

Il genio della necessità

Una storia della cucina napoletana

juan-pablo di gangi

*A donna Antonietta, la madre di Leandro,
una costante e intensa lezione di civiltà partenopea.
Per tutti noi che abbiamo frequentato la casa di via Catone,
un'istituzione.
Questo lavoro doveva passare anche attraverso i suoi ricordi,
ma purtroppo sono arrivati tardi.*

54

Napoli è passata tra le mani di undici dominazioni in ottocento anni, durante i quali ha subito carestie, epidemie e catastrofi naturali. Difficilmente è stata amata dai suoi dominatori e ne ha fatto tesoro, forgiandosi nel tempo un'indole capace di trasformare anche il nulla in utile, impareggiabile nel vivere di espedienti e bisognosa di consolarsi con manifestazioni sempre esagerate dello spirito.

E' in una fase di particolare decadenza, vissuta nella prima metà del XVII secolo, che il temperamento partenopeo agisce una vera rivoluzione socio-gastronomica, "convertendo" il suo corpo popolano da *mangiafoglie* a *mangiamaccheroni*. Un passaggio storico apparentemente di poca importanza che appassiona, però, per la sua forza simbolica, rappresentativa dell'estro e dell'ingegno dell'archetipo napoletano. E' il racconto della capacità della fame di leggere la storia e il territorio, in una contingenza socio-economica molto difficile, alla ricerca del *perfetto* – perché più redditizio – "equilibrio" tra uomo e ambiente. E' una storia che dà dignità alla miseria, parla di stenti e di umiliazioni e racconta del *genio* che nasce dalla necessità. E' un passaggio di riscatto, un moto di orgoglio di un popolo che risulterà fondamentale nella costruzione dell'identità della gente di Napoli.

Negli anni Cinquanta del secolo scorso, alcuni intellettuali (non solo napoletani) hanno dato vita a un intenso dibattito sull'analisi di questa trasformazione dei costumi alimentari del popolo del Regno di Napoli.

Il lavoro di ricostruzione e di ordinamento dei documenti storici ha portato i diversi autori a conclusioni a volte quasi antitetiche. In alcuni casi, sembrano addirittura esasperare la semplice ricerca dell'aneddoto, tesa a fissare nell'immaginario collettivo la folkloristica icona del napoletano sempre allegro e spensierato, a cui raramente è concessa, forse, un'ombra di malinconia. Una decodificazione questa in netta contraddizione con il significato sociale più profondo della storia raccontata.

In questa semplificazione non è caduto lo storico Emilio Sereni (1907-1977). Dirigente del partito comunista e studioso di politica agraria, questo autore – grazie a una ricostruzione attenta all'intero contesto socio-economico dell'epoca – è riuscito a raccontare questo passaggio della storia sociale dell'alimentazione napoletana con una passione e una ricerca della realtà, a volte anche "partigiane", tali da superare quello che lui stesso – riferendosi ad alcune conclusioni di Alberto Consiglio – definisce "interpretazioni *sub specie aeternitatis*¹ del gusto napoletano".

1 Pensate al di fuori di qualsiasi relazione temporale, dal punto di vista dell'eternità, cioè di Dio.

Il periodo storico

Con la morte di Federico II di Svevia, il regno di Napoli passò dopo anni di guerra agli Angioini. Sotto il regno di Carlo I, in seguito alla rivolta dei Vespi Siciliani (1282), la dinastia francese fu costretta a cedere la Sicilia al Re Pietro d'Aragona. Questa sconfitta segnò un momento di svolta per la città di Napoli che, rimasta unica capitale del regno, si trasformò in una dinamica città europea e godette di un notevole incremento economico, commerciale e urbanistico. Dopo quasi due secoli di dominio segnati dal triste periodo finale (1343-1435), durante il quale la città fu abbandonata al cinismo e all'incapacità delle due regine, Giovanna I d'Angiò e Giovanna II d'Angiò Durazzo, una lunga guerra durata quasi sette anni portò al breve (1442-1496) ma intenso regno degli Aragonesi che ebbe il suo apice di splendore con il re Alfonso d'Aragona –“il Magnanimo”– e che vide per poco più di mezzo secolo tornare uniti i due regni di Trinacria (la Sicilia) e di Sicilia (con capitale Napoli). Dal 1503, per circa due secoli, il regno di Napoli, nuovamente diviso dalla Sicilia, sarà un Vicereame spagnolo, governato da funzionari interessati principalmente allo sfruttamento della provincia a vantaggio dei loro sovrani che mai, fatta eccezione per Carlo V, visitarono la città.

I mangiafoglie

La narrazione di questa storia passa necessariamente per l'analisi dei testi letterari del tempo che suppliscono alla mancanza di una documentazione statistica e archivistica completa e affidabile.

Sono fonti che, quando possibile, vanno incrociate alla ricerca di conferme per arginare gli “eccessi dei poeti” o la “sorpresa dei viaggiatori”, che tanto hanno scritto su Napoli, e rispetto alle quali bisogna sempre considerare il “ritardo di trasmissione” fisiologico che spesso non rappresenta la situazione contemporanea, ma più facilmente, i costumi già radicati nel senso comune collettivo.

Un sonetto di Luigi Pulci risalente al 1471² aiuta a segnare l'inizio della storia. L'autore toscano in viaggio a Napoli, non essendo condizionato dalla quotidianità degli usi, è libero di lasciarsi sorprendere dalla predilezione per la *foglia* del gusto napoletano, che così descrive al Magnifico

Lorenzo a cui dedicò la sua opera:

*Chi levasse la foglia, il maglio e 'l loco
A questi minchiattar napoletani,
o traessi dal seggio i capovani,
parrebbon salamandre fuor del fuoco.*³

Questa irriverente descrizione fatta da un viaggiatore è il più antico documento disponibile



Brassica Neapolitana - Broccoli di Napoli

2 Questo documento, come molti altri che hanno contribuito alla ricostruzione della storia di Napoli e del suo regno, è stato recuperato grazie al lavoro di Benedetto Croce.

