il “Segno di Croce” o, ancora meglio, tre in rapida successione.

La domenica, giorno del Signore, non si lavorava, ed anche in casa le attività erano ridotte a quelle strettamente necessarie alla sopravvivenza, come la cucina, ed anche semplicemente attaccare un bottone era rimandato, tanto più che “il lavoro della domenica è inutile perché è sempre tutto sbagliato e da rifare”.

Negli altri giorni di festa, quelle comandate come **“Pasque, Cungezzió, Natà e Prème dell'anne”**, era consuetudine indossare qualcosa di nuovo, anche solo un paio di calzettini, per **“sparagnasse le mmalati”**.

Ma non tutti i guai avevano conseguenze negative, infatti dal momento che **“póre la terre vò la parta ssune”**, se un po' di cibo cadeva mentre lo si cucinava era segno della bontà e buona riuscita della pietanza, così come se un lavoro cadeva in terra andava tutto bene perché **“la terre repara póre i fólmene”**.

E per finire in leggerezza, era segno di allegria quando capitava di versare del vino sulla tavola, infatti subito intorno ad essa si levava a gran voce un coro di **“Allegri, Allegri!”**.

F.M.



# ALIMENTI



Quélla che  
nen stròzze 'ngrasse







La cucina popolare era povera ma creativa. La scarsità delle risorse alimentari non limitava, anzi esaltava la fantasia che col poco disponibile riusciva certe volte a fare miracoli di sapore e di gusto. Ne è esempio il brodetto marinaro, pietanza di bordo ma anche piatto casalingo, che nasce con pesce di poco pregio - a volte di scarto - cui l'aceto nella giusta misura dà un guizzo di sapore risentito che, mentre rafforza il gusto del pesce, rende il brodo di cottura un condimento "superbo" per il pane abbrustolito.

Si racconta, ma il racconto non è garantito, che in tempi di grande difficoltà - come durante la guerra, quando il pesce non poteva essere pescato - c'era chi al posto del pesce usava sassi porosi di spiaggia, impregnati di salmastro, capaci di rilasciare in cottura sapore di mare sul solito fondo di olio, cipolla affettata, pomodoro verde e pezzi di peperone, con l'aceto indispensabile a dare carattere. Ancora spruzzate d'aceto per le ricette *a la lattarella* che davano dignità di pietanza alla minutaglia di pesce inservibile per una tavola di qualche pretesa.

Il lardo, lo strutto e la *ssogne* molto spesso sostituivano l'olio, che non tutti si potevano permettere, eppure i *lardije* che sfrigolavano in pentola davano un sapore inimitabile ai fondi di cottura e alle minestre (*la menestre nghe lu zzi*), tanto da lasciare nostalgia in quanti poi, con la conquista del benessere, sono passati a più raffinati condimenti.

Avvedute strategie risparmiose garantivano valori nutrizionali sufficienti anche alle famiglie più povere. Si potevano avere gratis dal macellaio, per il sugo o il brodo, ossi spolpati ma con qualche sfilaccio di carne rimasto attaccato, mentre il Caffè Sciarra metteva a disposizione i fondi di caffè che, fatti bollire nell'acqua, potevano ancora rilasciare un po' del profumo e del sapore della bevanda originaria.

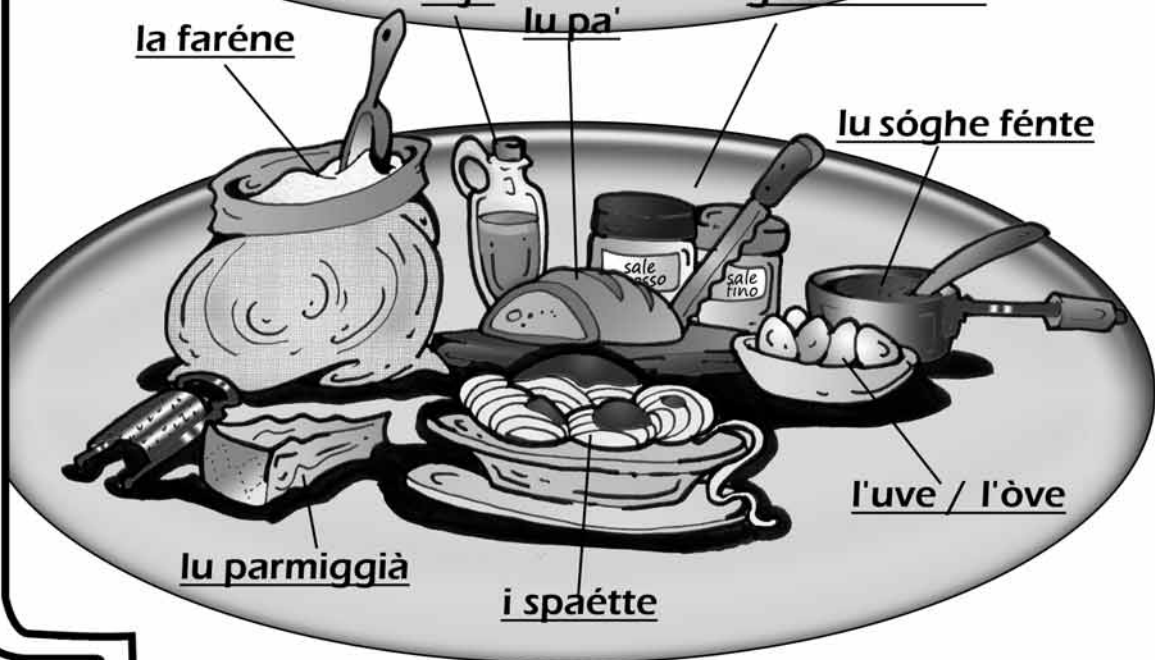
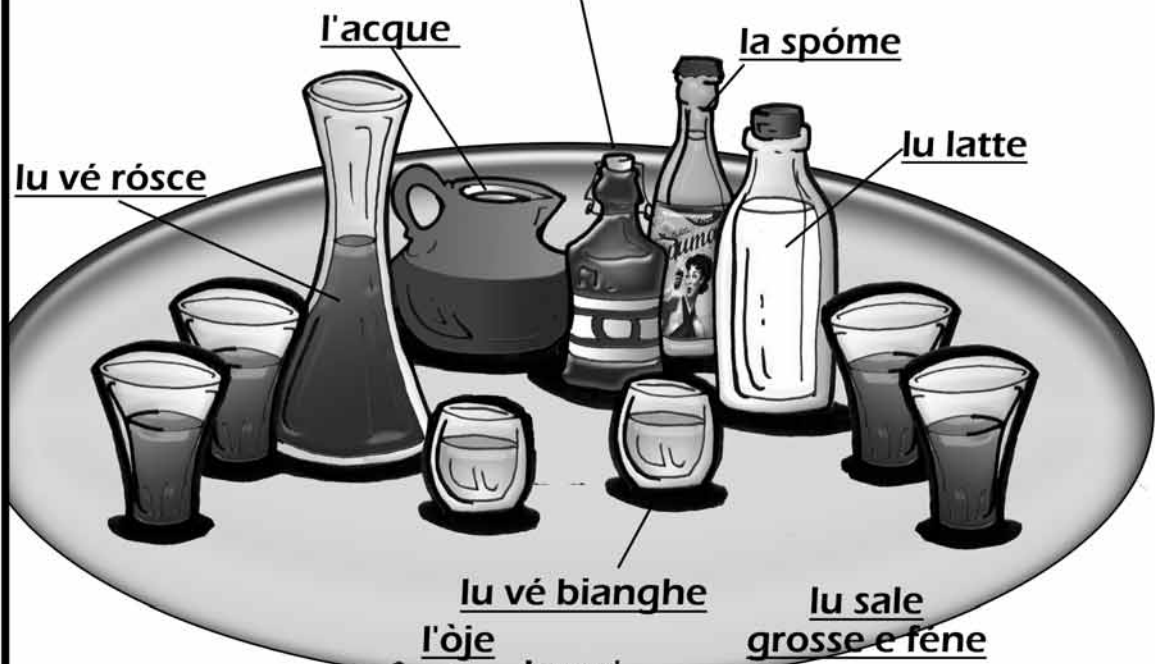
Ma la cucina popolare conosceva anche vivande più ricche ed elaborate quali i *sergétte*, i *tajelé*, *lu pèsce refrétte*, i *fritijétte*. E c'erano anche le merende dei bambini a rappresentare quest'alimentazione semplice ma capace di riempire la pancia con qualche concessione al piacere del palato: pane e olio strusciato col pomodoro può essere considerato la versione popolare dell'odierna pizza rossa, ma c'erano anche pane acqua e zucchero, pane vino rosso e zucchero, fino al più lussuoso pane burro e zucchero, a nutrire gli asciutti bambini della costa in epoche di inesistente obesità.

B.T.



# ALIMENTI

la bbërre/ bberrette





## LU B(V)ÈVE

**acquatécce (l')**, bevanda frizzantina fatta con i raspi d'uva schiacciati, eliminando i *scuppécchie*

**acque (l')**, acqua, *m.d.* 'na òcce, na vettócce, na vetticcète d'acque 'azzòse (**la**), nu quartócce e 'na 'azzòse, gazzosa, gassosa

**bbérre, bberrète (la)**, birra, birretta

**caffenète (lu) d'orze**, caffè d'orzo

*nghe i fónne de caffè*, fatto con i fondi del caffè

*de surrugate*, surrogato

*nghe lu sgrezzète*, con uno "schizzetto" di anice, mistrà

**latte (lu)**, latte, portato da *le lattare* casa per casa

**masa (la)**, bevanda di bordo fatta di tre parti d'acqua e una d'aceto

**spóme (la)**, spuma

**vé (lu)**, vino; *bianghe, ròsce còtte, spónte*, vino bianco, rosso, cotto, un po' inacidito. *m.d.* nu cuccó (*cuccunète*) de vé, un goccio (gocchetto)

di vino. "Sòmmè magnate irassère na mmuccégne/ da fatte leccà l'ògne" L.P. - "Te salòte, veccjate,/ acetèlle e vi' 'nnacquate" V.R.

## I LEQUÒRE

**anesète (l')**, anisetta

**bicchierète (lu)**, bicchierino di liquore

**caffè sport (lu)**, caffè sport

**cugnàcche (lu)**, cognac

**fernè (lu)**, Fernet

**ferruchina (la)**, Ferrochina

**ggin (lu)**, gin

**marsale (lu)**, marsala

**mistrà (lu)**, mistrà, liquore di anice

**pònce (lu)**, bevanda alcolica da bere calda

**rómme (lu)**, rhum

**vèrmute (lu)**, vermut

"Cchié bbève lu vé préme de la menèstre salòte lu mèdeche da la fenèstre"

"Lu vé tè ddù vertó: préme va jò e ppu va pe nen zó"

"Sammarté, tótte le vòtte jè péne de vé"



## LU MAGNA'

**'andórche (lu)**, granturco

**bórre (lu)**, burro

**céce (i)**, ceci

**cète (la)**, *bianghe e rósce*, aceto di vino; *la matre de la cète*, lievito acetico, deposito che si forma nel recipiente e produce nuovo aceto

**cicirchie (la)**, cicerchia, tipo di legume

**faréne (la)**, farina di vari tipi:

- **fiòre (lu)**, fior di farina, per dolci e pane raffianto
- **tóttempà**, mista, semintegrale (*pe' i taccó*, per il pane comune)
- **tretèlle (de)**, di crusca
- **ssémbre (la)**, pula di grano usato come per pastone per le galline e animali da cortile, da cui *sseemberóse*: lentiginoso
- **de 'andorche**, di granturco; **nghe i caricije**, farina di granturco con i granuli da setacciare

**farre (lu)**, farro

**fasciule (i)**, fagioli:

- **da sgranà**, borlotti
- **la cannelléne**, cannellini
- **la fasciléne**, bianchi piccoli e tondeggianti
- **da ucchie**, ad occhio di pernice

**freijtóre (la)**, olio di frittura  
già usato e da riusare

**lènde (la)**, lenticchie

**lepé (i)**, lupini

**lèvete (lu)**, *de bérre, de masse*,  
lievito di birra e di massa



*"Sacche sbute n'ze tè rétte"*

*"Chi suspére spère, chi magne i fasciule spare"*

*"La lènde: ne magne nu zucche, ne recache cènde"*





**menèstre (la)**, minestra:

- **ppiecate**, di pasta mista
- **peperéne (le)**, peperine
- **pònte d'ache (le)**, punte d'ago
- **quatracciule**, quadrelli
- **taccó**, fatti di farina e acqua
- **spaette tretate (i)**, spaghetti tritati
- **tebbétte (i)**, ditalini

**mièle (lu)**, miele

**òje (l')**, olio

**mòrchie (la)**, feccia

**fenneróie (la)**, fondo, deposito dell'olio e di un qualsiasi liquido

**rasce (la)**, gromma

**pa' (lu)**, pane, tradizionalmente senza sale; *bbescutte*, filone; *mijcôte*, alto e mollicoso; *pa' frèsche, refatte* (raffermo), *sécche*;

*m.d.* 'N timpe de carestì lu pa' de vèccie, vecchia, favino.

**cuterézze (lu)**, parte terminale del filone di pane

**cròste (la)**, crosta

**fiètte (la)**, fetta di pane

**framéche (la)**, briciola, piccolo frammento di pane

**mijéche (la)**, mollica; **mijcare (lu)**, mollicaio, confusione

**truzze (lu)**, tozzo di pane. *m.d.* "a truzze e veccò" = a pezzi e bocconi. "Na òcce pe mmellà nu truzze sécche" A.P.

**pastasciòcche (la)**, pastasciutta:

- **ciuffelòtte (i) bucculòtte**, boccolotti
- **cannalicchió (i)**, ziti
- **fetticcète (le)**, fettuccine
- **maccaró (i) fatt' a case**, maccheroni (pasta lunga e corta)
- **verginelle (le)**, reginette o mafaldine
- **spaétte (i)**, spaghetti

"Cchié fa lu mièle se lècche l'ògne"

"N'orcétte d'acque, 'na fiètte de pa' e la pace: quèste me piace"

"Jème a Llegrotte a magnà i ciuffelòtte, jème a Marà a magnà lu baccalà"



**pópe (lu)**, pannocchia di granturco

**rése (lu)**, riso

**sale (lu)**, *grosse e féne*, sale grosso e fino

**stratte (lu)**, concentrato di pomodoro

**uve, òve (l')**, uovo, uova

**vicciàte (i)**, ciambelle secche di pane con anici, pane di bordo

## FORMAGGI

**casce frésche (lu)**, pecorino fresco

**casce marcète (lu)**, formaggio con i vermi

**casce sbisciate (lu)**, emmenthal

**parmigià (lu)**, parmigiano

**pecurì (lu)**, pecorino secco da grattugiare

**recòtte, recuttèlle (la)**, ricotta, ricottina

## CARNE

**manze (lu)**, carne di manzo

**bulléte (lu)**, bollito

**cerevèlle (lu)**, cervello

**còde (la)**, coda

**fèchete (lu)**, fegato

**fiettine (la)**, fettina

**frétte (lu)**, fritto misto, spezzatino di cuore, polmoni, fegato

**lèngue (la)**, lingua

**móscule (lu)**, muscolo

**pònte de pètte (la)**, punta di petto

**spendatóre (le)**, intestini (*vedèlle*)

**tennerame (lu)**, cartilagine

**tréppe (la)**, trippa

**vrasciòle, bistècche (la)**, braciola. “*Quante prugrèsse à fatte le bbestiòle, / scummète che ppiù lla, vò le vrasciòle*” E.S.

