

Archeologia etimologica: alle origini del formaggio. Da lat. *coagulum* ‘caglio’ a lat. *caseus/-m* ‘formaggio’; **formaticum* e **toma*

di MARIO ALINEI

Universiteit Utrecht

Casella Postale 23, I-50029 Tavarnuzze (Firenze), Italia, maalinei@tin.it

Abstract

Nel quadro preistorico del Paradigma della Continuità Paleolitica (PCP) l'etimologia e la storia dei tre nomi del formaggio – lat. *caseum*, lat. **formaticum* e gr. **toma* – vanno rivisti partendo dal dato archeologico che l'innovazione risale al medio Neolitico. Alla luce dell'identità ergologica fra caglio e formaggio fresco, Lat. *caseum* si lascia allora interpretare come un nome dialettale del caglio, di origine francese meridionale, derivato da *coagulum*, e tuttora attestato nell'area lombardo-emiliana, dove sarà stato introdotto dalla cultura medio-neolitica francese meridionale di Chassey. L'articolo studia poi i modi di diffusione di questo nome nella lingua latina e l'origine di **formaticum*, legata alla produzione e diffusione, più tarda, del formaggio duro, e di **toma*]

[**Parole chiave:** ergologia del formaggio - culture del Neolitico - lat. *coagulum*, *caseum* - lat. **formaticum* - gr. **toma*]

In the prehistoric frame offered by the Palaeolithic Continuity Paradigm (PCP), the etymology and history of the three names for 'cheese' – Lat. *caseum*, Lat. **formaticum* and Gr. **toma* – must be considered starting from the archaeological evidence of the middle-Neolithic creation of these products. In the light of the ergological identity between rennet and fresh cheese, Lat. *caseum* can be interpreted as a Southern French dialect name of 'rennet', derived from *coagulum*: this name is nowadays present in the linguistic area between Lombardy and Emilia, where it was presumably introduced from the middle-Neolithic culture of Chassey (Southern France). The article studies then the origin of Lat. **formaticum*, related to the later production and diffusion of the hard cheese, and of Gr. **toma*.

[**Keywords:** cheese ergology - neolithic culturesculture del Neolitico - Lat. *coagulum*, *caseum* - Lat. **formaticum* - Gr. **toma*]

1. Premessa

Premesso che uno studio linguistico-ergologico sulle origini del formaggio richiederebbe – se basta – una monografia, ritorno, con importanti modifiche, ampliamenti e precisazioni, sulla derivazione di lat. *caseus/m* da lat. *coagulum*, mediata da sviluppi fonetici tipici dei dialetti moderni, che avevo già illustrato

nel secondo volume di *Origini* (cfr. Alinei [2000]) e in due successivi lavori (cfr. Alinei [2006] e Benozzo-Alinei [in st.]); e illustro, nello stesso quadro preistorico, le origini di **toma* e di **formaticum*. L'intenzione è quella di offrire un ulteriore esempio del tipo di ricerca che ho chiamato "Archeologia Etimologica" (cfr. Alinei [2009a]).

A mio avviso, lo studio delle origini del nome di un'importante invenzione culturale, di cui si conoscano le coordinate storiche e geografiche, come è il caso del formaggio (v. oltre), dovrebbe partire da alcune premesse, sia linguistiche che storiche:

1) Sul piano linguistico, l'origine di tutte le parole è, per definizione, collegata ad un iconimo (tradizionalmente "motivazione") scelto, di solito, fra i principali componenti della sua definizione concettuale, e mirante a rappresentarla in forma abbreviata (cfr. ora, per i dettagli, Alinei [2009a], con bibl. precedente). Questo principio si lascia osservare con ancor maggiore evidenza nei nomi delle invenzioni e delle innovazioni recenti: il nome dell'*automobile*, ibrido greco-latino, per esempio, voleva riassumere, attraverso il suo duplice iconimo {mobile} e {da sé}, il concetto di 'veicolo semovente'; quello della moderna *ferrovia* una {via di ferro}, quello degli *occhiali* medievali uno strumento {(che serve) agli occhi}, quello della *macina* di epoca romana un nuovo tipo di mola, detta *mola machinaria*, perché consistente in una {*machina*, dal greco μηχανή}, azionata con la forza dei muli. E così via. Come appare dagli esempi, di solito gli iconimi scelti per designare le innovazioni culturali (cioè la maggioranza delle innovazioni lessicali) sono estremamente semplici ed evidenti. Non a caso, lo è anche quello dell'it. *formaggio* < fr. *fromage*, occ. *furmo*, che derivano da {lat. *forma*}: ancora oggi si parla di una "forma" di formaggio. Dovremmo quindi aspettarci che questo valga, in origine, anche per *caseus/-m*. Vedremo che è proprio così, e vedremo anche perché così non sembra.

2) Sul piano storico ed epistemologico, occorre introdurre nel modello alcune nuove coordinate cronologiche, rese necessarie, negli ultimi decenni, dalle scoperte sia linguistiche che archeologiche. Ecco:

- A) La scoperta linguistica del Greco Miceneo (Lineare B), già presente nel Bronzo Medio, e già differenziato in dialetti; il cui corollario principale (subito individuato, e non a caso, da un linguista intelligente e interdisciplinariamente preparato come Giacomo Devoto) è la necessità di assumere la parallela esistenza di un Latino e delle altre lingue IE, già differenziati, anche internamente, nella stessa epoca.
- B) La scoperta archeologica, indipendente da quella del Greco Miceneo, e di valore più generale, che in tutta Europa, nel Bronzo, le aree culturali prefigurano, socialmente, territorialmente, etnicamente, economicamente, quelle proto-storiche e storiche.
- C) La scoperta archeologica che esiste un'ininterrotta continuità (indipendentemente dal loro diverso configurarsi areale) fra le culture europee del Neolitico, quelle del Rame e quelle del Bronzo (la continuità dopo il Bronzo essendo già assicurata da (B)).

Di conseguenza, sul piano linguistico, nell'affrontare la ricerca delle origini del nome latino *caseus/m* e neoitalide it. *cacio*, sp. *queso*, port. *queijo*, rum. *caș*, vegl. *kis*, sardo *kazu* etc., così come dei tipi **formaticum* e **toma* e dei loro continuatori, siamo obbligati ad assumere, come modello più probabile:

- (I) che questi nomi abbiano avuto, in origine, un iconimo collegato alla tecnica di produzione del formaggio;
- (II) che essi abbiano origini neolitiche o comunque preistoriche, dato che al Neolitico, come vedremo, risale l'invenzione del formaggio, e dato il succitato assunto della presenza del Latino già nell'età del Bronzo, secondo (2A), e della sua continuità dal Neolitico, secondo (2C).

2. Conoscenze archeologiche e implicazioni

Vediamo ora ciò che l'archeologia ha potuto stabilire nei riguardi dell'invenzione del formaggio, in particolare nell'area italiana e neoitalide.

Anzitutto, fuori d'Europa, la produzione di formaggio da bestie bovine era già intensamente praticata dai Sumeri: lo dimostra, inequivocabilmente, la raffigurazione di stalle, intervallate da caseifici, incisa su di un sigillo del periodo Uruk del tardo IV millennio (v. fig. 1 e cfr. Forni [1990: 78]).

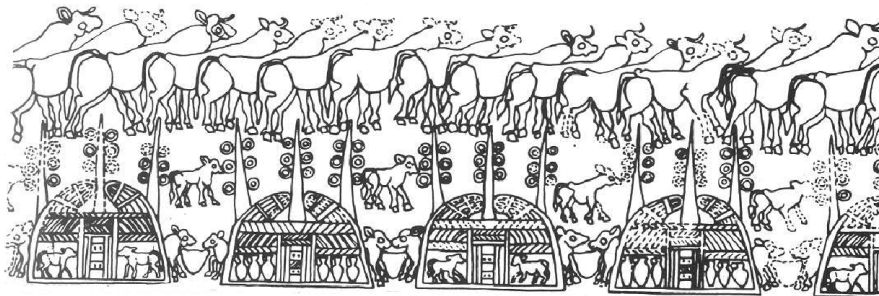


Fig. 1 – (da Forni [1990: 79]).

In Europa l'invenzione del formaggio risale a quella che gli archeologi oggi chiamano, dopo le innovative ricerche dell'archeologo inglese Andrew Sherratt [1981, 1983], la "Rivoluzione dei prodotti secondari del Neolitico": quando, cioè, nel V e IV millennio a.C., oltre al formaggio e ad altri prodotti del latte, anche altre fondamentali innovazioni, come l'aratro e il concime, furono introdotte in agricoltura. Per esemplificare, e chiarire ulteriormente il concetto al linguista storico ignaro di preistoria e di evoluzione dell'agricoltura, ricordiamo che nel primo Neolitico (VIII millennio a.C.), per rinnovare i terreni coltivati, si usava il **debbio**, mentre la fondamentale innovazione del secondo Neolitico è

la **concimazione**, *mutatis mutandis* in uso ancora oggi. Lo stesso vale per la semina, che prima si effettuava scavando il terreno con la **zappa** e, nel secondo Neolitico, con l'**aratro**.

Ora, come è noto, per l'invenzione dell'agropastorizia in quanto tale (cioè indipendentemente da un suo possibile collegamento con l'IE alla Renfrew, ed escludendo da essa, naturalmente, il formaggio, per alcuni millenni ancora inesistente), la tesi oggi correntemente accettata dagli archeologi è quella di un lento e graduale processo di diffusione, dovuto, in una prima fase, all'arrivo, sulle sponde settentrionali del Mediterraneo – dalla penisola balcanica al Portogallo – di gruppi intrusivi di innovatori medio-orientali partiti dal loro focolaio nella Mezzaluna fertile (dove l'agricoltura risale al IX millennio a.C.). E in una seconda fase, un paio di millenni dopo, a un processo di prevalente diffusione culturale, dal Sud verso il Nord.

Che cosa significa questo, per l'innovazione del formaggio? Che, poiché questa risale alla suddetta Rivoluzione dei prodotti secondari del medio Neolitico, quando l'agropastorizia esisteva ormai da un paio di millenni, per il suo verificarsi non occorre più ipotizzare influenze venute dall'esterno: una volta assunta la presenza *in loco* del bestiame domestico, ovicaprino e bovino, la nuova tecnica di lavorazione del latte non può che essere considerata un'innovazione locale, poi diffusa, dal uno o più focolai, nelle aree contigue dell'Europa occidentale (v. oltre).

Inoltre – e, dal punto di vista documentario e dei *realia*, molto più importante –, in non poche aree europee sono state trovate testimonianze archeologiche dell'antica produzione di formaggio, e proprio in Italia, in Francia e in Svizzera gli archeologi hanno potuto restituire alla luce alcuni degli strumenti con cui gli allevatori del Neolitico Finale fabbricavano il formaggio.

Per l'Italia, fra l'altro, alla produzione del formaggio nella preistoria è stato dedicato un capitolo di un classico dell'archeologia italiana (capitolo che io non manco di raccomandare ai linguisti ogni volta che lo cito, come fonte di conoscenze, oltre che di esempio di metodo): *Civiltà appenninica*, di Salvatore Puglisi. Il capitolo si intitola "Documenti dell'economia pastorale: la fauna e la lavorazione del latte" [Puglisi 1959: 31 sgg.]. In esso si descrivono, fra l'altro, i bollitori di ceramica di varia forma che i pastori della cultura detta Appenninica, del III e II millennio, usavano per fare il formaggio (cfr., per le figure, Trump [1966: 110-12, fig. 35], Barker [1981: 92-93, fig. 27; 1985: 80-81]), straordinariamente simili a quelli ancora usati dai pastori fino a pochi decenni fa!

E per la Francia si può citare, a caso, da Petrequin e Petrequin [1988: 128]:

Dans le Midi de la France, les premières preuves indirectes de la fabrication du fromage apparaissent sous la forme de moules perforées, d'égouttoirs, de faisselles en terre cuite, dans le Chasséen, c'est-à-dire aux environs de 4500 av. J.C. Ceci ne veut pas dire que qu'auparavant on n'utilisait pas les produits laitiers; [... dato che ci si serviva] simplement d'un tissu pour l'égouttage, ou d'une faisselle en bois ou en écorce.

Come si vede, anche questi reperti confermano che la **produzione del formaggio era già presente nel V millennio a.C.** Inoltre, gli autori menzionano, come ambito culturale a cui appartengono i reperti della produzione di formaggio,

la cultura medio-neolitica di **Chassey**. Come vedremo, questa cultura è molto importante per la ricostruzione dello scenario preistorico che dobbiamo postulare.

3. *Conoscenze ergologiche e implicazioni*

L'etimologia non è un esercizio enigmistico, ma una disciplina storico-culturale. Senza uno studio adeguato dei referenti dei nomi non si fa etimologia, ma ci si trastulla con le lettere dell'alfabeto o con i loro suoni. Senza andare al di là di quanto serve per questo studio, ricordiamo quindi anche alcune delle principali caratteristiche della "cosa":

1) In termini molto semplici, il formaggio è il prodotto di una somma: **latte** (di pecora, di capra o di vacca) + **caglio**. Anche se la grande innovazione culturale destinata ad arricchire l'alimentazione umana resta il **formaggio**, come prodotto finale della "somma" di cui sopra, la vera e propria grande scoperta, sul piano tecnico, è stata quella della **cagliatura artificiale**, ottenuta con l'aggiunta del **caglio** animale, al latte dei mammiferi stessi.

2) La prima considerazione da fare, infatti, è che il latte cagliato, considerato in sé, non è legato alla produzione del formaggio, e quindi a una datazione neolitica: il latte, infatti, è un liquido organico, che le madri, da quando esistono (cioè da sempre), hanno offerto, dal seno, ai propri neonati, e che, proprio nella forma di latte cagliato, hanno visto riapparire nel "ruttino" e nel rigurgito dei loro piccoli... Più tardi, nel Neolitico, anche iniziale, i pastori e gli allevatori avranno spesso osservato il latte cagliato nello stomaco dei loro ruminanti lattanti, ogni volta che li macellavano. È però molto improbabile che sia per le madri del Paleo-Mesolitico che per gli allevatori del Neolitico antico il latte cagliato avesse già un nome specifico, in quanto il "nome" implica sempre *l'individuazione di un concetto socialmente utile*. Ma anche una volta che fosse stato concettualizzato come tale, esso sarà stato collocato nell'ambito del fenomeno del 'coagulo', accanto a quello del sangue e di altri liquidi, organici o no, e quindi chiamato con lo stesso nome. Il fatto, per esempio, che un veterinario tardo-latino come Vegezio chiamasse *coagulare*, *-is* il 'colon', o 'intestino crasso', fa pensare che anche gli escrementi fossero considerati una forma di coagulo. Come vedremo, numerose varianti neoitalidi di *coagulum* hanno, oltre al significato di 'caglio del latte', anche quello del coagulo del sangue e di altri liquidi, oltre a significati metaforici. E nei dialetti più arcaici appare perfino il significato di 'escrementi'. Inoltre, come è noto, il vocabolario del PIE dimostra irrefutabilmente che *Homo sapiens* aveva già profonde conoscenze del corpo umano e delle sue funzioni.

3) La grande innovazione neolitica, che segna l'inizio della produzione del formaggio, non è quindi, come si può pensare in prima analisi, la scoperta del coagulo del latte come tale, bensì quella della **produzione artificiale del coagulo (cagliatura) del latte dei ruminanti domestici**, mediante l'uso del quarto intestino dei ruminanti lattanti stessi, chiamato **abomaso** (gli altri tre essendo il *ru-*

mine, il *reticolo* e l'*òmaso*). Come già detto, la prima occasione per osservare il coagulo del latte sarà stata la macellazione del bestiame ancora lattante (agnelli, caprette, vitelli). Ma è probabile che l'idea di "farci qualcosa", con quel latte così stranamente raggrumato (v. fig. 2), sarà venuta a qualche ingegnoso allevatore neolitico (con il talento di sperimentatore culinario) che, avendo osservato che il latte, conservato in un contenitore ricavato dallo stomaco di un animale (come si usava nell'antichità), era coagulato, lo avrà assaggiato e trovato di gusto diverso dal latte e gradevole.