3 *Maglio*: martello (inteso come giogo che constringe all'obbedienza); *Loco*: la terra di origine; *Minchiattar*: inetti; *Seggio*: posizione politica di rilievo; *Capovani*: governanti; *Salamandre fuor del fuoco*: era credenza popolare che le salamandre potessero attraversare il fuoco, restando illese e, per questo motivo, venivano considerate una delle personificazioni della categoria mitologica delle “fate del fuoco”, le quali dovevano vivere nei pressi di fonti di calore.

che faccia esplicito riferimento alla larghissima diffusione di questo consumo nella capitale del Regno. Era consuetudine dell'epoca che i popoli fossero identificati nelle loro abitudini alimentari, per necessità spesso monotematiche, e gli scrittori non perdevano occasione per canzonare i protagonisti delle loro opere attraverso gli appellativi da esse derivate. E così i napoletani erano i *mangiafoglie* (anche *cacafoglie*), i fiorentini i *cacafagioli*, i lombardi i *mangiarape*, gli emiliani i *mangiamarroni* e gli spagnoli i *mangiara-vanelli*. Nell'opera dei poeti e degli scrittori napoletani, però, l'intonazione ironica riservata alle altrui abitudini cede il passo a un sentimento di appassionata partecipazione, che descrive il consumo della *foglia* non più come un incontrovertibile destino, ma come un vero e proprio oggetto del desiderio, tratteggiato con un'esaltazione, nelle forme e nei modi, apparentemente incomprensibile. E così è la *foglia* la "calamita" che richiama Giulio Cesare Cortese⁴, durante il suo viaggio nel paese delle muse dove:
*Commo io vidde ch'avea quarche tornese
 Pigliaie de caudo, e me venette voglia,
 bello tornaremme a lo paese,
 che 'mpenzarence schitto avea gran doglia;
 havea n' fastidio già le bone spese
 io, che era usato schitto a carne e foglia;
 o foglia doce, o foglia saporita,
 de nuie autro rechiammo e calamita!*⁵

ed è ancora la *foglia* che lo stesso autore, in *Micco Passaro 'nnammurato* (1621), esalta quale discriminante dell'identità stessa della città:
*...Napole mio, dica chi voglia,
 non si' Napole cchiù, si non aie foglia.*⁶

E' desiderio e facilmente diventa rimpianto. Nel famoso *Lo Cunto de li Cunti overo Lo Trattenemiento de' Peccerille*⁷, la *ffoglia-molle*, i *vruoccole* e le *torze* sono protagonisti del nostalgico addio alla città del figlio del mercante, costretto alla fuga per timore della vendetta del re, che nel salutare Napoli esclama:
*Mme parto pe stare sempe vidolo de le ppignate
 mmaetate; io sfratto da sto bello Casale, torze
 meje ve lasso dereto.*⁸

L'immagine del napoletano come *mangiafoglie* è così diffusa che nemmeno le istituzioni si salvano dallo scherno dei poeti e il Perruccio, nell'*Agnano zeffonnato* (1678), si prende la libertà di descrivere ironicamente l'esercito della città in questo modo:
*Chisto portava li Napolitane,
 che de le foglie fanno gran strapazzo...
 a la bannera portano no mazzo
 de vruoccole, e sta scritto: 'Ntra la panza
 haggio de la vettoria la speranza.*⁹

Ma cos'è la *foglia* e come nasce questa predilezione? Le abitudini alimentari del popolo napoletano alla fine del Cinquecento erano caratterizzate da una preferenza per la "brassica" (la famiglia del cavolo), seconda nei consumi solo al pane e al vino.¹⁰ In particolare, la terminologia utilizzata nel linguaggio dell'epoca chiarisce che «Itali *cauli*, Neapolitani *foglie* vocant» e «Itali *bieta*, *bietola*, Neapolitani *foglia molle*»¹¹. Il termine *foglia*, così tanto utilizzato nelle composizioni letterarie dell'epoca, è quindi riferito a una particolare varietà di verdura a foglia e non agli ortaggi in genere e questa specificità racconta

4 *Viaggio di Parnaso* (1621). Cortese nacque a Napoli circa nel 1575; è uno dei poeti più rappresentativi della letteratura in volgare napoletano e la sua opera, con quella del Basile, è stata fondamentale per il riconoscimento del dialetto napoletano come lingua letteraria. Anche se nel 1627 il Basile ne scrive come di persona già deceduta, poco si sa della data della sua morte che il ritrovamento di alcuni scritti autografi, farebbero risalire a non prima del 1640.

5 *Come mi accorsi che avevo qualche tornese* [antica moneta napoletana] / *mi presero gran vampate di calore, e mi venne voglia, / di tornarmene subito al mio paese; / che al solo pensiero provavo un gran dolore; / già mi ero caricato di grosse spese / io, che ero abituato solo a carne e foglia; / o foglia dolce, o foglia saporita, / per noi richiamo e calamita.*

6 *...Napoli mia, lo dica pur chi voglia, / che non sei più Napoli, se non hai foglia.*

7 *Il racconto dei racconti ovvero l'intrattenimento dei bambini*. Questa opera scritta nel 1634 da Giambattista Basile (nato secondo Benedetto Croce nel 1575 a Napoli, secondo altre fonti nel 1566 a Giugliano - morto a Giugliano nel 1632), è conosciuta anche come *Pentamerone* per la sua struttura formata da cinque giornate e cinquanta racconti ispirati principalmente alla tradizione orale popolare. Molte tra le fiabe più famose sono state ispirate, più o meno liberamente, da quest'opera, che nel corso del 1800 fu tradotta, grazie all'apprezzamento dei fratelli Grimm, in tedesco e in inglese.

8 *"parto per restare sempre vedovo di pentole di (minestra) maritata, io vado via da questo bel Casale, torze* [varietà di scarola] *mie vi lascio dietro di me".*

9 *Questo portavano i Napoletani, / che della foglia fanno gran strapazzo... / sulla bandiera portano un mazzo / di broccoli, e lì è scritto: "Nella pancia / ho della vittoria la speranza".*

10 Giovan Battista Della Porta, *Villae libri XII* (Francoforte, 1592).

11 *ibidem*.



Brassica Cauliflora



Brassica Alba vel viridis



Brassica Rapocaulis dicta

molto della genesi del sodalizio, che diventa sempre più forte con il passare degli anni, tra popolo e *foglia*. Il debole è per il cavolo broccolo (*Brassica oleracea botrytis cymosa*)¹² – comprese le forme di natura selvatica – perchè questa pianta, una volta affinati i metodi di coltura e raccolta, riusciva a offrire, per ogni stagione, diverse parti di sé (infiorescenza, foglie, costole fogliari o gambi) da destinare all'uso in cucina. L'amore cantato dai poeti può quindi essere letto come l'esaltazione della virtù nata dal bisogno e come testimonianza dell'alleanza di necessità che il popolo deve stringere con la sua terra. Questa condizione socio-nutrizionale arriverà presto a condizionare l'equilibrio geo-politico del suburbio di Napoli fino a risultare vincolante nelle scelte di vita quotidiana del regno a tutti i livelli sociali e amministrativi.

Le zone delle aree vesuviane e circumvesuviane, a lungo "esonerate" dall'organizzazione e dai vincoli feudali, consentivano una gestione e un'amministrazione diretta dei beni prodotti dalla terra di cui, nella maggior parte dei casi, erano gli stessi contadini a disporre. Queste terre sono capaci di una produzione di alta qualità e quantità tanto che il Foglietta, in uno dei suoi *Opuscola* (1574), per sottolineare la particolare



Brassica Caulorapa prolifera

vocazione di una di queste aree – la Terra di Lavoro¹³ – spiegava che era così chiamata perché «solo quel terreno è degno che vi si spenda l'industria e il lavoro dell'uomo, e perchè mai vi s'interrompe la coltura».