*“L’òve a Pasque, le parole quann’accasche”*

*“Nu bicchire de vé, se me lu vu da’, dammelu mò che so véve  
e quanne so morte votteme sòpre nu monde de recòtte”*



- purche (lu)**, carne di maiale  
**custatèlle (le)**, costolette  
**còteche (la)**, cotica  
**fegatije (i) nghe la rète**, fegatini con la rete  
**grass'e'mmagre (lu)**, pancetta  
**larde (lu)**, lardo  
**lardille (lu), lardije (i)**, lardelli, ciccioli  
**sangue (lu)**, sangue  
**sasèce (le), de carne**, salsicce di carne; **de fèchete**, di fegato  
**ssògne (la)**, scarto dello strutto (sugna) per ungere o lubrificare  
**strótte (lu)**, grasso di maiale fatto struggere e conservato in vesciche  
**vrascilètte (la)**, bisteccina senz'osso  
**agnille (l'), agnìje (i)**, agnello  
**bisteccòle (la, le)**, bisteccine o costolette  
**curatèlle (la)**, interiora  
**cusciòtte (lu)**, cosciotto  
**spallètte (la)**, spalletta  
**castrate (lu)**, carne di castrato  
**cuccelò (lu), cucceló (i)**, lumaca  
**leman (le) da pijire**, animali da cortile  
 ' **ajéne (la)**, gallina; **maétte (i)**, frattaglie: **vriscille (lu)/vriscije (i)**, ventriglio, **fegatije e curicille**, fegatini e cuore.  
**capò (lu)**, cappone  
**cillètte (lu), cijétte (i)**, uccelletti terraioli e stórni  
**cunèlle (lu), cunèje (i)**, coniglio  
**papere (la)**, papera, (uova ricercate per la pannella)  
**pellastre (lu)**, pollastro  
**petò (lu), petó (i)**, tacchino  
**picciò (lu), picció (i)**, piccione; **piccinétte (lu)**, piccioncino

*“L’agnille facètte passà pe jòtte la serve”*

*“Favurèsc e passe, còmma truve lasse”*



**salóme (i), salate (lu)**, salumi  
**còppe (la)**, coppa di testa  
**lònze (la), lenzé (lu)**, lonza, coppa, lonzino  
**murtatèlle (la)**, mortadella  
**perchètte (la)**, porchetta  
**presótte (lu)**, prosciutto di coscio  
“Ha fatte rencari ll’òve e presótte” E.S.  
**salamétte (lu)**, salame  
**spallètte (la)**, prosciutto di spalla (meno pregiato)



## PESCE

### frutti di mare

**bbemmelétte (i)**, bomboletti, lumachine di mare  
**bemmeló (i)**, o *bemmélette grusche*, lumache di mare  
**cannille (lu), cannije (i)**, cannelli  
**crucétte (i)**, crocetti, murici  
**cucciòle (le)**, vongole. “Vóie cucciòle,/ vóie le perle de lu mare” D.C.  
**móscule (i)**, cozze  
**òstreche (le)**, ostriche  
**paparazze (le)**, conchiglie di San Giacomo, pettini  
**taratófele (lu)**, tartufo di mare  
**telléne, fratàsche (le)**, telline

### crostacei

**‘àmmere (lu)**, granchio  
**‘ammaróne (lu)**, gambero, gamberone  
**panòcchie ròsce (la), a trè ccasche**, scampo; **melècche (la)**, scampo al momento di mutare pelle, corpo e coda della *panòcchie a trè casche* privata della testa  
**panòcchie bbianghe (la)**, \* panocchia o canocchia, con o senza corallo  
**salébbrece (lu)**, gamberetto rosa tipico del nostro mare  
**vècchie (la)**, granseola (specie di granchio da scoglio)

### molluschi

**calamare, calamarétte (lu)**, calamaro, calamaretto  
**cènge (la)**, femmina del polpo



### \* La panocchiare

- Su, cchi vo' le panòcchie? Calle calle.  
 - Quante ne dî, 'nu sòrde? – Sije – 'Nu fuche!  
 - Comma sarri? Sije te pare puche?  
 Me le da' tu le lègne pe' 'llessalle?

- Se fusce gròsse! Ma jè ciuche ciuche ...  
 - Ciuche? Scî spèrze, avè, pare le palle!  
 Che còmma chèste tu le truve allùche?  
 Tutte fèmmene! Pîne de curalle!

- Dàmmene dèce, almanche. – Ancò! âtre vù?  
 - Eppù, chèste 'nn'e vùje, jè tutte còcchie.  
 - Firmete! Vaste! Nne le capa' ppiù!

Acciminte la ggènte? Guarda' 'n pu'!  
 Su, le comprète 'ste bbèlle panòcchie?  
 Comprète le panòcchie calle, su!



*Bice Piacentini*

**fol(r)be da ciutte, fel(r)bette (lu)**, polpo grande sbattuto per intenerirlo, polpetto

**muscardine (lu)**, moscardino

**paraculétte (lu)**, polpetto

**sècce (la), secciò (lu), seccètte, seccettèlle (la)**, seppia, seppietta

**tabbaccò (lu), tabbaccó (i), tabbacchenette (lu)**, totani, detti anche *carambucchie*

### **pèsce vèrde**

**anghió/anghinette (l,i), bianchéttè (i)**, alici, alicette da latte

**anguscère, ache (l)**, ago, aguglia

**palaméte (la)**, palàmita

**papaléne (la)**, sardina piccola senza scaglie

**sardelle (da scaje u da lésce) (la)**, sardelle, con e senza squame

**sardò (lu), sarrache (la)**, sardoncino

**scucchiarille (lu), scucchiarije (i)**, sgombri piccoli per frittura

**sgómmere (lu)**, sgombro

*“Ammòcche còme nu sgómmere”*



### \* I pesci “frastire”

Quando non c'erano gli attuali mezzi e vie di comunicazione e le odierne modalità e tecnologie di conservazione, i pesci che comparivano sulle tavole sambenedettesi erano, per forza di cose, quelli che i nostri pescatori portavano a terra dal mare di casa, l'Adriatico.

C'erano però alcune - poche ma significative - eccezioni, quali: il tonno sott'olio che era possibile acquistare “sfuso” nelle botteghe d'alimentari, così come le “*rènghe*” - le aringhe affumicate - ed ancora di più il baccalà e lo stoccafisso. Quest'ultimo, più pregiato e costoso, era principalmente utilizzato durante la grande mangiata della “*Viggélie de Natà*” di cui anzi, cucinato in umido, era come tradizione comandava una delle numerose e pressoché irrinunciabili portate. Il baccalà invece, per la sua maggiore economicità, era cucinato più di frequente, specialmente nella stagione invernale quando il pescato fresco scarseggiava, e secondo diverse ricette: arrosto sulla graticola, in umido con o senza patate, al sugo per condire la polenta, etc... Poi, dopo la seconda metà del '900, con l'ampliamento degli orizzonti lavorativi e socio-economici, sulle tavole sambenedettesi compare, ricevendone buona e duratura accoglienza, la cernia, che per questo può ben essere considerata la capostipite di quella vasta gamma di prodotti ittici che sono oggi a disposizione dei consumatori senza alcun problema di stagionalità, approvvigionamento o provenienza.

F.M.

***sóre, serétte (lu), bianculine***, suro, sugherello, suro da latte. “*Ce stave nu serétte ... lu so renzeppate/ de mejéche de pa' nche l'aje e nche l'erbètte*” L.P.

#### ***ll'atre pèsce***

***alère u signurine (le)***, galera o cepola

***angilètte (l')***, sorta di gallinella

***anguélla (l')***, anguilla

***arface, arfacétte (l')***, arface

***argintène (l')***, argentina, pesce bianco

***'atte, 'attócce (la, lu)***, gattuccio di mare, tipo di palombo

***baraccule (la)***, razza

***bòbbe (la)***, boga



**buàtte (lu)**, ghiozzo, pesce di scoglio. “*Magne tótte còme nu buattè*” L.A.

**caccinette (lu)**, tipo di palombo

**carlé (lu)**, fragolino

**cernie (la)**, \* cernia

**cestunie (la)**, testuggine di mare, un tempo usata per brodo

**chiappe (la)**, cheppia, pesce di scarsissimo pregio

**fraàje (la)**, pesce misto minuto, da friggere

**magnane (la)**, pesce minuto, oggi conosciuto come pesce ghiaccio, fritto, marinato, a frittelletto

**mamàse (la)**, bavosa, pesce di scoglio

**mmazzacrucchètte (la)**, tipo di gallinella

**mazzelène (la)**, gallinella

**ménnele (la)**, menola

**merlócce (lu)**, merluzzo, nasello

**mignétte (i)**, pesce minuto da frittura. “*Pe’ cumbrà na cascètta de mignétte/ i bijétte da mille fute fute*” L.A.

**mijèlle (la) scaja d’òre**, muggine, cefalo. “*E quasce sempre pèsche ddù mijèlle*” E.S. **m.d.** “*mijèlle: tèste e vedèlle*”

**mórmere (lu)**, mormora (la)

**muschizzere (la)**, tipo di vesbana di minor pregio

**palómbe, arculà, stire (lu)**, palombo

**papétte (lu)**, pagello

**pavire (la)**, tipo di vesbana grande

**ragne (lu)**, tracina, pesce ragno

**renghétte (lu)**, grongo

**riscilétte (lu)**, triglietta. “*Tinghe ddu rescilétte da refréje*” L.P.

**risciule (lu)**, *da scoje, da fanghe*, triglia

**rómme (lu)**, rombo

**ròspe (lu)**, rospo o rana pescatrice

**sampítte (lu)**, San Pietro

**scarpéne (la) ròsce e nere**, scorfano

**sfoje (la)**, sogliola

**talafé**, delfino, un tempo usato per il sugo

**trimmele (la)**, torpedine



**ucchialò (l')**, pesce bianco, conosciuto come molo

**ucchiatèlle (l')**, tipo di razza più piccola

**vesbàne (la)**, busbana

**vocca 'n cape (la)**, pesce prete o bocca in capo

**zan(g)chètte (la)**, suace

### **Interiora di pesce**

**cazòle (le)**, uova di merluzzo

**curalle (lu)**, uova delle panocchie bianche

**lu paste, lu rese, le piccéne**, interiora di molluschi (in particolare seppie)

**fèchete (lu) de merlocce**, fegato

**treppe (la) de rospe**, trippa di rospo

**pesce secco, pe' jé a bbève llà la canténe**

**arfacétte (l')**, arface (o merluzzetto) essiccato

**'attócce (la, lu)**, palombetto rosa spellato

**fór(l)be (lu)**, polpo; **còcce e cirre**, testa e tentacoli *pe' 'nnassà i dinte*, per aiutare nella dentizione infantile

**scucchiarije (i)**, sgombretti

**ucchialenétte (l') spaccate o 'ndire**, piccolo "molo" che 'n caresti diventava una sorta di baccalà casalingo

### **VERDURE**

**artéche (l')**, ortica

**bbiscije (i)**, piselli

**bròccule (lu)**, anche *vròccule*, broccolo

**céme (le) de rape**, cime di rapa

**cuccétte (la)**, verza

**cucòcce (la)**, zucca

**cucuccétte (la)**, zucchini

**fascilétte (i)**, fagiolini verdi

**dall'ucchie**, fagiolini lunghi verdi

**pappó (i)**, fagioli corallo

**fave (la)**, fava; *fave 'ngrècce*, fava secca ammorbidita nell'acqua e lessata; *fave bbrescate*, fava abbrustolita



*"Quanne jè timbe de fascilétte l'amòre mmi me fa l'icchiétte"*





**fenòcchie (lu)**, finocchio

**fuje (le)**, verdura in generale. “*So fatte ‘na magnate a minzedi/de fuie, de patate e de pepi*” E.S.

**abb(i)éte e cicorie**, bietole e cicoria

**trevate (campagnarole)**, crespégne, rapacciole, papavere, ecc.

**gòbbe (lu)**, cardogobbo

**iéve (la)**, nére e vèrde, oliva nera e verde

**melangià (lu)**, melanzana

**melangure (la)**, cetriolo

**‘nzalate (la)**, insalata

**lònghe**, lattuga

**récce**, riccia

**mestecanze (che se mète)**, misticanza

**patate (la)**, patata

**peperò (lu) peperó (i)**, peperone

**percàcchie (la)**, porcacchia, portuale

**pummadòre, premadòre (la)**, pomodoro. “*Allòre lu magnà jère puche: ddu premadòre, lu casce,/lu pèpe, nu piatte d’ensalate, ddu pescétte de la mmuccegne, puche òccie d’òje,/nu bicchierétte de vé o l’acetèlle*” L.P.

**róchele (la)**, rucola

**scarciòfene (lu)**, carciofo

**sparge (lu, i)**, asparagi; **m.d.** “*Parì nu sparge*” (detto di persona dal portamento elegante)



## UDORE

**aisvèrde (l’)**, menta romana

**aje (l’)**, aglio

**‘aròfene (chiuve) (lu)**, chiodo di garofano. “*E te dave: la cannèlle uderòse,/pèpe nere pezzecóse,/chiuve ntire de aròfene/e la noce peléte/ che chiamì noce muscate*” D.C.

“*Mamme à cotte le fuje, preme le magne ppù nne le vuie, a ccià mèsse lu baccalà e Jacinte le vè a leccà*”

“*Daja daje, póre la cipòlle devènte aje*”



**cannèlle (la)**, cannella  
**carote (la)**, carota  
**cepòlle (la)**, cipolla  
**erbètte (l')**, prezzemolo  
**fenocchie bastarde, fenecchiette (lu)**, finocchio bastardo  
**laure (lu)**, alloro (anche contro i tarli del cibo: *técchie u mamùsce*)  
**majirane (la)**, maggiorana  
**mendócce (la)**, mentuccia  
**pastenàche (la)**, pastinaca, carota bianca  
**pèpe (lu)**, pepe  
**saitté (lu)**, peperoncino  
**sèllere (lu)**, sedano  
**selleréne (la)**, prezzemolo più grande dell'*erbètte*  
**tresemaré (lu)**, rosmarino  
**udóre (i) pe' i bemmelétte**, odori per bomboletti, mazzetto con timo, mentuccia, finocchietto  
**vascéleche (lu)**, basilico



## FRUTTA

**caché (lu)**, cachi  
**carróbbie (la)**, carruba  
**castagne (la)**, castagna; *casciòle (le)*, castagne sbucciate e lessate con rosmarino  
**chióchiene (i)**, giuggiole  
**ciòrve (la)**, sorba  
**cirisce (la)**, ciliegia  
**cucómmere (lu)**, cocomero  
**fècura sècche (le)**, fichi secchi  
**fécure (le)**, fichi; *fellaccià, ggendéle, vrisciòtte, terchétte* “Nghe nu canistre (canéstre) piene de vresciòtte” E.S. - “Casche còme le fécure da' rame” L.A.

“Quanne jè timbe de fellaccià, óne 'n mòcche, óne 'n ma”  
“Te ce sò 'cchiappate a còje le fécure!”



**lemò (lu), lemó (i)**, limone  
**mandaré (lu)**, mandarino  
**mànnelle (la)**, mandorla  
**mannelètte (le)**, mandorle verdi  
**marró (i)**, marroni  
**melagranà (lu)**, melograno  
**melarange (la)**, arancia; **lèsche (la)**, spicchio  
**mèle (la)**, mela; *cutógne, pianelle, mèlarosa, melappia*: cotogna, pianella, mela rosa, mela gialla. **Striscicò (lu)**, torsolo  
**melò (lu), meló (i)**, melone retato; *melungélla (lu)*, melone liscio  
**meréche (le)**, more di rovo  
**murre (i)**, more di gelso  
**nèspele (la)**, nespola  
**nicèlle (le)**, arachidi; *nicèlle asculane*, nocciole  
**nòcchie (la)**, mandorla del nocciolo di pesca o albicocca  
**nóce (la)**, noce  
**óve (l')**, uva; *óva passe*, uvetta  
 varietà di uva: *muscatèlle (la), cimmiciòse (la), malevasci (la), cilléne (la), amerecane (l')*  
 parti:  
**pàmbele (lu)**, pampino, foglia della vite; **pichió (i)**, piccioli  
**racé (lu)**, grappoletto. “*Je dètte nu raci de muscatèlle*” B.P.  
**raciò (lu)**, grappolo  
**schiande (lu)**, ramacciolo schiantato.  
 “*E ddajene ‘nu schiante a ‘sta frechéne*” B.P.  
**scuppécchie (i)**, buccia, parte esterna degli acini.  
*m.d. fa i scuppecchie*, fa lo schizzinoso  
**zucche (lu), zòcche (le)**, chiccho, acino



“Settembre, l’óve è fatte le fecure pènne”

“L’óva cilléne fa crèscè le piccéne”

“Ass’à magnate pampele e pichió”

“Cchié sparte le nóce sparte le cròce”



**père (la)**, pera; varietà: *cosce*, *San Giuanne*, *asculane*

**pignutte (lu, i)**, pigna, pinoli

**precòchene (la)**, albicocca

**prèsseche (la)**, pesca;

varietà: *genuèse*, genovese

*scuppogne*, scopparella

**sème (lu), séme (i)**, semi di zucca tostati e salati (bruscolini)

**vregnelètte (la)**, prugnetta

**vrignule (lu)**, prugnolo

**vrógne (la)**, prugna, rossa e gialla



“Vu favuré, vère ca no?”