4) Sul piano tecnico, si scoprì poi questa possibilità: l'abòmaso dei ruminanti, una volta vuotato, essiccato e stagionato (v. fig. 3), poteva essere conservato in casa e, ogni volta che si doveva produrre il formaggio, se ne poteva usare un frammento per cagliare la quantità di latte necessaria.



Fig. 2 – Latte cagliato o *cagliata*.



Fig. 3 – Abomaso disseccato e salato.

5) Il **caglio/quaglio** (termine che, come vedremo, si dà anche *sia all'intero abòmaso essiccato che al suo singolo frammento*), determina dunque il **coagulo** del latte, che consiste nella separazione del **siero** (con cui si fa poi la *ricotta*) dalla sua **parte grassa**, che si trasforma in una massa di grumi, base del formaggio, il cui nome più frequente è **cagliata** (v. fig. 2).

Vedremo più oltre che alla scoperta del **caglio animale** è seguita, in epoca di data per ora non precisabile, ma *certamente anch'essa preistorica*, quella di un **caglio vegetale**.

- 1) Dalla *cagliata*, poi, si ottengono i tre tipi fondamentali di formaggio:
 - (I) **freschi**, da consumarsi subito (in Italia *stracchino*, *mascarpone*, *crecenza*, *robiola*, *giuncata*, *squacquerone* etc.);
 - (II) stagionati per alcuni mesi, e quindi **semiduri** e di **media conservazione** (*provola*, *provolone*, *caciocavallo* etc.);
 - (III) stagionati più a lungo, e quindi **duri** e di **lunga conservazione** (*pecorino*, *parmigiano* etc.).

Ovviamente, questa triplice tipologia, nell'ordine dato, corrisponderà anche al reale decorso evolutivo della tecnologia casearia: i primi formaggi ottenuti saranno stati quelli freschi, di consumo immediato, seguiti poi dalle sperimentazioni che avranno portato, gradualmente, alla produzione di formaggi sempre più stagionati, e quindi sempre più duri e di più lunga durata.

2) In Europa, si deve anzitutto distinguere nettamente fra **Europa occidentale**, grande produttrice e consumatrice di diverse centinaia di tipi di formaggi, ed **Europa orientale**, area in cui, a mio avviso per la grande influenza delle culture *pastorali nomadiche* centro-asiatiche (in cui *la conservazione dei formaggi è praticamente impossibile*: cfr. Forni [2007]), il formaggio ha (o aveva) un ruolo minimo nell'alimentazione tradizionale, e la cui importanza decresce man mano che si procede verso Est (mentre sale il consumo di latte acido¹, in forma di yogurt, o latte fermentato, come *kefir*, *kumis* e prodotti simili).

3) In Europa occidentale, inoltre, sono solo **due** le aree in cui la produzione di formaggio è caratterizzata da una eccezionale varietà di forme, di ricette e di tecniche: **Francia** e **Italia**. Per la Francia, è famosa la frase di De Gaulle, che si domandava: "Come si può governare un paese che ha duecentoquarantasei varietà differenti di formaggio?" (in realtà, sono molto di più!). Quelle italiane non mi risulta che siano state ufficialmente contate, ma credo siano molto meno numerose. Per il nostro problema, comunque, l'ipotesi che si impone è che il focolaio della contemporanea innovazione del caglio e del formaggio vada cercato all'interno dell'area italo-francese, con maggiori probabilità per la Francia. Vedremo come questo si lasci confermare dalla duplice documentazione, linguistica e archeologica.

4) In Italia, infine, si può contrapporre, anche linguisticamente (v. oltre), l'area padana, dove la produzione del formaggio ha acquistato, fin dall'antichità, livelli semi-industriali, a quella centro-meridionale appenninica, dove essa è rimasta, fino a poco tempo fa, a livelli artigianali, se non proprio pastorali. Il contrasto fra la *casera* padana, termine tecnico neutro, e la *caciara* appenninica, divenuta simbolo di 'chiasso' e 'confusione', è forse emblematico.

4. La problematica storico-linguistica

Partendo da queste premesse, i principali problemi storico-linguistici, da affrontare in modo diverso, sono i seguenti:

1) L'assenza di un'etimologia per il lat. *caseus-m*, complicata dal fatto che il termine contravviene anche alla fonetica storica latina, secondo la quale la /s/ in-

¹ Dal punto di vista tecnico (cfr. [Forni 2007]), si distingue fra *acidificazione*, che coagula il latte in fiocchi (flocculazione, con cui il siero si separa nettamente dalla caseina), che poi nello yogurt vengono dispersi nella massa cremosa, e *cagliatura*, che coagula il latte nel cosiddetto "gel" (gelificazione, con cui il siero tende a inglobarsi nel gel). Ma anche dal latte coagulato per acidificazione si possono fare formaggi freschi. Nella pratica casearia moderna, infatti, cagliatura e coagulazione da acidificazione tendono ad assommarsi in un unico processo. Yogurt e latte cagliato sono quindi parenti stretti ed entrambi, per così dire, proto-formaggi.

tervocalica dovrebbe rotacizzarsi. Abbiamo quindi a che fare, in ogni caso, con un *prestito*, non sappiamo ancora se forestiero (*esocorismo*), dialettale (*pericorismo*) o specialistico-settoriale (*epicorismo*) (cfr. [Alinei 2009a]), ma che in origine **de**-ve avere avuto un iconimo legato alla produzione del formaggio.

2) La datazione “romana”, implicita nel quadro epistemologico tradizionale, sia per la nascita del termine lat. *caseus/m*, sia per la sua introduzione, come prestito, nell’area germanica centrale, in Inghilterra, in area celtica e basca (ted. *käse*, ned. *kaas*, ingl. *cheese*, afris. *xise*; irl. *cāise*, gals. *caws*; basco *gazta*). Ciò che ha due implicazioni difficilmente ammissibili, senza argomenti adeguati (che finora, ovviamente, nessuno ha mai dato; e nessuno potrà mai dare...):

(A) i Latini di Roma avrebbero dato un *nuovo* nome, per di più *senza iconimo trasparente* (ipotesi assolutamente inammissibile per un neologismo), a un prodotto che esisteva già da millenni, e la cui fabbricazione, già nel Rame e nel Bronzo, avveniva proprio sull’Appennino, distante poche miglia da Roma;

(B) i Germani e perfino i Baschi (!) avrebbero accettato dai Romani, loro invasori, un nuovo nome per il formaggio, sebbene esso esistesse già da millenni sia in Germania che in Francia e in Iberia, e sebbene i Romani non abbiano introdotto, né in Italia né altrove, tecniche innovative di produzione casearia tali da giustificare un cambiamento di nome.

3) L’analisi storico-fonetica e semantica della coppia allotropica it. *caglio/qualglio* e varianti, mai effettuata finora, mentre si dimostrerà fondamentale per la ricostruzione del processo che ha portato *coagulum* a *caseus*.

4) Una spiegazione adeguata dell’etimologia, oltre che della distribuzione areale, del tipo **toma*.

5) Una spiegazione adeguata, sia dal punto di vista culturale che cronologico, dell’innovazione **formaticum* e della sua area.

Tutti questi problemi, come vedremo, vengono risolti se, e solo se, seguendo le premesse iniziali, si postula l’esistenza di un latino già in epoca neolitica, coesistente con altri linguemi affini nelle altre aree italide. Dopo di che, anche il fatto che in area germano-celtica non sia stata coniata una propria parola, ma si sia adottato il nome latino *caseus/m*, si lascia spiegare facilmente come conseguenza della diffusione dell’innovazione del formaggio *dall’Europa meridionale, il cui Neolitico è molto più antico di quello dell’Europa centrale*.

Vediamo ora in cosa consiste la soluzione dei problemi elencati, partendo da queste premesse, ed iniziando dall’analisi di quelli che chiamerò “continuatori (degli affini italide) del lat. *coagulum*”. Come abbiamo visto, sono questi che designano il “segreto” della produzione del formaggio: il **caglio**. Segreto che si rivelerà tale anche per la sua designazione.

5. Onomoasiologia del 'caglio'

Anzitutto, se esaminiamo la carta 1212 'caglio' dell'AIS e quella 1214 'il latte caglia', vediamo che in Italia i continuatori degli affini italidi di *coagulum* e *coagulare*, nelle diverse varianti *cagliol/cagliare*, *cagghiol/cagghiare*, *cagliol/cagiare*, *cažol/cažare*, *quajjo/quajjare*, etc., sono presenti quasi ovunque in Italia (e i dizz. dialettali ne estendono l'area al di là di quella della carta dell'AIS) e nelle isole. I tipi lessicali diversi da *coagulum* (fra i quali, naturalmente, non va considerato il tipo veneto-trentino-friulano *conaio* e varr., da **cum-agulum*), che non siano *hapax*, sono soltanto tre (v. cartina onomasiologia riprodotta nella pagina successiva):

- 1) il tipo *arredo*, diffuso nella metà settentrionale della Corsica (ALEIC 1157);
- 2) la famiglia dei derivati di *prendere*, ovviamente nel senso di 'rapprendere, rapprendersi', che comprende i tipi *preso*, *presa*, *presina*, *presura*, *presame*, *presore*, *impresa*, ed è attestata in Piemonte, Trentino, Emilia e Romagna, Toscana, Marche, Corsica, oltre che in Francia, dov'è il nome standard – *présure* – del caglio;
- 3) il tipo umbro *strignime*, da lat. *stringere*.

Il tipo corso sett. *aredu* 'caglio' è certamente un'innovazione locale, nata dalla tecnica usata nell'isola per la cagliatura del latte. In Corsica, infatti, l'abdomaso seccato e conservato in casa non viene usato come abbiamo spiegato qui sopra, cioè prelevandone di volta in volta un frammento da immergere nel latte; bensì versandovi, ogni volta che occorre, del latte fresco che, a contatto con la membrana, caglia.

In tal modo, quindi, l'abdomaso seccato diventa uno strumento duraturo, che passa da una generazione all'altra. Ecco perché è probabile che *aredu* si lasci interpretare nel suo senso etimologico, cioè del suo iconimo {eredità}, che nasce dalla sua origine da *ad-heredium* (cfr. Alinei 2009a con bibl., e cfr. anche corso *arede* 'erede').

Il tipo *presura* *presame* *impresa* etc. e simili, con la sua vasta area italo-francese, è l'unico eteronimo importante per la sua diffusione. Ma ci sono schiacciati prove che si tratta di un'innovazione lessicale più recente di *caglio*, dovuta, come è quasi sempre il caso nella terminologia tecnica, a un'importante innovazione materiale: la scoperta di un **caglio vegetale**, che può essere una delle due erbe perenni, l'*erba zolfina* (o *ingrassabue*, o *caglio zolfino*, o *presuola*), il cui nome scientifico è *Galium verum*, o il *carciofo selvatico*, una composita tubuliflore chiamata *Cynara cardunculus*. Lo mostrano fra l'altro:

(i) la carta stessa dell'AIS 1212, che registra scrupolosamente *a quale tipo di caglio corrisponda la voce registrata in ogni punto*, e in buona parte della Toscana (precisamente ai PP. 522, 532, 534, 541, 543, 571, 572) attesta la **coesistenza** dei due termini, con l'esplicita distinzione fra *caglio*, nome del **caglio animale**, e *presame* e affini, nome di quello **vegetale**;

(ii) i due *hapax*, nella stessa carta, romagn. *erba da kež* (P. 499) e tosc. or. *fio-re* (P. 544);

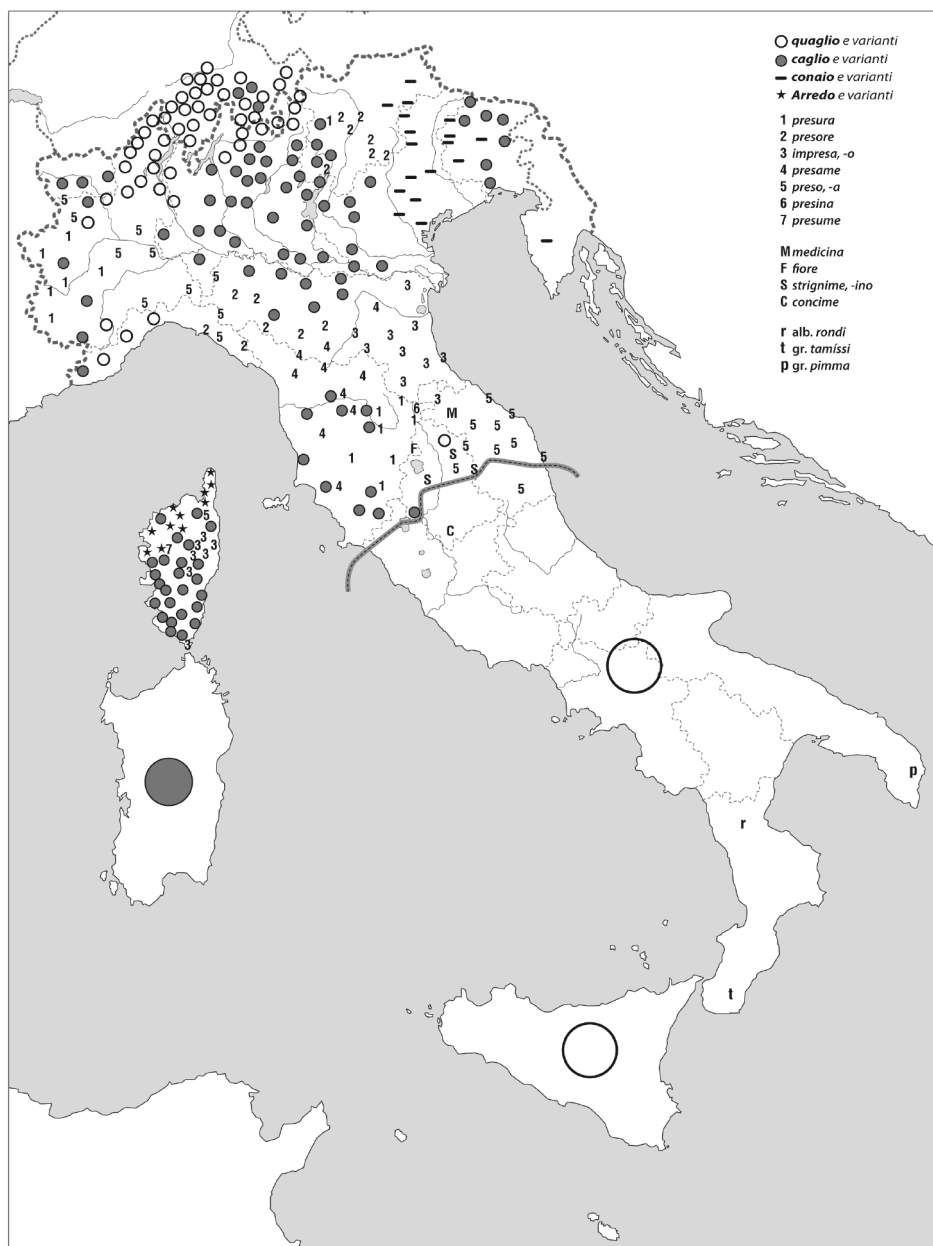


Fig. 4 – Cartina onomasiologia del ‘caglio’.



Fig. 5 – Abomasi seccati e riempiti di latte
(dall’ALEIC).