L'importanza socio-economica di questo equilibrio produttivo non sfuggì al viceré Pedro de Toledo, quando nel 1547 la costruzione della

12 La famiglia è delle *Brassicaceae*, la specie *Brassica oleracea* comprende, come varietà coltivate, tutte le piante affini al cavolo: cavolfiore, cavolo verza, cavolo broccolo, broccolo di rapa, broccoloni, broccoletti, minestra nera, ecc.

13 La zona oggi corrisponde al confine tra Lazio e Campania e il suo epicentro è il vulcano di Roccamonfina.



Lactuca Romana longa dulcis



Cichorium Sativum



Endivia Sativa Scariolo

nuova murazione di Napoli, sottrasse spazio fisico all'orticoltura suburbana. Al fine non solo di conservare, ma soprattutto di aumentare la produzione agricola in risposta alla crescente richiesta dell'area urbana ora più grande e maggiormente abitata, fu disposto l'allargamento dell'attività contadina oltre che in territori più distanti, anche sui terreni paludosi appositamente bonificati. Questa politica di espansione, assolutamente unica in tutto il regno, garantì una produzione intensiva di frutta, *foglia* e altri ortaggi, che consentirono per un lunghissimo periodo di soddisfare l'esigenza del fabbisogno alimentare della crescente popolazione partenopea, per la quale la *foglia*, in particolare, «finiva col divenire quasi la metafisica ipostasi di un'unica essenza vegetale, che secondo il suo gusto gli forniva in ogni stagione, il suo alimento preferito»¹⁴. Filippo Sgruttendio¹⁵ ha dedicato un'intera canzone all'argomento (*Li spanfie de la foglia*, 1646), che contiene una dettagliata elencazione dei possibili utilizzi delle varie parti della pianta nelle diverse stagioni e che trova la sua esaltazio-

ne in quello che doveva rappresentare una delle massime aspirazioni del gusto e del godimento popolare e anche *plebeo*¹⁶:

*Tu sì co carne de castrato bona,
cossì co la vitella, e co l'annecchia;
ma po' te juro, a pena de l'aurecchia,
ca co la vacca tu puorte corona.*¹⁷

L'alimentazione del popolo non poteva basarsi unicamente sull'utilizzo della *foglia* che lavorava essenzialmente come "massa alimentare": le esigenze proteiche dovevano essere ricercate altrove. Nel Cinquecento e nel Seicento il consumo della carne, di gran lunga preferita al pesce, era molto diffuso, molto più di quanto non lo sia stato in seguito e, in quella che il poeta ci descrive come una sinergia perfetta, ha rappresentato il giusto sostegno al dominio incontrastato del consumo della *foglia*.

Una necessità di completezza che porta con sé grande soddisfazione per il gusto e raggiunge la sua massima espressione nella *menesta mmaritata* (minestra maritata), uno dei piatti più importanti

14 Emilio Sereni, I napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni", Note di storia dell'alimentazione del Mezzogiorno (Argo, 1998; 1° edizione: in "Cronache meridionali", 1958).

15 Filippo Sgruttendio de Scafato è senza dubbio uno pseudonimo, ma poco si sa sulla sua reale identità.

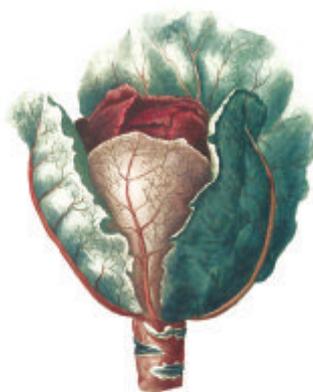
16 Alberto Consiglio nota come con il termine "popolo" a Napoli fino alla fine del Settecento si identificasse un ceto già piuttosto agiato, sotto il quale c'erano "abissi di miseria e di indigenza".

17 *Tu sei buona con la carne del castrato, / così come con la vitella, e con la giovenca; / ma poi ti giuro, che mi taglino l'orecchio, / è con la (carne di) vacca che porti la corona.*



Brassica capitata alba, t. 16 in *Icones Botanicæ*, Kappeler

Brassica Capitata alba



Brassica capitata rubra, t. 16 in *Icones Botanicæ*, Kappeler

Brassica Capitata rubra



Brassica capitata purpurea, t. 16 in *Icones Botanicæ*, Kappeler

Brassica Capitata purpurea

e longevi di tutta la tradizione e predilezione gastronomica napoletana, sopravvissuta con alterne fortune fino ai giorni nostri e oggetto di numerose esaltazioni poetiche come, ad esempio, nella già citata canzone *Viaggio di Parnaso* (1621) di Giulio Cesare Cortese, in cui il viaggiatore protagonista (l'autore stesso), racconta:

*Apollo, che da vero è gran signore,
e penetra lo 'ntrinseco golio,
me chiamma e pe me fare un gran faore,
fece rescire lo disegno mio,
dicenno: – Io saccio chelo ch'ae tu 'ncore,
perché le cose cchiù secrete io spio,
saccio ca tu si muorto, ed allancato
pe no bello pignato mmarketato.
(...)*

*Llloco me vedo 'ncoppa de no prato
Che apre no trappito de Soria;
mecco lo stoianuccio llà chiegato,
ed ecco veo, ma chi lo credarria?
No piezzo de vitella sottestato,
e no pignato proprio a boglia mia,
maccarune, pasticce, caso, e pane,
e grieco, mangiaguerra e mazzacane.¹⁸*

Questa ricetta, indubbia derivazione dell'*olla podrida* spagnola, ha rappresentato nel corso dei secoli un descrittore delle condizioni economiche e sociali del popolo partenopeo, di cui ha riflesso l'*umore* nelle storie delle sue diverse preparazioni. E' stato piatto ricco di varietà di carni e verdure solo nei palazzi dell'aristocrazia e si è trasformato ben presto in emblema degli stenti sulle tavole del popolo che, prima di doverla abbandonare per un lungo periodo, si arrangiò ad "arricchire" il proprio brodo con gli avanzi di carne delle mense dei ricchi.

Il *marito* è sempre stato il discriminante essenziale per la buona riuscita della ricetta a cui, nella versione tradizionale ricca di numerose varietà di carne, doveva cedere almeno un *palmo di grascio*. In tempi più recenti, sarà ridotto dalla miseria al solo osso di prosciutto e in questa veste ha raccontato bellissime storie di solidarietà sociale tra le famiglie del popolo che se lo passavano di casa in casa, di pentola in pentola. Nella sua versione completa, è stato per lungo tempo il piatto delle ricorrenze, dei matrimoni e delle feste popolari. Nel quotidiano, l'antesignano assoluto del piatto unico.

