



CORSO DI AGGIORNAMENTO SALERNO

LA CUCINA CAMPANA TRA TRADIZIONE E MODERNITA'

Vincenzo di Nuzzo

22 maggio 2016

La cucina campanana è il risultato in linea diretta di circa 26 secoli di storia napoletana



Alto rischio di cadere in luoghi comuni

La narrazione della cucina napoletana si alimenta di luoghi comuni



Capacità di assorbire la propria storia e di restituirla sotto forma di piatti che ne diventano simbolo, icone riconosciute a livello globale

Soft power: nelle relazioni internazionali abilità di un potere politico di creare valori e simboli e di costruire un complesso sistema di interdipendenze al fine di attrarre consensi ed affermare la propria cultura
(*J. Nye, Harvard School of Government*)



Pizza e spaghetti al pomodoro come *soft powers*. Piatti costruiti anche sulla base di elementi originati da altre culture, fatti propri e trasformati in icone



Napoli, una *non-potenza*, crea dei *soft powers* che diffondono la propria cultura alimentare

Pizza: unica parola al mondo non tradotta in altre lingue

Napoli: 11 dominazioni in ottocento anni,
carestie, epidemie e catastrofi naturali

Ma la sua storia gastronomica non è soltanto
il racconto del genio che nasce dalla
necessità

Emerge la capacità napoletana di leggere la
propria storia e costruire su di essa una
propria ***specificità identitaria culinaria***

Origini greche della città (VI sec a.C.) - mito della sirena Partenope - isola di Megaride

Struffoli, dal greco *strongoulos* (*pallina rotonda*)



Riti misterici legati al culto di Demetra, dea dell'abbondanza e della fertilità

✓ nel 326 Napoli diviene città federata romana

✓ Demetra si trasforma nella latina Cerere



✓ presso il tempio di Cerere a Roma (496 a.C.) vestali provenienti da Napoli e da Velia

Nelle feste pagane primaverili offerte alla dea di grano non macinato, uova e ricotta: gli ingredienti di base della **pastiera napoletana**



Perfezionata poi nelle cucine conventuali del XVII sec. (*quartiere napoletano di San Gregorio Ameno*)



De Re Coquinaria di Marco Gavio Apicio
(25 a.C.-37 d.C.), il più antico trattato di
cucina occidentale

Farinate: **migliaccio salato** napoletano con miglio, granturco o semola mischiata a cicoli e salsiccia



Polpette di fegato avvolte nella rete: **tomacelle** del '500



Garum: ***colatura di alici*** di
Cetara

Salsa verde di aceto:
zucchine alla scapece, ex
Apicio



In questa sua capacità di fare della propria cucina una storia senza tempo, Napoli si è via via impossessata di elementi appartenenti ad altre culture facendoli propri

Melanzana, elemento principe della ***parmigiana di melanzane*** (*paternità contesa tra Napoli e Sicilia*)



Origini persiane, importata in Europa dai mercanti arabi nel basso medioevo - a Napoli probabilmente già nel XIII secolo con Federico II

Insediamiento di vaste comunità di maomettani a Napoli e in tutto il sud Italia

Vincenzo Corrado, autore e cuoco presso prestigiose casate napoletane descrive ne *Il Cuoco Galante* i Petrociani alla parmigiana (1773)

Ricetta codificata da
Ippolito Cavalcanti
duca di Buonvicino
(1837)



Parmigiana di cioccolato, evoluzione nata tra la Piana di Sorrento e la Costiera Amalfitana

Caso ancora più evidente: i **maccheroni**.

Prima di Napoli, pasta secca già nota in Sicilia nell'XI sec. (*1150, geografo arabo al Idris: itriya, vermicelli a Trabia, Palermo*)

Tria, ancora oggi in alcune zone siciliane e pugliesi

Marco Polo dalla Cina (*1288*):
pura leggenda



Dalla Sicilia la pasta secca si diffonde nella Penisola - Principali centri di produzione a Cagliari, in Liguria, in Puglia e più tardi nel pisano