(iii) le informazioni raccolte sul campo da Scheuermeier, che nel suo classico studio *Il lavoro dei contadini* (Scheuermeier 1980, p. 21) attesta l’uso di un caglio vegetale non specificato, con il nome *erba da chež*, a Saludecio (Forlì) (P. 149), e quello dei «fiori e altre parti di una pianta simile al carciofo (si tratta probabilmente del *Galium verum*)», ai PP. 541 e 542 (*parnocchia*), 551, 553, 572 (*presura*), 554, (*fiore*) 564 (*cardaia*), 571 (*presame*);

(iv) l’ALT, le cui informazioni, raccolte in loco, dimostrano che *presura* e *presame* designano di solito un caglio vegetale, tratto da un tipo di carciofo selvatico;

(v) il FEW, che precisa che il tipo *presura* designa il *Galium verum*; e

(vi) vari dizionari dialettali, come quello bolognese di Carolina Coronedi Berti (s. v. *persàm*), che recita: «presame, caglio ... in fiorentino il carcioffo (sic) salvatico, i cui fiori servono di caglio» o, più precisamente, quello di Gaspare Ungarelli, (s. v. *câger* o *cagiaratt*), «Caglio [...] Differisce dal *Parsâm* [...]. Il Caglio si ha dalla materia lattea che si trova nel ventricolo degli animali ruminanti lattoni. Il Presame si ha dal succo spremuto dal fiore di alcune piante del gen. del cardo».

La carta 1214 dell’AIS (‘il latte caglia’) getta poi ulteriore luce sulle possibili origini del tipo umbro *strignime*, oltre che sulla rete di associazioni iconomastiche generate dall’innovazione del caglio: in essa appaiono numerose perifrasi, prese in prestito dal linguaggio comune, per descrivere l’azione del caglio sul latte: da *prendere* (nel senso di ‘rapprendersi’), generale nell’area di *presura* e famiglia, a *stringersi* (nell’area di *strignime*, ma parecchio più esteso), *pigliare* e *rappigliare*, *rompere*, *unirsi*, *diventare* *venire fisso* e numerose altre (soprattutto nel Nord-Est).

Prima dell’innovazione del caglio vegetale, con le corrispondenti innovazioni lessicali che la accompagnarono, i diversi continuatori di *coagulum* dovevano dunque, in origine, ricoprire tutta la penisola e le isole.

6. I continuatori degli affini italidi di *coagulum* nell'area neoitalide: analisi fonetica

Passiamo ora all'analisi fonetica dei continuatori degli affini italidi di *coagulum*, prendendo ora in considerazione tutta l'area neoitalide. Come vedremo, essa produrrà inattesi ed importanti risultati. Come è noto, i principali sono: it. *caglio*, it. mer. *quaglio*, sardo *padzu*, fr. *cail*, prov. *calh*, sp. *cuajo*, port. *coalho*, cat. *coall*, rum. *chiag*, lad. *cuagl*. In tutta l'area, quindi, l'iconimo del nome del caglio è proprio il {coagulo}: più trasparente di così, oserei dire, si muore! Vedremo come questo punto sia essenziale per risolvere il problema etimologico di *caseus/m*.

Per quanto riguarda l'italiano, conviene anzitutto sgombrare il terreno dalla tesi del REW, riproposta dal DEI, secondo cui il nome toscano *caglio/gaglio* del *Galium verum*, la cui unica attestazione è nella *Relazione* di Targioni Tozzetti [1768-1777], andrebbe distinto da quello del caglio "normale", in quanto deriverebbe dal tardo greco (Dioscoride, I sec. d.C.) γάλιον 'erba zolfina' da γάλα 'latte'. Facciamo un po' d'ordine: (A) la scoperta delle erbe che cagliano il latte risale certamente alla preistoria, e non al I secolo d.C. (B) Per pensare che un *hapax* greco del I secolo della nostra era, per giunta dotto, possa avere avuto un impatto sulle masse rurali di epoca latina, che fabbricavano il formaggio già da millenni, ci vuole un bel coraggio (e una scarsa conoscenza delle realtà sociolinguistiche)! (C) la singola attestazione del tipo in Targioni Tozzetti non è sufficiente a dimostrare la sua reale esistenza; (D) i dati dell'ALT (domanda 331) dimostrano che il *Galium verum* o le erbe simili in Toscana si chiamano esclusivamente con uno dei derivati sopra menzionati di *preso*, mentre il tipo *gaglio*, attestato in una ventina di punti (concentrati nelle province di Firenze e di Arezzo), non è che una variante a iniziale sonorizzata di *caglio*, definita da molti degli stessi informatori come 'nome del latte cagliato che si trova nell'abomaso degli agnelli'. Niente a che vedere, dunque, con il *Galium*; (E) ci si può domandare, infine, lasciando aperta la questione, se non sia stato Dioscoride, nel I secolo d.C., ad associare, per paretimologia, il lat. popolare **calium* al greco γάλη.

Chiusa la parentesi, vediamo ora perché l'analisi storico-fonetica dei continuatori degli affini italidi di *coagulum*, si riveli fondamentale non solo per confermare la nostra etimologia in senso stretto, ma anche, e soprattutto, per la ricostruzione del complesso processo preistorico che la presuppone.

La grande famiglia dei continuatori degli affini italidi di *coagulum* si lascia infatti dividere in *due grandi gruppi*, ciascuno suddiviso in due sottogruppi, a seconda degli opposti esiti delle due sillabe *coa-* e **glu-*:

PRIMA SILLABA COA-:

(Ia)

quelli che conservano il dittongo iniziale *coa-*, eventualmente mutandolo in *qua-* o in *pa-* (salvo successive variazioni, anche nella vocale tonica):

fr.: Chevagnes *quai*, gruy. *küo*, for. *quai*, Lyon *quat* etc.;

it. *quaglio*, piem. *kwaì*, it. centr. *quajjo*, it. merid. *quajjə quagghia* etc.;

sardo *padzu*;

sp.: *cuajo*, **port.:** *coalho*, **cat.:** *coall* etc.;

engad.: *quegl* etc.;

(Ib)

quelli che lo mutano in *ca-*, salvo successive variazioni anche nella vocale tonica:

fr. *cail*, **prov.** *calh*;

it. *caglio*, ven. *kaylo*, *kayo*, friul. *kali*, corso *kaghiulgaghiu* e varr. etc.;

sardo *γallu γadzu γaggiu* e varr. (ovviamente più recenti di *padzu*)

Per l'Italia, si veda la cartina onomasiologica riprodotta qui sopra, in cui i due tipi fonetici sono stati differenziati.

SECONDA SILLABA -*GLU*:

(IIa)

quelli nei quali il gruppo interno /*gl*/ di **coaglum* passa a /*yl*/ e poi a /*ly*/ e /*y*/:

fr. *cail*, **prov.** *calh*, e la maggior parte delle forme dialettali francesi;

it. *caglio* e **it. centro-mer.** *quajjo* e varr., **friul.** *kali* etc.;

(IIb)

quelli nei quali passa, invece, prima a /*gy*/, poi a /*ğ*/ o a /*ž*/ o a /*č*/ (in finale), e infine a una sibilante:

it. sett.: piem. *quagiu quagio*, lomb., piem., emil. *cač quawč*, tosc.-emil. *cagio cažo* etc. (v. oltre);

it. mer. e sic. *quag(g)hià -u*;

fr. nord-orientale e oltre (cfr. FEW s.v. *coagulum*, p. 819): (con suff- *ellu*) Louh. bressch. Montret *casiau* 'présure faite avec la membrane desséchée de l'estomac dui veau', Maçon *caseau*, Chablis *casiau*, *kagiau*, Ruffey *cazia*, Beaune *casias*, Yonne, *casiau*, Rugny *cagiau*, St-Florentin *kéziau*, Clairv. *cagé*, *cagiau*, Urim. *coèhé*, Fim. *kwexé*, Fraize *couèhé*, Belm. *kwahæ*, Bar. Poutr. e Orbey *kwežey*, Remirement *couégé*, Tholy *couèhè*, bress. *cwahē*, Vagneu *couahé*, Planchér *cagé*, Bourn. *kežē* 'estomac du chevreau qui sert de présure', Chaussin *casiau*, Lyon *quinziau*, St-Genies *kyinzya* 'présure'; Sologne *casiau* 'fromage', Provins *câsiau* 'mauvais fromage'; si noti (torneremo su questo punto fondamentale) l'identità fra il nome del caglio e quello del formaggio;

francoprovenzale: Dip. Ain: Brion *kaezé* 'caillette de veau, de chevreau...', estomac pour faire la présure (Duraffour 4747); Giron *kazé*, Lacoux, Cleyziey, Torcieu *kaizé*, Groissiat *keizé*, Lélex *kezé* 'vessie (pour la présure), estomac de veau préparé pour faire cailler le lait', 'cail, caillette, présure naturelle' (Duraffour 4957).

sv. romando: per fr. *cail*: Ba. (= Valais) *kèt* o *kjèt* 36; ancien *cuaux*, *cuaux*; *cnoz*, *cauz*; per fr. *caillée*: *kaza* (p. sotto) Vd 13-15a, 18, V. 13, 16, 18; per fr. *cailler*: Ba. *cazi* Vd 16, *kazi* (punto sotto z), 13, 14, 15, V 12, *kàazi* (p. sotto z) Vd 20, 21 (cfr. GPSR III, 33, 35).

Per l'Italia, più oltre mostriamo la cartina dell'area rilevante per la nostra tesi. Vediamo ora quali considerazioni possiamo ricavare da questa duplice analisi.

6.1. *L'opposizione fra qua- e ca- e la coppia allotropica caglio e quaglio*

Per quanto riguarda l'**opposizione fra qua- e ca-**, il suo valore diagnostico può essere molto importante, se la interpretiamo correttamente sul piano storico-fonetico. Come spiegare, infatti, la compresenza, in italiano, di *caglio* e *quaglio*, il primo esclusivamente legato alla produzione del formaggio, il secondo no? E come spiegare la presenza del tipo *caglio* in Corsica e in Sardegna, di contro all'it. e it. dial. (centro mer.) *quaglio*?

La risposta è evidente: il **toscano *caglio*** (a cui si può far risalire il tipo corso e quello prevalente sardo: v. oltre), il **lomb.-emil. *cač***, e **tutte le forme simili settentrionali**, sono *irregolari*, perché in queste aree ci si aspetterebbe la conservazione della labiovelare: cfr. tosc. *quattro, quale, quanto, quaglia* etc., lomb.-emil. *quater, qual, quaja, quant*, etc.); mentre fr. *cail* è regolare, dato che qualunque *qua-* passa a /ka/².

Si impone quindi la conclusione che **il solo tipo encorico italiano sia *quaglio*** (da cui *quagliare* e *squagliare*, anch'essi normali lessemi della lingua italiana; anch'essi strettamente legati, semanticamente, al {coagulo}, ma non solo del latte, bensì anche del sangue e di qualunque altro liquido che subisca lo stesso processo o processi simili, e che sia il *caglio* toscano che il *kač* lombardo-emiliano, nonché le varianti sarde e corse siano *il risultato di un'influenza proveniente dall'area francese o provenzale*.

A queste considerazioni fonetiche se ne può aggiungere una semantica: l'opposizione, già menzionata, fra *caglio* e *cagliare* da un lato, voci esclusivamente usate per il latte, e *quagliare* (e *coagulare*) dall'altro, usati per il sangue e per qualunque altra cosa, anche metaforicamente (*un affare che non quaglia*). Mentre *nella maggior parte delle lingue e dei dialetti neo-italici i termini che si usano per il latte sono gli stessi che si usano per il sangue, per altri liquidi*, nonché metaforicamente, *in Toscana caglio si riferisce solo al latte*. Ciò che conferma la sua natura di tecnicismo esocorico, proveniente dal Nord.

Infine, sul piano geolinguistico, va ancora aggiunta questa duplice osservazione: (I) in alta Italia il tipo *caglio* è prevalente nelle valli alpine occidentali e in pianura, mentre nelle valli alpine centrali prevale il tipo *quaglio*. Ciò che rafforza la tesi che *il tipo caglio e varr. della pianura provenga dalla Francia, attraverso le Alpi occidentali*. (II) In Sardegna il tipo *padzu* 'caglio del latte e di qualunque liquido' – regolare derivazione da **quaglum* < **coaglum* (cfr. DES) – non

² L'eventuale obiezione che *caglio* potrebbe essere una retroformazione da *cagliare* (il cui *ca-* sarebbe giustificato dalla sua posizione protonica) non reggerebbe, dato che, per es., *quaranta, quaresima, quaderno* non passano a *ca-*, né si potrebbe ipotizzare, per *caglio* e *cagliare*, un maggior peso semantico del verbo rispetto al nome: semmai sarebbe vero il contrario (è il sostantivo che designa l'innovazione tecnica, come di regola). In ogni caso, non c'è nessuna attestazione dialettale di un rapporto *quaglio* *cagliare*.

appare affatto nella carta 1209 ‘caglio’ dell’AIS. Ciò che dimostra che il tipo *kal-lu* e varr. è recenziore, e ha soppiantato il primo.

Torneremo su questi due punti alla fine della sezione e vedremo che la documentazione archeologica conferma questa tesi.

6.2. L'opposizione fra /ly/ e /gy/

Per l'**opposizione fra /ly/ e /gy/**, sebbene la fonetica storica non abbia approfondito la questione e si accontenti di notare la “confusione” di *gl* con *ly* (cfr. Rohlfs [GSLID § 250]), non sembra azzardato sostenere che lo *sviluppo encorico* di /gl/ interno sia /ly/ solo in Iberia e in Francia, mentre in Italia lo è /gy/, fra l'altro identico a quello di /gl/ iniziale. Per cui, di nuovo, *l'esito /ly/ sarebbe dovuto a un'influenza proveniente dall'area francese o provenzale*. Vedremo se questa duplice convergenza verso la tesi di un'**origine occidentale del tipo caglio** sia produttiva in ambito linguistico e archeologico.

6.3. Il predecessore di lat. caseus: il tipo dialettale caḡul/caḡu

Ora, venendo alla nostra tesi della derivazione di *caseus* da *coagulum*, la variante di *coagulum* che a noi interessa è, necessariamente, quella caratterizzata dall'esito *ca-* per *coa-* (1b) (v. cartina onomasiologica), e da quello /-č/ finale o /-ğ-/ o /-ž-/ intervocalico per *-gl-* (2b). E nella cartina riprodotta nella pagina successiva mostriamo l'areale di distribuzione delle forme caratterizzate da quest'ultimo esito.

Come si vede, questo areale è limitato all'area **alto-italiana centrale**, fra l'Emilia e le Alpi, dalla quale poi, come risulta dai dati sopraillustrati, si espande al di là delle Alpi, per continuare, restringendosi, nella Svizzera italiana e romanda e finire nella Francia nord-orientale. È quindi molto probabile che questa sia la strada seguita per la diffusione del tipo *kas-*, probabilmente lungo il Reno, nell'area germanica ed oltre. Vedremo se questo apparente processo si lascia giustificare a livello archeologico.

7. I continuatori degli affini italidi di coagulum: analisi semantica

Vediamo ora i continuatori degli affini italidi di *coagulum* sul piano semantico, naturalmente solo in riferimento al ‘latte’ (cioè, escludendo significati come il ‘coagulo del sangue’ e di altri liquidi, ‘vomito’ ed altri, per cui v. oltre). La documentazione dialettale neo-italide nonché quella scientifica zootecnica³, permette di suddividerli in tre gruppi:

³ I dati mi sono stati forniti dal Dott. Pier Luigi Mannini, che ringrazio vivamente. V. anche n. 2.

