

Carla Marcato

Università degli Studi di Udine

## *Parole del cibo in friulano*

### **Abstract**

*This paper examines some words related the terminology of food in Friulian. These are mostly words that are more representative of Friulian cuisine according to the perception of the speakers. The words are also examined in a historical-etymological perspective.*

**Keywords:** *Friulian Food; Friulian Lexikon.*

Nella percezione dei parlanti le parole del cibo assumono di certo un valore distintivo e unitario al di là delle varianti nella preparazione delle pietanze. Anche nella lingua del Friuli vi sono varie parole tipiche - talvolta esclusive - che riguardano il cibo, talvolta interessanti territori ristretti (particolare variazione si nota nella fascia montana della regione), in altri casi più diffuse ed entrate nel lessico dell'italiano regionale.

In questo contributo si considerano alcuni lemmi tra i più significativi, quanto a specificità anche linguistica del territorio, e che certamente sono comunemente ritenuti tipici friulanismi.

Per i Friulani una specialità locale è il *frico* (parola considerata un friulanismo), si tratta di un cibo popolare che in passato si trova specialmente nell'area montana, la Carnia, come attesta la lessicografia: *frico* 'in Carnia è una pietanza formata da formaggio cotto nel burro e nel lardo' (Pirone, Carletti,

Corgnali 1992: 346). Nel ricettario di Perusini Antonini 1970: 250 si legge:

Si chiama *frico* il formaggio tagliato a pezzetti e fritto in burro o eventualmente lardo, finché diventa croccante [...] Era pietanza molto usata in tutta la zona montuosa della regione friulana [...] In Carnia, il *frico* si fa aggiungendo patate al formaggio.

Oggi il *frico* si trova in tutto il Friuli (si può anche acquistare già confezionato), la sua preparazione è semplice ed è gradita a giovani e meno giovani; si può mangiare con l'aperitivo, come unico piatto, come secondo, accompagnato anche da polenta, e anche con altre aggiunte come cipolle, o mele o altro ancora. Il suo consumo è diventato così comune da motivare la creazione della *fricheria*, voce dell'italiano regionale riferita al luogo di ristorazione in cui il frico è il piatto forte ed è preparato in vari modi<sup>1</sup>.

La parola *frico* è considerata tipica del friulano, ma non è antica né esclusiva del friulano e ha all'origine un francesismo. L'attuale pronuncia *frico* con accento piano è preceduta dalla forma tronca *fricò* di cui si hanno testimonianze dal XIX sec.: «*cul fricò s'e svuinche fûr. / Puarte Tizio miege raze, / e Sempronio pigurìn; [...] un gejut calave al plan / di fricòs, crustìns, mignestre*» [‘con il frico se la svigna. / Tizio porta mezz’anatra, / e Sempronio il pegorino [...] calava un cestino colmo di frico, crostini e minestra’] versi di Toni Broili (nato nel 1796), «*no'nd'è nua di plui bon / di polenta e di un fricòn*»<sup>2</sup> [‘non c'è niente di più buono di polenta e fricò’] scrive

<sup>1</sup>Ad esempio, come si può vedere in rete, la “Fricheria al Cavallino” propone ventotto tipi di frico.

<sup>2</sup>*Fricón* è da intendersi come un'accrescitivo di *frico* (e fa rima con *bon*) Carrozzo 2011: 43.

Ferdinando Primus (nato nel 1894), come si legge in Faggin 1985, 477. La voce *fricò* (e successivamente *frico*<sup>3</sup>) deriva dal francese *fricot* ‘stufato’, una sorta di spezzatino, con vari riflessi in area linguistica italiana come *fricò* in piemontese e lombardo ‘specie di stufato’, *fricò* di verdure in romagnolo e varie altre preparazioni, arrivato in friulano (e in area altoveneta e cadorina<sup>4</sup>) come indicazione di una pietanza con pezzi di formaggio (Carrozzo 2011; Cortelazzo, Marcato 2005: 208).