# PIETANZE



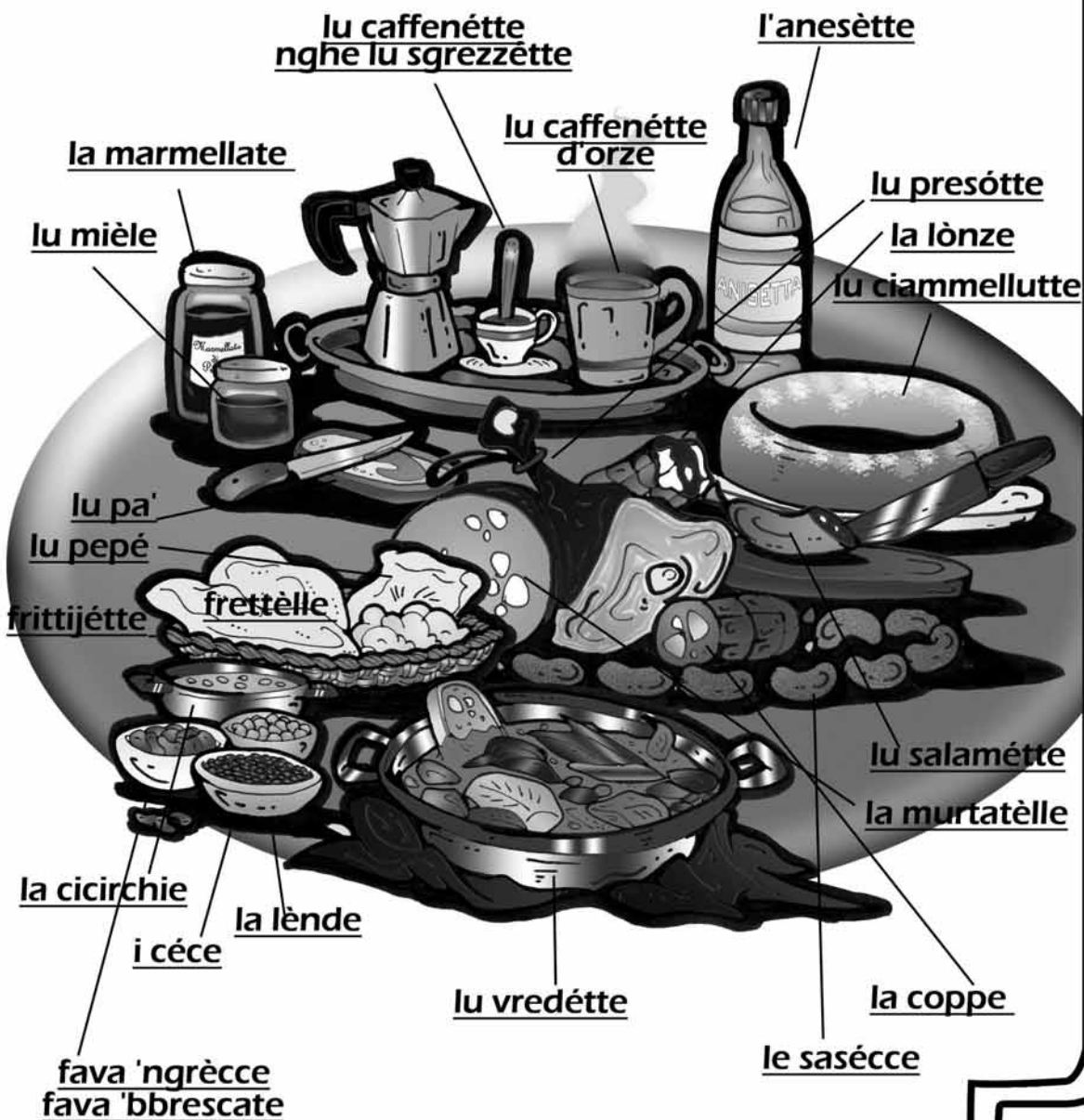
Puzz'èssa benedétte  
mènz'a 'na vròde de vredétte







# PIETANZE





- anguelle (l') a lu spéte**, anguilla cotta allo spiedo con alloro
- bemmeléte (i) a nn'ómmede**, bomboletti in umido
- céce (i)**, ceci
- casciò (lu), cascio (i)**, raviolo di formaggio al forno
- ciammèlle (la)**, ciambella di Pasqua
- ciauarre (la)**, ciavarro (il), una sorta di ribollita di legumi: fave, ceci, lenticchie, ecc.
- cicirchie (la)**, cicerchia
- farre (lu)**, farro
- fasciule (i)**, fagioli; *a ssóle, asselóte*, minestra di soli fagioli  
*nghe la menestre 'ppicate*, con pasta mista  
*nghe le còteche*, con le cotiche
- fave (la) 'ngrècce, 'bbrescate**, fava secca lessata, fava abbrustolita (come i bruscolini)
- fèchete (lu) de merlocce arróste**, fegato di merluzzo (cotto in mezzo alla carta paglia bagnata per assorbire il grasso)
- frescarije (i)**, frescarelli, minestra di farina e acqua
- frettate (la)**, frittata; *'n tréppe, nghe la recòtte, fénte* (senza uova, con patate soltanto)
- frettèlle (le) de masse, de pelende**, frittelle di massa, di polenta
- frettóre (la)**, pesce misto da friggere, oggi conosciuto come "fritto di paranza"
- frittijéte (i)**, frittelletti dolci con uva passa o salati con broccoli, baccalà; *la pótrie*, pastella
- lende (la)**, minestra di lenticchie
- magnane (la) a frettellette**, magnana a frittelletto
- menèstre (la)**, minestra
- *'ppicate*, minestra mista
  - *nghe i cece*, con i ceci
  - *nghe i fasciule*, con i fagioli
  - *nghe lu larde sfréte*, con il lardo soffritto
  - *nghe lu zzi*, con i lardelli soffritti

*"Le frettèlle piò se fa piò se fa bbèlle"*

*"U magne 'sta menèstre u zumbe da la fenèstre"*





## La vejilie de Nata'

- Che ccucìne massèra? – Ccuse affatte!  
Nuje nne' ce 'bbadème a lu magnà'...  
Ddò faciuele 'nche ddò fuje arefatte,  
ddò maccarù'... 'mmeccò de baccalà'...

ddò frittejitte ... Embè nen ji vû fa'?'  
E lu frestringhe pure sòllu fatte;  
pèsce refritte... 'nn'ùmmede, se sa,  
rròbbe de puche. Oh sci! Chi ce scummatte?

Ddò vreculitte allèsse, ddò santò...  
Chi ce va 'rrète a 'ste minchionari'?'  
Jè pe' rrecurde, pe' ddevoziò'.

- Affuchete, Metì! Nen ce 'bbadive?  
E mmanche male! Se 'n jève accuscì,  
Sammenedette 'ntire te magnive!

*Bice Piacentini*

**pagnotte (la) nghe lu casce**, pagnotta col formaggio (tipicamente pasquale); **pepé nghe lu casce**, pizza col formaggio

**pangòtte (lu)**, pancotto

**pannelle (la)**, sfoglia

**maccaró fatt' a ccase**, tagliatelle fatte in casa

**tajlè (i)**, tagliolini, asciutti o in brodo

**pelènde (la)**, polenta

- **pelènde arròste**, só la ratecule, polenta arrosto sulla graticola

- **pelènde nghe**: le sasécce, lu baccalà, i fasciule, la fave frèsche, lu sughe de pummadòre, ecc.

*"Carnevà, pe' fa i maccaró fatte a ccase, se vennète la porte"*

*"Magne la pelènde e beve l'acque: aza la còsse  
e la pelènde scappe"*

*"Quèlle che nen stròzze 'ngrasse"*



**pepé (lu)**, pizza bianca  
**pèsce (lu) a lu spéte**, pesce cotto allo spiedo  
**pèsce refrétte (lu)**, pesce fritto  
**quadracciule (i)**, quadrelli in brodo  
**rése 'ndestate (lu)**, riso e farine  
**sergétte (i)**, gnocchi di patate  
**sergétte (i) de pelénde**, gnocchi di polenta  
**straccétte (i)**, stracciatella in brodo  
**stuccafésse e baccalà (lu)**, stoccafisso e baccalà  
**taccó (i)**, pasta fatta in casa con farina e acqua  
**vredétte (lu)**, \*brodetto

**sóghe (lu)**, sugo

- **fénte**, finto: senza carne, con pomodori soltanto
- **de carne**, di carne: muscolo, macinato
- **de pèsce**, di pesce: *anghió, còcce de rospe, cucciòle, fólbe (fórbe), mazzeléne, panòcchie, pèsce 'ppicate, sardelle, sècce, talafé, ecc.*

**bròde/vròde (lu)**, brodo

- **de carne**: *bulléte, moscule, usse de inucchie, nervétte, pònte de pètte*
- **de ajéne**, ricostituente *pe' chi sà fijate*
- **de capò**, a Natà
- **de pèsce bianghe**, *sóle u mmischiate, nghe lu rése u i spaétte tretate*

*“Giueddé grasse tòtte le donne ammasse  
tòtte le donne fa i pepé, a case de j'atre nen ce se pò jé.  
Ma tó, cummà, nen te ne còre che la spianate t'ha cotte lu còle”*  
*“La ajéne vecchia fa lu bròde bbune”*  
*“La tavele 'mméte”*



## **Dal guazzetto al brodetto**

(passando per la lattarella)



*Ricette elementari per pesce povero*

**‘N guazzétte:** si fa soffriggere aglio con olio e un pezzetto di peperoncino; si aggiunge un cucchiaino di conserva con un po’ d’acqua che si porta ad ebollizione; vi si adagia quindi il pesce (roscioletti, mazzoline o altro pesce per lo più di piccola taglia), si sala, si lascia bollire per poco tempo a fuoco moderato e infine si aggiunge un po’ di erbetta.

**A la lattarella:** si fa soffriggere aglio con olio o cipolla; si versa un po’ d’aceto e si aggiunge il pesce (roscoletti o anghinetti) salandolo adeguatamente. Cottura più o meno breve a seconda della taglia del pesce che in genere è piccolo.

### **Lu vredétte:**

Ingredienti: rospo, razza, pesce ragno, mazzolina, scorfano, gattuccio (palombo), scarpina, polpo, seppia, “vocche ‘n cape”. Olio, cipolla, peperone verde, pomodoro verde, aceto bianco, peperoncino, sale.

Come si prepara: in un tegame largo si fa soffriggere la cipolla in olio abbondante e con una punta di peperoncino. Si mettono a rosolare polpi e seppie (il mollame), poi si aggiungono pezzi di peperone verde e di pomodori poco maturi con un pizzico di sale. Quando il tutto risulta un po’ appassito si versa l’aceto con l’acqua. Appena si alza il bollire il pesce viene “stivato” nel tegame intero o a pezzi grossi (sotto il più duro, sopra il più delicato) e opportunamente salato. Si continua la cottura a fuoco medio per circa mezz’ora, ruotando il tegame per non far attaccare il pesce e facendo in modo che resti abbastanza “brodo” da versare poi sul pane abbrustolito (*bbrescate*).

B.T.

*“Uh che udòre... che uderétte ‘stu vredétte:  
scuppe, mmulle e magne”*

*“Puzz’èssa benedétte mènz’a ‘na vròde de vredétte”*

**Jettenézie (le)**, ghiottonerie, dolci

**biscuttije (i) u pastarellètte (le) nghe l'ammuniaca**, biscotti o pastarelle con l'ammoniaca (per dolci)

**candéte (lu)**, cedro candito

**cannelléne (la)**, confettini all'aroma di cannella

**castagnole (le)**, castagnole, dolce di Carnevale

**ciammèlle (le) de Pasque**, ciambelle di Pasqua

**ciammellutte (lu)**, ciambellone

**crème (la)**, crema

**cruccante (lu)**, croccante

**cumbitte (i)**, confetti alla mandorla

**fecure maregate (le)**, fichi secchi spaccati e riempiti di mandorle e cedro (cioccolato)

**fristénghe (lu)**, frustingo, dolce di Natale

**graviù (i)**, ravioli (di castagne o ricotta) per Carnevale

**mànnele nzuccarate (le)**, mandorle ricoperte di zucchero

**marmellate (la)**, marmellata

**pagnettèlle (la) de Sant'Antonie**, pagnottella di Sant'Antonio

**pizza sbattóte (la)**, pizza di uova sbattute, dolce pasquale

**sfrappe (le)**, frappe, dolce di Carnevale

**squaie (lu)**, cioccolata in tazza





## BRODETTO FRA PASSATO E PRESENTE

**I**ndubbiamente il piatto principe della cucina sambenedettese, quello che più ci rappresenta ed inorgoglisce è la gustosa zuppa di pesce misto dell'Adriatico, conosciuta ed apprezzata da buongustai locali e non con il nome di **Brodetto**, per l'appunto, **alla Sambenedettese**. Percorrendo le coste italiane e del Mediterraneo tutto, si incontrano numerosissime ricette di zuppa di pesce o brodetto, ma già dall'elenco degli ingredienti, con la presenza peculiare di aceto, peperone verde e pomodoro acerbo o semi-acerbo, ci si accorge dell'unicità del nostro, a dispetto della mancanza di una ricetta codificata cui attenersi. Infatti questa, a San Benedetto, si tramanda oralmente tra generazioni, di madre in figlia ma anche di padre in figlio, perché il brodetto è il piatto caratteristico non solo della cucina casalinga ma anche della cucina di bordo sambenedettese.

Questa preparazione sembrerebbe far parte da sempre della nostra storia culinaria, ma, a ben pensare, è relativamente recente perché si sa che il peperone ed il pomodoro sono giunti in Europa solo a seguito della scoperta dell'America del Sud nel corso del '500 ma anche che prima di essere presi in considerazione come alimenti, dovranno passare all'incirca un paio di secoli.

E' per questo che sicuramente prima della fine del '700- inizio '800 non poteva esistere un brodetto come quello d'oggi. C'era però una ricetta comunemente e frequentemente usata, che si può definire la progenitrice dell'odierno brodetto, che è la **Lattarella**, in pratica un brodetto senza peperone e pomodoro, con l'utilizzo della **Masa** (bevanda di bordo composta di acqua ed aceto in proporzione 3+1 o 4+1) e con la medesima modalità di esecuzione del brodetto.

Pur rimanendo ambedue le preparazioni nella tradizione culinaria locale, certamente è il brodetto che via-via ha acquistato maggiore fama e proprio per questo è andato incontro a tante imitazioni e derivazioni che, tra arricchimenti o alleggerimenti, ne hanno omologato il gusto a quello di una qualsiasi altra zuppa di pesce.

C'è però tra queste una ricetta, quella del pesce in **Guazzetto**, che nella versione detta **alla Sambenedettese**, pur perdendo il peperone e il pomodoro acerbo a favore di aglio, prezzemolo e pomodoro matu-



ro, conserva grazie all'aggiunta finale di uno "sgrizzette de cète" un tenue legame che l'accomuna alla Lattarella ed al Brodetto. In una ideale cronologia, dunque, il **Guazzetto alla Sambenedettese** si accoda a queste ricette, pur distinguendosi ognuna per l'unicità dei propri ingredienti e del relativo gusto finale risultante.

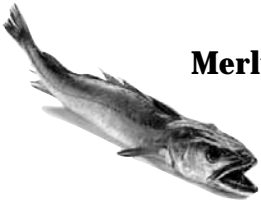
F.M.





## Alcuni pesci della nostra cucina

di Nicola Romani



### Merluzzo ( *Merloccie*) per Baccalà o stoccafisso

Il merluzzo, da non confondersi con il *nasello*, è un pesce dell'Oceano Atlantico Settentrionale, della parte occidentale compresa nella zona tra la Groenlandia, fino alla Carolina del Nord, e, dalla parte della Norvegia, fino all'Islanda. Nel Mediterraneo viene chiamato *merluzzo* quello che invece è il *nasello*. Il *merluzzo* ha 3 punte dorsali e può raggiungere i 2 m. di lunghezza e quasi 100 Kg. di peso, al contrario del *nasello* che ha due pinne dorsali. E' un pesce di cui non si butta niente, come il maiale. Il fegato è buonissimo, *l'olio di fegato di merluzzo* è conosciutissimo da sempre. Le uova (*le cazòle*) in tante parti le considerano il caviale dei poveri.

Mio padre, che pescò molte volte in Canada con la Sapri, mi raccontava che i merluzzi li decapitavano per fare il baccalà, lasciando con la testa qualche pezzo di collo che più tardi avrebbero ritagliato meglio, fatto seccare e riportato a casa come pezzettini di stoccafisso.

