

MANGIA NAPOLI A NATALE



di
Raffaele Bracale

CENONE NAPOLETANO DELLA VIGILIA DI NATALE

A mezzodì

Pizza di Scarole.

Il cenone

Antipasto (facoltativo) polpo all'insalata.

Vermicelli a vongole.

*Spigola all'acqua pazza oppure cefalo in bianco o in alternativa
frittura di gamberi e calamari,*

Baccalà fritto oppure zeppole di baccalà

Broccoli baresi lessati all'agro

Capitone fritto o in umido

Insalata di rinforzo

Frutta fresca: mele – uva – mandarini- melone di pane

Sciòcele (cioè frutta secca): noci, mandorle, nocciole, fichi, datteri etc.

*Dolci natalizi: struffoli/stringhette, pastiera, raffiuoli semplici e a
cassata, susamielle, mostaccioli, roccocò, pasta reale etc.*

Rosoli e liquori dolci, spumante secco

*Vini: secchi e profumati bianchi campani (Solopaca, Capri, Ischia,
Falanghina, Fiano, Greco di Tufo) freddi di frigo.*



PRANZO DI NATALE

*Antipasto (facoltativo) affettati misti – formaggi stagionati
Menestella 'e Natale (minestra di vegetali assortiti in brodo di manzo
e prosciutto)*

Timballo di maccheroni al forno oppure Sartú di riso

*Polpette fritte ripassate al sugo di pomodoro e brasciole imbottite di
lòcena (soggolo) di manzo e di cotiche di maiale al sugo*

Insalata di rinforzo

Eventuali avanzi di baccalà e capitone

Frutta fresca: mele – uva – mandarini - melone di pane

Sciòcele (cioè frutta secca): noci, mandorle, nocciole, fichi, datteri etc.

*Dolci natalizi: struffoli/stringhette, pastiera, raffiuoli semplici e a
cassata, susamielle, mostaccioli, roccocò, pasta reale etc.*

Rosolì e liquori dolci, spumante secco

*Vini: Corposi vini rossi campani (Solopaca, Aglianico, Piediroso,
Taurasi) serviti a temperatura ambiente.*



PIZZA DI SCAROLE

Questa preparazione è tipica delle feste natalizie e di fine anno; infatti tale pizza viene consumata nei giorni 24 e 31 dicembre quale desinare di mezzodì in attesa del luculliano pasto (quantunque di magro) serale di vigilia, ma trattandosi di un asciolvere squisito, nulla vieta di prepararlo quando lo si voglia (gli ingredienti son reperibili tutto l'anno)!

La *scarola* o scariola, (dal lat. volg. *escariola (m), deriv. del lat. escarius “che serve per mangiare”, da ìsca “cibo, esca”) (s. f.) è una varietà di indivia; ed anche, in alcune regioni, una varietà di lattuga o cicoria; a Napoli ed in Campania esistono due speci di scarola-indivia: la riccia e la liscia; la prima è usata essenzialmente da cruda in insalata da sola o con altri ortaggi: cavolo bianco lessato etc. condita all'agro con olio aglio e limone o aceto, mentre la scarola-indivia liscia viene usata da cotta dapprima lessata in acqua salata e poi saltata in padella con olio, aglio, acciughe, capperi, uvetta, pinoli ed olive nere di Gaeta. È appunto quest'ultimo tipo di scarola che dev'essere usata per preparare la pizza di scarole; tale pizza può essere cotta al forno in una teglia ampia e poi divisa in fette triangolari e servita, oppure può esser fritta monoporzionata in forma di calzoncelli semicircolari; in ambedue i casi gli ingredienti sono i medesimi.

Ingredienti e dosi per 6 – 8 persone:

per l'involucro:

600 gr di farina

una tazza di olio d'oliva extra vergine

15 gr di sale

un cubetto di lievito di birra

350 cl. di acqua

per il ripieno:

1,5 kg di scarole mondiate e lavate

2 spicchi di aglio

1 bicchiere di olio di oliva

200 gr di olive di Gaeta denocciolate

100 gr di capperini di Pantelleria dissalati

due cucchiaini colmi di pinoli tostati in un filo d'olio bollente

100 gr di uvetta ammollata in acqua calda

sale doppio una presa, pepe bianco q.b.

10 – 12 filetti di acciughe sott'olio

Procedimento

L'impasto occorrente è essenzialmente quello del pane; se non lo si compra già pronto dal fornaio occorre procedere in questo modo: mettere su di un ripiano la farina a "fontana", aggiungere l'olio, l'acqua, il cubetto di lievito, lo zucchero ed il sale sulla corona ed amalgamare bene il tutto. Mondare e lavare le scarole, metterle in una pentola con poca acqua salata (sale grosso) e lessarle (15 min. circa), infine metterle a scolare, dopo d'averle un po' strizzate. In un ampio tegame, provvisto di coperchio, versare tutto l'olio con l'aglio tritato e farlo soffriggere a fuoco vivace; eliminare l'aglio, aggiungere i filetti d'acciughe e farli sciogliere nell'olio caldo, indi aggiungere le olive snocciolate e i capperi, dopo due minuti i pinoli e le uvette ed infine le scarole ben strizzate, condire con sale e pepe, incoperchiare, abbassare i fuochi ed ultimare la cottura mescolando di tanto in tanto. Lasciar freddare e preparare la teglia oliandone la superficie. Dividere in due parti diseguali l'impasto ormai lievitato e usarne una parte (la maggiore) per la base, foderando accuratamente fondo e bordo della teglia, aggiungere le scarole e completare con il "coperchio di pasta avanzata", lasciar lievitare per circa un'ora in un luogo caldo e asciutto e inforna a 200° per 30 minuti. Una volta che la pizza sarà cotta, estrarla dal forno farla intiepidire prima di porzionarla e servire. Qualora si usasse la pasta di pane del fornaio, prima di usarla occorrerà intriderla con una tazza d'olio d'oliva. La cottura è ultimata quando la scarola non rilascerà più acqua e l'olio incomincerà a friggere nuovamente.

PIZZA DI SCAROLE FRITTA

Come è già detto sia che si tratti di pizza di scarole al forno, che di pizze di scarole fritte gli ingredienti e le dosi sono i medesimi.

Procedimento

Si procede come nella versione al forno fino a quando le scarole siano stufate; indi si divide l'impasto in pezzi grossi come un mandarino e con l'aiuto di un matterello se ne ricavano delle sfoglie spesse ½ cm. della grandezza di un piattino da frutta. Si dispongono le sfoglie sul tagliere infarinato e lungo il diametro di ognuna si pongono uno o due cucchiaini di scarole stufate, si ripiega un lembo poggiandolo sull'altro, serrando il ripieno. Si sigilla pressando con i rebbi di una forchetta ed ottenendo dei calzoncelli semicircolari che vanno fritti fino a doratura in olio bollente e profondo.

PURPO Â 'NZALATA (POLPO ALL'INSALATA)

Ingredienti e dosi per 5 o 6 persone

*2 grossi polpi di circa 1 kg. complessivo,
2 abbondanti coste di sedano bianco lavate, private dei filamenti e
divise in tocchetti di 2 cm. circa,
2 spicchi d'aglio mondati tritati finemente assieme ad
1 ciuffo di prezzemolo,
sale grosso alle erbe q. b.,
pepe bianco q. b.,
1 bicchiere di olio d'oliva e.v.
il succo di 1 limone non trattato,
2 limoni non trattati tagliati a spicchi,
una tazzina d'aceto di vino bianco,
1 confezione di verdurine (tagliate a julienne) sotto aceto,
1 tazza di maionese.*

Procedimento

Lavare e pulire bene i polpi, arrovesciando la testa e togliendo via occhi e becco; batterli con decisione su di una superficie di marmo e porli a lessare, a fuoco basso in una pentola con molta acqua fredda salata;

a cottura ultimata prelevare i polpi e tagliarli subito in tocchetti di circa 3 cm. cadauno; disporre i tocchetti di polpo in un piatto di portata, unirvi le verdurine sgrondate ed i tocchetti di sedano e tenere il tutto da parte;

nel frattempo in una ciotola versare l'olio, il succo di limone, l'aceto, un pizzico di sale doppio alle erbe e due pizzichi di pepe; emulsionare sbattendo con una forchetta e versare la salsetta sul polpo; rimestare completando la ricetta con una spruzzata di aglio e prezzemolo tritati;

far transitare in frigo per circa 30' e poi servire, accompagnando con spicchi di limoni e qualche cucchiata di maionese.