Parola e preparazione caratteristica del Friuli è *brovada* (anche *broàde*, *brovàde*, *bruàde*, *sbruàde*), denominazione di un ‘cibo popolare, assai comune in Friuli, fatto di rape (*râs di broade*) inacetite e conservate in un tino con vinacce (*trape*) acide e acqua, quindi ridotte in filamenti mediante il *grati*’ (Pirona, Carletti, Corgnali 1992, 75), la rapa è quella da radice, la varietà *Brassica rapa* subsp. *rapa*. Tipica dei mesi invernali, la *brovada* si cuoce in padella e oggi si consuma quasi sempre accompagnata dal *musèt* e raramente in minestra, come in passato, uso descritto anche da Ostermann 1940: 119:

Un piatto caratteristico del Friuli è la *brovade*: rape messe a inacidire nelle vinacce, e ridotte, con apposita grattugia, in filamenti simili a spaghetti. La *brovade*, mescolata quasi sempre con fagioli, talvolta con patate o con erbe, dà la minestra invernale

dunque un sapore intenso che non incontra il gusto di ogni palato.

<sup>3</sup>La forma *frico* in Friuli è considerato da Carrozzo 2011 un adattamento nell’italiano regionale, di qui nuovamente al friulano *frico* (come prestito *frika* nelle aree slovenofone del Friuli, cfr. Del Medico 2009).

<sup>4</sup>Cfr. ad esempio *fricò* e *frico* ‘formaggio fritto o cotto alla piastra’ a Lorenzago e Vigo di Cadore in cui sono presenti, come si può notare, sia la forma tronca che quella piana (De Donà, De Donà Fabbro 2011: 286).

In una recente pubblicazione dedicata proprio alla rapa e alla *brovada*, Costantini (2015: 12-13) osserva che nei paesi del Friuli si trova un vocabolo, una tecnica, una modalità di conservazione o di consumo, e se la

rapa ha segnato la storia alimentare di quasi tutta l'Europa fino ad almeno un paio di secoli addietro; in seguito la sua coltivazione e il suo consumo si sono andati diradando dappertutto. Lo stesso è avvenuto in Friuli, sulle cui tavole, però, è ancora ben presente la rapa conservata grazie alla fermentazione lattica (*brovada*).

Alcuni disponendo delle vinacce ancora preparano le rape per fare poi la *brovada*, ma la si può comperare già pronta da cuocere.

Il termine *brovada*, entrato nell'italiano regionale, è attestato già in documenti del XIV sec. (*sbrovata*, a. 1364 e a. 1367); in una carta udinese del 1510 si legge: «quattro carra de çochi et una çapa de rave per fare la sbrovata cum la trappa» (Costantini 2015: 65); etimologicamente è interpretato come deverbale da una voce germanica *brojan* 'immergere nell'acqua calda' (altri dal longobardo *breowan* ), da cui il verbo *brovare* e simili diffuso in tutta l'Italia settentrionale con il significato di 'far bollire', 'scottare'.

Da *brovade* il derivato *brovadìn* che si fa in Carnia, dove, mancando le vinacce, le rape, a cui si lasciano attaccate le foglie radicali (*vis'ce*), vengono ammucciate e compresse in un cassone d'assi (*brovédâr*) e lasciate all'aria aperta a fermentare (Ostermann 1940: 120). In talune località (come a Moggio) si dice *brovadâr* un 'alimento antico ed ancora in uso, composto di piccole rape fatte bollire con le foglie (*vis'cjs*) e lasciate

macerare a strati, con il sale, in una botte' (Pirona, Carletti, Corgnali 1992: 1443)<sup>5</sup>.

Il classico abbinamento della *brovada* è con il *musèt* (nell'italiano regionale: *brovada e musetto*), piatto tipico friulano, solitamente stagionale, dai sapori decisi che certo sono meno diffusi del *frico* ormai presente ovunque e adatto a qualunque palato. Il *musèt* (nell'italiano regionale: *musetto*), da *muso*, è «il più caratteristico degli insaccati friulani [...] che viene mangiato con la *broade* altro piatto tipicamente friulano» (Perusini Antonini 1970: 111); simile al cotechino, è un misto di carne suina variamente aromatizzata e insaccata dopo la macinatura, composto da carne magra, cotica di lardo, muscoletti interni teneri, muso ed eventualmente un po' di lardo sodo<sup>6</sup> e si

mangia tradizionalmente bollito, sempre a fuoco lento, punzecchiato qua e là con uno stuzzicadente o con la *sponzarole* (strumento composto di molte punte di ferro per forare il budello e cavarne l'aria), per evitare lacerazioni e conseguente perdita del contenuto. Si mette anche nei minestrini o si accompagna con verze e brovada (Adami 1985: 109).