### Ricetta del baccalà

Per una buona preparazione del *Baccalà con le patate* occorrono i seguenti ingredienti: 1) ovviamente il baccalà già messo a mollo, utilizzando possibilmente le parti superiori, quelle verso la testa; 2) patate tagliate a pezzi nelle stesse dimensioni dei pezzi del baccalà in modo da cuocerli insieme ed arrivare ad una cottura contemporanea; 3) molto sedano, cipolla, metà di un bicchiere di vino bianco, peperoncino, olio e sale quanto basta, una punta di concentrato di pomodoro, a secondo dei gusti, e olive verdi.

Si soffriggono la cipolla, il sedano, il peperoncino, e quando la cipolla è imbiondita si mettono i pezzi di baccalà. Nel pulire il baccalà si consiglia di non togliere nulla, né le pinne, né gli ossicini, perché così è più gustoso da rosicchiare. Poi si mette il vino bianco, si lascia rosolare bene, si aggiunge un po' di sale, se occorre. Si aggiungono quel po' di



concentrato e la salsa di pomodoro, per chi piace, quindi le patate e si lascia cuocere il tutto. In ultimo le olive, si aggiusta di sale e...buon appetito!

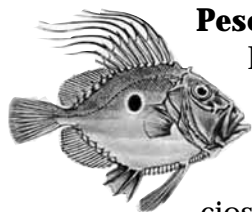
**N. B.** *Le patate non saranno mai troppe perché risulteranno più buone del baccalà.*

### **Nasello**

Si trova nel mar Mediterraneo, nel sud del Mar Nero e nell'Oceano Atlantico Orientale tra l'Islanda e la Mauritania, e naturalmente nel nostro Adriatico.

Ha due punte dorsali, non arriva oltre il metro e mezzo di lunghezza e raggiunge un peso massimo di 15 Kg. Di solito il grande si fa bollito, i mezzani sono cotti alla griglia, e quelli piccoli fritti.

E' pesce bianco d'ottimo sapore. Se è aiutato da prezzemolo ed aglio si digerisce bene ed è considerato ottimo per gli ammalati. Ottimi sono anche i fegati e le uova. Una volta, sino al 1960 più o meno, si usava venderlo sviscerato, quindi si avevano a disposizione molti fegati e uova (le cosiddette *cazòle*). E' considerato un pesce di prima qualità. Nel periodo della mia gioventù, quando pescavo a San Benedetto, per averli in buona quantità dovevamo pescare a Greco N-E di Pomo. C'era una zona fuori S. Benedetto, molto pericolosa per le reti, dove pure si incontravano, ma molto raramente. Era la zona cosiddetta *del Corallo*. C'erano delle piante di corallo alte anche un metro (non si trattava di corallo di valore, ovviamente, di quello che si trova nel Tirreno) e con le reti di una volta (di spago di canapa, più vulnerabili di quelle di oggi fatte di nailon) era facile incapparci. Però mio padre era convinto che, se preso in un certo verso, il corallo poteva essere facilmente attraversato senza che si rompessero le reti.



### **Pesce San Pietro (*San Pitre*)**

E' un buon pesce, ottimo per il brodo. Era un alimento ricorrente tra le famiglie dei pescatori di San Benedetto: riso con brodo di pesce San Pietro. Peccato che una volta bollito rimaneva un po', come diciamo noi, stoppacioso. Il suo fegato è buonissimo. Va pulito poco, nel senso che gli si dovrebbero togliere solo le viscere e le branchie, va quindi





lavato e bollito - naturalmente all'inizio con acqua fredda - con un po' di sale, una cipolla, un po' di sedano, senza patate che intorpidiscono il brodo. Poi va lasciato raffreddare, quindi si separa tutta la polpa dalle spine e dagli aculei.

Si pesca in tutti i mari del mondo, seppure non in grande quantità. In Adriatico c'era una zona che si chiamava *lu tajère*, e doveva trovarsi più o meno al largo di Fiume.

Oggi è un pesce costosissimo. Sono presi i più piccoli che si preparano alla griglia risultando molto gustosi.



### **Triglie o Roscioli? (*I risciuole*)**

Si chiamano *triglie*, ma noi a San Benedetto conosciamo ed apprezziamo i "*risciuole*", almeno noi così le chiamiamo. Di triglie ce ne sono di tantissime varietà ma non tutte sono apprezzate. Ci sono quelle con molte spine, quelle con molto sangue (*le sanguinacce*), ma i *roscioli* che conosciamo noi sambenedettesi sono senz'altro i più buoni.

Noi vecchi pescatori nel gustare il pesce facciamo ancora molto caso al mese in cui si pesca. Si sa che molti pesci, se vengono mangiati nel mese sbagliato, sono meno buoni. Il mese giusto è quando non hanno ancora deposto le uova. Anche i *roscioli* si gustano meglio nel mese giusto, insieme al *pesce verde*, come lo hanno sempre chiamato i nostri pescatori riferendosi ad acciughe, sarde, sgombri, ecc. Da sempre nel nostro Adriatico si pescano sia i *roscioli*, nei mesi opportuni, sia le sarde e le acciughe (*anghió*). Quanto a quest'ultime ci si accordava con un'altra barca per pescare in coppia sin da prima della 2<sup>a</sup> Guerra Mondiale. Da ragazzino (11 anni) provavo grande entusiasmo quando mio padre mi portava con sé. Era usanza preparare una rete speciale (retino) per pescare a coppia. Mi divertivo a seguire i preparativi dei marinai, pregustando il giorno che saremmo andati a pescare gli *anghió*. Era di gennaio e faceva molto freddo, ma era una bella esperienza per un bambino vedere tanto pesce. Bisogna dire che a quel tempo si conoscevano le zone di pesca per nome e non come adesso per longitudine e latitudine. Una volta si diceva... *peschiamo nel fondale, sui fanghi, nei turbanti, nel banco*, che è la zona riconosciuta da sempre per avere il pesce migliore. "*E' buono questo pesce?*" "*Sì -*



rispondevano - *è stato pescato sul banco*" (a Greco di Pomo). Il pesce verde ed i *roscoli* erano le due qualità che più si vendevano direttamente, prima nei *panire* (le corbe) e poi sui motopescherecci.



### **La rana pescatrice (*lu rospe*)**

La *rana pescatrice*, che noi chiamiamo *rospe*, è un pesce meraviglioso! Con il *rospe* si prepara uno dei più famosi piatti sambenedettesi, il *rospe in butacchio*. Di questo pesce se ne prende poco ma rende molto perché non si butta niente nel pulirlo, o poca cosa: la pelle ed un po' della bocca. E' buono tutto, sia il fegato, sia la testa di cui si possono rosicchiare ossa e cartilagine dal momento che non ha spine. Ma un altro boccone *da prete* è la *trippa*. La *trippa di mare* più buona che esiste. In seguito, con la pesca atlantica, si è capito, ed io ho ne fatto molto uso, che la trippa di mare è ancora più buona se mista, per esempio di *rospe* - *cernia* - *pesce castagno*, quest'ultimo da noi sconosciuto perché si pesca solo in Africa. Ognuno di questi pesci ha un sapore diverso, ma li si può mangiare insieme oppure uno alla volta.

La carne del *rospe* è tenera e con sapore caratteristico. Oggi si sente dire spesso: *Ho cucinato le code di rospe, erano buonissime*. Non sono del tutto d'accordo perché la parte più buona è la testa. Per gustare il pesce bisogna saperlo mangiare ma soprattutto saperlo pulire. Anche gli chef dei ristoranti a 5 stelle sapranno preparare una buona pietanza di pesce solo quando avranno imparato a pulirlo. Per rovinare un gambero, molto costoso, basta non togliere il budellino di sabbia che ha sulla schiena. Pulire una sogliola non significa spellarla, così facendo la si rovina. Un'aragosta senza testa non è una cosa bella da vedere in un ristorante di lusso, eppure io l'ho vista.

### **Ricetta del rospe in butacchio**

Il *rospe* - come dicevo - si pulisce il meno possibile, senza fare tanti scarti. Si toglie la bocca o, meglio ancora, solo le labbra, gli occhi, le branchie e tutto lo stomaco, lasciando il fegato. Si taglia a pezzi piuttosto consistenti e dopo averlo spellato si mette il tutto in una casseruola senza acqua e si fa cuocere, con lo scopo di fargli uscire l'acqua che ha dentro e che non va buttata. Si prepara poi una padella (quella di ferro



di una volta è l'ideale, ma vanno bene anche le moderne). Si mette aglio a volontà, olio, un po' di peperoncino e rosmarino, sale e si fa rosolare aggiungendo tutto il pesce. Si spruzza quindi il vino bianco e piano piano si aggiunge un po' di concentrato di pomodoro con l'acqua che ha rilasciato nella casseruola, si aggiusta di sale e lentamente si porta a definitiva cottura. Durante la cottura non si dovrebbe mai mescolare con cucchiari o forchette, bastando muovere la padella in senso rotatorio. La testa e la sua cartilagine risulteranno più gustose. Questo piatto inizialmente si faceva senza pomodoro che si è aggiunto successivamente. Personalmente sono convinto che in ogni caso questo pesce vuole sempre una piccola quantità di concentrato. Alla fine dovrebbe risultare ben rosolato, senza acqua, quasi secco.



### **Lo scorfano (*la scarpéne*)**

Lo scorfano, che noi chiamiamo *scarpéne*, è un pesce gustosissimo, ma è difficile da pulire per chi non ha pratica. Di solito, gli scorfani più grandi si preparano bolliti, ma è impensabile fare un brodetto alla sambenedettese senza questo pesce.

Ricordo da bambino che mia madre diceva: *Ci sta na scarpéne, chié la pelésce?* Sì, perché è anche pericolosa da maneggiare. Era un pesce che nessuno voleva e quindi si vendeva poco, e naturalmente andava dentro al brodetto come tutti gli altri pesci che non si potevano vendere. Solo con la pesca Atlantica noi marinai abbiamo potuto mangiare tutte le qualità di pesce che volevamo, anche le più costose. La pesca Atlantica era un lavoro veramente durissimo ma per il mangiare non c'era nessun problema. Il cuoco poteva scegliere e preparare tutto ciò che voleva per cui...*addio scarpéne!*



### **La cicala (*la panocchia bianche*)**

Quand'ero bambino e mio padre mi si portava sulla barca a vela (*la langettucce*), le *panocchie bianche* non si vendevano, o si vendevano poco. Le chiamavano *le strappa vòcche* (strappabocche). Si bollivano, si dividevano a mazzetti e si portavano a casa. Oggi sono anche molto costose oltre che buone. Questo pesce per molti mesi del-



l'anno non è appetibile perché è scarso di polpa. Più o meno è buono e pieno da novembre a marzo quando acquista uno dei sapori più caratteristici, originali e soprattutto adatti per condire la pasta. C'è il periodo in cui la *panocchia* in generale è piena di polpa e quello in cui la femmina è incorallata e bellissima anche da vedersi: dalla testa alla coda ha un corallo fatto di uova tutto rosa-arancione. Il suo sapore è unico e non somiglia a nessun altro pesce.

**La panocchia** dà un buon condimento se si rosola con olio, aglio e prezzemolo messo in ultimo, bagnandolo con un po' di buon vino bianco, sia se si fa col pomodoro che senza. Con quest'ultimo occorre anche un po' di concentrato, altrimenti col solo pomodoro viene biancastro.

### **Gli scampi (*le panocchie roscie*)**



Sono i crostacei certamente più buoni, almeno per me. Sono costosi, eppure ricordo che a San Benedetto, e non solo qui, si faceva una cosa brutta a vedersi: nel mercato ittico c'erano mucchi di teste di scampi staccate dalle code per paura che annerissero (dopo 12 ore, anche con ghiaccio, le teste degli scampi e di altri crostacei in genere cambiano colore). Quelle teste piene di uova di colore rosa e molto buone da mangiare le ho ancora davanti agli occhi. Per anni molti dei campi del paese sono stati concimati con questi "scarti". Poi vennero i camion ed i frigoriferi e non ci fu più questa necessità.

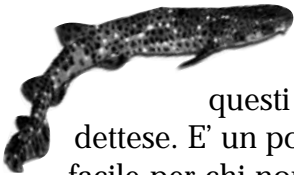
Lo scampo è un crostaceo che si può mangiare in tutti i modi e chi non ha mai cotto gli scampi sui carboni non conosce quale delizioso profumo si sprigiona durante la cottura.

Da noi si pescava in tutto il tratto di mare che va fino alla Jugoslavia, ma a ponente di Pomo c'erano quelli piccoli, a Greco di Pomo quelli grandi, e si pescava anche a rischio di cattura da parte delle vedette jugoslave. In verità c'è una zona vicino a San Benedetto, la zona dei *Turbanti* (per via di cespugli subacquei) dove si pescavano gli scampi grandi e c'era un'altra zona, quella *dei fanghi* (a Maestro delle Tremiti), dove però la quantità era inferiore.



### **La sogliola (*la sfoje*)**

La sogliola è un pesce buonissimo ma difficile da pescare. Con la pesca a strascico ci si deve munire di attrezzature particolari (*i carpasfoje*, che sono dei rastrelli muniti di lame) perché vivono prevalentemente sotto il fondale. Questo pesce ha fatto fare tante modifiche alle attrezzature di pesca come nessun altro. Lo abbiamo pescato anche a 50 cm. sotto la sabbia mettendo coltelli di quella lunghezza per poterlo scovare. Queste nostre dell'Adriatico non si devono spellare, si raschiano soltanto. In Atlantico si pescano quelle grandi e lunghe anche mezzo metro con la pelle ruvida che quindi si debbono spellare. La sogliola è buona sempre, indipendentemente dal modo di cottura.



### **I piccoli palombetti o gattucci (*i attócce*)**

I *gattucci* sono teneri e saporiti, buonissimi; anche questi indispensabili per un buon brodetto alla sambenedettese. E' un po' difficoltoso pulirli: si debbono spellare e ciò non è facile per chi non ha pratica. Se si preparano alla graticola con i carboni, per gustarli meglio bisogna privarli delle viscere, lasciando però il fegato che dà gusto alla pietanza anche se un po' amarognolo. Il *gattuccio* è tenero e non ha spine. Si mangia ben volentieri anche tagliato a pezzi e fritto.



### **Polpo (*lu forbe*)**

I polipi, quelli nostri dell'Adriatico, sono duri e bisogna sbatterli per sfibrarli (*forbe da ciutte*); solo allora si inteneriscono e si possono gustare. Sono buoni in tutti i modi ma sui carboni ancor di più.

Una volta spellati vanno messi sulla graticola per una scaldata da una parte e dall'altra senza farli bruciare, quindi posti sul piatto con olio e molto pepe. Preparati in mare, ovviamente, non hanno bisogno di sale che a casa, invece, ci vuole. Noi li facevamo anche seccati insieme ai gattucci e agli *arfacetti*. Questi ultimi, nel periodo in cui io ho pescato a San Benedetto - dal 1947 in poi - non si sono trovati più. Quelli che venivano pescati dopo erano gli *occhialonetti* (i moli) che hanno assunto impropriamente il nome di *arfacetti*.



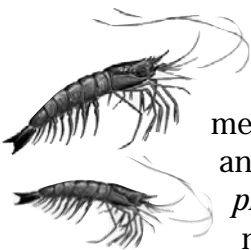
### Calamaro

I calamari son considerati pesci di prima qualità e quindi di prezzo superiore. Sono buoni teneri e si possono cuocere in tanti modi. Non avendo spine sono anche facili da mangiare. Non hanno molto sapore e li mangiano anche quelli che dicono di non amare il pesce. Bisogna saperli pulire se si cuociono in graticola o al forno. Hanno una linguetta, lo stomaco, gli occhi e la bocca che bisogna togliere, lasciando invece quello che noi chiamiamo *il riso* (piccole uova). Quelli piccoli, ben lavati, messi al bagno per un'ora con buon aceto e conditi con olio rappresentano un ottimo antipasto, ma andrebbero mangiati appena pescati.



### Totano (*carambucchie*)

Il totano è stato considerato sempre pesce di serie B. Addirittura noi andavamo in una zona dove si pescavano, per una cala o due, solo perché quel pesce serviva per la muccigna dei marinai. Non lo si portava a casa per mangiare, ma lo si vendeva sul molo stesso a quelli che lo portavano nell'interno sino ad Ascoli. Si cucinava in un solo modo: fritto. Ha un sapore forte, ma ho provato a farci anche il sugo per la pasta ed...è buono anche così.



