



le ricette di cucina raccontano Storie

Fabrizio Mangoni

ILMONDONUOVO.CLUB



le ricette di cucina raccontano Storie

Fabrizio Mangoni

ILMONDONUOVO.CLUB



Indice

Una bella amicizia	3
Le ricette di cucina raccontano sempre storie più grandi di loro	7
Lo Scammaro	19
La polpetta è una e trina	27
Storia degli Spaghettoni alla Nerano	33
“Pomi d’arancia”: le polpette al tempo dei Normanni	43
Archeologia della Salsa Genovese	49
Rissoles di Maître Chiquart: un piatto di confine	59
Il pomodoro: senza ossa né squame	67
Riso amaro	75
Timballi viaggianti	83
La torta nuziale di Madame Bovary. Intervista impossibile	93
Seduazione voluttuosa del cibo	103
Memorie marocchine	111
Teofilo Barla	123
E così fu pizza margherita	127
Spaghetti alla Napolitaine	157
Caponata con “ambrugliaria di pesce”	161
Minestra maritata in 4 racconti (Prima parte)	165
Minestra maritata in 4 racconti (Seconda parte)	171
Minestra maritata in 4 racconti (Terza parte)	179
Minestra maritata in 4 racconti (Quarta parte)	187

Una bella amicizia

Una bella amicizia



Fabrizio Mangoni, un uomo brillante, elegante nei pensieri e nei modi, un intellettuale raffinato. Architetto e docente di Urbanistica all'Università Federico II di Napoli, ma anche appassionato studioso della cucina napoletana, e non solo, ed esperto di dolci come quando, nel suo libro *Dolci persone*, teorizzò la fisiognomica e cioè la comparazione tra i caratteri delle persone e i dolci. E da cui, nel 1991, demmo vita al programma tv *Di che pasta sei?* con cui, insieme a Raffaella Carrà, fece il suo esordio come autore e conduttore televisivo. Ma non inseguì il successo piuttosto si dedicò alla creazione dei dolci, facendo coppia con Scaturchio, il famoso pasticciere napoletano, come il cioccolatino *Vesuvio* in produzione da anni da Gay-Odin.

Siamo diventati amici parlando del cioccolato, una passione golosa che ci univa come quella per il mare che Fabrizio più che attraversare, come facevo io in barca a vela, amava guardare perché diceva che il suo suono lo incantava. Riusciva sempre a guardare il mondo dalla

parte “dolce” così come gli piaceva teorizzare sulla forma delle città: un giorno mi raccontò la storia della pizza Margherita e teorizzò che i centri storici erano come una pizza classica con il cornicione alto e a volte frastagliato che racchiudevano memoria e storia degli uomini mentre le periferie erano rappresentate dalla “pizza a metro” che sbordava dal piatto e poteva non finire mai. Sollecitava la mia curiosità raccontando la sua attività di urbanista come quella volta che mi spinse ad andare sulle rive del Sele, a Padula vicino a Pompei, a visitare il suo Museo virtuale dedicato alla dea Hera in cui immagini e suoni raccontavano, con un linguaggio nuovo, la storia di quel luogo. Un amico prezioso, intelligente e con un grande spirito innovativo. Stare insieme era per me uno stimolo continuo perché guardava il mondo insieme con realismo e poesia, con concretezza e fantasia.

Così quando fui direttore di RaiDue gli affidai, come autore e conduttore, alcuni programmi televisivi come quello con Raffaella Carrà e Scrupoli, con Enza Sampò. Un sodalizio proseguito nel tempo sia in tv con le serie *Piacere pizza* o *I dolci della domenica* sul canale Sky “Alice”, sia con le nuove esperienze di editoria digitale per cui nel 2017 gli proposi di raccontare storia e cultura del cibo prima su Moondo.it e poi su ilmondonuovo.club fino a quando, nel 2023, ha fatto, come si dice a Napoli, il suo “biglietto di sola andata”.

In queste pagine sono raccolti gli scritti pubblicati su questi *magazine* a testimonianza del suo modo colto e raffinato di raccontare storie e aneddoti del mondo del cibo.

Giampaolo Sodano

Le ricette di cucina
raccontano sempre
storie più grandi di loro

Le ricette di cucina raccontano sempre storie più grandi di loro

Le ricette di cucina raccontano sempre storie più grandi di loro; gli ingredienti ci rinviano all'immagine di paesaggi, la loro composizione nel piatto racconta di sapori che spesso conosciamo e ricerchiamo per il nostro palato, ma che descrivono storie moderne e antiche di cuochi che le hanno create. E poi nella ricetta possiamo leggere racconti di storia, le influenze delle culture, le tracce di quella storia più grande che leggiamo nei libri, con i Re, le battaglie, i vincitori e i vinti, e anche il mangiare dei poveri e dei ricchi. È questo che trovo appassionante nella lettura testuale delle ricette.

Addentrandomi in queste letture e studiando da anni la storia della cucina, mi sono spesso imbattuto in curiosi ravvicinamenti tra episodi storici e preparazioni culinarie. Come non leggere nella Sacher Torte, inventata e servita al Congresso di Vienna del 1815, un simbolo della restaurazione, che i potenti dell'epoca imponevano al mondo dopo la tempesta napoleonica? Quella sostanza pastosa e solida, venata dal sapore di amaro realismo del cioccolato, viene ricoperta da una glassa scura e vetrosa, le cui decorazioni richiamano i fregi delle divise militari. L'unico residuo di morbida cremosità e passionalità è affidato a un sottile quasi insignificante strato di marmellata di albicocca, che è poi l'unico tocco che dà un senso accettabile al dolce.



*Ricostruzione di un banchetto alla presenza di Filippo V,
la Regina e Madame des Ursins.*

Un altro momento d'incrocio tra cucina e diplomazia l'ho scoperto lavorando a uno spettacolo sulla cucina dei primi Re Borbone di Napoli. Ho deciso di inserire quest'episodio come antefatto capace di spiegare quale cultura gastronomica Carlo III portasse a Napoli. Infatti, l'avvenimento risale al 1701 e ha per protagonista Filippo V che sarà il padre del nuovo Re di Napoli. In quell'anno, dopo lunghe battaglie militari e diplomatiche, il Regno di Spagna passava alla Francia e Luigi XIV, il Re Sole, nominò Re di Spagna suo nipote il Duca d'Angiò col titolo di Filippo V. Il giovanotto aveva appena diciotto anni e gli fu data in sposa la tredicenne Maria Gabriella di Savoia. Temendo possibili "colpi di testa" dei giovani regnanti, fu inviata a corte l'esperta Madame des Ursins, un'italiana della famiglia degli Orsini, che sarà un'informatrice di Re Sole presso la corte Madrid. Ma proprio a Madame des Ursins si deve un grave incidente culinario. L'evento si svolge a Figueras, in Catalogna, sul confine

tra Francia e Spagna. Occorre considerare che ora come allora i Catalani erano ferocemente indipendentisti e nelle guerre per la successione del regno di Spagna si erano schierati contro la Francia. Dopo le nozze celebrate nella Cattedrale si organizzò un banchetto; Madame des Ursins aveva pensato a un menù per metà spagnolo e per metà francese.

Per il peso dei piatti e con varie scuse, nessuna pietanza francese raggiunse la tavola. La cosa irritò la giovane Regina che, non sentendosi protetta nell'occasione dal focoso marito, gli negò per ben tre giorni il letto coniugale. È certo che nelle cucine era stata ordita una vendetta politica e un ultimo gesto d'indipendenza. Ora noi non abbiamo notizie dei menù proposti, ma la lettura di due preparazioni simili dell'epoca, ci consente di capire le differenze tra le due cucine. Si tratta di due modi di cucinare un pollo allo spiedo, contenute in due importanti ricettari dell'epoca: *L'arte di Cucina e Pasticceria del cuoco reale Martinez Montiño*, del 1637, e il *Nuovo Cuoco Reale e Borghese di Francois Massaliot*, pubblicato nel 1691. Occorre notare che la dizione Borghese, non si riferisce a una cucina delle classi medie, ma a quella dei nobili dei borghi di campagna.



Manuale di cucina di Martinez Montino del 1637

LE NOUVEAU
CUISINIER
ROYAL
ET
BOURGEOIS;

QUI APPREND A ORDONNER TOUTE
forte de Repas en gras & en maigre, &
la meilleure maniere des Ragoûts les plus
delicats & les plus à la mode; & toutes for-
tes de Pâtisseries: avec des nouveaux de-
seins de Tables.

*Ouvrage tres-utile dans les Familles, aux
Maîtres d'Hôtels & Officiers de Cuisine.*

TOME PREMIER.



A PARIS,

Chez CLAUDE PRUDHOMME, au Palais, au sixième
Pilier de la Grand' Salle, vis-à-vis l'Escalier de la
Cour des Aides, à la Bonne-Foy couronnée.

M. D C X C I

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

Manuale di cucina di Francois Massaliot del 1691

Proviamo a leggere le due ricette.

Pollo arrosto nella sua salsa (dal ricettario spagnolo)

Si arrostisce un pollo allo spiedo. In una padella si friggono dei dadi di prosciutto. A parte si pestano dei chicchi di agresto (acini d'uva ancora acidula), che si gettano con il loro sugo nella padella, alzando due o tre

volte la fiamma, non di più per evitare che brucino. Aggiungere zucchero, cannella e pepe e un po' di aceto. Si dispongono i pezzi di pollo su fette di pane tostato e ci si versa sopra la salsa.

Cosa ci racconta questa ricetta? Innanzitutto, la sua evidente derivazione da una cultura gastronomica medievale-rinascimentale. La presenza dell'agresto è tipica del medioevo, non escluderei nel caso specifico della Spagna, anche un'influenza della cucina arabo-andalusa con il ricorso al Verjus, succo di uve acide, tipico di quella cultura. Medievale-rinascimentale è il sapore agrodolce della salsa. L'elemento grasso è dato dal prosciutto che si scioglie nella padella, l'elemento liquido è fornito da due componenti prevalentemente acide dell'agresto e dell'aceto, i sapori dolci sono affidati allo zucchero e cannella, che insieme al pepe, rappresentano ancora il ricorso a costose spezie, segno di distinzione ed esibizione di ricchezza, tipico della cultura gastronomica rinascimentale d'influenza italiana. Si può notare anche la separazione delle cotture del pollo e della salsa, dovuta anche alla separazione degli strumenti: lo spiedo e la padella. È ancora questo un retaggio di cucina medievale. Il pollo cotto allo spiedo diventa inevitabilmente abbastanza secco e tale resta sulle fette di pane, mentre la salsa versata sopra cerca di compensarne l'asciuttezza.

Vediamo ora la corrispondente ricetta francese.

Polletto al prosciutto (dal ricettario francese)

Prendete dei polletti, svuotateli e preparateli per la cottura. Tagliate delle fette di prosciutto, per ogni polletto e battetele un poco; aggiungete un po' di prezzemolo e cipolla tagliata fine. Con le dita staccate la pelle dalla carne, a partire da sopra lo stomaco. Infilate le

fette di prosciutto tra la pelle e la carne e fate in modo che restino intere. Ammorbidite i polletti vicino al fuoco, mettetegli una bardatura di lardo, avvolgeteli nella carta e fateli arrostitire allo spiedo. Una volta cotti, levate la bardatura, fate una buona salsa al prosciutto da versarvi sopra, e serviteli caldi.

Ricetta di salsa all'essenza di prosciutto: bisogna avere piccole fette di prosciutto crudo, batterle bene e passarle in una casseruola con un po' di lardo fuso; mettetelo a sudare avendo un cucchiaino in mano, e fategli prendere colore con un po' di farina. Quando è colorato, mettete un buon sugo di carne un bouquet di cipolle ed erbe fini (era un misto di aromi messo in un sacchetto per filtrare), dei chiodi di garofano, uno spicchio d'aglio, qualche fetta di limone, un pugno di funghi *champignon* affettati, delle fette di tartufo e qualche crosta di pane e un filo di aceto. Quando il tutto è cotto, passatelo nella stammina, e mettete questo succo in un luogo pulito.

In edizioni più tarde la salsa per i polletti si arricchirà di aggiunte di *ragout* e *coulis* di prosciutto.

Cosa ci racconta quest'altra ricetta? Ci parla di una cucina molto raffinata e complessa, nella quale ogni ricetta ne rinvia ad altre (nel nostro caso a una salsa di essenza di prosciutto, che a sua volta presuppone la preparazione di un sugo di carne) per costruire la composizione finale. Nella Francia del Re Sole, nasceva una nuova cucina francese che soppiantò la tradizione rinascimentale italiana, che aveva influenzato la gastronomia francese nel secolo precedente attraverso due regine della famiglia Medici che sposarono i re di Francia. Quella tradizione aveva ormai perso la sua spinta innovativa e di ricerca, anche a causa della frammentazione degli stati italiani che l'aveva in qualche modo "regionalizzata". La base della nuova cucina francese erano le salse, i *potage* (se ne contano centinaia) e l'idea di restituire, attraverso i

brodi ristretti e le salse, i sapori alle sostanze che, nella cottura, li perdevano. Molte famiglie nobili francesi inventavano salse e *potage*, cui davano il proprio nome come uno stemma distintivo.

Il secondo elemento caratteristico della ricetta di polletto al prosciutto è l'assenza di spezie, che si limitano a pochi chiodi di garofano. Anche questo deriva da un importante fatto storico. Nel secolo XVII, molte nazioni come la Francia, l'Inghilterra e l'Olanda costruiscono le loro compagnie commerciali delle Indie orientali. In pratica si vanno a prendere, tra gli altri prodotti, le spezie direttamente alla fonte, saltando la costosissima intermediazione degli Arabi. Così le spezie costano poco e non sono più un segno di opulenza da esibire e, di conseguenza, sono usate in cucina solo nella misura in cui servono. Vengono invece diffusamente utilizzati, i prodotti locali come i funghi, il tartufo, il prezzemolo.

È certo una cucina molto attenta alla cura delle preparazioni. Ad esempio, abbiamo visto che per evitare la secchezza del petto del pollo cotto allo spiedo, s'interpone una sostanza grassa e aromatica tra la pelle e la carne e poi, attraverso la bardatura, si evita di perdere i sughi di cottura. Notiamo anche l'apparizione di termini come sudare, l'indicazione dei tempi di cottura e della forza dei fuochi. Questo deriva da un'importante innovazione tecnologica che nasce in Francia in quel secolo: il Potager.

È un piano di cottura caratterizzato da più fuochi che, un po' come le nostre cucine economiche, attraverso dischi di ghisa concentrici, consentono di regolare il contatto della fiamma con le pentole. Gli stessi forni che fanno parte del mobile permettono di cucinare a diverse distanze dalla fonte di calore di legna o carbone. È questa tecnologia che permette la grande differenziazione delle preparazioni e la nascita della nuova cucina francese nel '600.

Possiamo quindi immaginare la scena che si sarà svolta nelle cucine di Figueras. Da un lato, c'erano i cuochi spagnoli alle prese con i loro antiquati piatti e, dall'altro, quelli francesi impegnati a preparare intingoli complessi e raffinati. Penso che a dominare i sentimenti spagnoli, oltre agli intenti politici e indipendentisti, ci fossero la difesa di una tradizione e molta invidia verso l'abilità dei colleghi francesi. Per questi ultimi possiamo immaginare il dispiacere di non veder serviti i loro piatti, ma anche un grande senso di superiorità, forse manifestato con un po' di spocchia verso i cuochi spagnoli.

Lo Scammaro

Lo Scammaro

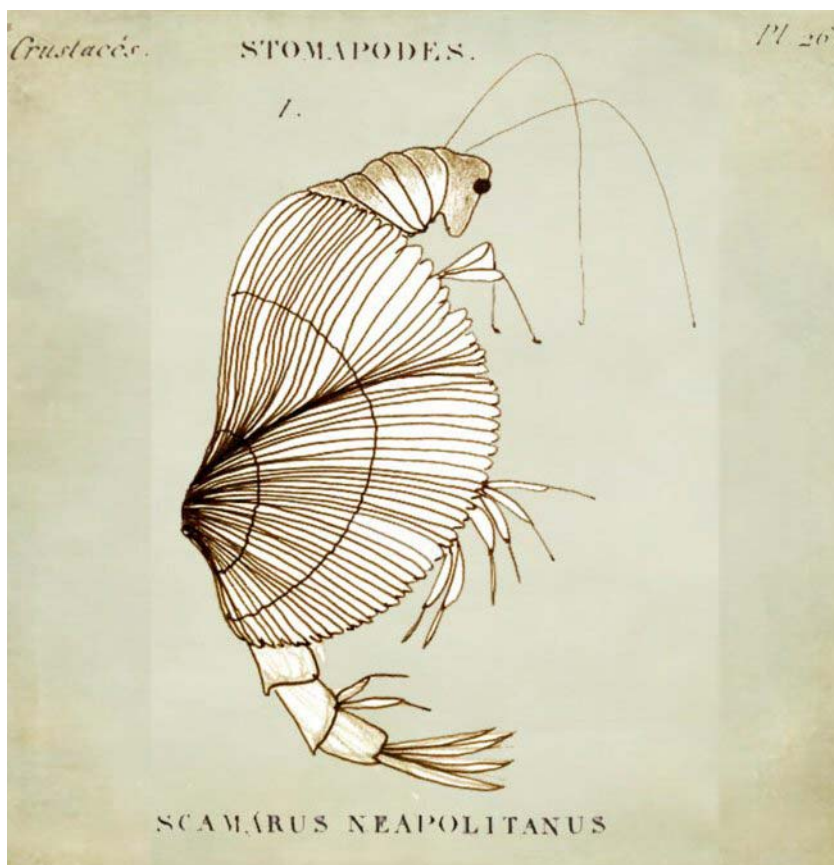
A volte il testo della ricetta assomiglia alla musica, ha il ritmo e l'armonia di una cantata. Provate a leggere a voce alta (anche se non conoscete il napoletano) queste parole:

Scaura tre rotola de vermicielle, ma teniente teniente, lli scule, e lli buote dinto a no tiano co tre musurella d'uoglio zoffritto, co miezo quarto d'alice salate e pepe, quando l'aje mbrogliate e asciuttate, nne miette na mmità dinto a la tiella e nge miette na mbottunatura d'aulive, senza l'osse, de chiapparielle, d'alice salate, e a mez'a meze, passe, pignuoli, nge miette l'anta mmità de li vermicielle, e nge farraje fa la scorza sott'e ncoppa, facennola friere co la nzogna, o co l' uoglio.

Le parole ci restituiscono l'equilibrio tra contenuto scivoloso e superficie croccante di uno dei capolavori della cucina popolare napoletana. Abbiamo tre momenti della preparazione; i vermicelli (poco più di due chili e mezzo) bolliti e scolati al dente (teniente, teniente), sono versati in una scodella (il Tiano), ma mescolati ad un po' d'olio (poco più di un cucchiaino) precedentemente soffritto e insaporito da un paio di alici dissalate e pepe. Poi si prende una metà dei vermicelli e la si versa in una padella (la Tiella), mettendoci sopra come un'imbottitura, olive dissossate, alici dissalate, uva passa e pinoli. Alla fine, si ricopre con l'altra metà dei vermicelli e la si frigge da entrambi i lati nell'olio o nella sugna.

La ricetta è descritta nel Manuale di cucina teorico pratica di Ippolito Cavalcanti Duca di Buonvicino. Questo nobile napoletano, che annovera tra i suoi avi il famoso Guido Cavalcanti poeta e amico di Dante, scrive nel 1837 un suo manuale di cucina, che avrà ben 10 edizioni. A partire dalla seconda inserirà un capitolo di ricette case-

recce in lingua napoletana, aggiungendo ad ogni edizione nuove preparazioni. Questa frittata di vermicelli appare in una delle edizioni successive, e sarà nota col nome di Frittata di Scammaro. La parola Scammaro nel Regno delle due Sicilie identificava i giorni e i pasti di magro. Sembra che il termine derivasse da una pratica conventuale; nei giorni di magro, alcuni frati potevano essere dispensati per motivi di salute dal rispetto dell'astinenza dalla carne. Per non turbare gli altri venivano serviti nella loro "Cammera". Si conseguenza la Sprivativa accompagnerà il mangiare di Scammara, o Scammaro. Forse proprio il Duca potrebbe avere inventato il piatto per un convento. D'altra parte, la grande dimensione della frittata proposta dalla ricetta, la fa immaginare destinata ad un grande numero di commensali.



Scammarus Neapolitanus da *Historia Naturalis Crustacés Rares.*
Pagina immaginaria di Fabrizio Mangoni.

Non ha niente a che fare con la ricetta della Frittata di Scammario, dove il mare non c'entra niente. Ma spesso le persone pensano che c'entrino i crostacei. Ecco, quindi, uno scherzoso incrocio tra un gambero e una vongola.

In pratica si tratta di una frittata di maccheroni senza uova, quindi assolutamente di magro. Ora spesso la frit-

tata risolve il problema del riuso degli avanzi, come la frittata di maccheroni, ma questo è un piatto non “derivato”, ma esplicitamente perseguito. Notate il doppio uso dell’alice dissalata: in un primo momento è aggiunta e dissolta nell’olio soffritto con cui si ungono i vermicelli, e poi viene mescolata anche a pezzetti a ribadire il sapore forte in una sorta di sinfonia di gusti e sensazioni gustative; abbiamo il dolce dell’uvetta, l’amaro dell’oliva, il croccante dei pinoli.

Ma di quali olive parliamo? Quelle verdi e grosse o quelle piccole e nere di Gaeta? In alcune famiglie si usano entrambe, con l’attenzione di aggiungerle in momenti diversi della cottura del condimento. L’oliva nera, messa troppo presto, rischia di tingere di scuro il candore dei vermicelli. Ma la vera attenzione va posta alla creazione della crosta. In pratica occorre evitare che la crosta si attacchi o che bruci, o che sia troppo oleosa. Quindi padella appena unta, e movimento attento per controllare che la pasta si muova sul fondo. Intanto bisogna compattare continuamente il bordo riportando sui lati i vermicelli ribelli. Quando si ritiene che si sia raggiunta il giusto grado di frittura della superficie, si gira la frittata e si cuoce l’altro lato.

La superficie della Frittata di Scammaro è un piacere dello sguardo. Viene da pensare alle origini dell’Universo: un insieme caotico di fili, di scie, di spirali dorate e luccicanti, alloggiato frammenti di olive risalite (o ridiscese) dal cuore della frittata alla superficie, gemme ambrate di uvetta appena annerite dalla cottura o perle bianche di pinoli. L’unico problema è che la frittata è difficile da dividere. A meno di non avere un bisturi, lo Scammaro non si presta al taglio della fetta. Ma è qui un altro elemento del suo fascino. Si sfrangia nel servirla e ognuno si ritrova un po’ di crosta informe e un po’ di morbido contenuto, dove l’oliva, il chicco di uvetta, il

pinolo o il pezzetto di alice, conquistano nel piatto il loro angolo di libertà, e vanno raccolti dalla forchetta insieme alla pasta.

A proposito di Croccanza, Ippolito Cavalcanti ci dà un importante suggerimento: “quando l’aje mbrogliate e asciuttate”, ci propone di fare asciugare un po’ la pasta scolata. Questo probabilmente consente un deposito di amido intorno ai vermicelli che facilita la formazione della crosta e limita i rischi del loro “azzecamento” alla padella.

Una delle soluzioni per limitare lo “sfrangiamento” eccessivo della pasta durante la porzionatura, è lo Scammaro individuale. Quando andavamo al mare, la nostra cuoca Anna lo preparava per me e per i miei fratelli. Ognuno aveva il suo dischetto di Scammaro avvolto nella carta argentata. Negli anni ’60 mio zio Ettore, famoso regista di teatro e cinema, aveva uno dei primi motoscafi Riva. Mi piaceva molto quella barca che assomigliava ad un’automobile, col volante bianco, i divani di cuoio e quel legno brillante color mogano. Quando ci invitava a fare un bagno, lo Scammaro era il suo terrore. La possibilità di macchiare i sedili era una certezza. Ci invitava allora a mangiarlo rigorosamente appoggiati fuori dal bordo del motoscafo. Il mare rifletteva il mio volto con la frittata tra le mani. Ogni tanto qualche frammento di pasta cadeva e fluttuava nell’acqua, fin quando un lampo argentato di un pesce non lo faceva suo. Ero felice.

La polpetta è una e trina

La polpetta è una e trina

Polpetta croccante, morbida e croccante ammorbidita: la polpetta è una e trina. Al di là delle infinite combinazioni degli ingredienti, riciclati o perseguiti, la polpetta si presenta in tre modi:

- croccante,
- morbida
- e croccante ammorbidita

Il raggiungimento della “Croccanza” aspira a racchiudere l’Essere, per dirla con Parmenide, in una sorta di affermazione assoluta di sé. Attenzione, qui non c’è dominio, né tanto meno pensiero unico; qui la polpetta si racchiude e protegge la tolleranza della varietà, della multietnicità, delle mille possibili sfumature nate dall’atto creativo dell’impasto. Una crosta simile protegge le Keftedes greche, che ci tentano nelle vetrine dei ristoranti sul mare, o le polpette indiane al curry, fatte a volte di patate e piselli o di lenticchie, o quelle russe con carni diverse mescolate; la polpetta è sempre protetta da una crosta che ti invita a scalfirla, per svelare la sorpresa che contiene. La crosta della polpetta è la base della sua seduzione; come molti psicologi della seduzione hanno affermato “sedurre” non è “condurre a sé”, ma “seducere” con una componente oppositiva, che significa “deviare”. Deviare la tua vita dal percorso che avresti fatto prima di incontrare la seduzione di qualcuno. Per deviare, il seduttore mette una maschera diversa dalla sua natura. La crosta è fatta del contenuto della polpetta, ma si avvale di altre materie come uova, farina, pangrattato, formaggio. A volte la crosta ti seduce col suo nero, quasi bruciato, altre volte simula il candore chiaro dell’interno, ma sempre di maschera si tratta.

Se la Polpetta croccante racchiude in sé i suoi valori, quella morbida, aspira a mescolarsi col mondo. Pensiamo ai Canederli tirolesi o tedeschi, che alcuni si ostinano a chiamare gnocchi, solo per la loro fine in brodo; ma si tratta in realtà di polpette amalgamate con pane raffermo, erba cipollina, uova, speck e cipolla. Non sono croccanti perché si cuociono, senza dissolversi, nel brodo. Analogo destino quello delle polpettine in brodo. Il sapore del brodo avvolge la polpetta di pane e carne, e ne contamina la superficie che accoglie liquidi sapori vegetali. Un trionfo dello scambio avviene nel caso delle Tajine di polpette, tipiche della cucina marocchina. Le spezie della salsa di cottura si confrontano con i profumi speziati delle polpettine di carne. Qui il pensiero di Aldo Di Russo, che supera la banale idea della etnia contro la globalizzazione, ci ricorda che la polpetta impone sé stessa, agli ingredienti che variano. Quello che sto tentando di suggerire è l'idea di scambio, di relazione, aggiungerei di tolleranza che la polpetta non croccante propaganda.

