

Parlare a Napoli

Caponata



Alfredo Imperatore

La Caponata è una parola contenuta nel menù dei napoletani che ne rivendicano la priorità, perché è entrata da tempo sulla “tavola” di molte altre regioni italiane, con modiche variazioni sia vocaliche, sia su gli ingredienti che la compongono.

In Sicilia la *capunata* è a base di pesce, melanzane, carciofi ecc.; in Sardegna la *capponada*, è fatta con biscotto ammollato, acciughe, capperi, olive, olio e aceto; in Liguria: < “*caponada*” e “*capon de galera*”, perché si usava mangiarla sulle galee, e i marinai ironicamente la dicevano “cappone” in mancanza di quelli veri > (Altamura).

Per De Falco era il <cibo somministrato dai *cauponarii* (gli antichi osti latini) agli avventori di poche pretese > Cortellazzo e Marcato: “Dallo spagnolo e catalano *caponada*, di significato affine alla voce dialettale è entrata in italiano nella forma *cap(p)onata*, a designare una pietanza i cui ingredienti variano a seconda delle tradizioni locali”.

Richiediamo la priorità di questa parola che indica un cibo saporito ed economico, perché viene riportata dai nostri vocabolari quali il D’Ambra del 1873: “Caponata sf. Insalate senza erbe, la cui base sono biscotti immollati in acqua e alquanto premuti, e cipolle tritate, acciughe salse, capperi ed ulive. Capponata”: e, ancor prima, il voc. di Volpe del 1869: “Caponata (sorta d’insalata)”.



Come è venuto fuori questo termine e a cosa si sono ispirati quelli che per prima l'hanno coniato? Per disbrigarci tra le varie ipotesi si deve partire dai due elementi certi: il pane duro e raffermo in forma biscottata, che, se arrotondato e col buco in mezzo, noi chiamiamo *fresella*, e in secondo luogo, i galletti castrati affinché crescano teneri, grassi e ruspanti ('na vota!), per poi farli lessi, arrosto, in umido ecc., che si chiamano *caponi* o *capponi*.

Per le *freselle* diremo che possono essere condite in vario modo: *affogate* nell'acqua dei fagioli, nel brodetto di cozze e polipi ecc. In ogni caso la *fresella* va spezzettata prima di essere condita. E qui potremmo riportarci al *brodo di pollo*, che si faceva, una volta, o con le galline vecchie che non producevano più uova, da noi chiamate volgarmente *scacate*, (ricordiamo il detto "gallina vecchia fa buon brodo"), oppure con i capponi, per avere un brodo particolarmente sostanzioso e saporito, col quale si condiva la pasta di piccola misura come i tubetti, i tubettini, i corallini ecc. Ho usato i verbi al passato perché, oggigiorno, è molto raro che nelle nostre case si faccia il *brodo di pollo*, stando la diffusa commercializzazione dei polli d'allevamento intensivo, venduti soprattutto a trance o già cotti, arrostiti allo spiedo.

Pertanto, ritornando alla *caponata* o *capponata*, si può ritenere, a mio avviso, che questi termini, in principio, siano stati coniatati proprio per indicare il pane raffermo o biscottato, inzuppato (*affogato*) nel brodo di *cappone* o di pollo in genere.



Salvatore Candido (1805-1878)

Alfredo Imperatore