VERMICELLI A VONGOLE

Ingredienti e dosi per 6 persone

600 gr di vermicelli

1 kg. e ½ di vongole veraci (quelle con il doppio sifone e valve tigrate),

500 gr di pomodoro tipo roma o sanmarzano lavati sbollentati e pelati,

3 spicchi d'aglio di cui 2 mondati e tritati finemente ed uno mondato e schiacciato,

2 bicchieri d'olio d'oliva extra vergine

½ bicchiere di vino bianco secco,

1 ciuffo di prezzemolo lavato, asciugato e tritato finemente assieme ad uno spicchio d'aglio,

pepe nero macinato a fresco q. b.,

sale doppio un pugno + una presa.

Procedimento

In un'ampia padella versate un bicchiere e mezzo di olio, aggiungete uno spicchio d'aglio mondato e tritato e fatelo imbiondire a fuoco sostenuto, aggiungete i pomodoro pelati schiacciateli un po' con una forchetta, aggiungete una presa di sale doppio e lasciate cuocere, abbassando la fiamma per circa 20 minuti.

Frattanto in un'ampia padella ponete le vongole ben lavate e spurgate, unitevi un aglio schiacciato, ½ bicchiere d'olio ed il vino; incoperchiate ed alzate la fiamma in modo che le vongole si aprano; alla fine prelevate dalle valve le vongole e ponetele in una scodella coprendole con il loro sugo di apertura che avrete filtrato con un colino di garza.

Quando il sugo di pomodoro (20 minuti) comincerà a restringersi, unitevi le vongole con il loro sughetto e lasciate sobbollire a fuoco bassissimo per altri 5 minuti; spegnete i fuochi, unite il trito di aglio e prezzemolo nel mentre farete lessare al dente i vermicelli in abbondante (8 litri) acqua salata (pugno di sale doppio);

a cottura avvenuta, prelevateli con un forchettone e poneteli nella padella con il sugo, rimestate accuratamente, impiattate, spolverate generosamente con pepe nero macinato a fresco e mandate in tavola.

Calda di fornello questa preparazione buona in qualsiasi giorno dell'anno, ma di prammatica nel cenone napoletano della vigilia di Natale, in alternativa ai vermicelli 'e scammaro o alla sciorba d'alici.

Qualcuno usa, per questa ricetta, in aggiunta alle vongole veraci mettere anche ¾ di lupini trattati alla medesima maniera delle vongole alle quali vanno ad aggiungersi nel sugo di pomodoro e ciò avviene nel tentativo di migliorare il sapore delle vongole quando queste siano d'allevamento o non veraci.

Personalmente non condivido l'idea e, rifuggendo da taluni sotterfugi, ritengo che se non si riesce a procurarsi autentiche vongole veraci (doppio sifone e valve tigrate grigio scuro), meglio desistere (specialmente per il cenone della vigilia di Natale) ed orizzontarsi verso altre ricette.

Nota linguistica: la parola **vongola** è voce essenzialmente napoletana; da Napoli è poi trasmigrata come tante altre (cfr. scugnizzo, guappo, camorra etc.) nei vocabolarî della lingua nazionale per indicare il mollusco lamellibranco che vive sui fondi sabbiosi o fangosi dei litorali dei mari temperati, con conchiglia ovale bivalve finemente striata; molte specie sono pescate per la prelibatezza delle loro carni:

zuppa di vongole; spaghetti alle (con le) vongole; l'etimo di vongola è dal lat. tardo *conchula(m)*, dim. di *concha* "conchiglia".



SPIGOLA ALL'ACQUA PAZZA

La spigola (altrove detta branzino) è un gustoso pesce di mare, (ma ora anche di allevamento) piuttosto grosso, vorace e velocissimo, dal corpo allungato di colore grigio argenteo e dalle carni pregiate, deriva il suo nome del lat. spica “punta”, per via delle spine presenti sulle sue pinne dorsali; il termine branzino è invece voce ven., deriv. di branzo “chela”; dicevo che la spigola è un gustoso pesce (soprattutto se di mare e non di allevamento) che si presta a molte preparazioni: quella illustrata qui di sèguito, è una delle piú semplici che però à meritato addirittura il plauso dell'ex Presidente americano Bill Clinton, che in occasione del G7 del '94 tenutosi a Napoli, ebbe modo di gustarla preparata non rammento in quale famoso ristorante partenopeo.

Ingredienti e dosi per 4 persone:

*4 spigole da circa 3 etti cadauna,
1 bicchiere di olio d'oliva e.v.,
sale doppio alle erbette q. b.,
1 ciuffo di prezzemolo lavato, asciugato e tritato finemente,
3 spicchi d'aglio mondati e tritati,
2 pomodoro tipo Roma o Sanmarzano lavati, asciugati e tagliati in 4 pezzi.*

Procedimento

Desquamare, eviscerare e lavare le spigole e metterle in un tegame da forno con tanta acqua da ricoprirle. Aggiungere tutto l'olio, l'aglio tritato ed i pomodori tagliati in quattro pezzi. Infornare per non piú di mezz'ora a 180° evitando che l'acqua asciughi del tutto; prima di servire, salare con il sale doppio e spruzzare con il trito di prezzemolo. Qualcuno usa aggiungere sale e prezzemolo prima di infornare, ma sono due cose errate che sconsiglio di fare: a) il sale è elemento igroscopico e concorrerebbe ad asciugare troppo velocemente l'acqua; b) il prezzemolo è un'erba aromatica che non va mai cotta: con la cottura perde di aroma e può aumentare la forza di una eventuale spiacevole componente velenosa (il prezzemolo può infatti venir confusa con la velenosissima cicuta minore (Aethusa cynapium), detta anche falso prezzemolo per la sua somiglianza a questa pianta aromatica. Tale cicuta minore è utilizzata, opportunatamente diluita, in omeopatia per le coliche addominali. A scanso di equivoci, conviene non cuocere mai il prezzemolo!

CAPITONE ALL'AGRO

Ingredienti per 6 persone

2 capitoni per complessivi 1 Kg e 200 gr.

4 foglie d'alloro

il succo di 3 grossi limoni

sale

Procedimento

Decapitare i capitoni servendosi di una affilata mannaia, eviscerarli, ma non spellarli e suddividerli in pezzi di circa 6 cm. di lunghezza, scartando testa e coda; porre i pezzi in un colapaste e sciacquarli abbondantemente sotto un getto d'acqua fredda, fino a quando non abbiano ceduto ogni reparto ematico. Sistemare in una casseruola dai bordi alti i pezzi lavati ed asciugati, coprirli con il succo dei limoni, salare, aggiungere l'alloro spezzettato a mano, incoperchiare e portare a cottura in ca 10 minuti a fuoco dolce, badando bene a non aggiungere grassi di sorta; a cottura ultimata, fare intiepidire, scartare l'alloro e servire in tavola con un contorno di insalata di rinforzo.

CAPITONE FRITTO O FRITTO IN CARPIONE

Ingredienti per 6 persone

2 capitoni per complessivi 1 Kg e 200 gr.

farina q.b.

2 foglie d'alloro

1 bicchiere d'aceto bianco,

sale fino o doppio q.b.

2 bicchieri di olio per friggere

Procedimento

Pulire i capitoni come per la versione all'agro. Versare in una padella vecchia (dopo l'uso conviene buttarla) di ferro nero i due bicchieri di olio per friggere e portarlo a temperatura; frattanto infarinare ben bene i pezzi di capitone lavati, ma non asciugati e friggerli lentamente, rivoltandoli spesso, affinché risultino ben cotti anche internamente; adagiarli su carta assorbente da cucina, spolverizzarli di sale fino o doppio e servirli in tavola caldi di fornello con un contorno di insalata di rinforzo; in alternativa dopo averli fritti, si possono sistemare i pezzi ancora caldi in una pirofila, spolverizzarli di sale fino o doppio ad libitum, irrorarli con tutto l'aceto e spezzettarvi 2 foglie d'alloro, conservare questo carpione in luogo areato ed asciutto e servire in tavola nel giorno successivo alla preparazione (quando il capitone risulterà freddo e ben impregnato di aceto) accompagnato dal solito contorno di insalata di rinforzo.