Infine, non per proporre una sintesi aristotelica, o per affermare una circolarità del ragionamento, vi propongo la terza modalità di essere della polpetta: croccante ammorbidita. La figura più emblematica di questa mutazione è la polpetta napoletana, fritta, croccante e immersa nel ragù. Il ragù colora la superficie, ma non penetra. La polpetta continua ad affermare la propria absolutezza. Tuttavia la maschera di seduzione è scomparsa per trasferirsi al colore della salsa. La polpetta va tagliata con la forchetta, e la salsa comincia a mescolarsi col suo contenuto. Più frantumiamo, più amalgamiamo; il ragù che porta con sé la memoria della carne dissolta ritrova la sua ragione avvolgendo i resti dell'“unicità polpettesca”. Qui la polpetta supera sé stessa, si divide restando indivisibile, per utilizzare una

definizione di Aldo Di Russo. E qui la filosofia eleatica del mio amato Cilento, ci soccorre. Per Parmenide la polpetta “è”, e così come qualunque cosa esprime sempre la stessa unica cosa. Ma l’altro filosofo di Velia, Zenone ci parla del concetto di infinito, dell’infinitamente piccolo e della relatività del punto di vista. Il piè veloce Achille non raggiunge mai la tartaruga, come il ragù non dissolverà mai la polpetta.

Storia degli Spaghettoni alla Nerano

Storia degli Spaghettoni alla Nerano

Esistono molte ricette che portano i nomi dei luoghi che le hanno generate. Ma si tratta sempre di aggettivi: torta caprese, pasta alla siciliana, risotto alla milanese. L'unica ricetta che conosco che ha univocamente il nome di un luogo è quella degli spaghetti alla Nerano. Che poi neanche è esattamente vero; Nerano è il Comune, ma il posto è la frazione di Marina del Cantone sulla Costiera Amalfitana. La ricetta è originaria del Ristorante Maria Grazia, presente dagli anni Cinquanta con i tavoli su palafitte, in un angolo terminale di una bella spiaggia di sassi.

Si tratta di una pasta con le zucchine solo in apparenza semplice, ma piena di insidie lungo il percorso della sua cottura. Leggiamo la ricetta: annotando che questa è solo una delle tante varianti che si accreditano come originali.



Due ragazzi sul mare. Acquarello di Natalie B.

Ricetta Spaghetti alla Nerano

Tagliate le zucchine in rondelle sottili, friggetele in olio d'oliva e asciugatele su carta assorbente. In una padella mettete a soffriggere dell'aglio e levatelo quando ha preso colore. Intanto cuocete la pasta. Qualcuno frulla una parte delle zucchine. Salate le zucchine e adagiatele nella padella. Scolate gli spaghetti al dente, metteteli in padella con le zucchine e mantecate un poco ravvivando la fiamma, anche aggiungendo un po' di acqua di cottura. Togliete dal fuoco, aggiungete il formaggio grattugiato; deve essere rigorosamente il provolone del Monaco di media stagionatura e mescolatelo alla pasta e alle zucchine. Qualcuno mette anche un po' di Parmigiano. Si vagheggia di un segreto di Maria Grazia che mescola tre formaggi. Ma quali? Alla fine,

aggiungete pepe e il basilico. Personalmente, il basilico lo metto già tra le zucchine mentre si asciugano e, confesso, che a volte aggiungo anche un po' di menta.

Da ragazzi, i nostri bagni seguivano un rituale preciso e ripetitivo. Fittavamo un gozzo a Positano e ci si dirigeva verso la Punta della penisola sorrentina per avere, al ritorno, il maestrale in poppa. La mattina ci si tuffava a Ieranto, più tardi sotto la Torre di Montalto e, al tramonto, nella Baia di Reomone. In mezzo c'era Marina del Cantone e il Ristorante di Maria Grazia, dove spesso scendevamo. Il gozzo che fittavamo si chiamava *La Rinascita* e, in pieno '68, quel nome ci sembrava evocativo. Il prezzo era molto abbordabile per le nostre tasche, anche perché eravamo gli unici che potessero affittarlo. Per metterlo in moto bisognava girare una manovella dura e sinistrorsa, per cui occorreva qualcuno con molta forza nel braccio sinistro. Quel qualcuno noi lo avevamo: era il nostro amico Massimo.

La principale insidia nella preparazione degli spaghetti alla Nerano è nelle zucchine, che rischiano di essere troppo raggrinzite e, orrore degli orrori, addirittura annerite sui bordi e quindi insopportabilmente amarognole. Le rondelle vanno tagliate né troppo sottili, né troppo larghe; ma, soprattutto, devono essere tutte di uguale spessore per essere fritte in modo omogeneo.

Sulla Rinascita ci si andava più o meno in otto persone. Quella mattina eravamo dodici, quindi affittammo un secondo gozzetto con un motore fuoribordo. La novità era Natalie, una ragazza francese, figlia di uno scrittore in vacanza a Positano. La sera prima avevamo parlato a lungo; nonostante la mia timidezza ero avvantaggiato, rispetto agli altri amici, perché parlavo bene francese. Mi piaceva Natalie, capelli rossi e un taglio orientale degli occhi; forse era miope e questo accentuava il mistero del suo sguardo.

Un secondo rischio è nell'ottenere un piatto troppo asciutto, compatto, non scivoloso e armonico. La causa può essere un eccesso di amido in cottura, un'adeguata quantità di olio in padella, una pasta messa in padella non troppo al dente.

Natalie, Massimo e gli altri erano sulla Rinascita, io guidavo il gozzo piccolo con due amici della comitiva e Mara, che aveva portato tra noi l'amica francese. Mara scherzava sulla sera prima: «Guarda che Natalie ti aspetta a braccia aperte». Altre volte ci ero cascato. Nella mia timidezza avevo paura a dichiararmi e lei mi invitava a farlo sempre con quella frase, che, inevitabilmente, sfociava in cocenti rifiuti. Da Maria Grazia si sbarcava così. Si ancorava il gozzo, e un barchino veniva a prenderti per portarti alla scaletta del ristorante. Mi piaceva quella ringhiera di legno e tutte quelle balaustre riverniciate ogni estate. Dopo decine di anni la vernice aveva ormai un discreto spessore e, ogni tanto, un graffio rivelava quella delle passate stagioni.

Molte vernici prima, era arrivato da Capri Pupetto Sirignano, mitica figura di principe viveur degli anni Cinquanta. La bettola di Maria Grazia non era ancora Ristorante e non aveva molto da cucinare.

«Maria Grazia pigliate queste zucchine e tagliatele a fette. Avete formaggio? mettiamo un po' di questo provolone del Monaco. È poco? Aggiungiamoci anche un po' di parmigiano. Con questo condiamo un bel piatto di spaghetti». Poi, rivolto alla sua comitiva: «Avete visto come si fanno i miracoli? Non è un caso che tra i miei ascendenti c'è San Gennaro». Fin qui la leggenda, ma ho un racconto indiretto di un testimone oculare che ricorda una storia un po' diversa. Era il ragazzetto che guidava il motoscafo che portava il Principe da Capri alla Penisola. Lui ricorda che il Provolone del Monaco non c'era, ed è probabile che una semplice bettola non

avesse un formaggio più costoso di altri. Forse si usarono parmigiano e pecorino. Ma la vera rivelazione del suo racconto è che, dopo quella prima volta, le zucchine venivano fritte il giorno prima, lasciate riposare con il basilico e, attenzione, ricoperte di parmigiano. Così le zucchine veicolano con loro il profumo del formaggio. È forse questo ancora il segreto? Poi probabilmente, col tempo, è arrivato anche il Provolone del Monaco.

La nostra tavolata era un po' in fondo, quasi sotto la roccia. Ordinammo spaghetti alla Nerano. Da terra intanto era arrivato il Barone Carafa. Non lo conoscevamo di persona, ma era oggetto di un gioco che ci divertiva molto. Mentre ci passava davanti, qualcuno di noi diceva sempre: «Buon giorno Barone», e la risposta arrivava puntuale: «Uè bello, salutami a Papà!». Colpito da Natalie, il Barone le si avvicinò dicendole: «Ma a te lo specchio che ti dice la mattina? Che ti dice lo specchio?». «Barone, la signorina è francese non vi può capire». Allora lui senza perdersi d'animo: «Le miroir ne te dit pas, tous les matins, comme tu es belle?». Poi, a voce alta per farsi sentire da tutti: «Beati i Francesi! Io le cozze le mangio solo a Parigi!». Prima di sedersi al suo posto, girava tra i tavoli a salutare conoscenti e sconosciuti e, davanti al piatto con le zucchine, puntuale arrivava la storia del Provolone del Monaco.

«Questo provolone racconta una favola. Comincia nel lontano Afghanistan. Un ufficiale dell'epoca murattiana, originario di Agerola, qui su sulla montagna di Sorrento, diventato soldato di ventura nel lontano Pakistan, era stato nominato governatore di Peshawar. Con metodi efferati ridusse all'ordine le tribù di tagliagole di quelle terre. Aveva persino insegnato agli indiani a tirare d'artiglieria, riportando una mitica vittoria sull'esercito inglese. Di ritorno a casa, ricco e col titolo di generale, passò dall'Inghilterra dove Wellington, quello della bat-

taglia di Waterloo, gli regalò una spada intarsiata di pietre preziose. Ma lì comprò delle mucche di razza Jersey, che incrociate con quelle di Agerola, generarono la razza Agerolina che ci dà il latte del provolone del Monaco. Qui inizia la seconda favola. Il generale che aveva domato gli Afghani, nulla poté contro gli Agerolini. Sposò, per interessi familiari, una giovane nipote che amava un suo coetaneo. Il povero generale perse la vita a Pasqua grazie a un capretto, che forse la nipote aveva avvelenato. Il lieto fine è che la giovane ricchissima sposò il suo amore».

Avevo sentito il Barone esibirsi decine di volte, ad alta voce, con questo racconto. Mi piaceva e ammiravo la capacità di usare sempre le stesse parole, come in un copione. Intanto, era arrivato l'Avvocatichio, così era soprannominato, con una coppia di amici. Erano i genitori di Natalie. Natalie si alzò e mi chiese di avvicinarmi per presentarmi ai suoi. Ero un po' imbarazzato; pensavo perché io e non gli altri? Perché parlavo francese? Perché significavo qualcosa per lei?

Tornammo a sederci. Tra gli amici si era sviluppata una discussione sull'origine del soprannome dell'Avvocatichio. Chi glielo aveva affibbiato? Quando? E di qui altre derivazioni di fatti e fattarelli delle nostre estati.

La pasta con le zucchine quella volta aveva qualcosa di particolare. Sentivo un sapore e un odore di menta. Non so se era stato un colpo di vento dalla collina o una fogliolina finita per errore tra quelle di basilico. Nessuno aveva sentito quel gusto, che io trovavo straordinario.

Il piccolo segreto che alcuni praticano è metter molte foglie di basilico tra gli strati di zucchine che si asciugano. La zuccina un po' esausta dalla frittura raccoglie meglio il profumo inebriante e penetrante del basilico. Lo stesso basilico poi si aggiunge fresco sul piatto, alla fine. Da quel giorno metto anche qualche fogliolina di menta sulle zucchine.

Da un motoscafo, era sbarcato un nuovo gruppo. Eccoli là, i soliti, chiassosi, esibizionisti, col loro repertorio di numeri conosciuti: mangiare il bicchiere di vetro, mordere appassionatamente l'orecchio dell'amata, per restituirle con un bacio l'orecchino staccato delicatamente con i denti, le poesie recitate a voce alta e così via. Li chiamavamo i "Feriti a morte", dal nome di un famoso romanzo di qualche anno prima. Allora detestavo quel romanzo. Stavamo cambiando il mondo con la nostra rivoluzione, e lì si teorizzava che l'unica salvezza era fuggire da un luogo che "ti addormenta e ti ferisce a morte", per poi soffrire per sempre della nostalgia di una vita che scorre tra mare, sole, salsedine, in un tempo fluido consumato vanamente.

Altra piccola questione: ma si può aggiungere, per mantecare, il burro nella padella? Si commette un sacrilegio? Alcuni ristoratori ce lo aggiungono. Certo rende fluida e cremosa la pasta, ma bisogna saperne controllare la cottura, altrimenti il disastro nel sapore è in agguato.

Avevamo finito di mangiare, quando Mara, e gli altri dissero che sarebbero tutti tornati con *La Rinascita*. In questo modo, così solo con me e Natalie a bordo, il gozzetto piccolo sarebbe andato più veloce. Intuivo la manovra per lasciarci soli, e già assaporavo il ritorno col vento in poppa. Prima di partire Mara portò a Natalie i suoi vestiti, e *La Rinascita* salpò rapidamente. Natalie volle scendere sulla spiaggia. Camminavamo lungo la risacca che agitava rumorosamente i sassi. A un certo punto disse: «Io non torno con te. Mi sarebbe piaciuto, ma è tutto troppo combinato. Voi siete molto uniti, passate da anni le estati qui, sapete nomi e soprannomi di tutti. Io sarei solo un racconto in più. «Excuse moi, torno in macchina con i miei».

Un'ultima questione riguarda se mettere o no un

rosso d'uovo. Alcuni ristoratori pensano che si aiuti la pasta a non "assettarsi", aggiungendo alla fine un rosso d'uovo e dando due o tre giri agli spaghetti. Operazione rischiosissima che ci spinge verso terre lontane da questo mare, ai confini con la Carbonara.

Aveva ragione Natalie, anche il mio ritorno solitario, sarebbe diventato un nuovo racconto estivo, una chiacchiera da bar. Quasi venti anni dopo la posta mi ha recapitato un suo acquarello di quella giornata. Sulla via del ritorno fui superato dal motoscafo dei "Feriti a morte". Ci salutammo come si faceva tra barche amiche. Anni più tardi, dopo il terremoto dell'ottanta, ripresi in mano quel libro di La Capria, e l'ho amato come uno dei miei libri preferiti. Quei playboy giocherelloni e disperati, non avevano niente a che fare con la cattiveria e la volgarità di chi sarebbe venuto dopo. Non bisognava più lasciare la città per soffrirne di nostalgia; nessuno ti addormentava più, per ferirti a morte. Quei luoghi continuavano a esser votati alla piacevolezza del vivere, ma il peggio che poteva capitarci era, al massimo, di essere "Colpiti di striscio".

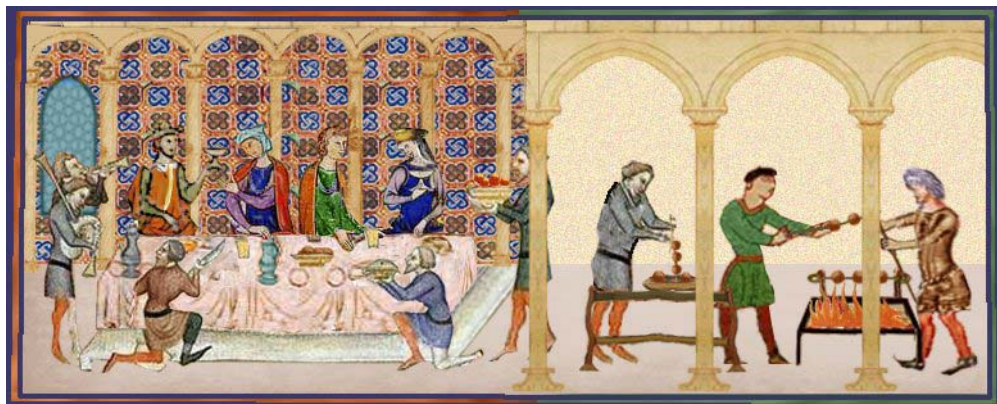
Il pregio degli spaghetti alla Nerano è che ti lasciano in bocca il loro sapore per molto tempo. Niente di sgradevole solo un insieme armonico tra la forza del formaggio, la dolcezza delle zucchine e il sapore solista del basilico e per me, quella volta, della menta.

Nella baia di Recommone, gli amici della Rinascita nuotavano già nel sole del tramonto....Da ragazzi, i nostri bagni seguivano un rituale preciso e ripetitivo. La mattina ci si tuffava a Ieranto, più tardi sotto la Torre di Montalto e, al tramonto, nella Baia di Recommone.

“Pomi d’arancia”:
le polpette al tempo dei
Normanni

“Pomi d’arancia”: le polpette al tempo dei Normanni

Le ricette di cucina sono vere e proprie opere letterarie. Come in un racconto, la ricetta ci porta ad immaginare paesaggi, sapori, a confrontarli con i nostri ricordi, o ci trascina nell’ignoto di cose mai assaggiate.



*Polpette alla Tavola di Guglielmo il Rosso.
Ricostruzione immaginaria di Fabrizio Mangoni*

A volte il potere evocativo della ricetta parte dal suo nome. Come in questo caso:

“Prendi la carne di maiale, né troppo grassa, né troppo magra, e tagliala in strisce; macina e pesta le strisce in un mortaio e aggiungi un filo di tuorlo d’uovo. Prepara un brodo e portarlo ad ebollizione e mettilci la carne; poi prendi il bianco di un uovo e strofinatelo sulle mani. Poi tira fuori la carne dal brodo e fanne delle pal-

line. Prendi poi due piatti; in uno metti il bianco di un uovo, in un altro il tuorlo e ricopri le “arance” così arrotolate e disponile sugli spiedi in modo che non si tocchino e mettile ad arrostitire sul fuoco; prendi lo zucchero e cospargile quando vengono rimosse dallo spiedo e poi servi.”

Il nome di queste polpette, è “Pomi d’arancia”. Fin qui niente di strano, una polpetta dorata dall’uovo può evocare forma e colore dell’agrume mediterraneo, tanto da dargli quel nome. Ma il fatto sorprendente è che questa ricetta si trova in un manoscritto che risale al XIII secolo e si riferisce alla corte d’Inghilterra del periodo normanno. Ora è certo che nel medioevo le arance lì forse non le avevano mai viste. Il manoscritto in questione, come ha notato la linguista medievalista Anna Martellotti, porta altre ricette i cui sapori, modalità di preparazione e nomi, ci accompagnano nel pieno di un’altra cultura gastronomica: quella dei Normanni di Sicilia.

Il Grande Ruggero II aveva improntato il suo regno alla tolleranza verso i vinti. Arabi, ebrei, avevano conservato le loro cariche e le loro culture si mescolavano con quella dei dominatori normanni. Anche nelle cucine. Così gli arrostiti normanni si scioglievano in preziosi intingoli arabi. È quindi probabile che i Normanni di Sicilia esportassero verso i lontani cugini inglesi i loro sapori. Basti ricordare che i Normanni del Sud raccontavano spesso ai loro parenti rimasti in Normandia le meraviglie delle terre meridionali. Sempre restando nel campo delle polpette, nel manuale della grande cucina araba medievale di Baghdad, che ha sicuramente influenzato la cucina arabo-siciliana, troviamo un piatto dal nome “Arance”. E si tratta, anche in questo caso, di polpette.

“Tagliate la carne grassa a piccoli pezzi: sciogliete la coda (è il grasso della coda del montone) e mettetela in

una padella aggiungendo un *dirham*¹(3 gr.) di sale e coriandolo secco e mescolate, finché non sia imbrunita. Quindi coprire con acqua, portate a bollore e schiumate. Gettate pepe macinato fine, lentisco, corteccia di cannella e zenzero. Tagliate la cipolla e la carota sbucciata, tritatele e gettatele in padella. Prendete carne rossa, tritatela finemente, aggiungete un po' di grasso e le solite spezie, e trasformatele in polpette delle dimensioni di un'arancia, poi le fate cadere nella padella. Quando sono solide, prendete i tuorli delle uova con un po' di zafferano e battete bene: quindi rimuovete le polpette e, mentre sono ancora calde, immergetele nell'uovo e copritele con esso e rimettetele nella padella per un'ora. Trascorso questo tempo, tiratele fuori e immergetele nell'uovo di nuovo: fate questo tre volte. A cottura quasi ultimata, prendete un po' di succo d'arancia e succo di limone e cospargete le polpette nella padella. Sbucciate e tritate dieci *dirham* (30 gr.) di mandorle dolci, immergetele in acqua, e buttatele nella pentola. Strofinare sulla padella alcuni rametti di menta secca. Pulite i bordi con un panno pulito e lasciate a fuoco lento un'ora per consolidarsi: quindi spruzzate con acqua di rose e rimuovete le polpette.”

La ricetta ribadisce il richiamo tra polpetta e arance, addirittura nella dimensione. Ma qui l'arancia entra anche, col suo succo, nel sapore della polpetta. Ci troviamo davanti ad una ricetta a dir poco sontuosa. Le polpette sono più volte cotte in un soffritto speziato con carote e cipolla, dopo essere state più volte rivestite di rosso d'uovo, per consolidarne la forma e la tenuta. Poi il mix di spezie entra nel gusto della polpetta che lasciano sulla superficie la presenza croccante delle man-

1. Nel Medioevo musulmano il dirham era un'unità di massa, del valore legale di 3,148 g.

dorle, il profumo della menta e dell'acqua di rose. C'è da chiedersi se una polpetta meriti tanto e una così lunga preparazione. Bisogna in proposito ricordare che, nella cucina araba di Baghdad, la carne non si presenta mai nella sua natura essenziale, ma viene pestata, macinata, stracotta fino alla dissoluzione. Per questo camuffamento della materia prima, sono necessari procedimenti che immergono la carne in sapori, brodi, con vegetali cotti insieme, fin quasi alla sua "mascheratura". E sia nei ricettari arabi che in quelli arabo-andalusi, che hanno influenzato la cucina siciliana al tempo dei Normanni, le polpette si presentano in una grande varietà di preparazioni. Per tornare alla ricetta inglese con cui abbiamo iniziato, il fatto che nell'Inghilterra del XIII secolo accanto ai robusti arrostiti del nord si infilassero allo spiedo polpette, è un'ulteriore testimonianza dell'influenza araba sulla cucina Europea.

Ovviamente gli arabi non avrebbero fatto mai polpette di maiale, ancorché chiamate "pomi d'arancia".

Archeologia della Salsa Genovese

Archeologia della Salsa Genovese

Il racconto di una ricetta può trasformarsi in una sorta di scavo archeologico, alla ricerca, di nomi, di ingredienti e tecniche di cottura, per risalire all'origine delle pietanze che oggi mangiamo, come per esempio la Salsa Genovese.

Le origini della Salsa Genovese

Un importante campo di esplorazione riguarda le origini della famosa “Salsa Genovese” di Napoli. Detta in due parole, mi perdoneranno i gastronomi, è una pasta condita con una salsa di carne stracotta con le cipolle. Ovviamente a Genova non sanno proprio cosa sia. Di qui il fiorire di storie e leggende. Proprio come gli archeologi possono essere favoriti, ma anche intralciati da racconti popolari non documentati, così è avvenuto anche con il nostro piatto genovese-napoletano. Si vagheggia di un cuoco o addirittura di un marinaio genovese, che in una epoca indeterminata, abbia portato la ricetta a Napoli. O se ne attribuisce l'origine alla colonia di mercanti genovesi presenti a Napoli nel XVII secolo. Addirittura, si parla di genovese come *genevois* (ginevrino), attribuendo il piatto alle guardie svizzere chiamate a corte dai Borboni. Nessuna di queste storie porta a tracce archeologiche di elementi propri della cucina, cioè a una ricetta. La ricetta da cui partire per la nostra ricerca esiste, ed è in alcuni manoscritti del XIV secolo, sotto il titolo di *Tria lanuensi*, cioè Tria Genovesi. Esaminiamo il testo:

Per fare tria genovesi, soffriggi cipolle con olio e metti in acqua bollente; fa cuocere e metti sopra spe-

zie, e colora e insaporisci come vuoi. Con queste puoi mettere formaggio grattato o tagliato a pezzi. E servile ogni qual volta ti piaccia insieme con capponi o con uova o con qualunque carne.

Abbiamo una pasta (i Tria) che si aggiunge a un condimento fatto di cipolle soffritte con cui si condisce carne di vitello o di pollo, o addirittura uova. Le tracce “da esplorare” sono il nome genovese, la presenza di carne e cipolla e, alla fine, la pasta. Per l’archeologo culinario si aprono necessariamente due strade di esplorazione: da un lato la vicenda dei tria, e dall’altro quello della carne con le cipolle.



Pasta con salsa alla genovese

Cosa sono i Tria (o Itriya), come erano fatti e come si preparano

I Tria erano una pasta seccata al sole, conosciuta sin dai tempi degli antichi greci. Ne parla anche il medico arabo Ibn Butlan, vissuto nella prima metà del XI secolo. “I tria bolliti in brodo e conditi con il formaggio e il grasso, sono molto buoni per curare lo stomaco. Con lo zucchero sono amati dai giovani”.

Ma come erano fatti i Tria? Ci illumina in merito una ricetta contenuta nel Kitab al-Tabikh, il Libro delle Vivande. Scritto a Baghdad nel XII secolo, ma rielaborazione di testi risalenti ad almeno 2 secoli prima, ci racconta la grande cucina dei Califfi delle Mille e una Notte. Qui incontriamo la ricetta dei Tria (Itriya):

Tagliare della carne grassa in pezzi di grandezza media, far sciogliere della coda (si tratta del grasso della coda di montone, utilizzata nella cucina araba, noi possiamo usare olio) e si fa rosolare la carne nel grasso. S’aggiungono due cipolle tritate, una manciata di ceci e coste di barbabietola e due manciate di riso. S’aggiunge sale e cannella e si copre di acqua tiepida. Appena la carne è cotta si aggiunge pepe, coriandolo pestato e lentisco. Quando l’acqua bolle si getta una manciata e mezzo di Itriya. Alla fine, si sparge sopra cumino e cannella.

È una ricetta complessa; carne rosolata con la cipolla, come base di un piatto con ceci, riso e Tria: Attenzione i Tria non sembrano fatti di pasta lunga, altrimenti non si userebbe il termine “manciata”. Come si preparano i Tria ce lo racconta la ricetta che segue, nello stesso manoscritto, quella dei Tria. È una ricetta di il cui nome rinvia da una parola persiana: Rishta. Dopo aver illustrato la preparazione di una carne stracotta con cannella ceci e lenticchie, affronta la preparazione della pasta: “... alla fine si versa il Rishta, che è una pasta che

viene impastata con forza, stesa molto sottile, tagliata in strisce sottili, lunghe cinque dita.”.

Diciamo che abbiamo una sorta di tagliatelle lunghe circa 8 cm, ottenute spezzando lunghe strisce di pasta. Vale la pena di annotare che il termine Rishta, significa anche spago, come i nostri spaghetti.

Per altro così sono fatti i Tria pugliesi contemporanei, che nel famoso piatto dei Ciceri e Tria, vengono non solo bolliti, ma in parte fritti secondo una tradizione risalente all’antica Grecia.

Gli arabi portano quindi i Tria in Sicilia, sin dall’epoca romana grande granaio del Mediterraneo. El-Edrisi, Il grande geografo di Ruggero II, nella sua descrizione della Sicilia ci parla di Trabia, paese ancora oggi esistente vicino Termini Imerese: “A ponente di Termini è un abitato che di nome Trabìa... allietato d’acque perenni che alimentano parecchi molini. La città ha una pianura e vasti poderi nei quali si fabbrica tante quantità di Tria da esportarne dovunque e specialmente in Calabria e in tanti paesi di Musulmani e di Cristiani, e se ne spediscono moltissimi carichi sulle navi”.

Ma com’è che i Tria Siciliani, diventano Genovesi? Qui l’archeologo è soccorso dalla storia economica. Nel passaggio tra il regno di Ruggero II e quello di Federico II, il commercio del grano e dei Tria, passa dal quasi monopolio dello stato siciliano, alla concessione di tratte commerciali prevalentemente ai genovesi. Genova, che non ha campi di grano, diventa così monopolista di questo commercio per tutto il Mediterraneo. E così i Tria diventano Genovesi, come dire pasta di Gragnano, di Torre Annunziata, e così via.