A Napoli comincia a diffondersi tardivamente

I napoletani, grandi consumatori di verdure, erano noti come ***mangiafoglie***

Consuetudine di identificare i popoli con le loro abitudini alimentari

Un sonetto dedicato a Lorenzo il Magnifico da Luigi Pulci, toscano in viaggio a Napoli nel 1471, descrive la predilezione per la foglia del gusto napoletano

Ancora nel 1636
Giambattista Basile ne
Lo cunto de li cunti



Matteo Garrone, Tale of the tales

Una vera e propria predilezione dei napoletani per il consumo di verdure



Brassica Cauliflora

cavolfiore



Brassica Alba vel viridis

verza



Brassica Rapocaulis dicta

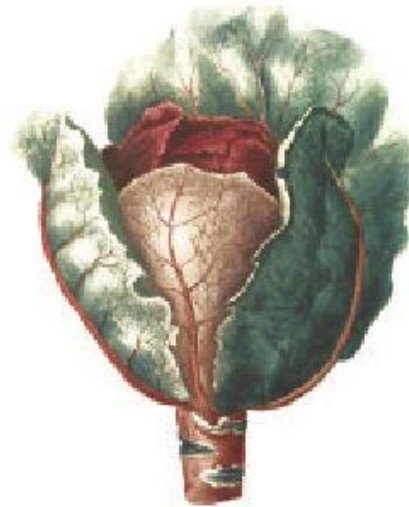
rapa



Brassica capitata alba, L. in Hort. Vindob. Suppl. Tab. 1.

Brassica Capitata alba

cavolo
cappuccia



Brassica capitata rubra, L. in Hort. Vindob. Suppl. Tab. 1.

Brassica Capitata rubra

cavolo rosso



Brassica capitata purpurea, L. in Hort. Vindob. Suppl. Tab. 1.

Brassica Capitata purpurea

cavolo verza



Lactuca Romana longa dulcis

lattuga



Cichorium Sativum

cicoria



Endivia Sativa Scariole

scarola

Dominatori assoluti
erano tuttavia i
broccoli che offrivano
per ogni stagione parti
diverse (*infiorescenza,*
foglie o friarielli, costole
fogliari o gambi)



Brassica Neapolitana - Broccoli di Napoli



Il Viceré Pedro de Toledo (1547): nuove mura di Napoli in risposta alla crescente richiesta di aree urbane.



Bonifica dei terreni paludosi circostanti per allargare l'attività agricola - Padule (*palude*) diventa sinonimo di orto (*'o parulano: ancora oggi il fruttivendolo*)

Tuttavia non ci si alimentava di sole verdure. Costante nelle fonti letterarie è l'associazione tra la foglia e la carne.

Nel Cinquecento il consumo della carne era molto diffuso

1563: 20.000 vacche, 10.000 vitelli, 12.000 castrati oltre ad ovini, suini e pollame per poco meno di 240.000 abitanti

1563	1 vacca all'anno ogni 11 abitanti
1931	1 vacca all'anno ogni 97 abitanti

Storia delle finanze del Regno di Napoli, 1859

Non contrapposizione tra verdure e carne,
tra cucina povera e cucina ricca ma intima
associazione tra i due elementi

Fino all'apoteosi nel piatto simbolo della
tradizione gastronomica napoletana:
la **minestra maritata** o **pignatto grasso**



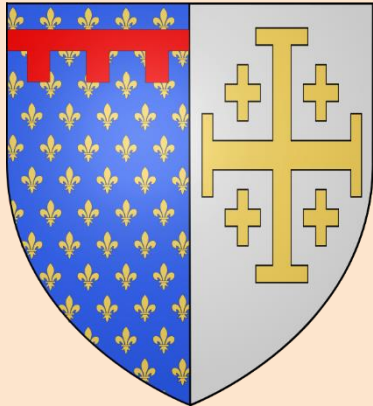


Maritata in quanto matrimonio tra verdure (*scarolelle, bietole, cicoriette, borraggine, torzelle, broccoletti neri, cavolo verza*) e carne (*osso di prosciutto, gallina, cotiche, maiale salato, salsiccia pezzente, costine piede e orecchie di maiale-tracchiolelle, lardo, nnoglia, guanciaie*)

- ✓ Deriva da un piatto spagnolo del 1200, la *olla podrida*
- ✓ Importata e trasformata a Napoli già nel 1300
- ✓ Pietanza sia del quotidiano che, nella sua versione più sostanziosa, delle ricorrenze, dei matrimoni e delle feste popolari
- ✓ Antesignana del piatto unico e piatto più rappresentativo dei *mangiafoglie* finché non viene scalzata dai **maccheroni**

Ma quando e in quali circostanze i napoletani
da *mangiafoglie* diventano
mangiamaccheroni?





