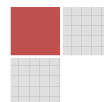
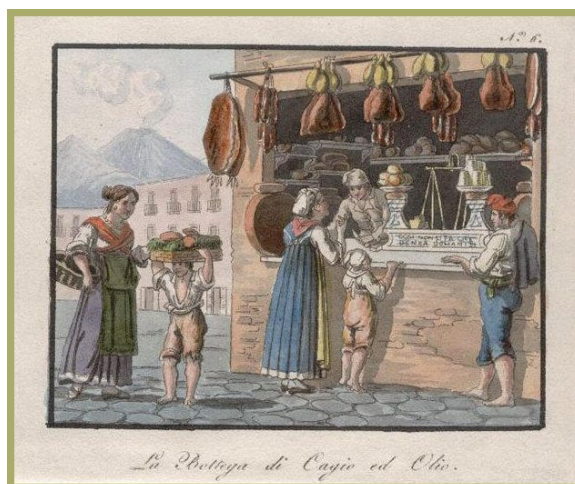


Carlo della Valle

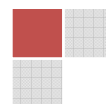
Magnanno napoletano
prefazione di Renato de Falco



Indice

<i>'A lasagna</i>	<i>pag. 8</i>
<i>'E Spaghetta a vongole</i>	<i>12</i>
<i>'O timpano 'e pasta frolla</i>	<i>14</i>
<i>'A menesta maretata</i>	<i>16</i>
<i>'O sartù</i>	<i>18</i>
<i>'A zuppa 'e zuffritto</i>	<i>22</i>
<i>'A zuppa 'e pesce</i>	<i>24</i>
<i>'O baccalà</i>	<i>26</i>
<i>'O purpo “alla luciana”</i>	<i>28</i>
<i>'O capitone</i>	<i>30</i>
<i>'O pesce spata cu 'a pummarola</i>	<i>32</i>
<i>'A frittura 'e calamare</i>	<i>34</i>
<i>'A custata “alla pizzaiola”</i>	<i>36</i>
<i>'E purpette</i>	<i>38</i>
<i>'E puparuole 'mbuttunate</i>	<i>40</i>
<i>'Emulignane 'mbuttunate</i>	<i>42</i>
<i>'E mulignane “alla parmiggiana”</i>	<i>44</i>

<i>'E cucuzzielle "alla scapece"</i>	46
<i>'O babà</i>	48
<i>'E zeppule 'e San Giuseppe</i>	52
<i>'A pastiera napulitana</i>	54
<i>'A cassata napulitana</i>	58
<i>'O turrone</i>	60
<i>'E struffole e 'a cruccante</i>	64
Glossario	68
Elenco delle illustrazioni	74



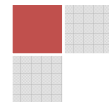
'A menesta maretata

A Napule 'a menesta maretata
è 'a piatanza d''a gente puverella,
pe bia c''a faie cu quacche cutenella,
n 'uosso 'e presunto, nu poco 'e fellata
e doppo virze, cicoria e turzelle,
vruoccole 'e foglie, ajète e scarulelle.

Dunque, venimmo a nuie: dint' 'a pignata
miettece tutte quante 'e cutenelle,
l'uosso 'e presunto e po' pure 'a fellata;
cummogliele cu l'acqua, belle belle,
e fa' vollere comme a nu bullito,
pe fa nu bello broro sapurito.

'Ntramente, dinto a n'ato caccaviello,
addò l'acqua vullente sfummechea,
miettece tutta l'evera e 'ntallea
nu quarto d'ora; po', cu 'o furcunciello,
'a passe dinto all'acqua fredda, 'a sciacque
e 'a spriemme pe lvarce tutta l'acqua.

Miettela mo dinto a 'na cassarola
cu nu pezzullo 'e lardo già allacciato
spiculo d'aglio, (niente pummarola!)
e po' tutt'o bullito già affellato.
Minece 'o broro 'a coppa e... che sapore
Quanno ha vulluto n'ato paro d'ore!



'O capitone

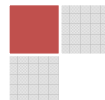
'A nuttata 'e Natale, 'o capitone
è 'na piatanza ca nun pò mancà!
Pigliane, pe nu cinche o seie perzone,
nu chilo iusto e pò, p'accummencià,

lievace 'a pella e 'a capa e falle a pezze
'e cinche o seie centimetre ogneduno,
sciacquale buono, senza fa schifezze,
e asciuttele accussì: uno pe d'uno.

Auniscele mò 'int' a 'na parattella
cummigliannola 'e sarza marenara:
d'uoglio e acito 'na presa e 'a fugliulella
'e lauro, sale pepe e 'na cucchiara

'e pane già rattato, ammesca poco
e falle arrepusà nu paro d'ore
po' 'a cummuoglie e 'a sistieme 'ncopp' 'o ffuo-
co
p" a fà cocere e darle chiù culore.

Falla cocere chiano, peppianno,
e quanno 'o capitone sarrà pronto
'o faie arreffreddare e sulo tanno
t' 'o può magnà, e sarrà senza cunfronto!



'O babà

Sienteme a me: si quaccheduno dice:
“Fratu mio, tu si overo nu babà!”
'stu fatto te pò fa tutto felice
o puramente te pò fa 'nquartà

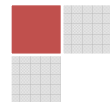
pecchè, si te vo' fa' nu cumplimento,
vo' dicere:”si' buono propio assaie”
si, ammece, fosse nu dichiarazione
vo' dicere:”si' fesso quantu maie!”

A Napule, se sape, ogne parola
vene a dicere 'o buono e 'o malamente,
ma ccà s'adda sapè 'na cosa sola:
ca chisto dorge è buono overamente!

Accatta cientuttanta gramme 'e sciore
e passala pe dinto a 'na setella;
nu quarto 'e chisto miette core a core
cu nu doie deta d'acqua assai tupella

e vinte gramme 'e crisceto speciale
dinto a 'na tazza, pe nu quarto d'ora,
passala po' dinto a nu vernecale

addò avarrai già mettuto a demora



l'ato sciore, tre ova e de butirro
nu cientovincinche gramme, e doppo,
senza te fa' venì 'o tirrepetirro,
ammesca buono tutto 'stu malloppo

cu 'a mana 'a dinto e sbattelo cu forza
nu sei minute dint"o vernecale
'nfì a che 'sta pasta tennera se 'ntorza
e po' addeventa propio tale e quale

a 'na palla chiù schiana 'e nu velluto.
Sedogne mo' 'na forma p"à brioscia,
addò 'o pertuso 'nmiezo è tunno e futo,
cu nu piezzo 'e butirro e 'a mana moscia.

Adda essere pe nu litro e mezzo
'e robba; dinto miette tutta 'a pasta
a piezze a piezze pe tutt"à lunghezza,
rignennola nu tierzo. E accussì abbasta.

Pe 'n'ora e meza tienela â spartata
p"à fa crescere buono e, quando è doppo,
'a miette dint"o forno già scarfato
pe nu vinte minute e no chiù troppo.

Devacalo 'int"o piatto e 'a coppa miette
cucchiarate 'e sceruppo stravullente,
già appriparato cu chesta riggetta
semprice assai, ca tenarrai a mente:

miezo bicchiere d'acqua e tre cucchiare
'e zuccharo scarfato 'ncoppa 'o fuoco;
falle vollere dinto a 'na caudara
e doppo po' ce miette, a poco a poco,

doie prese 'e rum e cu nu cucchiarino,
vota, 'nfi a quanno tutto s'è sciugliuto.
Accussì, doppo tutto 'stu casino,
o babà è fatto e io mò te saluto!