Nel Friuli occidentale, in Val Tramontina, le rape entrano nella preparazione del *pistùm*:

è un piatto invernale che si ottiene con le rape e il 'suf [...] sono le rape e le loro foglie messe a lessare in acqua non

<sup>5</sup>Una vecchia ricetta di un minestra è riportata da Perusini Antonini 1970: 50 è la «*Mignestre di brovadâr*. Si prende il brovadâr, lo si pesta facendo con esso un battuto. Si fanno cuocere i fagioli e, quando questi sono pronti, si aggiunge il brovadâr ed il tutto si fa bollire ancora un'oretta, preferibilmente assieme a carne, ossa o cotenne di maiale».

<sup>6</sup>Si veda *Il Cibarario del Friuli Venezia Giulia* 2015: 69.

salata, pestate finissime in macinaverdura e/o a coltello su tagliere assieme a un pezzo di lardo e ad alcuni spicchi di aglio, messe infine in tegame dove già sta bollendo un po' d'acqua con farina di mais, cioè il *'suf*; si porta a cottura mescolando continuamente, *cerçant da no brusâla* ['cercando di non bruciarla'], aggiungendo sale e pepe necessari, un po' d'olio e infine un po' di burro fuso (Chiaradia 2012: 40-41).

Come si deduce anche dalla descrizione che viene data relativamente al procedimento, *pistùm* si riconduce sostanzialmente a 'pestare' (v. più avanti). Il termine *'suf* (anche *'zuf*, *giuf*) designa la farinata 'vivanda d'uso popolare fatta da un miscuglio assai molle di farina di grano turco e acqua oppure latte, bolliti insieme, che si mangia di solito in scodelle larghe, versandovi sopra del latte freddo' (Pirona, Carletti, Corgnali 1992: 1323), ma non mancano varianti nella preparazione (specie con farina di mais, zucca gialla). È parola che rientra in un'ampia famiglia di voci dialettali di area veneta, ladina e altrove, che sono di etimo controverso<sup>7</sup>; il termine è attestato in carta del Friuli edel 1332: «Item dedi pro faciando allagana et zuffum pauperibus Hospitalis frumenti staria 1/2» (Piccini 2006: 496).

Quanto alla parola *pistùm* (o *pistùn*) si deve precisare che se nel Friuli occidentale è una pietanza invernale, nel resto del

<sup>7</sup>In genere si risale a un longobardo *supfa* (che corrisponde al germanico \**suppa*, v. *sòpe*) a cui è ricondotto anche il toscano (pistoiese) *zuffa* (z sorda) 'polenta liquida' (Cortelazzo, Zolli 1999: 1856 ) ma nonostante l'analogo significato è improbabile che l'origine sia la stessa; è stato supposto invece un prestito germanico, una base antico e medio alto tedesco *suf*, *sufan*, tedesco *saufen* 'bere'; in particolare la variante *giuf* verosimilmente riflette un incrocio con il latino *jus* 'brodo' (Trumper, Straface 1998: 240-244).

territorio friulano si riferisce tanto a una preparazione piuttosto dolce quanto a un ripieno per carni o anche per *cialzóns* [v. più sotto] che può essere dolciastro; in comune hanno l'idea di impasto tritato, in passato in un mortaio (*mortâr*) ricavato da un pezzo di legno. La lessicografia friulana definisce il termine 'sorta di gnocchi, di forma cilindrica, fatti di pan grattato, ova, erbe aromatiche, uva passa e droghe, che si cuociono in brodo, e che era costume preparare come pospasto nelle feste pasquali', più precisamente vengono definiti *macaróns*, termine che in friulano designa gli gnocchi<sup>8</sup>. Il *pistùm* si riferisce anche al 'ripieno di carni, d'erbe d'ova e d'altri ingredienti minutamente tritati, di cui si riempie il corpo dei volatili, o si pone entro altri carnamì da cuocere. In Carnia è il ripieno dei *cialzóns*, composto di ricotta, pan grattato, erbe, uva passa e simili, ma senza carne trita', anche 'mescolanza di erbe campestri mangerecce, cotte in acqua e tritate insieme' (Pirona, Carletti, Corgnali 1992: 764). È parola di attestazione seicentesca, ricorre nei versi di Ermes di Colloredo nel senso di ripieno: «*Jò sintj une volte un chiadovrin Dant'e' polente il titul di chapon, Che par pistun ha lu formadi asin*» ['Sentii una volta un cadorino dare alla polenta il titolo di cappone che aveva per pistun il formaggio asino'] e richiama l'italiano *pastume* (XVII sec.) 'farina intrisa da minestra o come dolce' il cui uso è documentato in Italia perlomeno dal XIII sec., da *pasta* (Battisti - Alessio 1950-1957: 2796). Tuttavia, come già anticipato, la ricorrenza nella preparazione del 'pestare' fa pensare a un deverbale da *pestâ* con il suffisso *-ùm* (produttivo in friulano per formare sostantivi collettivi sia da verbi che da sostantivi) con un successivo ed eventuale accostamento a 'impasto'; si può anche richiamare - accanto a *pistùm*, poi prevalente nell'uso -