18 *Apollo, che è veramente un gran signore, / e comprende le voglie più nascoste, / mi chiama e per farmi un gran favore, fece realizzare il mio progetto, / dicendo: "Io so quel che tu hai nel cuore, / perché io vedo le cose più recondite, / so che tu sei morto, col desiderio smanioso / di una bella pentola di minestra maritata. (...) Mi vedo lì, sopra un prato / che stendo un tappeto di Siria / metto la stuovina ripiegata / ed ecco, vedo, chi lo crederebbe? / Un pezzo di vitella stufata, / ed una pentola proprio come la desideravo, / maccheroni, pasticci, formaggio, e pane, / e greco, mangiaguerra e mazzacane (vini campani).*

I mangiamaccheroni

Nella commedia *La vedova* (1569)¹⁹ è descritto il duello verbale tra Cola Francesco (napoletano, che vanta origini calabresi) e Fiaccavento (siciliano), i quali, pretendenti entrambi alla mano della figlia di un vecchio veneziano, si ingiuriano così:

Cola Francesco:

*Oh! Tu sta lloco? E chi pienzi parlare, sicilianello, con qualche pezzente pari tuo? Va, va manciamaccaroni!*²⁰

Fiaccavento:

*Doh, chi sia uccisu cui ti impinnazau, curnutu! Ah? Manciau ieu li maccaruni? Tu, mangiafoggia, tu napulitanu, ma, per diritti megghiu, calavrisi, Iuda, imprennasumari!*²¹

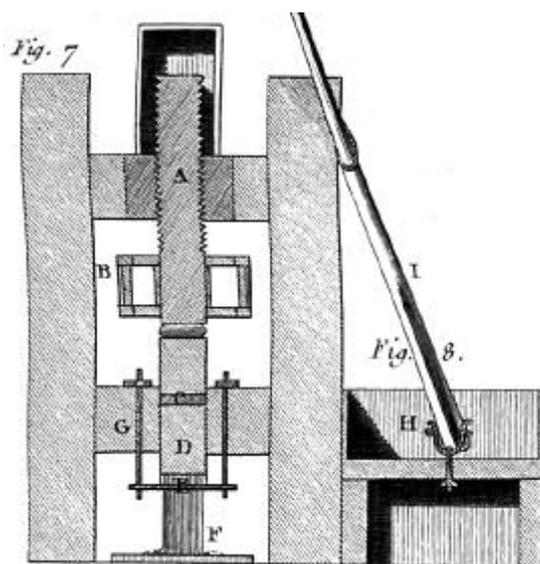
Il napoletano è ancora il “mangiafoglie” e apostrofa, senza mezzi termini, come “mangiamaccheroni” i siciliani. L'intonazione utilizzata, fortemente dispregiativa, non “impedirà” però al suo popolo, nel volgere di pochi decenni, di ricostruirsi, proprio su quell'immagine, un'identità sociale fortemente riconoscibile in Italia e

all'estero: basterà mezzo secolo, perché il mondo identifichi come “mangiamaccheroni” proprio il popolo napoletano e non più quello siciliano. E' una trasformazione così brusca che, ridefinendo completamente le abitudini alimentari di una delle città più popolate d'Europa, ha l'impatto di una vera e propria «rivoluzione gastronomica» (Sereni), che solo condizioni socio-economiche difficili e opprimenti, potevano “aizzare”.

Il più antico documento ufficiale attestante la produzione dei maccheroni a Napoli è il bando emanato il 25 gennaio 1509 dal Conte di Ripa di Cursia, viceré del Regno di Napoli, in cui si legge: «Item che quando la farina saglie per guerra, o carestia, o per indisposizione de stagione de cinque carlini in su el tumulto non si debiano fare taralli, susamelli, ceppule, Maccarune, Trii vermicelli, ne altra cosa de pasta excepto in caso di necessità dei malati».²²

Siamo nell'epoca del pieno splendore della *foggia* e, evidentemente, il consumo del *maccherone* era già diffuso tra la popolazione del Regno. Questa testimonianza, però, lascia intendere che esso era considerato, come del resto attestano simili proibizioni presenti in successivi bandi del 1546 e 1549, un bene a cui si può e si deve rinunciare in periodi di carestia e quindi non necessario per l'alimentazione dei napoletani. Inoltre, il fatto che siano citati assieme a quelli che sono caratteristici dolci della tradizione, svela un ulteriore punto discriminante rispetto agli usi che, nel breve volgere di un secolo, entreranno a far parte del quotidiano napoletano: i *Maccarune* sono stati a lungo preferiti in forma di pietanza dolce. Riservate esclusivamente alle mense dei ricchi, le preparazioni abbondavano di spezie e zucchero, merci a quel tempo costosissime e veicoli di ostentazione sociale. Le troviamo così descritte, ad esempio, nel *Libro nuovo nel quale s'insegna il modo d'ordinar banchetti* di Cristoforo di Messibugo²³ (la cui prima edizione risale circa al 1550) dove sono indicati – fra le “quarte vivande” (i dolci) – i «maccheroni napoletani di pasta reali fritti, con mele²⁴ et zuccaro sopra» e i «maccheroni alla napoletana cotti nel latte, con butiro et cannella, zuccaro, e formaggio sopra». I ricet-

60



Torchio a energia manuale

19 Di Giovan Battista Cini, riportata in *Il tipo del napoletano nella commedia del Cinquecento* di Benedetto Croce.

20 *Ah, tu stai lì? E con chi pensi di parlare, / sicilianello, con qualche pezzente / pari tuo? Va, va, mangiamaccheroni!*

21 *Tòh! Che possa essere ucciso chi ti mise i pennacchi, / o cornuto! Io mangio i maccheroni? / Tu, mangiafoggia tu, napoletano, / o per dir meglio calabrese, / Giuda, ingravida-somari!*

22 *Nuova collezione delle prammatiche del Regno di Napoli*, Giustiniani, Napoli, 1803, vol. II.

23 Questo autore è sovente citato anche come Messibugo o Messimburgo.

24 Miele.

Le origini della pasta

I maccheroni sono il punto di arrivo di un processo di affinamento del trattamento di cereali diversi in diverse civiltà e periodi storici, che hanno portato alla produzione di manufatti locali originali che nel tempo si sono sintetizzati nella forma attualmente conosciuta. Non sono stati quindi inventati da nessuno, ma più semplicemente rappresentano il traguardo di un'evoluzione collettiva.

