



Gennaro Avano

LETTERATURA GASTRONOMICA DEL MERIDIONE D'ITALIA

Prefazione di Antonella Laudisi

Saggio introduttivo di Antonio Attorre

Gennaro Avano

LETTERATURA GASTRONOMICA DEL
MERIDIONE D'ITALIA

Prefazione di Antonella Laudisi

Saggio introduttivo di Antonio Attorre

BESA
Salento Books
Nardò LE
2018

Edizione digitale per vesuvioweb; estratto dal testo a firma dell'Autore.

INDICE

Prefazione di Antonella Laudisi

Saggio introduttivo di Antonio Attorre

La tradizione meridionale non è una storia regionale

UN MODELLO STORIOGRAFICO PER UNA STORIA DELLA LETTERATURA GASTRONOMICA MERIDIONALE

La letteratura dei territori e i territori nella letteratura

Campania

Basilicata

Calabria

Puglia

Abruzzo e Molise

Siciliana

LA MANUALISTICA GASTRONOMICA MERIDIONALE ANTICA E MEDIEVALE

Da Gastronomia, o Hedypatheia di Archestrato di Gela

I SECOLO A.C. -III SEC D.C.

Marco Gavio (e gli pseudo) Apicio

Da De re Coquinaria di Apicio

Dal Libro I “L’esperto”

Dal Libro II “Le carni tritate”

Dal Libro IV Pandette

Dal Libro V Osperon (dei Legumi)

Dal Libro VII Vivande prelibate

Dal Libro VIII Quadrupedi

Dal Libro IX Il Mare

XIII e XIV SECOLO

Dal Liber de Coquina di Anonimo Angioino

XV SECOLO

Il Ricettario di cucina di San Martino delle Scale

XVII SECOLO

La Lucerna de' corteggiani di Giovan Battista Crisci

Lo scalco alla moderna, di Antonio Latini

Lo scalco alla moderna, parte secondari

XVIII SECOLO

Il cuoco galante, di Vincenzo Corrado

Le vivande di magro

le vivande composte, o di "pasticceria"

Circa le salse

Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo, di Vincenzo Corrado

XIX SECOLO

Cucina teorico-pratica, di Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino.

I titoli ingannevoli

I piatti ancora esistenti

Cucina casareccia, di Ippolito Cavalcanti

LA GASTRONOMIA MERIDIONALE NELLE LETTERATURE STRANIERE

Premessa

Citazioni nella letteratura gastronomica francese:

Careme ed Escoffier

La letteratura gastronomica italo americana

Ferran Adrià

BIBLIOGRAFIA

SITOGRAFIA

Campania

Partendo dall'antichità la presenza della Campania nella letteratura gastronomica meridionale è costituita da una fitta rete di autori, di riferimenti produttivi e denominazioni di ricette che trovano le rappresentazioni più remote nella letteratura latina di genere.

Autori come Marco Gavio Apicio, Quinto Orazio Flacco o Tito Petronio Nigro, che hanno provenienze diverse (propriamente campano il primo, lucano il secondo e marsigliese, il terzo), sono accomunati dalla stessa koinè territoriale in cui elaborano le rispettive opere. Benché tali opere siano di diverso genere (prescrittivo il *De re coquinaria* del primo e descrittive, ovvero narrative, le satire degli altri due -*Cena di Nasidieno* e *Cena di Trimalchione*-) hanno dunque la medesima ambientazione, quella di un luogo che rappresenta il fulcro gastronomico del mondo latino.

Nel testo del primo autore, Apicio, pur deformato dalle numerose aggiunte protrattesi fino al II secolo d.C., possiamo individuare attraverso passi a lui riferibili, costituiti da ricette stringate che vedono l'impiego quasi esclusivo di prodotti meridionali, varie specialità della Campania Felix e di altri agri dell'attuale regione.

Pane Picentino⁹, fave baiane, la citazione di certi utensili molto connotati, come la tipologia di vaso chiamato "Cumana", o dediche gastronomiche come il "Piatto lucreziano" in onore del filosofo campano Tito Lucrezio Caro (coevo di Marco Gavio, col quale l'Autore condivide l'ideale dell'epicureismo-cirenaico), sono gli oggetti che costruiscono lo scenario gastronomico di base, in cui si innestano poi anche numerosi "altrove".