MUSSILLO 'E BACCALÀ FRITTO

Il mussillo sia esso di baccalà o di stocco è la parte migliore del pesce (merluzzo), ricavata dalla sua groppa, ed à il nome di mussillo risultando essere polposa e morbida tal quali le labbra di una giovane donna; il mussillo 'e baccalà che si presta ad essere fritto si distingue da quello di stocco per essere quello di baccalà piú compatto e bianco oltre che piú polputo mentre il mussillo 'e stocco è di color ambra è meno polputo si apre a fogli e si presta ad esser lessato e condito in bianco all'agro con olio, limone, aglio, sale doppio e prezzemolo.

Ingredienti per 6 persone

1 Kg e 200 gr. di mussillo di baccalà

150 gr. di farina 00

olio di semi per friggere

pepe q.b.

2 limoni tagliati a spicchi

Procedimento

Dissalare il mussillo sotto il getto di acqua fredda corrente, spugarlo senza farlo disfare; tagliarlo in pezzi regolari di cm. 5 per 3; spellarli e privarli di ogni spina; infarinarli accuratamente su ogni lato; portare a temperatura tutto l'olio e friggervi i pezzi di baccalà fino a che risultino uniformemente dorati e non bruciati; porre i pezzi su carta paglia a far perdere l'eccesso di unto; se si è ecceduto nella dissalazione aggiustare di sale, spolverizzare di pepe e servire guarnendo con qualche spicchio di limone e con un contorno di broccoli all'agro. Questa portata può essere adeguatamente sostituita con le zeppole di baccalà.

Gustosissimo piatto che esalta la povera cosa che è il merluzzo da dove si ricava il baccalà di cui i napoletani ed i genovesi sono i ghiottissimi maggior consumatori; i vicentini consumano invece lo stocco (merluzzo eviscerato seccato ed affumicato) sebbene chiamino una loro tipica ricetta baccalà alla vicentina, laddove sarebbe piú corretto che dicessero stocco alla vicentina!

Il baccalà è un merluzzo eviscerato, salato e seccato conservato in barile; l'etimo è dallo sp. bacalao, o dal portoghese bacalhao ed ambedue dal fiammingo kabeljauw.

Lo stocco o stoccafisso è il pesce bastone e cioè merluzzo eviscerato, seccato all'aria aperta ed affumicato; l'etimo non è (come erroneamente pensa taluno dall'inglese) ma dall'ol. ant. stokvisch "pesce a bastone" ossia essiccato all'aria fredda fino a divenire duro come un bastone oppure "seccato sui bastoni", probabilmente attraverso lo spagnolo "estocafis".

ZEPPULELLE 'E BACCALÀ

Ingredienti per 6 persone

*1,5 kg. di baccalà da spugnare,
2 bicchieri di latte,
2 etti di farina,
100 gr di uvetta ammollata in acqua bollente,
50 gr di pinoli tostati in un velo d'olio,
½ bicchiere di olio di oliva e.v.,
½ bicchiere di vino bianco secco,
1 uovo
1 cucchiaino di bicarbonato,
abbondante olio di semi per friggere.
sale fino (eventuale) q. b.*

Procedimento

Innanzitutto dovete trovare baccalà e non stoccafisso, lasciarlo a bagno per due giorni, meglio se con acqua corrente, poi metterlo sul tagliere con la parte della pelle aderente al legno, eliminate tutte le spine e grattando con una forchetta, sbriciolatene tutta la polpa; eliminate alla fine la pelle e ponete a lessare i pezzetti di polpa in acqua fredda portata a bollore, indi scolateli quando siano teneri, ma non disfatti e teneteli da parte. A parte preparate una pastella piuttosto fluida ed elastica facendo sciogliere nel latte freddo la farina fino ad ottenere una crema non troppo densa. Aggiungetevi due cucchiaini di olio di oliva e.v., mezzo bicchiere di vino bianco secco, 1 uovo intero, 1 cucchiaino di bicarbonato. Amalgamate il tutto e unitevi il baccalà lessato, l'uvetta ammollata ed i pinoli tostati. Lasciate riposare il composto coperto con uno strofinaccio, per almeno tre ore. Poi friggetelo lentamente prelevando il composto a piccole cucchiaiate ed immergendolo in olio di semi non troppo bollente, rigirando le frittelle continuamente in modo che s'indorino da tutte le parti. Fate assorbire l'unto in eccesso su una carta assorbente da cucina e servite queste zeppolelle caldissime spolverate leggermente di sale fino se necessario, perché nella maggioranza dei casi, il baccalà è già abbastanza sapido di sale. Saranno ottime con un contorno di broccoli baresi lessati e conditi all'agro con olio, sale doppio, limone ed aglio mondato e tritato finissimo.

'NZALATA 'E RINFORZO (INSALATA DI RINFORZO)

Tipica portata in uso a Napoli durante il cenone della Vigilia di Natale, il pranzo natalizio ed i pranzi di tutte le altre festività natalizie ed affini.

Ne scrivo nel tentativo, spero non vano, di sfatare un luogo comune e cioè che tale insalata prenda il nome di 'nzalata 'e rinforzo (insalata di/da rinforzo, rafforzamento) dal fatto che assottigliandosi a mano a mano che venga servita, possa via via esser rimpolpata aggiungendovi i vari elementi consumati! Idea divertente, ma lontanissima dalla verità... Questa gustosissima pietanza è così chiamata a Napoli in quanto pietanza servita originariamente durante il cenone della Vigilia di Natale, cenone notoriamente di magro, che anche quando comportasse pantagrueliche portate di pesce, si riteneva dovesse esser rafforzato con questa insalata, mancando in tavola carni e /o prodotti caseari.

Ingredienti e dosi per 6 persone

1 grosso cavolfiore bianco napoletano, non romanesco

1 cespo di scarola riccia

200 gr di olive nere di gaeta denocciolate

200 gr di olive bianche denocciolate

200 gr di papaccelle ricce o in alternativa 1 confezione di sottaceti misti

1 confezione di acciughe sott'olio

½ bicchiere d'olio d'oliva extravergine

½ bicchiere d'aceto da vino bianco

sale q.b

Procedimento

Mondare il cespo di scarola, lavarlo, spezzettarlo a mano e sistemarlo in una capace insalatiera. Mondare il cavolfiore, lavarlo, dividerlo in cimette e lessarle in abbondante acqua salata, badando che non diventino molli, ma restino croccanti; prelevare le cimette bollite con una schiumarola forata e sistemarle in un piatto perché si raffreddino, indi unirle alla scarola nell'insalatiera; rimestare delicatamente condendo prima con tutto l'aceto e poi con l'olio ed aggiungendo le olive nere e verdi, le papaccelle (private del torsolo e tagliate a spicchietti) o i sottaceti ed i filetti d'acciughe e pochissimo sale; lasciar riposare due ore prima di servire; è un'insalata che a mano a mano che viene servita può, nei giorni successivi essere rimpolpata degli ingredienti consumati: bisogna però fare attenzione

a consumare prima le cimette di cavolfiore che, a malgrado dell'aceto, possono rovinarsi facilmente compromettendo tutta la bontà della pietanza!

'nzalata = insalata piatto di verdure generalmente crude, o talvolta cotte variamente condite con olio, aceto (o limone) e sale; sost. femm derivato del part. pass. dell'infinito 'nzalà (insalare) che è dal lat. in (illativo) + salare (da sal-salis) normale il passaggio in napoletano di ns>nz;

rinforzo = rinforzo, rafforzamento e qui rimpolpamento sost. masch. deverbale di rinforzare da un ri (= re iterativo) + inforzare denominale di forza dal lat. tardo fortia, propr. neutro pl. di fortis "forte" inteso femminile.

La papacella (con etimo dal latino volgare pipericella > paparicella > paparcella > papacella) è un peperone, dalle bacche piccole, un poco schiacciate e costolute (ecco perché si dice riccia), molto carnosa e saporitissima: ideale per le conserve tradizionali sotto aceto oppure sott'olio. Le bancarelle dei mercati partenopei, a partire dal mese di luglio fino ai primi freddi, traboccano di peperoni colorati ma solo i napoletani autentici - cioè ormai solo quelli di una certa età - sanno cogliere a colpo d'occhio le autentiche papacelle ricce. I mercati sono invasi infatti da peperoni ibridi, pressoché identici morfologicamente alle papacelle di un tempo. In realtà riconoscerle non è difficile: le papacelle veraci sono piccole, raggiungono al massimo gli 8, 10 centimetri di diametro. Le bacche hanno colori decisi che variano, virando dal verde intenso al giallo sole (i frutti gialli però sono generalmente più grandi) o dal verde al rosso vinato.