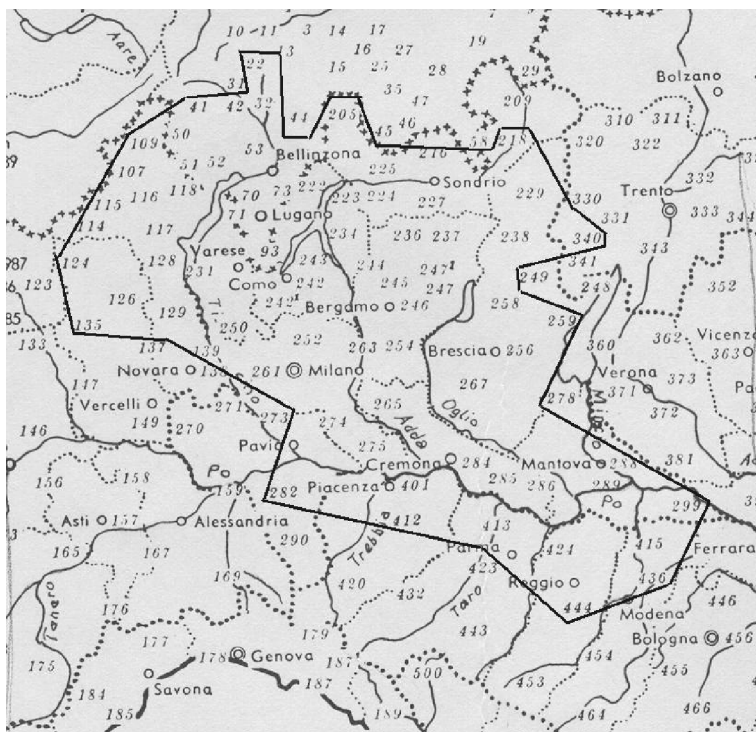


Fig. 6 – Areale di distribuzione degli sviluppi alto-italiani di *coagulum* caratterizzati da *-ġyl/-čl/-ğ-* (AIS 1212).

- 1) quelli che significano l'intero 'quarto **stomaco** dei ruminanti, cioè l'**abò-maso**, da cui si ricava il caglio (v. fig. 3); nome (*quaglio*) ripreso anche nella letteratura zootecnica: come, per esempio, l'*Anatomia degli Animali Domestici*, di Angelo Bruni e Umberto Zimmerl (Milano, Vallardi, 1951) e il *Dizionario pratico di Veterinaria*, di Andrea Alfonso Vachetta (Milano, Vallardi, 1911).
- 2) quelli che designano il **frammento** di abòmaso disseccato;
- 3) quelli che designano il risultato finale del processo, di solito chiamato, più precisamente, **latte cagliato** o **cagliata**.

Sempre rimanendo nell'ambito del latte, tuttavia, e studiando meglio la documentazione dialettale, soprattutto italiana, ci accorgiamo che esiste un quarto gruppo di continuatori degli affini itelidi di *coagulum*, e cioè:

- 4) quelli che designano il '**formaggio**' stesso.

Ovviamente, sono questi ultimi continuatori degli affini itelidi di *coagulum* che, designando il 'formaggio', costituiscono la prova definitiva dell'etimologia da noi sostenuta.

8. *L'identità fono-semantic del nome del 'caglio' e del 'formaggio'*

A ben riflettere, il fatto che il nome del caglio possa essere diventato il nome del formaggio fresco non può sorprenderci: al contrario. A livello cognitivo, e soprattutto per le persone più vicine alla produzione casearia, è del tutto naturale che la differenza fra 'latte cagliato' e 'formaggio fresco' tenda a svanire, dato che, nella realtà delle cose, il latte cagliato è già una sorta di formaggio fresco, o, al massimo, ne differisce come un'insalata scondita da una condita. In effetti, ci sarebbe da stupirsi se non ci fossero tracce di questa sostanziale identità fra le due "cose".

Come già detto, tuttavia, le prove di questo fondamentale punto, che mancavano nelle precedenti illustrazioni della nostra tesi, sono molte, concrete e vistose. E, inutile dirlo, sono queste che confermano la tesi in modo clamoroso. Vedremo più in là che anche l'analisi del tipo **toma* conferma, ancora più chiaramente, questa conclusione.

8.1. *L'identità fono-semantic del nome del caglio e del formaggio in alta Italia*

La più importante prova di questa identità è quella che nasce dal confronto delle tre carte dell'AIS che riguardano il 'caglio' – cioè 1212 'caglio', 1214 'latte caglia', 1215 'latte cagliato', da una parte – con le due che riguardano più da vicino la tecnica produttiva del formaggio, cioè 1209 'caciare' (fare il formaggio) e 1198 'caciaio' dall'altra.

Prima di mostrare questi risultati, tuttavia, soffermiamoci un momento sulla nozione del 'caciaio'. Se si osserva la carta 1198 'caciaio' dell'AIS, infatti, si noterà che la corrispondenza morfologica fra *cacio* e il suo derivato *caciaio* è **generale solo nel Nord**, e soprattutto in pianura, mentre a Sud della linea La Spezia-Rimini essa appare solo sporadicamente, e prevalgono nozioni lessicali indipendenti, come *pecoraro*, *pastore*, *malgaro*, *massaro*, *curato(lo)* e varr., *caporale*, *zammataro*. Anzitutto, questo è importante per dimostrare, se ce ne fosse bisogno, che la **formazione di casearius da caseus, al Nord, è avvenuta prima dell'innovazione di *formaticum**. In secondo luogo, l'opposizione fra Nord, dove la coppia *cacio caciaio* esiste, e Sud, dove non esiste, si spiega con il maggiore sviluppo, già nell'antichità, della produzione casearia di tipo **industriale** nel Nord, di contro alla prevalente produzione di tipo **artigianale** nel Centro Sud. Quest'ultima, infatti, non richiede una specializzazione professionale, ma viene vista soltanto come "una" delle molte e tipiche attività del pastore/pecoraio/massaro o, al massimo, come un compito affidato a uno dei componenti della maseria.

Passiamo ora all'illustrazione della documentazione dell'identità lessicale fra *caglio* e *cacio*. Come mostra la tabella riprodotta nella pagina successiva, l'area in cui essa appare, evidenziata in grigio, è la bassa Lombardia e l'Emilia.

PUNTO	1212 'caglio'	1214 '(il latte) caglia'	1215 'latte cagliato'	1209 'caciare'	1198 'caciaio'
227	<i>kač</i>	<i>(al vé la) kažada</i>	<i>kažada</i>	<i>kažà</i>	<i>kašér</i>
229	<i>kač</i>	<i>kaža</i>	<i>kažada</i>	<i>kažà</i>	<i>kašér</i>
236	<i>kač</i>	<i>kaža</i>	<i>kažada</i>	<i>kažà</i>	<i>kažér</i>
237	<i>kač</i>	<i>kaža</i>	<i>kažada</i>	<i>kažà</i>	<i>kašér</i>
238	<i>kač</i>	<i>(l e ñit la) kažada</i>	<i>kažada</i>	<i>kažà</i>	<i>kašér</i>
244	<i>kač</i>	<i>kağa</i>	<i>kažada</i>	<i>kažà</i>	altro tipo
245	<i>kač</i>		<i>kažat</i>	<i>kağa</i>	—
247	<i>kač</i>	<i>kağa</i>	<i>kažada</i>	<i>kağa</i>	<i>kašér</i>
254	<i>kač</i>	<i>kaža</i>	?	—	<i>kažér</i>
299	<i>kač</i>	—	<i>kağada</i>	<i>kažàr</i>	<i>kašér</i>
436	<i>kač</i>	<i>(l a fat la) kageda</i>	<i>kağeda</i>	altro tipo	<i>kažér</i>

Fig. 7 – Tabella comparativa dei nomi del 'caglio', del 'cagliare' e della 'cagliata' con quelli del formaggio.

Come si vede, si parte dal nome lombardo-emiliano *kač*, la cui consonante finale, ovviamente, era sonora in origine, ed è divenuta sorda dopo la caduta della vocale finale, come mostrano gli altri derivati *kağa/kažà kağada/kažada* e affini. Ora, in quasi tutta l'area caratterizzata da *kač* c'è una notevolissima corrispondenza fra i tre nomi *kač*, *kağa/kažà*, *kağada/kažada*, cioè del *caglio*, del *cagliare*, e della *cagliata* da una parte, e quello del verbo *caciare* dall'altro. Inoltre, in un punto dell'Emilia (436) e tre della Lombardia (229, 236, 254), questa corrispondenza si spinge fino ad includere anche il nome del 'caciaio'.

L'identità dei continuatori di *coagulum* con quelli del verbo *caciare*, tuttavia, è molto più importante di quella con *caciaio*: perché il verbo 'caciare' è un tecnicismo, ignoto ai più, e quindi *protetto dall'influenza della lingua letteraria*, e per questo più atto a preservare stadi linguistici antichi. Mentre il nome del *caciaio*, e in particolare quello del suo rappresentante settentrionale *casaro*, associato alle industrie moderne del parmigiano, appartengono ormai al linguaggio comune, e ovviamente hanno ben presto subito l'influenza della variante settentrionale del termine *cacio*.

8.2. L'identità fono-semantica del nome del caglio e del formaggio in Toscana

Ma la prova forse più importante, se non definitiva, della nostra etimologia viene da un'area immediatamente contigua a quella emiliana: quella toско-emiliana – Lunigiana, Garfagnana, alta Versilia e Appennino toско-emiliano. La nostra fonte documentaria è l'ALT, che ancora una volta si dimostra strumento scientifico di impareggiabile valore per i dialettologi, per la luce che getta, con la sua documentazione microareale, sulla Toscana: area-chiave, in quanto cerniera fra Nord e Sud, della dialettologia italiana.

Come mostra la figura riprodotta nella pagina successiva, in nove punti ai confini con l'Emilia – Aulla (P. 2), Filetto (P. 3), Licciana Nardi (P. 4), Fivizza-

no (P. 5), Casola in Lunigiana (P. 6), Sillano (P. 7), Fosdinovo (P. 8), Antona (P. 10) e Treppio (P. 26) –, il nome del caglio è del tipo *cagio cažo*, varianti di ovvia derivazione emiliana, con restituzione della vocale finale.

Più importante, in un'area contigua leggermente più grande, che comprende 3 dei nove punti elencati qui sopra (Fivizzano, Casola in Lun. e Sillano), e ne aggiunge altri nove (Vinca P.9, Arni P. 11, Vagli di sotto P. 12, Stazzema P. 13, Camporgiano P. 14, S. Pellegrino in Alpe P. 18, Castello di Sambuca P. 25, Treppio P. 26, e Pietrasanta P. 33), di cui 2 nel cuore dell'Appennino tosco-emiliano, lo stesso tipo sonoro è passato a significare 'formaggio'. Ovviamente, si tratta della stessa parola che, negli stessi punti o a pochi km. di distanza, significa 'caglio', la cui vicinanza semantica con 'formaggio', come abbiamo visto, è massima, e la cui vicinanza geografica con l'emiliano *cač cağ-* e *caž-* è sotto i nostri occhi. Ecco il dettaglio, nella trascrizione fonetica dell'ALT (resa con altri caratteri, e pertanto glossata fra parentesi):

caglio

2 Auella	/kaʃo/ (post-palatale sonora)
3 Filetto	/káĝo/ (medio-palatale)
4 Licciana Nardi	/kaʃə/ (post-palatale sonora)
5 Fivizzano	/káĝo/ (medio-palatale)
6 Casola in Lun.	/kážə/ (usato solo dagli anziani)
7 Sillano	/káĝə/ (medio-palatale)
8 Fosdinovo	/kaʃo/ (post-palatale sonora)
10 Antona	/káĝə/ (prepalatale)
26 Treppio	/kaʃo/ (post-palatale sonora)

formaggio

5 Fivizzano	/kažín/ (usato in campagna) [si noti l'opposizione con la forma base, che significa 'caglio'; il nuovo nome è dovuto al fatto che la 'forma' per fare il formaggio qui si chiama, appunto, con il diminutivo <i>kažín</i> 'ca(s)cino', comune in molte zone d'Italia]
6 Casola in Lun.	/kážə/
7 Sillano	/káĝo/
9 Vinca	/kážo/ (solo duro per un inform., qualsiasi per gli altri)
11 Arni	/káĝo/
12 Vagli di sotto	/káĝo/
13 Stazzema	/káĝo/
14 Camporgiano	/káĝo/
18 S. Pellegrino in Alpe	/kážo/
25 Castello di Sambuca	/kážo/
26 Treppio	/kážo/
33 Pietrasanta	/káĝo/ (solo da anziani e sulle montagne)

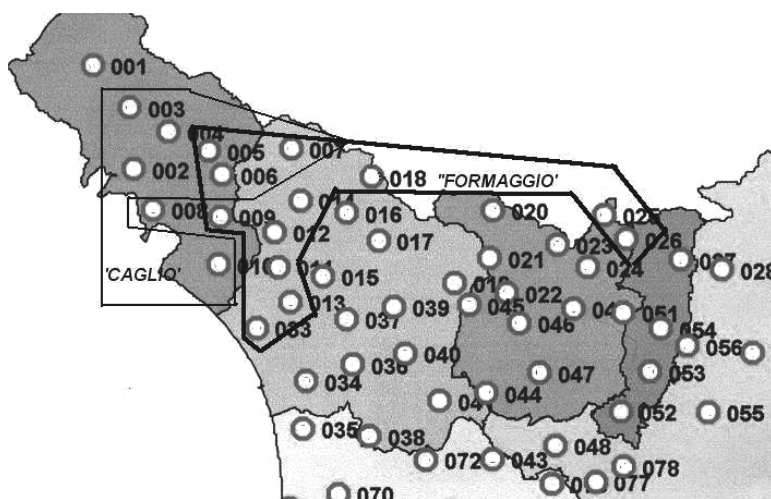


Fig. 8 – Area di distribuzione del tipo *cagio* come nome del ‘caglio’ e del ‘formaggio’.

Ovviamente, la penetrazione del tipo emiliano in tutta quest’area toско-emi-liana dev’essere avvenuta *prima* dell’innovazione di *presame* e affini, quando in tutta l’Emilia, accanto al sostantivo *cageda* ‘cagliata’ (cfr. AIS 1215) e al verbo *cager* ‘cagliare’ (v. dizz. citati), doveva esistere ancora *cač*, con la finale assordata, oggi limitato all’Emilia occidentale di pianura. *Cacio* /k’āso/, dunque, altro non è che la variante sorda del /k’āzo/ ‘caglio/formaggio’ lunigiano-garfagnano-alto versiliano e toско-emiliano, che può essersi formata sia direttamente da *cač*, sia, più probabilmente, da *cagio*, per ipercorrettismo di una forma toско-emiliana considerata erroneamente sonora.

8.3. L’identità fono-semantica del nome del caglio e del formaggio in altre aree e per altri tipi

Non mi pongo il compito, per me irrealizzabile, di verificare l’esistenza della stessa identità in tutta l’area dialettale neo-italide. Anche perché essa emerge solo là dove la documentazione è microareale e l’illustrazione etnografica è adeguata. Ma cito almeno tre altre aree dove essa è chiaramente attestata:

- 1) la Francia, in particolare quella Nord-orientale, dove, come abbiamo visto qui sopra in 6., in alcune località il tipo *coagulum* + *-ellum* appare con il significato di ‘formaggio’, anziché con quelli regolari di ‘caglio’ e ‘abomaso’;
- 2) la Corsica, dove alla domanda 1163 (a) dell’ALEIC (‘metti il **formaggio** su [la tavola, o altro arnese, su cui si mette il formaggio a seccare]!’) in quattro punti della metà settentrionale (8, 14, 16, 26) si risponde, anziché con i tipi *cacio* o *formaggio*, con *cagliato* (*gagghiadu* e varr.).

- 3) Inoltre, i dati raccolti sul tipo **toma*, che illustro più oltre, confermano in modo straordinariamente evidente che anche questo tipo lessicale, che in origine era il nome del ‘caglio e della ‘cagliata’ (v. oltre), è diventato in diverse aree il nome generico del formaggio: ripetendo esattamente la storia di *coagulum* che è diventato *caseum*.

9. Il passaggio da *coagulum* a *caseum* e il suo scenario archeologico

Sulla base di questi dati e di queste considerazioni geolinguistiche si profila quindi, con maggiore precisione e rigore, l'assoluta adeguatezza della nostra tesi dell'origine di *caseus/m* da *coagulum*.

Dal punto di vista preistorico e geolinguistico, infatti, il complesso quadro che abbiamo descritto si lascia proiettare entro un lungo periodo preistorico, suddiviso in tre fasi, precedute dallo *statu quo ante*.