Naturalmente non sono solo le diciture esplicite che rendono riferibili i piatti al territorio campano, una lettura attenta consente infatti di riconoscere metodi e antesignani di piatti esistenti, come i "piselli maritati" o i "musteis" mostaccioli e persino certe "bracirole", involtini di carne, che riconosciamo nelle "Ofellae". Un grande salto epocale divide l'antico libro di Apicio dal trattato successivo, ma come per incanto la storia riprende dal luogo in cui si è interrotta. Siamo sempre in Campania e ivi troviamo il più antico manuale culinario medievale d'Europa, l'anonimo *Liber de Coquina*, ascritto agli ambienti della corte angioina, dunque napoletano, e databile intorno alla fine del 1200.

Anche qui, al di là dei riferimenti espliciti rappresentati dalle diciture "ad usum Campanie", come nel precedente la lettura attenta consente di individuare gli antesignani di molti piatti ancora esistenti; per tutti, l'antenato del Zuffritto (o Saporiglio che dir si voglia) che riconosciamo nella fattura del Langorista; o i Tria Ianuensis, che sono evidentemente una pasta (trii) con salsa "alla genovese", ovvero di cipolle stufate.

9 Il Pane P. è un gastrotipo molto noto nella romanità, citato anche da Plinio (*Naturalis Historia* XVIII 27) il quale poi ci dà anche riferimenti sulla collocazione del centro di produzione, la città di Picentia, un centro fondato nel 268 a.C. sui resti di un più antico abitato etrusco del IX-IV sec. a.C. e corrispondente, grossomodo, all'attuale Pontecagnano (SA). Oggi è sito archeologico con annesso Museo dell'Agro Picentino.

Questa caratteristica la ritroviamo anche in Ruperto (autore nolano, cucciniero maggiore di Ferrante d'Aragona) in cui, tra i tantissimi piatti di repertorio internazionale ne sono annoverati anche di assimilabili a gastrotipi classici della Campania e del Napoletano. È il caso di una "escabeche" di verdura che ritroviamo nelle preparazioni contemporanee e che hanno per protagonisti zucche e zucchine.

Il lungo evo vicereale annovera, in luogo di ricettari, assai più numerosi libri che citano tradizioni e fanno memoria di specialità territoriali. In un elenco assai stringato ricordiamo solo il Jacopo Sannazzaro degli "Gliuommeri" (1500), Giovan Battista del Tufo, con il "Ritratto o modello delle grandezze delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli" (1588); la "Vaiasseide" di Giulio Cesare Cortese (1603), la "Posillecheata" di Pompeo Sarnelli (1684). Sono opere queste che nel cantare la bontà delle specialità napoletane, o più estesamente campane, ci raccontano il desueto repertorio gastronomico del decaduto regno. Un più vivo repertorio dell'epoca ce lo offre, in luogo dei blasonati letterati locali, un giovane francese, certo Jean Francoise Bouchard che nel suo Diario di viaggio descrive soprattutto piatti popolari che ha degustato durante il soggiorno campano, sviluppato tra Napoli, le Isole e la costiera.