Salsa alla Genovese: come nasce il condimento della carne con cipolle

Esplorata la storia dei Tria, passiamo al condimento della carne con le cipolle. La ricetta dei Tria Ianuensis, le cipolle sono il condimento della carne, e non, come nella nostra genovese un insieme che nasce da lunga cottura.

Vi propongo ora la lettura di un manoscritto arabo-andaluso, sempre del XIII secolo, dal titolo emblematico: “Carne alla siciliana”.

“Si prende una libbra e mezza (poco meno di mezzo kg) di petto vitello o costolette, o altre parti. La si mette in casseruola con un po’ d’acqua, sale, e 1 kg di cipolle. Dopo si cuociono a fuoco moderato e quando la cipolla è cotta a puntino, e tutta la carne è rosolata, si versano sopra quattro cucchiaini di olio d’oliva, pepe, cannella di Ceylon e di Cina, del nardo indiano (una specie di valeriana) e delle polpette. Si termina la cottura e quando la carne è cotta si copre di uova battute allo zafferano o, se si vuole, senza coprirli, si termina la cottura al forno”.

Qui siamo molto vicini alla nostra genovese. Occorre ricordare che la Sicilia medievale era assai famosa per le sue cipolle, che quindi entrano massicciamente in molti piatti. Possiamo ipotizzare che questo condimento potesse essere utilizzato per i Tria ianuensis? Può darsi.

È questa versione di Genovese medievale, che lo chef Salvatore di Meo propone nella sua rubrica di ricette, collegata ai miei articoli.

A questo punto le tracce della ricerca archeologica, in assenza di reperti e ricette, si interrompono, lasciandoci molti interrogativi: come dalla Sicilia i Tria Ianuensis, vennero a Napoli? Certo quello che si preparava in base ai Ricettari della Corte di Federico II, probabilmente circolava in tutto il Sud Italia. Può essere che nel corso del tempo la parola Genovese sia passata dalla pasta al con-

dimento. Quello che è certo che le tecniche di preparazione della pasta si sono evolute rispetto ai primitivi Tria che, col tempo, divennero maccheroni. In un manoscritto conservato alla Pierpont Morgan Library di New York, risalente alla metà del XV secolo, denominato il cuoco napoletano, troviamo molte ricette della Corte Aragonese di Napoli.

Tra questi appaiono i Maccheroni alla Siciliana, dove si descrive un nuovo modo di fare la pasta: “Prepara un impasto con la farina più bianca, un albume e acqua di rose. Se dovessi preparare più quantità aggiungi solo due o tre tuorli d’uovo; rendi questo impasto abbastanza duro e prendi un piccolo bastoncino di ferro rotondo della lunghezza di una mano e con lo spessore di una cannuccia; mettilo nella pasta e con le due mani arrotola la pasta intorno. Leva la bacchetta e avrai i maccheroni con il buco a centro; questi maccheroni devono asciugarsi al sole e possono essere conservati per due o tre anni; cucinateli in acqua o in un buon brodo di carne e guarnirli con formaggio grattugiato quando li metti sui piatti con burro fresco e spezie delicate. Lessali delicatamente per un’ora.”

La ricetta descrive i nostri fusilli e il modo di prepararli, con brodo di carne e formaggio, è quello popolare descritto da Ibn Butlan; sicuramente, era il modo semplice con cui il popolo siciliano, nei mercati, mangiava i Tria, ed è anche il modo con cui si mangeranno a Napoli poco più di cent’anni dopo, quando nasceranno le prime fabbriche di maccheroni.

Nel ricettario aragonese e nelle cucine dei Palazzi napoletani dei secoli successivi non troviamo più preparazioni a base della preziosa salsa. La “Genovese” sembra essersi immersa nel silenzio della Storia. Riapparirà fra la fine del Settecento e l’inizio dell’Ottocento, per influenza francese sotto le vesti di uno dei tanti Ragù

che accompagneranno a Napoli la pasta e, ancora una volta un formato detto di Genova, potrebbe aver il nome alla salsa di carne e cipolla.

Rissoles di Maître Chiquart: un piatto di confine

Rissoles di Maître Chiquart: un piatto di confine

Nel loro testo letterario, le ricette ci raccontano tante cose. In questo caso, tutto ci parla di confini. Di confine è l'epoca in cui è stata scritta, il 1420, alla fine del Medioevo. Di confine è la terra in cui è stata preparata, il ducato di Savoia, a metà tra le influenze ancora arabeggianti della cucina italiana e quelle nordiche. Di confine è il sapore; in una preparazione di stampo medievale, irrompe prepotentemente il Rinascimento. Leggiamo la ricetta.

Ricetta delle Rissoles

E poi serviamo delle Rissoles. Per far meglio comprendere a chi le preparerà, secondo la voluta quantità, bisogna che prenda della carne di maiale fresca, e deve tagliarla in pezzi belli e puliti. Mettetela a cuocere e saltatela. Quando sarà cotta, disponetela su un bel tavolo pulito. Levate la cotenna, disossatela e tagliatela minutamente. Fate in modo di procurarvi dei fichi secchi, delle prugne, dei datteri, dei pinoli e dell'uva candita. Levate i peduncoli ai chicchi d'uva. Pulite i pinoli dai resti di scaglie e fate in modo che tutte le cose siano più che pulite. Lavate bene tutti questi frutti per due o tre volte con del buon vino bianco e sgocciolatele su dei bei taglieri puliti. Tagliate fichi, prugne e datteri in dadini minuti e mescolateli alla farcia di carne. Ora procuratevi il miglior formaggio che si può fare. Prendete del prezemolo in grande quantità, selezionate le foglie più belle, lavatele e tagliatele finemente e mescolatele al formaggio. Poi mescolate tutto alla farcia di carne e frutta secca con delle uova. Ora prendete le vostre spezie: zenzero, pepe di Guinea, ma non molto, zafferano, e zucchero in

grande quantità. Ora affidate la vostra farcia al vostro Pasticciere.

È bene che egli abbia curato di fare delle belle sfoglie di pasta per fare le dorature che ricopriranno i ripieni. Quando saranno preparati il Pasticciere ve li riporterà e bisogna che voi siate provvisti di buona sugna per friggerli. Quando saranno pronti mettete su ogni pezzo una foglia d'oro. Quando sarà il momento di servire ordinate tutto in un bel piatto e versate sopra dello zucchero.

L'autore di questa ricetta è Mastro Chiquart, capo delle cucine del Duca Amedeo VIII di Savoia, e proviene dal suo testo *Della Cucina*, scritto nel 1420.

Cosa ci racconta questa ricetta?

Partiamo dal nome Rissoles, che deriva dal latino e richiama il colore rossastro, che assume il preparato durante la frittura. Oggi li chiameremmo Panzarotti. È impressionante l'attenzione che Chiquart pone alle diverse fasi della preparazione di un semplice panzarotto. Tutto viene ordinato su tavole o taglieri di cui si richiama continuamente la pulizia. A una carne di maiale tritata dopo la cottura, tipica della cucina nordeuropea, viene aggiunto un sapore agrodolce fatto di frutta secca, ben immersa nel vino bianco che conferisce al preparato una certa quota di acidità. Non manca l'influenza araba del dattero. Poi si aggiungono spezie rare e preziose, secondo la tradizione medievale dell'ostentazione della ricchezza. Ma, ad un certo punto, entra in gioco un'assoluta novità: il formaggio morbido, insaporito con molto prezzemolo. La presenza del formaggio non solo come grattugiata finale sui cibi, ma come protagonista con molte sfumature di sapore è una delle caratteristiche nuove della cucina rinascimentale. Fin qui la farcia, ma Chiquard ci spiega la separazione dei compiti tra cuccinieri che preparano la farcia e pasticciieri che realizzano l'involucro di pasta. Nelle mani

del pasticcere c'è una fase delicatissima. La pasta deve essere stesa sottile (belle sfoglie). Una pasta troppo spessa sarebbe troppo dominante sul contenuto. Qui torna un pensiero al Sambusak, tipico involucreo fritto della cucina araba, che oggi si fa con la pasta Filo. Il Pasticciere poi riporta ai cuochi i panzarotti ripieni per la definitiva frittura. Un piatto di confine dunque queste Rissoles, tra nord e sud e tra Medioevo e Rinascimento. Come molti piatti del suo libro.



Cuisine Philosophale.
Ricostruzione immaginaria di Fabrizio Mangoni

Quando il Duca Amedeo VIII ordinò a Chiquart di scrivere il suo ricettario, il cuoco confessa di non aver mai letto altri documenti di cucina. Quindi, per quanto qualche ricetta assomigli a quelle dei manuali francesi di qualche decennio prima, il tutto è in gran parte farina del suo sacco e frutto di esperienze pratiche. Per la prima volta non ci troviamo di fronte a fogli manoscritti di ricette, mescolati ad altri manoscritti di vario argomento. Il *Della Cucina* di Chiquart è un ricettario completo. Chiquart non pensa di scrivere un qualunque testo di ricette, vuole consegnare ai posteri una sorta di Vangelo, a partire dalla sorprendente introduzione. Si rivolge niente di meno che a Gesù, scrivendo:

“Gesù, poiché la memoria degli uomini è fallace e trasforma spesso la realtà delle cose, è per questo che i saggi, gli antichi e i profeti, hanno fedelmente consegnato per iscritto i fatti che lo spirito umano non può raccogliere. Così, quel che segue avrà dimora nel presente per i contemporanei, e nel futuro per i loro discendenti.”

L'escamotage narrativo del ricettario è altrettanto stupefacente. Le ricette sono ordinate secondo il menu di un banchetto principesco che dura ben tre giorni. Dichiara che il banchetto è offerto dal duca Amedeo in onore del Duca di Borgogna nel 1400. Il duca era uno degli uomini più potenti della sua epoca, solo che non andò mai in Savoia in quella data, e forse ci passò solo tre anni dopo. Perché questa piccola bugia? Ma poi quella la bugia più grande, che trasforma il ricettario in un vero racconto immaginario. Chiquart elenca in successione i commensali: Re e Regine, principi e principesse, duchi e duchesse, e così attraversando tutta la scala della nobiltà, fino ai religiosi. Altro che realtà da tramandare, qui siamo di fronte a pura fantasia narrativa. Che si estende alle stesse ricette. A un certo punto

del banchetto immaginario, irrompe un gigantesco castello, portato da molti inservienti, tutto mangiabile con elementi simbolici, che richiamano i “Trionfi” dei grandi banchetti del Barocco. Una tipica ricetta medievale, il Biancomangiare, una sorta di budino dolce di pollo e latte di mandorla, del quale nel medioevo si esaltava il candore simbolico, in Chiquart viene proposto in una versione multicolore.

Se Chiquart era una personalità particolare, lo era anche quella del suo signore. Il Duca Amedeo dominava un piccolo territorio tra Francia e Italia, ma grazie alle sue abilità diplomatiche, alleandosi or con l'uno or con l'altro potentato che animavano i conflitti nell'Europa dell'inizio del 1400, aveva sempre più conquistato ricchezza e potere. Era un mecenate, amante delle arti e voleva anche col libro di Chiquart tramandare una tradizione di bellezza e buongusto. A un certo punto della sua vita si ritirò, con altri nobili, in un castello, una sorta di eremo d'impostazione conventuale. Che vi si svolgesse una vita santa si nutrono molti dubbi. Il futuro papa Pio II, in visita lì non ne riportò una buona impressione, raccontando di cortigiane e banchetti, ma non sappiamo se fosse una calunnia. È probabile che la buona tavola la facesse da padrona, se non altri vizi. Nel 1439, Amedeo VIII fu addirittura eletto Papa, anzi Antipapa in alternativa a Eugenio IV. Otto anni più tardi si sottomise al nuovo Papa Nicolò V.

Ma torniamo alle nostre Rissoles. Sono offerte nel terzo giorno dell'immaginario banchetto, nell'eventualità che alcuni invitati si potessero trattenere. È un menù più leggero, dopo le abbuffate dei giorni precedenti.

Ora notiamo il tocco finale della presentazione di un piatto semplice, che non richiedeva trincianti, ma che veniva preso tra le dita da ciascun commensale. Il semplice panzarotto viene decorato con una foglia d'oro;

sembra di trovarci di fronte al famoso risotto di Gualtiero Marchesi. Non sappiamo se fosse stata edibile, ma non dobbiamo stupirci; Chiquart pratica una sorta di cucina filosofale, tipica del medioevo. In una pietanza “Restaurant- ristoratrice” nella sezione di cucina per malati, la cosa prende un tratto sorprendente. Il cuoco prepara un contenitore di vetro spesso e vi ci cucina dentro a bagnomaria, carne ed ossa di cappone tagliate fini, con mezzo bicchiere di acqua di rose, uno d’acqua fresca e un pizzico di sale. Poi immerge nel brodo un sacchetto di perle, e anche un sacchetto con molte pietre come diamanti, zaffiri, rubini, turchesi, smeraldi e così via. Vi ci aggiunge anche una grande quantità d’oro, ducati e gioielli. L’importante è tenere separata la carne dai preziosi. Il loro potere medicamentoso si sarebbe dovuto trasferire al brodo, mentre i gioielli, una volta cotti, sarebbero ritornati nei forzieri. Molti pensano che l’ultimo residuo di questa tradizione la troviamo ancora oggi nei nostri dolci dove i canditi non sono altro che la memoria degli smeraldi, dei rubini, dell’ambra.

Il pomodoro:
senza ossa né squame

Il pomodoro: senza ossa né squame

Ogni tanto, nella storia della gastronomia, s'incontrano ricette che rappresentano una svolta epocale. È il caso di questi Pomodoro all'Italiana descritti nel ricettario *Del Cibo Pitagorico, ovvero erbaceo, per uso di Nobili e de' letterati* di Vincenzo Corrado, pubblicato nel 1781 a Napoli.

Pomodoro all'Italiana

Levata via la pellicola alli Pomodoro, e divisi per metà se ne cavano i semi, e si riempiono con un composto di altra polpa di Pomodoro, trita con un senso d'aglio, acciughe e petrosemolo, origano, sale e pepe. Ripiene si dispongono in una Tortiera tramezzati e coperti di pan grattato, e spruzzati di olio; così si fan cuocere al forno, e caldi si servono sopra coste di pane.

Perché, nella sua semplicità apparente, questa ricetta rappresenta una novità? Innanzitutto perché nel ricettario di Vincenzo Corrado il Pomodoro si riscatta dal pregiudizio che lo aveva accompagnato per quasi duecento anni. Dal suo arrivo in Spagna dal Nuovo Mondo, quasi subito dopo la scoperta di Colombo, per molto tempo è stato considerato un alimento pericoloso, per colpa dei suoi parenti. E già, nella famiglia delle Solanacee cui, non per colpa sua, il Pomodoro appartiene, ci sono molte piante velenose, come la Datura o la Belladonna. Quindi medici e botanici lo hanno subito guardato con sospetto, relegandolo al ruolo di pianta ornamentale, magari proponendolo come un omaggio a belle signore, come fosse un mazzo di fiori, raramente come un farmaco da prendere a piccole dosi.

Ad essere sinceri, un po' di veleno il pomodoro lo porta nelle sue foglie, ma basta levarle, come facciamo noi prima di cucinarlo. Per la prima volta, nel ricettario di Corrado, compaiono ben quattordici ricette a base di pomodori. C'erano due soli precedenti del secolo prima. In Spagna Altemiras ci racconta come conservarlo e, a Napoli, Antonio Latini ci descrive una Salsa di Pomidori alla Spagnola, per condire bolliti di carne. Ma ci si limitava alle salse. Vincenzo Corrado invece propone finalmente elaborazioni complesse con questo meraviglioso ingrediente.

Attenzione! Non dobbiamo immaginare queste ricette dominate dal colore rosso. Il pomodoro delle origini, ancora alla fine del Settecento era giallo zafferano, da cui il nome Pomo d'oro. Anche se di lì a qualche anno il pomodoro giallo avrebbe fatto posto a quello rosso; già da una decina di anni un pomodoro regalato dal Re del Perù al Re di Napoli, veniva coltivato nella pianura del Sarno.

Il primo espediente che adotta Corrado è quello di riempire il vegetale con una farcia. E questa è la più semplice, armonica ed equilibrata che potesse inventare. Il pomodoro si riempie di un sé stesso aromatizzato all'aglio, prezzemolo e origano che, da allora, saranno i suoi compagni ideali, con l'aggiunta di pezzi di acciuga dissalata. Viene spellato per aumentarne la digeribilità e passato al forno ricoperto di pan grattato per dargli consistenza.

Pomodoro all'italiana

Perché quel titolo all'Italiana? Per quello che ne sappiamo è la prima ricetta di pomodoro farcito in questo modo. Corrado poteva chiamarla come voleva. Penso che in questo titolo ci sia una ragione che richiede una piccola digressione dal nostro racconto. Vincenzo Cor-

rado era innanzitutto un intellettuale, molto colto, sensibile alla cultura del suo tempo, specie di quella francese.

Nel titolo *Cucina Pitagorica* riecheggia la cultura vegetariana propugnata dagli illuministi francesi e il ritorno alla natura di Rousseau. Ma Vincenzo Corrado operava a Napoli nel palazzo Cellamare del Principe di Francavilla. Il Principe dava delle feste grandiose nei giardini della sua dimora. Collaborava, nelle cucine, con Francesco Leonardi, grandissimo cuoco che cucinerà persino per Caterina di Russia. Allora regnava Carlo III, che aveva portato a Napoli cuochi e cultura gastronomica francese. Ma quel Re illuminato, aveva anche avviato grandi riforme agrarie, che avevano portato nelle cucine reali prodotti non conosciuti nei ricettari francesi, a partire dal pomodoro, ma anche i maccheroni nelle loro varie forme, e una grande varietà di cavoli, torzelle e verze, molti tipi di frutta. Nel palazzo del Principe di Francavilla si facevano feste memorabili, e in quelle cucine si sperimentava piano piano una sorta di “napoletanizzazione” della cucina francese. Restavano i nomi come sartù, culì, fricandò, fricassè, ma la sostanza, il contenuto e i sapori cambiavano. Pur essendo una ricetta inventata da lui a Napoli, la chiamerà all’Italiana, forse proprio in contrapposizione ai piatti “alla Francese”.



*Vincenzo Corrado e il cuoco Francesco Leonardi
mostrano al Principe di Francavilla i nuovi piatti col pomodoro.
Ricostruzione immaginaria di Fabrizio Mangoni*

Corrado e le ricette con pomodori all'italiana

Dobbiamo anche ricordare che, in quegli anni, in Francia si faceva strada una cucina d'ispirazione illuminista, che poneva grande attenzione alle cucine delle diverse nazioni. Nel *Les Dons de Camus* stampato a Parigi nel 1763, quasi un manifesto della cucina dei Lumi, ci sono moltissime ricette "all'italiana". D'altronde, un po' di anni dopo, proprio Leonardi, di ritorno dalla Russia e forte di una grande scuola di cucina internazionale,

scriverà un ricettario di ben sei volumi che chiamerà: “L’Apicio Moderno”, intendendo con quel nome di riallacciare un filo con una cultura nazionale risalente all’antica Roma.

Corrado prevede molti altri riempimenti dei pomodori: con crema di uova e burro, con erbe odorifere e bottarga. Nel libro si descrivono anche tre interessanti ricette dove il pomodoro viene fritto. Quella dei pomodori “Farciti alla turca”, dove si riempiono di riso cotto nel latte e amalgamato dalle uova, e qui si richiama il sapore del budino di riso arabo. Poi i pomodori, infarinati e passati nell’uovo, vengono fritti ottenendo una sorta di arancini croccanti. Analogamente i pomodori vengono fritti, dopo essere stati riempiti di carne di aragosta, acciughe e pistacchi, o con una farcia di pesce e acciughe e odori.

Infine, tra le frittiture, va citata la fantastica Crocchetta di pomodoro. I pomodori sono tagliuzzati e soffritti nel grasso del prosciutto, mescolati alla ricotta (secca e grattugiata, ovviamente) e amalgamati con un po’ di uova. Bisogna raggiungere una consistenza tale da poterne formare dei bastoncini che vengono infarinati, passati nell’uovo e fritti. Non manca la semplice frittata con i pomodori.

Molti “vegetariani puri”, che pure avranno mal sopportato la cottura in grasso di prosciutto, proposta in qualche ricetta da Vincenzo Corrado, inorridiranno davanti al piatto dei Pomidori alla Nobile e a quelli Farciti in frittura.

Nel primo, i pomodori sono riempiti con un composto di petti di pollanche arrostiti con grasso di vitello, pinoli, uova e cannella e poi fritti. Nel secondo, sono fritti dopo aver accolto il midollo di bue. Nell’introduzione al suo volumetto, Corrado spiega che i vegetali “danno al corpo il nutrimento più sano e facile”, ma è anche vero che “non

tutti i vegetabili dei quali se ne prevede qui la preparazione, sono li più perfetti e giovevoli al nutrimento e alla moda presente delle Tavole”. E quindi, talvolta, accompagna le preparazioni con sughi di carne, latte e burro per venire incontro al gusto del suo tempo e per correggere qualche difetto del vegetale in cottura. Grande studioso dell’agricoltura, Corrado ha viaggiato ed esplorato i campi della Puglia e del Regno di Napoli; ha anche scritto un saggio sull’apicoltura e sui bachi da seta. Da gran conoscitore dei prodotti della terra, di ogni vegetale descrive le caratteristiche e le adatta alla loro cucina.

Questo rispetto della natura propria dell’ingrediente è di una modernità assoluta. Va ricordata infine la più monumentale delle preparazioni al pomodoro, che certamente faceva la sua figura al centro della tavola da pranzo di Palazzo Cellammare: il Budino di Pomodoro. È una crema di pomodori soffritti, pane spugnato, panna, cedro candito, formaggio e uova, addensata in stampi decorati e architettonici.

Le ricette di pomodori di Vincenzo Corrado col tempo si diffonderanno nel resto d’Italia; inizialmente era mangiato solo in Spagna, nel Regno di Napoli e in Provenza. Verrà sdoganato nelle grandi cucine europee dopo la Rivoluzione Francese, quando i Marsigliesi, oltre a portare l’inno, faranno conoscere i pomodori a Parigi.

Insomma questo immigrato dal Nuovo Mondo, ha faticato non poco a farsi accettare, e come dice Pablo Neruda: “... senza ossa, senza corazza, senza squame né spine, ci offre il dono del suo colore focoso e la totalità della sua freschezza”.

Riso amaro

Riso amaro

Ecco, ho di nuovo davanti a me il mio piatto preferito. Preferito in fondo è non dire niente; sono tante le pietanze che mi piacciono. E neanche posso dire che questo piatto alimenti una memoria particolare, della serie quei piatti come li faceva mia madre. È un po' come le canzoni; hanno un tempo, un tempo che si ripete quando le ascolti e non ti porta solo la memoria di quando le hai ballate o di quando hai baciato una ragazza; ti versa nel cuore un miele complesso, fatto del rivivere un sapore in luoghi e condizioni differenti, ma che ti riporta lo stesso stato d'animo che si ripete uguale, ugualissimo. Almeno per me è così. Ora ho ordinato il "Riso amaro"; sì, proprio il nome di un famoso film neorealista; ma il piatto ne è forse la più profonda interpretazione, riportando i conflitti della vita. Ecco che arriva sulla mia tavola; sono solo, con la gabbietta di un pettirosso che da qualche mese mi tiene compagnia. Una forma a ciambella a due colori: riso nero e riso bianco.

Riso amaro, la ricetta.

Può essere portato in tavola in due ciotole separate o impiattato come due cupolette di riso o a ciambella bicolore. Si tratta di un riso bianco e un riso Venere nero. Quello bianco ha un sapore tenue, leggermente dolce, con profumi appena speziati e sensualmente fluido. Avverti verdure dolci, e il profumo del macis e delle rose. Quello nero contiene un misto misterioso e sorprendente di sapori: dal peperone al pomodoro, dal grasso della pancetta al dolce della cipolla. E poi il forte piccante del gorgonzola, incrocia l'amaro del caffè e il conforto del cioccolato. Sul fondo ti sorprende la delicatezza dolce della melissa.

Quando l'ho assaggiata la prima volta? A San Francisco, nel ristorante di cucina toscana "Dal Guercio". Il ristorante del fratello di Sonia, che sarebbe diventata la donna della mia vita. Eravamo studenti all'Università, lei faceva una specializzazione, io studiavo Letteratura; una sera in comitiva con altri amici ad un bar era scattato qualcosa tra noi. Molto più di un colpo di fulmine; un suo sorriso mi aveva aperto l'anima e vinto ogni ombra del mio cervello. Decidemmo di andare in un bar a Sausalito, così per cantare lì *Sittin'on the dock of the Bay*; allora si facevano queste cose. Solo che avevamo solo tre macchine. Quattro amici montarono su una macchina e io e Sonia guidavamo da soli le nostre. Dentro di me pensavo che era tutta un'illusione, che solo io ero stato fulminato da un possibile quanto improbabile amore; il lato negativo che mi prendeva ogni tanto, galoppava nella mia testa. Ritrovai la macchina di Sonia a un semaforo. Scese e mi si parò davanti: sorridente, biondissima, con un vestito verde che le stringeva il petto, e si allargava a campana nella gonna. Lasciò la sua auto e montò sulla mia. Finimmo nel mio letto, e poi decise di portarmi al ristorante del fratello.

Difficile mangiare il "Riso amaro". Da dove iniziare? Due nature di gusto si contrappongono come i colori. Il riso nero veicola un sapore di carne, molto forte, denso, che si accompagna a vegetali stracotti che incontri tritati tra i chicchi. Ogni tanto una scintilla d'amaro e poi una consolazione dolciastria. Pensavo a mia madre, che mi aveva allevato da sola, affrontando sacrifici e umiliazioni per mandarmi all'università. Dentro di me, fin da ragazzino covavo una rabbia sorda per quello che consideravo i fallimenti dell'immaginazione. Sognavo di essere diverso da quello che ero, più brillante, simpatico, vincente, ma ogni sera mi ritrovavo nella realtà della nostra misera casa. Amavo la musica, sapevo suonare,

ma avevo dovuto studiare letteratura per diventare, nel migliore dei casi, un maestro di scuola. Il riso bianco profumava di mela, un gusto complesso nel quale però dominava la dolcezza e la una strana aspra sensualità; in quel gusto sentivo Sonia.

Sonia sarebbe partita l'indomani per l'Italia, e voleva assolutamente essere raggiunta; mi prometteva una vita fantastica. Aveva una tenuta in Toscana, vicino Punta Ala; Punta Ala.... Già quel nome era una promessa di leggerezza e cambiamento. Sarei partito tre settimane dopo, per sistemare le mie cose e, la sera della partenza, passai dal ristorante del fratello che mi offrì il suo Riso Amaro.



Riflessi dal Futuro. Disegno "Hopperiano" di Fabrizio Mangoni per il racconto Riso Amaro.

Avevo detto a Sonia che una metà del riso mi ricordava le promesse del nostro amore, mentre la parte

scura era... la mia parte scura. Mi aveva proposto di mescolare i due risi e che avrei provato qualcosa di particolare. In quella massa grigia dei risi mischiati il sapore di mela avvolgeva e nascondeva, lasciandoli in un fondo indistinto e lontano i sapori forti dei sughi del riso nero.