Un primo contatto indiretto con la produzione delle paste secche già all'epoca del regno di Carlo II d'Angiò (1285-1309)

Traduzione dall'arabo del Takwim al Suha (XI sec) - fasi della lavorazione della pasta secondo un procedimento che ritroviamo dopo secoli nei pastifici di Gragnano

Nella stessa corte angioina il più antico ricettario conosciuto dell'occidente cristiano: il *Liber de coquina* di Autore Meridionale anonimo

De tria ianuensis, da cui un baluardo della cucina campana: la pasta alla **genovese**



Bando del Viceré Conte di Ripa Cursia (1509) in cui si proibiva il consumo di "*maccarune, trii e vermicelli*", beni non primari, consumati come dolci

Cristoforo da Messisbugo, cuoco del '500 presso gli estensi: maccheroni alla napoletana (*cotti nel latte, con burro, cannella, zucchero e formaggio*)

Proprio con il valore di manufatto di pasta dolce passa poi nella forma francese attuale dei *macaron*

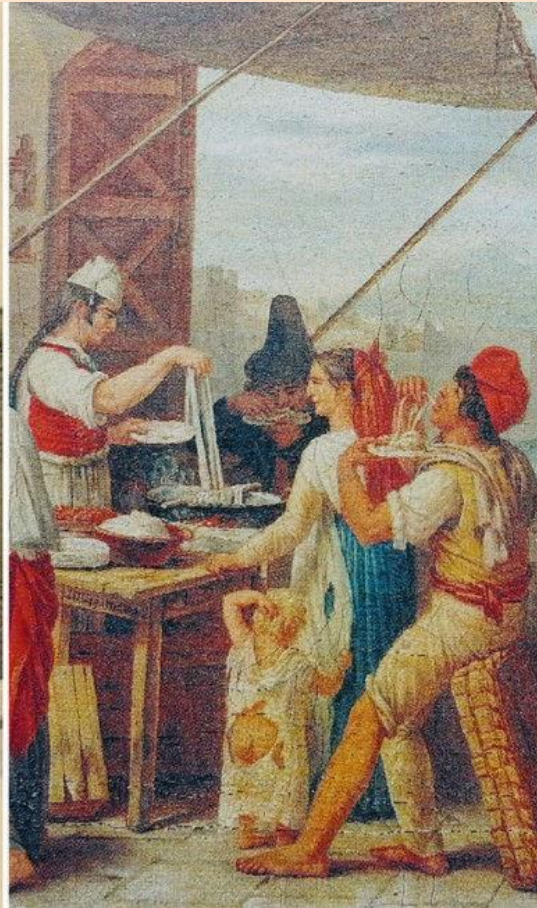
Già nella metà del '500 l'importanza dei maccheroni a Napoli era cresciuta di molto
(1546, Arte dei vermicellari)



Tuttavia, è al 1630 che risalgono documenti relativi ad un vero e proprio movimento di esportazione dei maccheroni da Napoli

- ✓ Effetti del malgoverno spagnolo;
- ✓ Ridotto consumo di carne;
- ✓ Diminuzione dello spazio suburbano;
- ✓ Forte incremento demografico favorito dall'eruzione del Vesuvio (*1631, 44.000 fuggitivi a Napoli*);
- ✓ Popolazione cresciuta nonostante l'epidemia di peste (*1656, circa 200.000 vittime*)

Fino al 1700 Napoli terza città d'Europa
(*dopo Londra e Parigi*)



