

MARTA M.M. ROMANO

IL GRANO ANTICO TUMMINIA:  
STORIA DI UN TERMINE  
E DEI SUOI DIVERSI USI MEDITERRANEI

*Premessa*

Sono numerosi i grani comunemente denominati antichi, intendendo con ciò la loro anteriorità alla metà circa del Novecento, quando si impose la consuetudine di modificare le *cultivar* alla ricerca di una maggiore produttività quantitativa o di un glutine più tenace in vista della lavorazione industriale di pane e pasta. Ogni regione italiana può vantare le proprie varietà di grano, tipiche e ben adattate alle differenti caratteristiche climatiche, morfologiche e idrogeologiche del territorio stesso: in Toscana vi sono Frassineto, Gentil Rosso, Sieve e Verna, a titolo di esempio; per la Sicilia le varietà Biancolilla, Bidì, Maiorca, Perciasacchi, Russello, Saragolle e Tumminia; un po' ovunque è invece usato il Senatore Cappelli, di cui è conosciuta anche l'epoca di selezione ad opera del genetista Nazareno Stampelli, ai primi del Novecento.

A quando risalta la prima comparsa e la presunta o reale vetustà di tutti questi grani non suscita generalmente alcun interesse storico per le aziende produttrici né per il consumatore generico: lo spartiacque del Novecento viene ormai comunemente accettato, e ciò che era prodotto in precedenza è associato a specifici pregi nell'uso alimentare, in particolare la minor presenza di glutine, sufficiente per rassicurare i consumatori, che vengono così riforniti di prodotti dietetici per celiaci o altri soggetti intolleranti.

Su un altro piano, l'assenza di manipolazioni che caratterizzerebbe i grani antichi è diventata una bandiera contro l'agricoltura intensiva, accusata di piegare la natura a proprio vantaggio senza tener conto dei danni all'ambiente: infatti ad essi è riconosciuta una maggiore resistenza naturale, per cui non necessitano di prodotti chimici come difesa dai parassiti. Ma c'è un rovescio della medaglia: poiché questi grani sono generalmente

provvisi di uno stelo troppo lungo, pertanto poco idoneo alla trebbiatura meccanica, si è ottenuta una minore lunghezza attraverso modificazioni genetiche... ma così hanno perso la loro resistenza naturale richiedendo l'intervento chimico, con tutti gli effetti negativi sull'uomo e sull'ambiente che esso comporta. E via dicendo.

Chiaramente ciascuno dei passaggi appena accennati richiederebbe un approfondimento passo dopo passo, che coinvolga numerose discipline, da quelle storiche a quelle agroalimentari, con attenzione in particolare agli aspetti chimico-fisici; ma ciò non sempre è avvenuto con la necessaria obiettività e trasparenza, e le leggi economiche del mercato hanno spesso preso il sopravvento su tutto il resto: attualmente pertanto risulta quasi impossibile al consumatore medio capire se e in che senso i grani antichi siano "migliori" di quelli moderni.

A questo si aggiunga anche un problema di copyright, ovvero il diritto d'uso che le aziende si contendono nel tentativo di ottenere un monopolio, finanziando campagne pubblicitarie che incidono a volte irrimediabilmente sull'opinione pubblica. Un esempio per tutti è il termine "kamut", che comunemente si associa a un antico cereale orientale: ebbene, si tratta di un errore indotto. KAMUT® è infatti il marchio registrato da un'azienda che coltiva uno specifico grano, il Khorasan – dal nome di una regione dell'Iran – e che garantisce determinati standard qualitativi; pertanto non è necessaria la scritta "kamut" sulla confezione per poter alimentarsi, se lo si desidera, con prodotti a base di grano Khorasan. E analogamente si potrebbe discutere su ogni singolo cereale, alla ricerca della sua vera storia e della natura distintiva, da cui derivano le proprietà nutritive che interessano la gente comune, ma questo è compito degli specialisti.

Nel presente studio il *focus* è limitato a una sola varietà particolarmente legata alla storia della Sicilia, la Tumminia/Timilia, con l'intento di rintracciarne l'uso e le denominazioni originarie, attraversando un dedalo di documenti storici, linguistici e socioculturali che aprono a diverse possibilità, non sempre lineari né coerenti. La Tumminia è considerata infatti un grano antico, anzi antichissimo, per la derivazione dal termine latino *trimestre* o dal greco *trimeniàios*, che confermerebbe l'originario riferimento a un seme anticamente noto con una specificità, ovvero che la messa a dimora anche tardiva, a marzo o entro la stagione primaverile, portava comunque al raccolto in tre mesi: caratteristica che ha sempre offerto una grande opportunità a quelle zone agricole dove le eccessive piogge e la tipologia di terreno impedivano spesso la normale semina d'autunno.

Eppure la storia non è così semplice, né per quanto riguarda la diffusione universale del grano duro come lo conosciamo oggi, né per la termino-

logia: i nomi tumminia/timilia, come anche tumenia, tuminia, tummulia, tumolia e numerosi altri, farebbero tutti riferimento ai tre mesi necessari per la maturazione, dalle radici greche facilmente riconoscibili: τρεῖς = tre e μῆν = mese. Ma si tratta davvero di un'etimologia chiara e accertata?

Per rispondere a questa e altre domande ripercorrerò cronologicamente le varie fasi di questa vicenda con un occhio alla lingua e un altro alla storia, attingendo a strumenti e nozioni di diverse aree disciplinari.

### 1. Testimonianze della semenza trimestrale nell'antichità

Sebbene la Tumminia sia nota attualmente come varietà di grano propria del territorio siciliano, la presenza dei suoi antenati può essere rintracciata più ampiamente nell'area mediterranea, dai tempi in cui l'Impero romano raccoglieva sotto la sua ala potente diversi popoli e tradizioni, creando le basi per una cultura comune, nella quale l'alimentazione occupa un posto centrale. I cereali, ovvero la famiglia delle *Poaceae* o graminacee, assumevano allora il nome dalla dea Demetra, romanizzata in Cerere, protettrice delle coltivazioni. Ma il loro uso per il sostentamento umano e animale risale a migliaia di anni prima.

A quanto consta dai dati dell'archeobotanica e di altre discipline specializzate, i semi più diffusi, per attenerci alla nomenclatura ufficiale, erano *Triticum monococcum*, *dicoccum* e *spelta*, che adesso chiamiamo comunemente farro piccolo, farro medio e farro grande<sup>1</sup>. Il *Triticum turgidum*, o *durum*, ovvero il grano duro, tetraploide per il suo bagaglio cromosomico più complesso, è frutto invece di un'ibridazione spontanea tra specie selvatiche diffuse in area mediterranea, da cui gli antichi iniziarono la domesticazione: l'ipotesi più nota, risalente al botanico russo Nikolaj Ivanovič Vavilov, lo fa derivare da un *Triticum dicoccum* utilizzato in Abissinia<sup>2</sup>.

Il farro è dunque il cereale più comune nell'antichità, dalla cariosside più resistente rispetto al grano duro e tenero, poiché protetta da un glume persistente, e particolarmente diffusivo, poiché lo stelo si spezza facilmente

<sup>1</sup> Sulle tematiche archeologiche può essere utile il volume O. FAILLA, G. FORNI, *Le piante coltivate e la loro storia: dalle origini al transgenico in Lombardia nel centenario della riscoperta della genetica di Mendel*, Milano 2001; un'agile trattazione delle principali tappe si trova invece in P. VIGGIANI, M.G. D'EGIDIO, B. SAVIOTTI, *Il grano*, Bologna 2009, del quale la sezione dedicata agli aspetti storici è disponibile on line <https://www.colturaecultura.it/content/aspetti-storici-e-artistici-0#> (ultima visita: 19/01/2022).

<sup>2</sup> Discussione sull'ipotesi e proposte alternative in J.M.M. ENGELS, J.G. HAWKES, *The Ethiopian gene center and its genetic diversity*, in *Plant genetic resources of Ethiopia*, edd. J.M.M. ENGELS, J.G. HAWKES, M. WOREDE, Cambridge-New York 1991, pp. 26-28.

lasciando cadere i semi: questi aspetti, se pur favoriscono la coltivazione e conservazione dei chicchi, rendono però poco agevole la raccolta e la liberazione delle cariossidi, cosa che costringeva i Romani all'operazione detta *pilatura*.

Teofrasto, vissuto in Grecia tra il 371 e il 287 a.C., fu uno scienziato che scrisse più di duecento opere su vari argomenti. Nella *Storia delle piante* fornisce la classificazione di diverse famiglie vegetali, tra cui i cereali. È nel libro VIII che egli utilizza l'aggettivo τρίμηνος (*trimenos*) in riferimento a un genere particolare:

VIII 1,4 Ὅψισπορα δὲ τούτων γε αὐτῶν ὅσα διαφέρει τοῖς γένεσιν, οἷον πυρῶν τέ τι γένος καὶ κριθῶν ὃ καλοῦσι τρίμηνον διὰ τὸ ἐν τοσοῦτῳ τελειοῦσθαι<sup>3</sup>.

[Tra quelli a semina tardiva, che si differenziano per la generazione, il solo genere di frumenti e di orzi è quello detto trimestrale, poiché giunge a compimento in quell'arco di tempo].

Egli sembra essere il primo a scrivere di questa caratteristica comune a più cereali, che è stata a volte interpretata come primo riferimento a un grano "trimestrale", ma che di fatto è molto più generica.

Tra i termini greci per indicare le semenze, sia farro sia grano, vi erano πυρός (*puròs*) di solito al plurale, e σῖτος (*sìtos*), che può riferirsi sia al chicco allo stato naturale come anche a quello lavorato, alla farina, al pane... Vi era poi κριθή (*kritè*) per indicare l'orzo, e compare solo al plurale.

Passando al mondo romano, la situazione è ancora più complessa, poiché il latino aveva una vasta scelta di termini pressoché sinonimici per indicare i grani: *frumentum*, *triticum*, *far*, *siligo*, *ador(eum)*, *fruges*, e non sempre si può stabilire con precisione la corrispondenza con i cereali attualmente utilizzati; vi sono inoltre numerose fonti riguardo la cerealicoltura, attività centrale di Roma fin dalle origini e per tutta la durata dell'Impero. La prima attestazione del termine in esame risale al censore Marco Porcio Catone, che attorno al 160 a.C. compone il *De agri cultura*, prima opera in prosa della storia della letteratura latina interamente pervenuta. Egli parla dei periodi utili per seminare i diversi cereali e nomina un *trimenstre*:

<sup>3</sup> Testo originale del Περὶ Φυτῶν Ἱστορίας con traduzione latina in *Theophrasti Eresii opera quae supersunt omnia*, ed. F. Wimmer, Paris 1866 (rist. Frankfurt am Main 1964), p. 126. Questa e tutte le traduzioni in italiano dei testi citati sono mie, sulla scorta di chi mi ha preceduto.

35 [XL] *Trimenstre[m], quo in loco sementim maturam facere non potueris et qui locus restibilis crassitudine fieri poterit, seri oportet*<sup>4</sup>.

[È opportuno che il trimestrale sia seminato nel terreno in cui non si fosse potuta fare la semina puntuale e nel terreno coltivabile ripetutamente per la sua fertilità].