### Gamberi (un tempo chiamati, dai pescatori delle barche a vela, *sparnocchi*)

Questi crostacei oggi si pescano anche in Adriatico, mentre fino al 1950 non si catturavano nel nostro mare, anche se i vecchi ricordavano... *quei bei sparnocchi che si prendevano una volta!* Poi ci capitò di andare a pescare nei pressi dell'isola di Meleda, in Dalmazia, e ne prendemmo in discreta quantità. Telefonammo all'armatore che, cosa da non credere, ci disse ... "Prendetene solo una cassetta e sbucciateli!" I gamberi si pescano in molti posti del mondo ma la quantità che abbiamo pescato in Iran non l'ho mai vista in nessun'altra parte. Il gambero è un buon crostaceo, per cui è costoso. E' difficile pulirlo perché ha sulla schiena un budellino di sabbia che si deve togliere senza rovinarlo.



Ce ne sono di tante qualità: i più comuni sono gli *Imperiali*, le *mazzangolle*, ma i più buoni sono quelli rossi. Ci sono anche quelli di fiume, di color verdastro, ma sono meno buoni, anche se sono in diversi a credere che questi di acqua dolce non abbiano il budellino di sabbia: non lo hanno sulla schiena ma basta osservare più attentamente la pancia per accorgersene.









*'Na case come chèle de 'na vòte  
de trè stanzètte óne sòpra ll'atre  
nghe trè fenèstre che te pari sbòte*

Lampo Amadio

## ABITARE IL BORGO

**L**e strutture abitative rispecchiano le caratteristiche socio-antropiche di un determinato ambiente in una data epoca, raccontando la storia degli uomini e dei luoghi come fossero pagine scritte.

Laddove, soprattutto per ragioni di povertà o di indifferenza ai valori formali, non ci sia uno specifico interesse alla cura estetica degli interni casalinghi o delle parti esterne, la strutturazione della casa risponde essenzialmente a criteri elementari di funzionalità. Così è per le due tipologie abitative più testimoniate nel nostro passato: la **casa cielo-terra** a più piani e organizzata a blocco o a schiera, che prevale nel Paese alto dove gli spazi per l'incasato risultano limitati; la cosiddetta **casa bassa** che prevale nella zona rivierasca anche per la sua derivazione tipologica dai magazzini e dalle rimesse funzionali ai mestieri del mare. Le case basse hanno infatti forma iniziale di atterrati e *pagliari*, detti anche "pisce"<sup>1</sup> (terra mista a pagliccio), da cui il nome di "Pajarà" dato a un rione caratteristico situato nel cuore della parte bassa del paese.

**L**a casa è dunque un libro aperto capace di raccontare con ogni parte di se stessa i bisogni materiali e immateriali dei suoi abitanti e dell'intera popolazione. Ma la casa va vista nel suo contesto di pertinenza che è la strada, il quartiere, la piazza. Specialmente ai livelli popolari, infatti, la socialità paesana si spende all'esterno, negli spazi comuni dove le donne e i bambini soprattutto, ma anche gli uomini, passano il loro tempo condividendo momenti di vita e di lavoro<sup>2</sup>.





Spazi sonori per il mare di discorsi che definiscono a parole e nei fatti un riconoscimento e un'appartenenza.

Nel modo di vivere popolare, dunque, l'interno e l'esterno, il privato e il pubblico si integrano, caratterizzandosi come parti necessarie di uno spazio vitale omogeneo. Diversamente

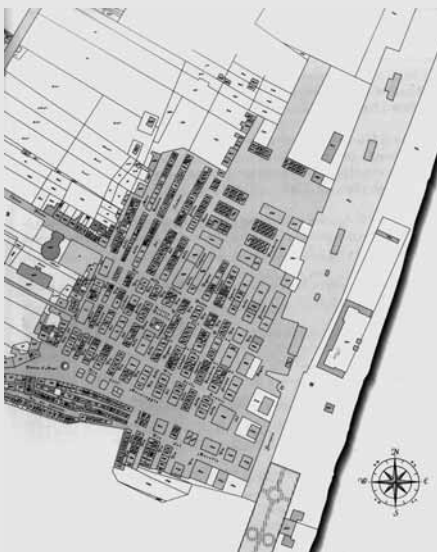
da quanto accade per i ceti agiati, dove la più complessa articolazione delle strutture abitative consente di delimitare gli spazi di proprietà rendendoli esclusivi grazie alla protezione di portoni importanti, recinzioni e cancellate che ne fanno luoghi autosufficienti e conclusi in se stessi.

**I**l tessuto urbano più vecchio della nostra città è identificabile all'interno del borgo alto e nella zona bassa che si irraggia intorno a via Laberinto, asse di sviluppo primario e di espansione lungo la direttrice che dalla Rocca s'indirizza al mare.

La parte costiera, lasciata libera dal mare in progressiva ritirata verso est, si andò caratterizzando

per una situazione viaria inizialmente disordinata ma poi più regolare, come ancora testimoniato, a nord dell'attuale viale Secondo Moretti (il Corso), dall'intersezione a scacchiera di vie e viuzze originarie (Via della Passera/Via Palestro, Via delle More/Via Aspromonte, via del Grillo/Via Custoza, Via dei Cordari/Via Mentana).

Questa doppia localizzazione nella parte alta del paese e nella parte bassa





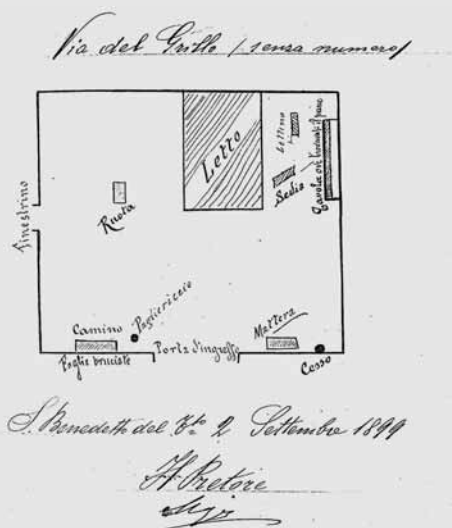
rappresenta un prima e un dopo della nostra storia abitativa. Il progressivo ampliarsi degli spazi incasabili, in parallelo con l'evoluzione dei costumi e con il diffondersi del benessere grazie ai nuovi mestieri e alla crescita culturale, determina nel tempo un mutamento sostanziale dei bisogni individuali e collettivi della popolazione. Da qui una diversa organizzazione degli spazi interni ed esterni della casa, che progressivamente cambia volto e funzioni per adattarsi alle nuove esigenze sociali. Ne consegue il cambiamento del volto cittadino che va diventando quello che noi oggi conosciamo.

**F**acile capire dalla configurazione delle strutture materiali quali fossero un tempo le condizioni di vita dei ceti popolari. E tuttavia la povertà delle "cose" non negava alla gente una visione positiva del proprio mondo. Il vivere insieme, il sentirsi parte di una comunità solidale, la condivisione di uno stesso orizzonte al cui interno si viveva con forte spirito di appartenenza alimentavano una socialità aperta e vivace. Gli spazi privati all'interno delle case, che pure a loro modo rappresentavano un'identità familiare, venivano principalmente sentiti come protezione dalle intemperie e rifugio notturno. La strada e la piazza, invece, erano i luoghi della vita comunitaria nella quale ciascuno, nonostante gli attriti e gli alterchi ricorrenti, si riconosceva come parte di una famiglia allargata grazie al sentire comune che dava forza ai singoli e alla comunità, soprattutto nei momenti difficili dovuti alla miseria e al ricorrere di eventi luttuosi.

## CASA BASSA

**C**on la denominazione di Casa bassa si fa riferimento a unità abitative a un solo piano e talvolta a un solo locale, tipiche dell'incasato marinaro nella zona costiera, dove andavano ad insediarsi i pescatori fuoriusciti dal borgo alto con le loro famiglie. La massima diffusione di tale tipologia si colloca nella prima metà dell'Ottocento<sup>3</sup>.

La casa bassa, a blocco o a schiera<sup>4</sup>, con





quella sua struttura estremamente semplificata che manca di uno sviluppo verticale anche perché spesso utilizza materiali da costruzione estremamente poveri, rispecchia le condizioni di indigenza dei suoi abitanti costretti a spartirsi uno spazio che oggi si direbbe polifunzionale, perché contemporaneamente adibito a cucina, camera da letto, rimessa e magazzino. Le case avevano servizi igienici molto arcaici, spesso soltanto “una sorta di botola posizionata sul muro perimetrale all’interno della quale trovava alloggiamento il tubo di scarico che era collegato direttamente con la conduttura fognaria”<sup>5</sup>. Erano

anche prive di impianti idrici privati per cui l’acqua necessaria ai vari bisogni familiari veniva attinta tramite orci e secchi alle fontane pubbliche.

“Tótte l’acque che se carriji dendre de case devì esse reperate llà fòre”; tutta l’acqua introdotta, meno - è ovvio - quella che veniva rovesciata direttamente in strada dalle finestre (e non solamente l’acqua).

Così raccontano oggi le nostre vecchie, a quel tempo *frechéne* o *fantèlle*. Nei loro racconti si percepisce ancora il fastidio per fatiche e disagi del vivere casalingo di allora e quindi il sollievo per i vantaggi della modernità che ha portato acqua e luce nelle case. Preziosa l’acqua, soprattutto.

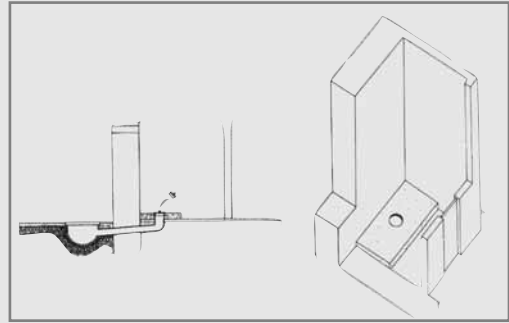




## CASA CIELO-TERRA

Le case a due o più piani disposte a blocco o a schiera, pur avendo uno sviluppo altimetrico ovviamente superiore, non si scostano di molto dalla casa bassa per funzioni socio-abitative. Ai livelli popolari, fortemente condizionati dalla povertà, si registra la presenza di più nuclei familiari nelle case cielo-terra, ciascun nucleo assiepato in uno o due locali disposti sui vari piani.

L'abbaino (*la cataratte*) si apre sui tetti di case a più piani per dare una fonte di luce ad ambienti altrimenti bui del piano superiore, quali stanze interne o soffitte-mansarda cui si accede solitamente con una scala a pioli<sup>6</sup>. Una concezione già più moderna dei servizi igienici induce a posizionarli all'esterno, in locali di dimensioni molto ridotte costruiti a ridosso del muro perimetrale del piano terra o in piccoli vani ricavati sui balconi: sono costituiti da un piano rialzato al centro del quale si trova un buco di scarico occluso da un coperchio semovibile<sup>7</sup>.



B.T.

<sup>1</sup> MERLINI, Giuseppe, Toponomastica, in "Luoghi e nomi di una storia minore", pag. 16

<sup>2</sup> CROCI, Nazzarena, "La casa bassa, il microcosmo abitativo", pag. 67, in RURALITA' e MARINERIA, ed. Maroni

<sup>3</sup> NOVELLI, Stefano, "La casa bassa", pag. 125, in "Chi, dove e come eravamo" a cura di Gabriele Cavezzi

<sup>4</sup> NOVELLI, Stefano, ibidem, pagg. 128-129

Le case a blocco, siano esse ad un solo piano o a più piani, hanno tre dei quattro muri perimetrali in comune con gli edifici confinanti, per cui le parti più interne risultano buie. Le case a schiera, invece, hanno solo due dei lati perimetrali in comune con gli edifici confinanti, avendo quindi fonti di luce naturale sia sul davanti, solitamente affacciato sulla pubblica via, sia sul retro, dove poteva rendersi disponibile un piccolo orticello con pozzo.

<sup>5</sup> NOVELLI, Stefano, ibidem, pag. 139

<sup>6</sup> " " " , pag. 132

<sup>7</sup> " " " , pag. 139





## Il vocabolario della casa

### A

**abb(i)éte (i)**, bietole

**acc'e cuttò**, lino e cotone (detto soprattutto di lenzuola)

**accia acce**, puro lino “ “

**ache (l')**, ago

**achétte (l')**, uncinetto

**acquatécce (l')**, bevanda frizzantina fatta con i raspi d'uva schiacciati, eliminando *i scuppécchie*

**acque (l')**, acqua; **m.d.** *na òcce, na vettócce, na vetticcète d'acque*

**agnille (l')**, **agnije (i)**, agnello

**aisvèrde (l')**, menta romana

**aje (l')**, aglio

**'ajéne (la)**, gallina

**alère (le)**, aghi di pino

**alère u signurine (la)**, galera o cepola

**'ammaróne (l')**, gambero, gamberoni

**àmmede (l')**, amido, per inamidare tessuti e per lenire gli arrossamenti della pelle

**'àmmere (l')**, granchio

**'andórche (lu)**, granturco

**anesète (l')**, anisetta

**angè (l')**, uncino

**anghió, anghinette (i)**, alici; *bianchétte*, alicette da latte

**angilète (l')**, sorta di gallinella

**anginèlle (l')**, **anginèje (i)**, uncinelli

**anguèlle (l')**, anguilla; *a lu spéte*, cotta allo spiedo

**anguscère, ache (l')**, ago, aguglia, sorta di pesce

**arche (l')**, arco

**arface, arfacète (l')**, arface

**arfacète (l')**, arface (o merluzzetto) essiccato

**argentène (l')**, argentina, pesce bianco

**armadie (l')**, armadio semplice

**armuà (l')**, *fr.* armadio con anta a specchio

**'aròfene (lu)** *chiuve de*, chiodi di garofano

**artéche (l')**, ortica

**'attócce (la, lu)**, gattuccio di mare, tipo di palombo

**'azzòse (la)**, gazzosa, gassosa



**B**

**banchette (la)**, sgabello basso

**banchette (lu)**, sgabello alto

**banneròle (la)**, tela con immagine sacra pendente da un bastone sopra la testiera del letto

**baólle (lu), baóje (i)**, baule

**baraccule (la)**, razza

**barattele (lu)**, barattolo di varie misure e per vari usi

**battelarde (lu)**, battilardo

**battente, batucche (lu)**, battente

**battepanne (lu)**, battipanni

**batucche (lu)**, pendente di legno per le tende

**bavarole (la)**, bavaglino

**bbemmelétte (i)**, bomboletti, lumachine di mare

**bbemmelò (lu), bbemmeló (i)**, lumaca di mare

**bbérre, bberrétte (la)**, birra, birretta

**bberrétte (la)**, berretto

**bbescutte (lu)**, filone di pane

**bbettò (lu), bettato (i)**, bottone

**bbiacche (la)**, biacca

**bbiatóre (la)**, piccola sezione di rete, arricciata con cappiola ad un capo, usata per iniziarne un'altra

**bbiscije (i)**, piselli

**bbisció (lu)**, fossa per gli escrementi

**bbómbele (la) de gasse**, bombola di gas

**bbrande (la)**, branda

**beccétte (la)**, bottiglietta

**becció (lu), bicció (i), beccinétte (lu)**, piccola damigiana, contenente fino a 5 litri

**biancari (la)**, biancheria

**bianghesante (lu)**, tempera bianca di poco valore

**bicchierétte (lu)**, bicchierino di liquore

**bicchire (lu)**, bicchiere

**biscuttije (i)**, biscotti

**bistecçòle (la) d'agnille**, bistecchina o costoletta d'agnello

**blósse (la)**, blusa

**bòbbe (la)**, boga, sorta di pesce

**bòcce, buttéje rec. (la)**, bottiglia

**bócchele (le)**, orecchini col corallo





**bórre (lu)**, burro  
**braccialétte (lu)**, braccialetto  
**braccialettille (lu)**, braccialettino; *nghe i curajétte*, con piccoli coralli contro il vomito dei bambini  
**brecchétte, vrecchétte (lu)**, brocchetta  
**bròcche, vròcche (la)**, brocca  
**bròccule, vròccule (lu)**, broccoli  
**bròde, vròde (lu)**, brodo  
**brusculutóre (lu)**, tosta orzo o caffè  
**buàtte (lu)**, ghiozzo, pesce di scoglio  
**bulléte (lu)**, bollito di carne  
**busténe (lu)**, corpetto o bustino  
**buttiò (lu), buttió (i)**, bottiglione da due litri