La pasta diviene l'alimento più conveniente ed economico

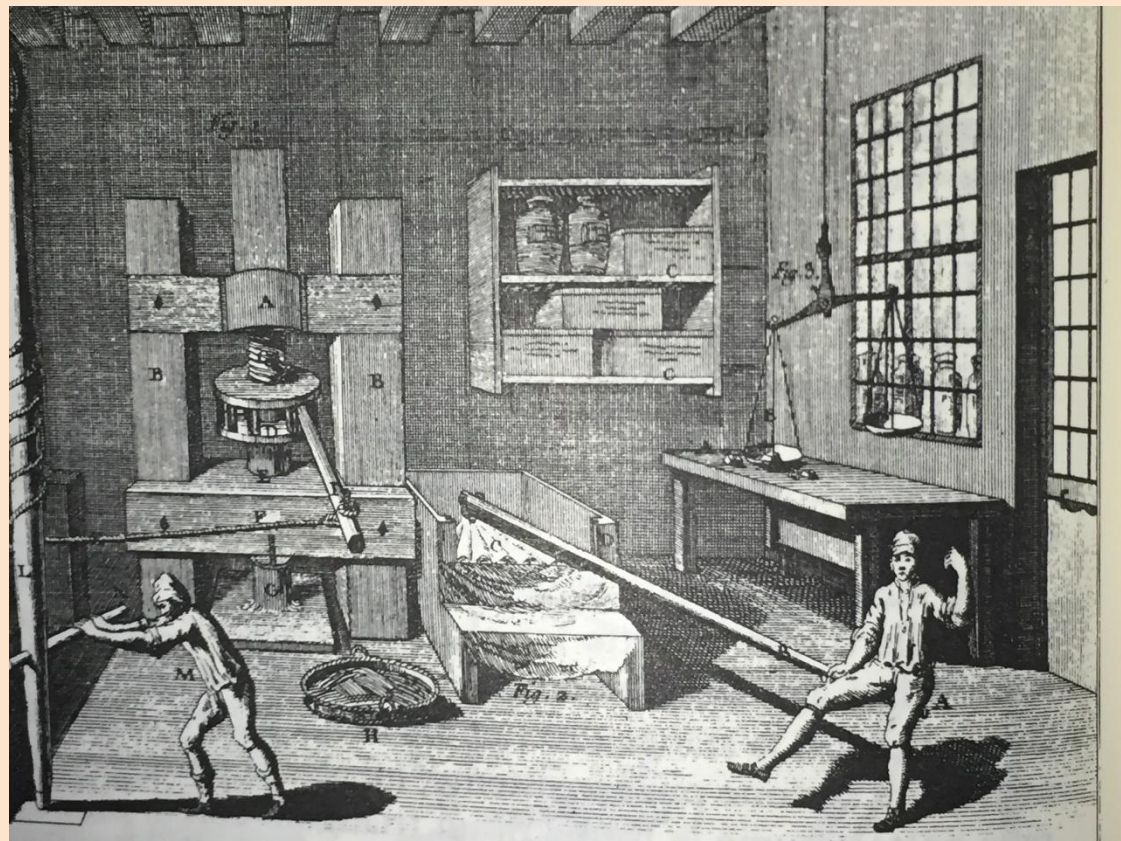
triticum durum, il grano duro (Italia)
VS
triticum aestivum, il grano tenero (Cina)



Grano duro difficile da lavorare - Fino a quel momento l'unica macchina a supporto del pastaio era la gramola, strumento per impastare



La vera rivoluzione nell'alimentazione è segnata dall'introduzione, per prima a Napoli, di una macchina d'ingegno, il torchio, e con esso la trafila.



- ✓ velocizzazione del lavoro (*più semplice il processo di perforazione dei maccheroni*)
- ✓ riduzione dei costi di produzione



Primi stabilimenti a Torre Annunziata, a Castellammare e soprattutto a Gragnano

Compiuta la "migrazione" da *mangiafoglie* a *mangiamaccheroni*

Accezione negativa del termine per lungo tempo (*definizione dispregiativa degli italiani*)



Ma ciò accade proprio mentre i maccheroni, gli spaghetti sono pronti a conquistare il mondo. Bisogna solo attendere un ultimo elemento: ***il pomodoro***

Origini azteche, introdotto in Europa intorno al 1520 dopo la conquista del Messico da parte di Hernan Cortes



Annoverata tra le piante velenose, come la mandragola, e considerato afrodisiaco, il **pomo d'oro** fu a lungo condannato dai moralisti cristiani