<sup>8</sup>È usato anche il termine *gnocs* 'gnocchi'.

una presenza in friulano anche di *pastùm* ‘pastume’ attestato nel friulano cinquecentesco in un verso di Nicolò Morlupino: «*E che chialzon senze pastum sglonfat*» [‘E quel calzone senza *pastum* sgonfiato’] (Pirona, Carletti, Corgnali 1992: 715), sempre che sia di tradizione indipendente e non, per esempio, esito di un cambiamento vocalico in atonia (*pistùm* > *pastùm*).

Nella carnica Val Pesarina vi era un’usanza per la Candelora:

I giovani si ritiravano in veglia in uno dei frequenti stavoli disabitati [...] si preparavano da soli i pasti, a sera sempre nella casetta della veglia, ed usavano cucinare il *pistùm*, che si faceva arrostando un po’ di granturco (sgranato), quindi tritandolo nel *pìl* (pila e pestello di legno [...]): questa farina abbrustolita si mangiava mescolata a latte o siero (sono gli elementi base dell’alimentazione popolare, in questo caso sacralizzati) (Nicoloso Ciceri 1982: 644-645).

Il *pistùm* come ripieno si usa per i *cialzóns* (anche *ciarsóns*) sono «una specie di agnolotti, vivanda fatta di pasta spianata con entro un ripieno, e cotta in brodo o frita nello strutto» (Pirona, Carletti, Corgnali 1992: 126).

Nella preparazione tradizionale dei *cialzóns* la diversità degli ingredienti per la pasta e ancor più per l’impasto è davvero notevole, da luogo a luogo e da casa a casa:

“Calzoni”, agnolotti grandi con ripieni dolcificati e aromatizzati con erbe. Il *pistum*, ripieno, varia da paese a paese e ad libitum della cuoca. Anche la pasta in alcuni luoghi è tirata e fatta con acqua e farina, in altri con impasto di patate, come per gli gnocchi (Nicoloso Ciceri 1982: 441).

Perusini Antonini (1970: 43-45) distingue tra *Cialzóns di montagne* ‘Agnolotti di montagna’ ovvero i *Cialzóns ciargnei* ‘Agnolotti carnici’ - che sono quelli più noti e caratteristici - e



*Cialzóns di planure* ‘Agnolotti di pianura’ e per questi ultimi osserva: «Nella pianura friulana, si facevano e si fanno gli agnolotti un po' differenti da quelli di montagna» e menziona alcune ricette con ripieno di carni o spinaci con ricotta formaggio, pinoli, susine ecc., da cuocere in brodo, o in acqua bollente conditi con burro fritto e pane grattugiato o sugo di carne. Aggiunge che l'uso

dei *cialzóns* in pianura è assai antico ed un tempo essi erano il cibo di prammatica per la Pasqua di Resurrezione detta appunto Pasca di *cialzóns*. Nel registro di introiti e spese del convento di S. Maria in Valle di Cividale, sotto l'anno 1405, è segnato “pro chalzonibus pasche pis. I”; e, sotto l'anno 1428, “pro piperata et croco pro faciendo manutortos videlicet calzonos in pasca sol. XII” (Perusini Antonini 1970: 53 n. 10).

