

Qual è il verbo più adatto per la pizza: *condire*, *guarnire* o *farcire*?

Ugo Vignuzzi

PUBBLICATO: 10 MAGGIO 2016

Quesito:

Alice D. da Treviso ci racconta la sua incertezza sul verbo da usare per commentare l'abbondanza (o la mancanza) di ingredienti sulla pizza.

Qual è il verbo più adatto per la pizza: *condire*, *guarnire* o *farcire*?

Il quesito è tutt'altro che banale anche perché permette qualche riflessione sulle tendenze in atto nella lingua della gastronomia italiana odierna. Se intendiamo pizza come *pizza (alla) napoletana*, nei vocabolari, nelle fonti gastronomiche e anche nell'uso novecentesco sembra prevalere la scelta di *condire*. Così il **GRADIT** (citato anche nel bell'articolo di Paolo D'Achille, *Che pizza!*, in Massimo Arcangeli (a cura di), *Peccati di lingua. Le 100 parole italiane del gusto*, Soveria Mannelli, Rubbettino, 2015, pp. 231-238, a p. 231) definisce *pizza* «focaccia di pasta rotonda **condita** con olio, salsa di pomodoro, mozzarella o altri ingredienti e cotta al forno, spec. a legna» (e così il **GDLI**, il **DISC**, il **Treccani**, il **GARZANTI**, il **Gabrielli / Hoepli.it**, e anche il **DELI** - nostro il neretto, come in tutti gli ess. seguenti). Del resto, nel *Disciplinare di produzione della specialità tradizionale garantita "pizza napoletana"* (pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, Serie generale, n. 56, 9-3-2010, pp. 42-47), all'art. 1 *Nome del prodotto* si legge: «La "Pizza Napoletana" è una preparazione alimentare costituita da un supporto di pasta lievitata, **condita** e cotta in forno a legna»; e anche all'art. 4 *Carattere tradizionale* si parla sempre di *condire la pizza* e simili; ma all'art. 3 *Metodo specifico di produzione e di lavorazione* le modalità con cui la «"Pizza Napoletana" viene **condita**» sono descritte sotto «4) **Farcitura**» (ne ripareremo più avanti). Anche nel sito dell'*Associazione Verace Pizza Napoletana*, nella **pagina dedicata al Disciplinare internazionale** si parla di *condimenti* e si dice che «La vera pizza napoletana va **condita**».

Già nella rivista «La cucina italiana» del 1931 troviamo *condire*: «Il pizzaiuolo arguto / sul marmo spolverato di farina / picchia la pasta / con le palme aperte / e quella in ampi dischi / oppure esigui, / bene arrotonda / come il prezzo vuole. / Indi o con olio ed aglio trito / ed alici e vermigli spicchi / di pomidori crudi o con sugna, mozzarella / formaggio grattugiato / e foglie fresche di basilico odoroso **condisce**» (*La pizza napoletana*, fasc. 8, p. 3, di Biagio Valletta); e ancora *condire la pizza*, per gli stessi anni, nel vol. *Cucina pratica: ricette gastronomiche ad uso delle famiglie* di Zia Carolina (Milano, SCSE, 1936), in cui la *Focaccia o pizza alla napoletana* «può essere **condita** in vari [...] modi» (p. 178; poco prima *condirete*; si cita da *La cucina della famiglia fascista*, a cura di Piero Meldini, Rimini - Firenze, Guaraldi, 1977). Anche in **ricettari più recenti**: «Deponi i 2 dischi di pasta sulle teglie. **Condisci** le 2 pizze con pomodoro, mozzarella e grana, aggiungi il sale e le foglie di basilico, **condisci** con l'olio rimasto e cuoci le pizze margherita in forno già caldo a 250° per 15-20 minuti».

Molto più raramente, per ingredienti quali *pomodoro* o *mozzarella*, si utilizzano verbi del tipo di "distribuire", "cospargere" ecc. (già nel 1931 la *Guida gastronomica d'Italia* del T.C.I. descrivendo la *pizza* ricordava che si tratta «di una larga torta circolare [...] alla superficie della quale è colato dell'olio e su cui si dispongono vari ingredienti, quali mozzarella, pomodori, acciughe [...]», p. 367; e, sul piano letterario, Matilde Serao, che definisce la *pizza* «schiacciata coperta di pomodoro, di aglio, di origano,

cotta al forno», cit. dal GDLI), mentre *condire* è riservato a *olio*, *sale*, *basilico*: così per es., nel *Cucchiario d'argento* (8a ed., Milano, Domus, 1997, p. 165): «Stendete la pasta lievitata in una teglia appena unta d'olio oppure foderata con carta da forno. Distribuite sulla superficie la polpa di pomodoro a pezzetti e **condite** con un giro d'olio versato a filo», o in Franco Salerno, *Le cento migliori ricette di pizza*, (Finestim, Compagnia del Buongustaio, 1997, poi Roma, Newton Compton Editori, 2012, e-book 2013, cons. in *Google libri*): «**PIZZA MARGHERITA. INGREDIENTI [...] PREPARAZIONE.** Stendete la pasta e distribuitevi sopra sia il pomodoro che la mozzarella, già tagliata a dadini o a fettine sottili. **Condite** il tutto con sale, olio e basilico, dopo aver pulito quest'ultimo con un panno umido. Fate cuocere in forno già riscaldato a 220° per 20-25 minuti. [...]».