MENESTELLA 'E NATALE

Tipica minestra servita a Napoli in apertura del pranzo natalizio.

Ingredienti per 6 persone:

*1 gambetto disossato di prosciutto crudo di ca 400 gr.
500 gr. di polpa di manzo;
300 gr di cotenna di maiale fiammeggiata e ridotta in listarelle;
300 gr di scarola, 300 gr di borragine, 300 gr di cicoria;
sale doppio una presa,
1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla dorata
2 pomodoro tipo ROMA o SANMARZANO sbollentati e pelati.
1 ciuffo di prezzemolo, 2 etti di pecorino di cui uno grattugiato ed uno
ridotto in cubettini
pepe nero q.b.*

Procedimento

In una grande pentola mettere il pezzo di carne, il gambetto di prosciutto, le cotenne, carota, cipolla, sedano, prezzemolo e sale. Ricoprire d'acqua e far cuocere dolcemente come per un comune brodo. Lessare separatamente le varie verdure senza cuocerle troppo, scolarle e strizzarle in modo da eliminare tutta l'acqua possibile. Passare il brodo e immergervi le verdure cotte spezzettate, il prosciutto ridotto a pezzettini, le cotenne, la carne ugualmente spezzettate. Portare la minestra a bollire, aggiungere i cubetti di pecorino e lasciarla sobbollire per almeno un'ora; regolare eventualmente di sale. Impiattare cospargendo di pecorino grattugiato e pepe nero macinato al momento.



TIMBALLO O TIMPANO 'E MACCARUNE

Ingredienti e dosi per 6 persone

*600 gr di pasta tipo maccheroni di zite
50 gr di grana grattugiato e 50 gr di pecorino grattugiato
60 gr di strutto
1 bicchiere d'olio d'oliva e.v.
250 gr di fegatelli di maiale
400 gr di salsiccia
50 gr di funghi secchi
500 gr di pomodoro tipo ROMA o SANMARZANO maturi, lavati,
sbollentati, pelati e tagliati a pezzetti
1 mozzarella da 300 g
4 uova sode sgusciate e tagliate a fettine
1 cipolla dorata, 1 spicchio di aglio
alcuni cucchiari di pangrattato, sale fino e pepe nero q.b.*

Preparazione

Preparate il sugo: in una casseruola lasciate sciogliere metà dello strutto con l'olio d'oliva e insaporitevi aglio e cipolla tritati. Appena il trito è assunto un colore leggermente dorato aggiungete i fegatelli di maiale puliti, lavati e tagliati a pezzettini, la salsiccia spellata e sminuzzata, i funghi già ammorbiditi in acqua calda e strizzati. Salate, pepate mescolate e fate cuocere per alcuni minuti, aggiungendo una tazza d'acqua bollente. Aggiungete i pomodoro spellati, privati dei semi e tagliati a pezzettoni, coprite e lasciate cuocere mezz'ora a fuoco moderato. Intanto tagliate la mozzarella a dadini. Lessate in abbondante acqua salata (sale doppio) a bollore i maccheroni di zite spezzettati a mano in pezzi di ca 5 cm., scolateli al dente, conditeli con il sugo e lasciateli raffreddare. Quindi aggiungete la mozzarella, le fettine d'uova sode ed i due tipi di formaggio grattugiato. Ungete di strutto uno stampo dalle pareti piuttosto alte, spolverizzatelo con il pangrattato, riempitelo con i maccheroni conditi, livellate la superficie e cospargetela con il pangrattato. Mettete in forno preriscaldato a 180 gradi tenendovelo per circa 40 minuti. Quando il timballo è ben dorato, ritiratelo, lasciatelo riposare alcuni istanti, sformatelo sul piatto da portata e servitelo.

Il timballo andrebbe cotto in uno stampo di forma emisferica, simile a quello del tamburo turco detto appunto timpano o timballo.

SARTÚ NAPOLETANO (VERSIONE IN BIANCO)

Cominciamo con il dire che il riso fu introdotto in Napoli dagli Aragonesi (1442/1501) ed occorre molto tempo prima che fosse accettato sulle tavole napoletane; infatti da principio fu usato quasi esclusivamente come medicamento nelle malattie gastriche o intestinali (cfr. la schola medica salernitana che prescriveva riso ad ogni pie' sospinto sia pure rigorosamente in bianco: bollito cioè; talvolta si prescrive a titolo terapeutico di bere l'acqua in cui era stato lessato il riso); del resto a Napoli già trionfava l'uso della pasta che, con le verdure, la faceva da padrona nell'alimentazione quotidiana (un tempo prima che mangiamaccheroni, i napoletani furono detti mangiafoglie) e fu difficile per il riso, non dico spodestarla, ma anche entrarvi solo in concorrenza. Occorrerà attendere alcuni secoli prima che il riso conquistasse un suo piccolo posto sulle tavole napoletane e fu merito dei cuochi francesi (i famosi monzú (cosí li chiamarono i napoletani storpiando la parola monsieur) cioè quei cuochi d'oltrealpi chiamati a Napoli dalla regina Maria Carolina, al tempo (1768) delle proprie nozze con Ferdinando IV Borbone-Napoli, per migliorare la cucina napoletana ritenuta troppo semplice, se non addirittura povera. I cuochi francesi oltre ad importare a Napoli taluni dolci (rammento il babà) tentarono di introdurre l'uso delle loro mantecate salse (a base di latte, burro, farina ed uova) con cui condirono pasta e riso. Per il vero in principio i napoletani non apprezzarono molto le salse francesi, al segno che storpiando il nome di sauce (lèggi: sós (e)) coniarono la voce zòza, nel senso di cosa cattiva, sgradevole, fatta male se non sporca etc. e non apprezzarono molto le sofisticate ricette della cucina francese, con una sola eccezione che fu per l'appunto il sartú di riso: uno dei piú sontuosi modi di cucinare il riso; tale sartú (dal francese sour tout), partito dalle cucine regali dove i monzú lo prepararono per la corte borbonica, approdò alle cucine familiari e da allora divenne un trionfo della cucina napoletana, diffondendosi peraltro in tutto il Sud Italia. Il sartú consta di un timballo di riso con ricchissima farcitura ed è piatto ricchissimo che ovviamente può ben figurare in sostituzione di timballi di pasta sulla tavola del Natale o di altre feste comandate o non: anniversarii, onomastici, genetliaci etc. Come per tutti i piatti della tradizione, ne esistono numerose varianti; oggi si è generalmente semplificato, e viene preparato con riso lessato e poi condito in modo meno ricco e generoso di quanto non fosse una volta. Anche gli ingredienti possono in qualche misura variare secondo la disponibilità del mercato. La ricetta che vi propongo rispecchia fedelmente la preparazione tradizionale.

In gredienti e dosi per 8/10 persone

600 gr di riso
500 gr di carne di manzo tritata,
olio per friggere q.b.
300 gr di piselli sgranati (anche surgelati)
30 gr di funghi secchi
250 gr di fegatini di maiale con relativo omento,
300 gr di salsiccia di maiale (ottima la cervellatina napoletana,)
500 gr di mozzarella
150 gr di strutto,

(la ricetta originale dei cuochi francesi prevedeva il burro, ma lo strutto, condimento napoletano lo soppiantò quasi subito in quanto ritenuto certamente più saporito e più consoni ai palati partenopei; oggi però, scioccamente, lo strutto è un po' in disuso in quanto ritenuto da taluni tromboni mediatici poco dietetico e molti napoletani preparando (semel in anno) un sartù si sono scioccamente convertiti all'uso del burro, quando non a quello ancora più sciocco, della margarina!...) 100 gr. di pecorino grattugiato

2 litri di buon brodo vegetale
1 cipolla dorata,
Pane grattugiato q.b.
olio extravergine di oliva 1 bicchiere
8 uova, di cui 3 sode
Sale fino e pepe nero q.b.