Le prime testimonianze storiche sull'uso delle paste alimentari risalgono alle colonie della Magna Grecia e della Sicilia, nella cui letteratura gastronomica ricorre sovente l'espressione "tirare la pasta". Orazio scrive di un "vassoio di lagana" di cui era ghiotto, anche se non è chiaro, se fosse cotta in acqua o frita. È il punto di partenza di una continuità etimologica che – nel corso dei secoli fino all'epoca moderna e attraversando percorsi di diversa predilezione tra i vari popoli di tutta Italia – ha conservato intatta la corrispondenza con la sostanza e la consistenza alimentare del prodotto così come lo conosciamo noi oggi. I documenti che attestano questa continuità sono numerosissimi. È del 1200, ad esempio, la *Cronaca* di fra' Salimbene da Parma in cui viene descritta la dedizione con cui un altro frate gusta le lasagne al formaggio, che, fra l'altro, le colloca anche geograficamente nella regione emiliana dove tutt'ora trionfano. Oppure sono del secolo successivo gli atti notarili che a Genova attestano la presenza di "maestri lasagnari" a bordo delle navi, a testimonianza del fatto che questo alimento era ormai parte consueta dell'alimentazione degli equipaggi. Inoltre oggi, nel dialetto napoletano – come in molti altri dialetti meridionali – la lasagna è anco-

ra identificata con il termine *laganaturu* o *lagana*. È questa, quindi, la più antica forma delle paste alimentari entrata a far parte degli usi gastronomici collettivi.

Nel X e XI secolo compaiono su alcuni ricettari arabi i primi riferimenti alla lavorazione della pasta secca, in un formato chiamati *atriya*. Considerando il ritardo con cui le usanze dei popoli raggiungono la dignità di pubblicazione, possiamo pensare a una diffusione ancora più antica di questo prodotto molto simile ai nostri spaghetti che, sui primi libri di cucina italiani, vengono identificati con il nome *trii*. Nel testo *Il diletto di chi è amante delle peregrinazioni attraverso il mondo* (1154) dello scrittore-viaggiatore arabo al-Idrisi, Trabia, località della Sicilia – a quel tempo era la regione italiana più a diretto contatto con gli arabi, è descritta come uno dei centri di maggiore produzione di *atriya*, destinata a rifornire persino gli stessi paesi musulmani (ancora oggi nella provincia palermitana è viva la produzione artigianale di particolari vermicelli chiamati *trija*). La Sicilia ha conservato questa posizione di dominio nella produzione ed esportazione di pasta sino ai primi anni del Seicento e l'importanza socio-economica di queste attività era tale che spinse i governanti ad inserire il prezzo della pasta alimentare nella *meta*, il calmiere, del 1501 della città di Palermo e, in quello pubblicato nel 1548, a definirne la distinzione tra le varie tipologie: *vermicelli di simula* (a 7,2 il rotolo), *maccarunj di simula* (a 7,2), *vermicelli di farina* (a 5,2) e *maccaruni di farina* (a 4,2) (Maggiore-Perni, *La popolazione di Sicilia e di Palermo dal X al XVIII secolo*, 1892).

tari dell'epoca, curati esclusivamente dai cuochi delle case reali, fotografano un'alimentazione in cui la scelta della pasta come vivanda non "quarta" era marginale e spesso di semplice accompagnamento ornamentale ai faraonici piatti di cacciagione dal cui sugo finivano per essere irrorati; fatto questo che ha probabilmente suggerito, negli anni seguenti, la preparazione della pasta condita con i ragù di selvaggina. Le cotture duravano ore e avvenivano in brodi di carne o pollame e comunque prevedevano sempre il condimento, oltre che con formaggio grattugiato,

anche con burro, zucchero e abbondanti spezie, secondo un uso evidente retaggio delle assidue frequentazioni commerciali di inizio millennio che le popolazioni del sud, in particolar modo i siciliani, ebbero con gli arabi. Si tratta, quindi, di piatti completamente diversi dall'immaginario a noi contemporaneo, oltre che per le modalità di cotture e il tipo di condimento, soprattutto per la forma e la sostanza dei *maccheroni* stessi per lungo tempo più simili agli gnocchi e fatti, inizialmente, con farine ricavate da altri cereali, probabilmente dal miglio²⁵.

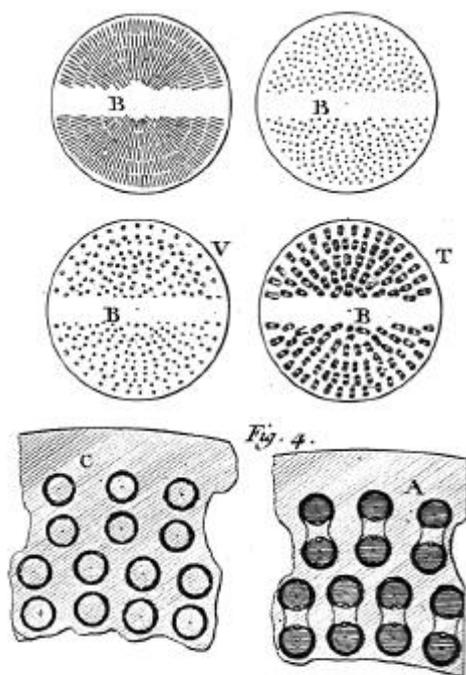
25 Questo tipo di preparazione, nella variante lavorata con la farina di frumento, resiste ancora in Veneto (*macaron*) e in Sardegna (*macarones caidos*) e ha resistito fino a qualche decennio fa, in alcune osterie tradizionali napoletane dove si potevano trovare *le maccarune e casa*, che altro non erano che dei tocchetti di farina impastati con acqua, cotti al forno con pomodoro, mozzarella e formaggio grattugiato (Consiglio).



Le versioni più prossime all'idea moderna sono classificate, senza lasciare spazio a fraintendimenti, per la prima volta nel *De honesta voluptate* (1517) di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, che ci offre una descrizione molto precisa dei diversi manufatti nelle diverse regioni d'Italia. Da questo testo apprendiamo che i *maccheroni romani* erano simili a come si presentano oggi i cannelloni e che venivano ottenuti dall'arrotolamento della pasta sfoglia intorno ad un mattarello, mentre i *maccheroni siciliani* nascevano da piccoli gnocchi di pasta lavorati in forma allungata e forati lungo tutta la loro lunghezza con un sottilissimo stiletto di ferro e, eventualmente, essiccati al sole per poterli conservare anche due o tre anni. Nel già citato *Libro Nuovo* del Messibugo è presente una descrizione dei *maccheroni napoletani* molto simile a quest'ultima, che segna di fatto una continuità tra la tradizione siciliana e quella napoletana. Nella storia del regno di Napoli, un primo contatto indiretto con la produzione delle paste secche in realtà può essere ricondotto già all'epoca del regno di Carlo II d'Angiò (1285-1309) che, affascinato dalla cultura araba, commissionò a Ferraguto, letterato di corte, la traduzione di

alcuni testi di argomento medico. A quel tempo, molte delle terapie erano basate sulla cura dei tempi e dei modi dell'alimentazione e quindi questi trattati risultavano ricchi anche di consigli pratici sulle diverse possibilità di preparazione dei cibi. In uno di questi testi, il *Takwim al suha*²⁶, risalente al secolo XI, sono descritte in modo molto dettagliato le fasi della lavorazione della pasta (oltre a quelle, ad esempio, del formaggio e del vino) che ritroveremo, a distanza di alcuni secoli, applicate nei pastifici di Gragnano. Alcuni studiosi fanno risalire a un altro testo arabo, tradotto sempre per volontà di Carlo II, anche l'origine del più antico ricettario italiano, il *Liber de coquina* di autore anonimo, in cui si trova la più vecchia ricetta conosciuta a base di vermicelli conditi con una "salsa genovese", *De tria ianuensis*: «Per fare tria (vermicelli) genovesi soffriggi cipolle con olio e metti in acqua bollente, quando saranno cotte metti sopra spezie e colora ed insaporisci come vuoi. Con queste puoi mettere formaggio grattugiato o tagliato a pezzetti. E servile quando ti piace con capponi e con uova o con qualsiasi carne». Nei primi anni del Cinquecento, quindi, la cultura del maccherone è presente in modo latente

