

A proposito di *migliaccio* e *castagnaccio*

Matilde Paoli

PUBBLICATO: 24 OTTOBRE 2008

Quesito:

Lorenzo Tarchi di Firenze ci chiede etimologia, eventuali differenze di significato e antichità d'uso nelle fonti dei termini *migliaccio* e *castagnaccio*.

A proposito di *migliaccio* e *castagnaccio*

Il quesito ha origine dalla constatazione del sovrapporsi in area toscana di *migliaccio* e *castagnaccio* per indicare il tipico dolce costituito da un impasto di farina di castagne, acqua, olio di oliva, sale e altri ingredienti che variano da zona a zona (pinoli, noci, scorza di arancia, rosmarino, uvetta).

La storia delle due voci è sensibilmente diversa: già in latino esisteva, riferito ad impasti e focacce, l'aggettivo *miliaceus* 'di miglio', con il suffisso *-aceus* tipico della formazione degli aggettivi da sostantivi che ha esito *-accio* in Toscana, *-azzo* in Italia meridionale e *-azz(o)/-ass(o)* in quella settentrionale; a Napoli *miliaccium* con valore di 'pane di miglio' è già attestato nel 1016 (DEI), mentre la prima attestazione della forma italiana *migliaccio* risale al 1310-12, nell'uso del fiorentino Dino Compagni, con valore di 'impasto di sangue (di maiale) e farina'.

La forma è presente già nella prima edizione del *Vocabolario degli Accademici della Crusca* (1612) definita come "Spezie di vivanda simile alla torta. Da alcuni è detto in latino *tyrotarichus*. [pietanza rusticana (o torta) di pesce salato e formaggio] Benchè questo sia spezie di esso", con esempi tratti da Boccaccio, che parla di *migliacci bianchi*, e Luigi Pulci. Le edizioni successive (2a: 1623, 3a: 1691, 4a: 1729-1738) mantengono l'attestazione invariata, con l'aggiunta nella terza edizione della già ricordata attestazione da Dino Compagni il quale usa la specificazione *migliaccio di porco*, e nella quarta di una citazione dal *Malmantile racquistato* del Lippi (1676). La voce della quinta edizione (1863-1923) risulta molto più articolata: il primo significato è "Vivanda fatta con sangue fresco di porco, o di altro animale, mescolato con farina, e talora con uova, e bene stemperato, e fritto in padella" con l'esempio tratto da Dino Compagni a cui se ne aggiunge uno tratto dalle *Novelle* del Sacchetti; la seconda accezione è "Qualunque altra specie di torta, composta con vari ingredienti e fritta come i migliacci o roventini" e all'esempio da Boccaccio si affianca la citazione dal trattato *Delle specie diverse di frumento e di pane e della panificazione* (Firenze 1765) del fiorentino Saverio Manetti: "La più semplice composizione di esse (schiacciate) era farina fritta con olio e cacio, [...] la qual composizione corrisponderebbe piuttosto a ciò che da noi si dice *migliaccio*"; infine si legge "Comunemente usasi oggi per *Castagnaccio*", sempre con citazione dal Manetti; per questo significato in DEI ed anche in GLDI è riportata un'attestazione antecedente nel modenese Alessandro Tassoni (1565-1635).

Cita come:

Matilde Paoli, "A proposito di *migliaccio* e *castagnaccio*", *Italiano digitale*, 2017, 2, (luglio-settembre), pp. 61-63.

Copyright 2017 Accademia della Crusca

Pubblicato con licenza creative commons [CC BY-NC-ND 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

Per quel che riguarda le attestazioni nel restante panorama lessicografico italiano, soprattutto ottocentesco, Annalisa Nesi, traccia una sintesi in una nota a commento del termine, da lei inserito tra i toscanismi in *Per una definizione dell'italiano di Toscana*, scritto con Teresa Poggi Salani, in cui fra l'altro si rileva che “nel Tommaseo-Bellini ci si riferisce alla frittella di sangue di maiale e ben si domina il raffronto con altri sinonimi; nel Giorgini-Broglio la nostra parola è registrata sotto la voce *castagnaccio* come sinonimo, ma poi ripresa solo nel valore di frittella di sangue di maiale. Ed è per lo più in tal senso che viene in seguito registrata. La situazione si presenta comunque assai intricata e di grande interesse soprattutto se ci lasciamo sollecitare da quelle singole osservazioni che si fanno preziose: ad esempio la notazione del Petrocchi che alla voce *migliaccio* segnala “lo stesso e più comune di *castagnaccio*” (*Quaderni dell'Atlante Lessicale Toscano*, 4, 1986, pp. 7-38: 22, nota 26).