Preparate separatamente i componenti che poi assemblerete nel sartù:

Il sugo

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida; soffriggete in una casseruolina la cipolla tritata con mezzo bicchiere d'olio ed un cucchiaino di strutto; dopo qualche minuto unite i funghi ammollati in acqua bollente strizzati e tritati, i piselli sgranati. Salate e pepate. Dopo poco aggiungete la salsiccia intera, lasciare cuocere per circa un'ora indi prelevatela, affettatela a dischetti e tenetela da parte in caldo.

La mozzarella

Tagliate la mozzarella a fettine e lasciatela scolare in un colino o su di un piatto inclinato

Le polpettine

Mettete in una terrina la carne trita, salate e pepate, indi unite due uova intere, due cucchiainate di formaggio grattugiato e due di pangrattato; impastate bene gli ingredienti, poi ricavate dal composto tante polpettine poco più grandi di una nocciola; infarinatetele e frigatele subito con olio di semi bollente e profondo, poi scolatetele e poggiatetele su carta assorbente da cucina e tenetele da parte.

I fegatini

Togliete il fiele ed eventuali pellicine, lavateli in acqua fredda, avvolgeteli nel loro omento, con una foglia d'alloro Ponete sul fuoco un tegame con un cucchiaio di strutto; appena soffrigge accomodatevi i fegatini e fateli rosolare, bagnandoli con poco brodo. A cottura ultimata levateli dal fuoco e salate; eliminate l'alloro, tagliateli a pezzetti e tenete da parte.

Il risotto

Mettete al fuoco una capace casseruola con una metà abbondante del sugo preparato, ed appena inizia a soffriggere versatevi il riso; al sugo rimasto aggiungete le polpettine, un cucchiaio di strutto e fate insaporire bene a fuoco basso.

Mescolate bene il riso, bagnatelo con brodo bollente e portatelo a cottura (piuttosto al dente) aggiungendo poco brodo per volta. Incorporate allora cinquanta gr di strutto, cinque o sei cucchiariate di pecorino e tre uova intere ben sbattute; unite le rondelle di salsiccia, amalgamate bene gli ingredienti e lasciate intiepidire.

Il sartú

Mentre il riso intiepidisce ungete abbondantemente con strutto uno stampo per timballi o una capace teglia, e spolverizzate con abbondante pangrattato. Versate nello stampo poco per volta quasi tutto il risotto,immettendo qua e là fettine di uova sode e di mozzarella; stendete bene il risotto sul fondo e verso le pareti del recipiente. Disponete nel vuoto al centro una parte delle polpettine e del loro sugo, qualche fegatino, pezzetti di mozzarella e di salsiccia e spolverizzate con poco formaggio grattugiato. Ripetete l'operazione fino ad avere sistemato tutti gli ingredienti. Ricoprite il tutto con il riso rimasto, livellate bene, spolverizzate con poco pangrattato, guarnite con fiocchetti di strutto e passate in forno moderato (160°) per 45 minuti circa. Fate riposare il sartú per qualche minuto, capovolgetelo su un piatto di portata e servite subito affettandolo.

A questo punto devo ricordare (se mai ce ne fosse bisogno) che la gran parte dei napoletani predilige, in cucina l'uso di salse di pomodoro; non faccia meraviglia dunque se nel tardo ottocento la salsa di pomodoro fu introdotta nella preparazione del sartú ottenendo quella che chiamerò versione rossa che a lungo andare soppiantò quasi ovunque la precedente versione classica. Anzi oggi in epoca di mancanza di tempo e di pazienza (che invece in cucina sono due ingredienti insostituibili ed imprescindibili) anche a Napoli è invalso l'uso pedestre di preparare del riso bollito, condirlo con un sugo di passata di pomodoro, farcirlo a caldo con cubetti di mozzarella e salame nonché rondelle di uova sode, spolverizzarlo di grana e contrabbandarlo ahimé per sartú napoletano!

SARTÙ NAPOLETANO (VERSIONE ROSSA)

La preparazione di questa versione non differisce dalla precedente se non per l'aggiunta negli ingredienti per il sugo di
*400 gr di passata di pomodoro (fresca o in bottiglia),
200 gr di doppio concentrato di pomodoro
che vanno usati appunto nella preparazione, come qui di seguito
descritto*

Il sugo

Ammorbidite i funghi in acqua tiepida; soffriggete in una casseruola la cipolla tritata con mezzo bicchiere d'olio ed un cucchiaino di strutto; dopo qualche minuto unite i funghi ammollati in acqua bollente strizzati e tritati ed i piselli sgranati. Unite la passata di pomodoro ed il doppio concentrato sciolto con una tazza d'acqua bollente. Salate e pepate. Dopo poco aggiungete la salsiccia intera, lasciare cuocere per circa un'ora indi prelevatela, affettatela a dischetti e tenetela da parte in caldo.

Per il sèguito si procede come per la versione bianca .



BRASCIOLE NAPOLETANE AL SUGO

Ingredienti e dosi per 6 persone

*6 fette di locena di manzo per complessivi 1,2 kg.,
6 pezzi di cotenna di prosciutto di maiale di cm. 12 x 12,
200 gr di formaggio pecorino in cubetti da ½ cm. di spigolo,
2 spicchi d'aglio mondati e tritati finemente,
1 grosso ciuffo di prezzemolo lavato, asciugato e tritato finemente,
100 gr di uvetta ammollata in acqua bollente,
100 gr di pinoli tostati in un filo d'olio,
1 cucchiaio di strutto, ½ bicchiere d'olio d'oliva e.v.
1 bicchiere d'olio d'oliva e.v.,
1 cipolla dorata mondata e tritata grossolanamente,
1 litro di passata di pomodoro
1 ciuffo di prezzemolo tritato finemente, sale fino e pepe nero*

Procedimento

Sciacquare sotto un getto d'acqua fredda le fette di locena ed adagiarle su di un tagliere; eliminare, strappandole, le setole piú dure delle cotenne e passare poi queste ultime al fuoco per eliminare ogni residuo di setole, indi sciacquare sotto un getto d'acqua fredda le cotenne ed adagiarle sul tagliere accanto alle fette di locena, tenendo la faccia grassa rivolta verso l'alto; salare e pepare ad libitum la faccia esposta e distribuire in maniera equa cubetti di formaggio, prezzemolo, aglio, uvetta e pinoli sia sulle fette di locena che sui rettangoli di cotenna; avvolgere su loro stessi separatamente le fette di locena ed i rettangoli di cotenna e legarli con spago da cucina; porre al fuoco un capace tegame con mezzo bicchiere d'olio ed i cucchiai di sugna, mandare a temperatura a fuoco vivo ed adagiare nel tegame le brasciole una accanto all'altra e sempre a fuoco vivo farle marcare rivoltandole di tanto in tanto per circa 10 minuti; in un'altra capace pentola approntate il sugo a fuoco moderato: mettete tutto l'olio d'oliva e.v., la cipolla tritata, e fate appassire la cipolla, versate il contenuto della bottiglia di passata di pomodoro, riempite con acqua la bottiglia vuota e versatela nella pentola, salate e pepate, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 35 minuti. Abbassate il fuoco, adagiate nel sugo i due tipi di brasciole con il loro fondo di marcatura, incoperchiate e lasciate cuocere per non meno di 2 ore. Alla fine unite il trito di prezzemolo

POLPETTE NAPOLETANE AL SUGO

Ingredienti e dosi per 6 persone:

*400 gr di polpa (fesone) di manzo macinato,
400 gr di polpa (spalla) di maiale macinato,
400 gr di mollica di panecasareccio ammollati con
2 bicchieri di latte intero,
3 uova,
100 gr di uvetta ammollata, 50 gr di pinoli tostati in un filo d'olio,
2 spicchi d'aglio mondati e tritati finemente,
1 grosso ciuffo di prezzemolo lavato, asciugato e tritato finemente,
farina e pan grattato q.b.
abbondante olio di semi per friggere,
1 bicchiere d'olio d'oliva e.v.,
1 cipolla dorata mondata e tritata grossolanamente,
1 litro di passata di pomodoro in bottiglia,
1 ciuffo di prezzemolo lavato, asciugato e tritato finemente,
sale fino e pepe nero q.b.*

Preparazione

In una ciotola profonda mettere il tritato di manzo e di maiale, la mollica bagnata e strizzata, le uova, l'uvetta ammollata, i pinoli tostati, un po' di pangrattato, sale fino, prezzemolo tritato e formaggio grattugiato. Mescolate bene in modo da ottenere un impasto abbastanza denso, se è troppo morbido aggiungete ancora pangrattato. In una pentola approntate il sugo a fuoco moderato: mettete tutto l'olio, la cipolla tritata, e fate appassire la cipolla, versate il contenuto della bottiglia di passata di pomodoro, riempite con acqua la bottiglia vuota e versatela nella pentola, salate e pepate ad libitum, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 35 minuti. Alla fine unite il trito di prezzemolo. Frattanto con l'impasto di carne preparate delle polpette a forma di palla della grandezza d'una arancia media. Nel frattempo mandate a temperatura l'olio di semi ed appena sia caldissimo, rollate nella farina le polpette e friggetele brevemente poche per volta; a mano a mano prelevatele con una schiumarola e trasferitele nel tegame con il sugo appena la passata comincia a bollire; lasciate completare la cottura fino a che il sugo non si addensi un poco. Servitele calde di fornello irrorate con cucchiariate di sugo.