Quanto ai *Cialzóns di montagne* ‘Agnolotti di montagna’ ovvero i *Cialzón ciargnei* ‘Agnolotti carnici’, con diverse varianti, Perusini Antonini (1970, 43) li descrive come piatto caratteristico assai usato in Carnia, specialmente nei giorni di festa, una specie di agnolotti con ripieno di ricotta ed altri ingredienti, mai però carne, con il ripieno detto *pistùm* o *pastùm*, cotti in acqua bollente, poi conditi con ricotta affumicata, burro cotto (*ont*<sup>9</sup>), e se si vuole zucchero e formaggio. Vi sono diverse consuetudini connesse ai *cialzóns* nella montagna friulana, una di queste

li vuole preparati come tipico piatto di magro, quindi senza carne, per la vigilia di Natale, prima di andare a madìns (la

<sup>9</sup>È il burro cotto, che si usa preparare in casa per poterlo conservare a lungo, dal latino *unctum* (participio passato di *ungere*) da cui anche l'italiano *unto* anche come sm. ‘sostanza grassa che unge’ (sec. XIV).

funzione religiosa della vigilia), oppure in alcune zone, come nel Canale d'Incarojo per l'ultimo giovedì di gennaio (*Il Cibario del Friuli Venezia Giulia* 2015: 250);

nell'ultimo giovedì di gennaio, chiamato la *Joiba possignaria*<sup>10</sup>

si usava fare i *cjalzons*, cibo festivo per eccellenza ed, in molti casi, rituale; si riteneva che l'abilità delle donne nel tirare lunga la pasta avrebbe, magicamente, fatto crescere proporzionalmente la canapa (Nicoloso Ciceri 1982: 441);

in qualche luogo la tradizione li vuole preparati in altra data:

a Collina [...] nel giorno di S. Michele patrono del paese, che scade il 29 settembre, non vi è casa, per povera che sia, che non si prepari tale pietanza che è esaltazione e parte integrante della sagra stessa (Sartorelli 1960: 47).

I *cialzóns* rientrano nell'ampia famiglia delle paste ripiene che ci sono varie regioni con diverse denominazioni, forme e ingredienti; oggi si possono trovare confezionati in commercio e sono proposti frequentemente dalla ristorazione, specie quella tipica locale. La presenza della palatalizzazione iniziale e il plurale sigmatico conferiscono al termine particolarità tale da renderlo peculiare del friulano benché richiami, tra gli altri,

<sup>10</sup>*Possignaria da post coenam*, Nicoloso Ciceri 1982: 526. «Questo giovedì era detto *ioiba possignaria* (a Fielis, *la pussignarie* è per eccellenza la questua dei ragazzi che girano, scamapanando, a raccogliere il necessario per la merenda finale). Sappiamo che la *possignata* (Friuli occidentale), il *possèn* o *sorecene* (Friuli centrale) era anche il pasto che le donne consumavano fra loro, di solito per festeggiare la chiusura del filò [...] ed avveniva più spesso nel periodo carnevalesco, ma non pare corrispondere di necessità all'ultimo giovedì. Forse solo in fase seriore si è fissato come il “giovedì delle frittelle”, il giovedì grasso o *joibe fritularie*, che tuttora vede girare soprattutto mascherine infantili» Ead.: 683.

*calzoni* del veneto antico, nome di dolci detti anche *calisoni* o *calicioni*<sup>11</sup>; si tratta di denominazioni di origine incerta non essendo chiaro se si debba muovere da *calisoni* o *calzoni* (Cortelazzo - Marcato 2005: 140).

Altra parola friulana peculiare del lessico dell'alimentazione tradizionale è *litùm*, o anche *lidùm*, un termine collettivo con cui si designano i 'germogli di varie piante campestri che si mangiano cotti e variamente conditi' (Pirona, Carletti, Corgnali 1992: 529). Etimologicamente, la parola va accostata al verbo *lidi* e *dislidi* 'soffriggere, rosolare', con participio passato *alit* e *lit* 'soffritto, rosolato'<sup>12</sup>; la variante *litùm* deriva dal participio passato *lit*, *lidùm* è formato sul modello di *lidi*, con l'aggiunta del suffisso collettivo *-ùm* già visto sopra e ricorrente anche nel sinonimo di *litùm* vale a dire *fridùm* (citato da Ostermann 1940: 119) derivato dal verbo *fridi* 'friggere'.

Il *litùm*, *lidùm*, era un cibo molto semplice: erbe e germogli, sbollentati, strizzati (ma non troppo), e rosolati in tegame con un poco di condimento (*litùm in padièle* [*l. in padella*]) utilizzato anche per minestre e frittate (Zucchiatti 1991: 54). Solitamente condito con *ont* (burro cotto), poteva essere adoperato anche per frittate, minestre, fatte spesso con l'aggiunta di farina di mais. È cibo rustico ormai caduto in disuso come la stessa parola nonché - in generale - la conoscenza accurata delle diverse piante spontanee che venivano utilizzate per questa sorta di misticanza come il luppolo, la valerianella, il papavero selvatico, il pungitopo, la melissa ed altre.