26 Le tavole della sanità. Scritto dal medico di Baghdad Abul Hasan al Muchtar Ibn Botlan e tradotto in latino dal Ferraguto con il titolo *Theatrum Sanitaris*.



Trafile per fare vermicelli, lasagne e maccheroni

nel regno di Napoli e ha una diffusione riservata quasi esclusivamente alle classi più agiate che ne fanno uso nella sua arcaica forma condita con burro, zucchero e spezie, mentre il popolo sazia il suo fabbisogno ancora con la *foglia* e sembra mostrare poco interesse per un cibo evidentemente non alla sua portata. Già nella seconda metà del Cinquecento, però, nonostante la diffusione ancora limitata del consumo delle paste, è documentata una crescita dell'attività artigianale del settore. Un bando del 1546 sancisce la nascita della categoria dei *vermicellari*, rendendola arte autonoma da quella dei *pistori* (fornai) a cui, fino a quel momento, era stata riservata la produzione delle paste alimentari.

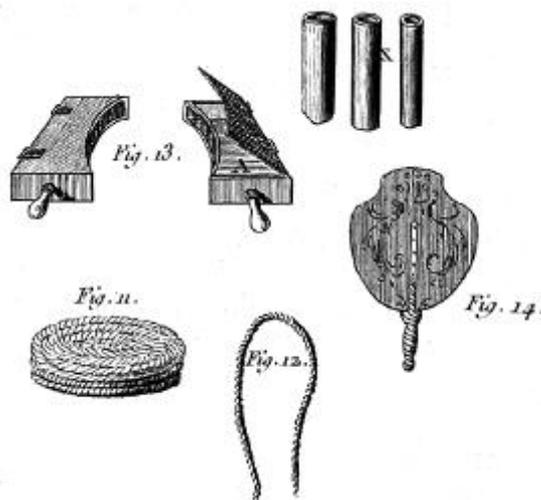
Il ritardo storico di Napoli nella produzione e nel consumo dei maccheroni rispetto alla Sicilia, va quindi letto come una diretta conseguenza della contingente convenienza ambientale nel consumo della foglia come "massa alimentare", a cui gli abitanti del Regno dovranno però presto rinunciare. L'evoluzione sociale, economica e urbanistica della città, grazie anche allo sviluppo tecnico nella produzione delle paste alimentari, renderà, infatti, più conveniente il consumo di questo alimento, tanto da renderlo cibo del popolo e non più solo delle classi più agiate.

«Ah, spagnuolo, nemico delli maccarune!»: è così che, nel *Lucilla costante* (1632) del Fiorillo,

Pulcinella si rivolge al capitano Matamoros che gli ha rapito la compagna. I *maccarune* sono i napoletani e, di fatto, i tempi sono ormai maturi perché si compia la transizione da *mangiafoglia* a *mangiamaccheroni*.

E' proprio nei primi decenni del Seicento, infatti, che la condizione urbanistica ed economica della città muta.

Il popolo è soffocato dalle richieste sempre più insistenti di tasse da parte dei viceré spagnoli che generano un'accentuazione sensibile del grado di povertà e hanno, tra le prime conseguenze, una riduzione dei consumi di carne, da cui deriva lo sbilanciamento della consolidata dieta basata sull'abbinamento foglia-carne (Sereni). Questa crisi ebbe un impatto evidente sulla popolazione; si narra che il viceré don Ramiro Gusman, duca di Medina de las Torres, reggente dal 1637 al 1644, la utilizzò per argomentare la sua difesa alle accuse rivoltegli dal re di Spagna di inefficienza e di scarso rigore nella riscossione dei tributi, vantandosi proprio del fatto che neanche quattro famiglie messe insieme erano ormai capaci di permettersi un *pignato mmaretato*. Mutano quindi gli equilibri e, senza il supporto proteico della carne, non c'è più convenienza nell'utilizzare la foglia come massa alimentare: l'accentramento urbanistico e il conseguente aumento della popolazione ne aumentano la necessità in termini quantitativi a fronte di una reperibilità sempre più difficile a causa anche dell'espansione della città, che ha ridotto di molto lo spazio suburbano dedicato alla sua coltura.



Utensili per la produzione delle paste secche

Il predominio della foglia nell'alimentazione del popolo napoletano non è più assoluto: rappresenta ora, tristemente, un rimedio estremo alla fame e come sottolinea lo Sgruttendio, ormai solo «*chi confiette non ha, cocina foglia*».²⁷

I napoletani guardano altrove, precisamente alla diffusione dei maccheroni, e nel giro di pochi decenni ne diventano di fatto e nella percezione collettiva i più grandi consumatori. Nel poemetto scherzoso *Della discendenza e nobiltà dei maccheroni* (1654) del conte Francesco de Lemene da Lodi, è Coviello, paladino di Napoli a contendersi con Zaccagnino, paladino di Bergamo, la paternità dell'eroe dell'opera Maccarone. Al di là dell'elemento grottesco, questa testimonianza indiretta ha il suo valore storico più importante nella parte in cui l'autore descrive la genealogia del suo eroe, nato dall'unione di Pasta, figlia di Farina, con Torchio. E' Emilio Sereni che riporta l'attenzione su questa opera e sull'esplicito richiamo a macchinari la cui introduzione nei processi produttivi della pasta è stata a lungo fatta risalire solo al XIX secolo. L'autore sostiene che questa convinzione debba essere rettificata e che l'introduzione del torchio a Napoli, per la produzione dei *maccheroni*, sia avvenuta proprio nei primi decenni del secolo XVII, tesi confermata anche nella più famosa *Laude de li Maccarune* dello Sgruttendio, dove si legge:

*Belle ianche,
vranche a branche
da lo 'nciegnò quann' ascite,
s' a no panno
spase v' hanno
la via lattea mme parite.
Si sospise
vèove appise
a le canne, s'arma dice:
"vui, o belle,
le trezzelle
parite de Bernice".
Si vui sopase
a le spase*