Altro testo importante in lingua latina per la storia dei semi è quello di Lucio Columella. Membro di una famiglia aristocratica, aveva seguito a lungo la carriera militare nell'ambito dell'Impero romano ma dopo il ritiro, intorno all'anno 30 d.C., si dedicò alla coltivazione agricola; così a partire dall'esperienza ma unendovi fonti informative precedenti, poté comporre un'opera che è rimasta di riferimento per la scienza agraria fino a tre secoli fa: il *De re rustica*. La prima menzione della parola "trimestre" compare al libro II, e si riferisce alle caratteristiche secondo cui debbono classificarsi i semi di *triticum*: per peso, per bianchezza e infine per la rapidità di crescita:

2, VI *Tertium erit trimestre, cuius usus agricolis gratissimus: nam ubi propter aquas aliamve causam matura satio est omissa, praesidium ad hoc petitur*<sup>5</sup>.

[Al terzo posto vi è il trimestrale, l'uso del quale ai coltivatori è gratissimo; poiché, quando a causa delle piogge o per altro motivo si tralascia di seminare a tempo debito, vi si ricorre in cerca d'aiuto].

Per Columella *trimestre* non indica una varietà, ma piuttosto una qualità che rende alcuni semi speciali e utilissimi ai coltivatori; afferma infatti più avanti:

2, IX *Neque est ullum, sicut multi crediderunt, natura trimestre semen: quippe idem jactum autumno melius respondet. Sed sunt nihilo minus quaedam aliis potiora, quae sustinent veris tepores, ut siligo, et ordeum Galaticum, et halicastrum, granumque fabae Marsicae*<sup>6</sup>.

[Non vi è alcun seme, come molti hanno sostenuto, che sia trimestrale per natura: se infatti viene seminato in autunno, risponde meglio. Tuttavia vi sono

<sup>4</sup> Dall'edizione CATONE IL CENSORE, *L'agricoltura*, edd. L. Canali, E. Lelli, Milano 2015, p. 62.

<sup>5</sup> Testo tratto da L.G.M. COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura e libro sugli alberi*, ed. R. Calzecchi Onesti, Torino 1977, p. 102.

<sup>6</sup> Ivi, p. 110.

sementi più adatte di altre ad aspettare<sup>7</sup> il tepore di primavera, come la segale, l'orzo galatico, l'alicastro e la fava marsica].

Proprio *halicastrum* è il nome assegnato all'*adoreum* di semina trimestrale:

*Adorei autem plerumque videmus in usu genera quatuor (...) Semen trimestre, quod dicitur halicastrum, idque pondere et bonitate est praecipuum*<sup>8</sup>.

[Vediamo che vi sono in uso specialmente quattro generi di frumento (...) Una semenza trimestrale detta alicastro è per peso e per bontà primaria].

Poco più avanti Plinio, il grande politico famoso per essere stato vittima dell'eruzione del Vesuvio del 79 d.C., si cimentò nella composizione di un'opera enciclopedica, la *Naturalis Historia*, sui più svariati argomenti. A proposito dei cereali, egli nomina diversi generi: il *triticum* (identificato poi da Linneo come grano tenero), il *far* (riconducibile forse al farro medio, *T. dicoccum*), l'*olyra* (probabilmente un frumento tenero di bassa qualità, da cui si ricava un pane in uso in Egitto), l'*arinca* (forse corrispondente a *T. spelta*), la *zea* (*T. durum*, ovvero il grano duro), la *tiphe* e la *siligo* (identificata da Linneo come *T. turgidum*), molto usata presso i Romani per la panificazione. Egli utilizza anche il termine *halicastrum* sia per il cereale trimestrale (corrispondente alla spelta) sia per la farina<sup>9</sup>.

Nel libro XVIII approfondisce sui diversi generi di cereali e legumi, riferendosi tanto alla coltivazione quanto all'uso, anche in vista delle proprietà nutritive; afferma a proposito dei tipi di grano:

[XII] 63 *Tritici genera plura, quae fecere gentes. Italico nullum equidem comparaverim candore ac pondere, quo maxime decernitur. montanis modo comparetur Italiae agris externum, in quo principatum tenuit Boeotia, dein Sicilia, mox Africa*<sup>10</sup>.

<sup>7</sup> *Sustineo* è tradotto da me nel senso di "aspettare", piuttosto che "sopportare", per rendere compiuto il riferimento al periodo trimestrale, che coincide con l'inizio della primavera. La scelta linguistica si fonda sulle attestazioni riportate in C. DU CANGE ET ALII, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, éd. augm., 8 voll., Niort 1883-1887, VII, col. 682c, «1 sustinere» consultabile in <http://ducange.enc.sorbonne.fr/SUSTINERE1> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>8</sup> COLUMELLA, *L'arte dell'agricoltura*, cit., pp. 102-103.

<sup>9</sup> *Plinii Naturalis Historia*, 5 voll., Pisa 1984-1987, III (libri XVI-XXIV), p. 50. Il dizionario *Totius latinitatis lexicon opera et studio Aegidii Forcellini lucubratum et in hac editione post tertiam auctam et emendatam a Josepho Furlanetto*, 6 voll., Prato 1858-1875, I, p. 193 riporta la presunta etimologia («ab alica») e la citazione di Plinio, dove è indicato come grano trimestrale dal quale si ricava il pane detto "sitiano".

<sup>10</sup> In *Plinii Naturalis Historia*, cit., p. 661.

[Vi sono diversi generi di grano, secondo i paesi. Però nessuno è paragonabile a quello italico per bianchezza e per peso, che lo distinguono grandemente dagli altri; si potrebbe paragonare solo con il nostro nato nelle regioni montuose il grano straniero, tra i quali il primo è quello di Beozia, poi quello di Sicilia, infine quello d’Africa].

La Sicilia è qui menzionata a proposito della qualità del suo *triticum*, che appare tra i più pregiati – dopo l’italico – in relazione al peso che ammonta, come detto più avanti, a ventisei libbre e un terzo al moggio, poco meno delle ventisette libbre del beotico. Ma non è il peso l’unico criterio di differenziazione tra i frumenti; Plinio infatti, riprendendo proprio Columella, segnala altri elementi caratterizzanti, come ad esempio lo stelo, e in questo paragrafo menziona il grano “trimestre”:

[XII] 69 *Differentia est et calami, crassior quippe melioris est generis. plurimis tunicis Thracium triticum vestitur ob nimia frigora illi plagae exquisitum. eadem causa et trimenstre invenit, detinentibus terras nivibus, quod tertio fere a satumense et in reliquo orbe metitur. totis hoc Alpibus notum, et hiemalibus provinciis nullum hoc frumento laetius (...) 70 Est et bimestre, (...) quod XL die, quo satum est, maturescit. (...) utitur eo et Sicilia et Achaia, montuosis utraque partibus, Euboea quoque circa Carystum. in tantum fallitur Columella, qui ne trimestris quidem proprium genus existimaverit esse, cum sit antiquissimum. Graeci setanion vocant. tradunt in Bactris grana tantae magnitudinis fieri, ut singula spicas nostras aequent<sup>11</sup>.*

[Vi è anche differenza di stelo, ed il più grosso è certamente di tipo migliore. Il frumento tracico è ricoperto da più strati, eccellente, dati gli eccessivi rigori di quella regione. Per lo stesso motivo vi è il trimestre dove le nevi bloccano i terreni, il quale si miete appena arrivati al terzo mese dalla semina, assieme al resto del mondo. È conosciuto in tutte le Alpi, e nelle terre fredde non vi è frumento più fecondo. (...) Vi è pure il bimestre, che matura al quarantesimo giorno dalla semina. Lo utilizzano in Sicilia e in Acaia, nelle zone montuose di esse. E nell’Eubea presso Caristo. E tanto s’inganna Columella, che non considerò il trimestre una specie a parte, pur essendo antichissimo. I Greci lo chiamano setanion. Si dice che nella Battriana<sup>12</sup> le sementi diventano di tale grandezza che ciascuna eguaglia le nostre spighe].

Questo testo segna alcuni passaggi fondamentali per il nostro studio. Innanzitutto ricorda i pregi del frumento “trimestre”, che si miete dopo appena tre mesi dalla semina, e risolve il problema dei terreni ghiacciati; e

<sup>11</sup> Ivi, p. 663.

<sup>12</sup> Battria o Battriana è il nome greco di un’antica regione, che corrisponde in parte all’attuale Afghanistan.

accanto ad esso, il frumento “bimestre”, ancora più veloce, utilizzato in Sicilia e Acaia – alla stessa latitudine –, specialmente in quota. Inoltre Plinio, prendendo le distanze da Columella, afferma con forza che il “trimestrale” debba essere classificato come una varietà a sé, e dimostra di sapere che esso era già utilizzato in Grecia con il nome di *setanion*.

Ora, per quanto riguarda il riferimento al mondo greco, il termine *setanion* è di controversa interpretazione tanto per la forma quanto per il significato. Compare infatti come *σατάνειος*, *σητάνειος*, *σητάνιος*, *σιτάνιος* in autori contemporanei quali Plutarco, e viene ricollegato a un presunto termine \*σῆτες/ τῆτες nel significato di “anno corrente”, da ἔτος (*ètos*) = anno<sup>13</sup>.

In Ippocrate compare – ma in un testo spurio – anche la locuzione *σητάνιοι πυροὶ* (*setànioi puròi*), che ben si può intendere come grani dell’anno o primaverili<sup>14</sup>. In Teofrasto compare *σιτανίας* (*sitanias*) al cap. VIII, 2,3, che è stato interpretato diversamente<sup>15</sup>.

Ancor più precisa è l’opera di Dioscoride Pedanio, medico greco vissuto a Roma, che negli stessi anni scrisse *Sulle erbe mediche*, un repertorio di droghe e rimedi che ebbe una vasta influenza nel Medioevo e fin circa al XVII secolo, quando venne superato dalla nascita della medicina moderna. Nei suoi testi compare l’associazione di *τριμηναῖος πυρός* con *σιτάνιος*, il che giustifica l’interpretazione come frumento trimestrale. Il suo testo suona così:

2.85 πυροὶ πρὸς ὑγείας χρῆσιν ἄριστοι οἱ πρόσφατοι καὶ τελείως ἠδρηκότες τῇ <τε> χροῖα μιλίζοντες, εἶτα μετὰ τούτους οἱ τριμηναῖοι, λεγόμενοι δὲ ὑπὸ τινῶν σητάνιοι<sup>16</sup>.

[I grani migliori per la sanità dei corpi sono quelli recenti e ben maturi, di color giallo mela cotogno, dopo essi i trimestrali, che alcuni chiamano sitanei].

A conclusione di questa prima epoca, si conferma dunque la conoscenza in area italica già dal IV secolo a.C. di più varietà di cereali a crescita

<sup>13</sup> Cfr. la voce *σητάνειος* nei diversi dizionari attraverso il portale [https://lsj.gr/wiki/Main\\_Page](https://lsj.gr/wiki/Main_Page) (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>14</sup> Nell’opera spuria *Περὶ διαίτης ὀξέων* ovvero *De diaeta acutorum* [Sp.], 53 in HYPOCRATES, *Oeuvres Completes*, ed. E. Littré, Amsterdam 1961.

<sup>15</sup> R. PORTÈRES, *Les appellations des céréales en Afrique, II. Les blés et leurs dénominations*, «Journal d’agriculture traditionnelle et de botanique appliquée», v, 1958, pp. 311-364: 332, si domanda se non si tratti di un seme che cresce come un albero, ovvero con le spighe ramificate (*Triticum compositum*).

<sup>16</sup> L’edizione critica di riferimento per il *Περὶ ὕλης ἰατρικῆς* è *Pedanii Dioscuridis Anarzabei De Materia Medica*, ed. M. Wellmann, Berlin 1906-1914, disponibile anche online <https://cts.perseids.org/read/greekLit/tlg0656/tlg001/1st1K-grc1> (ultima visita: 23/01/2021).

rapida o nell'anno in corso, con insistenza sulla denominazione di *triticum trimestre* o *trimenstre* in latino, corrispondente a τρίμηνος/τριμηναῖος πυρός in greco, o ancora σιτάλιος/*sitanion*, che era probabilmente un tipo di farro.