SCIÒSCIOLE, SCIÒCELE, SCIÒSCELE SCIÒCCELE e dintorni.

Occorre forse spiegare cosa siano le sciòsciole o sciòcele o sciòscele o pure sciòccele richiamate in epigrafe?

Penso proprio di no: non v'è napoletano che al solo udire queste parole non corra súbito con la mente alle festività natalizie, ai presepi d'antan o ai piú moderni abeti agghindati ed illuminati, e non immagini di trovarsi all'apparecciato desco della vigilia o a quello del Natale o di Santo Stefano, tra vermicelli a vongole, spigole od orate all'acqua pazza, mussillo 'e baccalà fritto con contorno di cime di broccoli baresi all'agro, capitone ed insalata di rinforzo; ed ecco che a chiusura del cenone di magro della vigilia, o in chiusura di quello di carni del Natale o della prima festa, accanto alla frutta fresca (odorosissimi mandarini, melone (di pane) mele annurche, uva etc.) arriva tantissima frutta secca: noci, mandorle, nocciole, arachidi, e naturalmente fichi secchi (pupatelle o crocette imbottite), uva passita, prugne secche, datteri, pistacchi, pinoli etc.: 'e sciòsciole o sciòcele, o anche sciòccele, quel saporitissimo seccume cioè che una volta che sia stato consumato, lascia sulle tovaglie (a Napoli mesale/i (derivato da me(n)sa) un'ecatombe di bucce, meglio di scorze frantumate per raggiungere i semi, la parte edibile di quelle noci, mandorle etc.

Ed è proprio risalendo ad un termine latino flacces (bucce) che si sono formati i termini sciòsciole / sciòcele / sciòccele che in napoletano indicano appunto tutta la frutta secca, quella che cioè lascia un congruo residuo di bucce. Ricorderò appena il noto variare del gruppo latino fl che in napoletano diviene sempre sci come in flos (fiore) che in napoletano approda a sciore, flumen (fiume) che diventa sciummo etc. Come si vede il termine sciòsciole o sciòcele o sciòccele, non va risolto, come pure proposto da taluni sprovveduti adusi a risolvere ogni etimo percorrendo la comoda strada della onomatopea, con una pilatesca onomatopea richiamante, a loro dire, il rumore che potrebbe generare chi rimestasse con le mani nel cesto dove, per solito, viene riposta tutta la frutta secca. Esso termine à invece una sua pacifica derivazione denominale latina. Un'ultima notazione: moltissimi, forse quasi tutti usano scrivere sciòsciole, mantenendo il suono palatale sci anche per la seconda c della parola; io per tener fede alla derivazione latina penso sia piú opportuno eliminare il secondo suono palatale sci, che del resto pare non abbia una giustificazione etimologica, scrivendo e leggendo sciòcele quando non addirittura, (per tener vive le due c etimologiche di flacces) sciòccele, piuttosto che sciòsciole e ciò quantunque la voce sciòccele, accanto a sciòcele e sciòscele ed alla piú usata sciòsciole non l'abbia trovata che nel calepino dell'Altamura! Sia come sia: sciòsciole, sciòcele, sciòscele o infine sciòccele è questione di lana caprina, posto che qualunque nome si scelga il gustosissimo sapore della frutta secca resta invariato!

*PASTIERA NAPOLETANA**

Ingredienti per Sei Persone

*Grano cotto - 1 lattina 450 gr,
Aroma millefiori per dolci - 10 ml,
Latte - 250 gr,
Strutto - 180 gr,
Arancia o limone - scorza grattugiata,
Ricotta - 550 gr,
Uova - 9
Zucchero - 600 gr,
Vaniglia - 1 bustina
Farina - 350 gr,
Sale una presa
Zucchero a velo per guarnire 2 cucchiaini
Canditi sminuzzati - 100 gr.*

Per arricchire il composto della pastiera è d'uso e consigliato aggiungere alcune cucchiainate di una crema pasticciera preparata con:

*un bicchiere di latte,
1 etto di zucchero,
50 gr. di farina 00,
4 rossi d'uovo,
la scorza di un limone,
un baccello di vainiglia*

Procedimento

Preparate la pasta frolla: sulla spianatoia lavorate la farina con 2 uova, un pizzico di sale, 140 g di strutto e 140 g di zucchero. Come tutte le paste frolle bisogna impastare rapidamente. Ottenuto un panetto sodo ed elastico tenetelo a riposo, coperto, mentre preparate il ripieno.

Versate il contenuto del barattolo di grano cotto in una casseruola; amalgamatelo sulla fiamma bassa con il latte e la scorza grattugiata di un'arancia o di un limone a vostra scelta. Cuocere mescolando attentamente perché non si attacchi, fino ad ottenere un composto cremoso.

Frullate la ricotta con 500 gr. di zucchero, 5 uova intere più due rossi, una bustina di vaniglia e 1 fiala di aroma millefiori. Questo aroma può essere sostituito anche da una fiala di fiori d'arancio, più reperibile sul mercato. La vera essenza da usare, però, nella pastiera è la prima. Amalgamate il frullato con il composto a base di grano e aggiungetevi i canditi tagliati a dadini, girando molto bene.

Accendete il forno e portatelo a 180°. Ungete di strutto una tortiera adeguata (ca. 25 cm. di diametro), a bordi alti sei cm. di quelle apribili, o

rivestitela con carta da forno. Foderate lo stampo con la pasta frolla in modo da arrivare fino ai bordi e avendo cura di conservare un po' di pasta frolla per decorare la superficie del dolce. Versate il composto e decoratene la superficie con strisce strette 1,5 cm. di pasta frolla, formando un graticcio

Infornare per ca 150 minuti.

Lasciar raffreddare bene nello stampo e prima di servire cospargere di zucchero a velo.

Accompagnare la preparazione con rosolii dolci al gusto di arancia o limone.

Questo dolce è tipico della zona napoletana e viene preparato in occasione della festività primaverile della santa Pasqua e la sua ricetta è molto antica. Da qualcuno, ma non so quanto veridicamente, si afferma che la pastiera, accompagnò le feste pagane celebranti il ritorno della primavera, durante le quali le sacerdotesse di Cerere portavano in processione l'uovo, simbolo di vita nascente, mentre il grano o il farro, misto alla morbida crema di ricotta, potrebbero derivare dal ricordo del pane di farro delle nozze romane, dette appunto confarreatio = confarreazione, una delle forme legali del matrimonio romano, la più solenne (tanto che un matrimonio celebrato in questa forma non poteva esser mai sciolto!) che prendeva il nome dalla focaccia di farro farcita di ricotta offerta agli sposi e a Giove.

Un'altra ipotesi circa l'origine della pastiera la fa risalire alle focacce rituali che si diffusero all'epoca di Costantino il Grande, derivate dall'offerta di latte e miele, che i catecumeni ricevevano nella sacra notte di Pasqua al termine della cerimonia battesimale. Per il vero la versione originale della pastiera napoletana, versione nata nel contado partenopeo, consistette ed in taluni paesi ancora consiste (sia pure con il nome di pizza doce 'e tagliuline) in una sorta di frittata di pasta, frittata dolce fatta mescolando uova, zucchero, ricotta ed aromi con la pasta lessa (spaghetti o vermicelli o tagliolini) eccedente il fabbisogno dei commensali; da pasta addizionata del suffisso femm. di pertinenza iera deriva il nome pastiera.