<sup>11</sup>Rinvio per la documentazione a Prati 1968: 32-33.

<sup>12</sup>Secondo Zamboni si può supporre una continuazione di un composto *laedere*, *elidere* oppure *ill-*, *obl-*, *all-*, con significati affini organizzati intorno a uno 'schiacciare, infrangere' anche se rimane da chiarire la questione del senso, benché si possa giustificare un 'disfare, distruggere' nel senso di 'soffriggere, consumare nell'unto' (1973: 74-75).

## Bibliografia

1. ADAMI Pietro, *La cucina carnica* (Muzzio, Padova, 1985).
2. BATTISTI Carlo, ALESSIO, Giovanni, *Dizionario etimologico italiano* (Barbera, Firenze, 1950-1957).
3. CARROZZO Sandro, *Frico: un plat furlan cuntun non di origjin foreste*, in «Tiere furlane», n. 11, 2011, pp. 41-46.
4. CHIARADIA Goisùè, *Polente furlane. Variazioni sul tema con particolare riguardo al Friuli Occidentale*, in «Tiere furlane» n. 4, 2012, pp. 28-43.
5. *Il Cibario del Friuli Venezia Giulia 2015. Atlante dei prodotti della tradizione* (ERSA, Cormons, 2015).
6. CORTELAZZO Manlio, MARCATO Carla, *Dizionario etimologico dei dialetti italiani* (Torino, Utet Libreria, 2005).
7. CORTELAZZO Manlio, ZOLLI Paolo, *Dizionario etimologico della lingua italiana* II ed. (Zanichelli, Bologna, 1999).
8. COSTANTINI Enos, *Rave per fare la sbrovata cum la trappa. Rape e brovada, una storia tutta friulana* (Università della Terza Età dello Spilimberghese, Spilimbergo, 2015).
9. DE DONÀ Gianpietro, DE DONÀ FABBRO Lina, *Vocabolario dell'idioma ladino d'Oltrepieve* (Istituto Ladin de la Dolomites, Belluno, 2011).
10. DEL MEDICO Dino, *Jesti na Matajurju. A tavola sul Matajur*, (Združenje/Associazione don Eugenio Blanchini, Cividale, 2009).
11. FAGGIN Giorgio, *Vocabolario della lingua friulana* (Del Bianco, Udine, 1985).
12. NICOLOSO CICERI Andreina, *Tradizioni popolari in Friuli* (Chiandetti, Reana del Roiale, 1982).

13. OSTERMANN Valentino, 1940, *La vita in Friuli*, II ed. riordinata, riveduta e annotata da Giuseppe Vidossi (Del Bianco, Udine, 1940; I ed. 1894).
14. PERUSINI ANTONINI, Giuseppina, 1970, *Mangiare ber friulano* (FrancoAngeli, Milano, 1970).
15. PICCINI Daniela, *Lessico latino medievale in Friuli* (Società Filologica Friulana, Udine, 2006).
16. PIRONA Giulio Andrea, CARLETTI Ettore, CORGNALI Giovan Battista, *Il Nuovo Pirona. Vocabolario friulano* a cura di Giovanni Frau (Società Filologica Friulana, Udine, 1992).
17. PRATI Angelico, *Etimologie venete* (Istituto per la collaborazione culturale, Venezia-Roma, 1968).
18. SARTORELLI Emilio, *Uno sguardo alla gastronomia friulana*, in «Sot la nape» n. 12, 1960, pp. 46-50.
19. TRUMPER John Basset, STRAFACE Ermanno, «Varia Etymologica I», (in MIONI Alberto et al., *Dialetti, cultura e società. Quarta raccolta di saggi dialettologici*, Padova, Centro di studio per la dialettologia italiana-CNR, Padova 1998, pp. 255-286).
20. ZAMBONI Alberto, *Etimologie friulane e venete*, in «Studi linguistici friulani» n. 3, 1973, pp. 11-61.
21. ZUCCHIATTI Valter, *Cibo e memoria. Sguardi sull'antica cucina del Friuli* (Litostil, Fagagna, 1991).