L'elenco più corposo di produzioni meridionali, relativamente al XVII secolo lo troviamo in un manuale di Scalcheria dell'autore napoletano Giovan Battista Crisci, "La lucerna de' Corteggiani" (1634) in cui, relativamente alla Campania, troviamo numerose produzioni casarie come mozzarelle di Aversa e Capua; provature di Campagna d'Evoli, caciocavalli del Sannio (Cerreto) e del salernitano (Corleto) e ricotte caprine di Pozzuoli. Una rinomata norcineria nolana e poi vini, Greco, Resina e Vernotico di Nola. Quindi specialità frutticole della costa e dell'entroterra napoletano, e di Terra di Lavoro (uva e frutti di Posillipo, cirase di Capo di Chino, grisomole alifrandine, etc) e molti piatti ancora presenti nella tradizione vivente (Tortano di Sant'Antamo; menestra di torzi; lasagna di molignane; Mostaccioli). Il libro successivo, i due volumi de "Lo scalco alla moderna" del fabrianese Antonio Latini, scalco vicereale (in cui pure troviamo riconfermati le minestre maritate, dolci come i mostaccioli, e persino una "pastiera") risulta molto importante per la cura descrittiva degli stili d'allevamento e le modalità di impiego di carni bovine. Nel manuale spicca su tutto un "vitello sorrentino" molto celebrato fino al XVIII secolo. Quasi superfluo, relativamente al quadro campano, ricordare il "gigante" pugliese Vincenzo Corrado poiché assai meno ricordate sono le numerose citazioni del coevo Antoine Carême, nel suo "Arte della cucina francese nel XIX secolo", in cui numerosi sono i "potage", le zuppe, dove la pasta, già molto apprezzata, fa da protagonista. Famosa al punto che Carême suggerisce persino il modo di acquistarla a Parigi «[...] maccheroni di Napoli acquistati da M.Porcherons, al passaggio Choiseul».¹⁰ Nell'opera del medesimo autore abbiamo, inoltre, piatti che celebrano ancora quel vitello (sorretino), e numerose preparazioni di pesce e di ortaggi. Diventati dunque classici i piatti del repertorio campano diventano imprescindibili anche nei ricettari di Escoffier sicché anche qui, tra le numerose ricette di pasta, troviamo anche delle Melanzane alla Napoletana (La parmigiana), ancora quel vitello di cui sopra e molte preparazioni di pesce, senza escludere dessert molto connotati come "Omelette alla Vesuvio".

¹⁰ Carême M.A.; L'arte della cucina francese nel XIX secolo; trad.A.Pezzani; Ed.Mattioli 1885; Milano 2007; p.370



Tutte le edizioni della Cucina teorico-pratica riportano in appendice questo trattatello dal carattere e dallo stile autonomi. Per tale motivo ne rappresentiamo una scheda scissa dalla lettura della Cucina teorico-pratica benché inclusa nella pubblicazione in oggetto del 1852.

Il libro risulta costituito da 27 pagine divise in quattro paragrafi, corrispondenti a quattro settimane, un “avvertimento”, una “minuta” e una “pratica” speciali per i giorni della Vigilia e di Natale (per un totale di 120 ricette); quindi una “conclusione” e un’appendice. Nel voler rappresentare una cucina in qualche modo popolare constatiamo che il Cavalcanti espone “minute” costituite da sole quattro portate (in luogo delle precedenti otto), mancanti quindi anche delle liste dei “riposti” e dei “dessert”. Densissima di piatti ancor oggi conosciuti e praticati nella tradizione campana, fin dai primi titoli troviamo diversi ben noti gastrotipi. Nella prima “minuta” della prima domenica di dicembre, per esempio, leggiamo gli “strangolaprievete”, “Strozzapreti”, 1° titolo p.428, poi declinati in ristretto di brodo e cacio; segue, al 2° titolo, un desueto –ma ancora vivente- “Lacierto mbottunato”, interno coscia farcito. Nella minuta del giorno successivo, “lunedì”, p.429, leggiamo altre due tipologie relative alla gastronomia domestica: al 1° titolo una “Menestra de virz’e rise”, riso e verza (oggi piuttosto rara), al 3° titolo le “brasciole”, involtini farciti, che sono “arrusto”, piuttosto che cucinate nell’-oggi- consueto sugo. Il 4° titolo, infine, rappresenta il più classico dei dolci domenicali napoletani, le “Sfogliatelle di recotta”¹¹³. Nella minuta del “Miercodì”, p.341, leggiamo una lista composta di quattro titoli tutti ugualmente noti e praticati: “vermicelli zuffritti co aglio e uoglio” (vermicelli aglio e olio), quindi, “Baccalà a lo tiano”; “Ova jettate all’acqua” (zuppetta di uova in camicia) e “Cazuncielli de pasta cresciuta a la tiella” (in padella). La successiva sequenza di piatti noti è del “Viernedi”, p.433, in cui leggiamo “Torza co l’uoglio” (zuppa di cavoli cosiddetti torzi) e “alice ammollecate ntortiera” (alici con pan grattato in tortiera). Nella “Seconna settimana”, seconda settimana, nella “minuta” della “Dommeneca”, p.434, troviamo come prima pietanza la rinomata “Menesta mmaretata”, la minestra maritata, storico piatto domenicale di molte province campane e del Meridione. Poi, al giovedì successivo, ritroviamo il classico “Biancomangiare”, qui “jangomagnà”¹¹⁴, che già attestatosi nell’opera del Corrado come dessert, viene proposto con l’aggiunta dell’uovo somigliando perciò ad una crema pasticciera. Nella lista del venerdì, p.439, incontriamo nuovamente la parmigiana di “cocozielle” (zucchine), che ricorre molto più frequentemente delle melanzane e, al 3° titolo, un classico del fritto meridionale quali sono i fiori di zucchine in pastella: “sciurille a [...]la pastetta”. La particolarità della terza settimana, p.441, è un dolce che ricorre nella “minuta” di domenica: “Bucchinotte d’amarene” una tipologia che, assente nel napoletano e, probabilmente in tutta la Campania, afferisce certamente alle tradizioni familiari calabre del Nostro. Ricordiamo infatti che Ippolito Cavalcanti è duca di Buonvicino, piccolo borgo in provincia di Cosenza, allora provincia di Calabria Citeriore. Il dolce in oggetto, noto come “Bocconotto”, è diffuso dall’Abruzzo, lungo la dorsale appenninica, fino in Calabria, coinvolgendo per quanto ne sappiamo, le regioni Molise, Puglia, Basilicata e C. Nel mercoledì della medesima settimana troviamo per la prima volta in un trattato gastronomico una pietanza tradizionale napoletana tipica del paniere per la scampagnata: la “frettata de vermicielle” (frittata di maccheroni), p.444. Curiosamente, nello specifico, l’effetto “frittata” non è ottenuto aggiungendo uova ma lasciando asciugare e incollare naturalmente i vermicelli lessi, per poi friggerli in padella con strutto.