Nell'attuale versione, si pensa che la pastiera fosse stata inventata probabilmente nella pace segreta di uno sconosciuto, dimenticato monastero napoletano dove un'ignota suora addetta alla cucina volle che in quel dolce, simbologia della Resurrezione, si unisse agli ingredienti della cucina quotidiana, il profumo dei fiori d'arancio del giardino conventuale. Alla bianca ricotta mescolò una manciata di grano bollito, quel grano che, sepolto nella scura terra, germoglia e risorge splendente come oro, aggiunse poi le uova, simbolo di nuova vita, l'acqua di mille fiori odorosa come la primavera, il cedro e le aromatiche spezie venute dall'Asia. Non vi sono certezze circa il nome del monastero, mentre è certo che le suore dell'antichissimo convento di San Gregorio Armeno furono reputate maestre nella complessa manipolazione della pastiera, e nel periodo

pasquale ne confezionavano in gran numero per le mense delle dimore patrizie e della ricca borghesia, o per offrirne (in cambio di una piccola elemosina da destinare ai poveri) ai visitatori del convento.

Oggi ogni brava massaia napoletana si ritiene detentrica dell'autentica, ed ovviamente migliore, ricetta della pastiera. Ci sono, per intenderci, due scuole di pensiero: la piú antica insegna a mescolare alla ricotta, al grano cotto ed agli altri ingredienti delle semplici uova sbattute, e prevede che il dolce risulti alto non piú di due dita; la seconda (decisamente innovatrice) alla quale aderí anche mia madre dalla quale ò appreso la ricetta del dolce piú buono in assoluto, raccomanda di confezionare un dolce alto tre dita almeno e mescolare a tutti gli ingredienti (uova sbattute comprese) una densa crema pasticciera che se non la rende piú leggera, la fa certamente morbida ed appetitosa ; tale innovazione fu dovuta al dolciere-lattaio Starace con bottega in un angolo della Piazza Municipio, bottega ora non piú esistente.

La pastiera va confezionata con un certo anticipo, non oltre il Giovedì o il Venerdì Santo, per dare agio a tutti gli aromi di cui è intrisa di bene amalgamarsi in un unico e inconfondibile sapore. Appositi "ruoti" di ferro stagnato sono destinati a contenere la pastiera, che in essi viene venduta e anche servita, poiché è assai fragile e a sformarla si rischia di spappolarla irrimediabilmente.

Personalmente lo ritengo il dolce piú saporito che si possa preparare, superiore ad ogni altra leccornia.

Tradizionalmente viene fatto per festeggiare il ritorno della bella stagione e quindi è associato alla Pasqua ma in realtà si può fare in ogni momento dell'anno visto che gli ingredienti son reperibili tutto l'anno e sarebbe un peccato non approfittarne!

Leggenda e mitologia

Leggenda e mitologia si sposano nel narrare la storia della sirena Partenope che incantata dalla bellezza del golfo, disteso tra Posillipo ed il Vesuvio, pare avesse fissato lí (al fondo del mare di Napoli) la sua dimora. Ogni primavera però la bella sirena emergeva dalle acque per salutare le genti che popolavano il golfo, allietandole con canti d'amore e di gioia.

Una volta la sua voce fu cosí melodiosa e soave che tutti gli abitanti ne rimasero affascinati e rapiti: accorsero verso il mare commossi dalla dolcezza del canto e delle parole d'amore che la sirena aveva loro dedicato. Per ringraziarla di un cosí grande diletto, decisero di offrirle quanto di piú prezioso avessero.

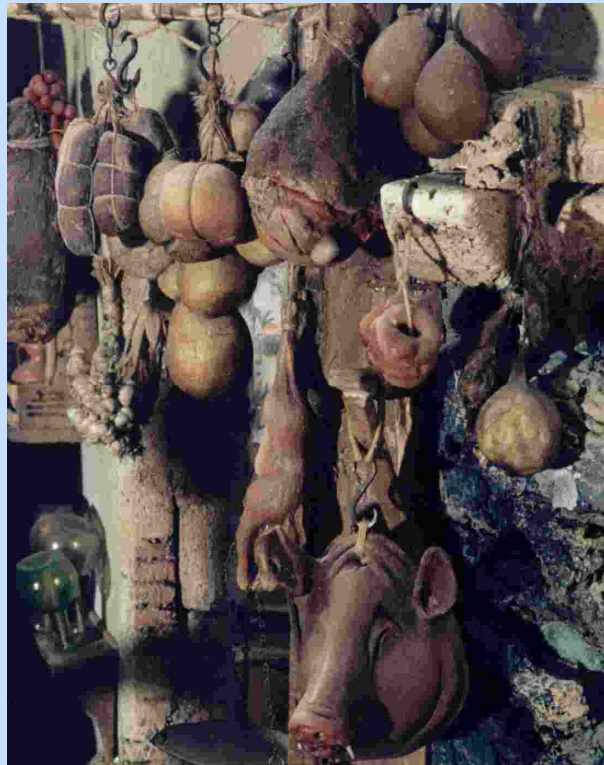
Sette fra le piú belle fanciulle dei villaggi furono incaricate di consegnare i doni alla bella Partenope: la farina (forza e ricchezza della campagna), la ricotta (omaggio di pastori che la producevano con il latte delle loro pecorelle); le uova (simbolo della vita che sempre si rinnova) il grano tenero, bollito nel latte (a prova dei due regni della natura), l'acqua di fiori d'arancio (perché anche i profumi della terra rendessero omaggio alla sirena), le spezie (come omaggio dei popoli piú lontani del mondo) ed

infine lo zucchero (per esprimere l'ineffabile dolcezza profusa dal canto di Partenope in cielo, in terra ed in tutto l'universo).

La sirena, felice per tanti doni, si inabissò per fare ritorno alla sua dimora cristallina e depose le offerte preziose ai piedi degli dei. Questi, inebriati anche essi dal soavissimo canto, riunirono e mescolarono con arti divine tutti gli ingredienti, trasformandoli nella prima pastiera che superava in dolcezza il canto della stessa sirena.

Senza scomodare la mitologia si racconta, a vanto della pastiera, che Maria Teresa D'Austria (Vienna 31.07.1816 † Albano Laziale 08.08.1867), consorte in seconde nozze del re Ferdinando II di Borbone (Palermo 1810 † Caserta 1859), soprannominata dai soldati la Regina che non sorride mai, cedendo alle insistenze del marito buontempone, famoso per la sua ghiottoneria, accondiscese ad assaggiare una fetta di pastiera e non poté far a meno di sorridere, nel gustare la specialità napoletana. Pare che a questo punto il Re esclamasse: "Per far sorridere mia moglie ci voleva la pastiera, ora dovrò aspettare la prossima Pasqua per vederla sorridere di nuovo".

Concludendo dirò che si tratti di un dono degli dei ghiottoni, di un antico dolce d'epoca romana, di una trovata di una solerte capa 'e pezza o piú modestamente un'ideazione di una contadina economica e parsimoniosa, a noi non resta che plaudire all'indirizzo di chi ci à donato quest'insuperabile dolce, metterci in cucina, scorciarci le maniche, prepararlo e poi mangiarlo appena sia raffreddato, in barba al diabete, trigliceridi, colesterolo memori ca una vota se campa e tutt' 'o llassato è perduto!