*state, e scise da la canna,
vui passate,
avanzate
la corona d'Arianna.*²⁸

E' questa disponibilità di mezzi tecnici nuovi, introdotti per primi proprio nella città di Napoli²⁹, ad accelerare la transizione che ha portato il popolo napoletano a preferire i *maccheroni* alla *foglia*. L'introduzione del torchio, a Napoli da sempre identificato come il congegno (*'nciegnò*) per antonomasia, ha come conseguenza diretta una riduzione dei costi di produzione che non si era potuta registrare al momento del semplice passaggio dalla produzione casalinga a quella artigianale. Siamo di fronte a macchine meccaniche che, pur non potendo sfruttare, in questo momento storico, nessun'altra forma di energia se non la fatica umana, segnano comunque una svolta netta, grazie anche all'utilizzo della trafila, che semplifica di molto la perforazione dei maccheroni³⁰. Prova ne è il fatto che gli artigiani *vermicellai* muteranno presto il loro nome in *maccaronari*, proprio ad assecondare la diffusione sempre più grande della produzione, facilitata appunto dall'ausilio dei nuovi macchinari, di questo specifico tipo di pasta.

E' ancora il Sereni che legge in questo sviluppo tecnico, in cui due successive operazioni dello stesso processo produttivo vengono svolte nella stessa bottega artigianale, il passaggio da forme di divisione artigianale alla *manifattura organica* descritta da Marx nel *Capitale*.

Produrre le paste alimentari con tecnologie nuove risolve molti problemi per i popoli che avevano il grano come base della propria nutrizione, consentendo la conservazione del prodotto di trasformazione non più per solo pochi giorni, come nel caso del pane, ma addirittura per anni. E' questo anche il caso del regno di Napoli, dove il consumo del grano è in grande crescita grazie ai bassi costi di trasporto che lo rendono, a parità di volume, molto più conveniente della foglia. La nuova situazione innesca

27 *Chi non ha confetti, cucina la foglia.*

28 *Belle bianche, / in gran quantità / quando uscite dal torchio, / se su un lenzuolo / vi hanno distese / mi sembrate la Via Lattea. / Se sospese, / ve ne state appese / alle canne, quest'anima dice: / voi, o belle, / le trecce / sembrate di Berenice. / Se voi distese / nelle ceste / state, e tirate giù dalle canne, / voi sopravanzate / la corona di Arianna.*

29 E' lo stesso Sereni che lamenta la difficoltà di reperimento di documenti che possano consentire un confronto storico completo anche con la tempistica con cui è avvenuta l'introduzione del torchio e della gramola nel processo produttivo della pasta a Genova e in Sicilia.

30 Anche se in questo specifico momento storico con questo termine si identificano le paste di formato lungo e forato, presto si finirà per utilizzarlo per le paste alimentari in genere.

un virtuoso meccanismo che influisce positivamente sull'economia dell'intero regno, dove si registra nel corso degli anni una sensibile diminuzione dei prezzi delle paste che convince sempre più i napoletani ad elegerle a loro cibo essenziale.

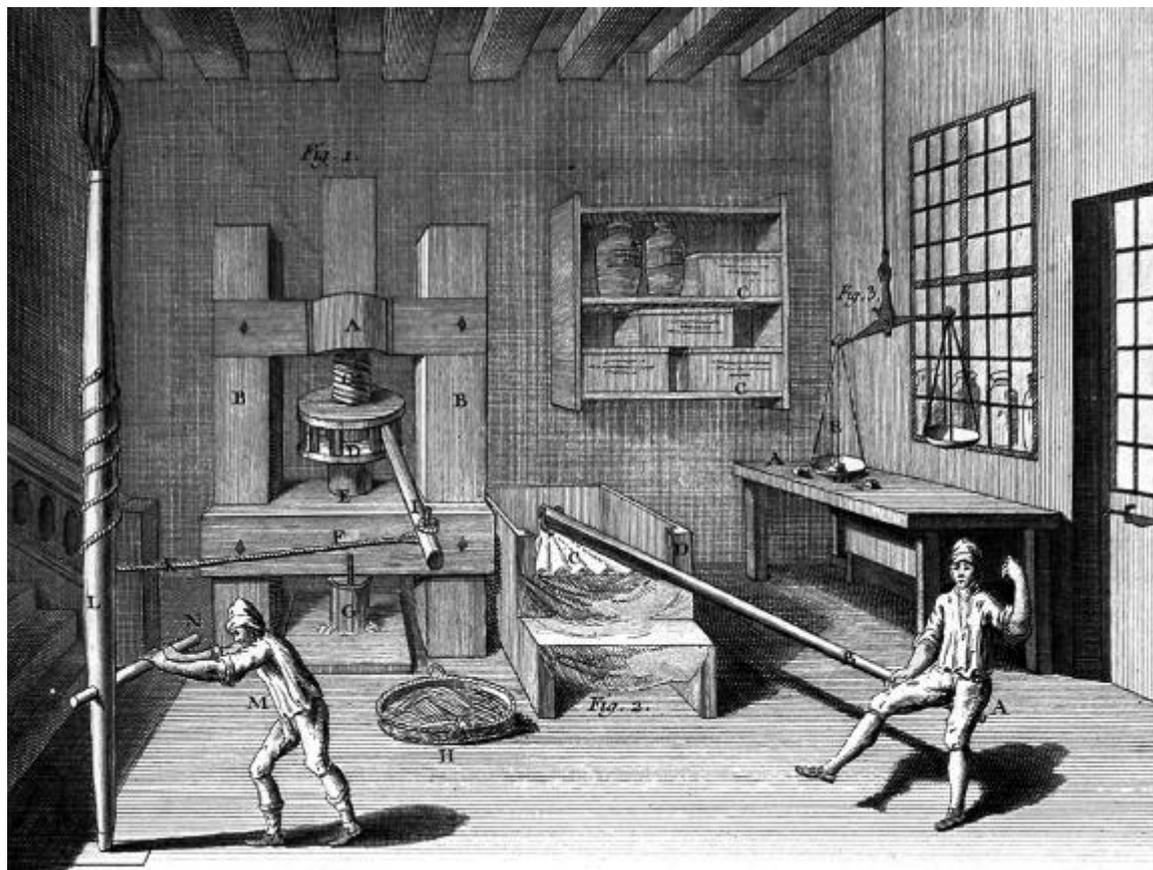
La "migrazione" da *mangiafoglia* a *mangiamaccheroni* è ormai atto compiuto e può essere raccontata come una soluzione di geniale adattamento socio-economico che, come troppo spesso è accaduto nella storia del popolo di Napoli, nasce come risposta disperata a un destino subito in modo ineluttabile che deve sempre prima trascinare giù fino al soffocamento della miseria per stimolare poi la reazione creativa. Ma è anche un nuovo passaggio di esaltazione del gusto di cui si fanno testimoni gli stessi poeti

che, come prima si erano esaltati per la foglia, ora lo fanno per i maccheroni. E' il caso dello Sgruttendio che, nel già citato *Spanfie de la foglia*, aveva scritto:

*Viato me, se Apollo 'n Alecona
farrà ch'io puro trionfante stia,
ed aggia ntuorno a chesta capa mia
de sta Foglia torzuta na Corona.*³¹

e, ora, nelle *Laude de li Maccarune*, "esagera" fino a:

*Fa, gran Giove,
si te move
lo pregare a passione,
si Narciso
nsciore è ammisso,
che io diventa Maccarone.*³²



31 *Beato me, se Apollo in Alecona* [fonte mitica, associata generalmente al Monte Parnaso] / *farà in modo che anch'io ci stia, / ed abbia intorno a questa testa mia / di questa foglia forzuta una corona.*

32 *Fa, gran Giove, / se la preghiera / ti muove a compassione, / così come Narciso / è stato mutato in fiore, / che io possa diventare Maccherone.*

BIBLIOGRAFIA:

- Patrizia Rotondo Binacchi, *A Napoli mentre bolle la pentola*, Luigi Pellegrini Editore, 2004
Alberto Consiglio, *Sentimento del Gusto ovvero della cucina napoletana*, Editori Parenti, 1957
Alberto Consiglio, *Storia dei maccheroni*, Newton Compton Editori, 1973
Antonio Curzio, *Il Maccheronaro*, Rogiosi Editore 2006
Renato De Falco, *Del mangiare napoletano*, Edizione Libreria Dante & Descartes 2001
Francesco Di Pace – Felice Soriente, *Il pomo d'oro: una sapienza antica*, Edizioni dell'Ippogrifo, 1997
Jeanne Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Newton Compton Editori, 1992
Egano Lambertini, Enrico Volpe, Antonio Guizzaro, *Miseria e nobiltà nella storia della cucina napoletana*, Tempo lungo edizioni 1999
Lejla Mancusi Sorrentino, *Maccheronea – Storia, aneddoti, ricette*, Grimaldi & C. Editori 2000
Lejla Mancusi Sorrentino, *I dodici capolavori della Cucina Napoletana*, Edizioni Intra Moenia 2003
Germana Militerni Nardone, *L'ultima cucina napoletana*, Alfredo Guida Editore, 2003
Nello Oliviero, *Storia e Curiosità del Mangiar Napoletano*, Edizioni Scientifiche Italiane, 1983
Emilio Sereni, *I Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni" – Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Argo 1998
Mario Stefanile, *Partenope in Cucina*, a cura dell'Ufficio Stampa dell'Azienda Autonoma di Soggiorno Cura e Turismo
Mario Stefanile (a cura di), *Itinerario Gastronomico Napoletano*, 1971 ad iniziativa dell'Associazione Generale del Commercio e del Turismo di Napoli, con la collaborazione dell'Azienda Autonoma di Cura Soggiorno e Turismo dell'Associazione Pubblici Esercizi
Attilio Wanderlingh, disegni di Renato Quaranta, *Atlante storico di Napoli 2500 anni di storia della città, dalle origini greche al secondo millennio*, Edizioni Intra Moenia 2000

RINGRAZIAMENTI:

Non contento di coinvolgere Maurizio (Paolillo) in tutto il mio agire campano, ho incolpevolmente approfittato anche della pazienza di sua figlia Costanza, trascinata – a mia insaputa – dal padre nella “risoluzione” in italiano delle poesie che scandiscono l'articolo. Fondamentali, grazie.

66

LA TRADIZIONE

- **Gastronomia d'eccellenza**
- **400 formaggi**
- **Salumi esclusivi**
- **Affinamenti nelle Proprie Cantine**
- **Enoteca**

Via Cipro, 8/e • 00186 Roma
Tel./Fax 06 39720347
www.latradizione.it
latradizione@latradizione.it



articolo pubblicato su PORTHOS 28

Porthos Edizioni srl via Laura Mantegazza, 60/62 00152 Roma • tel. 06/53273407 • fax 06/53274350

www.porthos.it e-mail: porthos@porthos.it

Minestra maritata

La scelta degli ingredienti da utilizzare per la realizzazione della Minestra maritata è condizionata dalla difficoltà di reperimento degli stessi. Solo in poche zone di elezione, infatti, è possibile trovare tutte le varietà di verdure che la ricetta tradizionale vorrebbe; inoltre la realizzazione di alcuni insaccati è ormai sempre meno diffusa. Così nel tempo si è codificata una “versione contemporanea” che si “accontenta” di quanto le diverse aree geografiche possono offrire nel succedersi delle stagioni. Esigenze di digeribilità, inoltre, hanno suggerito l'utilizzo di un assortimento di carni meno grasse lavorate con cotture più brevi e diluite.

Noi abbiamo aggirato ogni ostacolo rivolgendoci a donna Angelina del ristorante 'E curti. Situato alle pendici del Vesuvio, precisamente nel comune di Sant'Anastasia, il locale può godere del miglior mercato possibile per il reperimento della materia prima. Gestito da sempre dalla famiglia Ceriello, rappresenta una solida testimonianza della tradizione gastronomica partenopea, tramandata di generazione in generazione da più di ottant'anni.

Volutamente non troverete specificate le quantità dei diversi ingredienti, perché la minestra va gestita ed equilibrata a seconda delle necessità del gusto.

Ingredienti

Le verdure:
verza
broccoletti
scarola
torzelle
scarolella
cicoria
borragine
sedano

Le carni:
un osso di prosciutto
cotenne salate
pezzentelle (salsiccia di scarti di carne di maiale)
annoglia (insaccato di budelline di maiale)
tracchiolelle (costole di maiale con pochissima carne)
maiale fresco
salsiccia fresca
lardo

67

Preparazione

PER LE VERDURE

Dopo aver mondato e lavato tutte le verdure, dividerle in base alla loro fibra in due gruppi (verza, scarola, torzelle e broccoletti nel primo; scarolella, cicoria e borragine nel secondo). Bollire separatamente per salvaguardarne le differenti consistenze.

PER LE CARNI

Mettere in una pentola – donna Angelina usa solo quelle di rame – con il sedano (serve per assorbire gli odori) l'osso di prosciutto, le varie qualità di carne e di salame. Ricoprire con l'acqua necessaria a ottenere il brodo della densità voluta, cuocere a fuoco moderato per almeno due ore e mezza. Separate le carni dal brodo e tagliarle a pezzetti; fare lo stesso con il prosciutto dopo averlo spolpato. Mettere da parte aggiungendo qualche mestolo di brodo.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Porre in un piatto tutte le varietà di verdure, ricoprire con il brodo e disporre i pezzetti di carne sopra; aggiungere pecorino grattugiato a volontà.

Ristorante tipico 'E curti, via Padre Michele Abete, 6 – Sant'Anastasia (NA) – 081/8972821