## C

**cabbarè (lu)**, vassoio  
**cacatóre (lu)**, secchio per escrementi  
**cacciamaccaró (la)**, scolapasta, grossa paletta concava e forata, un tempo di vimini, per sgrondare la pasta nella pentola  
**caccinette (lu)**, tipo di palombo  
**cacciòle (la)**, paletta per rifiuti organici  
**cacemunie (la, i)**, miscuglio di materiali sfasciati, calcinacci  
**cacéne (la)**, calce  
**caché (lu)**, cachi  
**caffè sport (lu)**, caffè sport  
**caffenétte (lu) d'orze**, caffè d'orzo  
**caffettire (la)**, caffettiera, *rec.* rispetto a *cócheme*  
**calamare, calamarétte (lu)**, calamaro, calamaretto  
**calecagnule (lu)**, cugna per tenere aperta la finestra  
**callare (la)**, caldaietta, paiolo  
**callarò (lu), callaró (i)**, grande paiolo  
**camésce (la)**, camicia da uomo  
**camésce (la) da dé, da notte**, camicia intima femminile da giorno (sottabito), camicia da notte  
**camiscétte (la)**, camicia da donna o da neonato  
**cammé (lu)**, camino  
**cammere (la)**, camera da letto  
**candéte (lu)**, cedro candito  
**canéstre (lu)**, canestro, cesto di canne con manici



**canestréle (lu), canestréje (i)**, con le manichette  
**canestrò (lu), canestró (i)**, grande canestro  
**canfure (la)**, canfora  
**cannalicchió (i)**, ziti, tipo di pastasciutta  
**cannèle (la)**, candela  
**cannèle (la)**, getto d'acqua, rubinetto  
**cannelléne (la)**, fagioli cannellini  
**cannelléne (la)**, confettini all'aroma di cannella  
**cannellire (lu)**, candeliera  
**cannicciata, camurcane (la)**, schermatura collocata dietro la volta del soffitto  
**cannille (lu), cannije (i)**, cannelli  
**capefuche (i)**, alari  
**capescala (lu)**, inizio, primo gradino di scala  
**capò (lu)**, cappone  
**capò (lu)**, kapok  
**cappe (la)**, cappa  
**cappelléte (lu), cappijéte (i)**, cappellino, solitamente di lana  
**cappille (lu)**, cappello  
**capumelle, capeménnele arc. (la)**, camomilla  
**carevenèlle (la)**, carbonella  
**carevò (lu), carevó (i)**, carbone  
**caricije (i)**, granuli di mais  
**carlé (lu)**, fragolino, sorta di pesce  
**carote (la)**, carota  
**carróbbie (la)**, carruba  
**carta pajé (la)**, carta paglia per frittura; da bagnare con l'aceto *pe' i vuzze* (bernoccoli)  
**casce (la)**, cassa di legno  
**casce (lu)**, formaggio  
**casce frésche (lu)**, pecorino fresco  
**casce marcètte (lu)**, formaggio con i vermi  
**casce sbisciate (lu)**, emmenthal  
**casciò (lu), casció (i)**, ravioli di formaggio al forno  
**cass(c)etté (lu)**, cassetto  
**casciò (lu)**, cassone di legno per farina (accanto alla mattera)  
**castagne (la)**, castagna; *casciòle (le)*, castagne sbucciate e lessate con rosmarino  
**castagnole (le)**, castagnole, dolce di Carnevale  
**castrate (lu)**, carne di castrato



- cataratte (la)**, abbaino  
**caté (lu)**, catino  
**catenacce (lu)**, catenaccio  
**catène (la)**, catena; *catène pe' lu rellògge*, catena per l'orologio"  
**catenèlle (la)**, baciletto di rame, poi smaltato  
**catenèlle (la)**, catenina d'oro  
**catenellètte (la)**, catenina piccola o sottile  
**catille (lu)**, **catellètte (lu)**, chiavistello  
**caze (le)**, pantaloni; *a la zuarre*, a la zuava"  
**cazelètte (le)**, calzoncini  
**cazétte (i)**, calzetti  
**cazettije (i)**, calzettini  
**cazettó (i)**, calzettoni  
**cazòle (le)**, uova di merluzzo  
**cazzaròle (la)**, pentola bassa  
**ccappò(u)tte (lu)**, cappotto  
**céce (i)**, ceci  
**céme (le) de rape**, cime di rape  
**cenderé (lu)**, cinta di pelle da uomo  
**cènge (la)**, femmina del polpo  
**cènge (la)**, straccio per la polvere  
**cènge (la) de lane**, pezza di lana per lucidare le scarpe  
**cènnere (la)**, cenere  
**cèntre (lu)**, centro per comò  
**centrine (lu)**, centrino per comodini  
**cepòlle (la)**, cipolla  
**cerchie (lu) de fèrre**, cerchio di ferro per vasi fuori dalle finestre  
**cerevèlle (lu)**, cervello (come alimento)  
**cernie (la)**, cernia  
**cèrque (la)**, quercia  
**cèsse (lu)**, gabinetto (WC)  
**cestarèlle (la)**, piccolo cesto di canne intrecciate con manico centrale; cestina dei bambini per l'asilo  
**cestarille (lu)**, **cestarije (i)**, canestrello senza manici  
**cestunie (la)**, testuggine di mare, tartaruga, un tempo usata qui da noi per il brodo  
**cète (la)**, aceto; *bianghe, ròsce*: bianco, rosso  
**cète (la) nghe i udóre**, aceto con erbe aromatiche per mancamenti e mal di testa  
**chiappe (la)**, cheppia, pesce di scarsissimo pregio



- chióchiene (i)**, giuggiole  
**ciambèlle (le)**, ciabatte  
**ciammèlle (le) de Pasque**, ciambelle di Pasqua  
**ciammellutte (lu)**, ciambellone  
**ciammòie (le)**, fogliame secco  
**ciangotte (le)**, cianfrusaglie  
**ciappe (la)**, fibbia per cinta o per scarpe  
**ciardé, ciardenette (lu)**, giardino, giardinetto  
**ciauarre (la)**, ciavarro (il), una sorta di ribollita di legumi: fave, ceci, lenticchie, ecc.  
**cicirchie (la)**, cicerchia, tipo di legume  
**cicorie (la)**, cicoria  
**cillètte (lu), cijétte (i)**, uccelletti terraioli e stórni  
**cincètte (la) pe' 'rlavà**, straccetto per lavare stoviglie  
**cinde (la)**, cinta di materiale vario  
**cinisce (la)**, polvere di carbone con piccoli residui  
**ciòccule, ciucculétte (i)**, zoccoli, zoccoletti  
**ciòrve (la)**, sorba  
**cióschie (le)**, legnetti lasciati dal mare sulla riva  
**cirisce (la)**, ciliegia  
**citrate (lu)**, citrato per digerire  
**cittèlle (lu), cittéje (i)**, sassolino  
**ciucche (lu)**, ciocco  
**ciuffelòtte, bucculòtte (i)**, boccolotti  
**ciutte (lu)**, sasso  
**ciutte (lu) a renécce**, sasso di rena solidificata per dolori articolari e costipazione toracica  
**cócheme, cucumètte (la)**, cuccuma, caffettiera (per orzo)  
**còde (la)**, coda  
**còppe (la)**, coppa di testa  
**corde (la) pe' i pagne**, corda per stendere i panni  
**còste (la)**, costa, strada in salita  
**còte (la)**, cinghia di cuoio per affilare il rasoio, coramella  
**còteche (la)**, cotica  
**cré (lu)**, crine  
**credenze (la)**, credenza  
**credenzò (lu)**, grande mobile da cucina  
**crème (la)**, crema  
**crevellécce (lu)**, crivello, cesto ovale con canne a setaccio.



**cròcestrade (lu)**, incrocio  
**cròste (la)**, crosta  
**cruccante (lu)**, croccante  
**crucefésse (lu)**, crocefisso  
**crucétte (i)**, crocetti, murici  
**crucétte (la)**, piccola croce per la catenina  
**cucce, renale (lu)**, vaso da notte, orinale  
**cuccelò (lu), cucceló (i)**, lumache  
**cuccétte (la)**, verza  
**cucchiare (la)**, paletta di legno  
**cucchiarétte (la)**, palettina di legno (usata anche per punire i bambini delle malefatte)  
**cucchiarétte (lu)**, cucchiaino  
**cucciole (le)**, vongole  
**cucéne (la)**, cucina  
**cucéne 'cunòmeche (la)**, cucina economica, stufa a legna con caldaia per acqua calda, forno e cassetto scaldavivande  
**cucòcce (la)**, zucca  
**cucómme (lu)**, cocomero  
**cucuccétte (la)**, zucchini  
**cugnàcche (lu)**, cognac  
**culatore (lu)**, tessuto grosso usato come colatoio-passacenero per il bucato  
**culliére (la), fr.** collier  
**cumbenaziò (la)**, sottoveste  
**cumbitte (i)**, confetti alla mandorla  
**cummedè (lu)**, comodino  
**cumò (lu)**, comò  
**cumunci, cumenétte (lu)**, comò senza specchiera (cassettiera)  
**cunéll (lu)**, coniglio  
**cunòcchie (la)**, conocchia  
**cunt(d)atóre, furfé (lu), fr.** contatore di corrente elettrica  
**cuntrade (la)**, strada principale  
**cupèrte (la)**, coperta, copriletto  
**cupirchie (lu)**, coperchio  
**cuppe (i)**, tetto  
**cuppe (lu)**, coppo  
**cuppétte (lu)**, seggiolone per bambini fasciati (*rembasciate*)  
**cuprefedere (la)**, coprifedera  
**curajétte (i)**, corallini (per orecchini e bracciali)



**curalle (lu), curajie (i)**, coralli; *la mbreze de curajie*  
**curatèlle (la)**, interiora di animale  
**curne (lu)**, corno, *d'òre u de curajie*  
**curnétte (lu)**, cornetto  
**curòne (la)**, corona per il rosario  
**curpe (lu)**, maglia senza maniche, canottiera  
**curpétte, curpettócce (lu)**, corpetto per sotto le fasce dei neonati  
**curretóre (lu)**, corridoio  
**curtellacce (lu)**, coltello grande per spezzare carne con ossa  
**curtelléne (la)**, coltello a lama liscia e punta arrotondata per la pannella  
**curtellétte (lu)**, coltellino a serramanico per “*crastà*” le castagne  
**curtille (lu), curtije (i)**, coltello  
**curtisciane (la)**, piatto da portata piano o fondo  
**cuscé (lu)**, cuscino  
**cuscinétte (lu) pe' le spelle**, cuscinetto per spillini  
**cuscinò (lu)**, cuscino lungo per scaldapiedi  
**cusciòtte (lu)**, cosciotto d'agnello  
**custatèlle (le)**, costolette di maiale  
**cuterézze (lu)**, parte terminale del filone di pane  
**cutórne (i)**, stivali di gomma  
**cuttò (lu)**, filo di cotone

## D

**dami(s)ciane (la)**, damigiana contenente dai 10 ai 50 litri  
**ddi(e)scèlle (la)**, piccolo buco nella parte inferiore del tino da bucato  
**detale (lu)**, ditale  
**dòcie (lu)**, il dolce

## E

**énteme (l')**, la protezione più interna (intima) del cuscino  
**erbètte (l')**, prezzemolo

## F

**fanghe (la, lu)**, fango  
**faréne (la)**, farina; *lu fiòre*, fior di farina per dolci e pane raffinato  
**farre (lu)**, farro  
**fasce (le)**, fasce  
**fascéne (la)**, fascina  
**fasciatóre (lu)**, pannolino di tela per le donne (come assorbente) e per i neonati sotto i *pannétte*



- fascilène (la)**, fagioli bianchi, piccoli e tondeggianti  
**fascilétte (i)**, fagiolini verdi; *dall'ucchie*, lunghi verdi; *pappó*, fagioli corallo  
**fasciule (i) da i ucchie**, ad occhio di pernice  
**fasciule (i) da sgranà**, fagioli borlotti  
**fave (la)**, fava; fava 'ngrècce, fava secca ammorbida nell'acqua e lessata; fava *bbrescate*, fava abbrustolita  
**fazzelétte (lu)**, fazzoletto; *pe' la mèsse, da lótte, da nase*: per la messa, da lutto, da naso  
**fèchete (lu) de merlócce**, fegato di merluzzo  
**fèchete (lu)**, fegato  
**fecò (lu)**, braciere  
**fècura sècche (le)**, fichi secchi; *fecure maretate*, fichi secchi spaccati e riempiti di mandorle e cedro  
**fécure (le)**, fichi  
**fède (la)**, fede matrimoniale  
**federétte (la)**, federa  
**federétte spicciulate (le)**, federe non abbinate a lenzuola  
**fegatije (i) nghe la rète**, fegatini con la rete  
**fejème (la)**, fuliggine  
**felarille (lu)**, attrezzo per lavorare fili e filati  
**féle (lu) da 'mbasté**, filo da imbastire  
**Felutèe (la)**, Filotea, libro di preghiere  
**fenèstre (la)**, finestra  
**fenestròle (la)**, finestrina  
**fennamènt(d)e (i)**, fondamenta  
**fenneróie (la)**, fondi di un qualsiasi liquido  
**fenòcchie (lu)**, finocchio  
**fenocchie bastarde, fenecchiétte (lu)**, finocchio bastardo  
**ferchètte, ferchèttòle (la)**, forchetta, forchettina  
**ferchèttò (lu)**, forchettone  
**fercinate (la)**, forchettata  
**fercinèlle (la)**, forcina  
**fermacapèlle (lu), fermacapejie (i)**, molletta per capelli  
**fèrmagravatte (lu)**, fermacravatta  
**fermenande, ceré rec. (lu)**, fiammifero  
**fernacétte (la)**, fornello a carbone per la graticola  
**fernè (lu)**, Fernet  
**fe(u)rnèlle (lu), fe(u)rnèje (i)**, fornello; *a petroje e a gasse*  
**ferracavalle (lu)**, ferro di cavallo



- fèrre (lu)**, ferro da stiro a carbone  
**ferrétte (i)**, ferri da lana  
**ferrétte (lu)**, ferro da stiro a mano  
**ferruchina (la)**, Ferrochina  
**fertecchéne (la)**, forcina  
**fetticcètte (le)**, fettuccine  
**fèzze (la) de lane**, matassa di lana  
**fezzòle, imètte (la) da reccame**, matassina di filo da ricamo  
**fezzule (lu)**, matassa di spago  
**fiamminghe (la)**, piatto da portata ovale  
**fiètte (la)**, fetta di pane  
**fiettine (la)**, fettina di carne  
**fóme (lu)**, fumo  
**fònte (la)**, anche **lavatóre (lu)**, lavatoio  
**fór(D)be (lu)**, polpo; *cocce e cirre* (tentacoli)  
**fòrbece, ferbicètte (le)**, anche *ferfecé, ferfecéne*, forbici e forbicette  
**fóse (lu)**, fuso  
**fraàje (la)**, pesce misto minuto  
**framéche (le)**, briciole, piccoli frammenti di pane  
**freijtóre (la)**, olio di frittura già usato e da riusare  
**frescarije (i)**, frescarelli di acqua e farina per minestra  
**fresserètte (la)**, tegamino  
**fressóre, fersóre (la)**, padella di ferro per fritto  
**freisté (i)**, rametti caduti del platano, da bruciare nel camino  
**frettate (la)**, frittata; *'n trèppe, nghe la recòtte, fénte*: senza uova, con patate soltanto  
**frétte (lu)**, fritto misto, spezzatino di cuore, polmoni, fegato  
**frettèlle (le) de masse**, frittelle di massa  
**frettèlle (le) de pelende**, frittelle di polenta  
**fristénghe (lu)**, frustingo, dolce di Natale  
**frittijétte (i)**, frittelletti dolci con uva passa o salati con broccoli, baccalà  
**frònne (le) de tabbacche**, foglie di tabacco usate come antitarme  
**frótte (la)**, frutta  
**fruttire (la)**, portafrutta  
**fuche (lu)**, fuoco  
**fuje (le)**, verdura in genere  
**fundane (la)**, fontana





## G

- galosce (le)**, calosce, soprascarpe impermeabili di gomma  
**gasse (lu)**, gas  
**gemmèje (i)**, gemelli  
**ggin (lu)**, gin  
**ggiubbète (la)**, camicetta tipica della donna sambenedettese  
**ggiubblasse (lu)**, giubba da uomo  
**giacchètte (lu), giacchètte (la) rec.**, giacca  
**gilè (lu)**, gilet  
**gilenète (lu) cuprefasce**, piccolo gilè coprifasce  
**gòbbe (lu)**, cardogobbo  
**granate (la)**, scopa di saggina  
**granatèlle (la)**, scopetta “*pe’ la ròle u pe’ la mattere*”  
**grass’e mmagre (lu)**, pancetta  
**grattacasse (la)**, grattugia  
**gravatte (la)**, cravatta  
**gravatté (lu)**, cravattino  
**graviù (i)**, ravioli (di castagne o ricotta) per Carnevale