Utilizzato come elemento decorativo

A Napoli si diffonde nelle due tipologie oggi pienamente recuperate

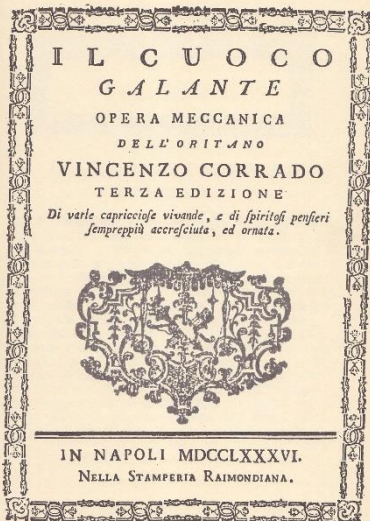
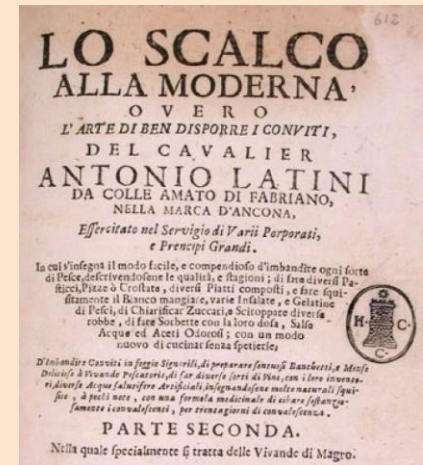


San Marzano



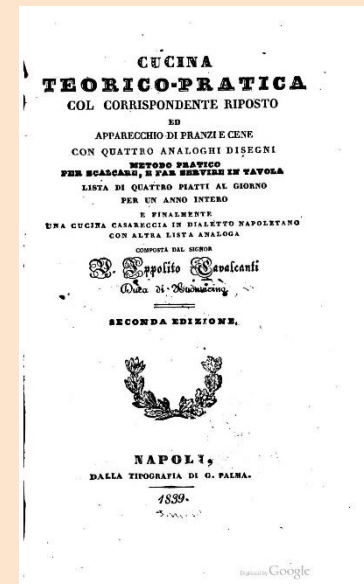
Piennolo

Antonio Latini, *Lo Scalco alla Moderna* (1692): salsa di pomodoro alla spaguola.



Vincenzo Corrado, *Il Cuoco galante* (1773)

Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica* (1837): matrimonio definitivo tra vermicelli e pomodoro



Cavalcanti fissa i caratteri portanti della cucina napoletana a cominciare dal **ragù**: la metafora del ritorno alla normalità, alla possibilità di disporre di carne e che ancora oggi rappresenta il valore della famiglia



Giuseppe Marotta, *L'Oro di Napoli*: "...il ragù non si cuoce ma si consegue, non è una salsa ma la storia, il romanzo, il poema di una sala"



Fine '700 e '800 epoca di grande trasformazione per la cucina napoletana



V. Corrado, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo*, anticipazione dell'odierna dieta mediterranea

Tentativo di introdurre elementi della cucina povera nelle mense nobiliari

La cucina nobile si allarga in occasione delle feste ad interi quartieri con immense distribuzioni di cibo gratuito (*con i Borbone 3 F: feste, farina e forca*)

Incremento delle bufale per la produzione di mozzarelle (*Reale Tenuta di Carditello*)



e sviluppo del maiale nero casertano

Con Re Ferdinando, il primo re Borbone nato a Napoli, la ***cucina aristocratica*** diviene ancor più sofisticata



Nozze con Maria Carolina d'Austria (1768): arrivo a corte di raffinati cuochi francesi, i ***monzù*** (*da monsieur*) - fusione delle due cucine

gattò
da gateau

ragù
da ragout

crocché
da croquettes

sciù
da choux



babbà

sartù
da sour tout

L'influenza francese, fusa con i sapori del territorio, continuò anche nel successivo periodo murattiano



Si crea una cucina aristocratica, sopravvissuta attraverso i grandi **monzù napoletani**, eredi di quelli francesi e cuochi presso le famiglie aristocratiche fino ancora al XX secolo