112 Cavalcanti I; appendice a op.cit,

113 Ibid ; p. 430

114 Ibid ; p. 439

Ancora qualche piatto noto, prima di giungere alla settimana topica del Natale, è costituito da un classico dei fritti conosciuto come “sgagliuzzole” (domenica, 4° titolo, p.447), che è una polenta fritta, e poi un “baccalà volluto”, 2° titolo del pranzo di mercoledì, p.449. Si tratta cioè di b. lessato, condito con sale olio limone, molto diffuso fino a non molti anni fa, ovvero, fino a quando l’articolo ha subito un’impennata di prezzi che ne ha bruscamente fatto decadere il consumo. Al titolo seguente (3°) troviamo, infine, le classiche “Alice arreganate”, alici origanate, cioè cotte al forno in testo cosparse di abbondante origano, tutt’oggi molto apprezzate.

Per il venerdì della Vigilia, p.451, ai consueti quattro titoli se ne aggiungono quattro ulteriori (come nei pranzi dei signori) determinando una lista così composta: “Vruoccoli zuffritti”. “Vermicelli aglio e uoglio”. “Fritto d’anguille, e calamari”. “Ragoste vollute”. “Pesce mpasticcio”. “Arrusto de capitone”. “Caponata”. “Struffoli”. Si sarà notata la presenza di alcuni generi che si fa fatica a immaginare in un pranzo popolare, benché di festa.

Riconoscibili anche i piatti del pranzo seguente, quasi tutti assimilabili ai tradizionali esistenti: «Menesta de cecorie. Bollito mmescato. Capone a lo tiano. Nteriora de pulle mpasticcio. Puorco sarvateco nsiviero. Arrusto de puorco, ma chillo de Sorriento. Nzalata de cavolisciore. Jangomagnà» 115.

La CONCHIUSIONE ribadisce il modesto intento dell’autore «Quanto ho avuto il bene di esporre in questa mia settima edizione [...]ha mirato [...]unicamente a procurare un onesto passatempo a’ miei amici dilettanti di Gastronomia» 116.

115 Ibid ; p. 452

116 Ibid ; p. 453