9.1. Lo stato quo ante: la fase pre-neolitica di *coagulum* e affini, prima della cagliatura artificiale del latte

Lo *statu quo ante*, che potremo anche chiamare fase **pre-neolitica**, o fase Ø, non riguarda ancora il *caglio* artificiale del latte, per la produzione del formaggio, ma soltanto il **generico quaglio**, cioè il *coagulo* del sangue e di altri liquidi, compreso quello *naturale* del latte, come dimostrano:

- 1) il succitato lat. *coagulum* e *coagulare*, *-is* (sost.) ‘colon, intestino crasso’;
- 2) termini dialettali che sembrano conservare il significato latino, come il viterbese *quajja* ‘deiezione semiliquida di vacca’ ed anche ‘deiezione umana’ [Petroselli 2009];
- 3) innumerevoli termini, soprattutto dialettali ma non solo, relativi al sangue e ad altri liquidi, citati da FEW, GPSR, Duraffour, LSI, DAM, DES (sardo *padzare* ‘aggrumarsi del sangue’ e *padzu* ‘malattia infantile con vomiti’) etc.; sp. *cuajo* ‘caglio, abomaso’, *cuajar* ‘caglio, abomaso; cagliare’, ma anche ‘quagliare (anche di un affare), coagulare, apprendere, solidificare’, *cuajarón* ‘grumo, coagulo’; pg. *coalho* ‘caglio, abomaso, erba zolfina’, *coalhar* ‘cagliare, quagliare’, ma anche ‘coagulare, raggrumarsi, congelare’.

Questa sarebbe dunque la fase in cui si formano i regolari affini italidi del lat. *coagulum*, del tipo *qua-* in Italia, *coa-* in Iberia, *pa-* in Sardegna, *ca-* in Francia. A livello archeologico, è evidente che questa fase precede il Neolitico: come abbiamo già notato sopra, conoscenze già profonde del corpo umano e delle sue funzioni sono abbondantemente documentate nel vocabolario PIE (cfr. Alinei [1996-2000]).

9.2. *La prima fase neolitica: l'innovazione, simultanea, del caglio artificiale del latte e del formaggio fresco*

La prima fase **neolitica** sarebbe quella della scoperta, con conseguente diffusione a macchia d'olio in tutta l'area italide, della **cagliatura artificiale** del latte per la produzione del nuovo tipo di alimento. La maggiore densità numerica e tipologica nella produzione di formaggi, unita all'analisi linguistica, ci indirizzano verso un focolaio **in Francia, più precisamente nel Midi**: l'unica area francese montuosa, adatta allo sviluppo della transumanza, con ben note culture neolitiche ad economia pastorale (cfr. Alinei [2009b], Jourdain-Annequin - Le Berre [2004], Jourdain-Annequin - Duclos [2006], Jospin e Favrie [2008]).

Molto probabilmente, il primo formaggio fresco sarà stato pecorino o caprino: sia perché la transumanza estiva riguarda soprattutto gli ovicapri, sia perché gli ovini, in particolare, nella storia della domesticazione, saranno certamente stati i primi: essendo gli unici dal carattere mite, mansueto e gregario, in contrasto alle capre, più indipendenti, nervose e ribelli; sia perché l'interesse per i bovini sarà cresciuto solo dopo la nascita della nozione dell'animale da lavoro, e quindi dell'artricoltura. Acuta osservazione zootecnica, non mia⁴, confermata dai reperti archeologici: «les ovicaprinés furent les premiers à être maîtrisés par l'homme [...]. Les restes fauniques de la grotte Franchti [Grèce] indiquent que la pénétration des animaux domestiques en Europe s'est produite en plusieurs étapes. Des reste d'ovicaprinés et de suidés sont déjà présents dans des niveaux datés des environs de 7000 BCE, tandis que les bovidés n'apparaissent qu'une dizaine de siècles plus tard. Dans toute la zone méditerranéenne, l'élevage des ovicaprinés restera longtemps dominant» [Cauwe *et al.*: P. 271-2]. Punto importante, anche per quanto riguarda la nascita del *cacio pecorino* (v. oltre).

Dalla Francia meridionale, l'innovazione si sarà diffusa ovunque, sia in Iberia che in Italia, aggiungendo quindi, ai precedenti significati del tipo **coaglu* e dei suoi affini italidi, il referente 'latte destinato a diventare formaggio'.

Questa prima fase sarebbe quindi consistita nella semplice **diffusione culturale**, senza altre ripercussioni, oltre a quelle semantiche, dell'innovazione del caglio artificiale del formaggio fresco, designata con lo stesso nome del 'coagulo' dei liquidi organici. Avremmo avuto, in sostanza, soltanto la diffusione del nuovo significato 'caseario' di tipo **regolare**, cioè prov. *calh* fr. *cail*, sp. *cuajo*, port. *coalho*, cat. *coall*, it. **quaglio** (**ma non ancora caglio!**), it. mer. *quagghio*, it. nord-orientale *comagio*, sardo *padzu* e affini.

9.3. *La seconda fase neo-calcolitica: l'innovazione del formaggio semiduro e duro*

In una fase successiva del Neolitico (V millennio) e all'inizio del Calcolitico (IV millennio), anche la produzione del formaggio semiduro e duro sarebbe iniziata in Francia meridionale. Ma, a differenza della prima, questa seconda ondata avrebbe investito soprattutto l'Italia settentrionale. Questa ondata, e non la

⁴ Comunicazione del Dott. Pier Luigi Mannini, che ringrazio.

prima, sarebbe dunque quella che ha portato il tipo provenzale *calh* a soppiantare gli originari tipi altoit. *quaj*-/ghj-/ǵ-, *quac* etc., e a diffondere quello con *ca*- iniziale.

Come abbiamo visto nella cartina onomasiologica sopra riprodotta (fig. 4), infatti, i dialetti periferici alpini hanno conservato la variante con la *qua*- iniziale regolare, mentre in pianura la sillaba iniziale è divenuta *ca*-. Nel Nord-Est, invece (eccetto che in Friuli, dove è penetrato il tipo *kalí*), ha resistito la variante originaria del tipo *conagio* e varianti, da **cum-agulu*. Come vedremo fra poco, anche questa radicale differenza fra Centro-Ovest ed Est, in alta Italia, nello scenario preistorico che stiamo ricostruendo ha una chiara corrispondenza a livello archeologico.

Ora, questa seconda ondata proveniente dal Midi francese, con forti ripercussioni sull'alta Italia ad esclusione di quella orientale, e riguardante un'innovazione tipicamente **neolitica**, non può che coincidere con la cultura **francese meridionale** medio-neolitica della fine del V e prima metà del IV millennio di Chassey (4000-3500 ca.).

In ambito archeologico, infatti, la cultura francese meridionale di **Chassey** non solo è quella in cui, come abbiamo visto sopra, **sono attestati i più antichi reperti di attività casearie nel Neolitico**, ma è anche quella che più ha **influenzato l'alta Italia centro-occidentale e la Toscana nel medio Neolitico** e, assieme alla cultura alto italiana centro-occidentale di **Lagozza**, alla cui formazione contribuisce in modo fondamentale, **si diffonde in tutto il resto della penisola e nelle isole**. Fermiamoci su questo punto, per elencare, più precisamente, le corrispondenze linguistico-archeologiche rilevanti:

- 1) Anzitutto, il cosiddetto **chasseano** penetra in Italia, diffondendosi prima in Liguria e poi nella Padania occidentale e in Emilia, lungo due direttrici: dalla valle dell'alto Rodano e Gran S. Bernardo da un lato, e dalla Provenza, lungo la costa ligure, dall'altro [Barfield 1971, 50]. Ciò che corrisponde da vicino alla distribuzione del tipo lessicale, tenendo presente che in Emilia e Toscana, prima dei derivati di *preso* 'caglio vegetale' (v. cartina onomasiologica), doveva regnare incontrastato il tipo *caglio*. È quindi la cultura di **Chassey** che ha introdotto, nel V/IV millennio, l'innovazione del formaggio semiduro e duro in alta Italia, con il suo termine provenzale **caglu/caylu/calyu*, diffondendolo in tutta l'alta Italia centro-occidentale.
- 2) In secondo luogo, **Chassey** è anche la cultura che si sostituisce alla ceramica lineare nell'area toско-laziale (cfr. Grifoni Cremonesi [1992: 327]). Ciò che coincide con la diffusione del tipo nella Toscana nord-occidentale e nell'Appennino toско-emiliano.
- 3) **Chassey**, infine, è anche la cultura che contribuisce maggiormente alla formazione della cultura alto-italiana occidentale di **Lagozza** (Besnate, BS), spesso chiamata anche **Chassey-Lagozza** (3900-3100 ca.). Ed è quest'ultima cultura, divenuta autonoma alla fine del IV millennio, che **si diffonde fino al sud della penisola** (cfr. Bagolini [1992: 300-302]).
- 4) Questa sarà dunque la cultura che:

- (A) ha introdotto il tipo lombardo-emiliano *cač*, *cağol/cažo*, nella forma fonetica ipercorretta /c^hačo/, e con il significato di 'formaggio (duro o semiduro)', in tutto il resto dell'Italia, in Sardegna e Corsica;
- (B) ha introdotto in Svizzera il tipo /kas + vocale/, che lungo il Reno si sarà diffuso diventando il *käse* tedesco, il *kaas* olandese, il *cheese* inglese, il *cāise* irlandese, il *caws* gallese e il basco *gazta*.
- 5) Come abbiamo visto, l'Italia nord-orientale non partecipa alla diffusione del tipo "chasseano", cioè lombardo-emiliano, *cagio*, essendo caratterizzato (salvo la penetrazione di *caglio* nel Friuli, che andrebbe studiata più da vicino sul piano archeologico), dal tipo *conagio* e varr., da **cum-agulu*. Ora, a livello archeologico, è proprio questa la sola area alto-italiana che resiste alla diffusione di Chassey, e che preferisce rinchiudersi nella precedente cultura dei Vasi a Bocca Quadrata (cfr. Bagolini [1992: 299-300]). In una prima fase, Chassey viene bloccata sull'Adda, grande frontiera culturale preistorica (e certamente causa dell'attuale frontiera dialettale). In una seconda, Chassey conquista anche la Lombardia orientale, e la precedente cultura si rinserra nel Nord-Est. Qui, dunque, quando, nella fase precedente, era arrivata l'innovazione tecnica del caglio con il suo nome **coaglu*, l'innovazione linguistica era avvenuta in senso conservativo, con la ricostruzione di un **cum-agulu*, addirittura più "autentico" dell'originale *coagulum*, e limitato al caglio del latte.
- 6) Anche in Sardegna e in Corsica (diversamente che in Sicilia, v. fig. 4), il nome del caglio, in tutte le sue numerose varianti (compresa quella metatetica di tipo *krak(k)u*), mostra sempre la sillaba *ca-/ga-*. In Sardegna, in particolare, il tipo originario *padzu* (con regolare passaggio di *qua-* a *pa-*) deve essere stato soppiantato nell'uso dal tipo recensiere, introdotto nell'isola dal Midi francese. Ed anche questo si lascia perfettamente spiegare in termini archeologici, dato che contesti chasseyani in Sardegna appaiono già nella fase terminale della cultura di Bonu Ighino (cfr. Grifoni Cremonesi [1992: 322]), e il commercio dell'ossidiana sarda è ben documentato in Corsica, in Italia centrale e settentrionale e in Francia meridionale.

Riassumendo: (I) dalla Francia meridionale, e nell'ambito della cultura di Chassey, l'innovazione culturale del formaggio semiduro e duro, che segue, naturalmente, quella del formaggio fresco, arriva in Italia settentrionale centro-occidentale, in Toscana, Sardegna e Corsica, diffondendovi il suo nome – in origine quello del caglio – di tipo **cagiu/caciu* e varr., che in alcune aree tende a soppiantare il vecchio. (II) Successivamente, anche nell'area della cultura – prevalentemente lombardo-emiliana – di Lagozza, dove si sviluppa maggiormente la produzione del formaggio semiduro e duro, per designarlo si conserva il nome del caglio e del formaggio fresco /*cač*/ /*cağol*/ /*cažo*/ e varr. Quando la cultura di Lagozza si diffonde nel resto della penisola, con essa si diffondono anche l'innovazione – ed il nome – del formaggio semiduro e duro, *cacio*. E, poiché nel Centro-Meridione della penisola l'allevamento era ed è tuttora prevalentemente ovino, il *cacio*, in quest'area, nasce pecorino.

Nel Centro-Sud e nelle isole, quindi, il tipo *cacio*, ormai nettamente distinto dal suo antenato *quajjo quagghio* e varr. ‘coagulo, caglio’ e, – attenzione! – con il nuovo significato di ‘formaggio semiduro o duro’, subirà i normali processi di adattamento encorico.

9.4. La terza fase, nell'età dei Metalli: il successo di caseus

Nelle età dei Metalli, e in particolare nel Bronzo, quando il quadro culturale cambia radicalmente, l'egemonia economica e culturale passa decisamente al Centro-Sud, e la grande cultura dell'**Appenninico** comincia la sua espansione, che porterà a Villanova e a Roma, il tipo **cacio* risale, come cavallo di ritorno, a Nord, seguendo, in questa sua rimpatriata, uno dei due possibili sviluppi celto-italidi (“gallo-romanzi” nella terminologia tradizionale”) della fricativa sorda centro-meridionale: la sibilante (cfr. lomb. *basà*, *camisa*, *rosada* etc., emil. *basér*, etc.), o la fricativa (piem. *bažà*, romagn *ceža* ‘chiesa’ etc.). È dunque in questo periodo che nasce la discrepanza, già notata a proposito della nostra tabella comparativa, fra gli esiti lombardo-emiliani in /ǵ/ o /ž/ dei continuatori di **coaglare* ‘caciare’, e quelli in /z/ per il nome del ‘caciaio/casaro’, che solo in alcuni punti conserva l'esito originale, mentre quasi ovunque è divenuto /kaž'er/, con la sibilante sonora. È nelle età dei Metalli, insomma, che nascono il *casaro* e la *casera* padani (con la s sonora) “moderni”.

Più tardi ancora, all'inizio dell'età storica, nel Latino scritto ed elitario dell'epoca classica, il tipo lessicale orale, ormai semanticamente lontano dal ‘coagulo’ e dal ‘caglio’ originale, identificato con il formaggio stagionato e quindi del tutto opacizzato, sarà stato ricostruito, in forma grafica, come *caseus*, sulla base dell'equivalenza grafo-fonica, già testimoniata da Plauto (*Amphitruo*, 1, 1, 384), fra *Sosiam* e *socium*, e confermata, a livello di fonetica sincronica, da quella fra **baciū* e *basium*, **camicia* e *camisia*, it.centr. **facioli* e *phaseoli*.

Un'ulteriore conferma a questa ricostruzione si può ricavare dall'analisi della formazione stessa di *caseus*, che non mi pare sia stata notata dagli studiosi: *caseus*, in effetti, ha tutto l'aspetto di un aggettivo; non solo per la sua uscita in -s, ma anche, e soprattutto, per la sua uscita in -eus. Esso si lascia collocare, cioè, nel quadro di quella tipologia di aggettivi in -eus formati sulla base di un sostantivo, del tipo *plumbeus*, *globeus*, *herbeus*, *siliceus*, *piceus*, *spiceus*, *calceus*, *quercus*, *nuceus*, *lapideus*, *fageus*, *virgeus*, *pileus*, *oculeus*, *rameus*, *squameus*, *flammeus*, *gemmeus*, *fumeus*, *laneus*, *igneus*, *ligneus*, *pugneus*, *lineus*, *pineus*, *spineus*, *vineus*, *corneus*, *cereus*, *sidereus*, *vitreus*, *sulphureus*, *roseus*, *osseus*, *lacteus*, *niveus*, *saxeus* e così via. Per cui, per intenderci, così come da *vinum* ‘vino’ si è formato *vinea* ‘vigna’, o da *pinum* **pineā* ‘pigna’, o da *lapis* ‘pietra’ *lapideum* ‘laveggio’, si può presumere, con sufficiente realismo, che i Latini, nel formare *caseus*, abbiano attribuito all'elemento *cas-* la funzione di sostantivo con il significato di ‘formaggio generico’, e al suffisso -eus la funzione di trasformatore in ‘formaggio duro’.