### 3. *Evoluzione del termine durante il Medioevo*

Dall'antichità si passa poi alle fonti medievali con un salto di diversi secoli durante i quali, oltre a un rallentamento delle coltivazioni, vi è un'assoluta immobilità nella produzione scientifica sull'argomento; non per nulla proprio Columella continuerà ad essere l'autore di riferimento fino al Rinascimento, e non solo per l'area latina.

Isidoro di Siviglia, grande vescovo del VII secolo in Spagna sotto i Visigoti, che compone un *corpus* enciclopedico per le etimologie delle più svariate parole, al libro XVII dedicato all'agricoltura indica il nome specifico per un grano speciale, ricalcando Columella:

XVII, 3.8 *Trimestre triticum ideo nuncupatum, quia satum post tres menses colligitur. nam ubi propter aquam aliave causa matura satio omissa est, praesidium ad hoc petitur*<sup>17</sup>.

[Frumento trimestre così chiamato, perché si raccoglie dopo tre mesi dalla semina. Infatti, se per troppa pioggia o altra causa la semina non è stata fatta a suo tempo, si ricorre ad esso come un aiuto].

Viene così consacrato da una voce autorevole il passaggio al mondo moderno sia dell'uso di un *triticum trimestre*, sia della sua etimologia classica, ovvero legata ai tre mesi di maturazione, come aveva già spiegato Plinio il Vecchio.

A parte quest'opera, le fonti medievali a disposizione appartengono a un genere differente: si tratta di glossari o lessici, che raccolgono le attestazioni da documenti d'uso, come registri pubblici, cartulari di chiese e monasteri, testi agiografici e altre prose perlopiù manoscritte nei quali, accanto alla terminologia in tardo latino, compaiono derivazioni nelle nascenti lingue moderne.

A una ricerca iniziale e non esaustiva, sono emersi fondamentalmente due filoni d'uso paralleli, di cui uno segna la continuità col mondo antico, l'altro invece appare più recente. Nel glossario ideato da Charles du Fresne

<sup>17</sup> Per l'*Etymologiarum sive Originum libri XX* ho consultato: ISIDORO, *Etimologie, o Origini*, ed. A. Valastro Canale, 2 voll., Torino 2004, II, p. 392.

sieur du Cange sono infatti attestate le forme in latino tardo e medievale *tremesium/tremisium* con diverse varianti locali: *tramisium*, *tramois*, *tramoisium*, *tremense*, *tremenstrum*, *trimense*, *trimesium*<sup>18</sup>.

Nuova appare invece l'altra denominazione, ovvero il termine *marceschia* a intendere i cereali che vengono seminati nel mese di marzo. Sempre secondo il Du Cange, accanto alla forma base sono attestate diverse varianti: *marçaiche*, *marcesca*, *marcescha*, *marcessa*, *marchaine*, *marceschia*, *marcisca*, *mareschia*, *marsage*, *marsaige*, *marsengha*, *marsinghe*<sup>19</sup>. Da quest'uso si passerà poi al francese *marsois* e all'italiano marzuolo, tuttora attestati.

Al di là della differenza lessicale, il concetto è chiaro: identificare quei cereali (ancora soprattutto farro, ma anche grano) che, per rapidità di crescita e maturazione nei tre mesi primaverili, danno garanzia di raccolto anche nelle stagioni troppo fredde o piovose, o quando per svariati motivi non si è seminato in tempo.

I successivi punti di luce nella scarsa produzione scientifica medievale si devono tutti alla regione spagnola di al-Andalus, dove in quei secoli i sultanati musulmani e i regni cristiani si sovrappongono e si scontrano per la supremazia sul territorio<sup>20</sup>. Un autore di lingua araba che scrive tra XI e XII secolo, detto al-Ṭignarī dalla località nativa nei pressi di Granada, nel suo libro *Splendore del giardino e sollazzo delle menti*, parla di una semenza chiamata *ṭirmih* che

se siembra en abril y mayo en terrenos con mucha agua y bien abonados, tras un buen laboreo (...) Después de sembrado hay que arar dos o más veces la tierra (...) No se riega mientras que la planta es pequeña, pero una vez crecida se riega al final del día, cuando el calor no es muy intenso (...) Después de cosechada hay que atarla en gavillas para que su grano no se esparza<sup>21</sup>.

[si semina in aprile e maggio in terreni ricchi d'acqua e ben arati, dopo una buona preparazione. Dopo la semina occorre arare la terra due volte o più. La pianta non deve essere irrigata finché è piccola, invece quando è cresciuta deve

<sup>18</sup> «Tremesium» in DU CANGE ET ALII, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, cit., VIII, col. 165c, consultabile in <http://ducange.enc.sorbonne.fr/TREMESIUM> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>19</sup> «Marceschia» in DU CANGE ET ALII, *Glossarium mediae et infimae latinitatis*, cit., V, col. 265a, consultabile in <http://ducange.enc.sorbonne.fr/MARCESCHIA> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>20</sup> Per gli autori e i testi del periodo si veda il sito del Filāḥa Texts Project <http://www.filaha.org/> (ultima visita: 20/03/2022).

<sup>21</sup> MUHAMMAD IBN MALIK AL-TIGHNARI, *Kitab Zubrat al-bustan wa-nuzhat al-adhan (Esplendor del jardín y recreo de las mentes)*, ed. e trad. E. García Sánchez, Madrid 2006, pp. 427-428. Il testo è ripreso in un autore nato nella regione di Almería, s. XIV: IBN LUYŪN, *Tratado de agricultura*, ed. e trad. J. Eguaras Ibáñez, Granada 1988.

essere irrigata a fine giornata, quando il calore non è molto intenso. Dopo la mietitura, occorre legarla in covoni affinché il seme non si disperda].

Anche un'opera botanica contemporanea, il *Libro base del medico*, prima considerata anonima e ora attribuita al sivigliano Abū l-Jayr al-Īsbīlī, ne parla come di

una especie de cebada que se siembra dos veces al año y se logra, [sin embargo], su perfecta granazón, aprovechando su cosecha, aunque tan sólo sirve de auxilio en los años de carestía o esterilidad<sup>22</sup>.

[una specie di orzo che si semina due volte all'anno e si ottiene tuttavia una perfetta granigione, approfittando del raccolto, anche se esso serve d'aiuto solo per gli anni di carestia o sterilità].

Lo stesso tipo di semente è citato dal sivigliano Ibn al-'Awwām, autore alla fine del XII secolo del *Libro dell'agricoltura* in arabo; nel capitolo XVIII intitolato "Sul modo di riconoscere il tipo di terra corrispondente ad ogni genere di semi e legumi e il tempo per seminare queste ed altre, secondo il libro di Aben Hajaj" – autore conterraneo e quasi contemporaneo – compare il *tharmir* (*ṭirmīr al-qamḥ*, *ṭirmīr al-šā'ir*), su cui torna più avanti al cap. XIX, dove distingue un *tharmir* di orzo e un «*tharmir* di frumento, che si semina insieme agli altri, oppure insieme ai legumi, ovvero in primavera»<sup>23</sup>.

Cosa fosse esattamente il *tharmir* non era chiarissimo ai primi studiosi di questi testi: l'autore stesso nel prologo<sup>24</sup> ipotizzava essere quello che i Nabatheï chiamavano *huchaki* o *thormaki*, e rilevava che il passo dovesse basarsi su una fonte cristiana, poiché è citata la natività; il traduttore francese Jean Jacques Clément-Mullet, la cui edizione è del 1866, seguiva la stessa interpretazione e proponeva trattarsi di un piccolo farro<sup>25</sup>. A questa semente aveva dedicato l'attenzione anche Roland Portères, indagandone l'etimologia e la diffusione in tutta l'area mediterranea, e giungendo infine

<sup>22</sup> ABŪ l-JAYR AL-ĪSBĪLĪ, *Kitāb 'Umdat al-tabīb fi mārifat al-nabat li-kull labīb (Libro base del médico para el conocimiento de la botánica por todo experto)*, ed. J. Bustamante, F. Corriente, M. Tilmatine, 3 voll., Madrid 2004-2010.

<sup>23</sup> L'edizione con testo a fronte consultata è ABŪ ZAKARIYĀ IBN AL-'AWWĀM, *Kitāb al-falāḥ. Libro de agricultura, traducido al castellano y anotado por don Josef Antonio Banqueri*, 2 voll., Madrid 1802, II, part. II, p. 29 e p. 35. Vi è una edizione facsimile con studio preliminare e note di J. E. Hernández Bermejo, E. García Sánchez, Madrid 1988.

<sup>24</sup> Ivi, I, p. 23.

<sup>25</sup> *Le livre de l'agriculture d'Ibn al-Awam*, ed. e trad. J.-J. Clément-Mullet, 2 voll., Paris 1866, II, p. 29.

alla conclusione che *tharmir* fosse come un «compagnon... commensale... esclave» del cereale principale<sup>26</sup>.

Parallelamente, in ambito linguistico il termine utilizzato in area andalusa era stato trascritto come *termés* da Miguel Asín Palacios, che lo inseriva tra le voci arabe di derivazione romanza, poi denominate “romandaluse” da Federico Corriente<sup>27</sup>; in tale sede era anche confermato l’antico suggerimento di derivazione dall’etimo latino *trimensis*<sup>28</sup>.

Negli studi più recenti sui trattati agricoli degli andalusi, così come dell’opera botanica di Abū l-Jayr al-Išbīlī, l’unità di ricerca coordinata da Expiración García Sánchez ha identificato il termine, nelle sue varianti *tirmīh/tirmīš/tirmīš*, sia con un grano a maturazione rapida, sia – sulla base dei dati morfologici e da elementi riferiti alle tecniche di coltivazione e all’ecologia – con una concreta varietà di orzo, l’*Hordeum distichon*<sup>29</sup> secondo la classificazione di Linneo, ovvero orzo a due file, conosciuto come *cebada tremesina*, orzo francese, orzo perlato o scandella.

Così per l’area mediterranea si può confermare la conoscenza del seme trimestrale, che prende già nomi diversi poi rimasti, come lo spagnolo *tremesino*, il francese *tramois* e l’arabo *tharmir/termes/tirmis*, da identificare con l’orzo, il farro o anche il grano duro, che inizia a imporsi sul mercato ad opera degli Arabi in diverse regioni tra i secoli VII e XII<sup>30</sup>.

L’epoca medievale ha come epigono il bolognese Piero de’ Crescenzi, autore nel 1304 del *Trattato della agricoltura*, un *unicum* nella produzione latina che a buon diritto gode di grande diffusione sebbene non molto originale, dove è citato «l’orzo marzuolo, che a Bologna si chiama margolla, si semina per tutto il mese di Marzo, e nel principio di Aprile, e <n>del mese di Luglio è maturo»<sup>31</sup>.

<sup>26</sup> PORTÉRES, *Les appellations des céréales en Afrique*, cit., pp. 324-325 e pp. 337-340.

<sup>27</sup> Notiamo qui che *termés* è anche termine ungherese con il significato di raccolto.

<sup>28</sup> F. CORRIENTE, *El romandalusí reflejado por el glosario botánico de Abulcayr*, «Estudios de dialectología norteafricana y andalusí», v, 2000-2001, pp. 93-241: 204, dove riprende M. ASÍN PALACIOS, *Glosario de Voces Romances Registradas por un Botánico Anónimo Hispano-Musulmán (siglos XI-XII)*, Madrid-Granada 1943.