## I

- ièmmete (lu)**, scarpata  
**iéve (la)**, oliva  
**iòme, iemète (la)**, gomito

## J

- jèrve (la)**, erba, erbaccia  
**jettenézie (la)**, ghiottoneria

## L

- lacce (i)**, lacci  
**lampadarie (lu)**, lampadario  
**lane (la)**, lana  
**larde (lu)**, lardo  
**lardije (i)**, lardelli, ciccioli  
**latte (lu)**, latte, portato da le lattare casa per casa  
**laure (lu)**, alloro, usato anche contro i tarli del cibo: *tecchie u mamusce*  
**lavàbbe, lavama’ (lu)**, lavabo, lavamani  
**lègne (la)**, legna  
**leman (le) da pijire**, animali da cortile



**lemé, cirè (i)**, lumini  
**lemméne (le)**, bottoncini d'osso per federe  
**lemò (lu), lemó (i)**, limone  
**lènde (la)**, lenticchie  
**lèngue (la)**, lingua  
**lenguètte (la)**, linguetta, attrezzo di legno usato per fare la rete  
**lenzule (lu), lenzòle (le)**, lenzuola, *de sotto e de sopra*  
**lepé (i)**, lupini  
**lequòre (lu)**, liquore  
**lèsche (la)**, spicchio  
**lèvete (lu)**, lievito; *de bérre e de masse*, di birra e di massa “  
**liscivètte (la)**, polvere abrasiva per pulire i fondi delle pentole  
**litte (lu)**, letto  
**lóccl(r)e (le)**, scintille, faville  
**lóme (la)**, lucerna  
**lóme (lu)**, lume a petrolio  
**lònze (la), lenzé (lu)**, lonza, coppa, lonzino  
**lóstre (lu)**, lucido per scarpe

## M

**maccaró (i)**, maccheroni, pasta lunga e corta  
**maccaró (i) fatt' a ccase**, tagliatelle fatte in casa  
**maciné (lu)**, macinino  
**maétte (i)**, frattaglie di pollo: *vriscille (lu)/vriscije (i)*, ventriglio, *fegatiije, curicille*, fegatini e cuore”  
**magnane (la)**, pesce minuto, da fare fritto, marinato, a frittelletto  
**maje (la) a manèche longhe**, maglia di lana di pecora con le maniche lunghe  
**maje (la)**, maglia  
**maje (la) a menze manèche**, maglia di lana di pecora con mezze maniche  
**majirane (la)**, maggiorana  
**majò (lu)**, maglione  
**mamàse (la)**, bavosa, pesce di scoglio  
**mammacie (la)**, bambagia, cotone idrofilo  
**mandaré (lu)**, mandarino  
**mandéle (lu)**, tovaglia  
**mandélette (lu) pe' lu pa'**, tovaglietta per coprire le pagnotte di pane da cuocere  
**mandèlle (la)**, mantella di lana; *mandellètte, mandelléne (la)*: piccola mantella  
**mannàre, 'ccètte (la)**, mannaia, ascia per spaccare la legna



***mannarètte (la)***, piccola mannaia  
***mànnelle (la)***, mandorla  
***mànnelle nzucparate (le)***, mandorle ricoperte di zucchero  
***mannelètte (le)***, mandorle verdi  
***mantille (lu)***, mantello di stoffa  
***manze (lu)***, carne di manzo  
***marènghe (lu)***, moneta d'oro  
***marmellate (la)***, marmellata  
***marmuttine (la)***, cammeo  
***marró (i)***, marroni  
***marsale (lu)***, marsala  
***masa (la)***, bevanda di bordo fatta di tre parti d'acqua e una d'aceto  
***matarazze (lu)***, stoffa per materasso (parte del corredo della donna)  
***matò (lu), mató (i)***, mattone  
***màttère, mattre (la)***, madia, alta cassa di legno in cui si ammassa il pane e si preparano le pagnotte prima di portarle al forno  
***maule (le)***, malve, per infiammazioni gengivali e infusi  
***mazzelène (la)***, gallinella, sorta di pesce  
***'mbanatóre, nnaspatóre (lu)***, arcolaio, attrezzo usato dalle retare per dipanare *fezzùle* e matasse di lana  
***'mbuttéte (la)***, imbottita, oggi trapunta  
***medajètte (la)***, medaglietta  
***medajie (la)***, medaglia con l'immagine della Madonna o di Gesù  
***melagranà (lu)***, melograno  
***melangià (lu)***, melanzana  
***melangure (la)***, cetriolo  
***melarange (la)***, arancia  
***mèle (la)***, melanzana  
***melècche (la)***, scampo al momento di mutare pelle, corpo e coda della *panòcchie a trè casche* privata di testa  
***melò (lu), meló (i)***, melone retato; *melungèlle (lu)*, melone liscio  
***mendócce (la)***, mentuccia  
***menèstre (la)***, minestra  
***menèstre (la) de fasciule***, minestra di fagioli  
***ménnele (la)***, menola, sorta di pesce  
***mennezzare (lu)***, immondezzaio  
***menzalóne (la)***, mezzaluna  
***menzulètte (la)***, mensola a muro, ripiano dei mobili, bordo di guarnizione  
***meréche (le)***, more di rovo



**merèlle (lu), merèje (i)**, segmento cilindrico di canna per lavorare la rete  
**merlócce (lu)**, merluzzo, nasello  
**mestecanze (la)**, insalata che si miete, misticanza  
**metanne (le)**, mutande  
**metanne longhe (le)**, mutande lunghe di lana di pecora  
**metannó (i)**, mutandoni  
**metannòle (le)**, costume da bagno  
**metatóre (la)**, vestito intero  
**metatóre (la) de dèndre**, indumenti intimi di lana di pecora  
**mètre (lu)**, fettuccia centimetrata  
**mièle (lu)**, miele  
**mignétt (i)**, pesce minuto da frittura  
**mijéche (le), mijcare (lu)**, molliche; mollicaio, confusione  
**mijèlle (la) scaja d'òre**, muggine, cefalo  
**miòle, muiòle (le)**, pinze da camino  
**miste cànepe**, misto canapa (di tessuto)  
**mistrà (lu)**, mistrà, liquore di anice  
**mmàcchene (la) da cuscé**, macchina da cucire (a mano o a pedale)  
**mmazzacrucchètte (la)**, tipo di gallinella  
**mmendóre, móte de pagne (la)**, cambio d'abito  
**mmuccégne (la)**, parte del pescato che spetta al pescatore  
**mòneche (la)**, braciere di terracotta con manico  
**morchie (la)**, feccia  
**móre (lu)**, muro  
**mórmere (lu)**, mormora (la)  
**móscule (i)**, cozze  
**móscule (lu)**, muscolo di manzo per sugo o brodo  
**murre (i)**, more di gelso  
**murtale, pistasale (lu)**, mortaio in legno  
**murtatèlle (la)**, mortadella  
**muscardine (i)**, moscardini  
**muschizzere (la)**, tipo di vesbana di minor pregio

## N

**nannètte (la)**, culla  
**naticchiòle (la)**, maniglietta di legno con chiodo (ruotante)  
**navicèlle (la)**, spola  
**navicèlle (le)**, cerchietti bucaorecchie  
**nèspele (la)**, nespola



**'ngerate (la)**, incerata, impermeabile per i pescatori  
**'ngeratèlle (la)**, impermeabilino di gomma  
**ngròcche (la)**, fiocco  
**nicèlle (le)**, arachidi; *nicèlle asculane*, nocciole  
**nille (la)**, anello  
**nnaspe (lu)**, aspo, bastone con due traverse in croce usato dalle retare per fare matasse di spago  
**nnaspètta (la)**, piccolo attrezzo in legno per fare le matasse  
**nocchie (la)**, mandorla del nocciolo di pesca o albicocca  
**noce muscate (la)**, noce moscata  
**'nt(d)oneche (lu)**, intonaco  
**'nzalate (la)**, insalata

## O

**òje (l')**, olio  
**oje (l') de fêchete de merlòcce**, olio di fegato di merluzzo, come ricostituente  
**órce, ercètta (l')**, orcio, orchetto  
**òre (ll')**, oro, gioielli  
**ósce (l')**, uscio  
**òstreche (l')**, ostrica  
**óve (l')**, uva; *óva passe*, uva secca

## P

**pa' (lu)**, pane (senza sale), *bbescutte* (filone), *mijcote* (alto e mollicoso)  
**pagne (i)**, indumenti, il bucato in generale  
**pagnettèlle (la) de Sant'Antonie**, pagnottella di Sant'Antonio  
**pagnotte (la) nghe lu casce**, pagnotta col formaggio  
**pajarécce (lu)**, pagliericcio, fatto con i cartocci di pannocchie di granoturco  
**pajarelètta (la)**, piccola *pajarole* per infarinare il pesce (usata abitualmente con *lu crevellécce*)  
**pajaròle (la)**, cesto di paglia intrecciata senza manici (se ovale, usato come culla)  
**palaméte (la)**, palàmita  
**palandrane (la)**, palandrana, cappotto lungo  
**palètta (la)**, paletta di ferro con manico lungo per il camino  
**palloce (le) de naftaline**, palline di naftalina  
**palma benedètta (la)**, rametto d'olivo benedetto  
**palómbe, arculà, stire (lu)**, palombo



- pàmbele (lu)**, pampino, foglia della vite  
**panciòtte (lu) de lane**, panciotto di lana  
**panerèlle (la)**, piccolo cesto piatto per scolare il pesce lavato  
**panerétte (lu)**, piccola coffa per portare a bordo il cibo e riportare a terra la *mmuccégne de i paró*  
**pangòtte (lu)**, pancotto  
**panire (lu)**, cesto piatto con manici e bordi di *vènghe* (vimini), per il trasporto del pesce  
**pannelle (la)**, sfoglia per la pasta fatta in casa  
**pannette (i)**, pannetti, rettangoli di fustagno sotto le fasce dei neonati  
**panòccchie (le) ròsce a trè ccasche**, scampi  
**panòccchie bbianghe (le)**, panocchie o canocchie, con o senza corallo  
**pantà (lu), pantanille (lu), pantanije (i)**, pozzanghera  
**papaléne (la)**, papalina, cappello da notte di lana  
**papaléne (la)**, sardina piccola senza scaglie  
**paparazze (le)**, conchiglie di San Giacomo, pettini  
**papere (la)**, papera  
**papétte (lu)**, pagello, sorta di pesce  
**paraculétte (i)**, polpetti  
**parafuche (lu)**, schermo per il fuoco in ghisa  
**parmigià (lu)**, parmigiano  
**parnanze (la)**, grembiule rettangolare da lavoro o da cucina  
**parnanzenétte (lu)**, grembiolino da casa o da asilo  
**parnanzò (lu)**, grembiule da scuola o da lavoro  
**pascóje (la)**, bascula (prevalentemente nei luoghi del commercio)  
**passabròde (lu)**, colabrodo  
**passapumadóre (lu)**, passapomodoro e passaverdure  
**passastratte (lu)**, setaccio per fare l'estratto di pomodoro  
**passé (lu)**, passino o colino  
**pastarellétte (le)**, pastarelle  
**pastasciòcche (la)**, pastasciutta  
**pastenache (la)**, pastinaca, carota bianca  
**patate (la)**, patata  
**pavire (la)**, tipo di vesbana grande  
**pecuri (lu)**, pecorino secco da grattugiare  
**pégne (la, le)**, pentola, pentolame  
**pegnelétte (la)**, pentoletta  
**pegnòle (la)**, pentolina  
**pèle (lu) de tasse**, spilletta da balia con ciuffetto di pelo di tasso



**pelènde (la)**, polenta  
**pellastre (lu)**, pollastro  
**pepé (lu)**, pizza bianca  
**pèpe (lu)**, pepe  
**pepé (lu) nghe lu casce**, pizza con il formaggio  
**peperéne (le)**, peperine, pasta minuta da minestra  
**peperò (lu), peperó (i)**, peperoni  
**percàcchie (la)**, porcacchia, portocale  
**père (la)**, pera  
**perètte, pumpètte (la) pe lu lavaté**, peretta, pompetta per il clistere  
**persiane (la)**, persiana  
**perticèlle (la)**, piccola porta  
**pertò (lu), pertó (i)**, portone  
**pèsce (lu)**, pesce  
**pèsce a lu spéte**, pesce cotto allo spiedo  
**pèsce refrétte (lu)**, pesce fritto  
**pèsce vèrde (lu)**, pesce verde (o azzurro)  
**pèsce sécche (lu)**, pesce fatto seccare  
**petò (lu)**, tacchino  
**pettenatoje (la)**, pettinatoia  
**pettené (lu)**, pettinino  
**pèttene (lu)**, pettine  
**pettenèlle (la)**, pettinella, per togliere forfora dai capelli  
**pianc(g)éte (lu)**, pavimento di cemento o mattoni  
**pianèlle (le)**, pianelle, pantofole  
**pianghe (la)**, pietra non levigata  
**pianghètte, matenèlle (la, le)**, piccola pietra, parti (piastrelle) della pavimentazione  
**piangò (lu), piangó (i)**, grande pietra grezza  
**piatte (lu) piane, cópe**, piatto piano, fondo  
**piattellètte (la)**, piattino  
**piattellétte (lu)**, piattino da caffè  
**piazze (la)**, piazza  
**piazzètte (la)**, piazzetta  
**picciò (lu), picció (i)**, piccione  
**pichió (i)**, piccioli dell'uva  
**piemé (lu)**, piumino per spolverare  
**pignutte (lu,i)**, pigna, pinoli  
**pijìre (lu)**, stia per polli



**pistéle (lu)**, pestello per mortaio  
**pizza sbattóte (la)**, pizza di uova sbattute, dolce pasquale  
**pòmpe (la)**, pompa a mano per attingere acqua dal pozzo  
**pònce (lu)**, bevanda alcolica da bere calda  
**pònte d'ache (le)**, punta d'ago per la minestra  
**pònte de pètte (la)**, punta di petto  
**pópe (i)**, pannocchie di granturco  
**portapèttene (lu)**, custodia per il pettine  
**porte (la)**, porta  
**pótrie (la)**, pastella  
**pózze (lu)**, pozzo  
**'ppeccapanne (lu)**, appendipanni  
**precòchene (la)**, albicocca  
**préme litte (lu)**, lenzuola da primo letto (per la prima notte di nozze)  
**presótte (lu)**, prosciutto di coscio  
**prèsseche (la)**, pesca  
**prète (lu)**, prete, arnese di legno per scaldare il letto; di forma allungata e ricurva contiene uno scaldino  
**prevé (lu)**, rubinetto per travaso del vino  
**pulacchéte (i)**, stivaletti a punta tutti allacciati  
**pultròne (la)**, poltrona in camera da letto  
**pummadòre, premadòre (la)**, pomodoro  
**puntarule (lu) d'osse**, punteruolo da ricamo  
**puntèlle (lu), puntèje (i)**, puntelli (mollette); anche *nasétte (lu), nascétte (i)*  
**purche (lu)**, carne di maiale

## Q

**quadre (lu)**, quadro con immagine sacra appeso sopra la testiera del letto  
**quartire (lu)**, quartiere  
**quatracciule (i)**, quadrelli per minestra

## R

**racìo, racé (lu)**, grappolo, grappoletto d'uva  
**ragne (lu)**, tracina, pesce ragno  
**ramarule, cuppé (lu)**, ramaiolo, mestolo  
**ramate (la)**, recinzione in genere  
**rampe (la) de scale**, rampa di scale  
**rasce (la)**, gromma  
**raschiétte (lu)**, raschietto *pe raccicà la spianatore da le massòle* (residui duri di massa)