Come si vede, i dati archeologici ci vengono incontro in maniera inattesa e quanto mai produttiva, per la soluzione del nostro problema.

10. Il tipo *formaticum: il quadro linguistico

Anche per **formaticum*, la spiegazione tradizionale è inadeguata: è evidente che il tipo italiano (cioè toscano) *formaggio* è un prestito dal francese *fromage* (con ripristino dell'iconimo {forma}), ma il quadro dialettale è molto più complesso di quanto non si sia visto finora, e fra l'altro impone un'interpretazione archeologica del tutto diversa da quella qui illustrata per *caseum* e *coagulum*. Proprio per la complessità del problema mi limiterò, qui, ad abbozzare le grandi linee di quella che mi sembra la corretta soluzione.

La carta 1217 dell'AIS ('salare il formaggio') mostra chiaramente che l'Italia settentrionale conosce non uno ma due diversi tipi di continuatori dialettali di **formaticum*:

- 1) il tipo **esocorico** (1A) *formaġ(-il-ol-ul-a/)*: piemontese meridionale e settentrionale, ligure e (tramite la Liguria), toscano, con la variante (1B) piemontese e lombarda (ma solo alpina e milanese) *formač*, in cui la palatale sonora, divenuta finale, è divenuta sorda (v. figura 9). Questo è il tipo proveniente dalla Francia che, tramite la Toscana, è entrato nell'italiano letterario;

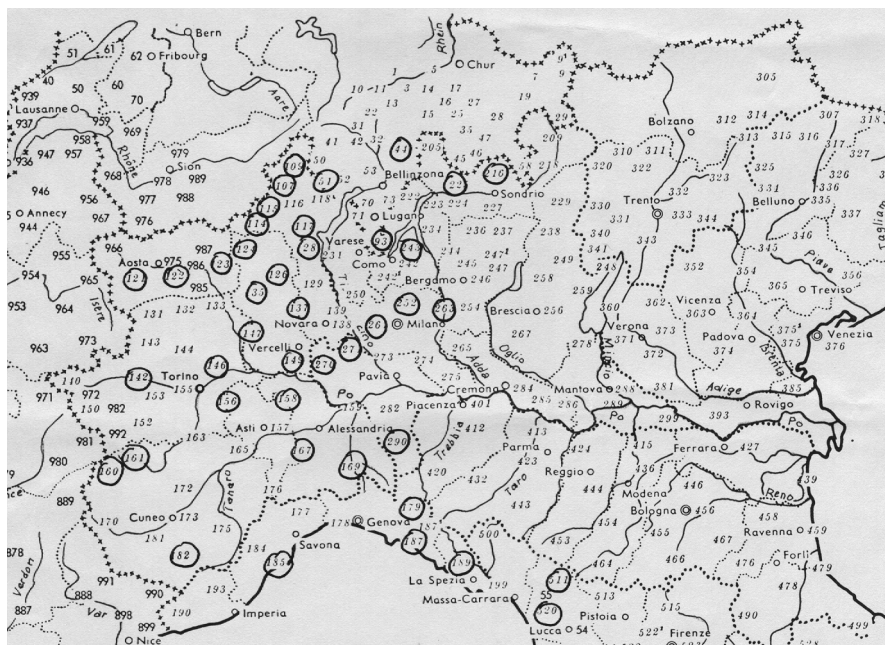


Fig. 9 – Areale del tipo esocorico derivato da fr. *fromage*. Il resto dell'alta Italia è dominato dal tipo *formay* (Emilia, Lombardia orientale), *formayo* (Veneto) e *formadi* (Friuli), tutti e tre encorici.

- 2) il tipo (2A) lombardo-emiliano e veneto *formay(o)*, che **non può essere un prestito dal francese**, in quanto non ha nulla a che fare con una presunta resa di una /ǵ/ o /ʒ/ francese, ma mostra la caduta, perfettamente regolare in tutta l'alta Italia, delle due consonanti occlusive intervocaliche; con la variante friulana, più conservativa, (2B) *formadi*, che mostra uno stadio intermedio di (2A), con la regolare lenizione della -t- intervocalica, e l'altrettanto regolare caduta, nei proparossitoni, della velare finale⁵.

Ciò che emerge da questo quadro, dunque, è ben diverso dalla visione tradizionale, ed è la **coesistenza di due tipi**, che si dividono l'alta Italia in due parti pressoché eguali, di cui quello dell'alta Italia occidentale è **esocorico**, proviene dalla Francia, e si è affermato come nome italiano del formaggio semplicemente perché, avendo raggiunto la Toscana, è diventato il tipo letterario; e quello dell'alta Italia orientale è **encorico**, e mostra due diversi stadi di sviluppo dialettale di **formaticum*.

Sul piano storico-culturale, dunque, questo quadro linguistico dimostra che vi sono stati **due focolai di **formaticum*** come nome del formaggio duro e semiduro: uno in alta Italia, e l'altro in Francia; non sappiamo ancora se sincronici e indipendenti o derivati l'uno dall'altro. Dobbiamo ora verificare se a questo quadro inatteso può corrispondere anche un'adeguata ricostruzione archeologica.

11. Il tipo **formaticum*: il quadro archeologico

Per quanto riguarda la diffusione in Italia del tipo francese, la sua interpretazione archeologica non può essere, ovviamente, la stessa di quella che abbiamo visto per lo sviluppo *coagulum* > *caseum*, identificabile con la cultura neolitica francese meridionale di Chassey: il suo areale è **limitato al Nord-Ovest, con estensione alla Toscana**, mentre non appare, se non sporadicamente, nel resto della penisola e nelle isole. Se fosse collegato alla stessa influenza di Chassey, **dovremmo aspettarci una sua analoga partecipazione alla cultura di Lagozza**, e quindi la sua diffusione in tutta Italia. Dobbiamo quindi datare la sua introduzione in Italia a **dopo la fine della cultura di Lagozza** (IV millennio), senza che questa conclusione, per ora, possa tradursi in una individuazione culturale più precisa.

Questa, tuttavia, non è difficile: dopo Chassey, le sole culture francesi che abbiano avuto importanti ricadute in Italia sono due: (1) quella del **Campaniforme**, che si prospetta subito come la più probabile, sia per la sua data (Calcoliti-

⁵ Devo a Glauco Sanga (com. pers.) le informazioni che mi hanno permesso di raggiungere questa conclusione: in lombardo il tipo *formay* potrebbe essere una variante allofonica, davanti a consonante, di *formač*, come in *töc' i gac'* 'tutti i gatti', ma *töj dü* 'tutti (e) due'. Senonché, la frase 'salare il formaggio', su cui si basano le risposte degli informatori dell'AIS, esclude questa interpretazione: sia *formay* che *formač* sono in finale assoluta.

co e inizio del Bronzo: III/II mill. A.C.), sia per la sua diffusione in Italia (v. oltre), sia perché, come vedremo meglio a proposito del tipo **toma*, presenta anche una grande varietà di gruppi locali differenziati; (2) la cultura di **La Tène**, dell'età del Ferro, che è troppo tarda per lasciarsi associare alla diffusione di un prodotto come il formaggio, di qualunque tipo questo sia.

La conferma più importante che non può trattarsi di La Tène, ma che **deve trattarsi di un gruppo regionale del Campaniforme**, viene poi, inaspettatamente, dalla Sicilia: dove il tipo *formaggio* è il solo attestato nel Messinese (cfr. AIS 1217), mentre nel Sud-Est dell'isola coesiste, accanto al prevalente *tumazzu* (cfr. VS e v. oltre). Vediamo perché questo dato ci aiuta a datare l'introduzione di **formaticum* in Italia.

Nel quadro della preistoria della Sicilia nord-orientale, la fase detta Ausonio II, dell'età del Bronzo finale, è caratterizzata dal **Campo d'Urne di Milazzo** (MS), del tutto simile a quelli italiani e centro-europei (cfr. Bernabò Brea [1966: 144]). Gli oggetti di **bronzo** rinvenuti nelle sue sepolture sono **completamente estranei alla Sicilia** e trovano invece confronti, fra l'altro, **nelle Terremare e nelle palafitte di Peschiera sul Garda** [idem, 143]. Ora, poiché sia le terremare emiliane che le palafitte venete sono caratteristiche del **Bronzo recente**, la presenza esclusiva del tipo **formaticum* nella **Sicilia nord-orientale**, e non esclusiva in quella sud-orientale, riflette, verosimilmente, l'ultima tappa nella diffusione del nostro tipo, e dimostra da un lato che il suo arrivo in Sicilia si associa direttamente ad influenze di queste due culture, e dall'altro che **il suo arrivo in Italia settentrionale**, precedendo di gran lunga La Tène, dev'essere legato ad un gruppo del Campaniforme finale.

Per concludere questa prima parte, l'emergere del tipo **formaticum* in Francia, e la sua diffusione prima in Nord Italia e poi, sporadicamente, in Corsica e in Sardegna, e infine nella Sicilia orientale, e in particolare nel Messinese, si lasciano attribuire, rispettivamente, al Campaniforme finale e al Bronzo finale alto-italiano, palafitticolo e terramaricolo. Ricerche mirate, soprattutto a livello micro-archeologico, potranno identificare con maggiore precisione i gruppi responsabili di questo duplice processo di diffusione del tipo, prima in alta Italia e poi verso le isole tirreniche e verso la Sicilia.

Il problema che ci resta da affrontare è ora quello dello **sviluppo italiano di **formaticum***: che è più complesso: anzitutto, perché è la prima volta che viene posto; in secondo luogo perché presuppone, obbligatoriamente, quello del suo rapporto con il focolaio francese: parallelo e indipendente? successivo e secondario? precedente e primario?

Nella nuova cronologia preistorica qui adottata per lo studio delle origini del formaggio e dei suoi nomi, il dato di fatto fondamentale da cui bisogna partire è quello che abbiamo già visto: il focolaio secondario (quello primario essendo francese meridionale) della diffusione, nel periodo neo-calcolitico, di *caseum* < *coagulum* come nome del formaggio duro e semiduro, sia in tutta Italia che **nell'Europa transalpina** (ted. *käse*, ned. *kaas*, ingl. *cheese* etc.) è **un'area ben delimitata della Val Padana** (v. figura 6). Se è così, i produttori di quest'area, nel corso dello stesso periodo (cultura di Lagozza) in cui la loro innovazione dialettale

caḡul/caḡu si diffondeva nel resto della penisola, avrebbero potuto benissimo aver coniato il termine **formaticum* (il cui iconimo {forma} è il primo che può venire in mente al produttore di formaggi duri), non solo per dare un nome alla propria produzione di maggiore importanza e successo, ma anche per distinguere da quella, diffusa in tutta la valle e nelle valli alpine, dei più antichi formaggi freschi.

Dopo di che, se ci riallacciamo all'attribuzione sopra argomentata del **formaticum* francese al **Campaniforme** (cultura del Calcolitico-Bronzo antico), possiamo ricordare due date – e due dati – essenziali per la nostra questione: (I) la tecnologia della **metallurgia** (V/IV millennio) ha il suo focolaio nei *Balcani* (dove sono le miniere europee più antiche) e di lì tende ad espandersi verso Ovest; di conseguenza, **la metallurgia italiana (in primo luogo quella padana di Remedello (III millennio)) è più antica di quella francese**. (II) La **prima metallurgia francese**, che nasce proprio nelle aree pastorali montane della Francia meridionale (culture di Ferrière e Fontbouïsse, dette anche *culture des pasteurs*) non solo è **più recente di quella italiana**, ma **mostra anche fortissime influenze remedelliane** [Ambert e Carozza 1996a].

Ciò che dà un contesto molto preciso, e perfettamente adeguato, al processo di diffusione del supposto **tipo padano** **formaticum*, con la sua caratteristica produzione casearia, verso la Francia meridionale. Il **tipo francese** **formaticum*, quindi, **sarebbe secondario e derivativo, rispetto a quello padano**, e sarebbe rientrato in Italia con la cultura elitaria, del III millennio, del Vaso Campaniforme. Che, come vedremo meglio a proposito di **toma*, nasce in Iberia ma si espande verso Est e Nord-Est, anche via mare.

Per cui la diffusione primaria del **formaticum* padano, e quella secondaria del **formaticum* francese meridionale avrebbero entrambe avuto luogo nel corso del III millennio, e sarebbero entrate, rispettivamente, nell'orbita delle due opposte direttrici di espansione, da Est verso Ovest, della metallurgia, e da Ovest verso Est, del Campaniforme.

Per concludere, la storia di *coagulum* > *caseum* e di **formaticum* è una storia franco-italiana, in cui Francia e Italia si alternano nel ruolo di focolai, primari e/o secondari, di innovazioni, sia culturali che linguistiche.

12. Il tipo **toma*

Come è noto, il tipo **toma*, il cui significato varia da 'caglio' a 'formaggio' (v. oltre), è diffuso in un'area compatta, che dal Midi francese orientale, attraverso le Alpi Occidentali, si estende al Piemonte occidentale e alla Liguria, oltre che in tutta la Sicilia (cfr. AIS 1217 'salare il formaggio'). La cartina seguente mostra l'areale del tipo in Francia.

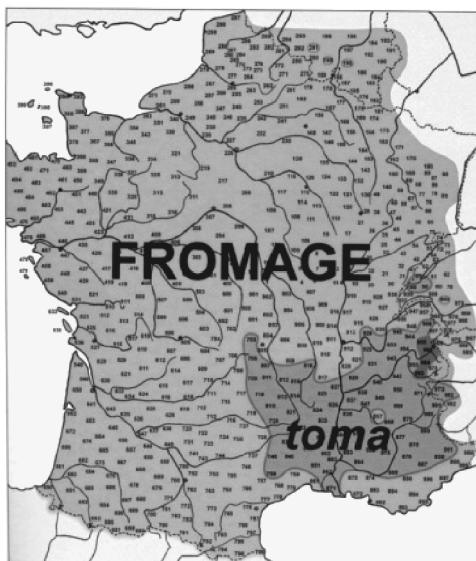


Fig. 10 – Areale di *toma* in Francia (da AA.VV. 2005, p. 113, carta 74).

Per quanto riguarda l'Italia, tuttavia, un'analisi più attenta delle fonti, comprese quelle più recenti, permette di estendere notevolmente l'areale che risulta dalla carta dell'AIS, che è esclusivamente ligure-piemontese occidentale e siciliano.

In Italia settentrionale, infatti, troviamo il nostro tipo anche:

- 1) nel bergamasco (Val San Martino): *tomasciòl* 'quella parte cacciata [sic] del latte, quagliata col presame, quindi cotta, premuta e salata, che si mette nel cascino' [Tiraboschi s.v.];
- 2) in Romagna: *tumén* Add[iettivo] 'squaccherato o squacquerato, Agg[iunto] di formaggio tenero e quasi liquido' [Morri s.v.].
- 3) In Toscana, due sono le attestazioni del termine: la prima a Castello Sambuca (PI), nell'Appennino toscano-emiliano, rivelata casualmente da un informatore dell'ALT per la domanda 329 ('forma per la preparazione del formaggio'). Nella sua descrizione, il recipiente in questione (fra l'altro in ceramica forata, simile a quello preistorico!) si usava "quando la *tomma* era poca". E la *tomma*, spiega, è il "latte già accagliato per fare il formaggio". Poiché, come si ricorderà, questo punto dell'ALT lo abbiamo incontrato anche per le varianti, di tipo emiliano, del tipo *caglio*, la presenza di *tomma* si lascerebbe spiegare come un 'relietto' proveniente, attraverso l'Emilia, dalla Liguria. Studi mirati sul singolare, ed arcaico dialetto di Castello Sambuca potrebbero dirci qualcosa di più sulla provenienza di questa comunità appenninica. Ma vi è un'altra attestazione toscana per la quale occorre trovare un'altra spiegazione: l'ottimo *Vocabolario Maremmano* di Marco Barberini [1993] riporta: «*tòma, tòmma* 'Insieme delle briciole del

formaggio che si disperdono nel siero al momento dell'immissione nella cascina [il cerchio di legno in cui si inserisce il latte cagliato] (e che si recuperano con un colino prima di mettersi a fare la ricotta)». Come si vede, il significato è di tipo arcaico e, poiché in Maremma siamo lontani dalla Liguria, anche se vicini al mare, come spiegare la sua presenza qui?