Una cucina aristocratica che muove in parte dalla ***cucina monastica e conventuale*** sei-settecentesca (*con le grandi intuizioni della frittata di scammaro, della tempora, della sfogliatella nelle sue tre versioni: riccia, frolla e santarosa*)





Una cucina aristocratica che si affianca alla ***cucina di strada***, sempre esistita a Napoli, creata per riempire la pancia e disponibile ad ogni ora



Cucina di strada: presenza talmente forte che rimane fissa nell'iconografia del presepe napoletano, la fotografia più nitida e moderna della strada napoletana, dove non c'è più confine tra realtà e rappresentazione





Venditore di cozze



Venditore di carciofi arrostiti



Venditore di maccheroni



Venditore di brodo di polpo



Venditrice di anguria



Venditore di trippa



Venditore di trippa



Venditrice di piede e muso di maiale



Venditore di semi



Venditore di taralli



Venditore di soffritto



Venditore di baccalà



Venditore di alici



...e naturalmente il venditore di pizza

La **pizza**: il caso più emblematico di connessione alla propria storia

Pizzeria Port'Alba
1738



La categoria professionale dei *pizzaiuoli* ha subito un lento processo di identificazione

Né si hanno riferimenti sull'atto di nascita della pizza



Schiacciata , focaccia, pinsa dal latino pinsere - schiacciare, picae, bizze, pita mediterranea e balcanica, le ping tse (*schiacciate di farina di riso ricoperte di spezie del XIII sec. in Cina*)

Alla fine del Cinquecento
traccia di una pizza
soffice alla "*mastunicola*"



In seguito si diffuse la pizza ai "*cecinielli*"
(*minutaglia di pesce*)

La pizza marinara risalirebbe al 1734

La pizza margherita agli anni 1796-1810

Punti indiscutibili:

- ✓ la specificità partenopea della pizza;
- ✓ il fatto che per lungo tempo fosse adorata e diffusa solo presso i napoletani;
- ✓ il carattere popolare e plebeo della pizza



Una pietanza del genere poteva diffondersi solo in una città con una densità abitativa tra le più alte in Europa

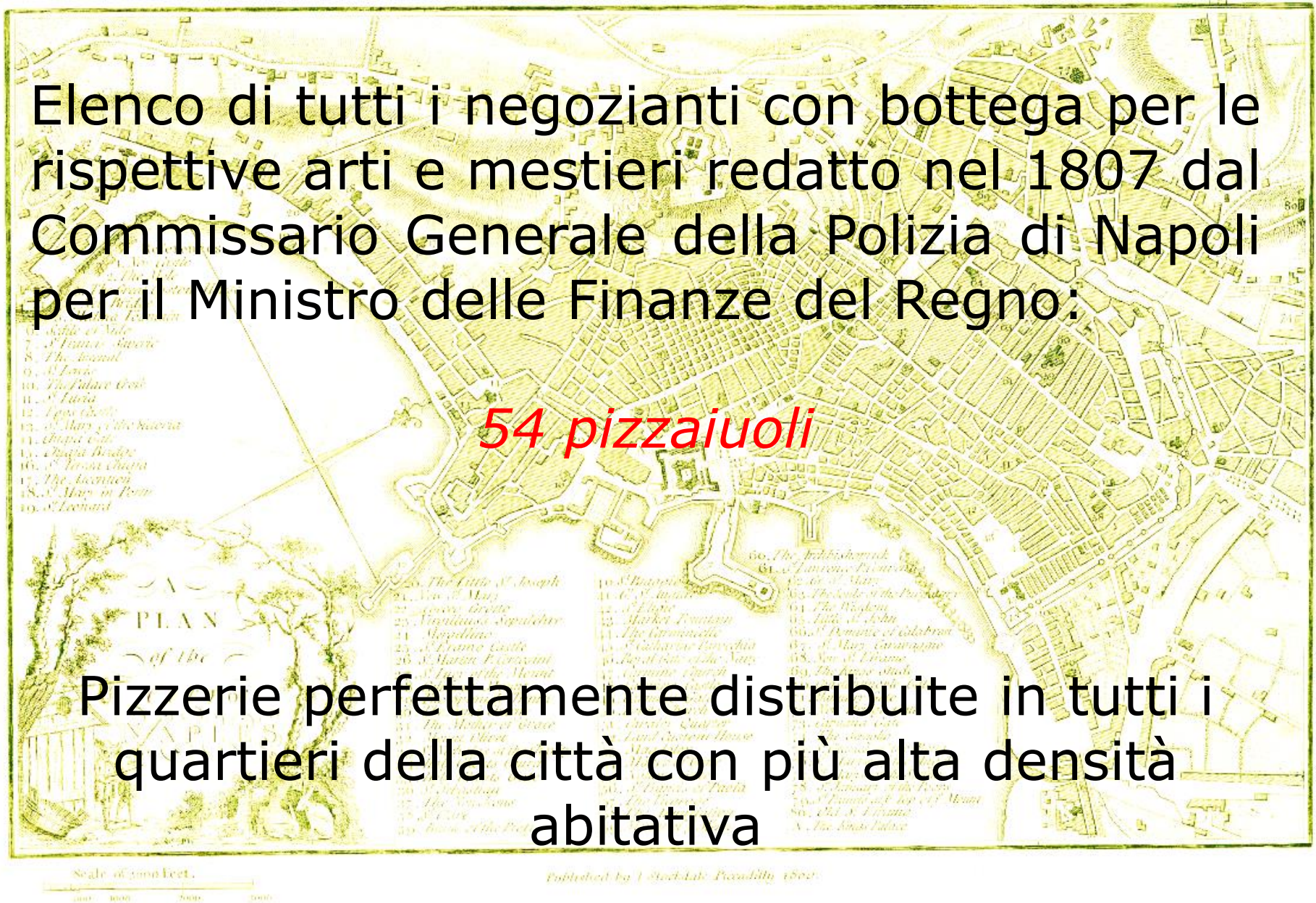
A Napoli la quasi totalità dei bassi (*le abitazioni dei vicoli*) era priva non solo dei servizi igienici ma anche del vano cucina