Ero in Taxi per andare all'aeroporto. Il tassista nero aveva messo la musica di un Rhythm and Blues che non conoscevo. Mi piaceva l'aria fresca della baia sul volto, e m'immaginavo il mare di Punta Ala. La musica andava, i semafori erano tutti verdi, per la prima volta l'immaginazione correva più veloce dei suoi fallimenti.

La botta fu tremenda, la macchina spostata di molti metri. Eravamo miracolosamente illesi; il tassista uscì sbraitando... dall'altra macchina uscirono tre ragazzi che passarono subito a vie di fatto con il tassista; uno di loro aveva un crick in mano...

La polizia arrivò subito e interruppe la rissa e io riuscii a prendere un altro taxi, arrivando a tempo all'aeroporto.

Per il nostro ventesimo anniversario di matrimonio, come al solito, Sonia ha preparato il "Riso amaro". Sono tornato da tempo a gustare i due risi in modo separato; non so ma sulla terrazza della nostra villa sul mare, sento che le differenze e i contrasti sono pacificati; provo le cose per quello che sono. Ho due figli bellissimi; la prima ha una galleria d'antiquariato molto accorsata mentre il ragazzo è un bravo pediatra. Un famoso regista che abita vicino a noi ha sentito delle mie musiche (ho messo su un piccolo studio di registrazione), e mi ha chiesto di fare la colonna sonora di un suo film. Ho vinto un premio importante per quella musica che, inutile dire, si chiama Black and White Rice. Il riso nero è la vita così com'è, quello bianco come vorremmo che fosse, ma l'insieme, per dirla con Voltaire, è passabile.

La botta fu tremenda, la macchina spostata di molti metri. Eravamo miracolosamente illesi; il tassista uscì sbraitando... dall'altra macchina uscirono tre ragazzi e passarono subito a vie di fatto con il tassista; uno di loro aveva un crick in mano... avevano l'aria di figli di Papà ubriachi. Non so ancora oggi dire cosa mi ha preso in quel momento. Ho disarmato quello del crick, mentre gli altri due scappavano inseguiti dall'autista nero. Ho cominciato a colpirlo e ancora colpirlo, e ancora colpi mentre era steso in terra, fino ad ucciderlo.

La polizia arrivò subito, ma non in tempo per evitare il peggio. Quel ragazzo era veramente un figlio di Papà; e che Papà! Suo padre era un noto senatore. Al processo per me non ci fu scampo; non potevo neanche permettermi un avvocatucchio di provincia. Condanna alla sedia elettrica.

Si sa, la condanna a morte non si esegue subito; passano mesi, a volte anni. In quel periodo non ho mai scritto a Sonia e non so cosa avrà pensato; forse avrà saputo da qualche amico comune la storia. Perché non mi ha scritto? Ma cosa si può scrivere ad un condannato a morte?

E ora eccomi qua, per l'ultimo pranzo prima della sedia elettrica. Ho fatto ordinare al ristorante "dal Guercio" un piatto di Riso Amaro, che ora è qui davanti a me. Ho le idee chiare su come mangiarlo. Ah! Dimenticavo. Da qualche mese ho chiesto a delle Dame di carità di avere un uccellino in cella. È un pettirosso bellissimo, pacioccoso e canterino. Gli ho parlato per giorni della mia vita felice e immaginaria in Toscana a Punta Ala.

Ora so bene come mangiare il riso. Quattro bocconi veloci per la parte nera mentre guardo la parte bianca intonsa. Sono venuti a prendermi. Apro la finestra della cella per un'ultima boccata d'aria e faccio a tempo ad aprire la gabbietta e a offrire dalla mia mano al pettirosso dei chicchi dolci di quel riso bianco.

È volato sul tetto del carcere, mentre friggevo sulla sedia elettrica. Ora sta pensando come fare per arrivare in Toscana.

Timballi viaggianti

Timballi viaggianti

È questa una storia di tamburi. La parola *Timbale*, in francese, definisce varie specie di tamburi. Ma anche la versione napoletana del *Timpano* ricorda il *Timpanon*, rappresentato nelle pitture antiche, che è un antesignano della *Tammorra*, quel tamburo circondato da sonagli che accompagna le *Tammuriate*, classica forma della musica popolare napoletana. Qui però non parliamo di musica, ma di cucina. Il *Timballo* è un classico della cucina italiana e francese che certo ricorda il tamburo; un contenitore, quasi sempre cilindrico, che ospita una farcia fatta in base a varie ricette. Ma l'aspetto più interessante di questa storia di tamburi mangiabili, è che si tratta di ricette "viaggianti" tra la Francia, l'Italia e, in particolare, Napoli, con biglietti continui di andata e ritorno, basati su reciproche influenze.

Per raccontare questa storia partiamo da una ricetta, che non è né la prima, né l'ultima, ma è significativa come guida del nostro racconto. Viene dal libro *Le Pâtissier Royal*, di Antonin Carême, uno dei più grandi cuochi di tutti i tempi, pubblicato a Parigi nel 1815. Lì troviamo la ricetta del fantastico *Timballo alla Parigina*, una ricetta molto lunga e complessa.

Timballo alla parigina

Prendete circa 250 gr di pasta italiana, che sia la più lunga possibile; fatela cuocere nell'acqua bollente con un po' di sale e del burro. Fatela cuocere dolcemente a fuoco basso e, appena cotta, scolatela. Quando sarà sgocciolata, metterete i maccheroni in fila su un panno. Imburrate uno stampo con burro di gamberi ben rosso (si tratta di un burro che contiene i carapaci dei gamberi tritati e la carne di gambero pestata, passato alla fine ad

un setaccio, ottenendo un burro colorato di rosso), al fine di colorare i maccheroni, che piazzerete formando come una spirale di una lumaca. Asciugate completamente i maccheroni facendoli rotolare sul panno, e tagliate le loro punte ad angolo retto, in modo che ogni maccherone sia la continuazione del precedente. Ricoperto con i maccheroni il fondo e il primo bordo dello stampo, riempite di un pollice di eguale spessore di farcia alla *quenelle* di selvaggina, un po' più solida del solito, e così seguitate a nascondere il bordo con la farcia di uguale spessore; ma il punto essenziale è di non disallineare i maccheroni del bordo, altrimenti il timballo sarà di brutto aspetto, perché tutto il merito di questa deliziosa *entrée*, è nella riuscita di questa parte della preparazione. Poi riempite il timballo per circa due centimetri di fettine sottili di filetti di uccelletti, di pernici rosse, di fagiani o di conigli selvatici, con tartufi o funghi, con salsa spagnola e fumetto di selvaggina. Questo ragù deve essere messo a freddo. Lo nasconderete in questa maniera: formate su un cerchio di carta imburata, un cerchio di farcia di circa 15 centimetri di diametro e di 2 centimetri di spessore; allora girate la carta, piazzando la farcia sul ragù e, per staccarla dalla carta, poneteci sopra per un secondo soltanto un coperchio di casseruola caldo. Appena il burro è fuso, voi staccate attentamente la carta e con la punta di un coltello saldate la farcia di fondo con quella sui bordi dello stampo. Finito di formare il timballo, lo piazzate in una casseruola, piena d'acqua bollente e lo fate cuocere a bagnomaria. Fate attenzione che l'acqua non deve bollire durante la cottura, che durerà circa un'ora e un quarto. Al momento di servire. Mettete il piatto di portata sullo stampo, che capovolgerete. Dopo averlo staccato dalla forma il timballo si presenterà con tutta la sua bellezza con una tinta chiara e rossastra. Servite subito. Questa

entrée esce chiaramente fuori dalla categoria delle entrate ordinarie.



*Antonin Carême tra le sue monumentali Entrée.
Ricostruzione immaginaria di Fabrizio Mangoni.*

Questa ricetta ci racconta molte cose. Innanzitutto avrete notato che il cuoco Carême raccomanda l'uso di pasta italiana; in quegli anni la Francia aveva cominciato a produrre la pasta, mettendo in crisi le esportazioni delle paste italiane prevalentemente genovesi e napoletane. Ma molti cuochi osservarono come la pasta francese fosse più rugosa e tendesse a sfaldarsi e a perdere forma in cottura. Per avvolgere il Timbalo con un bucatino che, come una spirale continua, chiudesse la cupola esterna, era necessaria la più resistente pasta italiana. Il secondo aspetto è la ricerca della monumentalità della

presentazione tipica dell'epoca e della cucina di Antonin Carême. Gli arrostiti o i pesci, ad esempio, erano presentati con degli spiedini infilzati (gli *hatelet*), con gamberi, ortaggi colorati, polpettine ed elementi decorativi in pane colorato. Così una semplice portata assumeva una nobilitazione architettonica per essere ammirata al centro tavola. Analogamente questo timballo a cupola era destinato a trionfare tra le *entrées* del banchetto. Infine, la ricetta ci sorprende, in quanto avremmo immaginato una cottura finale al forno, per rendere croccante il bordo di maccheroni. Invece Carême ci propone una lunga cottura a bagnomaria, che consente un maggiore controllo dell'esposizione al calore, tanto del contenitore di pasta che della farcia e della salsa interne. Così il cuoco ottiene anche un secondo scopo: quello di colorare delicatamente di rosso i maccheroni col burro di gamberi.

Il nome "Timballo alla Parigina" corrisponde in realtà all'appropriazione di un tipo di Timballo che avremmo più propriamente dovuto definire "Alla Napoletana". Per comprendere bene questo passaggio dobbiamo risalire all'origine della parola e del piatto. La parola è francese e, all'inizio, designava una cosa che non aveva niente a che fare con la cucina. Era un bicchiere d'argento, di forma cilindrica, con iscrizioni, stemmi, e decori, che si utilizzava come dono e si chiamava Timbale, sempre per la somiglianza col tamburo. Intorno al XVIII secolo, questo contenitore metallico, liberato dalle sue decorazioni e cambiando materiale (prevalentemente in rame), sembrò molto utile per cuocervi i *patè*, immerso nella cenere. Poi si è cominciato ad utilizzare un cilindro esterno di pasta frolla decorata, da riempire con diverse farce a base di carne, selvaggina e salse varie. Veniva cotto al forno e il cilindro, frutto del lavoro della corporazione dei Pasticcieri, se particolarmente bello nelle

decorazioni, veniva anche, una volta usato, grattato internamente e riutilizzato per nuove farce preparate dalla corporazione dei Cucinieri o dei Rosticceri.

È questo il Timballo che fa il primo viaggio tra la Francia e l'Italia, in particolare a Napoli, portato dai cuochi francesi dei primi Re Borbone; Vincenzo Corrado che collabora con le cucine del Principe di Francavilla, una sorta di Principe di Condè napoletano, che dava memorabili feste, propone nel suo ricettario un nuovo tipo di Timballo, adattato alla cultura napoletana. Leggiamone la ricetta dal suo trattato *Il Cuoco Galante*, pubblicato a Napoli nel 1773.

Timballo di maccheroni al sugo

La pasta dei Timpalli è la pasta sfoglia o la mezza frolla senza zucchero. I maccheroni, rotti alla lunghezza di mezzo dito, cotti in brodo e fatti raffreddare fuori dal brodo, si condiscono con denso e grasso sugo di carne di Manzo e di Porco, e si dispongono nella cassa di pasta entro di una ben proporzionata cassarola, ma ben incaciati e tramezzati di un Ragù di salicce, di animelle, di prosciutto tagliato a filetti. Si coprirà alla fine con la pasta e si fa cuocere al forno il già formato Timballo e si servirà caldo.

La ricetta ci racconta di un Timballo francese, “napoletanizzato” da un ripieno di pasta al sugo di carne. Quest’adattamento deriva dal fatto che le famiglie nobili napoletane subiscono il fascino della cucina francese, ma difficilmente rinunciano alla pasta, magari condita con salse francesi. Il Timballo, che prende anche il nome di Timpallo o Timpano, si è riempito così di maccheroni. Ma la novità è che in qualche ricetta, Corrado rinuncia alla cassa di pasta frolla, come nella ricetta del Timballo di Lagane (lasagne) al prosciutto, che vengono a for-

mare il bordo del Timballo. In altri casi sarà la pasta in forma di gnocchi ripieni che formerà il bordo del Timballo.

Quest'idea del timballo con la pasta affascinerà la cucina francese dell'Ottocento, che troverà nei maccheroni e nei suoi vari formati, come nel Timballo parigino di Carême, notevoli qualità decorative. Se ne faranno con bordi di anellini di pasta o con candele di pasta disposte in piedi sui bordi. È interessante ricordare che in Francia, col tempo, si rinunciò alla cassa esterna fatta di maccheroni, utilizzando dei cilindri in ceramica, che riportavano sulla superficie la forma e la memoria dei maccheroni allineati.

Il Timballo parigino ritornerà in Italia. Nel manuale di cucina di Giovanni Vialardi, cuoco di casa Savoia, pubblicato a Torino nel 1854, troviamo vari Timballi, tra cui quello alla Napoletana, fatto con la pasta nella cassa di Pasta frolla, però dolce come ancora oggi si usa a Napoli, e il Timballa (con la a) di Maccheroni all'antica. Come quello parigino, è fatto con un Maccherone (di pasta di Napoli suggerisce) che gira torno torno ad uno stampo sferico. A differenza del timballo francese contiene la pasta, ma condita con una salsa spagnola e con i tartufi, come il Timballo d'oltralpe. Vialardi introduce un'importante novità estetica: alcune file di maccheroni del bordo sono colorate con lo Zafferano, realizzando fasce alterne bianche e gialle. Il Timballo parigino lo ritroviamo a Napoli, preparato dal famoso Monsù Gerardo, col nome Flammand; viene descritto nel volume sulla Cucina Napoletana Aristocratica di Franco Santasilvia di Torpino (Grimaldi editore). C'è il bucatino che contorna lo stampo a cupola e la farcia è chiaramente d'ispirazione francese. È composta da funghi, tartufi, carne di vitello, prosciutto, lingua salmistrata, petto di pollo con una salsa di carne. Non ci sono dentro i

maccheroni che restano solo sul bordo. Quindi il Timballo di Carême, un secolo dopo, è tornato ad ispirare i cuochi napoletani, persino col suo nome “Flammand” dovuto probabilmente alla memoria di quel colore rosseggiante, tanto raccomandato dal grande cuoco. All’inizio del ‘900 il Timballo “salato”, sparisce dall’alta cucina francese, e viene relegato alla pasticceria.

Questa lunga storia di viaggi e di scambi si conclude con le due ricette che lo chef Salvatore di Meo, propone in questo stesso numero della rivista. Rappresentano, a mio avviso, l’ultima meridionalizzazione del Timballo. Innanzitutto ci propone il Timballo Flammand in una versione monoporzione. Si crea così un maggiore equilibrio tra contenitore e farcia. Come contenuto del primo prevede una pasta al sugo con le melanzane d’ispirazione siciliana, e per il secondo un classico della cucina napoletana fatto di salicce e friarielli. Li ho provati e vi garantisco che sono un magnifico approdo di questa lunga storia.

La torta nuziale
di Madame Bovary.
Intervista impossibile

La torta nuziale di Madame Bovary. Intervista impossibile

Ci sono riti sociali cui è difficile sottrarsi. Tra questi c'è la festa di matrimonio, sia da protagonisti che da spettatori. Come spettatori ne faremmo volentieri a meno; grandi abbuffate, ore seduti, bambini urlanti e poi: la torta nuziale. Quando è buona è scema, quando è splendente è stucchevole. Gli sposi tagliano insieme la prima fetta e non sanno che quel taglio attraversa il loro destino. Sono da sempre convinto che nella Torta Nuziale è contenuto *in nuce* il futuro degli inconsapevoli sposi.

Per riconoscere il rapporto più emblematico tra torta e destino del matrimonio dobbiamo spostarci nell'Ottocento. È descritto nel romanzo Emma Bovary di Gustave Flaubert. Se l'autore dedica molte righe alla descrizione della torta una ragione ci sarà pure!

Da Madame Bovary di Gustave Flaubert

La base era costituita da un cartone quadrato azzurro, raffigurante un tempio con portici, colonnati, statuette di stucco disposte tutto intorno in nicchie costellate di stelle di carta dorata; al secondo ripiano v'era un torrione di pasta di savoiardi circondato da minute fortificazioni di angelica, mandorle, uva passa, spicchi d'arancia; infine sulla piattaforma superiore, costituita da un prato verde con rocce e laghi di marmellata ove navigavano barchette di gusci di nocciole, un Amorino si dondolava su un'altalena di cioccolato i cui pali di sostegno

terminavano con due boccioli di rose fresche poste lì sopra a guisa di pomoli.

Ho deciso quindi d'incontrare e intervistare quella sposa. Non è stato facile avere un appuntamento con Emma Bovary. Aveva chiesto la mia età, da dove venivo, se amavo la poesia; poi si erano cercati vari luoghi per l'incontro. Alla fine, anche per l'argomento dell'intervista che avevo dovuto anticiparle e che riguardava la sua torta nuziale, abbiamo scelto la fattoria che aveva ospitato la festa del suo matrimonio col povero dottor Charles.

Mangoni: «Madame, eccoci qui».

Emma: «Sì, è un luogo simbolico dalla mia vita; qui mi sono sposata con Charles».

M.: «Ha voluto incontrarmi al crepuscolo tra torce e candeles».

E.: «Avrei tanto voluto un matrimonio di notte, tra cento torce e sotto le stelle. Vede com'è emozionante quest'ora! Mio padre la giudicò una stranezza e organizzò un pranzo che durò sedici ore; solo che la sera, sotto le torce, c'erano uomini e donne sfatti dal mangiare».

M.: «Voleva qualcosa di diverso?»

E.: «Cercavo di averare i miei sogni di ragazza; era il mio giorno perbacco! Organizzarono tutto mio padre e mio marito. S'immagini quattro grandi lombate di manzo, sei vassoi di pollo in fricassea, tre cosciotti di montone, un intero maialino circondato da salsicciotti all'acetosa. Che romanticismo! Arrivammo qui a piedi in processione guidati da un contadino violinista; avevo sognato una carrozza per noi sposi. Il mio vestito si impigliava sul sentiero e raccoglieva rametti e sassolini. La tavola era stata apparecchiata col vino già versato nei bicchieri, senza il garbo di qualcuno che lo versa. Per non parlare delle scodelle di crema pasticciera con le

nostre iniziali in confettini, che tremavano a ogni urto della tavola. Si rideva alle mie spalle per via di certe morbidezze che il mio vestito da sposa non riusciva a contenere».

M.: «Come sa, sono qui per sapere della sua torta nuziale».

E.: «Quella fu l'unica cosa che ho deciso io! Andammo da un pasticciere di Yvetot, perché al paese nessuno poteva fare quel lavoro».

M.: «Vede, sono sempre stato convinto che Flaubert, il suo autore, giudicasse molto importante questa torta, tanto da dedicargli parecchie righe».

E.: «Ma certo! Era la MIA torta!»

M.: «La descrive ai nostri lettori?»

E.: «Era alta più di un metro. Alla base c'era un tempio quadrato, con portici e colonnato di zucchero, con putini in marzapane. Al centro di ogni lato c'erano nicchie azzurre con deliziose stelle di carta dorata».

M.: «Flaubert ci dice che tutto questo era di cartone; il grande cuoco Carême si rivoltierebbe nella tomba. Le sue architetture pasticciere erano tutte mangiabili e abborriva cartoni e legnetti di sostegno».

E.: «Ma il secondo piano era tutto mangiabile! Due Charlotte una sull'altra; insieme raggiungevano mezzo metro d'altezza con le scanalature fatte da lunghi savoirdi. Formavano due grandi torri, quella inferiore di colore rosa e quella superiore beige».

M.: «Questa fortezza turrata rappresentava forse l'inespugnabilità del vostro matrimonio?»

E.: «Non faccia della facile ironia! Le mura erano di savoirdi, mica di croccante! Sin da ragazzina, al collegio, sognavo castelli e torri. Leggevo i romanzi di Walter Scott, e mi immaginavo svenuta nella torre salvata da qualche giovane eroe... ma, purtroppo, Charles non era quell'eroe».

M.: «Ma in fondo si può dire quella torta rappresentasse più lei che suo marito?»

E.: «Vede, la seconda torre sosteneva una prateria verde, con rocce e sassi di zucchero, laghi di marmellata, ingenua e romantiche barchette in gusci di nocciole. Poi avevo previsto un'altalena. Mi sarebbe piaciuto che a dondolarsi fossimo Charles ed io scolpiti nello zucchero. Il pasticciere si era proposto di mandare un artista per riprodurre i nostri volti. Ma Charles rifiutò. Pensava che fosse disdicevole per un dottore quella rappresentazione. In questo fu spalleggiato da mia suocera».

M.: «E allora ripiegò su un puttino, per quell'altalena di cioccolato».

E.: «Agli angoli dell'altalena feci mettere due boccioli veri di rosa, che stavano d'incanto».

M.: «Madame, il suo autore ci ha descritto la torta. Ma non ci ha detto niente del sapore delle due Charlotte. Come erano?»

E.: «Il pasticciere mi propose diversi sapori per le Charlotte. Aprì un libro proprio di quel Carême che lei citava poco fa. Leggendo l'indice, cominciai ad elencare i titoli delle varie Bavaresi: Bavarese al pistacchio, alle noci verdi, alle mandorle amare e arrivò alla... Bavarese del perfetto Amore».

*(Da: Le pâtissier royal parisien
di Marie-Antoine Carême. 1815)*

Bavarese del perfetto Amore

Tagliate più minutamente possibile le scorze di due limoni e quella di un piccolo cedro. Gettateli in due bicchieri di latte in ebollizione; aggiungete sei chiodi di garofano schiacciati. Otto onces di zucchero (250 gr.) e, dopo un'ora d'infusione, filtrate tutto alla stamina. Aggiungete sei Gros di colla di pesce (circa 22 gr.) e un

po' d'infusione di grani di cocciniglia per tingere la preparazione di un bel rosa. Mettete la crema in una bastardina e mescolate; quando comincia a legarsi, mescolate un formaggio fresco alla crema. Dopo mezz'ora di raffreddamento (con ghiaccio), la crema bavarese sarà pronta.

M.: «Certo una crema per riempire una Charlotte, con un nome così amorevole, era sicuramente adatta a un matrimonio».

E.: «Ma non solo il nome, anche quel colore, delicatamente rosato. Colore che ha anche dipinto con l'alchermes i biscotti morbidi delle pareti della Charlotte. E poi il profumo mi inebriò quando il cucchiaino si riempì di quella morbidezza rosata. Il fondo dolce del limone, improvvisamente, sprigionava il profumo piccante dei chiodi di garofano».

M.: «Invece quale era il gusto della Charlotte superiore?»

E.: «La crema interna era alle albicocche. Un frutto che ho molto amato».

(Da: École des cuisinières, méthodes élémentaires, économiques. Cuisine, pâtisserie, office di Urbain Dubois. 1871)

Charlotte alle albicocche fresche

Foderate uno stampo per Charlotte con dei biscotti per Charlotte, glassati e tagliati in losanghe, e raffreddati. Tagliate in quarti alcune albicocche mature, spellatele. Fatele macerare per mezz'ora in zucchero e Kirsch. Con sciroppo vanigliato e latte di mandorla diluite 2 decilitri e mezzo di polpa d'albicocche passate. versatelo in padella e mescolatevi un decilitro di colla di piede di vitello (oggi useremmo colla di pesce in minore quantità Ndr); assaggiate; legatela sul ghiaccio e incorporate

quattro cucchiaini di panna montata. Mettetela a strati nella Charlotte, alternandoli con i quarti d'albicocche: fate raffreddare per un'ora.

M.: «Anch'io adoro le albicocche. Sono facili da mangiare; non devi spellarle, si dividono in due comodi bocconi, il nocciolo si stacca facilmente».

E.: «Ma soprattutto sono poetiche; la pelle è liscia come la guancia di una ragazza, a volte hanno lentiggini rosse, a volte arrossiscono per una vampata amorosa. Una vedova che veniva al collegio ci insegnava canzoni cortesi e amoroze:

*je vois cette pomme éclatante,
ou plutot ce petit soleil
ce doux apricot sans pareil
dont la couleur est si charmante.*

Poi mostrava alcune rotondità del frutto, scoppiando in grandi risate. Insomma non è solo il sentimento platonico che è racchiuso in quel frutto, ma anche la sensualità travolgente».

M.: «Spalliere di albicocchi contornavano il piccolo giardino della vostra prima casa da sposi».

E.: «Perché gira intorno alla questione? So dove vuole arrivare. A quel cestino di albicocche che il mio amato Rodolphe mi fece consegnare alla vigilia della nostra fuga, con la lettera dove con mille parole ingannevoli dichiarava che fuggiva lui da me. Che vigliacco!»

M.: «Ma torniamo alla Torta nuziale. Tutta quella base posticcia in cartone blu, col cielo stellato da presepe, nicchie e colonne di gesso, che effetto hanno avuto sul suo matrimonio».

E.: «Provi a spiegarmelo lei, che è così bravo!»

M.: «Un po' come l'amorino sull'altalena, il laghetto, i gusci di noce, quell'architettura rappresentava per lei un ideale della vita. Purtroppo, più sognabile che vivibile».

E.: «Io ho avuto il coraggio di sfidare il mondo per tentare di entrare in quei sogni. Il cielo stellato di cartone per me ha preso forma nella realtà, quando passeggiavo con Leon, il giovane studente che ho tanto amato. Dividevamo l'amore per la poesia, per l'arte, il suo stesso corpo candido era pura poesia. Ma forse lei non può capirmi. Vede, in quel mondo di cartone hanno alloggiato molti momenti felici della mia vita. Che Leon sia fuggito anche lui, non leva niente al mio amore..... quante donne hanno avuto e avranno degli amanti, quanti tradimenti sono destinati al segreto, allo scandalo, ai mille commenti maliziosi della gente. Ma chi può capire a fondo i moti di quei cuori? Nel mio caso, invece, il mio autore ha descritto ogni più piccola sfumatura dell'anima, ha sezionato i miei sentimenti e li ha esposti al pubblico. E come scriveva bene quel Gustave Flaubert!»

M.: «Bisogna dire che il romanzo della sua vita è finito sotto processo per oscenità: ma quel Gustave Flaubert l'ha difesa fino ad affermare: "Madame Bovary sono io!". Il romanzo ha avuto un successo universale.»

E.: «E anche la mia storia una notorietà universale!»

M.: «Madame, mi scusi se insisto. In quella torta c'è solo lei, i suoi amanti un po' vacui e vigliacchi, come lei stessa li ha definiti, ma suo marito? Il Buon dottore Charles Bovary, dove è nascosto?»

E.: «Più volte ho tentato, sempre sotto un cielo stellato di cartone, come dice lei, di leggere a Charles delle poesie, di cantargli qualche aria, nel disperato tentativo di accendere la pietra focaia del suo cuore. Lui mi ha amato a suo modo, ma amava una persona che non ero io. Non capiva la tempesta che agitava il mio animo, ma la contemplava in modo distaccato e noioso, come si può ammirare un quadro, non la persona che aveva sposato. Poi dopo il mio suicidio, mio marito ha trovato posto nel

cubo di cartone azzurro. A questo è servita la mia morte. Mi ha perdonato, anche davanti all'evidenza dei miei tradimenti, alle lettere ritrovate dei miei amanti, ha pensato ad "amori platonici", che forse erano proprio così, non agli occhi della gente certo, ma ai nostri occhi»

M.: «Debbo dirle che il suicidio è l'unica cosa che non ritrovo nella torta».