<sup>29</sup> Vedasi la scheda in J.E. HERNÁNDEZ BERMEJO, E. GARCÍA SÁNCHEZ, *Las gramíneas en al-Andalus*, in *Ciencias de la naturaleza en al-Andalus, 8: textos y estudios*, Granada 2008, pp. 235-287: 271-272 e J.E. HERNÁNDEZ-BERMEJO, E. GARCÍA SÁNCHEZ, J.M<sup>a</sup> CARABAZA BRAVO, *Flora agrícola y forestal de al-Andalus. Volumen 1: Monocotiledóneas, cereales, bulbosas y palmeras*, Madrid 2012, pp. 221-222.

<sup>30</sup> Si veda la vasta e documentata rassegna in PORTÉRES, *Les appellations des céréales en Afrique*, cit., qui p. 327.

<sup>31</sup> Del testo ho consultato l’edizione in volgare curata dall’Accademia della Crusca: PIETRO DE CRESCENZI, *Opus Commodorum ruralium libri XII*, Firenze 1605, p. 131.

#### 4. *La novità del grano Tumminia in età moderna*

Mentre le epoche più antiche sono fondamentali sotto l'aspetto linguistico, per la ricostruzione della catena etimologica che dai volgari, dal latino e dall'arabo risale fino al greco, il periodo tardomedievale risulta innovativo per l'evoluzione delle coltivazioni che riprendono fiorenti. Lungo questi secoli le diverse aree mediterranee si influenzano reciprocamente, e particolarmente in Sicilia si sentono gli effetti delle buone pratiche custodite dai Bizantini e dagli Arabi per la coltivazione della terra, mantenendo sì il legame con il mondo precedente, quando la Sicilia era il "granaio di Roma", ma approfittando anche dei benefici influssi di altre culture.

Tuttavia, il pur auspicato passaggio dalla coltivazione del farro a quella del grano duro, buono per la semola, e del grano tenero, buono per la farina, tarda molto in Europa e può dirsi compiuto solo nel XV secolo; ciò avviene in contemporanea con la ripresa demografica seguita alle guerre e alle epidemie di peste, e va di pari passo con il miglioramento delle tecniche agricole.

Sappiamo dagli studi storici di Orazio Cancila che nel tardo Medioevo il *triticum* trimestrale o marzuolo era un grano duro che si andava affermando nell'uso specialmente siciliano, dove veniva preferito per la produzione di pasta, mentre la varietà Maiorca serviva per il pane bianco di città e il grano forte era destinato all'esportazione<sup>32</sup>. A questo proposito, uno spoglio di registri notarili e inventari rurali dell'epoca contribuirebbe di certo ad aggiungere termini d'uso e variazioni lessicali, ma al momento ho trovato in letteratura solo poche attestazioni più tarde.

Con il Rinascimento riprende la letteratura sui temi agrari, non più basata soltanto sulle fonti autorevoli dell'antichità, ma frutto dell'osservazione e dell'esperienza, come è il caso del bresciano Agostino Gallo, che nel 1564 dettaglia le buone pratiche agricole nelle *Dieci giornate della vera agricoltura*. Siamo oramai pienamente approdati alle forme in lingua moderna, che dall'uso popolare vengono via via innalzate e inserite nelle trattazioni scientifiche. Alla domanda dell'interlocutore sui grani migliori da seminare nella regione lombarda, egli risponde:

dirò solamente del marzuolo, corezzuolo, e rosso, i quali si seminano tra noi, benche il marzuolo non si semini se non di Marzo, e per occasione quando i terreni non si sono potuti seminare all'autunno per cagione de' tempi con-

<sup>32</sup> I suoi principali scritti sulla storia dei cereali nella società siciliana – nei quali il *triticum* è sempre inteso come grano – sono raccolti in O. CANCELILA, *La terra di Cerere*, Caltanissetta 1983, qui pp. 38-39; si veda anche ID., *Baroni e popolo nella Sicilia moderna*, Palermo 1983.

trari. Il quale pesa bene, ma è minuto piu de gli altri, e non figliuola se non pochissimo<sup>33</sup>.

In Spagna il maggior agronomo del tempo è Gabriel Alonso de Herrera, considerato un'autorità del settore fino al Novecento. Egli, da buon umanista, sviluppa nel 1513 una poderosa compilazione delle fonti greche, latine e arabe sull'agricoltura e delle pratiche in uso nella regione di Granada. Tra i generi di *candeal derraspado*, ovvero grano tenero glabro, egli colloca il "tresmesino"<sup>34</sup>. Nell'edizione ottocentesca saranno i curatori ad aggiungere *tremesino*, *tremeson*, *tremesi*, *tremés* e a spiegare:

Las denominaciones de trigo de primavera, de estío y de marzo o marzal, tan universalmente aplicadas á esta especie en muchas lenguas y naciones, estriban claramente sobre la primacía que sabemos se le reconoce para tremesina o sea para la siembra tardía, sin que por eso deje de retribuir mucho mas copioso y seguro esquilmo sembrado en otoño<sup>35</sup>.

[Le denominazioni di grano di primavera, d'estate e di marzo o marzal, adottate per questa specie in molte lingue e nazioni, si fondano chiaramente sul primato che le si riconosce in quanto tremesina, ovvero per la semina tardiva, senza che per questo essa manchi di produrre un raccolto molto più abbondante e sicuro se seminata in autunno].

Nella sua opera, tuttavia, compaiono altri semi trimestrali: infatti nel gruppo del *fanfarron lampiño* – ovvero il farro – vi sono alcuni detti «tremeses o tremesinos de Sevilla»<sup>36</sup>.

Nel primo dizionario bilingue latino-siciliano, edito nel 1519 dall'umanista spagnolo Lucio Cristóbal de Escobar che, ambientatosi in Sicilia, viene poi ricordato sempre come Scobar, il vocabolo proposto è "timinia furmentu", cui egli fa corrispondere i termini latini *robis*, *zea* e *alicastrum*<sup>37</sup>.

È questa la prima attestazione di seme trimestrale che con certezza allude a una varietà di grano duro, ben distinta dal farro, coerentemente

<sup>33</sup> Edizione consultata: AGOSTINO GALLO, *Dieci giornate della vera agricultura, e piaceri della villa*, Brescia 1614, p. 44.

<sup>34</sup> Edizione consultata: GABRIEL ALONSO DE HERRERA, *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares 1513, fol. IX recto.

<sup>35</sup> *Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, corregida según el testo [sic] original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor, y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*, 4 voll., Madrid 1818-1819, I, pp. 77-81.

<sup>36</sup> Ivi, p. 85.

<sup>37</sup> Si veda l'edizione moderna A. LEONE, *Il vocabolario siciliano-latino di L. C. Scobar*, Palermo 1990, p. 286.

con l'uso divenuto comune in Sicilia, proprio come in pianura padana si attesta, di nome e di fatto, il marzuolo o marzatico<sup>38</sup>.

Ciò è confermato un secolo dopo dal botanico francescano Francesco Cupani, che pubblica il trattato *Hortus Catholicus*, in cui illustra la collezione di piante che ha costituito nel giardino botanico di Misilmeri, presso Palermo, dopo anni di studio sulla flora endemica di Sicilia, classificandole in base all'innovativo sistema tassonomico della nomenclatura binomiale, poi universalmente diffuso; soffermandosi alla voce *triticum* sulle diverse varietà di frumento, ne descrive una così:

*Triticum minus, vere serendum, subrubrum, intus flauum, polline omnibus prouentiori, ac dulciori, longa, angustaque spica, arista modo nigra, modo alba*<sup>39</sup>.

[Grano glabro, di semina primaverile, rossiccio, all'interno giallo, per farina più abbondante e dolce di tutti, di spiga lunga e stretta, con arista talvolta nera talvolta bianca].

Fin qui la descrizione; seguono poi le corrispondenze con la classificazione di altri botanici, ovvero i fratelli svizzeri Caspar Bauhin, nella *Pinax theatri botanici* pubblicata nel 1596 (da cui la sigla C. B. P.) e Iohannes Bauhin (I. B.), nella *Hystoria plantarum universalis* pubblicata nel 1619:

*Triticum aestiuum* C. B. P. *Zea verna* I. B. *vulgo Tumminia*<sup>40</sup>.

[Denominato grano estivo nella classificazione di Caspar Bauhinus, *zea verna* da Iohannes Bauhinus e dalla gente comune Tumminia].

L'utilizzo di questa varietà di grano è ormai acquisito in Sicilia, sia tra la popolazione di agricoltori sia tra le classi intellettuali, di cui Cupani è membro di fama internazionale. Inoltre assistiamo qui alla prima comparsa della forma "tumminia" riferita al grano nella lingua comune (*vulgo*), che segue di poco la "timinia" di Scobar.

<sup>38</sup> Sull'argomento delle diverse colture d'uso si legga M. AYMARD, H. BRESC, *Nourritures et consommations en Sicile entre XIV et XVIII<sup>e</sup> siècles*, «Mèlanges de l'Ecole Française de Rome», LXXXVII, 1975, pp. 535-581: 540-541.

<sup>39</sup> Edizione antica: *Hortus Catholicus seu illustrissimi, & excellentissimi principis Catholicae, auctore pat. fr. Francisco Cupani tertij Ordinis S. Francisci, S. Th. magistro Siculo, & Myrthensi*, Napoli 1696, p. 218 disponibile online: [https://books.google.it/books?id=sCQ8U4AUe4C&dq=francesco+cupani+hortus&hl=it&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.it/books?id=sCQ8U4AUe4C&dq=francesco+cupani+hortus&hl=it&source=gbs_navlinks_s) (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>40</sup> *Ibidem*.

Vi è anche una forma “tumenia”, che ho individuato nell’inventario della masseria di Guddemi, presso Mezzojuso (PA), stilato nel 1600, a proposito degli oggetti contenuti nel locale forno:

una salma di tumenia  
 rastrello di ferro per lo forno  
 dui maidi usati  
 un crivo di pane di pilo usato<sup>41</sup>.

Questa terminologia italiana o meglio ancora siciliana, che d’ora in poi si imporrà, apre una fase del tutto nuova e inedita di allontanamento dall’origine greco-latina, in particolare per la prima parte della parola.

Di ciò si era accorto il glottologo palermitano Giacomo De Gregorio, secondo cui il nome del grano «parrebbe essere» frutto dell’influenza di “tummino” sulla parte iniziale dell’etimo greco τρεῖς-μήν (*trèis-men*), con l’aggiunta del comune suffisso -ία confermato dalle forme più fedeli all’originale, ad esempio “trimminia” che manterrebbe il richiamo ai tre mesi greci<sup>42</sup>.

Il riferimento evoca una parola molto cara all’ambiente rurale siciliano: il *tùmminu* (plurale *tùmmina*). In Italia meridionale esso è l’unità di misura adottata durante l’epoca normanna, grazie al forte apparato amministrativo da essi creato, e in Sicilia è stato utilizzato per secoli sia per dare la dimensione di un coltivo – come sedicesima parte di una salma – sia per la quantità di frumento: i concetti sono infatti collegati perché il valore di un campo era considerato non in base alla metratura bensì alla quantità di grano da seminare; e *tùmminu* si chiama anche lo strumento utilizzato per la misurazione di cereali o legumi, ovvero il recipiente cilindrico generalmente in legno con impugnatura in ferro, contenente circa 17 litri o 14 chilogrammi.