Il percorso di *castagnaccio* ha inizio più recente e si mostra più lineare, anche per la trasparenza del legame con l'ingrediente principale: è attestato con il valore di ‘torta di farina di castagne impastata con acqua e con l'aggiunta di vari ingredienti (zibibbo, pinoli), cotta normalmente in forno’ in Domenico Burchiello (a. 1449 DELI). La derivazione è affine a quella di *migliaccio* ma si tratta di una formazione italiana. Il lemma compare nel *Vocabolario degli Accademici della Crusca* solo a partire dalla seconda edizione, che lo definisce “Pane fatto di farina di castagne” sulla scorta di un uso nella *Nencia da Barberino* (1473) attribuita a Lorenzo de' Medici; la terza edizione porta in aggiunta la citazione dal Burchiello anticipando così la datazione, e la quarta ne aggiunge una dal *Malmantile*. La quinta edizione riporta come descrizione “Intriso di farina di castagne con acqua, mescolatavi talvolta pinocchi, noci o uve e che condito con olio si cuoce in teglia” ed aggiunge agli esempi il Manetti con la stessa citazione che compare sotto la voce *migliaccio*, con in più una chiusa significativa “... e certe specie di migliacci, dai nostri addimandati castagnacci”.

Per ciò che riguarda l'italiano attuale i dizionari sincronici registrano *castagnaccio* con un valore che possiamo sintetizzare in ‘preparazione a base di farina di castagne, con eventuale aggiunta di altri ingredienti’. Diversa la situazione per *migliaccio* che, qualificato come regionale o come tecnicismo del settore gastronomico, è dato come sinonimo di *castagnaccio* da ZINGARELLI 2004 e da GARZANTI 1998; il *Sabatini Coletti 2008* aggiunge per questa accezione la specificazione di toscano; non hanno significativamente questo significato né il GRADIT né il Devoto-Oli. Inoltre per questa voce sono registrati altri significati, il più confermato dei quali è riassumibile in ‘vivanda costituita da un impasto di farina e sangue di maiale, variamente cotta’ (Devoto-Oli, GARZANTI 1998, GRADIT, *Sabatini Coletti 2008*, ZINGARELLI 2004); molto meno attestato il valore di ‘insaccato di sangue di maiale’: come *migliaccio di maiale*, con la specifica di “regionale” in *Sabatini Coletti 2008* e, deducibile dal rapporto sinonimico con *sanguinaccio* in ZINGARELLI 2004. Il valore di ‘preparazione a base di farina (di mais)’ è attestato da GRADIT, come tipico del napoletano, e da GARZANTI 1998 che riporta la citazione di *migliaccio di farina gialla* dall'Artusi. Infine *Sabatini Coletti 2008* riporta come prima accezione, probabilmente la più corretta, ‘grossa frittella sottile, analoga alla crêpe, ottenuta friggendo una pastella fatta con ingredienti diversi a seconda delle varie regioni’.

Le due voci, sinonime in gran parte della Toscana, nel più vasto panorama nazionale assumono quindi un rapporto diverso; anche in considerazione di dati forniti in rete da addetti al settore gastronomico o da siti istituzionali che riferiscono il termine a specifiche aree di produzione, in sintesi possiamo affermare che in Emilia Romagna, Toscana (area senese, arco appenninico e versante meridionale dell'Amiata) e Marche il *migliaccio* è una delle numerose torte tradizionali a base di sangue di maiale, che si preparava nel periodo invernale, in coincidenza con la macellazione dell'animale. Più o meno nella stessa area indica anche preparazioni salate o dolci, fatte con ingredienti diversi, spesso

indicate con una specificazione o variazione di genere: in Toscana è una ‘frittella di sangue di maiale’ in area centro-occidentale, e una ‘frittella di farina di grano (e più raramente di mais)’ in area meridionale; nella zona di Faenza il *migliaccio coi ciccioli*, è una ‘polenta di mais condita con salsicce, ciccioli, formaggio e cotta in forno’, in provincia di Forlì Cesena il *migliaccio di grano* è un ‘composto di farina, formaggio e uova, cotto in forno’. Simile preparazione è la *migliaccia* di Pitigliano nell’Amiata, mentre lo stesso termine indica un dolce con farina di mais uvetta e prugne nel ternano e nel reatino. Infine in Campania, specificamente nell’area di Napoli e Sorrento, il *migliaccio dolce* è una specie di polenta di semolino con uova, latte o ricotta, profumata con limoncello o fiori d’arancio, mentre il *migliaccio salato*, è una polenta di mais condita con salsiccia, ciccioli, uva passa formaggio e pepe, passata in forno o in padella, entrambe preparate in occasione del Carnevale.

In conclusione possiamo affermare che, mentre *castagnaccio* può dirsi a buon diritto, una voce di lingua per quanto riferibile a uno specifico settore, *migliaccio* è da considerarsi nel valore di ‘torta di farina di castagne’ un toscanismo, come già indicato da Nesi nel lavoro citato, così come è riferibile di volta in volta all’area emiliana e mediana o campana negli altri significati assunti, mentre in lingua appare un tecnicismo della gastronomia con il valore generico indicato in *Sabatini Coletti 2008*.