E.: «Mi stupisce mio caro! come fa a non capire l'irriducibile rapporto tra il sogno di cartone e la passione cremosa delle bavaresi che si agitano nelle Charlottes. Dovevo scegliere: portare la mia famiglia e mia figlia allo scandalo e alla rovina economica per i miei debiti, o sparire riuscendo a conservare un lumicino di amore da parte di mio marito. Poi ho saputo della sua disperazione e della sua morte. Flaubert racconta anche di mia figlia Berthe che, ridotta in miseria, finisce a fare l'operaia in una filanda. A proposito, lei ne ha notizie?»

M.: «Sì. Ha fatto carriera, ha comprato la filanda e molte altre fabbriche e ha sposato un ricco visconte».

E.: «Sarà stata una cerimonia di matrimonio bellissima. Per restare in tema, la loro torta nuziale com'era?»

M.: «Era una torta inventata al Congresso di Vienna, quando la restaurazione mise a posto tutte le passioni rivoluzionarie: una Sacher Torte. Amaro realismo imprenditoriale al cioccolato. Un decoro scuro glassato e vetroso, elegante, ma senza fronzoli. Ah, devo segnalarle un sottile, molto sottile, strato passionale, tra torta e glassa, fatto di marmellata di albicocche...»

Una luce e un'ombra passarono insieme nello sguardo di Madame Bovary.

E.: «Lei mi ha detto che ama la poesia. Le dispiace ascoltare qualche verso qui al lume delle candele? Sono della Lucia di Lammermoor, l'opera di Donizetti che Charles mi portò a vedere a Rouen».

Seduzione voluttuosa
del cibo

Seduzione voluttuosa del cibo

Per scrivere questa riflessione ho guardato, con finalizzata attenzione, alcune trasmissioni televisive dove si illustrano o si giudicano preparazioni di pietanze. Ho registrato gli aggettivi che si usano: dolce, amaro, acido, consistente, armonico, colorato ecc. sono da sempre convinto che la descrizione dei sapori è una delle cose più difficili da fare. Entrano in ballo la vista, l'odore, poi gli stimoli delle varie papille gustative della lingua, e poi le memorie, insomma un complesso di effetti sensoriali che di volta in volta si associano variamente intorno all'assaggio. Come ci ricorda Brillat-Savarin nella sua *Fisiologia dl gusto*, tutti e cinque i sensi entrano in ballo davanti a una pietanza. E ne aggiunge un sesto "il genesico" che assomiglia molto alla sessualità e ai suoi stimoli. Descrivere il sapore è qualcosa ricco di evocazioni, che deve ricorrere a una vasta gamma di elementi che possono sconfinare nella poesia.

Mi piace proporvi in proposito un antichissimo testo del X secolo, che è un vero e proprio viaggio sensoriale tra gli alimenti. Riguarda un episodio della vita del califfo di Baghdad Mustakfi riportato nel testo Medievale *Le Praterie d'oro* di Maçudi grande geografo e biografo della vita dei califfi Abbassidi. Prima di un banchetto chiede ai presenti se conoscono delle poesie sul cibo. Uno dei sudditi comincia a recitare. Prima di leggere il testo e il commento più avanti riportato, vi pregherei di ascoltare i versi recitati. Ho riscritto la poesia, mutuandola con piccoli adattamenti dalle tre traduzioni esistenti: quella di Barbier de Meynard del 1886, quella di Arberry del 1936 e quella rivista da Pellat nel 1962. Il

commento musicale è *Ambient Arabian Oud – Orchestralis in Middle Eastern* diritti riservati.

Vediamo ora cosa ci racconta il testo.

*Accetta ti prego il vassoio di paglia
Fatto di tazze bene allineate
in queste ciotole rosse e gialle
non c'è nulla è da disprezzare*

Al *gourmand* che si ispira ai sensi viene offerto il vassoio e si stimola la sua curiosità attraverso le scodelle allineate e piene di cose gustose.

*Qui il kāmakh è di fior di dragoncello
Qui capperi ornano la salsa rossa
I loro profumi fragranti vengono
sprigionati per il piacer dell'anima*

Abbiamo due assaggi, due colori e due profumi. Il *kāmakh* merita una descrizione. È un formaggio morbido e bianco che prende i profumi delle erbe e del caglio vegetale. La parola è di origine persiana e nei più antichi ricettari di Baghdad, corrisponde ad una preparazione che dura mesi. Il latte è messo in una zucca svuotata e esposto tutti i giorni al sole finché si addensa. Il *Kāmakh* al dragoncello è più semplice e lo si trova nel “tesoro di consigli per la varietà della tavola” un ricettario arabo tardo-medievale. Bastano dieci giorni di preparazione: si parte da pane ammuffito e seccato, poi mescolato al latte di pecora e alle foglie di dragoncello. Viene esposto al sole per dieci giorni e frequentemente mescolato. Più difficile l'interpretazione della salsa rossa con i capperi. Potrebbe essere una ricetta contenuta nel “libro delle ricette” della seconda metà del X secolo. È una salsa a base di succo di melograno, grasso di pollo raccolto durante la cottura allo spiedo, e il *Murri* un'addensante a base di farina acqua e miele.

I versi ci dicono che i colori parlano agli occhi ma gli odori contemporaneamente all'anima.

Adesso la poesia ci propone due profumi puri:

*Così come la polvere del muschio
si ritrova tra le dita del farmacista.
Ora qui il delizioso profumo della
maggiorana si mescola riccamente
Col respiro dei chiodi di garofano*

La maggiorana si trovava spontanea nella valle de Tigri, mentre i chiodi di garofano arrivavano al mercato di Baghdad dalla Cina. Il poeta ci propone due ciotole che emanano profumi e “respiri” diversi. Eppure, provate a mescolare chiodi di garofano pestati e maggiorana fresca e otterrete un amalgama odorifero molto equilibrato e, all'assaggio, il dolce piccante dei chiodi di garofano sarà compensato dall'amarognolo della maggiorana, lasciandovi per molto tempo in bocca la memoria dei profumi.

*mentre la cannella d'ambrato colore
regina assoluta dei condimenti
Come il muschio dall'odore sottile
Tenta il palato addolcendo l'aria*

Qui la funzione stimolante dell'odore non parla all'anima, ma direttamente al palato. E quale miglior veicolo c'è della cannella dolce di Cina, unita al sentore di terra del muschio. Ora un protagonista assoluto:

*Qui il sale incorona la ciotola
col colore che ricorda muschio e pece*

Non stupisca la nota sul colore del sale. A Baghdad si importava un sale nero dall'India e in Persia c'era un sale azzurro. Ma qui vorrei citare una capacità del sale, da me direttamente sperimentata, legata a modificare leggermente gli odori delle pietanze. Davanti a un filetto

di carne, al solo odore, intuisco se è giusto di sale per me. Non so se è chimica o memoria, ma credo a questa qualità del sale, è peraltro riconosciuta da molte cuoche casalinghe che ho incontrato.

*nella tazza l'aglio pungente saluta
il desiderio ardente degli occhi
e ora stuzzica con gusto l'appetito*

Qui la semplice vista dell'aglio, attraverso la memoria e l'odore, parla direttamente alla bocca e al gusto.

*Mentre qui le scure olive portano
il giorno nell'ombrosa notte,*

Si tratta di un prodotto che arriva a Baghdad dal mediterraneo. Erano forse olive snocciolate e ammaccate, che si gustavano nella Grecia classica e che ancora si fanno nel nostro Cilento. Il poeta parla certo del colore, ma anche del gusto, dei denti che affondano in una pasta scura così come si passa dal giorno alla notte. Ma ora si descrive forse la parte più sostanziosa dell'offerta dei sapori.

*sul bordo le fette di pesce salato
alternate alle cipolle, insieme
decorano d'argento il vassoio
Come un corpo argentato che palpita
Del vibrare d'una fiamma interiore*

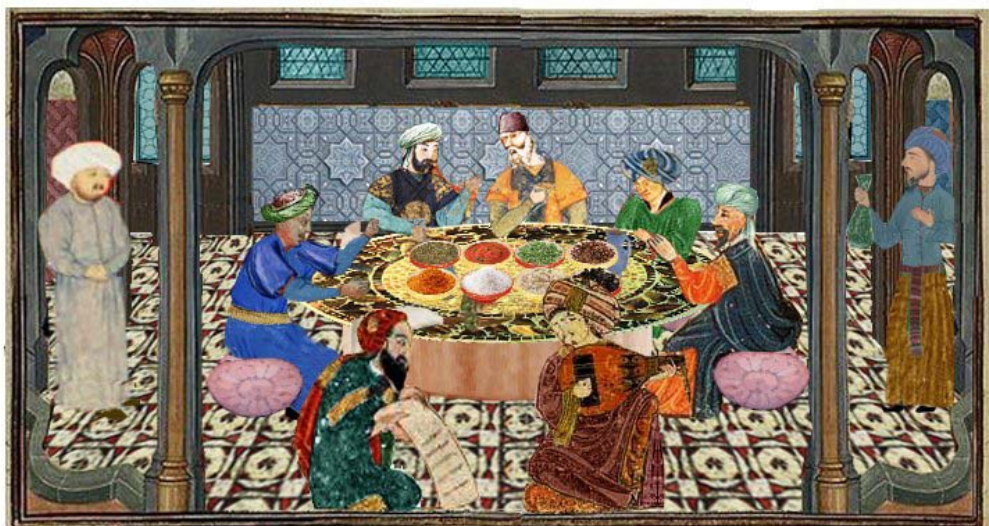
Nella cucina medievale dei Califfi di Baghdad c'erano molte ricette a base di pesce sia di fiume che di mare. Qui credo non ci si riferisca alla diffusa forma di conservazione del pesce sotto sale, ma forse a tranci di pesci cotti nella crosta del sale, e il salto contrasta con il dolce della cipolla. Ma insieme colorano d'argento il bordo, così come l'altro bordo del vassoio ospita fette di rafano circondate da "monete" chiare e scure di carne.

*poi intorno ci sono i cerchi di rafano
ben guarniti da bocconi di carne
con l'aceto mescolano il sapore
le fette di carne bianche e scarlatte,
sono come monete in fila d'oro e d'argento.*

Penso siano polpette, forse alla scapece, come richiama la presenza dell'aceto. Ma i bocconi di carne e di pesce del bordo sono destinati ad essere intinti nei sapori delle diverse ciotole. Ora lo sguardo della poesia si solleva sul vassoio che si trasforma con i suoi colori in un giardino arabo, come recitano gli ultimi versi.

*Ogni lato luccica come una stella che brilla
Su di noi alle prime luci dell'alba
Si può dire che il vassoio sia
Come un giardino fiorito
di volta in volta baciato dalla luna,
dal sole dalla luce, dalla nebbia.*

Il Califfo ordinò che si preparasse il vassoio descritto dal poeta. Avrete notato a volte che i veri gaudenti della tavola, davanti a un piatto oggetto del loro desiderio accendono i loro volti di una luce assolutamente visibile. Sono certo che il Califfo Mustakfi avrà avuto in volto un simile voluttuoso "luore".



*Le Banquet du Calife Mustakfi.
Ricostruzione immaginaria di Fabrizio Mangoni.*

Memorie marocchine

Memorie marocchine

Leo quella mattina aveva ripreso in mano il quaderno delle ricette dei viaggi. Era speciale quel quaderno, a metà tra un album di fotografie e un raccoglitore di cartine geografiche, biglietti da visita di ristoranti e alberghi e ricette trascritte sui luoghi. Da giorni aveva seccato le prugne dell'albero che avevano piantato nel vialetto d'ingresso. Piantato dopo un viaggio in Marocco per preparare la carne con le prugne. Che senso ha comprare le prugne della California per un piatto marocchino? Meglio quelle proprie.

La ricetta gliela aveva dettata il proprietario del Malik-Jali, ristorante terrazza di Fez. Teneva aperto il quaderno vicino ai fornelli per non dimenticare qualcosa. Da due anni Angela l'aveva lasciato solo e ogni tanto ne riaccendeva il ricordo nelle padelle di quando cucinavano spesso insieme. Quanti ricordi possono esser accarezzati non solo nel sapore di un piatto, ma anche nella sua stessa preparazione! Certo sullo sfondo della sua cucina c'era il cielo azzurro del Marocco di quella lontana terrazza. Era stato un viaggio indimenticabile in un posto raro e antico.

Tajine di carne e prugne

In una pentola, mettete i pezzi di carne, le cipolle tritate, l'aglio, l'olio e tutte le spezie (zenzero, curcuma e pistilli di zafferano). Fate rosolare a fuoco basso e coprite la casseruola. Girate spesso con un cucchiaino di legno.

Quando preparava con Angela quella Tajine, questo era un suo compito. È un passaggio decisivo per la buona riuscita del piatto; le spezie devono essere assorbite dalla carne, che non deve bruciarsi. Pensò di

accompagnarsi con i suoni registrati durante una passeggiata con Angela per le stradine di Fez. Si sentivano i loro passi, gli zoccoli di un mulo col padrone che chiede strada, voci di bambini, poi il chiavistello del portone del Riad dove dormivano, lo scorrere dell'acqua della fontana del paradiso nel cortile della casa, poi il fruscio della tenda della loro stanza, generosamente alta.

Quindi aggiungete acqua bollente a coprire appena la carne. Coprite la pentola e fate cuocere per circa un'ora; il tempo di cottura dipende dalla tenerezza della carne. Quando la carne sarà cotta, fate ridurre la salsa di cipolla, scoperta. Lasciate quanto basta della salsa per servire.



Con Angela commentavano sempre il gusto della salsa che diventa un concentrato di sapori. E qui entrava in scena lei per preparare le prugne.

Verso la fine della cottura preparate il ripieno per il piatto di carne. Lessate le prugne in una casseruola, ricoprendole d'acqua. Aggiungete la stecca di cannella. Una volta cotte, morbide, ma ancora intere, interrompete la cottura non appena si saranno gonfiate e ammorbidite. Scolatele, lasciandole nella casseruola. Tenete l'equivalente di un cucchiaino d'acqua sul fondo della pentola. Spolverate con lo zucchero, un po' di cannella a piacere e aggiungete una noce di burro. Lasciate caramellare le prugne per una decina di minuti, a fuoco bassissimo, rigirandole delicatamente e spesso con un cucchiaino. Mettete da parte.

Era perfetta nei suoi movimenti e, nel ripeterli, lui li rivedeva e si accentuava la mancanza. Il seguito da sempre era sua cura: la tostatura dei semi.

Nel frattempo, lessate le mandorle in acqua bollente per pochi minuti. Sbucciatele, sciacquatele e asciugatele. Friggetele in una piccola padella con un filo d'olio. Attenzione a non bruciarle! Mescolate spesso per girarle in modo che si dorino uniformemente. Adagiatele su carta assorbente. Infine tostate i semi di sesamo abbastanza velocemente in una padella asciutta, mescolando spesso. Metteteli da parte per la decorazione delle prugne. Servite questa deliziosa Tajine di carne con prugne e mandorle disponendo prima la carne nel piatto, poi la salsa di cipolle tutt'intorno e guarnendo con le prugne, i semi di sesamo e le mandorle.

La preparazione era finita, l'avrebbe mangiata per cena, per addormentarsi con quei ricordi, e poi ne avanzava anche per i giorni dopo. Non si può adattare una ricetta per sei persone ad una soltanto! Ora doveva portare fuori il sacchetto con l'umido e si sarebbe steso in poltrona a vedere la televisione.

Eccomi di nuovo qui davanti al vialetto che porta alla casa. La nostra casa. Sono andata via due anni fa, e non

so come, ora ho l'occasione di ritornarci. Lo so bene che i ritorni a sorpresa sono pericolosi, che Leo potrebbe avere un'altra compagna, che posso trovarmi in una situazione scabrosa e provocare imbarazzo. Ma ho troppo bisogno di sapere come se la cava senza di me. L'albero di prugne che avevo piantato, è ancora ben curato, anche se lui ha sempre detto di non avere un pollice verde. Sento il profumo dei frutti viola già maturi, tocco la loro superficie liscia. In due anni è anche cresciuto e fa più frutti di prima. Ora devo riuscire ad entrare di nascosto, senza farmi vedere. Leo è in casa, lo intuisco dalla macchina dentro il garage. Provo a vedere di entrare da dietro, dalla cucina; la porta è aperta ma c'è la zanzariera. Mannaggia! Le avevo fatte mettere io le zanzariera perché avevo fastidio degli insetti, e in campagna se ne trovano. Ecco appare la sua ombra col sacchetto della spazzatura in mano, apre la zanzariera e la richiude velocemente dietro di sé. Ma faccio in tempo ad infilarmi. Sono dentro casa.

Come è entrata questa maledetta mosca? Pensò Leo rientrando in casa. Basta aprire un secondo la zanzariera e te le trovi dentro. Poi con le mosche non funziona "l'allarme insetto", il sistema inventato con Angela per liberarsi degli insetti senza ucciderli. C'è tutta una serie di bicchieri e coppe di varie dimensioni, con cui bloccare l'insetto su un muro; poi, piano piano si infila un cartone tra muro e coppa, che chiude l'insetto dentro, e così viene liberato all'aperto. Funziona persino con le zanzare, ma non con le mosche. Mentre avvicini la coppa sono già volate altrove. Una volta abbiamo rotto un bicchiere.



Se voleste invitare una mosca a cena, ecco un ottimo piatto. Carne al sangue, prugna marcita *à point*, soluzione di acqua e zucchero profumata alla cannella, dove sciogliere una goccia di sangue della carne. Sarà felice!

Sono tranquilla. Ho imparato che non mi può acchiappare. Ho scoperto che noi mosche vediamo i movimenti ad una diversa velocità. La mano che rapidamente tenta di scacciarci, si muove lentissimamente per noi e abbiamo tutto il tempo di allontanarci con calma. L'unico rischio sono gli insetticidi Spray che in casa non ci sono e che Leo non userà mai. Ora sto appollaiata sul soffitto, mentre Leo accende la televisione e si stende in poltrona. Certo lo vedo come in un caleidoscopio e

diviso in mille frammenti, ma lo riconosco il mio Leo. Voglio stargli vicino, e atterro sul suo pantalone, di cui non riconosco il colore, ma, attraverso le mie zampe, identifico l'odore, l'odore dei suoi vestiti sempre freschi di lavanderia.

Ma guarda dove si va a mettere? Mi vuole provocare; la caccio con la mano, ma fa un breve giro e ritorna lì. La caccio di nuovo e sembra essersene andata. Inizia il telegiornale e mi distraigo per un minuto, quando guardo la mia gamba la mosca è ancora lì, nello stesso preciso punto.

Come faccio a fargli capire che non sono una mosca, ma Angela. Devo fare cose non da mosca, come tornare sempre allo stesso punto del suo pantalone. Si farà qualche domanda?

Provo ad alzarmi e quella sta ancora là. Faccio due passi e non si muove. Ora ti frego! Piano piano mi avvicino alla porta facendo passi rigidi, così esco fuori e poi vediamo se te ne vai.

Mi vuole portare fuori. E già mi ha preso per una stupida; mentre apre la porta sono di nuovo sul soffitto.

È scappata di nuovo. Chissà ove è andata? Basta non ci penso più e mi riseggio a vedere il telegiornale.

Riesco a vedere e riconosco seppure in modo frammentato una mia fotografia messa sul mobile di fianco al televisore. Mi ci attacco sopra; il vetro ha un effetto sulla mia vista che mi fa distinguere il bordo del volto. Inizio a percorrerlo come una linea, girando continuamente torno torno dal mento alla fronte. Dovrà accorgersene, gli sembrerà strano, potrà pensare che cerco di dirgli qualcosa.

Adesso è sul ritratto di Angela. Ma che sta facendo? Gira attorno al volto con una costante e puntigliosa

geometria. Che vuoi dirmi? Mi accorgo che le sto parlando. Devo stare uscendo completamente pazzo.

Vedo che muove le labbra ma non posso sentire quel che dice ed è anche difficile percepire i movimenti della bocca. Ma forse si è accorto di me, e comincia a pensare che sono per lo meno una strana mosca. Che fare? Ah, ecco volo sulla medaglia della mia partecipazione alla Maratona di New York.

Che dici? Ti piace Angela? Ti attacchi alle sue cose? Sto uscendo fuori di senno, forse sto solo sognando. Ora vola emettendo un ronzio intermittente; mi concentro e immagino che stia cantando; sento le note e persino le parole “Liberi liberi liberi”; la nostra canzone di Vasco Rossi. Vabbè è tutta una suggestione, come quando entri nel tubo della tac e nel rotore che gira se pensi a delle parole le senti.

Cosa posso fare adesso? Ecco l’anello, il mio anello che ora porta lui al sito della mano destra. Deve averlo fatto aggiustare. Mi precipito lì sopra e non mi stacco da lì. Lui mi sta guardando.

Sarebbe bello se tu fossi Angela, pensò. Guardandola fu preso dalla commozione e quell’insetto sembrò accorgersene perché si era messo su un lato dell’anello come per guardare il suo volto. Squilla il telefono.

«Leo, sono Marco, ti va di venire a cena a casa, Lella vorrebbe farti conoscere quella sua collega di cui ti abbiamo parlato». «Ti ringrazio ma ho già preparato una Tajine marocchina». «Ottimo, portala da noi!». «Senti siete carini a cercarmi una possibile compagna, ma poi, come le altre volte diventano momenti patetici e ridicoli». «Va bene allora vieni solo con noi due in pizzeria, non mi va di pensarti sempre solo». «Grazie Marco» gli venne quasi spontaneamente di rispondere guardando la mosca ancora attaccata al suo anello, «Non

sono solo stasera». «Ah ah, bene, ma domani ti chiamo voglio sapere tutto! Ma non sarà una di quelle tue amicizie strane». «Effettivamente è un po' strana. Ci risentiamo». «Ti ricordi di Marco e Lella?», e si rese conto della pazzia di parlare con quella mosca. Allora si sedette sul tavolo da pranzo e aprì l'album dei viaggi.

Riconosco tutte le foto e mi fiondo su ognuna, sui biglietti dei treni sulle immagini degli alberghi, fino alla foto della Tajine di carne e prugne, che era il nostro piatto preferito.

«Vogliamo cenare insieme? Ma tu come mangi?». Allora cercò in internet notizie sulle abitudini alimentari delle mosche. La loro bocca è polifunzionale. Con quella specie di trombetta possono succhiare, tagliare, perforare. Da adulti, questi insetti amano succhiare i liquidi zuccherini o il sangue o anche consumano frutta in decomposizione. Quando arrivano su del cibo solido vomitano la saliva per liquefarlo, così da poterlo bere.

«Allora Angela, perché tu sei Angela vero? Adesso ti preparo una Tajine marocchina per mosche».

Si ricordò di alcune prugne cadute sul terreno, beccate da uccelli e un po' marcite. Uscì nel vialetto, portando sempre Angela sulle dita. E cominciò a cercare la prugna adatta sul terreno.

Adesso lo aiuto. Ho capito che mi vuole offrire la cena. Ora scelgo la prugna giusta. È un po' come fare ancora la spesa insieme. Assaggio varie prugne alla fine mi fermo su quella dal sapore migliore per me.

«Ti piace questa eh? Va bene la portiamo dentro». Poi aprì il freezer per scegliere un pezzetto di carne cruda congelata. Poi lo mette nel microonde per un semplice scongelamento. Sul piattino si sparge anche un po' di sangue. Intanto metto a riscaldare la mia Tajine e preparo la tavola. Tovaglia marocchina, piatto per me e piattino per Angela, bicchiere per me... Chissà se beve il vino».

Mi sistemo di fronte a lui sulla tovaglia. Mi sembra incredibile che ceniamo insieme! Non riesco a tenere ferme le ali per l'emozione. Ora mi pulisco le zampe vicino alle ali per eliminare memorie di sapori e mi accingo a riassaggiare la nostra Tajine.

Nel suo piattino metto un pezzetto di prugna marcita, un pezzetto di carne al sangue, e su un lato metto un po' d'acqua con cannella. Un profumo d'oriente ci vuole anche per le mosche! «Buon appetito Angela».

Comincio a mangiare. Perforo e taglio un pezzetto di carne e subito ci bevo sopra il sangue. Poi mescolo la cannella zuccherina al sangue e ricreo una vaga memoria della Tajine. Oh no! Mi sta versando del vino!

Un brindisi ci vuole per festeggiare il rincontro, verso una goccia di vino nel piattino di Angela, e alzo il calice: «Al nostro amore, tesoro!»

Il vino potrebbe essermi fatale, fingo di bere versando solo un po' di saliva dalla mia bocca. Ora vedo che ha preso il cellulare in mano e lo guarda.

Quanto vive una mosca? Mi chiedo. E di qui una ricerca su internet. Tre settimane circa, compresa la fase di larva. Da adulta non più di una settimana. Bene pensiamo a un programma. Domani passiamo da Marco e Lella, sarà contenta di rivederli, poi andiamo sulla spiaggia, e poi... sì, lo so, come sempre tendo a organizzare le cose, mentre tu preferivi le improvvisazioni; quante volte mentre stavamo per fare una cosa, annunciavi solennemente: «È il momento dell'esercizio del libero arbitrio». E si cambiava programma. «Cara Angioletta, ora andiamo a letto».

Le possibilità delle cose da fare roteavano nella sua mente per trasformarsi in un lento turbinio di sogni.

Si è addormentato. Dal mio cuscino lo vedo sereno e

felice. Vorrei dargli un bacio... Pazza! Una cosa pericolosissima! Potrebbe schiacciarmi tra le labbra o peggio aspirarmi nella sua bocca e sputarmi fuori. Ne uscirei assai malconcia... Forse potrei baciarlo nell'angolo della bocca. Mi poso delicatamente lì... le zampe mi ricordano l'odore della sua pelle, e allungo per un attimo la mia bocca su quell'angolino della sua. Ora sono di nuovo sul cuscino a guardarmelo. Comincio a sentire un po' di stanchezza... la conosco bene; è simile a quella che sentivo due anni fa. Domattina, prima che si sarà svegliato, volerò via. Meglio lasciargli un'illusione, che infliggergli un nuovo dolore.

Teofilo Barla

Teofilo Barla



<https://www.ilmondonuovo.club/wp-content/uploads/2023/02/imn-2022-fabrizio-mangoni-storia-di-teofilo-barla.mp3>

E così fu pizza margherita

E così fu pizza margherita

Il testo che di seguito si legge può configurare un documentario *fiction*, dove le parti in corsivo rappresentano la descrizione della parte storica da ricostruire e fare recitare. In testo normale sono descritti gli interventi narrativi del conduttore.