Il termine, attestato nei documenti medievali anche come *thuminu* e *thumulu*, Alberto Varvaro affermava trattarsi di un prestito dall’arabo, dove “th” rende la lettera “tā” araba<sup>43</sup>; Girolamo Caracausi in aggiunta ne identificava l’origine nel greco θούμενον (*thùmenon*), a sua volta derivato

<sup>41</sup> I. GATTUSO, *Economia e società in un comune rurale della Sicilia (secoli XVI-XIX)*, Palermo 1976, appendice 1, p. 140.

<sup>42</sup> Cfr. l’esposizione in G. DE GREGORIO, *Contributi al lessico etimologico romanzo con particolare considerazione al dialetto e ai subdialetti siciliani*, «Studi Glottologici Italiani», VII, 1920, pp. VII-XXVIII e 1-462: 405-406.

<sup>43</sup> A. VARVARO, *Vocabolario storico-etimologico del Siciliano*, 2 voll., Palermo 2014, II (N-Z), pp. 1119-1121.

dall'unità di misura *thumn*<sup>44</sup>, usato anticamente in area ispanica per riferirsi all'ottava parte di un *adarme* d'oro, antica misura di peso, poi modernizzato nella parola *tomín*<sup>45</sup>.

Ora, il termine siciliano ha anche un'interessante corrispondenza nella tradizione araba: nel supplemento linguistico compilato a fine Ottocento dall'orientalista Reinhart Dozy<sup>46</sup> compare la voce *thumniyya* con significato di brocca o vaso, la cui fonte è nel *Vocabulista aravigo en letra castellana* del frate Pedro de Alcalá, pubblicato a Granada nel 1505, secondo cui l'unità di misura e il recipiente hanno lo stesso nome, come per il nostro *tummino*; e conferma di tale antica terminologia si trova in una compilazione coeva di area andalusa e magrebina dove, a proposito di casi legati alla vita coniugale, è segnalato il lascito di una brocca detta *thumniyya*<sup>47</sup>. Inoltre è stato recentemente classificato in area cisgiordana tra le tradizionali unità di misura del peso per aridi e liquidi, nella forma *tumniyyā* in "Classical Arabic", nella forma *tumnah* in "Jewis Palestinian Aramaic" e nella forma *tumna* in "Egyptian Arabic Dialect"<sup>48</sup>.

Si vede allora che, in aggiunta a quanto ipotizzato da De Gregorio, non soltanto la voce *tumminu* ma anche una forma *\*tumnià* di origine semitica potrebbe aver agito sulla terminologia greco-latina riferita al grano, producendo le varianti moderne quali "triminia/tumminia".

In questo gioco di specchi tra popoli e culture del tempo, nelle pagine di Dozy si trova ancora una curiosità: sotto la voce *thumniyya* sopra citata, si fa riferimento a un piatto tipico degli Arabi detto "tomina", così descritto: «semoule grossière, grillée dans une casserole en terre et plongée dans du beurre et du miel bouillants»<sup>49</sup>. La parola è tratta da un testo di Eugène Daumas dove il generale racconta le proprie esperienze in Algeria<sup>50</sup>: lì ha visto la *tomina* (detta anche *tommina*, *tamina*, *tamminet*, *tamena*, *atamine*,

<sup>44</sup> G. CARACAUSI, *Lessico greco della Sicilia e dell'Italia meridionale (secoli X-XIV)*, Palermo 1990, p. 235.

<sup>45</sup> Si veda come fonte storica l'edizione del *Nuevo diccionario de la lengua castellana por V. Salvá*, Paris 1852<sup>3</sup>, p. 1057.

<sup>46</sup> R. DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, 2 voll., Leiden 1881 (rist. Beyrouth 1991), I, p. 164.

<sup>47</sup> H.R. IDRIS, *Le mariage en Occident musulman. Analyse de fatwas médiévales extraites du "Mi'yar" d'Al-Wancharichi*, «Revue des mondes musulmans et de la Méditerranée», XII, 1972, pp. 45-62: 57.

<sup>48</sup> Cfr. ISSAM K.H. HALAYQA, *The Lexical Origin of Traditional Measure and Weight Units in the Colloquial of Hebron District*, «Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes», CV, 2015, pp. 69-86: 75. M. BEAUSSIER, *Dictionnaire pratique arabe-français*, Alger 1887, p. 75 indica *thamnā* come unità di misura dei cereali.

<sup>49</sup> DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, cit., p. 164.

<sup>50</sup> E. DAUMAS, *La vie arabe et la société musulmane*, Paris 1869, p. 253.

*taqnata...*), una pietanza tradizionale riservata generalmente alla festa di Mawlid Nabawi, ovvero il natale di Maometto, e per estensione utilizzata come pasticceria rituale della nascita, per il rafforzamento della partoriente e per gli ospiti<sup>51</sup>. Essa è molto diffusa ancora oggi, nella ricetta originaria limitata alla semola o nelle varianti con altri ingredienti.

Un altro filone contemporaneo riguarda una forma differente del nome di grano, che anch'essa apre a una certa ambiguità interpretativa. È attestata nella provincia di Catania, in un documento del 1597 che annota la presenza della speciale varietà nelle aree intorno a Grammichele:

Diego Angelica rivela haver raccolto diverse genere et quantità suo proprio fondo... salme venticinque fromenti forti... et ancora rivela havere raccolto in detto anno... salme diciassette... Diminia<sup>52</sup>.

“Demenia” compare anche nel primo versamento delle *Cronachette* del notaio Francesco Li Testi di Paternò (CT), la cui scrittura viene ascritta a una formularità medio-alta:

A 4 di gennaio X Ind. 1627 vinni pragmatica che si ponga meta alli fonti, ruccelli, et demenia, alli prezzi che hanno curso dalli 18 di novembre per fina ad hogi. Stanti la mala ricolta fu misa formenti demenia a onzi 3.10 la roccella a onzi 3<sup>53</sup>.

Parallelamente, nell'opera di Gabriele Barrio, il *De antiquitate et situ Calabriae* del 1571, dove l'autore si propone di correggere i tanti malintesi delle denominazioni botaniche locali, compare un termine che sarà detto dal commentatore settecentesco Tommaso Aceti una “formazione in latino” da trimestre, contro *diminio* a lui contemporaneo:

<sup>51</sup> J. DESPARMET, *Ethnographie traditionnelle de la Mettidja. L'enfance*, «Bulletin de la société de géographie d'Alger et de l'Afrique du Nord», XXIV, 1919, pp. 217-246, ripreso da F. AUBAILE-SALLENAVE, *Les nourritures de l'accouchée dans le monde arabo-musulman méditerranéen*, «Médiévales», XXXIII, 1997, pp. 103-124.

<sup>52</sup> Archivio storico del comune di Grammichele, Ravello Frumentario anno 1597: prendo questa citazione da uno dei numerosissimi studi presenti online, che provano – ciascuno a suo modo – a ricostruire la storia di questo nome: <https://www.lafrecciaverde.it/pane-di-tumilia> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>53</sup> Documento intitolato *Notar Francesco Li Testi di Paternò-Cronachette 1621-1627* conservato in Archivio di Stato di Catania, *Fondo Notarili*, Armadio pergamene, già indicato in R. SARDO, *Registrare in lingua volgare: scritture pratiche e burocratiche in Sicilia tra '600 e '700*, Palermo 2008, p. 201.

Sunt in Calabria frumenti genera plura...diminum, trimum, quod Turcicum appellant<sup>54</sup>.

E anche in una cronaca di Lentini, presso Siracusa, riportata nel volume di storia locale compilato nell'Ottocento da Niccolò Palmeri e Carlo Somma, accanto al grano marzuolo compare la denominazione "diminia", parlando della strategia dei paesani per resistere all'assedio spagnolo dell'anno 1359:

Era in quell'epoca e per quella guerra venne introdotta la coltivazione del grano marzuolo, che allora diceasi Diminia perché, venendo in maturità in minor tempo degli altri frumenti, credeano gli agricoltori di correre meno pericolo (...) Venutovi l'Alagona fece mietere tutte le biade, tagliar tutte le vigne e gli alberi di quegli ubertosissimi campi e trovato il grano marzuolo ancora in erba, vi fece pascere il bestiame, finché ridusse il suolo affatto nudo<sup>55</sup>.

Queste varianti con fonema iniziale "d", minoritarie – esistono anche "diminià" rinvenuta a Biancavilla, Giarre e Paternò e "ddiminia" a S. Alfio e Bronte, sempre in provincia di Catania –, sono state ricondotte alla sonorizzazione del fonema "t" di *tresmenia* per l'influenza esercitata dalla voce "dumunedda", ovvero la misura per gli aridi in uso in quella zona di Sicilia, per analogia con il fenomeno tumminia/tumminus<sup>56</sup>. Questa spiegazione è plausibile e coerente; d'altra parte, non è da escludere più semplicemente il riferimento alla radice greca *δύο* = due<sup>57</sup> appoggiandosi anche alla fonte di Plinio, che aveva attestato vari secoli prima il frumento bimestre, la cui crescita è possibile in due soli mesi.

Da quanto detto, l'evoluzione del termine dalle forme medievali strettamente etimologiche, come *tremesium/tremisium*, giunge a perfezione nel Cinquecento nella letteratura ufficiale e non solo, compiendo il salto alla voce "timinia furmentu" di Scobar e poi "tumminia" di Cupani; nella stes-

<sup>54</sup> *Thomi Aceti academici consentini, ex Vaticanis Basilicis clerici beneficiati in Gabrielis Barii franciscani De antiquitate & situ Calabriae*, Roma 1737, p. 44.

<sup>55</sup> N. PALMERI, C. SOMMA, *Opere edite et inedite*, Palermo 1883, p. 802.

<sup>56</sup> Cfr. S.C. TROVATO, *La Sicilia*, in *Dialecti italiani. Storia, struttura, uso*, edd. M. Cortelazzo, C. Marcato, N. De Blasi, G. Renzo, P. Clivio, Torino 2002, p. 839, tesi avallata da R. PADALINO, *Cultura alimentare e lessico in Sicilia. Alcune schede storico-etimologiche*, «Analele Universității de Vest din Timișoara. Seria științe filologice», XLI, 2003, pp. 199-212: 209, che nel suo studio congloba numerosi dati dialettologici raccolti nell'ambito del progetto AGAM (Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea).

<sup>57</sup> Ipotizzato in C. BATTISTI, G. ALESSIO, *Dizionario etimologico italiano*, 5 voll., Firenze 1950-1957, II, p. 1306.

sa epoca può dirsi consolidata la sua accezione come grano – tenero o duro – distinto dal farro o dall’orzo.

### 5. Denominazioni e classificazioni della *Tumminia* fino ad oggi

Passando al Settecento, secolo pervaso da ambizioni illuministe, il grande naturalista svedese Carl von Linné, detto in italiano Linneo, è colui che fissa una classificazione più complessa e universale delle piante, collocando il *Triticum* tra i *triandria-digynia* e distinguendo tra *Triticum turgidum* (corrispondente al grano duro), *Triticum aestivum* (corrispondente al grano tenero), *Triticum monococcum* e *spelta* per le varietà di farro<sup>58</sup>. Da allora entra in voga la tassonomia con nomenclatura binomiale per procedere a ulteriori classificazioni, tra cui quella modernamente accettata per le specie d’uso in coltivazione.

Un’eco imperfetta risuona nei numerosi strumenti linguistici dell’epoca attenti alla varietà regionale del siciliano. Così il gesuita Michele Del Bono inserisce il termine nel suo dizionario:

Tumminia: grano marzuolo. Può dirsi *triticum martium* (perché si semina a marzo) o *triticum cordum* (perché si matura tardi)<sup>59</sup>.