Elenco di tutti i negozianti con bottega per le rispettive arti e mestieri redatto nel 1807 dal Commissario Generale della Polizia di Napoli per il Ministro delle Finanze del Regno:

54 pizzaiuoli

Pizzerie perfettamente distribuite in tutti i quartieri della città con più alta densità abitativa



Quartiere	1807	1860	1900
Chiaia	/	1	14
S. Ferdinando	7	15	9
Montecalvario	5	16	22
S. Giuseppe	6	12	9
Avvocata	1	5	5
Stella	/	4	9
S. Carlo Arena	/	1	4
Vicaria	4	8	14
S. Lorenzo	4	12	10
Mercato	10	15	12
Pendino	7	12	6
Porto	6	10	6
Vomero	/	/	1
Totale	54	116	127

da A. Mattozzi, Una storia napoletana

Take-away



Home-delivery



'a portafoglio

Gradita non più solo ai lazzaroni, la pizza si diffondeva anche in altri quartieri e presso le classi più abbienti

Aveva ormai affiancato i maccheroni come simbolo della napoletanità



Definitiva e globale consacrazione a seguito delle ondate migratorie verso gli Stati Uniti dove i campani esportano e diffondono le proprie abitudini alimentari



Modernità della cucina napoletana nella sua capacità di rinnovarsi, di accogliere nuove idee e nuovi format pur lasciando intatti i legami con la propria tradizione

La pizza ancora una volta simbolo di cambiamento

Un prodotto che sembrava perfetto e non più perfettibile

Da circa dieci anni si registra invece una nuova rivoluzione

Un fenomeno che sta riguardando tutta la Penisola ma anche città come New York. E l'input iniziale viene ancora una volta da Napoli e dalla Campania

Enzo Coccia, Franco Pepe, i fratelli Salvo, Gino Sorbillo, una folta schiera di giovani e tanti altri stanno contribuendo a diffondere al di fuori della Campania non più il solo prodotto ma anche nuove regole sulla qualità di quel prodotto e che potenziano un'immagine che sembrava non avesse bisogno di ulteriore potenza



CORSO DI AGGIORNAMENTO SALERNO

GRAZIE

Vincenzo di Nuzzo