È questo un piccolo percorso archeologico tra due capisaldi legati ad un capolavoro della civiltà gastronomica napoletana: la pizza Margherita. Il primo caposaldo è certo! Si trova all'incrocio tra Vico Sant'Anna di Palazzo e Via Chiaia. Il secondo è incerto. È nei giardini della Reggia di Capodimonte. Ho a lungo interrogato testi ed esperti. Qualcuno aveva pensato che per preparare la pizza per il Re e la Regina si fossero utilizzate le fornaci dove, a Capodimonte, si cuocevano le famose porcellane. Francamente è difficile pensare ad un forno con altissime temperature, per cuocervi una pizza senza bruciarla. Il forno per le pizze, in realtà, già c'era, nei giardini della Reggia, dal 1835. Ma dove? Qui l'archeologo può solo abbandonarsi a supposizioni logiche. Non troppo lontano, né troppo vicino agli ingressi del palazzo e ai suoi grandi cortili. Per immaginare la scena e leggere il racconto, potreste mettervi sull'estremo spigolo a destra della facciata e guardare il possibile punto del forno, lì dove i sentieri tra le aiuole verso la fabbrica delle porcellane, formano un piccolo spiazzo. Se avete il GPS o un collegamento a Google Earth propongo di localizzare il forno a 40°, 52', 06" N e a 14°, 15', 04" S.

Lì era il forno dove, per la delizia delle dame di corte, quella mattina del 12 giugno 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito fu invitato a fare delle pizze per la corte.

Pietro Colicchio, noto con il soprannome di "Pietro il pizzaiuolo". Pietro Colicchio, non avendo ne fratelli ne

figli, cedette la pizzeria a Enrico Brandi, che passò la mano a sua figlia Maria Giovanna Brandi, futura sposa di Raffaele Esposito

La carrozza si era fermata lungo la via di Chiaia all'imbocco del vicolo Sant'Anna di Palazzo, ma all'epoca più noto col nome di "Vico del pizzaiolo". La pizzeria "Pietro e basta così" era tra le più rinomate pizzerie della città, e la fama del titolare Raffaele Esposito, aveva addirittura fatto cambiare nei fatti il nome al vicolo. Un messo di Casa Reale, accompagnato da un giovane, entrò nel locale.

«Siete Raffaele Esposito?»

«Sì per servirvi».

«Dopodomani dovete venire su alla Reggia di Capodimonte portando quello che serve per fare la pizza per la Regina e la Corte».

«Sono onorato, ma il forno?»

«Il forno c'è già, ci hanno già fatto le pizze, quasi 54 anni fa. Non avete scuse Raffaele e Basta! Già avete spodestato il nome di una santa per questo vicolo. Siete il più famoso pizzaiolo di Napoli, e vi attendiamo a Palazzo. A dopodomani».

Il forno cui si fa riferimento è quello costruito in occasione di un'altra pizza "reale" fatta da Domenico Testa, nel 1835, a Capodimonte per la regina Maria Cristina di Savoia. Anche in quel caso un messo reale chiese al pizzaiolo di fare una pizza per la regina e le dame di corte. Aveva una pizzeria in via Santa Teresa sulla strada che porta a Capodimonte. La pizza fu assaggiata nei giardini di Capodimonte, durante una festa a Palazzo, verso mezzanotte. La regina assaggerà una pizza "da due grana", e così le altre venti dame che l'accompagnavano, mentre i domestici servivano vino bianco e arance. Poco dopo il ballo ricomincia a Palazzo e le dame rientrano; un funzionario bruno e alto restò vicino

al pizzaiolo e chiese «Che impiego vorreste?» Domenico rispose: «Vorrei solo potermi chiamare Monsù».

Monsù era la napoletanizzazione di Monsieur, appellativo con cui si chiamavano i grandi cuochi delle famiglie nobili. E da quella sera il Pizzaiolo divenne Monsù Testa.

«Un momento!», lo fermò Raffaele, «Voi dite che o' forno sta stutato da cinquant'anni. Allora bisogna che cominciate ad appicciarlo la notte prima. Mettete la legna, appicciate e chiudetelo con una lastra 'e fierro. Ogni tre ore ricaricate la legna, finacché la parte alta non diventa bianca».

«Sarà fatto. E voi ricordate alla porta di dire che venite da parte dell'Intendente Galli».

Non mancavano a Napoli le botteghe col nome di battesimo seguito da un "e basta", al posto del cognome. Si affermava così una supremazia assoluta, per la quale anche un cognome era superfluo. Ma come spesso capita dietro i grandi uomini, ci sono grandi donne. Raffaele sapeva fare le pizze, ma non come sua moglie Maria Giovanna Brandi; lei sì, era principessa delle pizze.

«E che pizze facciamo? E quanto ne servono? E se non vengono bene? Rischiamo che ci arrestano?»

Raffaele incalzava Maria Giovanna, che già si organizzava per la pasta da fare lievitare; mandò la sguattera per accordarsi con i pescatori di Santa Lucia, per avere "cicinielli" freschissimi e quello che lei chiamava "ambrugliaria e' pesce. Mandò un ragazzo a prendere "formaggio e basilico" in abbondanza. Di conserva di pomodoro ne aveva molta, nella bottega e in cantina.

«Raffaele portiamo un cesto di mozzarella. Diciamo che la pizza che facciamo qui con mozzarella, pomodoro e basilico, quando la facciamo lì è come la nuova bandiera».

«S'avissero offendere. 'A bandiera come 'a pizza!»

«Noi non glielo diciamo, se lo capiscono, lo diranno loro e nessuno s'offende».

La mattina di quell'11 giugno del 1889, Maria Giovanna Brandi, aveva a lungo pensato se mettere al collo la collana di sua madre. Poi decise di andare alla Reggia solo con la sua migliore gonna e la cammesella bianca. Raffaele si limitò a una giacchetta, che avrebbe coperto con la parannanza solita che usava per fare le pizze.

«Se vogliono le nostre pizze, devono volerci come siamo» disse Maria, tagliando corto la discussione con Raffaele sul come vestirsi per l'occasione. Per quanto avessero tenuto nascosta la notizia, la visita del Messo di Casa Reale non era passata inosservata al vicinato. Il resto lo aveva fatto lo sguattero, che aveva diffuso la notizia dell'invito. Tutto il vicolo era già in strada alle 7 di mattina, quando Raffaele e Pasqualina, lo sguattero e un ragazzino, cominciarono a caricare il carretto con il necessario per fare le pizze. Tra i saluti, i sorrisi e gli auguri, non mancarono quelle che Raffaele temeva di più: gli occhi addosso degli invidiosi: «Da oggi per farsi una Pizza da Raffaele, bisognerà prima passare al Banco dei pegni!»

Indifferenti ai sorrisi come all'invidia, Raffaele afferrò le briglie del mulo, Maria si mise al suo fianco e si avviarono per Via Toledo, per salire a Capodimonte.

Che ammuina in quella strada! Erano le 8 e era già affollata di carrozze, calessi, persone eleganti e popolani, scugnizzi. «Ma quant'è bella» disse Maria, guardando la facciata in costruzione della nuova Galleria. A Napoli non si era mai vista una cosa così enorme; tutte le mattine scendeva di casa per vedere a che punto stavano i lavori. Ci lavoravano centinaia di operai e ogni tanto qualcuno si veniva a prendere una pizza da loro.

Guardando i camerieri del Gran Caffè delle sette porte, da poco aperto sulla piazza San Ferdinando, al

piano terra del Palazzo della Foresteria, Maria Giovanna si rivolse verso il marito con un «Raffaele». Così chiamava in italiano il marito quando c'era da dire qualcosa di solenne: «Nun ce muntamm a capa, nun facimmo comme Don Vincenzo, che doveva vincere tutti i Caffè di Napoli e mo' sta per chiudere».

Don Vincenzo Apuzzo aveva aperto, nel 1860 un caffè con sette porte sulla strada che affacciavano sia verso Via Chiaia, che su Piazza San Ferdinando e sul Largo di Palazzo. Il nuovo Gran Caffè faceva una spietata concorrenza al vecchio e famoso Caffè d'Europa, fondato nel 1845, che stava un poco più su, in Via Chiaia, e che aveva affidato le sue fortune alla raffinatezza e cortesia della proprietaria Madame Thevenin. Il Caffè d'Europa, all'epoca di proprietà di Mariano Vacca, era frequentato da pittori, artisti e uomini politici. Vincenzo Apuzzo, per vincere la concorrenza, aveva mandato i suoi collaboratori a Parigi, Vienna e Londra, ad imparare la pasticceria moderna, e offriva alla clientela indimenticabili feste di Carnevale e si faceva promotore di eventi culturali. Proprio quando stava per vincere la gara col Caffè d'Europa, fu costretto a chiudere, avendo dissipato tutti i suoi beni per mania di grandezza. Il proprietario del Caffè d'Europa per evitare altri concorrenti, si affrettò a prendere in fitto i locali per aprire un nuovo Caffè. Per la decorazione delle pareti furono chiamati i pittori che frequentavano il Caffè d'Europa, come Irolli, Migliaro, Casciaro, Scoppetta Campiani, Caprile, Pratella, Postiglione. Il Caffè presentava un'assoluta novità: era illuminato con l'elettricità. Sarebbe nato così, nel novembre del 1890, pochi mesi dopo il viaggio della famiglia Brandi da Chiaia a Capodimonte, il gran Caffè Gambrinus.

In origine si chiamerà Birreria Gran Caffè Gambrinus, e questo giustifica il nome del locale, in omaggio alla

mitica figura fiamminga dell'inventore della Birra.

La creazione di piccole aziende artigianali per la produzione di Birra fu facilitata alla fine del secolo da una forte tradizione di fabbriche di ghiaccio artificiale, presente a Napoli dall'inizio dell'800. Come è noto, l'associazione tra produzione di ghiaccio e birra, è indispensabile per la fermentazione controllata e per la conservazione della bevanda. Dal 1890, quasi in contemporanea col Gambrinus si fondano a Napoli le fabbriche di birra Reininghaus e la W. J. Smith & Comp. e la Stefano Muller. All'inizio del secolo entreranno in produzione la Birra Magone, la Carbone, la birra Wital-Caflisch e le Birrerie Meridionali poi assorbite dalla Peroni.

Una particolare animazione c'era in via Toledo, che tutti continuavano a chiamare così, anche se aveva cambiato nome in Via Roma. Si stavano completando gli addobbi e le luminarie per le feste previste in occasione dell'inaugurazione dei lavori per il Risanamento di Napoli.

Breve descrizione del Risanamento di Napoli.

«Il Re deve venire a Napoli per la festa, hanno già menato a terrà nu sacco e case vecchie».

«E sai quanta gente sta ora in mezzo a via», commentò Maria Giovanna, «tutta a famiglie di Vicienza Annunziata, dorme per strada».

«Dice che avranno case nuove», contrabbattè Raffaele.

«E tu ce cride, e quando e o ssaje quant'hanna pavà».

«È il progresso», tagliò corto Raffaele. «Tu vorresti ancora che la gente vivesse in quelle scararfonere, ma guardate attorno nun o vire quant'è bella chesta via!»

Intorno c'erano i negozi, i ristoranti famosi, dove Maria non era mai entrata. E dietro i vicoli, da cui scendevano pezzenti e signori. Chi saliva in carrozza, chi già

si vedeva che si preparava a rubare, signore eleganti e canzonettiste del teatro erano ai tavolini dei bar, del largo Carità. Qui la statua di un gran signore stava in piedi su un basamento.

«Raffaele, è capace che da oggi ti fanno una statua pure a te!»

«Eccome no, na statua e pasta crescuta».

«Pecchè Don Vito Buono non fu fatto Barone pei surbette? E nuie nun putimmo diventà marchesi per la Pizza».

«Va buò barone e buono, la Bottega del caffè nun c'è sta cchiù, e mo' i sorbetti li fa un altro».

Vito Pinto aveva aperto molti anni prima, nel 1830, il Caffè delle due Sicilie. La caratteristica del caffè erano i gelati ed in particolare un sorbetto alla crema pasticciera, la cui invenzione gli procurò il titolo di Barone, Racconto della gelateria De Angelis ex Pinto fatto barone dal Re per i suoi sorbetti alla crema pasticciera che verranno molto amati da Leopardi.

Nelle sue memorie Ranieri lamenta la smodata ingordigia dell'amico poeta: questi è solito sedersi al Caffè, acquistare tre gelati alla volta, disporli uno sopra all'altro e dedicarsi alle gioie del palato tra gli sguardi curiosi dei passanti.

Dopo la piazza Via Toledo, cominciava a salire.

«O vide Mari', chille che scendono so chiù allegri e chille che sagliono, pure i cavalli sorridono».

Effettivamente la confusione di Via Toledo cedeva il posto a un minimo d'ordine, e alle due velocità di chi saliva e di chi scendeva.

Al Largo dello Spirito Santo, Raffaele si girò verso il grande palazzo d'angolo. C'era venuto con suo padre quasi trent'anni prima a vedere Garibaldi che salutava il

popolo di Napoli da quel balcone al centro della facciata.

«Mari', pensa che era Piedigrotta, e qui c'era un carro comme 'na nave, coi marinari e una banda ca se mettete a sonà l'inno del Generale. E o' Generale s'affacciaie da chillu balcone nu sacco 'e vote. Si ritirava e o' popolo lo chiamava fora».

Storia dell'arrivo di Garibaldi a Napoli.

Garibaldi prende possesso di Napoli, nel 1860, da solo e senza truppe. I Borboni si sono ritirati, ed il generale arriva a Napoli in treno, durante la festa di Piedigrotta. Dopo un breve discorso al popolo dal balcone di Palazzo Reale, si ritirerà nel palazzo Doria D'Angri, allo Spirito Santo. Il carro di Piedigrotta a forma di nave è rappresentato in un famoso quadro. La scena di Garibaldi al balcone del Palazzo Doria D'Angri è anche rappresentata in numerosi disegni e dipinti. Perché quel palazzo?

Raffaele non si era mai occupato troppo di politica. Però Garibaldi gli piaceva, il generale, la barba, o mantello. Gli sarebbe piaciuto come Re. Poi so venuti questi dal nord. Chissà quanto dureranno! Chi l'avrebbe detto che lui, chillu guaglione che guardava Garibaldi, oggi faceva n'a pizza nientedimeno che al Re.

Facendosi strada tra le carrozzelle che aspettavano i clienti, il carretto delle pizze, destinate alla Reggia, arrivava al largo del Mercatello, davanti al bar Diodato, già affollato di clienti. Di fronte si poteva vedere il grande edificio pubblico rosso. Con l'orologio al centro.

«So' già e nove e mezza. Verimme e ce sbrighà. Mari' o' vire o' Convitto Vittorio Emanuele. Prima era 'na scola dei preti, poi Garibaldi ha cacciato i prieve e ha fatto il convitto statale».

Dopo la piazza la strada si inerpicava di nuovo fino al palazzo del Museo. «Pare n'imbuto» disse Maria. Effettivamente dal largo della Pigna saliva un sacco di gente,

carrozze, carretti, e, dal lato dell'Infrascata scendevano altrettanta gente, per infilarsi nella discesa che portava a Via Toledo.

Ecco finalmente, alla fine della salita, Raffaele e Maria Giovanna vedono il grande palazzo grigio e rosso, al di là del muro di cinta. Al varco, si misero in fila tra le carrozze, gli altri carretti e persone che dovevano entrare. Al suo turno, Raffaele disse all'ufficiale di guardia che era lì per fare le Pizze.

«Le pizze le andate a fare in Pizzeria, non a palazzo!» poi, rivolto alle altre guardie «Qua siamo sempre più democratici».

Raffaele spazientito «Ci hanno chiamato, ieri è venuto da noi... Mari', come si chiamava chillu signore, o messo do' Rre?»

«Ha detto di dire che veniamo da parte do' Intendente Galli».

«Ca' tutti sanno tutt'e' cose, tranne nuie» e, rivolto alla guardia, «Va' a chierere c'hamma fa».

Dopo una mezz'ora la guardia ritornò, accompagnata da Monsu' Gennaro, capo delle cucine di Capodimonte. Rivolto a Raffaele, Monsieur Gennaro disse, leggendo un foglio, e francesizzando per darsi un tono di superiorità «Voi sareste il pizzaiolo Raffaele Esposito?»

«Per la verità sono Raffaele Esposito, anzi Raffaele e Basta, e voi chi siete?»

«Io sono Monsu' Gennaro, responsabile delle cucine del palazzo, andiamo che il forno vi aspetta».

«Va bene monsò Gennarò, andiamo».

E si avviarono oltre l'ingresso, col carrettino, seguendo Monsu' Gennaro, mentre Maria tirando Raffaele per la manica: «A te il ricordo di Garibaldi t'ha scumbinato a' capa; vir'è e nun ce fa arrestà».

«Che c'entra! Semmai arrestano a mme, tu si na' femmina».

«Già intanto a mamma, a sora e o frate e chillu 'ro

coltellino stanno ancora rinchiusi o' manicomio d'Aversa».

«Ma di chi stai parlando?»

Maria Giovanna si avvicina all'orecchio, sussurrando «Passannante, l'attentatore del re». Il Monsù credette di aver sentito qualcosa e si girò «Che avete detto?»

«No, ho detto a mio marito, passa annanze».

Accenno alla triste storia di Passannante

Giovanni Passannante era un giovane anarchico nativo di Salvia di Lucania. Aveva aperto un ristorante a Salerno, ma era fallito poco dopo l'apertura, perché non faceva pagare. Arrivato a Napoli nel 1878, e saputo dell'arrivo del Re, che visitava tutte le città d'Italia per presentare la Regina, scambiò in un negozio, la sua giacca con un coltellino da otto centimetri di lama. Con quest'arma attentò il Re, procurandogli una lievissima ferita ad una gamba. Inizierà una storia incredibile, non tanto di punizione esemplare, ma di perfida vendetta di Stato. Fu arrestato e condannato a morte. Sua madre e sua sorella furono rinchiusi nel Manicomio d'Aversa. Il sindaco di Salvia di Lucania si umiliò davanti al Re per aver dato natali ad un simile mostro, e il nome del comune fu mutato in Schiava di Savoia. Per non fare del Passannante un pericoloso simbolo, la sua condanna a morte fu tramutata in ergastolo. Fu rinchiuso in carcere all'Elba, in una cella sotto il livello del mare, alta un metro e sessanta, mentre Passannante era uno e settanta. Per dieci anni una guardia sorveglierà che nessuno, neanche un prete gli rivolga la parola. Ormai cieco e deforme finirà i suoi ultimi quattro anni in manicomio. Dopo la morte, la sua testa sarà tagliata e il cervello messo in formalina ed entrambi i reperti esposti al Museo di storia criminale di Roma. Lombroso ne farà riferimento per studiare se tutti gli anarchici avessero la fossetta cranica di Passannante. Nel 2007 si è data sepol-

tura, non senza polemiche, persino in Parlamento, ai poveri resti del giovane anarchico a Schiava di Savoia.

In Re Umberto la memoria dell'attentato era certa viva; non amava, infatti, gli eccessi delle feste napoletane e i bagni di folla nella città. Ma sapeva anche l'importanza di conquistare la benevolenza del popolo di Napoli. In questa strategia si colloca anche la storia della Piazza fatta per la Regina.

Rimasero in silenzio finché si trovarono davanti al forno, col fumo che usciva dal camino e con la bocca chiusa da una lastra di ghisa, secondo le raccomandazioni fatte due giorni prima. Due giovanotti stavano sistemando delle tavole su cavalletti, coprendole con bianche tovaglie.

«Eccovi davanti al vostro gran four, monsieur Raffaele», disse sfottendo Monsù Gennaro. «Vi lascio due sguatterì in aiuto, perché sanno dove trovare quello di cui avete bisogno». Poi guardando il carretto: «Anche se vi siete portato tutte le vostre caccavelle, comunque, mi raccomando, non fate guai, che poi ci vado per mezzo io! Voi fate le pizze, io vado preparare un timbal flam-mant».

Raffaele aprì la bocca del forno levando la lastra di ghisa e mandò uno sguattero a prendere un secchio d'acqua, mentre Pasqualina, l'aiutante e l'altro sguattero di Capodimonte cominciavano a scaricare il carretto. Poi guardò con soddisfazione la cupola interna del forno diventata bianca.

Con la pala cominciò a levare i tizzoni e la cenere, sostituendoli con legna nuova che accese con della paglia. Nel secchio d'acqua che lo sguattero aveva portato, mise una piccola scopa di paglia e cominciò a bagnare e a pulire il piano centrale del forno.

Intanto Maria preparava le ceste con la pasta lievitata, e metteva sulla tavola grosse ciotole; dalle ceste, dai

secchi, dalle bottiglie e dai cartocci, tirava fuori i pesciolini, la conserva di pomodoro, il basilico, l'origano, la sugna, il formaggio grattugiato, e le mozzarelle, per deporli con attenzione nelle ciotole ben disposte in fila per facilitare la preparazione delle pizze.

Una volta constatata la giusta temperatura del forno Raffaele mandò lo sguattero ad avvisare che il pizzaiolo era pronto.

Lo sguattero avvisò Monsù Gennaro, che raggiunse l'Intendente Galli, Intendente di Bocca di casa Reale, che si avvicinò alla Regina che conversava con alcune dame. «Quando sua Maestà desidera, il pizzaiolo è pronto». E aggiunse: «Credo che oggi il Regno farà un bel passo per conquistare ancora di più il popolo di Napoli».

«Caro Galli», sussurrò sorridendo la Regina, «dovrò quindi farcele piacere per forza queste pizze, magari se mi va di traverso rischiamo una rivoluzione».

«Non dubito che la nobiltà della Regina unita alla sua umanità, faranno onore ad un cibo così antico e popolare, per giunta preparato da un vero maestro della sua arte».

«Mi dicono che già Ferdinando e Maria Cristina, amassero le pizze. Anche loro per accattivarsi il popolo?... Mi pare che poi quel popolo non esitò ad abbandonare i suoi sovrani».

«Il forno dove fanno le pizze oggi, fu fatto costruire da Ferdinando II, ma credo che le sfortune dei Borboni, abbiano vari nomi, ma non quello della Pizza. Una Regina che portava il nome dei Savoia assaggiò quelle pizze. Il popolo di Napoli ha sempre sentito lontane le sue regine. Voi invece siete amata dal popolo, l'avete anche visto al vostro arrivo qualche giorno fa; e avete un ruolo importante per unire gli italiani».

«Bene!», concluse sorridendo la regina, e facendo un gesto di invito alle dame, «Allora andiamo ad unire gli italiani intorno ad una pizza».

«Stanno arrivando!»

Pasqualina fu la prima a vedere il piccolo corteo di persone che usciva dal cortile del Palazzo per venire verso il forno. La tavola era stata allestita, con brocche e bicchieri di cristallo, e grandi piatti di ceramica con disegni di fiori sui lati e figure mitologiche al centro, posate d'argento.

«Mari'!», disse Raffaele, “Vire e nun fa e' pizze troppo gruosse, ca poi nun trasono int'a sti piatte».

«Aggiù visto, da ogni pesietto ne faccio doie».

La Regina, intanto, si era accomodata alla tavola, con alcune dame. Altre, insieme all'Intendente Galli, si erano avvicinate al tavolino dove Raffaele e Maria Giovanna avevano iniziato a lavorare la pasta.

La massa bianca si allargava sotto le loro mani, diventando quasi trasparente al centro e morbida sul bordo. Quasi insieme, come in una danza, Maria e Raffaele, ungevano di strutto le loro pizze. Con un gesto ampio del braccio spargevano il formaggio grattugiato sulla pizza, e poi ecco il momento del basilico, sette foglie esatte per ogni pizza, un filo d'olio, ed ecco che la prima pizza portata sulla pala di legno, con un gesto di lancio e ritiro, viene posata nel forno. E così veniva posata anche la seconda pizza. Mentre Raffaele sorvegliava la cottura, girando con la pala di ferro, le pizze che cuocevano, Pasqualina era già alla seconda preparazione.

«Chesta è coi cecenielli», annunciò Maria, mostrando i pesciolini al piccolo gruppetto di osservatori, e cominciò a lavorare la pasta, mettendoci sopra i pesciolini, l'origano, un pizzico di sale e olio abbondante.

Raffaele aveva intanto chiamato gli aiutanti a portare i piatti, per metterci le pizze pronte, che partirono per la tavola della Regina e delle dame. Ora veniva infornata la pizza coi cicinielli, nella doppia versione bianca e al pomodoro.

Il ragazzo ora era impegnato anche lui a stendere la pasta, Maria lavorava la pasta e preparava le pizze. Il terzo tipo di pizza era con il pomodoro, la mozzarella ed il basilico. Era una pizza che si faceva da tempo a Napoli, in molte pizzerie; era leggermente più cara e per questo meno ordinata dai clienti. Maria pose molta attenzione alla decorazione, cercando di esaltare la vicinanza dei colori bianco rosso e verde, in una disposizione che, dopo la cottura, avrebbe ricordato la bandiera del nuovo regno.

La Regina, le dame e l'Intendente erano tutti a tavola e commentavano le pizze, le differenze, quella che piaceva di più o di meno. Pasqualina e Raffaele si guardarono soddisfatti; fino a quel momento non c'erano stati incidenti né per pizze sbagliate, né per parole fuori posto.

Arrivò il momento in cui la regina si alzò, e con l'Intendente, altre dame, e altri che si erano aggiunti più tardi, si avvicinò al forno. Istantaneamente Raffaele e Pasqualina si levarono le parannanze, macchiate del lavoro dei pizzaioli, per presentarsi in modo più adeguato.

Maria osservava quella figura che si avvicinava.

«Bravi, bravi, bravi», lo disse non da Regina, o almeno non come loro si aspettavano parlasse una Regina. Era come se i complimenti li facesse una dirimpettaia del vicolo. Certo parlava italiano, non napoletano, ma senza solennità.

«Come si chiamano queste pizze?», chiese poi.

«Questa è vasenicola, questa è coi cicinielli e questa con pummarola e mozzarella», rispose Maria Giovanna, perché Raffaele aveva il cuore in gola.

«Ha i colori della nostra bandiera».

«E sì, e per questo che ve l'abbiamo fatta».

L'Intendente, con uno sguardo d'intesa con la Regina

«Potreste darle il nome della Regina Margherita».

Il cervello di Raffaele correva a mille. Pensava: «Come si fa a dare il nome ad una pizza, che da anni si prepara a Napoli. Questi si so' creduti che abbiamo inventato noi la pizza con la bandiera italiana. Che figura facciamo noi, e che delusione diamo a loro, se diciamo che llà, dint'a' pizza, ce sta solo pummarola, basilico e mozzarella e non una bandiera!». Gli stessi pensieri passavano per la mente di Maria, che vedeva già suo marito carcerato e lei in manicomio. Fece un mezzo inchino, come per prendere fiato e rivolta all'Intendente: «Eccellenza, noi possiamo chiamare la Pizza col no... Come dite voi. Ma nelle pizzerie vengono persone ignoranti..., magari chi porta rispetto non la ordina, per non fare vedere che si mangia..., e' cape scombinare, magari se la mangiano...», guardando la Regina, «senza rispetto». Maria capiva di essersi infilata in un imbuto senza uscita. Raffaele provò una via: «Eccellenza, magari al nome Pizza bandiera ci avevo pensato, la ordinano sia quelli che gli piace la bandiera, sia quelli che gli piace pummarola e mozzarella».

«Io penso», disse l'Intendente, «che i Napoletani ricordano che la nostra Regina si è tanto prodigata per loro, in mezzo a loro, ai tempi del colera».

«Vedete», disse a quel punto la Regina, «anche il nostro Intendente porta un nome per il quale ogni giorno molti napoletani gli tirano il collo, e non di meno per questo non sente mancanza di rispetto», poi rivolta ai Pizzaioli «Non mi dispiace associare il mio nome ad una cosa così buona, che oggi ho avuto il piacere di assaggiare. E poi», aggiunse sorridendo, «preferisco che chi mi vuol male, affondi il coltello in una pizza».