- 4) In Calabria, Rohlf [NDDC] attesta il tipo in tutta la regione.
- 5) E anche per quanto riguarda la stessa Sicilia, studiando con maggiore attenzione i dati dell' AIS (1217 'salare il formaggio') e del VS (che include quelli dell' ALI), si può raggiungere una conclusione più precisa e significativa: (A) il tipo **toma* sembra dominare solo nella parte occidentale dell'isola; (B) in quella nord-orientale (AIS PP. 818, 819), come abbiamo visto, si usa solo *furmaggiu*, e (C) in quella medio e sud-orientale si usa o solo il tipo *frumaggiu* [AIS P. 859, cfr. VS], o anche i tipi *furmaggiu fummaggiu*, che il VS attesta nelle province di ME, CT, SR, RG, SR, EN, cioè solo nella Sicilia orientale. Dati che, come vedremo, sembrano confermare la nostra interpretazione archeologica del quadro linguistico.

Questo ci porta, infatti, alla domanda più importante: in Sicilia come è arrivato il termine? E perché solo in Sicilia, senza lasciare altre tracce in Italia meridionale (la Calabria essendo, in tal caso, un'estensione dell'isola)? Cercheremo di rispondere a queste domande nella sezione archeologica, dopo avere discusso, e risolto, il problema dell'etimologia del termine.

12.1. *Il problema dell'etimologia*

Come è noto, i dizionari etimologici si dividono fra un'etimologia oscura e una dal greco τομή 'taglio', sulla base dell'idea che la *toma* sarebbe un "pezzo" della pasta di formaggio.

Von Wartburg [FEW s.v. *toma*] fornisce la documentazione più completa delle varianti formali e semantiche del tipo e, riassumendo la storia della ricerca, ammette che l'areale della parola, francese meridionale e italiano meridionale, sarebbe perfettamente conciliabile con un'origine greca. Tuttavia, riprendendo ed elaborando Jud [1922], obietta che il suo prevalente significato di 'formaggio molle', da consumarsi immediatamente, lo rende incompatibile sia con l'ipotesi di una diffusione commerciale sia con l'iconimia del 'taglio'.

A questa osservazione è facile rispondere, sulla base di una migliore conoscenza della 'cosa'.

Anzitutto raggruppiamo le attestazioni dei diversi significati della parola, sia in Francia che altrove, non solo per verificare le conclusioni di von Wartburg, ma anche per confermare, in modo ancora più evidente che per *coagulum* > *caseum*, l'identità **strutturale** (cioè determinata dall'evoluzione tecnica e semantica) **del nome del caglio con quello del formaggio**:

FRANCIA:

- 1) **'cagliata'**, tipo **toma*: Lyon 'lait caillé qu'on mange très frais', Ponc., stéph. 'lait caillé', Brun, Isola 'lait caillé battu avant la mise en forme', Montpellier 'lait caillé...', Ambert 'caillé de lait de brebis', Ytrac 'caillé sans petit-lait', ClermF 'lait coagulé par la présure'; Ambert *toumà* 'faire cailler le lait'; >
- 2) > **'formaggio fresco'** (frais, mou, blanc, maigre), tipo **toma*: fr. 'fromage frais' (auv. Sav, dauph.), a. prov. 'fromage frais', Doubs, Sancey 'fromage maigre', Svizzera 'fromage maigre; petit fromage à pâte molle', sav. 'fromage à pâte molle', Lyon 'fromage mou', for. 'fromage blanc', Cr., ChM., SDT., Romans 'fromage blanc', Valence 'fromage blanc', Barc. mars. 'fromage mou', lang. 'fromage mou', Gard, Alais 'idem', Aveyron 'fromage frais...', Lozère, Ardèche 'fromage blanc', vel., Loire, Sauges 'fr. Frais', Cantal 'fromage mou', Puy-D. 'fr. frais', périg. 'fromage frais', nfr. 'fromage frais'; nprov. *toumasso* 'gros fromage frais', sav. *tometa* 'petit fromage mou'. >
- 3) > **'formaggio generico'** (di vari tipi, ma non molle o fresco), tipo **toma*: a.delf. 'petit fromage', frcmt. 'fromage de forme plate, Monne 'fromage d'hiver, façon gruyère', fourg. 'fromage du printemps et d'automne', Vaudoux 'petit fromage; fromage de gruyère du printemps', Noz. Mignov. 'sorte de fromage d'hiver', Blon., Bruzolo, Ala 'fromage', Vienne Rh. 'fromage', dauph. 'fromage gras', Drôme 'fromage de chèvre', Trém., HALpes, wald., Serres, Germanasca, Roaschia, Pontech., Pietrap. 'fromage', blim. 'fromage en général'; VSoan. *tomá* 'petit fromage', GrCombe *tumé* 'fromage', Coux *toumasso* 'fromage'.

TOSCANA:

come abbiamo visto, il significato del tipo è quello più antico, della 'cagliata'.

SICILIA:

Il ricchissimo VS, per *tuma* e per *tumma*, attesta rispettivamente: 'nel ciclo della produzione del formaggio di pecora o di capra [si noti la specificazione e v. oltre], la massa caseosa ottenuta dalla lavorazione della cagliata, consumata anche ... come formaggio fresco non salato' e 'formaggio fresco non ancora salato'. Mentre per *tumazzu* i significati del termine, senza aggettivazioni, sono 1. 'formaggio in genere', 2. 'formaggio fresco', 3. 'formaggio di pecora di primo sale', 4. 'formaggio locale di vacca', 5. 'forma piccola di formaggio di primo sale'. E a Valledolmo (PA) registra *tassa di tuma* 'pezzo informe di formaggio' [VS s. v. *tassa*²], certamente confrontabile con prov. *tas de toma*.

CALABRIA:

anche qui, infine, *tuma* viene definito da Rohlf's [NDDC] 'pasta fresca del cacio prima d'essere messa nelle forme'.

Come si vede, dunque, il passaggio di **toma* dal significato di ‘caglio, cagliata’ prima a ‘formaggio fresco’ e poi a ‘formaggio generico’, ripete esattamente le tappe dello sviluppo da lat. *coagulum* a lat. *caseus*, attraverso i tipi “moderni” *cažol/cağö*. Con la sola differenza che, nel caso di **toma*, la maggiore stabilità dei componenti fonologici della parola (la /t/ iniziale si mantiene, la /m/ semmai può solo raddoppiarsi: cfr. prov. *ome*, ma fr. *homme* < *homo*) ha impedito l’oscuramento della trafilatura semantica, mentre nel caso di *coagulum* le potenti trasformazioni dei suoi due segmenti hanno completamente distanziato, formalmente, il concetto di ‘caglio, cagliata’ da quello di ‘formaggio’.

Tornando ora al problema posto da von Wartburg, e da Jud prima di lui, i due maestri svizzeri non avevano riflettuto che il sost. greco τομή ‘taglio’, così come il verbo τέμνω ‘tagliare’ da cui deriva, **potevano riferirsi non tanto al formaggio vero e proprio, quanto al latte**. E in tal caso il concetto di ‘taglio’ era del tutto appropriato, non tanto per designare la quantità di latte messa da parte per produrre il formaggio (come aveva male ipotizzato Désormaux, recensito da Jud), quanto per designare il prodotto della **separazione del siero del latte dalla sua massa grassa**, che costituisce la cagliata e forma la base del formaggio fresco.

Ma vi è di più: le due omissioni più sorprendenti, nell’analisi dei due studiosi svizzeri, sono queste:

- 1) Dioscoride, per designare la cagliatura del latte, usa proprio la frase σχίζειν το γάλα, letteralmente ‘dividere il latte’.
- 2) Contrariamente alle affermazioni di Jud, diversi autori greci attestano, come nome del ‘caglio’, proprio **τάμις**, anch’esso da τέμνω (aor. τέμειν), il cui suffisso -ις è del tutto comune (cfr. [DELG s.v.]). Fra l’altro, proprio nell’AIS, il P. 942, grecofono, attesta **to tamissi** ‘caglio’. E Rohlf, già nel suo vecchio dizionario etimologico della grecità sud-italiana [Rohlf 1930, 2141], attestava il tipo in tutto il territorio di Bova.

Sicché, la trafilatura semantica di **toma* diventa ora assolutamente perfetta, in quanto comprende anche il nome stesso del caglio!

Certo Von Wartburg aveva del tutto ragione di obiettare che la *toma* fresca, molto spesso del tutto simile alla cagliata stessa, non si taglia. Aveva anche ragione nel ritenere che non si poteva diffondere *commercialmente*. Ma a parte il suo insufficiente (e imperdonabile) approfondimento della “cosa”, e soprattutto della documentazione greca, ciò che non poteva venirgli in mente, nel quadro cronologico ed epistemologico in cui lavorava, è che la diffusione di **toma* si lega alla *diffusione culturale* della **cagliata** e del **formaggio fresco** nel periodo medio e tardo **neolitico** della loro scoperta, e non alla sua diffusione come prodotto commerciale, medievale o comunque di epoca storica.

12.2. Lo scenario archeologico

Venendo ora alla parte archeologica, come spiegare la diffusione di **toma*, non solo sul continente, ma anche in Sicilia (e in Calabria)? A quale cultura preistorica possiamo attribuirla?

Per rispondere, dobbiamo tornare ad alcune informazioni basilari sul Neolitico europeo, che abbiamo ricordato in un altro, recente saggio di Archeologia Etimologica, a proposito dei due nomi greci del ‘meriggio del bestiame’, καῦμα ‘calore’ e παῦσις ‘pausa’. Il Neolitico, dalla penisola balcanica che è il suo focolaio europeo, arriva sulle sponde settentrionali del Mediterraneo centro-occidentale con due diverse varianti della **Ceramica Cardiale**, quella **Adriatica** e quella **Ligure**. A tutte e due, abbiamo sostenuto nell’art. citato, possono aver partecipato coloni neolitici provenienti dalla Grecia, che avrebbero introdotto *pausa pausare* nel Nord-Est italiano, e *cauma* **caumare* nel Midi francese.

12.2.1. *La diffusione di *toma nel continente*

Ora, il tipo **toma* potrebbe essere arrivato assieme a *cauma*, il cui areale nelle Alpi occidentali e nel Massiccio Centrale non è molto dissimile dal primo. Entrambi i termini sono tipici dell’allevamento e della pastorizia, ed entrambi si lasciano associare alle diverse culture pastorali che hanno caratterizzato il Midi fin dal Neolitico: le regioni delle Causses e Garrigues in Languedoc, e l’altopiano della Vaucluse in Provenza, che ancora oggi sono luoghi classici di transumanza pastorale, e lo erano già nel Neolitico [Mills 1983, 99, 138, e cfr. ora Jourdain-Annequin e Le Berre 2004, Jourdain-Annequin e Duclos 2006, Jospin e Favrie 2008].

Ovviamente, dato che il significato originario di **toma* deve essere stato il ‘latte cagliato’, il termine, con il suo iconimo di {separazione}, dev’essere nato proprio nel periodo della *scoperta* della cagliatura artificiale, prima fra gli allevatori del Massiccio Centrale orientale, per estendersi poi alle Alpi Occidentali, al Piemonte e alla Liguria. In Liguria, infatti, dove *tuma* può significare anche ‘formaggio’ tout court, è attestato anche il significato originario: a Sanremo ‘parte rappresa del latte, trattato con il caglio’, cioè la cagliata; a Celle, Var., e Stella *tumìn* ‘cacio fresco di capra o di pecora’ (si noti, anche qui, la specificazione, e v. oltre) ‘cagliata’; e l’attestazione di *tumet(t)a* ‘ricotta’ ad Apric., Pign. e Riomaggiore (cfr. [VPL s.v.]) rafforza l’idea che alla base del termine ci fosse l’iconimo {separazione}, dato che la ricotta, come è noto, si fa con il siero di latte, risultato della *separazione* del grasso del latte mediante il caglio.

Possiamo quindi, senza problemi, attribuire questa fase iniziale del termine alla cultura di **Chassey**: la stessa nel cui ambito, come abbiamo visto, è nata l’innovazione della cagliatura artificiale, con il suo nome **caglu* ‘caglio’, e la cui espansione ha determinato la diffusione del tipo in alta Italia. La differenza nell’area di diffusione dei due termini (molto più vasta per **caglu* che non per **toma*), sarà dovuta all’articolazione interna, sia sincronica che diacronica, di questa grande cultura neolitica del Midi, destinata a diffondersi sia nella metà settentrionale della Francia che in Italia, e dalla Svizzera al Portogallo (cfr. Bagolini [1992: 302]).

12.2.2. *La diffusione di *toma in Toscana e in Sicilia*

Dobbiamo quindi trovare, ora, anche una possibile spiegazione per la diffusione del termine in Toscana, in particolare in Maremma, oltre che in Sicilia (e

Calabria). Qui, con Chassey, i conti non tornano: se, come per il tipo *calh*, anche *tom(m)a* fosse entrato nell'orbita di Chassey-Lagozza, dovremmo trovarne tracce ovunque in Italia e nelle isole. Mentre abbiamo a che fare solo con la Maremma e la Sicilia, soprattutto occidentale, e la Calabria.

L'unica cultura che dalla Francia meridionale potrebbe aver raggiunto sia la Toscana che la Sicilia è quella del vaso **Campaniforme**. Come hanno concluso gli archeologi (cfr. le due cartine seguenti), il Campaniforme è scarsamente attestato in Italia meridionale (cfr. Pellegrini [1992: 472]), mentre è fortemente presente in Sardegna e in Sicilia **occidentale** (ibidem e v. oltre); e in Sicilia potrebbe essere arrivato dal Midi orientale lungo la costa tirrenica. Soffermiamoci dunque, brevemente, sulle caratteristiche di questa cultura.

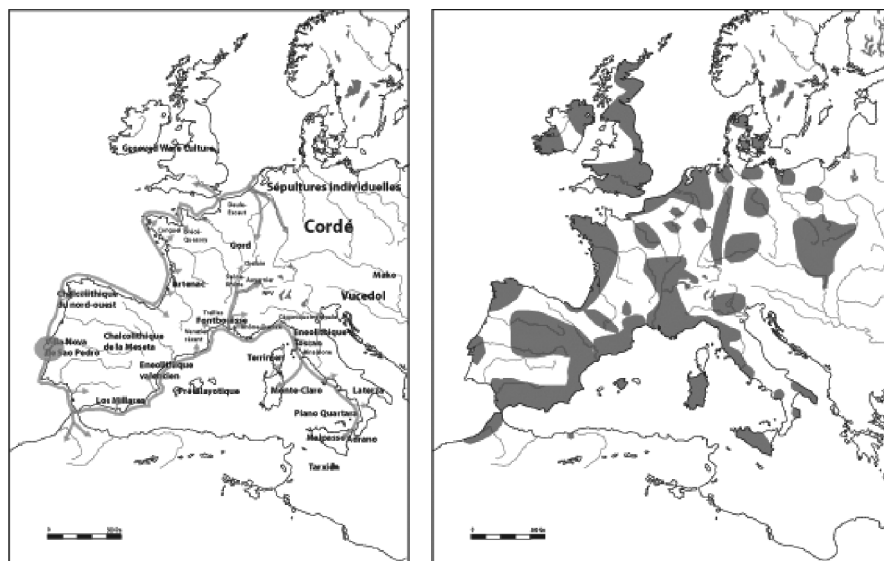


Fig. 11 – Irradiazione e diffusione del Campaniforme in Europa occidentale.