Anche Giuseppe Vinci lo menziona in ben due voci del suo, dimostrando piena dimestichezza con l’etimologia greca del termine:

*Timinia, frumentum, quod martio mense seritur, et trimestri spatio mature-scit, grece τριμηνον, trimenon, idest trimestre, inde triminia, timinia.*

[Timinia, frumento che si semina a marzo, e matura nell’arco di un trimestre, in greco trimenon, ovvero trimestre, da cui triminia, timinia].

*Tuminia, frumentum, quod citius aliis maturescit, grece τριμηνον, trimenon, idest trimestre, nam Martio seritur, Iunio vero metitur*<sup>60</sup>.

<sup>58</sup> L’edizione considerata di riferimento è la decima, in due volumi: *Caroli Linnaei Systema Naturae per Regna Tria Naturae, secundum classes, ordines, genera, species, cum characteribus, differentiis, synonymis, locis*, 2 voll., Stockholm 1758-1759, disponibile on line in <https://www.biodiversitylibrary.org/bibliography/542> (ultima visita: 24/01/2022). Il *Triticum* si trova nel t. II, p. 880, num. 94.

<sup>59</sup> *Dizionario siciliano italiano latino del p. Michele Del Bono della Compagnia di Gesù dedicato al sig. principe di Campo Fiorito*, 3 voll., Palermo 1751-1754, III, p. 641.

<sup>60</sup> *Etymologicum Siculum auctore Joseph Vinci protopapa Graecorum anno 1758 et 1759 dicatum*, Messina 1759, p. 246 disponibile online: [https://archive.org/details/bub\\_gb\\_JAx9qGqJTAQC/page/n269/mode/2up](https://archive.org/details/bub_gb_JAx9qGqJTAQC/page/n269/mode/2up) (ultima visita: 26/04/2020).

[Tumminia, frumento che matura più rapidamente degli altri, in greco trimenon, ovvero trimestre, infatti si semina a marzo e si miete a giugno].

Come anche l'abate Michele Pasqualino:

Tumminia, o frummentu Marzuddu, sorta di grano che, per lo più si semina nel mese di marzo. (...) Voce formata dal greco τρεῖς-μήν, tris-men, significante tre mesi, quasi tresmenia, scorcio triminia, timinia, tumminia, perché si matura fra tre mesi, come i Latini dissero *trimestris satio*<sup>61</sup>.

E le attestazioni del termine aumentano con il proliferare delle pubblicazioni tecniche ad opera di nuovi esperti, che chiaramente attingono a fonti precedenti. Un esempio ancora siciliano è quello del barone Francesco Nicosia, che così scrive del grano, riprendendo il Cupani:

Quest'è una spezie di grano, che si semina nella primavera, ovvero nel marzo, e perciò è detto Marzajuolo: (...) ed in Sicilia Tumminia. È grano minore, rossetto, dentro giallo, rende più farina per tutti, è più dolce, con lunga ed angusta spiga, colla resta or bianca, ed or nera<sup>62</sup>.

Così si è giunti a un'identità unanimemente accettata tra le varietà Tumminia, grano marzuolo, seme trimestrale dei Romani e *sitanio* dei Greci – anacronisticamente considerato un grano duro –, al punto che la conoscenza entra nel patrimonio universale attraverso la letteratura.

Essa riverbera infatti nel famoso brano di *Italienische Reise* redatto da Johann Wolfgang Goethe, che celebrò con la sua penna poetica i paesaggi rurali della Sicilia vista in viaggio; così racconta negli appunti presi ad Agrigento, il giovedì 26 aprile 1787:

Die Folge ihres Fruchtbaus ist Bohnen, Weizen, Tumenia, das vierte Jahr lassen sie es zur Wiese liegen. Unter Bohnen werden hier die Puffbohnen verstanden. Ihr Weizen ist unendlich schön. Tumenia, deren Namen sich von "bimonia" oder "trimonia" herschreiben soll, ist eine herrliche Gabe der Ceres: es ist eine Art von Sommerkorn, das in drei Monaten reif wird. Sie säen es

<sup>61</sup> *Vocabolario siciliano etimologico, italiano, e latino, dell'abate Michele Pasqualino da Palermo*, 5 voll., Palermo 1785-1793, v, p. 260.

<sup>62</sup> F. NICOSIA, *Il podere fruttifero, e dilettevole diviso in tre parti, nelle quali s'insegna la coltura delle vigne*, Palermo 1735, p. 532, dal volume dedicato alla «coltura delle vigne, salceto, canneto, alberi fruttiferi, colla loro istoria, e natura, sì per vaghezza, come per bosco, orti, seminati di frumento, orzo, legumi, col governo de' Bovi, Vacche, Pecore, ed ogn'altro, che può far vaga, e fruttuosa una possessione».

vom ersten Januar bis zum Juni, wo es denn immer zur bestimmten Zeit reif ist. Sie braucht nicht viel Regen, aber starke Wärme<sup>63</sup>.

[Il resto delle loro coltivazioni sono fagioli, frumento, Tumenia, che per un quarto dell'anno lasciano giacere nel prato. Con fagioli qui intendono dire le fave. Il loro frumento è infinitamente bello. La Tumenia, il cui nome deriverebbe da bimenia o da trimenia, è un meraviglioso dono di Cerere: è una specie di grano estivo che matura in tre mesi. Lo seminano ai primi di gennaio fino a giugno, ed è sempre maturo al momento preciso. Non ha necessità di pioggia abbondante, ma di forte caldo].

Sull'uso di questo grano, che denomina tumolia/tumminia, l'abate Paolo Balsamo, attento osservatore e studioso delle pratiche agricole sul territorio, nota che esso viene ultimamente seminato sui campi a riposo, creando una nuova alternanza erba/grano trimestrale sul tradizionale ritmo maggese/grano; inoltre esso è individuato come semente più diffusa dopo la Castigliona, la Cannizzara e la Maiorca<sup>64</sup>.

Come già detto anche dai commentatori di De Herrera, nel regno di Francia questa semente venne introdotta solo nel Settecento, affermazione ripetuta poi dal professore dell'università di agraria di Pavia, Giuseppe Bayle-Barelle, che testimonia come nell'Ottocento il marzuolo stia scomparendo pian piano dalle regioni settentrionali, a favore dei grani teneri:

In Francia il marzuolo fu introdotto dalla Spagna nel principio del secolo decorso per ordine di Luigi XIV allorchè il gelo celebre del 1709 aveva fatto perire le biade seminate in autunno. In Italia è pel contrario di antica data; ma viene piuttosto neglimentato nella Lombardia<sup>65</sup>.

Tornando a documenti archivistici di Sicilia, compare "tomminia" in un inventario a titolo di eredità del 15 novembre 1767 nell'area di Racalmuto (AG). Il *de cuius* è tal D. Nicolaus Tirone:

...salmi quattro e tumuli dieci di frumento; salmi quattro di tomminia; salmi dodici di orzo; salme sette di fave<sup>66</sup>.

<sup>63</sup> Edizione contenuta in E. GRUMACH, *Goethe und die Antike: Eine Sammlung*, Berlin 1949, p. 26.

<sup>64</sup> Cfr. P. BALSAMO, *Appendice sullo stato dell'agricoltura in Sicilia (anno 1792)*, in *Memorie inedite di pubblica economia e agricoltura*, 2 voll., Palermo 1845, II, p. 194 e 198.

<sup>65</sup> G. BAYLE-BARELLE, *Monografia agronomica dei cereali*, Milano 1809, pp. 45-46.

<sup>66</sup> Documento in Archivio di Stato di Agrigento, notaio Angelo Maria Cavallaro, testo citato in <http://contraomniaracalmuto.blogspot.com/2015/04/carte-appunti-memorie-sul-settecento.html> (ultima visita: 08/09/2021).

Risulta poi che l'8 dicembre del 1798 fu dato in gabella ad Antonio Barbaria, D. Giuseppe Bonadonna e Giuseppe Dina di (Cefalà) Diana il feudo di Scorciavacca per quattro anni, con il *terraggio* – ovvero il pagamento – di nove salme di frumento forte e timinia<sup>67</sup>.

E ancora in un documento amministrativo del comune di Mineo, nel catanese, si leggono i nomi delle sementi con i rispettivi prezzi:

Farro di prima qualità onze 5 e 24 grane a salma. Triminia di prima qualità onze 5 e 16 grane a salma. Majorca di prima qualità onze 4 e 26 grane a salma. Francisa di prima qualità onze 5 e 60 grane a salma. Scursunera di prima qualità onze 5 e 80 grane a salma. Farro Gigante di prima qualità onze 5 e 25 grane a salma. Realforte prima qualità onze 5 e 24 grane a salma...<sup>68</sup>

Si osserva dunque la prevalenza sia del nome sia della coltura in area meridionale, e il legame stretto che lì permane tra popolazione e attività agricola: quando infatti l'Italia, come anche altre zone europee, abbandona l'economia tradizionale a favore di diverse piantagioni intensive o dell'industria, la Sicilia resta sempre dipendente dal latifondo e, con esso, dalla cerealicoltura estensiva.

Questo spiega perché, tra le varianti internazionali del termine, compaia adesso anche l'attribuzione regionale, come ad esempio nell'*Handbuch des Getreidebaues* dell'agronomo tedesco Hugo Werner, che raccoglie nel suo manuale di cerealicoltura varie denominazioni sotto la voce "Trigo tremes":

Spanisch: Tremesino.

Ital.: Triminia, Grano marzatico, Tumminia (Neapel), Timilia o Tremilia (Sicilien).

Franz.: Blé trimenia, trémois, trimenia de Sicile, de mars de l'Ardèche, de Géorgie, de Salerne, sicilien; Blé dur de Vendôme, de Desfontaines, d'Alger.

Deutsch: Dreimonatweizen. Triticum tumonia (bot. Gärten).

Alte Namen: Puros trimenaios (Theophrast); Trimenon (Griechenland); Trimestri (Plinius); Trimestre (Columella)<sup>69</sup>.

<sup>67</sup> Documento in Archivio di Stato di Palermo, *Fondo Notarile (già Notai Defunti)*, Paolino M. Franco, vol. 21370, f. 1013.

<sup>68</sup> Archivio storico del comune di Mineo, *Prezziario del 1880*, testo citato in <https://www.lafrecciaverde.it/pane-di-tumilia> (ultima visita: 23/01/2021).

<sup>69</sup> H. WERNER, *Handbuch des Getreidebaues*, 2 voll., Bonn 1885, II (*Die Sorten und der Anbau des Getreides*), p. 415.

Qui, oltre al riferimento etimologico e all'autorità Desfontaines, compaiono varie indicazioni di provenienza geografica prettamente meridionali. Consultando un giornale botanico francese dell'epoca, appaiono altri richiami sotto "trimenia": «blé de Vendôme, de Mogador, de Manfredonia» e, nella fotografia, «blé trimenia barbu de Sicile»<sup>70</sup>: il riferimento ai Paesi africani di Algeria e Marocco, dove si trova Mogador ovvero l'attuale Essaouira, conferma ulteriormente lo stretto legame tra il seme amato dai siciliani e le coltivazioni nella regione del Maghreb.

In un inventario botanico della regione salentina, a proposito del *Triticum trimenon*, ovvero trimenia o grano marzuolo, è attestata la variante "vermenia"<sup>71</sup>; ma si tratta di nuove classificazioni poco coerenti con i repertori di consolidata autorità.