Già negli anni '30 del Novecento, come si è visto, troviamo però qualche attestazione anche per *guarnire la pizza*: nella già ricordata «La cucina italiana», «È venuto il momento di **guarnire** la pizza. Le **guarnizioni** possono esser varie» (1935, fasc. 6, p. 6); e nel 1937 nella ricetta della *Pizza alla napoletana* si spiega che «Chi volesse omettere le acciughe, può **guarnire** la pizza di mozzarella e di pomodori soltanto» (fasc. 10, p. 14). Talora, poi, il verbo *guarnire* viene impiegato in riferimento non agli ingredienti principali della *pizza*, ma in particolare con il *basilico*: si vedano gli esempi recentissimi di due ricette pubblicate nel sito dell'Accademia Barilla per la *pizza margherita*: «Tirare la pasta in forma rotonda e porla su una teglia unta d'olio, cospargerla coi pomodori e con la mozzarella tagliata a fettine. Cuocere in forno già caldo a circa 200° per 20 minuti. Servire **guarnendo** con le foglie di basilico», *tra le ricette storiche*; «[...] PASSAGGIO 7 [...] Spalmate quindi con un mestolo o con un cucchiaino la pizza con una quantità sufficiente di pomodoro, quindi cospargetela di mozzarella ben sgocciolata e sminuzzata, **guarnitela** con qualche foglia di basilico e fate cuocere in forno già caldo a circa 250° C per 5 o 6 minuti. PASSAGGIO 8 [...] Una volta pronta, sfornate la pizza, **guarnitela** ulteriormente con del basilico e un filo d'olio a crudo e servitela immediatamente», *nella seconda ricetta*.

Nelle ricette consultabili in rete è oggi possibile incontrare *farcire* riferito alla pizza con lo stesso valore di *condire*: così per esempio (oltre a *farcitura* già cit. equivalente a *condimento*) nella *ricetta della Pasta per pizza* di GialloZafferano.it, «Utilizzando la nostra pasta per la pizza otterrete una base croccante che aspetta solo di essere **farcita** con del pomodoro fresco, della mozzarella filante e del basilico profumato».

Se consultiamo i principali vocabolari della nostra lingua, ci rendiamo conto che i tre verbi *condire*, *guarnire* e *farcire* hanno nel lessico della gastronomia impieghi piuttosto diversi: per un vocabolario storico come il GDLI, *condire* vale «Rendere più saporita e sostanziosa una vivanda aggiungendovi il condimento adatto; dar gusto al cibo con opportuni ingredienti appetitosi (per lo più salse a base di grassi, di spezie, di erbe e odori)», *guarnire* «Contornare una pietanza», e *farcire* «Imbottire carni e altre vivande (e anche frutta, olive, ecc.) con un ripieno (di carne tritata e droghe, di condimenti vari, o anche di pasta dolce, ecc.), allo scopo di renderle più gustose e di variare il modo di cucinarle». In un vocabolario dell'uso quale il GRADIT *condire* è spiegato «rendere più saporito un cibo aggiungendo particolari sostanze: c. *l'insalata con olio e aceto*», *guarnire* «accompagnare una pietanza con uno o più contorni o arricchirla con elementi decorativi», *farcire* «imbottire vivande, spec. carni, con un ripieno: f. *un tacchino*». Estendendo l'indagine a Google sulla presenza di *condire* / *guarnire* / *farcire la pizza (alla) napoletana* ci si accorge che sono largamente maggioritari *condire* e *farcire* (sfiorando insieme il 90% dei risultati): naturalmente questi dati vanno assunti con grande cautela perché per avere un quadro più sicuro dovremmo analizzare nel dettaglio i testi di ciascun sito per capire bene come vengono associati i verbi alle preparazioni: quante volte cioè si tratterà di *condimento* in senso proprio, quante di *farcitura*, quante di *guarnizione*?

Insomma, se la scelta per *condire la pizza* è confortata (e senz'altro suggerita) dalla nostra tradizione linguistica, l'uso attuale non esclude *farcire*, e, in misura certamente più contenuta, persino *guarnire*.

Cita come:

Ugo Vignuzzi, *Qual è il verbo più adatto per la pizza: condire, guarnire o farcire?*, "Italiano digitale", 2016, XIII, 2020/2 (aprile-giugno)

DOI: 10.35948/2532-9006/2020.3341

Copyright 2016 Accademia della Crusca

Pubblicato con licenza creative commons **CC BY-NC-ND**