Il (Vaso) Campaniforme (Bell Beaker in inglese) è una cultura di enorme importanza per l'Europa, che secondo le ultime ricerche (cfr. Lemerrier [in st.]) nasce probabilmente in Portogallo, nella prima metà del III millennio, e successivamente si diffonde dall'Irlanda alla Sicilia, unificando per la prima volta l'Europa occidentale con l'introduzione di innovazioni fondamentali, riassumibili in una frase di Sherratt: «the decorated handleless drinking-cups known as Bell-Beakers stand *pars pro toto* for a **whole new way of life** (enfasi mia) in the areas where they appeared, from Scotland to Sicily» [Sherratt 1994, 250]. Sempre secondo Sherratt, i due tratti che meglio servono a caratterizzare la 'new way of life' dei portatori del Campaniforme, sarebbero la **bevanda alcolica** e il **cavallo**

[idem, 253]. Sul primo, si era già soffermato Gordon Childe, che aveva scritto: «the inevitable drinking-cup [...] symbolizes beer as one source of their influence, as vodka flask or a gin bottle would disclose an instrument of European domination in Siberia and Africa respectively» [Childe 1957, 223]⁶.

A questi tratti caratteristici andrebbero poi aggiunti gli altri, non meno importanti, che sono: la conoscenza e l'uso del metallo (come testimonia l'immancabile presenza del **pugnale di rame** nel loro kit), il **commercio**, soprattutto **marittimo**, la ricerca e lo sfruttamento di nuove vie di scambio nella vasta area da loro controllata, l'**individualismo** elitario e lo **sfoggio** di raffinatezze prima di allora sconosciute.

Nell'insieme, quindi, i portatori del Campaniforme si presentano come uomini di grande prestigio, dotati di tecnologie, armi, oggetti preziosi e modi di vita prima sconosciuti; individualisti, amanti del buon vivere, raffinati, ma anche navigatori, esploratori, ricercatori di materie prime, con spiccate doti commerciali e imprenditoriali (cfr. Benozzo [2007]). Del tutto adatti, quindi, a farsi esportatori di prodotti esotici, scoperti nei loro nuovi insediamenti, come la *toma*. Tutte caratteristiche, come si vede, destinate a cambiare l'Europa in modo permanente, dandole quell'impronta di classe che diventerà sua caratteristica definitiva nell'epoca protostorica e storica, dominata dalle nuove *élites* urbane.

Occorre poi ricordare tre cose rilevanti per la nostra tesi: (1) in quasi tutte le aree dove appare, e in tutte le sue fasi, il Campaniforme non si presenta come una cultura vera e propria, ma come la manifestazione di un gruppo di **stranieri**, bene integrati nelle diverse comunità locali, e come tali 'ospiti' prestigiosi, dediti alla disseminazione di oggetti dal carattere esotico e prestigioso fra le popolazioni locali; e per di più, come precisa Lemerrier [in st.], di «objets ... fabriqués sur place, avec des matériaux locaux ou régionaux mais selon les techniques propres aux traditions campaniformes»; (2) nel quadro del paradigma da me adottato (cfr. Alinei [1996-2000] e bibl. successiva), il Campaniforme è di lingua celtica, e, con il Megalitismo che lo precede, è una delle principali cause della diffusione di celtismi in Europa (cfr. Benozzo [2007]); (3) in Francia, il Campaniforme «se développe sur place comme une entité culturelle autonome **dans le sud-est**» [Lemerrier in st. (enfasi mia)], dando vita a un gruppo regionale molto ben definito chiamato Rodano-Provenzale.

È quindi, con ogni probabilità, dall'area di questo gruppo sud-orientale francese che devono provenire i numerosi termini siciliani che mostrano un'origine "celto-neo-italide", e che tradizionalmente vengono considerati di origine "gallo-romanza", senza però dare una spiegazione adeguata di un fenomeno così imponente.

Accanto a questi termini celtizzati, c'è, senza alcun dubbio, anche *toma*, che non è celtico bensì greco, come abbiamo visto, ma la cui affinità con il tipo provenzale è confermata dall'evidente derivazione del *tumazzu* 'formaggio (anche

⁶ Che il VC servisse a contenere bevande inebrianti – probabilmente idromele o birra o vino di frutta – è provato dai resti di miglio, grano e dalle tracce di miele aromatizzato ritrovati nel fondo (cfr. Childe [1957], Dyer [1990: 85], Sherratt [1994b: 253]).

fresco)' siciliano dal prov. *toumasso* 'gros fromage frais', e da identità lessicali come il summenzionato palermitano (Valledolmo) *tassa de toma*.

Resta, semmai, il problema della cronologia dell'introduzione e diffusione nell'isola del nostro tipo lessicale (che, ricordiamolo, è comune in tutta l'isola, ma sembra non avere subito l'influenza di *formaggio* solo nella metà occidentale): poiché il Campaniforme si lascia suddividere in tre fasi (antica, mediana e recente, cfr. Lemerrier [in st.]), dal IV millennio all'inizio del III, e in Sicilia occidentale sembra che tutte e tre, in misura diversa, siano presenti (cfr. Guilaine-Tusa-Veneroso [2009]), dobbiamo collocare l'introduzione del termine fin dall'inizio della fase Rodano-Provenzale, o solo in quella più recente, quando, nella regione, a partire dal 2150-2100 a.C., appare una nuova tradizione campaniforme, chiamata "epicampaniforme" o "groupe à céramique à décor barbelé", che perdura fino al 1900-1850 a.C., quando inizia ormai l'età del Bronzo? Come scrive infatti Lemerrier, «Pour le groupe Barbelé, de nombreuses comparaisons indiquent un nouveau basculement des relations, avec une composante **italique** (qui e dopo enfasi mia), importante. Celle-ci n'est pas encore localisée précisément et présente à la fois des traits nord-orientaux (d'origine balkanique nord-occidentale) et d'autres centraux (**Toscane**)» [Lemerrier 2002]. Inoltre, questa fase "italica" del Campaniforme «correspond à un nouveau schéma culturel de l'Europe occidentale qui porte en germe le développement des sociétés du métal à l'âge du Bronze» [Lemerrier in st.]. La questione resta aperta.

Indipendentemente dalla data, comunque, quello che importa sottolineare è che le più recenti ricerche hanno rivalutato il ruolo della Sicilia nello sviluppo del Campaniforme: «Longtemps considérée comme marginale dans la sphère campaniforme, la Sicile s'affirme désormais [...] comme une terre d'épanouissement de la culture des gobelets» [Guilaine-Tusa-Veneroso 2009 *résumé*].

Ricerche archeologiche più precise sulla provenienza e sulla datazione delle ceramiche campaniformi siciliane potranno forse permettere di precisare anche la data dell'introduzione del tipo *tuma* in Sicilia.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AA.VV. [2005], *Lectures de l'Atlas Linguistique de la France de Gilléron et Edmont. Du temps dans l'espace*, Paris, Editions du Comité des Travaux Historiques et Scientifiques.
- AIS = K. Jaberg, J. Jud, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Zofingen, Ringier, 1928-1940, 8 voll.
- ALEIC = G. Bottiglioni, *Atlante Linguistico ed Etnografico Italiano della Corsica*, Pisa, 1933-1942, 10 voll.
- ALF = J. Gillieron - E. Edmont, *Atlas Linguistique de la France*, Paris, H. Champion, 1902-1910, 11 voll.
- Alinei, Mario [1996-2000], *Origini delle lingue d'Europa. Vol. I: La Teoria della Continuità; Vol. II: Continuità dal Mesolitico all'età del Ferro nelle principali aree etnolinguistiche*, Bologna, Il Mulino.
- [2006], *Les êtres fantastiques et les produits laitiers*, in *Êtres Fantastiques: de l'imaginaire*

- re alpin à l'imaginaire humain*, Grenoble, Musée Dauphinois, Isère Conseil Général, pp. 25-28.
- [2007], *Origini pastorali e italiane della camorra, della mafia e della 'ndrangheta: un esperimento di Archeologia Etimologica*, «Quaderni di Semantica» 28, pp. 247-286.
 - [2009a], *L'origine delle parole*, Roma, Aracne.
 - [2009b], *Da lat. meridiēs 'meriggio delle pecore', a lat. mora e lat. umbra: origini italiane e sviluppo ligustico di un termine della pastorizia transumante*, «Quaderni di Semantica» 30, pp. 7-68.
- ALT = *Atlante Lessicale Toscano in rete*, CNRS.
- Ambert, Paul - Carozza, Laurent [1996], *Origine et développement de la première métallurgie française: état de la question*, «Archéologie en Languedoc» 20, 43-56.
- Bagolini, Bernardino [1992], *Il Neolitico nell'Italia settentrionale*, in Guidi-Piperno [1992], pp. 274-305.
- Barberini, M. [1995], *Vocabolario Maremmano*, Pisa, Nistri-Lischi.
- Barfield, Lawrence [1971], *Northern Italy before Rome*, London, Thames and Hudson.
- Barker, Graeme [1981], *Landscape and Society. Prehistoric Central Italy*, London-San Francisco, Academic Press.
- Barker, Graeme [1985], *Prehistoric Farming in Europe*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Benozzo, Francesco [2007], *Radici celtiche tardo-neolitiche della cavalleria medievale*, «Quaderni di Semantica» 28, pp. 461-486.
- Benozzo, Francesco - Alinei, Mario [in stampa], *Dalla linguistica romanza all'archeolinguistica neo-italide*, in *Atti del VII Convegno Triennale della Società Italiana di Filologia Romanza* (Bologna, 5-8 ottobre 2009).
- Bernabò Brea, Luigi [1966 = 1958], *La Sicilia prima dei Greci*, Il Saggiatore, Milano, 4a ed.
- Childe, V. Gordon [1957], *The Dawn of European Civilization*, London, Routledge & Kegan Paul, 6th revised ed. (ed. cit. *L'alba della civiltà europea*, Torino, Einaudi, 1972).
- Coronedi Berti, Carolina [1969], *Vocabolario bolognese Italiano*, Milano, Aldo Martello.
- DEI = Carlo Battisti - Giovanni Alessio, *Dizionario Etimologico Italiano*, Firenze, Barbera, 1968.
- DELG = Pierre Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque. Histoire des mots*, Paris, Editions Klincksieck, 1968, 2 voll.
- DES = M.L. Wagner, *Dizionario Etimologico Sardo*, Heidelberg, Carl Winter, 1960-1964, 3 voll.
- DURAFFOUR = A. Duraffour, *Glossaire des patois francoprovençaux*, Paris, CNRS, 1969.
- Dyer, James [1990], *Ancient Britain*, London, Batsford Limited.
- FÉW = W. von Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*, Basel, Zbinden, 1928 ss.
- Forni, Gaetano [1990], *Gli albori dell'agricoltura. Origine ed evoluzione fino agli Etruschi ed Italici*, Roma, REDA.
- [2007], *Dal latte al formaggio: origini ed evoluzione. Dall'ontogenesi casearia alla sua filogenesi in margine alla teoria alineiana della continuità*, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 47, 2, pp. 3-13.
- GPSR = *Glossaire des patois de la Suisse Romande*, éditions Victor Attinger, Neuchâtel & Paris, 1924-.
- Grifoni Cremonesi, Renata [1992], *Il Neolitico nell'Italia centrale e in Sardegna*, in Guidi-Piperno [1992], pp. 306-333.
- Guidi, Alessandro - Piperno, Marcello (cur.) [1992], *Italia preistorica*, Roma-Bari, Laterza.
- Guilaine J. - Tusa, S. - Veneroso, P. avec la collab. de F. Convertini [2009], *La Sicile et l'Europe campaniforme, la collection Veneroso à Sciacca*, Toulouse, Archives d'Ecologie Préhistorique.
- Jospin, Jean Pascal, Tassadite Favrie [2008], *Premiers Bergers des Alpes. De la préhistoire à l'Antiquité*, Idère, Musée Dauphinois.

- Jourdain-Annequin Colette - Le Berre, Maryvonne (edd.) [2004], *Atlas Culturel des Alpes Occidentales. De la Préhistoire à la fin du Moyen Âge*, Paris, Picard.
- Jourdain-Annequin Colette - Duclos, J.-C. [2006], *Aux origines de la transhumance*, Paris, Picard.
- Jud J. [1922], *Compte-rendu à Désormaux, Français régional* tome, «Romania» 48, pp. 449-450.
- Lemerrier, Olivier [2002], *Le Campaniforme dans le sud-est de la France. De l'Archéologie à l'Histoire du troisième millénaire avant notre ère. Résumé de thèse par l'auteur*, Université de Provence, 4 voll.
- [in st.], *Le Campaniforme et l'Europe à la fin du Néolithique*, in: J. Gagnepain (dir.), *La Préhistoire de l'Europe occidentale. Bilan des connaissances à l'aube du troisième millénaire*, Actes du colloque international de Toulon, Octobre 2005.
- Lemerrier O. - Leonini V. - Tramonì P. - Furestier R. [2007], *Campaniformes insulaires et continentaux de France et d'Italie méditerranéennes: Regards croisés (Relations et échanges entre Corse, Sardaigne, Toscane et Midi français dans la seconde moitié du troisième millénaire avant notre ère)*, in: D'Anna A. - Cesari J. - Ogel L. - Vaquer J. (Dir.): *Corse et Sardaigne préhistoriques. Relations et échanges dans le contexte méditerranéen, Actes du 128 e Congrès du CTHS, Bastia 2003*, Paris, Editions du CTHS, Association des chercheurs en Sciences humaines - Domaine corse, 2007, p. 241-251. (Documents préhistoriques, n° 22).
- LSI = AAVV, *Lessico dialettale della Svizzera italiana*, Bellinzona, Centro di dialettologia e di etnografia, 2004, 5 voll.
- Mills, Nigel [s.d. ma 1983], *The Neolithic of Southern France*, in Christopher Scarre (ed.), *Ancient France. Neolithic societies and their landscape 6000-2000 BC.*, Edinburgh, University Press, 91-145.
- Pellegrini, Enrico [1992], *Le età dei metalli nell'Italia meridionale e in Sicilia*, in Guidi-Piperno [1992], pp. 471-516.
- Petrequin, A.M. - Petrequin, P. [1988], *Le Néolithique des Lacs*, Paris, Errance.
- Puglisi, Salvatore [1959], *La Civiltà Appenninica*, Firenze, Sansoni.
- REW = W. Meyer-Lübke, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, Carl Winters, 1935.
- Rohlfs NDDC = G. Rohlfs, *Nuovo Dizionario Dialettale della Calabria*, Ravenna, Longo, 1982.
- Rohlfs GSLID = G. Rohlfs, *Grammatica Storica della lingua italiana e dei suoi dialetti*, Torino, Einaudi, 1966-1969, 3 voll. (ed. orig.: *Historische Grammatik der Italienischen Sprache und ihrer Mundarten*, Bern, Francke, 1949-1954, 3 voll.).
- Scheuermeier, Paul [1983], *Il lavoro dei contadini*, Milano, Longanesi & C., 2 voll.
- Sherratt, A. [1981], *Plough and Pastoralism: Aspects of the Secondary Products Revolution*, in Hodder, I., Isaac, G., and Hammond, N. (eds.), *Pattern of the Past*, Cambridge, Cambridge University Press, pp. 261-305.
- [1983], *The Secondary Exploitation of Animals in the Old World*, «World Archaeology» 15, pp. 90-104.
- [1994], *The Emergence of Elites: Earlier Bronze Age Europe, 2500-1300 BC*, in B. Cunliffe (ed.), *The Oxford Illustrated Prehistory of Europe*, Oxford University Press, Oxford, pp. 244-276.
- Targioni Tozzetti, Giovanni [1768-1777], *Relazione d'alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana. Edizione seconda con diverse giunte*, Firenze, Stamperia Granducale per Gaetano Cambiagi, 12 voll.
- Trump, D.H [1966], *Central and Southern Italy before Rome*, London, Thames and Hudson [trad. it. *L'Italia centro-meridionale prima dei Romani*, Milano, Il Saggiatore, 1996].
- Ungarelli, Gaspare [1965], *Vocabolario del dialetto bolognese*, Roma, Società Multigrafica Editrice So.Mu.
- VS = G. Piccitto, *Vocabolario Siciliano*, Catania-Palermo, Centro di Studi Filologici e Linguistici Siciliani, 1977-2002, 5 voll.