Tutti risero e Raffaele e Maria si inchinarono.

«Grazie signor Raffaele Esposito e grazie signora...»

«Maria Giovanna», suggerì emozionatissima la brava pizzaiola.

«Oggi mi avete dato una grande gioia». Raffaele e Maria si inchinarono di nuovo, mentre la Regina si girava e si avviava con gli altri verso il palazzo.

Mentre riponevano le loro cose nel carretto, per tonarsene a casa, Raffaele e Maria erano silenziosi. La stanchezza, le troppe emozioni, l'ansia pesava, ma pesava ancora di più il contrasto tra la soddisfazione di aver fatto una gran cosa e la preoccupazione per quel nome da dare.

«Ma come si fa a chiamare la pizza Regina Margherita, senza essere sfottuti da tutta Napoli».

«Rafè, noi ci possiamo provare. Da noi la chiamiamo così, perché siamo stati i primmi a servire la pizza a Palazzo Reale. Poi ognuno 'a chiamma comm' a' vo'».

«Ma è proprio chello can un voglio... sai e chiacchere, l'invidia... Ma vuò vedè che sta jurnata invece e ce portà fortuna addeventa l'inizio dei nostri guai».

«Va buo'», tagliò corto Maria, «intanto stasera a pizzeria è aperta, e allora sbrigammece».

Rifacendo al contrario la strada della mattina, piano piano prendevano coraggio, e le cose buone sembravano più delle preoccupazioni. «Ma hai visto comm'è bella a' Regina, e che eleganza» ripeteva ogni tanto Pasqualina rivedendo la giornata davanti agli occhi.

«E come magnavano e' gusto e pizze nostre», ricordava Raffaele, «E che bicchieri, che posate e che piatti. Non mi pareva vero di mettere le nostre pizze... le nostre pizze in quei piatti accusi belli».

«Rafè», lo interruppe Maria, «mo' stasera scrivimmo in coppa a carta che serviamo la Pizza della Regina Margherita».

«Ma sì sicura?»

«Chille, comm' a' niente mandano o' Delegato e tutt' e' guardie a controllà. Rafè nuie ce pruvammo, per noi si chiama così. E Poi... una novità nostra c'è in quella pizza,

tu nun o' saie ma io ci ho messo pure il formaggio».

E quella sera nella pizzeria "Pietro e Basta così" fece la sua apparizione il nome della nuova, vecchia pizza Regina Margherita.

Il giorno dopo tutto il vicolo sapeva del successo di Raffaele a corte. Verso Mezzogiorno, da una carrozza, che si era fermata all'angolo del vicolo, scesero una guardia e Monsù Gennaro, ed entrarono nella pizzeria già affollata di clienti seduti e di quelli che aspettavano di portarsi via la pizza da mangiare in strada.

Monsù Gennaro, facendosi sentire da tutti, anche fuori del locale annunciò solennemente «Signor Raffaele Esposito, vi porto una lettera dell'intendente Galli che vi ringrazia e vi conferma che le pizze che avete fatto sono state molto gradite dalla Regina. Siete anche autorizzato, anzi raccomandato di esporla bene in vista nella vostra pizzeria».

Raffaele chiese a Monsù Gennaro di leggere la lettera, un po' perché era emozionato e un po' perché non era sicuro di riuscire a leggerla bene.

«Casa di Sua Maestà

Capodimonte

Il giugno 1889

Ispezione dell'Ufficio di Bocca

Pregiatissimo Signor Raffaele Esposito Brandi, Le confermo che le tre qualità di Pizze da Lei confezionate per Sua Maestà la Regina vennero trovate buonissime

Mi creda di Lei

Devotissimo Camillo Galli

Capo dei Servizi di Tavola della Real Casa

E adesso monsieur Esposito, mi fate provare questa pizza Regina Margherita. Da ieri in tutto il palazzo di Capodimonte non si parla d'altro».

E Raffaele rivolto alla moglie «Due Regina Margherita per il tavolo di monsù Gennaro, capocuoco a corte».

La storia del cuoco di corte che mangiava la nuova pizza di Raffaele Esposito e di Maria Giovanna Brandi (che ci aveva messo il formaggio), la lettera diploma ben esposta in pizzeria, i racconti della giornata a palazzo dei due pizzaioli, di voce in voce, di persona in persona, come solo a Napoli può capitare alle favole, uscì dal vicolo e si sparse per tutta la città, depositando quel nome regale sulla pizza con il pomodoro, il basilico, la mozzarella ed il formaggio.

Quella sera stessa, chiudendo bottega, Raffaele esternò a Maria la sua ultima preoccupazione:

«E se sta monarchia passa?»

«Rafè», gli rispose la moglie, «nun t'e preoccupà, ci ho pensato. La Margherita è anche nu fiore».

“Figlio del popolo, è con vero rispetto ed amore ch'io mi presento davanti a questo centro imponente di popolazione italiana, che molti secoli di dispotismo (servaggio – sostituito – Ndr.) non hanno potuto ridurre ad umiliare ed a piegare il ginocchio al cospetto della tirannide.

Il primo bisogno dell'Italia era la concordia, il secondo l'unità della grande famiglia italiana; oggi la Provvidenza ha provveduto alla concordia con la sublime unanimità di tutte le provincie alla ricostituzione nazionale; pel secondo essa diede al nostro paese Vittorio Emanuele, che noi possiamo da questo momento, chiamare il vero padre della patria italiana. Vittorio Emanuele, modello dei Sovrani inculcherà ai suoi discendenti il loro dovere per la prosperità di un popolo che lo elesse a capitanarlo con amore vero, con frenetica devozione.

I sacerdoti italiani, consci della sacra loro missione hanno per garanti del rispetto con cui saranno trattati, lo slancio, il patriottismo, il contegno veramente cristiano di numerosi loro confratelli, che, dai benemeriti

monaci della Gancia ai generosi sacerdoti del continente Napoletano noi abbiamo veduto alla testa dei nostri militi sfidare i maggiori pericoli delle battaglie.

Io ripeto: la concordia è la prima necessità d'Italia. Dunque i dissenzienti d'una volta, che ora sinceramente vogliono portare la loro pietra al patrio edificio, noi li accoglieremo come fratelli.

In fine, rispettando la casa altrui noi vogliamo essere padroni in casa nostra che piaccia o che non piaccia ai prepotenti della terra”.

Giuseppe Garibaldi

Anche se nelle cronache del tempo non esistono notizie sufficienti sui primi Caffè della città, pare che già dagli ultimi decenni del Settecento – lungo le principali arterie di Napoli – esistessero locali in cui veniva servita la classica “tazzulella ‘e caffè”. È in pieno ottocento che codeste attività crebbero di numero e si insinuarono nelle consuetudini della vita sociale, divenendo prerogativa di gusto negli usi e nei costumi della napoletanità.

Si moltiplicarono i tavolini disposti all'aperto, mentre emergevano per fama e per fasto i locali frequentati dai nobili, dall'alta borghesia e quelli visitati da poeti, artisti, scrittori, che trasformarono i Caffè in luoghi di cultura, punti d'approccio letterario, peculiarità un tempo destinate ai salotti.

A metà Ottocento, lungo la bella strada di Toledo – voluta nel 1536 dal viceré spagnolo don Pedro de Toledo – si potevano contare oltre trenta sale adibite a Caffè. Non da meno erano le altre zone della città, quelle cruciali, dove il flusso di gente rappresentava un focolare importante. Infatti, quella che per numero ed importanza di locali pubblici poté paragonarsi all'affluenza del corso di Toledo, fu la zona del Porto, attiva e produttiva commercialmente. Dei Caffè del luogo ricordiamo quello

del Molo (ovvero Caffè Delle Quattro Stagioni) frequentato dai giovani e sfrenati letterati, pittori, musicologi, epigrammisti e scrittori della Napoli liberale ed anticonformista. Degli antichi locali pubblici annoveriamo il famoso Caffè Guardati in via S. Giacomo che era fornito di biliardi e tavolini da gioco. E mentre in piazza S. Ferdinando era aperto il Caffè di Parigi, nel 1820 veniva fondato il Caffè dei Cavalieri in via Toledo; poco più avanti il Caffè dell'Elefante e quello del Milanese (1816). Ancora lungo il corso principale il Caffè della Colomba d'Oro, Caffè Flora, Caffè Dei Veri Amici e, dove oggi è situata la Rinascente (già "Grandi Magazzini Fratelli Bocconi"), aveva aperto i battenti il Caffè Sotto a Buono dove la maggior parte degli studenti e giovani rivoluzionari si riunivano clandestinamente.

Nei primi anni dell'Ottocento famoso era un locale situato verso la strada per il Largo alla Carità, gestito da un gentiluomo di nome Vito Pinto. La vecchia insegna del locale che recava la scritta "Bottega del Caffè" – di memoria settecentesca – fu dal Pinto riutilizzata per la sua nuova attività. Infatti, il sagace don Vito non si limitava ad offrire alla sua clientela soltanto del caffè, ma serviva anche una specialità originale e sublime che produceva personalmente nei suoi laboratori: era il sorbetto, che recava in sé il delizioso sapore della crema pasticciera.

Ma questo non era che la radice di un processo evolutivo inarrestabile: la gelateria e la pasticceria napoletana erano destinate alla fama e al successo nazionale.

La Bottega del Caffè allora nota per la bontà dei suoi gelati (tanto che i Borboni investirono il Pinto del titolo di barone), riuscì a mantenere un'attività fiorente per molti anni, fino a quando nel 1855 venne ceduta ad un tal Antonio De Angelis che nelle operazioni di ristrutturazione sostituì l'antica insegna con la nuova iscrizione: Caffè De Angelis.

Ma della Bottega del Caffè va menzionato uno tra i suoi più illustri frequentatori che fu Giacomo Leopardi, consumatore appassionato di sorbetti e gelati.

C'è da dire che il poeta recanatese, spesso accompagnato dall'amico Antonio Ranieri, amava intrattenersi anche presso il Caffè Trinacria, sorto intorno al primo decennio dell'Ottocento all'angolo di via Taverna Penta, di fronte la via S. Giacomo. Qui si incontravano diverse personalità della Napoli d'*élite*, ed anche giornalisti, artisti, scrittori tra cui Alessandro Dumas.

Il Caffè Trinacria visse fino al 1860 quando, ceduto ai fratelli Vacca, mutò in Caffè d'Italia (nome chiaramente legato alla nuova realtà politico-sociale della nazione) divenendo uno dei ritrovi più noti e accorsati del tempo.

Dagli anni Sessanta dell'Ottocento in poi Napoli s'affollò di punti d'incontro raffinati e moderni, rispondenti in maniera sempre maggiore alle nuove esigenze dei tempi. Si intensificarono le attività e le offerte dei ritrovi, dando vita a nuove tipologie di intrattenimento come quelle di cantanti e attori che, attraverso spettacoli folli e variegati, riuscivano a tenere vivo l'entusiasmo del pubblico che occupava sedie e tavolini all'interno e all'esterno dei nuovi Caffè-concerto.

Tra questi va senza dubbio ricordato uno tra i primi esperimenti in tal senso, la Birreria Monaco, dove (e non era raro che accadesse anche in altri locali) sono state scritte le più belle canzoni napoletane mai esistite: *Marechiaro, O Sole Mio, Maria Mari...* etc, annotate il più delle volte direttamente sui ripiani di marmo dei tavolini. I pazienti camerieri invece di rimanerne infastiditi (poiché a loro spettava il compito di ripulire l'imbratto dei lapis) ne andavano orgogliosi e quando potevano riproducevano le opere su fogli di cartapesta imbevuta d'acqua, secondo il sistema di riproduzione litografica ideato dal cameriere del primo Caffè d'Italia (in piazza S.

Ferdinando, attivo fino al 1844) Gennaro Durante.

Celebre e commovente anche l'episodio relativo alla canzone di Alfredo Fieno *Uocchie c'arragionate!*, sublime melodia di parole, scritta all'interno dei locali del Caffè Croce di Savoia, e ivi musicata da Rodolfo Falvo.

Il Caffè d'Europa sorse intorno al 1845, poco distante da piazza S. Ferdinando; l'élite napoletana lo prediligeva per le sue eleganti sale, per le premure del cameriere zelante Raffaele Donzelli e per i modi raffinati ed accomodanti della bella proprietaria Madame Thevenin, ricca di grazia ed allegria.

Habitué di questo locale erano Francesco Proto, Attilio Pratella, Francesco Mancini, Migliaro, Saverio Altamura, Nitti, Cortese ed altri del famoso ed illustre *entourage*.

Tra i tanti Caffè di Toledo — di cui qualcuno di essi senz'altro subirà il torto d'essere omissso da questa breve rassegna, ma non per questo considerato minore — da menzionare è il Caffè Corfinio di Francesco Roseca, assai frequentato da Ferdinando Russo, Scarfoglio e Gabriele D'Annunzio.

Ancora da segnalare è il caffè-pasticceria Caflish che aprì i battenti nel 1825 in via Santa Brigida e in via Toledo, presso palazzo Berio, il 27 luglio del 1827.

Siccome ovvia appariva la realtà che le attività socio-culturali fossero concentrate fondamentalmente entro i Caffè del corso di Toledo, ma maggiormente in piazza S. Ferdinando, riuscì geniale l'apertura di un nuovo locale presso il piano terra del palazzo della Foresteria per mano dell'imprenditore Vincenzo Apuzzo e denominato da questi Gran Caffè, anche se i napoletani lo chiamarono sempre Caffè dalle Sette Porte avendo ingressi sia in Largo Palazzo, che in piazza S. Ferdinando ed in via Chiaja.

Questo Caffè si mise subito in sfrenata competizione col vicino Caffè d'Europa di Mariano Vacca, situato all'inizio di via Chiaja.

Entrambi i locali di altissima qualità si fecero una concorrenza spietata, ma quando sembrava avere la meglio il nuovo, magnifico Gran Caffè, Vincenzo Apuzzo chiuse i battenti avendo sperperato in manie di grandezze ogni risorsa finanziaria.

Nell'aprile del 1890 Mariano Vacca ottenne in fitto le sale del vecchio Gran Caffè, affidando il compito di ripristinare i locali invecchiati dal disuso e dal tempo ad Antonio Curri che vi adempì in un lasso di tempo piuttosto breve: cinque mesi dopo l'incarico – nel novembre del 1890 – si inaugurava il Gran Caffè Gambrinus (dal nome di un re leggendario).

Da attento e bravo professionista, l'architetto pugliese si rivelò abile nello sfruttare al meglio creatività e praticità senza perdere di vista momenti di raffinatezza frammista ad esigenze di ariosità e modernità.

Curri si servì della mano di un gruppo di pittori che messi all'opera realizzarono degli affreschi di notevole rilevanza artistica, tanto da indurre Domenico Morelli a formulare un'altisonante considerazione sulle qualità visive delle opere, collocandole tra "... le più alte e significative espressioni dell'arte napoletana del XIX secolo."

Lavorarono proprio bene Gaetano Esposito, Giuseppe De Sanctis, Luigi Scarano, Andrea Petrone, Carlo Brancaccio, Edoardo Matania, Vincenzo Caprile, Vincenzo Volpe, Nicola Biondi, Vincenzo Irolli, Migliaro, Casciaro, Scoppetta e molti altri.

Da quel novembre del 1890 il Gambrinus divenne il fulcro nodale della Napoli bene, degli intellettuali, degli artisti, dei personaggi forestieri più illustri, riuscendo a mandare in malora tutti quei Caffè che fino ad allora avevano orbitato con successo e fortuna intorno alla

piazza e a Toledo, raggiungendo l'ambita – e probabilmente meritata – vetta dell'importanza europea.

Nel 1890 fu inaugurata la prestigiosa Galleria Umberto I e subito in uno dei suoi locali interni fu aperto il Caffè Calzona (assai frequentato dai redattori del *Matino* e da Matilde Serao), dove si organizzavano feste, si esibivano soubrette e si mettevano in scena spettacoli teatrali.

Si aprì in seguito il Caffè della Galleria con i suoi intrattenimenti in attesa dell'unico, indimenticabile Salone Margherita.

La storia dei Caflisch inizia con Durisch falegname in quel di St. Moriz in casa dei Pietromani nel 1804. Il suo cognome di origine latina significa “Casa di Felice” – Cà Felix. Egli chiese al signor Pietromani, socio di una pasticceria di Livorno, la possibilità di collocare il figlio Luigi, nato nel 1791, presso l'azienda ma ne ottenne un rifiuto. Luigi non si rassegnò e trovò lavoro presso la pasticceria del signor Tuccetti nella stessa Livorno. Dopo anni di intenso lavoro aprì con altri tre compatrioti una pasticceria nella stessa città con ragione sociale “Luigi Caflisch & C”, dopo un avvio promettente dovette chiudere e pensò di trasferirsi a Roma, dove ottenne ottimi risultati commerciali con negozi in via dei Postini, in via Bergamaschi ed in via del Corso sorti nel 1822; qui sposò una sua connazionale. In seguito, allettato dal sentire del suo amico Zenitter sulle ampie prospettive di guadagno presso la più importante capitale degli stati italiani che era diventata la città di Napoli, decise di aprire anche un negozio in Napoli alla via Santa Brigida. La società venne fondata in data 15 ottobre 1825 ed iniziò la sua attività il 15 gennaio 1826 con la ragione sociale “Lorsa Faller & C”, col bilancio in attivo dopo il primo anno di attività, pensò di aprire una nuova sede in via Toledo, 253 in data 26 luglio 1827 con la

ragione sociale “Spiller, Telli & C”, seguirono anni di intenso lavoro e di soddisfazioni, superarono indenni i moti del 1848; nel 1851 aprirono una nuova pasticceria in via Toledo, 255, una birreria a Capodimonte con ragione sociale “Giovanni Caflisch & C.” L’azienda affrontò anche il nuovo cambiamento dai Borbone ai Savoia. Ditta ormai consolidata con pasticcerie e birrerie sia a Napoli che a Roma. Nel 1873 con l’acquisto dei locali dei nobili Grifeo in via Toledo, la pasticceria più volte rinnovata divenne la più importante di Napoli. L’ultimo cambiamento avvenne nel 1932 con la fusione con la “Van Bol & Feste” fondata nel 1930. L’ultimo dei Caflisch fu Giorgio morto il 19 dicembre 1979 e con lui terminò anche l’attività delle pasticcerie, le quali furono tenute ancora in essere per poco tempo dalla “Cooperativa Caflisch” fondata dalle maestranze della pasticceria.

Era accaduto che don Mariano Vacca, proprietario del Caffè d’Europa, all’angolo di via Chiaia, uomo avveduto e personaggio popolare per la domestichezza che aveva con artisti e attori, avendo tratto in fitto i locali e avendoli affidati al gusto e alla perizia dell’architetto Antonio Curri, fosse riuscito a dare a Napoli un nuovo e più importante luogo di convegno, com’erano da considerarsi in quel tempo i caffè. Nelle sale erano comparsi pastelli che erano onorati dalle firme di Volpe, Irolli, Caprile, Casciaro, Pratella, Postiglione; paesaggi ed altre opere dovuti a Migliaro, Scoppetta, Campriani, Diodati, Esposito, D’Agostino, Chiarolanza, Capone, Ragione, Palumbo. C’erano i marmi di Jenny e Fiore, gli stucchi del Bocchetta, i bassorilievi del Cepparulo e le tappezzerie del Porcelli. Insomma, una piccola galleria d’arte. L’inaugurazione avvenne il 3 novembre 1890, in uno sfavillio di luci giacché – altro tocco di interesse – l’illuminazione era stata ottenuta con l’impiego di energia elettrica. Nell’insegna, spiccava il nome del favoloso re,

inventore della birra. Si leggeva, infatti, “Birreria Caffè Gambrinus”, in cui c’era il suggerimento di un felice matrimonio tra due famose bevande: l’una, bionda, fredda e nordica; l’altra, scura e bollente, tipicamente napoletana. Il caffè, posto nel centro della città, fu, per più di un decennio, il luogo di raccolta di tutte le più eminenti, o interessanti, o pittoresche figure di Napoli. Non solo, perché non c’era artista forestiero che mancasse di farvi una capatina, ancorché il suo soggiorno si limitasse a una mezza giornata, o poco più. Delle sale del Gambrinus, che presero ad essere indicate secondo precise caratteristiche, per cui si ebbero, tanto per richiamare qualche ricordo, la sala politica, la sala della vita, la sala rotonda, erano assidui frequentatori, tra una folla di nomi illustri: Salvatore Di Giacomo, Eduardo Scarfoglio, Ferdinando Russo, Roberto Bracco, Achille Torelli, Enrico De Nicola, Giovanni Porzio, Libero Bovio, Ernesto Murolo; il critico Saverio Procida, i pittori Morelli, Altamura, Casciaro, Caprile, Dalbono, Postiglione. Sia d’estate, all’esterno, che d’inverno, all’interno, piccole formazioni musicali di dame viennesi, o complessi locali, rallegrarono per anni le soste di cotanti brillanti ospiti. Sulle pedane all’aperto furono date numerose audizioni di Piedigrotta, con orchestre di almeno trenta elementi diretti da Vincenzo Ricciardi, e con cantanti che avevano peso nel varietà dell’epoca, da Diego Giannini a Olga Florez Paganini. Tra costoro, il più assiduo fu Eugenio Sapio, che vi cantò per lungo tempo.?

Nel 1926 viene assorbita e posta in liquidazione la fabbrica Birra Perugia di proprietà dei soci Dell’Orso e Sanvico. La produzione di questa birreria nell’anno 1925/26 era stata di 1250 ettolitri. Nel 1929 vengono assorbite le Birrerie Meridionali nate nel 1904 dall’unione di capitale svizzero, belga e, in misura minore, italiano. La sede della società è in Via Nuova Capodimonte alle porte di

Napoli. La produzione nell'anno 1928 era stata di 20.000 ettolitri. La nuova denominazione sociale è: Birra Peroni Meridionale. Nel 1930 è la volta della Birra d'Abruzzo di Castel di Sangro. La sede amministrativa era a Milano e milanese era il capitale con cui finanziava la sua attività. Nel 1938 viene assorbita la Birra Partenope che si trovava in Via Colonnelle Lahalle nella sede della vecchia Birra Carbone da essa assorbita. Questa birreria, dopo aver contratto forti debiti con il Banco di Napoli e con altri istituti di credito, fallisce nel 1934 e la Peroni se la aggiudica all'asta.

Spaghetti alla Napolitaine

Spaghetti alla Napolitaine

Questa è una ricetta originale di Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, ed è tratta, con modifiche ed ammodernamenti, dal suo testo *Cucina teorico-pratica* (2a ed. 1839).

Ingredienti per 4 persone)

- Circa 300 gr. di pastafrolla dolce (la quantità dipende dalla forma e altezza degli stampi per le tartellette).
- Circa 300 gr di spaghetti spezzati corti.
- 2 pomodori da tagliare a metà, con un po' di "Olio Felice" dell'olivaia

Per la besciamella (deve restare abbastanza liquida):

- 4 cucchiaini rasi di farina.
- 1/2 litro di latte.
- Sale quanto basta.
- Pepe.

Caponata con “ambrugliaria di pesce”

Caponata con “ambrugliaria di pesce”

Questa è una ricetta originale di Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, ed è tratta, con modifiche ed ammodernamenti, dal suo testo *Cucina teorico-pratica* (2a ed. 1839).

Ingredienti per 4/6 persone

- 2 cespi di lattuga o 1 di lattuga ed 1 di scarola o ancora 1 di lattuga e due di radicchio.
- 6 freselle di pane integrale (il numero dipende dalla base del piatto).
- 300 gr di pesce misto.
- 20 filetti d'alice salata o di alici marinate.
- Olive nere e verdi per decorare.
- 1 arancia e 1 limone per la decorazione laterale.
- Un rametto di prezzemolo.
- Olio dalle olive "Olivello" bio dell'olivaia
- Aceto, sale e un pizzico di zucchero.

**Minestra maritata
in 4 racconti
(Prima parte)**

Minestra maritata in 4 racconti (Prima parte)

Più che un matrimonio, è un vero e proprio amplesso quello che si consuma nel Pignato della Minestra Maritata, tipica portata del pranzo di Natale e, a volte, di Pasqua dei napoletani.

Sette tipi di verdure abbracciano nel brodo tre tipi di carni (vitello, maiale e gallina). La parte femminile domina in questo matrimonio: le protagoniste sono le verdure. Le carni si esauriscono nella cottura del brodo, per poi galleggiare esauste nel piatto come teste di peccatori in un anfratto dell'Averno.



Allegorie de la Soupe Marité des Napolitains cuite dans la Solfataire de Pozzuoli

par C. Montinau

inspiré par Diderot e D'Alambert

Un piatto “eroico” sia per chi lo gusta, che per chi lo prepara. Un piatto “barocco”, per la ricchezza delle sorprese che riserva all’assaggiatore. Un piatto pieno di insidie, lungo la sua lunga preparazione. Infine, un piatto popolare, cioè del popolo, nonostante la sua ricchezza opulenta, che prevede varabili più ricche, con salumi e carni più numerose, e versioni più povere con semplici ossa e parti di scarto della gallina e del maiale, a insaporire il brodo. Forse anche per questa variabilità, accumulatasi nel tempo, non è facile trovare una ricetta “standard” della Minestra Maritata. Lo stesso fatto che possa essere servita da Natale a Pasqua ci fa capire che la ricetta si deve adattare alle stagioni dell’orto. Ma vediamo quali racconti e quali narrazioni ritroviamo nel

testo della ricetta. Quella che vi propongo si faceva a casa mia per il Natale.

Lavare bene le verdure (scarola, bietole, cicoria, borragine, torzelle, cavolo verza e broccoli circa 250 gr. per ciascuna), asciugarle con strofinacci. Spezzettare le verdure a piccoli pezzi. Scottarle per pochi minuti in acqua poco salata, poi immergerle in acqua fredda per bloccare la cottura e farle sgocciolare e tenerle da parte.

Cominciare dalla preparazione del brodo. In casseruola mettere un trito di carote, cipolla e sedano, con l'olio. Mettere nella casseruola tutte le carni: la gallina (circa 1 Kg.) pulita dalle interiora e tagliata a metà, la carne di manzo (circa 1 Kg.) e le salicce (circa 500 gr.) e acqua in quantità tale da superare di tre dita il livello del contenuto. Portare il tutto ad ebollizione e sgrassare spesso il brodo lasciandolo cuocere a fuoco lento per circa 5 ore. Quando il brodo è pronto levare la carne riponendola da parte e filtrare il brodo. Disossare la gallina, tagliare la carne a pezzetti e tagliare a rondelle le salicce, levare la pelle e metterle da parte. Alla fine, in una pentola unire le sette verdure, i tre tipi di carne e il brodo, portare a temperatura per servire la minestra.

Una lunghissima cottura genera un brodo grasso di carne (di qui anche il nome di Pignato Grasso), nel quale sono immerse le verdure appena sbollentate. Le verdure e le loro varietà trovano la loro origine nel paesaggio della piana Campana, la mitica terra felix, e rendono questo piatto abbastanza esclusivo di queste terre. Basti pensare al ruolo nella Minestra Maritata della Torzella detta anche Cavolo Greco, perché è forse uno dei più antichi cavoli importato in Campania dai coloni greci. L'estrema raffinatezza e difficoltà della preparazione sono legate al fatto che le verdure non mescolano i loro sapori nel brodo, ma conservano la loro individualità, le

differenti consistenze, i colori dominanti. Ma quali, all'assaggio, sono queste individualità vegetali?