I lessici italiani dell'Ottocento confermano invece quanto detto sopra, registrando come termine dialettale ormai ampiamente attestato "tumminia", che viene spiegato in italiano con riferimento al grano marzuolo (in siciliano *marzuddu*) o marzatico: così in Gregorio Barnaba La Via, *Lezioni di agricoltura teorico-pratica per la Sicilia* del 1853, o Giuseppe Biundi, *Dizionario siciliano-italiano* del 1857, o Vincenzo Mortillaro, nei volumi del *Nuovo dizionario siciliano-italiano*, ristampati più volte dopo gli anni 1838-44, e infine Antonino Traina, *Nuovo vocabolario siciliano-italiano* del 1877<sup>72</sup>.

Per un serio avanzamento sul fronte della classificazione scientifica si deve attendere la Stazione Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia<sup>73</sup> che negli anni '30 del Novecento selezionò due varietà di grano duro denominate "timilia". Il primo direttore della stazione, Ugo De Cillis, classificò quarantacinque varietà di sementi locali, ciascuna con caratteristiche proprie, e le rese pubbliche attraverso il volume *I frumenti siciliani*<sup>74</sup>; lì compaiono, come *Triticum durum* secondo la classificazione di Desfontaines, la *reichenbachii* Timilia S.G.1 a reste nere, e la affine Timilia S.G.2 a reste

<sup>70</sup> *Classification des blés*, «Journal d'agriculture pratique et de jardinage», III, 1851, pp. 485-489: 486-487 (section 46).

<sup>71</sup> M. MARINOSCI, *La flora salentina*, 2 voll., Lecce 1870, I, p. 40.

<sup>72</sup> Una buona parte delle indicazioni bibliografiche e un'ottima disamina del termine ho trovato in PADALINO, *Cultura alimentare e lessico*, cit., in particolare pp. 207-212.

<sup>73</sup> Ente istituito con Regio decreto n. 2034 del 12/08/1927, che ha come scopo affrontare i problemi della tecnica agraria specifici per il clima caldo arido della regione, e migliorare la produzione agraria, particolarmente quella cerealicola.

<sup>74</sup> Il volume di catalogo, edito a Catania nel 1942, è stato recentemente riproposto in ristampa anastatica: *I frumenti siciliani: patrimonio da mantenere e valorizzare*, edd. G. GALLO ET AL., Catania 2004, cui rimando per approfondimenti. Le fotografie della spiga Timilia sono alle tavole VIII e XVI.

bianche<sup>75</sup>, con denominazione ufficiale da iscrivere nel Registro nazionale delle varietà vegetali.

Esse erano due tra le antiche varietà allora in uso in quasi tutte le province di Sicilia, che vengono scelte per la loro maggiore produttività rispetto a tante altre simili. Il loro carattere morfologico comune riportato è il colore del chicco, o cariosside, che è sempre bruno; cambia invece il colore delle reste, ovvero dei prolungamenti della setola sul chicco che formano come una barba, che può essere chiara o scura. Come carattere biologico è indicata una produttività media, con fioritura e maturazione tardive.

Per valorizzarne questo pregio indubbio delle sementi ma, allo stesso tempo, ovviare alla cariosside scura, considerata un secolo fa un difetto estetico per via del colore impresso alla farina e alla pasta derivate, venne fatta un'ibridazione tra la Timilia e la Biancuccia – che ha il seme biondo – chiamata Duro S.G.3. Ai tempi attuali è poi stata proposta<sup>76</sup> un'altra varietà dello stesso antico frumento, senza ibridazioni ma così com'è ancora usato in Sicilia: la Tumminia S.G.3, dalla cui tipica semola scura si produce il famoso pane di Castelvetro, adesso in voga proprio perché nero.

Da un punto di vista strettamente linguistico invece il termine è presente in diverse ricerche specialistiche recenti, come quelle dello studioso tedesco Gerhard Rohlfs che, indagando le aree abitate un tempo dai Greci in Calabria, Puglia e Sicilia, ha rintracciato le varianti *diminì*, *diminìtu*, *riminèdu*, *duminia*, *triminì*, *triminìtu*, *triminìa*, *trimminìa* *triminèa*, *timunìa*, *riminìa*, *riminèa*, *rriminìa*<sup>77</sup>. E infine vi sono molte altre attestazioni territoriali raccolte nel *Vocabolario siciliano: tirminìa*, *triminìa*, *tremenìa*, *tuminija*, *tumminì*, *tummunìa*, *tumunìa*<sup>78</sup>.

<sup>75</sup> La classificazione mantiene memoria storica dei botanici che le hanno studiate in precedenza: il francese René Louiche Desfontaines (1750-1831) e il tedesco e Heinrich Gottlieb Ludwig Reichenbach (1793-1879).

<sup>76</sup> Tale iniziativa si deve ancora alla Stazione di Granicoltura, che ha depositato il brevetto europeo per questo grano; in mancanza di normative regionali o di carattere superiore, la stazione sta infatti cercando di fissare qualche regolamentazione a garanzia dei produttori e dei consumatori. Per approfondimenti vedasi G. VENERA, S. BLANGIFORTI, *I grani antichi siciliani. Manuale tecnico per il riconoscimento delle varietà locali dei frumenti siciliani*, Ragusa 2017.

<sup>77</sup> Si veda G. ROHLFS, *Lexicon graecanicum Italiae Inferioris. Etymologisches Wörterbuch der unteritalienischen Gränzität*, Tübingen 1964, p. 128 e 511, che ne attribuisce taluni a *δίμνος*, altri a *τριμνηαῖος*.

<sup>78</sup> *Vocabolario siciliano*, ed. S.C. Trovato, 5 voll., Palermo-Catania 1977-2002, v (Si-Z), pp. 728 e 816-818.

## 6. *Timonia: una variante per un feudo siciliano*

A questo ormai lunghissimo elenco di testimonianze voglio aggiungere un elemento, frutto dello studio storico che ho appena concluso riguardo al territorio nel palermitano – prima feudo poi masseria fino alla moderna azienda agrituristica –, che porta il nome Tumminia<sup>79</sup>.

Come ben si può immaginare, anche per la terra nel contesto toponomastico, tra disposizioni regie e atti notarili, le varianti del nome sono numerose e instabili; colpisce però che la prima denominazione del feudo negli anni 1397 e 1399, quando venne assegnato da re Martino al suo fedele scriba Raimondo de Planis, fosse Thimonia, dizione mantenuta anche nei cinquecenteschi capibrevi di Giovanni Luca Barberi<sup>80</sup>.

Il termine “thimonia” ha origine dal greco *θημῶν* (*themòn*) che vuol dire cumulo, mucchio, e dall’ellenistico *θημωνιά* (*themonià*) che indica mucchio o anche pagliaio. Il lemma è ritrovato dallo studioso Rohlfs in diversi dialetti dell’area grecanica meridionale, con esiti della latinizzazione differenti<sup>81</sup>: nella Sicilia occidentale infatti *ω* diviene *ō*>*u*, dunque da un intermedio latino *thēmōnia* o dall’accusativo *thēmōna* deriva “timugna”; nella Sicilia orientale invece *ω* diviene *ō*, da cui “timogna”; ed entrambi i termini sono d’uso nel siciliano rurale a significare quell’ammasso rotondo che si faceva nei campi o nell’aia con i covoni di spighe, detta anche bica o barca<sup>82</sup>. Per quanto riguarda l’accento, lo scambio *-iá*>*-ía*, è un fenomeno già documentato per altre parole greche<sup>83</sup>.

Nel caso del feudo, il nome primitivo scompare presto, sostituito nel 1426 da Duminia, poco dopo da Dimonie, Dimunia e Timogna nel 1487; con l’epoca moderna le attestazioni del nome si modificano ancora: Tumminia nel 1525 e poi Temelia, Timilia, Tomilia, Tomminia, Tumminiarum, Tuminia, Tumminie, Tumminii... con la scomparsa di Timonia/Timogna e il progressivo e finale prevalere di Tumminia<sup>84</sup>.

<sup>79</sup> Il volume dal titolo *Tumminia: storia di un feudo e di un grano, dalle origini ai giorni nostri*, è in corso di pubblicazione.

<sup>80</sup> Edizione *I capibrevi di Giovanni Luca Barberi ora per la prima volta pubblicati da Giuseppe Silvestri*, vol. III: *I feudi del Val di Mazzara*, Palermo 1888 (rist. Palermo 1985), pp. 261-262.

<sup>81</sup> G. ROHLFS, *Lexicon graecanicum Italiae Inferioris*, cit., p. 180.

<sup>82</sup> Voce dialettale segnalata già nel *Vocabolario siciliano etimologico*, cit., v, p. 205 e p. 207, e poi in CARACAUSI, *Dizionario onomastico della Sicilia*, cit., p. 1620.

<sup>83</sup> Come già mostrato dallo stesso ROHLFS, *Grammatica storica*, cit., par. 83.

<sup>84</sup> Nella tabella che si trova in Appendice ho riportato le diverse denominazioni del feudo Tumminia, facendo riferimento ai documenti consultati nella stesura del volume sopra citato.

### Conclusioni

Da quanto detto, sembra proprio che la Sicilia sia la tappa finale del lungo pellegrinaggio della Tumminia tra regioni mediterranee e popoli che, dall'attributo di trimestrale – generico per farro, orzo e grano – porta alla classificazione scientifica come varietà di *Triticum turgidum durum*. Processo evolutivo che si può dire compiuto al momento del “battesimo” da parte di Scobar nel 1519, poi riconfermato nel Seicento da Cupani e dalla Stazione di Granicoltura nel corso del Novecento. Così essa merita a buon diritto l'appellativo di grano siciliano, poiché nell'isola ha avuto la culla di accoglienza e un rapporto viscerale e continuativo con la popolazione e, allo stesso tempo, quello di grano antico, rintracciando la sua identità agli albori dell'era moderna.

Ora, riguardo alla terminologia ho già riportato l'intuizione di De Gregorio sulla trasformazione del nome dalla radice originaria, che viene però accantonata da Caracausi nel suo autorevole dizionario: lo studioso infatti, definendo il toponimo Tumminia, afferma che i termini siciliani “tumminia”, “tumunia” e “trim(m)inìa” deriverebbero tutti dal nome del grano, da un ipotetico \*τριμηνία (*trimenia*), passo intermedio dall'originario greco τριμηνιαῖος (*trimeniaios*) con aggiunta del suffisso *-ia* caratteristico per i nomi delle piante<sup>85</sup>. Non essendo diversamente specificato, il passaggio dalla lingua greca al siciliano prescinderebbe dal mondo latino, ovvero il termine d'uso nella tradizione greco-bizantina locale si sarebbe mantenuto nell'avvicendamento storico. In tal modo la spiegazione più economica è considerata la migliore.

Per quanto riguarda la semente, però, la persistenza dei diversi sostrati linguistici nel contesto agricolo siciliano non è sempre distinguibile, come anche va considerata la possibilità di un rientro in Sicilia, finita l'epoca romana, di tradizioni di coltivazione cerealicola proprie di altre aree del Mediterraneo. E qui ho rimesso in gioco nuovamente l'ipotesi di un'influenza araba: se proprio nel Cinquecento è attestata in area semitica *thumniyya* tra le parole d'uso agricolo, sia come unità sia come attrezzo di misurazione dei cereali, ben potrebbe aver influenzato un precedente “trimenia” per produrre in Sicilia l'esito linguistico definitivo, che identificherebbe il contenente con il contenuto per metonimia e confermerebbe la varietà specifica Tumminia come grano siciliano per antonomasia.