**rasóre (lu)**, rasoio  
**ratécce (la)**, piccola grata sotto il carbone  
**ratécule (la)**, graticola  
**récce (i)**, riccioli di piallatura, trucioli  
**recchètte (lu)**, rocchetto di filo  
**reccòrte (la)**, scorciatoia  
**recòtte, recuttéle (la)**, ricotta, ricottina  
**redò (lu)**, mantovana di stoffa  
**relleggéte (lu)**, orologio  
**rellögge (lu)**, orologio da uomo  
**rène (la)**, sabbia  
**rengherètte, rengheròle (la)**, ringhierola  
**renghéte (lu)**, grongo, sorta di pesce  
**renghire (la)**, ringhiera interna ed esterna  
**rése (lu)**, riso  
**rése 'ndestate (lu)**, riso e farina  
**rète (la)**, rete del letto  
**retéle (la)**, rotella dentellata per ravioli  
**retrate (i)**, ritratti fotografici  
**revòte (la)**, curva  
**ricchié (i)**, orecchini  
**ricchinéte (i)**, orecchini per bambine  
**ripianette (lu)**, pianerottolo  
**risciléte (lu)**, triglietta  
**risciule (lu)**, triglia, *da scoje, da fanghe*  
**róchele (la)**, rucola  
**róe, ruètte (la)**, stradina, rua  
**ròle (la)**, focolare (arola=piccola ara); base del camino della cucina  
**rómme (lu)**, rhum  
**rómme (lu)**, rombo  
**ròspe (lu)**, rospo o rana pescatrice  
**róte (la)**, ruta (a frittelleto contro i vermi)  
**rubbacòre (i)**, sandali  
**rutele (lu) de panne**, teli arrotolati da cucire per lenzuola ed altro

## S

**Sacrucuoire (lu)**, quadro con il Sacrocuore  
**saitté (lu)**, peperoncino  
**salaméte (lu)**, salame  
**sale (lu)**, sale; *grösse e fène*



- salébbrece (i)**, gamberetti rosa tipici del nostro mare  
**salóme (i), salate (lu)**, salumi  
**salvavé (lu)**, imbuto  
**sampitre (lu)**, pesce San Pietro  
**sangue (lu)**, sangue  
**santarille (lu), santarije (i)**, santini  
**sapò (lu)**, sapone (normalmente fatto in casa)  
**sardelle (la), da scaje u da lésce**, sardella, con e senza squame  
**sardó (i), sarrache (le)**, sardoncini  
**sasécce (le)**, salsicce; *de carne e de fechéte*, di carne e di fegato  
**scaldé (lu)**, scaldino  
**scall(d)apanne (lu)**, struttura cilindrica di cannuce con braciere nel fondo interno e bastoni trasversali dove appoggiare i panni da scaldare  
**scallalitte (lu)**, scaldaleto (di norma in rame)  
**scand(t)enate (lu)**, scantinato  
**scanzie (la)**, credenza con vetrinetta  
**scanziòle (la)**, nicchia con ripiani e ante o tendine  
**scarciófene (lu)**, carciofo  
**scarpe (le)**, scarpe  
**scarpéne (la), ròsce e nere**, scorfano, rosso e nero  
**scarpètte (le)**, scarpe da notte di lana  
**scarpètte a la bbebbè**, scarpette a la bebè  
**scáttele (la) de i féle**, scatola dei fili da cucire  
**schiande (lu)**, ramacciolo d'uva  
**schiavéne (la)**, copertola di lana  
**schiumaròle (la)**, schiumarola, paletta forata  
**schivale (i)**, stivali  
**sciacquatóre (lu)**, lavello di cucina in cemento e graniglia  
**scialbe (la)**, grande sciarpa di lana, un tempo usata dalle donne al posto del cappotto  
**scialbétte (la)**, sciarpa da collo per uomo e donna  
**sciarpatóre (la)**, sciarpatura  
**sciarpe (lu)**, sciarpo  
**sciòsce (le)**, ciabatte di scarso valore, da cui "scioscia" per indicare donna disordinata  
**sciuccamà (lu)**, asciugamano; *de tèle, de pèle*, di tela, di spugna  
**sciuccamanétte (lu)**, piccolo asciugamano  
**scolapaste (lu) rec.**, scolapasta, recipiente di metallo forato con piedini dove versare la pasta da scolare  
**scòpe (la)**, scopa; *messe sottasòpre* fuori dalla porta, contro le streghe



**scucchiarille (lu), scucchiarije (i)**, sgombri piccoli per frittura  
**scuffiètte (la)**, cuffietta  
**scupètte (la)**, spazzola per stendere il lucido  
**scupettèlle (la)**, scopetta di saggina per la cenere  
**scupò (lu)**, scopone  
**scuppécchie (lu)**, buccia, parte esterna degli acini d'uva  
**scutellire (lu)**, scolapiatti  
**secarètte (la)**, sigaretta di filo  
**secatóre (la)**, segatura  
**sècce, secciò, seccètte, seccettèlle (la)**, seppia, seppietta  
**sécchie (lu)**, secchio di ferro per usi svariati (anche per immondizia)  
**secchiòle (la)**, secchio per lavare i piatti  
**secchiule (lu)**, piccolo secchio  
**secònne litte (lu)**, lenzuola da secondo letto  
**sedéle (lu)**, lastra di pietra (piangone) adibita a sedile accanto al portone  
**seggheri (la)**, scarto di segheria, pezzetti di legno di varia misura  
**selètte (la)**, pianta dei calzetti  
**sèllere (lu)**, sedano  
**selleréne (la)**, un tipo di prezzemolo  
**sème (lu), séme (i)**, semi di zucca tostati e salati (bruscolini)  
**sème (i) de cucòcce**, semi freschi di zucca contro i vermi  
**sème (i) de jé**, semi di lino per impiastrì  
**sergétte (i)**, gnocchi di patate  
**sergétte (i) de pelénde**, gnocchi di polenta  
**setacce (lu)**, setaccio  
**sfiucche (lu)**, nappa di stoffa  
**sfiucche (lu)**, nappina di ornamento per ciabatte eleganti  
**sfòje (la)**, sogliola  
**sfrappe (le)**, frappe, dolce di Carnevale  
**sfuje (i)**, foglie secche di granoturco *pe' lu pajarècce*  
**sgabbuzzé (lu) rec.**, sgabuzzino  
**sgómmere (lu)**, sgombro  
**sgradé (lu)**, gradino dell'ingresso, ogni gradino esterno  
**sgrezzétte (lu)**, "schizzetto" di anice o mistrà nel caffè  
**sidie, sidiòle (la)**, sedia, seggiolina  
**sissele (la)**, paletta di legno (o di latta) concava semichiusa  
**sóghe (lu)**, sugo  
**sóre, serétte (lu)**, suro, sugherello  
**spaétte (i)**, spaghetti  
**spaétte tretate (i)**, spaghetti tritati per la minestra



**spallètte (la)**, prosciutto di spalla (meno pregiato)  
**spallètte (la) d'agnille**, spalletta d'agnello  
**spallire (la)**, spalliera del letto  
**sparge (lu, i)**, asparagi  
**sparracce (lu)**, sparraccio per asciugare mani e posate  
**sparre (la)**, sparra  
**sparrètte, salvètte (la) fr.**, tovagliolo  
**sparrò (lu), sparró (i)**, strofinaccio per coprire e trasportare vivande  
**spàzzule (la)**, spazzola per il bucato, per gli abiti  
**spéche (le)**, spighe di grano; un mazzetto di sette spighe era appeso dietro l'uscio come augurio di fertilità e abbondanza  
**spechètte (la)**, spighetta profuma biancheria  
**spécule (lu)**, spigolo, angolo  
**spélle (la), spellètte (le)**, spilla da balia, spillini da sarta  
**spellètte (la) nghe lu brève**, spilletta da balia con sacchetto contenente sale, palma benedetta, santino e un pezzetto di stola o veste talare  
**spellò (lu), spelló (i)**, spillone  
**spendatóre (le)**, intestini (*vedèlle*) di animali  
**spérde (lu)**, spirito, alcol  
**spéte (lu)**, spiedo da cucina  
**spianatóre (la)**, spianatoia  
**spicchie (lu)**, specchio  
**spicchire (la)**, toeletta  
**spóme (la)**, spuma  
**spònde (la)**, sponda del letto  
**spurtelle (lu), spurtije (i)**, sportelli alle finestre  
**squaiapatate (lu)**, schiacciapatate  
**squaie (lu)**, cioccolata in tazza  
**ssémbre (la)**, pula di grano usata come pastone per le galline e animali da cortile. *Ssembleróse*, lentigginoso  
**ssògne (la)**, scarto dello strutto (sugna) per ungere o lubrificare  
**stagnate (la)**, paiolo di latta stagnata  
**stagnatèlle (la)**, piccola stagnata  
**staièlle (le)**, asticelle, listelli  
**stanzie (la)**, stanza, camera da letto  
**stanziale (lu)**, stanzino, ripostiglio, sottoscala  
**statire (la)**, bilancia, stadera  
**stellètte (le)**, pezzetti di legna *stellate* (spaccata ad accetta), scaglie di legno  
**stennetóre (lu)**, stendimassa, matterello  
**stepétte (lu)**, armadietto a muro



**steppé (lu)**, stoppino, lucignolo  
**sterule (lu)**, ripostiglio angusto  
**stófe (la)**, stufa, a segatura e a legna  
**straccale (le)**, bretelle  
**stracce, strisciò (lu)**, straccio, stoffa vecchia per stracci  
**straccétte (i)**, stracciatella in brodo  
**strade (la)**, strada  
**stradarule, stradire, stradé (lu)**, spazzino, scopino  
**stramazze (lu)**, materasso  
**stratte (lu)**, concentrato di pomodoro  
**striscicò (lu)**, torsolo di mela  
**strótte (lu)**, grasso di maiale fatto struggere e conservato in vesciche  
**stuccafésse e baccalà (lu)**, stoccafisso e baccalà  
**surtù (lu), fr.**, soprabito  
**suttane (la)**, sottana, gonna  
**suttané (lu)**, sottogonna per la 'unnètte  
**suttucuperte (la)**, sottocoperta  
**suttuvéte (lu)**, corpetto copri-bustino  
**svèjje (la)**, sveglia  
**sventaròle (la)**, ventola di piume di pollo

## T

**tabbaccò (lu), tabbaccó (i), tabbacchenétte (lu)**, totano, detto anche *carambucchie*  
**tacchiarèlle (le)**, scarti sottili dalla lavorazione del legno  
**taccó (i)**, pasta fatta in casa con farina e acqua  
**tajlè (i)**, tagliolini  
**talafé (lu)**, delfino, un tempo utilizzato per il sugo  
**tappète (lu)**, tappeto scendiletto  
**taratófele (lu)**, tartufo di mare  
**taréne (la)**, zuppiera  
**tass(zz)e (la)**, tazza  
**tass(zz)étte (la)**, tazzina  
**tavelate (lu)**, pavimento di legno  
**tavelé (lu)**, tavolo da cucina in legno con piano di marmo  
**tavèlle (la), tavellò (lu)**, tavella, tavellone  
**tebbétte (i)**, ditalini per la minestra  
**tègge (la)**, teglia da forno di rame con manici di ferro  
**teire (la)**, piatto piano da portata  
**telare (lu)**, telaio



**tèle (la)**, tela  
**telléne, fratasche (le)**, telline  
**tennéne (le)**, tende  
**tennenòle (le)**, tendine  
**tennerame (lu)**, cartilagine  
**terabuscìò (lu)**, cavatappi  
**terrepò (lu)**, fango del fosso usato per lavare i panni neri  
**tetténe (la)**, mantovana di legno  
**tezzò (lu), tezzó (i)**, tizzone, pezzo di legno infuocato  
**tiàme (lu)**, tegame  
**tiamócce (lu)**, tegamino  
**tièlle (la)**, grande piatto smaltato  
**tiellò (lu)**, recipiente di terracotta smaltata  
**tiggìòle (la)**, teglia piccola  
**tiste (lu)**, testo per forno di ferro senza manici  
**tulètte (la)**, toeletta, specchiera  
**tórche (la)**, gabinetto a la turca (con buco per terra)  
**tramènze (lu)**, tramezzo  
**trapécce (i)**, cavalletti con tavola ad uso di letto  
**trave (lu)**, trave  
**travicille (lu), travicije (i)**, travetto  
**trefétte (lu)**, piccolo boccale rotondo  
**trèppe (la)**, trippa  
**treppè (lu) pe' lu fecò**, treppiedi di legno, portabraciere  
**treppè (lu)**, treppiedi in ferro  
**trèppe (la) de rospe**, trippa di rospo  
**tresemaré (lu)**, rosmarino  
**tretèlle (la)**, farina di crusca  
**trimmele (la)**, torpedine  
**trófe (lu)**, fiasca di terra cotta o di latta  
**truzze (lu)**, tozzo di pane; **m.d.** "a truzze e veccò", a pezzi e bocconi  
**tteré (lu)**, tappo  
**tumatece (i)**, automatici  
**tuppe (i)**, cascami di canapa

U

**'uarnille (lu), 'uarnije (i)**, vestito intero da donna  
**'uarnellètte (lu)**, vestitello, grembiolino per bambino/a fino a sei/sette anni  
**'uazzarò (lu)**, camicione girocollo da lavoro per uomo  
**ucchiale (i)**, occhiali



**ucchialenétte (l')** **spaccate u 'ntire**, piccolo “molo” che ‘n carestì diventava una sorta di baccalà casalingo

**ucchialò (l')**, pesce bianco, conosciuto come molo

**ucchiatèlle (l')**, tipo di razza più piccola

**udóre (i)**, piante aromatiche

**udóre (i) pe' i bemmelette**: finocchietto, mentuccia, timo, rosmarino

**'unnèlle, 'unnètte (la)**, gonna lunga tipica sambenedettese in abbinamento con la *ggiubbètte*

**uve (l') de lègne**, uovo di legno per rammendare i calzini

**uve (l'), òve (l')**, uovo, uova

## V

**vaccéle (lu)**, bacile

**vaccelétte (lu)**, baciletto

**vandelire, vandire (la)**, vassoio

**varréle (lu)**, barile; *m.d. varra varre*: scialando, con abbondanza

**vascéleche (lu)**, basilico

**vasche, vaschètte (la)**, vasca, vaschetta, lavandino

**vastò (lu) nghe le nille**, bastone per tende con anelli

**vé (lu)**, vino; *m.d. nu cuccó de vé*, un sorso di vino

**vé còtte (lu)**, vino cotto da bere con dolci, usato anche per massaggi muscolari

**vecalétte (lu)**, piccolo boccale

**vècchie (la)**, granseola, specie di granchio da scoglio

**velance (la)**, bilancia

**vèle (lu)**, velo per la messa

**verdóre (la)**, verdura

**vergarille (lu), vergarije (i)**, canaletto di scolo

**verginelle (le)**, reginette o mafaldine, tipo di pasta

**vèrmute (lu)**, vermut

**vesbàne (la)**, busbana

**vèste (la)**, abito da sposa

**vestitille (lu) da battèsème**, vestitino del battesimo

**vétre (lu), vétrje (i)**, vetro, vetri

**vetticèlle (la)**, botticella

**vicciate (i)**, ciambelle secche di pane con anici, come pane di bordo

**vistéte (lu) pe' la prema e seconna cummuniò**, vestito di prima e seconda comunione

**vocca 'n cape (la)**, pesce prete o “bocca in capo”

**vòlte (lu)**, soffitto; *lu vòlte fénte*, controsoffitto

**vorghe, vòreche (lu)**, gorgo



**vòtte (la)**, botte  
**vrasce (la)**, brace  
**vrascilètte (la)**, bisteccina senz'osso  
**vrasciòle, bistècche (la)**, braciola  
**vrècce, vrecchiòle (la)**, breccia, brecciolino  
**vrecchètte (la)**, pietruzza  
**vrecciò (lu)**, breccione  
**vredètte (lu)**, brodetto  
**vregnelètte (la)**, prugnetta  
**vrésce (le)**, rametti di vimini (*vènghe*)  
**vrignule (lu)**, prugnolo  
**vrisciò (lu)**, pozzo di raccolta dei *vergarije*  
**vròde (la)**, brodaglia  
**vrógne (la)**, prugna, rossa e gialla  
**vu(e)cale (lu)**, boccale  
**vultate (la)**, semicurva, curva stretta

## Z

**z(s)effétte (la)**, soffitta (abitabile)  
**z(s)effettòle (la)**, soffitta bassa (non abitabile)  
**zan(g)chètte (la)**, suace, sorta di pesce  
**zèppe (le)**, scaglie di legno  
**zoccule (lu)**, zoccolo, battiscopa  
**zucche (lu), zòcche (le)**, chiccho, acino











# INDICE

	<i>pag.</i>
La casa nel dialetto	13
Contesto urbano	17
La casa	27
Ambienti	35
- La cucène	38
- La cammere	48
Utensili	53
Abbigliamento	63
Gioielli	73
Scaramanzia	78
Alimenti	83
Pietanze	101
Alcuni pesci della nostra tavola	111
Abitare il borgo	121
Il vocabolario della casa	127

Finito di stampare  
nel mese di dicembre 2009  
dalla Tipografia Fast Edit  
di Acquaviva Picena