Ne parliamo con Antonio Tubelli, cuoco e profondo esploratore della tradizione napoletana.

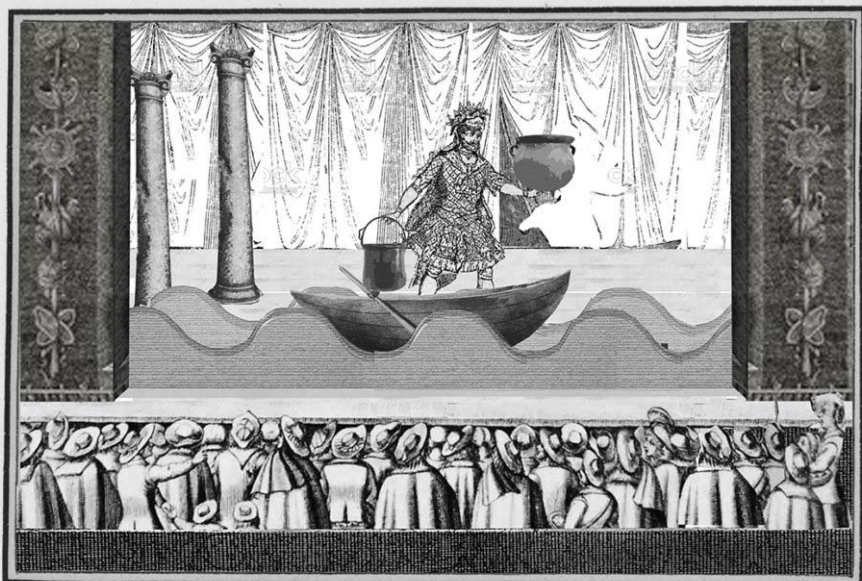


<https://www.ilmondonuovo.club/wp-content/uploads/2023/02/MAURIZIO-MANGONI-INTERVISTA-LO-CHEF-TUBELLI.mp4>

**Minestra maritata
in 4 racconti
(Seconda parte)**

Minestra maritata in 4 racconti (Seconda parte)

Esiste una certa “vulgata” intorno a un’origine spagnola della Minestra maritata che troverebbe nella Olla Potrida una matrice originaria, portata in Campania dai Viceré spagnoli. Andando alla “fonti”, non è francamente facile trovare questo legame.



*ERCOLE CO' NO PIGNATO MARRETATO NAPOLITANO A LA DERITTA
E 'NA GOGLIA POTRITA SPAGNOLA A LA SINISTRA*

RES. FOL. 7.

Se consideriamo i manuali di cucina spagnoli che potrebbero avere influenzato la creazione della minestra maritata nel periodo del dominio spagnolo su Napoli, non troviamo traccia di importazione della Olla Potrida. Nel manuale di Ruperto da Nola, cuoco campano-catalano di Ferrante d’Aragona, non troviamo niente di simile né alla Minestra maritata né alla Olla Potrida, la cui letterale traduzione è “Pentola Marcia” ma il cui effettivo significato è quello di mescolanza, minestrone. La Olla Potrida la troviamo descritta nella sua sproporzionata opulenza nel ricettario *Arte de cozina* di Diego Granado, cuoco del Re di Spagna Filippo II, pubblicato nel 1599. La lettura della ricetta non può non impressionarci:

Per fare una Olla Potrida

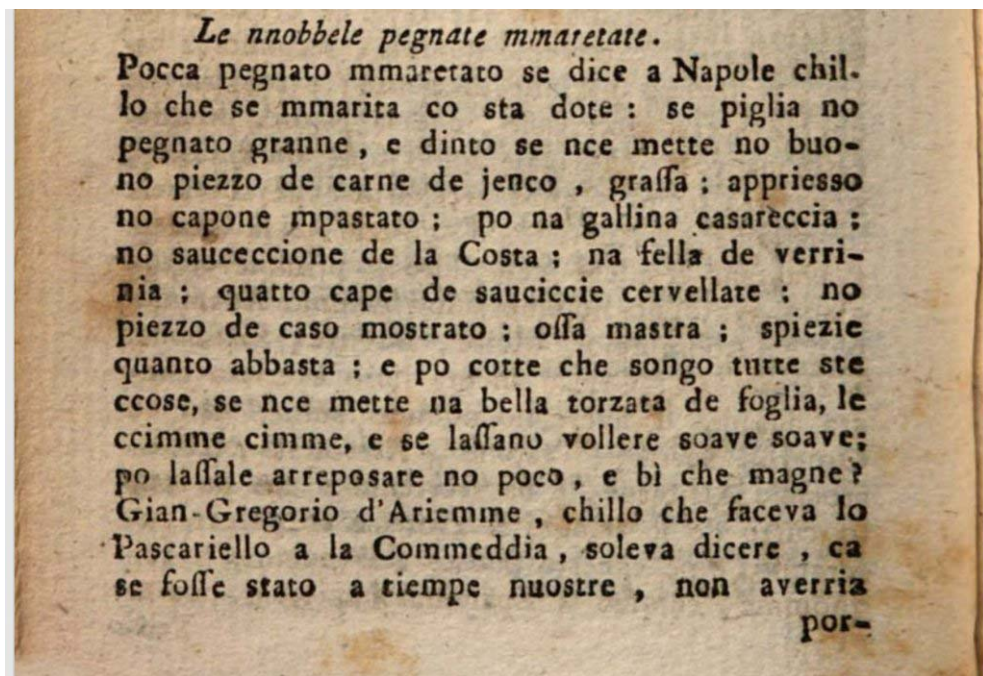
Prendi due libbre (920 grammi) di gola di maiale salata, 4 libbre (quasi 2 kg) di coscia dissalata, due musi, due orecchie e 4 zampe di maiale divise appena raccolte, 4 libbre (2 kg) di cinghiale con trippa fresca, 2 libbre (920 grammi) di buone salsicce, pulire il tutto, cuocere con acqua senza sale: in un altro paiolo di rame cuocere anche con acqua e sale 6 libbre (2 kg e 750 gr.) di montone e 6 libbre di rene di vitello e 6 libbre (2 kg e 750 gr.) di vacca grassa, 2 capponi, 2 galline, 4 piccioni grassi fatti in casa e tutte le cose dette che sono state cotte per prime tirarle prima fuori dal brodo, spezzettarle e conservarle in un vaso di terracotta. Con il brodo della suddetta carne e in un altro vaso di terracotta o di rame, cuocere due quarti di lepre tagliati a pezzi, tre pernici, due fagiani, due grosse gru selvatiche e fresche, venti tordi, venti quaglie e tre francolini, ed essendo tutto cotto, mescolare i suddetti brodi e filtrare col setaccio, avvertendo che non siano troppo salati. Aggiungere i ceci bianchi e neri che sono stati ammolati, le teste

d'aglio intere, le cipolle tagliate, le castagne sbucciate, i fagioli e fagioli lessi, e fare cuocere il tutto insieme al brodo e quando questi legumi saranno quasi cotti, mettere la verza, il cavolo cappuccio e le rape e farcire con rigaglie e salsicce e quando il tutto sarà disfatto, amalgamare il tutto e incorporare, assaggiate spesso per via del sale e aggiungere un po' di pepe e cannella aggiustate di sale e e poi tenete piatti e grandi ciotole e si pongano le diverse parti di tutta questa composizione nei piatti senza brodo e prendere da tutti gli uccelli già divisi in quattro quarti e le carni grasse e le salate, tagliate a fettine e mettete i piccoli uccelli interi, e distribuite in modo uniforme nei piatti sopra la composizione sopra di questa si ponga l'altra composizione, quella del ripieno tagliato e in questo modo ci saranno tre ripiani e si metta un cucchiaino del brodo più grasso e si metta sopra a coprire con un altro piatto, lasciate mezz'ora in un luogo caldo, e infine servite ben caldo con spezie dolci. Gli uccelli possono essere arrostiti dopo averli bolliti.

Abbiamo una spaventosa quantità di carni, un incredibile numero di capponi, galline e piccioni e poi cacciagione dalle lepri ai fagiani, dalle gru agli uccelletti. L'accompagnamento delle carni è affidato a ceci e fagioli di diverso colore (si tratta di fagioli del nuovo Mondo), unitamente alle castagne. A un certo punto della ricetta appaiono alcune verdure come verza, cavolo cappuccio e rape, che vengono disfatte nel brodo. Nella sua semplificazione, nel tempo, la Olla Potrida seicentesca si è trasformata in diversi tipi di minestrone caratterizzati dalla presenza di carni di maiale, o di altre carni come vitello e pollo, ma sempre dalla presenza dei fagioli, e talvolta dalla verza.

Nel suo eventuale trasferimento nel Regno di Napoli la Olla Potrida Spagnola, avrebbe subito un processo di

semplificazione delle carni, la scomparsa dei legumi, e una riduzione del ruolo della carne in favore delle verdure. Tutto questo già in pochi anni, se alla fine del XVI secolo già la Minestra Maritata era un simbolo della cucina Napoletana. Nel 1628 Giulio Cesare Cortese pubblica il poemetto *Il Cerriglio incantato*, ambientato nella famosa osteria napoletana del Cerriglio e descrive la schiumatura della minestra maritata. Nello stesso anno, Bartolomeo Zito, detto il Tardacino, cura le annotazioni alla pubblicazione di un altro poema del Cortese: *La Vaiasseide*. Qui troviamo una ricetta della Nnobbele Pignate Maritate.



Pegnato mmaritato se dice a Napole chillo che se mmarita co sta dote: se piglia nu pegnato granne e dinto se nce

mette no buono piezzo de carne de jenco, grassa (bovina), capone 'mpastato, gallina casereccia; saucecciune de la Costa; na fella de verrinia (vulva di scrofa); quattro cape de saucicce cervellate; no piezzo de caso nostrano; osso mastro (ossobuco), spezie e po cotte che songo tutte ste cose, se nce mette na bella torzata de foglia, le cimme cimme, e se lassano vollere soave soave: po lassale arreposare no poco, e bì che magne!”

Subito dopo la ricetta l'autore fa una citazione per noi preziosa che segnala la sostanziale differenza tra Minestra Maritata e Olla Potrida. Parla di un attore comico che dichiarava, probabilmente in una scena teatrale, (di cui vi abbiamo proposto una ricostruzione all'inizio di quest'articolo) che ai nostri tempi Ercole non avrebbe portato le Colonne ai confini dell'Oceano, ma sarebbe andato in giro mostrando con la mano destra il Pignato Maritato Napoletano e con la sinistra la Olla Potrida Spagnola.

A conferma dell'originalità napoletana della Minestra Maritata, ci viene in soccorso Giovan Battista Del Tufo, nobile Napoletano, che, nel 1588, decide di comporre una descrizione delle bellezze di Napoli in versi. Tra giardini e castelli, monumenti e mercati, l'autore dedica parte della sua guida alle eccellenze culinarie della città e tra queste descrive le qualità della Minestra Maritata. Del Tufo racconta il piatto nella sua versione “nobiliare”, dove accanto ai “torzi”, non a caso primo ingrediente citato, aggiunge ossobuco e carne. così apre la ricetta in versi:

*Deh, se provaste mai, Donne mie care
Certo altro buon mangiare
Che noi con studio assai lo solem fare
D'una dolce pignata
D'un pezzo riposata*

*Dopo che è cucinata
Detta a Napol, tra noi, la maritata,
Fatta di torzi, d'ossa mastre e carne,
lascereste faggian, pernici e starne;*

Si conferma che il piatto richiede attenzione (con studio lo solem fare), e riposo dopo essere stato cucinato. Ma proviamo a scoprire in questo filmato l'opera di Del Tufo e la più antica ricetta della Minestra Maritata.

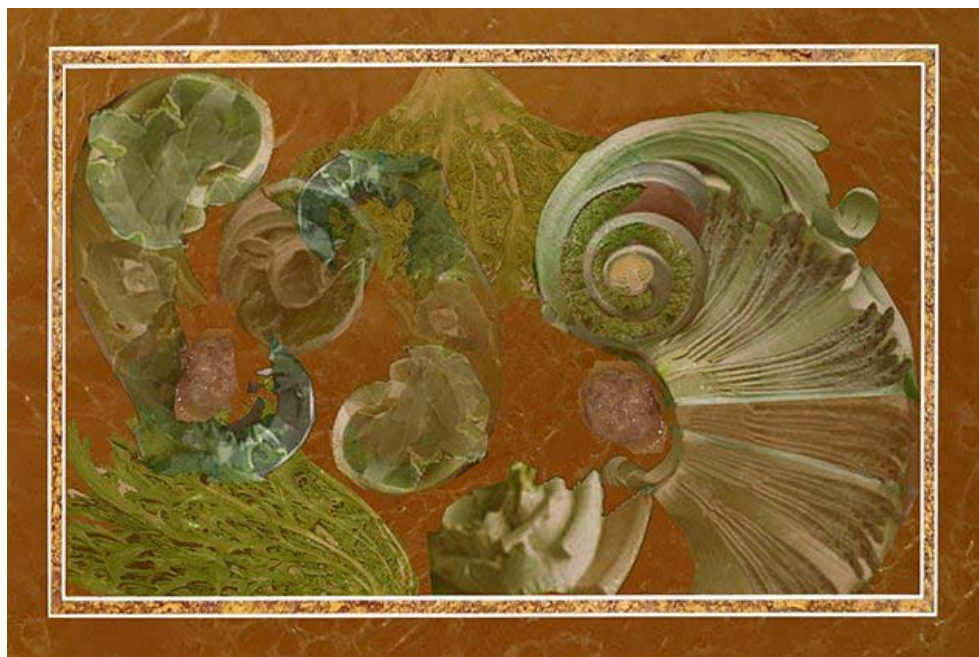


<https://www.ilmondonuovo.club/wp-content/uploads/2023/02/MANGONI-LEGGE-DEL-TUFO-LA-PIGNATA-MARITATA-PT2.mp4>

**Minestra maritata
in 4 racconti
(Terza parte)**

Minestra maritata in 4 racconti (Terza parte)

BAROCCO IN BOCCA
Architettura della Minestra maritata



Tavolo di marmo con intarsi. Coll. Privata.

Il '600 accoglie nel suo grembo la Minestra Maritata. L'abbiamo già definito un piatto "Barocco", e del barocco ha tutti gli elementi. Le verdure bagnate emet-

tono lampi di luce, che emergono, come nei quadri dell'epoca, dalla penombra scura del brodo; come le architetture negano la linearità, così la carne sfilettata e dissolta, e le venature delle verze, si avvolgono a formare ricci e volute, sporgenze e rientranze. E poi lo scopo del sorprendere con diversi colori e sapori, del prepotente amaro del verde scuro, subito compensato dalla dolcezza di un verde chiaro. E, infine, la missione consolatoria del brodo, sapore e profumo unico, figlio della contrapposizione di carni delicate e carni grasse, che trovano nel loro dissolversi un progetto di pacificazione e d'estasi.

È il secolo dei napoletani "Mangiafoglia"; torzi, broccoli, verdure fresche e in brodo sono l'alimento principale del popolo, economico, nutriente e salutare. In quel secolo, nella città di Napoli, si registra anche un grande consumo di carne, che dalle famiglie nobili si diffonde fino al popolo, anche attraverso le feste e le cuccagne, dove gigantesche architetture commestibili venivano saccheggiate dal popolo, per il godimento dei ricchi. Nella "Breve relazione della città e Regno di Napoli" del 1642

Giovanni Orlandi segnala che ogni anno a Napoli si consumano più di centoventimila animali (per una popolazione di circa mezzo milione di abitanti), 220 mila staia di olio (pari a due milioni e duecentomila litri, cioè a quattro litri e mezzo pro capite), che è poco più della metà del consumo medio attuale italiano. Si consumavano anche enormi quantità di verdure e frutta.

L'importanza della Minestra Maritata è documentata dalle diffuse citazioni letterarie. Nei versi del poema eroicomico *La Vaiasseide*, del Cortese, si descrivono le capacità culinarie delle Vaiasse (popolane):

*Lloro sapeno fare le frittate,
Maccarune e migliaccie da stupire,
Le nobele pignate mmaretate,
Zéppole ed altre cose da stordire,
Agliaiae sàuze, e mille aute sature,
Cose de cannarute (persone ghiotte) e de Segnure.*

Ne *Lo Cunto de li Cunti* (Racconto dei racconti) di Giovan Battista Basile, c'è la fiaba de *Lo mercante*. Il Giovane Cenzo è costretto a fuggire dalla città e ne rimpiange i cibi tra cui la Minestra maritata:

Tienete, ca te lasso, bello Napole mio! Chi sa sev'aggio da vedere chiù, mautune de zuccaro, e mura de pasta reale, dove le prete so'de manna 'n cuorpo, li trave de cannamele, le porte e finestre de pizze sfogliate! Dove 'n'otra Loggia, dove alloggia lo grasso, e s'affila lo gusto?... Addio, pastenache e fogliamolle (biete), addio, zeppole e migliaccie, addio, vruoccole e tarantiello, addio caionze (interiora) e cientofigliole, addio, piccatiglie e 'ngrattinate... Me parto pe stare sempre vidolo de le pignate maretate, io sfratto da 'sto bello casale; torze meie, ve lasso dereto.

In un altro poema del Cortese Apollo dice al poeta stesso:

*io saccio chello ch'aie tu 'ncore
perché le cose cchiù secrete io spio,
saccio ca tu si muorto, ed allancato (bisognoso di cibo)
pe no bello pignato mmaretato*

Tante narrazioni e citazioni descrivono un piatto di grande importanza nell'alimentazione popolare della Napoli del '600. Era certo un piatto che attraversava i ceti sociali, con composizione più povere e più opulente.

Antonio Latini, nel suo volume *Lo Scalco alla Moderna* nel 1694, inserisce una ricetta della Minestra Maritata, destinata alle tavole della nobiltà del vicereame spagnolo.

Minestra di foglie alla napolitana

“Benchè io n’abbia fatta menzione, nelli piatti composti m’è parso bene di metterla nelle minestre, per essere questa squisita e molto in uso. Si piglia una gallina e si mette a bollire insieme con la vacca, quando questa sarà più che mezza cotta, acciochè la gallina non si disfaccia; e vi si mettono dentro lingue salate di porco, ma bollite, carne salata che prima sia stata a mollo, una soppresata, un pezzo di filetto, un pezzo di vestresca di porco, ossa mastre, annoglio, un pezzo di lardo battuto con il suo sale, a proporzione; e quando saranno le sopradette robbe cotte, metterai il brodo che raccoglierai dentro un tegame, tagliando le sopradette robbe in fette e la gallina ancora o cappone; tenendo ogni cosa da parte, metterai nel brodo un terzo della suddetta robba tagliata, e poi v’aggiungerai torzi ripieni cocuzze e cipolle parimenti ripiene di vitella battuta con rossi d’ova, un poco di mollica di pane ammolato nel brodo, passarina, pignoli, a suo tempo, acini d’agresta e il pastume che avrai fatto servirà per riempire tutte le sopradette robbe con le solite spezierie ed erbe odorifere. Vi potrai anche aggiungere lattura o la scarola ripiena; l’altra carne che sarà restata, l’anderai accomodando con ordine dentro il tegame o in un altro vaso, framezzata con fettarelle di fianchetto ripieno, con zizza prima bollita, salsiccia spaccata per metà; levatele la sua pelle, fette sottili di cascio parmiggiano grattato, fonghi di Genova, prima dissalati e bolliti con ossa mastre, avvertendo che sia il brodo buono, che sarà una minestra di buon gusto, e si potrà fare una qualsivoglia conversazione, che sempre riuscirà gustosa, quando si osserveranno le suddette regole e molte volte io ho fatto portare, queste minestre, in tavola, con tutto il tegame, che riescono di vista, e miglior sapore, e si possono spartire ne i piatti”

Cosa ci racconta questa ricetta. Innanzitutto, inserisce una significativa variante per la quale le verdure sono ripiene di carne battuta, pane ammollato, uva e pinoli e rosso d'uovo. Latini suggerisce attenzione ai differenti tempi di cottura delle carni che vanno messe a cuocere in diversi momenti della preparazione. Infine la “messa in scena”: si suggerisce di portare il tegame in tavola che sarà bello a vedersi, e ancora di più la minestra a gustarsi versata calda direttamente nei piatti dei commensali.

Occorre ricordare, che nel banchetto barocco, il cibo, con le sue forme, i suoi colori, le sue sorprese, entra pienamente nell'allestimento teatrale, partecipando di temi mitologici o epici, evocati da “trionfi architettonici” posti al centro della tavola.

Nel filmato seguente potrete vedere un esempio di queste messe in scena.



<https://www.ilmondonuovo.club/wp-content/uploads/2023/04/video-3-LATINI-DEF-CON-TITOLI.mp4>

**Minestra maritata
in 4 racconti
(Quarta parte)**

Minestra maritata in 4 racconti (Quarta parte)

Tra la fine del Seicento e l'inizio del Settecento avviene un grande cambiamento nell'alimentazione dei napoletani. L'invenzione della gramolatura della semola di grano mescolata con l'acqua, passata al torchio e costretta a passare per la trafila, crea la nascita dell'industria della pasta. Vermicelli e maccheroni invaderanno le tavole dei napoletani, che da "Mangiafoglie" si trasformano rapidamente in "Mangiamaccheroni".

La Minestra Maritata perde progressivamente la sua centralità nella cucina napoletana.

Dal 1731 Carlo III diventa Re di Napoli e inizia una grande opera di recupero delle campagne. La cultura gastronomica del nuovo Re è francese. Tuttavia prodotti ortivi locali, la pasta, le mozzarelle, i pomodori, si inseriscono nelle ricette francesi; si conservano i nomi come Sartù, Culi, Fricandò, Timbale, ma la sostanza si "napoletanizza".

Protagonista di questo processo è Vincenzo Corrado che opera al servizio del principe Imperiali di Francavilla. Nel Palazzo Cellammare e nei vasti giardini che risalivano la collina, dava feste con centinaia di invitati. Il Principe è una sorta di corrispondente del Principe di Condè francese. Vincenzo Corrado scriverà alcuni ricettari nei quali non compare più la minestra maritata, anche se la foglia resta protagonista della cucina. Propone molti tipi di zuppe in brodo grasso, ma con singoli vegetali. E il brodo somiglia a quello del Pignato Maritato, anche se un po' semplificato nelle sue componenti.

Notate il francesismo del termine pottaggi, al posto di minestre o zuppe.



Pottaggi

Acciocché i Potaggi riescano di gusto, bisogna, che sieno cotti in ottimo brodo fatto con carne di Manzo, Cappone, ed un pezzo di prosciutto, e con rape, pastinache, cipolle, e di un mazzetto di erbe aromatiche condito; ma nel servirli bisogna sgrassarli, essendo il grasso nauseante, e nocivo.

Francesco Leonardi, un cuoco che operava nelle cucine del principe, diventerà niente di meno che il cuoco di Caterina di Russia, alla fine della sua carriera, nel 1790, scriverà un trattato dal titolo emblematico. “L’Apicio Moderno”. In ben sette volumi di ricette rivendicherà nuovamente l’importanza della tradizione gastronomica italiana, in opposizione a quella francese.

E qui ritroviamo anche se in forma più leggera la Minestra Maritata. La ricetta è preceduta da alcune considerazioni sulla particolarità, la bellezza e i prodotti delle campagne nei dintorni di Napoli e sulla dolcezza delle erbe che i napoletani mangiano spesso all’insalata. E aggiunge a proposito delle zuppe che “la vera maniera, e la più saporita è quella di metterle in un buon brodo crude, o sole o mescolate diverse insieme”.

Leonardi propone poi la seguente ricetta

Zuppa d’ogni sorta di erbe alla napoletana

Prendete una piccola marmitta, poneteci del buon brodo senza digrassare, un pezzo di prosciutto, un pezzo di ventresca, e fatelo bollire per un’ora a fuoco lento, poscia passatelo al setaccio fino, e rimettetelo nella sua marmitta, col prosciutto e la ventresca, ponetelo sopra il fuoco, allorché bolle di nuovo metteteci le verdure, fatele cuocere a fuoco allegro, avendo attenzione che non passino di cottura, che restino verdi e poco brodose, digrassatele, e che siano giuste di sale e servitele.

La differenza rispetto alla tradizionale Minestra Maritata è nella semplificazione del brodo, reso grasso solo dalla presenza di prosciutto e pancetta. Sparisce la varietà delle carni che insaporiscono il brodo, mentre resta la varietà delle verdure, di cui si raccomanda la conservazione del colore e della consistenza.

Anche se subisce la vincente concorrenza dei maccheroni, l’uso di cucinare le verdure in brodo grasso

rimane nella gastronomia popolare. Nel 1836 Achille Spatuzzi, e Luigi Somma pubblicarono “Saggi igienici e medici sull’ alimentazione del popolo minuto di Napoli” dove dopo avere analizzato le proprietà salutari e i rischi dei singoli prodotti alimentari denunciano come negativa l’attitudine a cucinare verdure in brodo: “Vedremo i rinfrescanti e magnifici erbaggi del nostro suolo ridotti a minestre, le quali tanto più si pregiano per quanto più riccamente sono condite di sostanze grasse, e di carni salate”. Il saggio evidenzia anche una notevole incomprendimento per la “socialità” del cibo di strada. “Insomma è troppo raro vedere le famigliole del nostro popolo minuto, che unite insieme si cibano di un pasto nutritivo ed abbondante: amano invece baloccarsi nelle bettole in ghiotte merende, e così illudono l’appetito, soddisfano il gusto, ma hanno digestioni incompiute e nutrizione imperfetta”. Questo stile è contrapposto un po’ moralisticamente a quello delle popolazioni settentrionali: “...mentre il povero Tirolese, che mangia un grosso piatto di polenta e cacio durissimo, gode florida e robusta salute e resiste instancabilmente alla fatica”.

La requisitoria continua contro il cibo delle feste: “Chi poi volesse convincersi del come il nostro popolo si lascia predominare dalla dannosa colpa della gola, vegga come nel Natale, nel Carnevale, nella Pasqua ed in altri giorni di solennità popolari esso improvvidamente sciupa non pure il frutto di molte fatiche, ma eziandio si priva degli oggetti più necessari alla vita, e contrae debiti i più gravosi per fare che in quei giorni non mancassero alla sua mensa i cibi, che l’uso comanda.”

E un cibo che non poteva mancare alla Vigilia di Natale era proprio la Minestra Maritata.

Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, pubblica nel 1837 il ricettario *Cucina teorico-pratica*, al quale aggiunge, nel 1839, l’appendice *Cusina casarinola* con la

lengua napolitana, dove descrive la ricetta della minestra in uso per la Vigilia di Natale. Il testo in napoletano è suggestivo e sembra avere il ritmo delle rime di una poesia. Proviamo a leggerlo e ad ascoltarlo insieme nel video seguente.



<https://www.ilmondonuovo.club/wp-content/uploads/2023/04/MINESTRA-MARITATA-video-4-cavalcanti.mp4>

Le ricette di cucina raccontano storie

I Quaderni
ilmondonuovo.club
Direttore Giampaolo Sodano

Edito da H.C.S. Heraion Creative Space
303, Via Monte Topino – 01036 Nepi (VT)
info@heraion.net
www.heraion.net

Progetto grafico di Simone Bianchini

Impaginazione di Mimmo Trimarco