Guardando poi al caso del feudo come a uno specchio, secondo il *Prospetto riassuntivo delle attestazioni* riportato a seguire, anche lì è notevole la

<sup>85</sup> Cfr. CARACAUSI, *Dizionario onomastico della Sicilia*, cit., p. 1664.

trasformazione dell'etimo *themonià/thēmōnia* fino alla forma attuale, anch'essa verificatasi nei primi decenni del Cinquecento: potrebbe trattarsi di una contaminazione avvenuta proprio nel momento storico in cui si impone nel territorio il grano Tumminia, con il quale il feudo verrebbe erroneamente assimilato nella parlata comune, con buona pace del covone e della bica, ipotesi rafforzata dalla successiva presenza di varianti quali *temelia/timilia*, tardive e di provenienza orientale, che nulla hanno a che fare con l'appellativo giuridico del feudo.

Comunque sia, a conclusione di queste analisi e comparazioni forse talvolta avventate, posso solo dire che, come sempre accade con la lingua parlata, da una parte v'è la regola, dall'altra l'uso, e ogni variante è giustificata da testimonianze del tempo, le più diverse e inarrestabili. Tuttavia mi sento di incoraggiare la comunità – non solo degli studiosi ma anche dei produttori e consumatori – verso la denominazione finalmente condivisa del grano Tumminia, così impregnata di storia siciliana e mediterranea, accantonando *Temelia* prescelta inizialmente da De Cillis... e non solo in onore del feudo palermitano!

Quanto poi alla particolare qualità dei prodotti derivati e agli usi più opportuni e salutari, tocca agli specialisti dare indicazioni chiare: qui ho voluto raccogliere il maggior numero possibile di documenti sulla sua genealogia antica e la continuità in ambito ampiamente mediterraneo, a dimostrare quanto valore culturale ci sia dietro un alimento semplice e buono come il pane.

#### RIASSUNTO

Il seme chiamato Tumminia è uno dei grani antichi più cari al Mediterraneo per le sue peculiarità: pur interrato nei mesi primaverili, giunge a maturazione insieme agli altri e con la sua farina si impasta un genuino pane nero. La denominazione corrente, nelle diverse varianti quali *Timilia/Tremenia/Tumonia* e altre, rimonta non a un grano duro bensì a cereali di più antica tradizione e uso, menzionati già da Teofrasto e Columella; passa poi attraverso lo spagnolo *tremesino*, il francese *tramois* e l'arabo *tharmir/tirmis* di epoca medievale, fino al dizionario siciliano di Scobar e all'*Hortus Catholicus* di Cupani. Grazie poi alle classificazioni scientifiche settecentesche sulla scorta di Linneo, si giunge a maggior chiarezza di identificazione, anche se le varianti lessicali per influenza delle tradizioni locali convivono fino ad oggi.

#### ABSTRACT

The seed called "Tumminia" is one of the ancient grains beloved in the Mediterranean area for its peculiarities: although sown in spring, it grows at the same time of

the others, and with its flour knead a genuine black is kneaded. The current designation “Tumminia”, with variant names such as Timilia/Tremenia/Tumonia and so on, derivates not from a durum wheat but from other cereals of more ancient tradition and use, already mentioned by Theophrastus and Columella. After the Spanish word *tremesino*, the French *tramois* and the Arabic *tharmir / tirmis* in Middle Age, it finally appears in the *Sicilian dictionary* of Scobar and in the *Hortus Catholicus* of Cupani. Finally, thanks to the scientific classifications of Linnaeus and other scientist of 18th, we reach higher clarity in identification, even if the lexical variants coexist until today due to the influence of local traditions.

MARTA M.M. ROMANO  
Officina di Studi Medievali (Palermo)  
maromano1@libero.it

## APPENDICE

*Prospetto riassuntivo delle attestazioni*

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
371-287 a.C.	τριμηνος	TEOFRASTO, <i>Storia delle piante</i>			
160 a.C.	<i>trimestre</i>	CATONE, <i>De agri cultura</i>			
30 d.C.	<i>trimestre</i>	COLUMELLA, <i>De re rustica</i>			
70 d.C. ca	τριμηνιαίοι, σητάνιοι	DIOSCORIDE PEDANIO, <i>Sulle erbe mediche</i>			
79 d.C.	<i>bimestre, trimestre</i>	PLINIO, <i>Naturalis Historia</i>			
VII sec.	<i>trimestre</i>	ISIDORO, <i>Etymologiarum libri</i>			
Medioevo (ed. 1678)	<i>tramisium, tramois, tramoisium, tremesium, tremisium, tremense, tremenstrum, trimense, trimesium</i>	DU CANGE, <i>Glossarium</i>			
Medioevo (ed. 1678)	<i>marçaiche, marcesca, marcescha, marceschia, marcessa, marchaine, marcheschia, marcisca, mareschia, marsage, marsaige, marsengha, marsinghe</i>	DU CANGE, <i>Glossarium</i>			
XI-XII sec.	<i>ḫirmih, ḫirmiš, ḫirmiš (termés)</i>	AL-TIĠHNARI, <i>Kitab Zubrat</i>			
XI-XII sec.	<i>ḫirmih, ḫirmiš, ḫirmiš (termés)</i>	AL-IŠBĪLĪ, <i>Kitab Umdat</i>			
fine XII sec.	<i>tharmir, ḫirmīr</i>	AL-‘Awwām, <i>Kitab al-falahab</i>			
1304	<i>marzuolo</i>	DE CRESCENZI, <i>Opus Commodorum</i>			
1359 (ed. 1883)	<i>diminia, marzuolo</i>	cronaca di Lentini (SR), in PALMERI-SOMMA, <i>Opere</i>			
			1397, 1398 /99	<i>thimonia</i>	<i>privilegium di re Martino</i>

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
			1426	<i>duminia</i>	atto notaio Bruno (PA)
			1431 1433	<i>dimonie</i>	nome masseria di Antonio de Xacca
			1478	<i>dimunia</i>	archivio La Grua Talamanca
			1487	<i>timogna</i>	nome masseria di Pietro Antonio de Brandino
			1508	<i>timonia</i>	BARBERI, <i>Capibrevi</i>
1513	<i>tremeses, tresmesino</i>	DE HERRERA, <i>Obra de agricultura</i>	1525	<i>tumminia</i>	atto notaio De Marchisio (PA)
1519	<i>timinia</i>	SCOBAR, <i>Il vocabolario</i>	1542	<i>tuminia</i>	atto notaio Scavuzzo (PA)
1564	<i>marzuolo</i>	GALLO, <i>Dieci giornate</i>	1584	<i>tumminia, tomminia</i>	rivelo di Ciminna (PA)
1571	<i>diminum, triminum</i>	BARRIUS, <i>De antiquitate et situ Calabriae</i>	1593	<i>tumminia, tuminia</i>	atto notaio Lazzara (PA)
1597	<i>diminia</i>	rivelo frumentario di Grammichele (CT)	1594	<i>tuminia</i>	investitura a Marco Mancino I
1600	<i>tumenia</i>	masseria di Guddemi (PA)	1636	<i>tuminia</i>	rivelo di Ogliastro (PA)
1627	<i>demenia</i>	LI TESTI, <i>Cronachette</i>	1648	<i>tumminii, tumminia</i>	investitura a Marco Mancino III
1696	<i>tumminia</i>	CUPANI, <i>Hortus Catholicus</i>	1666	<i>tomminia, tumminiarum</i>	investitura a Marco Mancino IV
1735	<i>tumminia, marzuolo</i>	NICOSIA, <i>Il podere fruttifero</i>	1720	<i>tumminii, tumminie</i>	investitura a Marco Mancino V
1737	<i>diminio</i>	TOMMASO ACETI, su <i>De antiquitate et situ Calabriae</i> di Barrius			
1751-1754	<i>tumminia, marzuolo</i>	DEL BONO, <i>Dizionario</i>			
1759	<i>timinia, triminia, tuminia</i>	VINCI, <i>Etymologicum</i>	1745	<i>tumminia</i>	investitura a Marco Mancino VI

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
1767	<i>tomminia</i>	notaio Cavallaro (AG)	1747	<i>tumminii, tumminie</i>	investitura a Marco Mancino VII
1787	<i>tumenia, bimenia, trimenia</i>	GOETHE, <i>Italienische Reise</i>			
1792	<i>tumminia, tumolia</i>	BALSAMO, <i>Memorie</i>			
1795	<i>tumminia, tresmenia, triminia, timinia</i>	PASQUALINO, <i>Vocabolario</i>			
1798	<i>timinia</i>	notaio FRANCO (PA)			
1809	<i>marzuolo</i>	BAYLE-BARELLE, <i>Monografia agronomica</i>	1811	<i>tumminia</i>	rivelo di Ogliaastro (PA)
1818	<i>tremés, tremesí, tremesino, tremeson</i>	REAL SOCIEDAD ECONOMICA MATRITENSE su <i>Agricultura general</i> di Gabriel Alonso de Herrera	1812	<i>tumminii</i>	investitura a Marco Mancino VIII
1838-1844	<i>tumminia</i>	MORTILLARO, <i>Nuovo dizionario siciliano-italiano</i>	1845	<i>tumminia</i>	atto notaio Miraglia (PA)
1851	<i>trimenia</i>	<i>Journal d'agriculture</i>	1846	<i>timilia</i>	prospetto contribuzione fondiaria (PA)
1853	<i>tumminia</i>	LA VIA, <i>Lezioni di agricoltura teorico-pratica</i>	1847	<i>temelia, timilia</i>	prospetto contribuenti strada rotabile (PA)
1857	<i>tumminia</i>	BIUNDI, <i>Dizionario siciliano-italiano</i>	1849	<i>tumminia</i>	atto notaio Donato e De Luca (PA)
1870	<i>vermenia</i>	MARINOSCI, <i>La flora salentina</i>	1849-1852	<i>tomilia</i>	carta topografica
1877	<i>tumminia</i>	TRAINA, <i>Nuovo vocabolario siciliano-italiano</i>	1873	<i>tumminia</i>	<i>Giornale botanico italiano</i>
1880	<i>triminia</i>	prezziario di Mineo (CT)			
1885	<i>dreimonatweizen, de mars, marzatico, timilia, tremes, tremesino, tremilia, trémois, trimenia, triminia, tumminia, tumonia</i>	WERNER, <i>Handbuch</i>			

ANNO	DENOMINAZIONE GRANO	FONTE	ANNO	DENOMINAZIONE FEUDO	FONTE
1920	<i>tumminia, trimminia</i>	DE GREGORIO, <i>Contributi al lessico</i>	1903	<i>tuminia</i>	Regio decreto
1942	<i>diminia, riminia, timilia, triminia, tumminia, tumulia</i>	DE CILLIS, <i>I frumenti</i>	1913, 1917	<i>tumminia</i>	atto notaio Petta (PA)
1964	<i>dimini, dimintu, riminèdu, duminia, trimini, triminiù, triminia, trimminia, trimineà, timunia, riminia, riminèa, rriminia</i>	ROHLFS, <i>Lexicon</i>	1933	<i>tumminii</i>	DE SPUCCHES, <i>Storia dei feudi e dei titoli nobiliari</i>
1993	<i>tumminia, tumunia, trim(m)inia</i>	CARACAUSI, <i>Dizionario onomastico</i>	1958-oggi	<i>tumminia</i>	atto notaio Ribaudò (PA) e successivi
2002	<i>tirminia, triminia, tremenia, tuminija, tummini, tummunia, tumunia</i>	TROVATO, <i>Vocabolario</i>			
2003	<i>diminia, ddiminia</i>	PADALINO, <i>Cultura alimentare</i>			

