

La cucina tipica napoletana

TESTO DI ALESSANDRA PIUBELLO

“Sulle soglie delle case grandi padelle erano poste su focolari improvvisati. Un garzone lavorava la pasta, un altro la manipolava e ne faceva ciambelle che gettava nell’olio”.

Lo stupore di Goethe di fronte alla vitalità del popolo napoletano nell’atto di festeggiare San Giuseppe, patrono di tutti i “frittaroli”, rimane stampato nelle pagine del suo “Viaggio in Italia”. A colpire l’immaginario dello scrittore contribuì soprattutto la varietà dei costumi, degli odori e dei sapori di cui erano permeate le strade napoletane, riflessi di una terra florida e di un intreccio di tradizioni eterogenee. Proprio poiché la cucina è specchio della cultura di un luogo, Napoli mostra dal punto di vista enogastronomico tracce di una molteplicità, data dalle dominazioni che si alternarono sul suo suolo. Già gli affreschi di Pompei ritraggono molluschi, pesci, piante di fichi e melograni e sembra che i celebri struffoli, dolci natalizi della cucina napoletana, siano stati introdotti dai greci. Il nome deriva dalla parola *stróngylos*, letteralmente “di forma tondeggiante”, che spiega così queste piccole palline fritte nello strutto e composte da farina e uova.



ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE



STRUFFOLI

Altrettanto antica è la diffusione della pizza, certamente la più famosa delle creazioni della cucina napoletana. Si attesta un primo tipo di pizza in epoca romana, una sorta di “schiacciata” di grano il cui nome deriva dal verbo latino *pinsere*, “schiacciare”. La pizza napoletana, quella vera, insaporita dal profumo del pomodoro e dalla morbidezza della mozzarella, è un prodotto più recente e nasce poco più di duecento anni fa conquistando le cucine di tutto il mondo.

Altro esempio di diffusione di un prodotto estremamente caro alla cucina napoletana è quello della pasta. Vermicelli, perciatelli, pàccari, ziti, scialatielli, la pasta è passata in poco tempo dalle tavole dei ricchi a quelle degli umili, animandosi dell’ingegnosità del popolo che l’ha modellata in trafileture differenti e l’ha condita con superba immaginazione: pasta con fagioli o ceci, le linguine alla puttanesca (olive, pomodoro e capperi), spaghetti aglio olio e peperoncino.



PASTA E CECI

Tuttavia la cucina partenopea è sempre stata caratterizzata da uno scarto prepotente fra le mense dei ricchi e quelle dei poveri. Solo i primi potevano permettersi piatti a base di carne, crostacei e pesci: tra tutti, celebri sono il ragù alla napoletana, il sartù di riso in bianco e la carne alla pizzaiola. Il ragù per i napoletani è una vera e propria arte nella quale il cuoco alchimista unisce diverse carni (generalmente vitello e maiale), all'amata pummarola, mescolando la sua creazione a fuoco lento per più di cinque ore. Il sartù invece è uno sformato cotto in forno in cui ragù, piselli, funghi, uova, polpette di carne, fegatini di pollo e salsicce condiscono del riso bianco. Dal Settecento, sotto la dinastia dei Borbone, i banchetti delle tavole aristocratiche si fecero ancora più elaborati, privilegiando frutti di mare come le vongole veraci, i cannolicchi, le cozze (famosa è l'impepata) e piatti fantasiosi come le melanzane alla parmigiana e il gattò di patate,



SPAGHETTI AGLIO E OLIO E PEPERONCINO



FRIARIELLI



PARMIGIANA DI MELANZANE

combinazione di sapori in cui una crema di patate, salame sbriciolato e uova, abbraccia l'immane mozzarella a pezzettini e la provola. La cucina degli umili invece era basata essenzialmente su ortaggi, pomodori, broccoli, (non scordiamoci i friarielli, broccoletti con infiorescenze appena sviluppate che si soffriggono in aglio, olio e peperoncino, e rappresentano uno dei piatti più caratteristici della cucina napoletana), piselli, carciofi, peperoni e sul pane, il pane cafone, dalla crosta croccante e dall'aroma intenso e familiare. Accanto ai latticini come la provola, la ricotta, la mozzarella di bufala e il caciocavallo, c'erano zuppe arricchite spesso dalle freselle, dei taralli di grano duro facilmente conservabili. Celebre era la minestra maritata, una mescolanza di verdure cotte in un brodo ottenuto con carne da lessa e scarti del maiale, orgoglio di ogni massaia per il suo gusto deciso ma mai eccessivo.



Anche il mare era una risorsa importante sebbene il popolo si nutrisse solamente di pesci di bassa qualità come le alici, i merluzzi, le triglie e le sogliole. I piatti più amati erano i cicenielli (avannotti di triglia o alici bagnati nell'uovo e fritti), la fragaglia (pescetti misti a sogliole o granchiolini, infarinati e gettati nell'olio bollente), i purpetielli affuccati (polipetti in umido) e i polpi alla Luciana, cotti in casseruola e il cui nome sembra legato al quartiere marinaro di Santa Lucia.

Tutti questi sapori non hanno cessato di intrecciarsi ed evolversi nel corso dei secoli. Cucina popolare e cucina aristocratica oggi si sono fuse in espressività amalgamate: nella pasta fagioli e cozze; nella frittura alla napoletana, composta da triglie, calamari e gamberoni; nella zuppa di pesce, connubio sapiente di diverse varietà, di vongole, cozze e il sempre presente pomodoro. Come negli gnocchi alla sorrentina alla cui base si ritrovano pomodoro, basilico e mozzarella, componenti essenziali per tante altre ricette ma che, soprattutto nell'insalata alla Caprese, riuniscono nei colori e nel gusto il



PURPETIELLI AFFUCCATI



PASTA FAGIOLI E COZZE

senso di appartenenza nazionale di tutti gli italiani. L'innovazione si innesca sulla tradizione ed è per questo che ogni piatto diviene ogni volta una scoperta, un ricordo di un sapore arcaico proiettato verso una perfezione ulteriore. L'antica ricetta delle zucchine alla scapece, (fritte e insaporite con aceto aglio e menta), riacquista nuova vitalità, così come la pastiera, i babà, le sfogliatelle: piatti tradizionali che però come Napoli e i suoi abitanti mutano, crescono, stupiscono. Perché qui, come scriveva Goethe "...ogni giorno succede lo stesso, sempre qualcosa di nuovo e d'incredibile...".



GNOCCHI ALLA SORRENTINA



PASTIERA



ZUCCHINE ALLA SCAPECE



SFOGLIATELLE