'A Pastiera

I

*Simmo arrivate a Ppasca e pure st'anno
t'hê miso 'ncapo ca m'hê 'a fa 'a pastiera...
Tu me saje cannaruto 'e che manera
pe chistu dolce lloco e staje 'nciarmanno*

*cu zuccaro e ricotta, ca... nun sanno
qua' fine aspetta... ggìa da ajeressera
'mmiez' ô revuoto 'e cinche, seje turtiere
ca o songo piccerelle o troppo 'ranne...*

*ògne anno 'a stessa storia puntualmente
e ògne anno 'o risultato è ttale e cquale...
Jo 'o ssaccio: me vulisse fà cuntento,*

*ma 'o fatto è cchisto – nun l'averlo a mmale –
quanno s'arape 'o forno, ch'esce fora?
'Na ddia 'e pantosca tosta e senz'addore!*

*E me se stregne 'o core!
E m'arricordo, ahimmé, cu nustalgia
d' ati pastiere... Chelle 'e mamma mia!*

II

*Quanno era viva mamma, eh gioja mia...
ê juorne 'e Pasca, 'a casa, chien' 'addore
sapeva tutta d' acqua 'e millefiore
e te metteva 'ncore n'alleria...*

*Ma che ne faje 'e 'na pasticceria!?
Pastiere tante, oj ne', chiene 'e sapore
cotte a mestiere, ca 'un vedive ll'ora
e n'assaggià 'na fella, comme sia*

*senza aspettà ca se fosse freddata,
pecché, 'ncopp'ô buffè d' 'a stanza 'e pranzo –
guardannole zucose e prelibbate –*

*pareva ca dicesse: Fatte 'nnanze!
Ch' aspiette? Taglia e dicce: Bellavita
'e ffa cchiú mmeglio, 'e ffa cchiú sapurite?...*

*Nun resistevo ô 'mmito
e ne facevo tale e tante assagge
ca finché campo nun m' 'e scurdarraggio!*

III

*E pure tu 'assaggiaste e te piacette
talmente tanto d'alliccarte 'e ddete...
Dicive: Sta ricotta è comme â seta,
'sta pastafrolla è propeto allicchetto!...*

*Ragion per cui, teté, cu ogni rispetto,
nun t' 'a piglià si j' mo, 'nnante a 'sta... preta,
cu 'a scusa 'e tené 'o ppoco 'e diabbete,
j' me ricuso... Nun è ppe dispietto*

*ma proprio nun ce 'a faccio... Tiene mente:
se sente 'o ggrano, è vvascia, s' è arruscata
è scarza 'e cetro e 'a crema nun va niente...*

*e aje voglia 'e 'mpupazzarla: 'sta... crostata
secca e 'ntaccuta e cu 'na faccia nera
nun m' 'a puó fa passà pe 'na pastiera!*

*Pirciò cagna penziero:
nun è arta toja! E si è pe... devuzione
pigliala bbella e ffatta... e statte bbona!*



DIVINO AMORE

Gustosi dolcetti natalizi preparati dalle suore dell'omonimo convento del Divino Amore in via Spaccanapoli a Napoli.

Ingredienti

500 g di mandorle dolci sgusciate

500 g di zucchero

3 uova

scorza grattugiata di 1 limone, 1 bustina di vainiglia

100 gr. di canditi misti (cedro, cocozzata e scorzette d'arancia)

ostie q.b.

marmellata di albicocche 3 cucchiai,

zucchero 2 cucchiai,

acqua 2 cucchiai.

Per la copertura ghiaccia bianca e colorante rosa

Procedimento

Macinate le mandorle, non pelate, con il macinacaffè o il mixer, unite lo zucchero e con un po' di acqua fredda fate un impasto di giusta consistenza. Incorporatevi 2 uova intere ed un rosso, la scorza grattugiata del limone, la vainiglia ed i canditi tagliati minutamente. Lavorate l'impasto, formate degli ovetti, collocateli sulla placca del forno foderati di ostie e fateli cuocere a 180° per una ventina di minuti. Una volta che siano raffreddati, eliminate i bordi d'ostia superflui, spennellate leggermente i dolci con marmellata di albicocche diluita con poca acqua e zucchero e ricopriteli con ghiaccia bianca (ottenuta con zucchero a velo vainigliato, albume sbattuto a neve ferma) e coloratela di rosa con colorante per alimenti.



MOSTACCIUÓLI

Anticamente questi dolci erano preparati con un'imbottitura di mosto cotto, donde il nome.

Ingredienti:

*1 kg farina,
1 kg di zucchero,
350 g di gherigli di noci secche tostate e tritate,
2 bucce di limoni grattugiate,
½ bustina di cannella,
2 cucchiari di cacao amarissimo,
200 gr di cioccolato fondente,
un po' di sale fino.*

Preparazione:

Si mescolano tutti gli ingredienti e si impastano con mezzo bicchiere di acqua tiepida. La pasta ottenuta, piuttosto morbida, va stesa allo spessore di 2 cm circa, senza lavorarla molto, e si taglia a forma di rombi. Si sistemano i rombi così ottenuti sulla placca del forno precedentemente unta, e si infornano per mezz'ora a 150°. Si sfornano, e una volta raffreddati si ricoprono con del cioccolato fuso, oppure, nella versione originaria, con una sciropo denso di acqua e zucchero nel quale va aggiunto il cacao amarissimo.



ROCCOCÒ

Tipico dolce meridionale, ma soprattutto campano, d'impasto durissimo, deriva il suo nome roccocò dal francese rococo (roccia artificiale) probabilmente con riferimento alla durezza dell'impasto.

Ingredienti

500 gr farina

400 gr zucchero

270 gr mandorle (70 da tritare e 200 da tostare e utilizzare intere)

6 gr pisto (35 chiodi di garofano + un cucchiaino di pepe bianco + ½ cucchiaino di cannella + ½ noce moscata)

½ cucchiaino di bicarbonato di ammonio (circa 4 grammi)

scorze di agrumi grattugiate (1 limone + 1 arancio + 1 mandarino)

150 ml acqua

1 tuorlo d'uovo sbattuto con un cucchiaino di latte per spennellare.

Procedimento

Disponere la farina a fontana e aggiungere al centro tutti gli ingredienti tranne le mandorle intere. Impastare ed amalgamare bene. Aggiungere le mandorle intere e impastare un po' a mano, cercando di distribuire bene le mandorle nell'impasto. Formare bastoncini dello spessore di un dito e metterli a 9 a 9 in teglia sulla carta forno, creando delle ciambelline. Poi schiacciarle leggermente e spennellarle con il tuorlo sbattuto con il latte. Infornare in forno caldo a 200 °C per 10 min ed a 180° per altri 10 minuti.



SUSAMIÉLLI

Ingredienti

250 gr Farina

250 gr Miele

100 gr Zucchero

100 gr mandorle

cubetti di cocozzata, cedro e scorzette di arance candite;

"pisto" cioè un trito di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, vaniglia,

un pizzico di ammoniaca (quella per dolci, ovviamente)

Procedimento:

Tritare finemente nel mixer tutte le mandorle;

mischiare le mandorle, lo zucchero, il pisto, il cedro, le scorzette, la cocozzata (il tutto tritato in piccoli pezzi) con la farina; scaldare a fuoco moderato il miele e, appena sciolto, unirlo alla farina, disposta a fontana, insieme con un pizzico di ammoniaca. Lavorare l'impasto fino a quando non diventa omogeneo, a questo punto fare dei salamini e sistemarli su una teglia unta piegati a forma di S, schiacciandoli leggermente. Infornare a 180° per 15-20 minuti circa. Va ricordato che i susamielli in origine si chiamavano sesamelli, in quanto venivano ricoperti da semi di sesamo.

Esiste una variante dei susamielli, ed è detta sapienza, il cui nome pare derivi dalle suore del monastero della Sapienza, suore produttrici di ottimi susamielli con l'aggiunta di mandorle intere poste sulla superficie dei singoli dolcetti.

A Napoli, sia pure per un equivoco, come chiarirò, rammentando la grevezza degli ingredienti usati per questo dolce, si suole dare del susamiello ad ogni persona dal carattere greve e scostante che difficilmente riesce a familiarizzare con gli altri, risultando fastidioso e noioso; ma il dolcetto è buonissimo, pure se a prova di denti! Tuttavia devo precisare che ad un più attento esame la voce susamiello nel significato di persona dal carattere greve e scostante che difficilmente riesce a familiarizzare con gli altri, risultando fastidioso e noioso, non deriva la sua origine dal summenzionato gustosissimo dolcetto che à la forma di una esse maiuscola, bensí dal riferimento ai pesanti ceppi (pur essi a forma di una esse maiuscola), usati per costringere le caviglie dei condannati ai bagni penali.

PASTE DI MANDORLA

L'origine del nome pasta reale pare risalga all'epoca di Re Ferdinando IV Borbone Napoli. Si racconta che il Re si recò un pomeriggio in visita al convento delle suore di San Gregorio Armeno nell'omonima strada napoletana e, dopo aver visitato la cappella ed il convento, fu accompagnato dalle sorelle nel refettorio, ove su un grande tavolo era preparato un sontuoso buffet in cui facevano bella mostra di sé aragoste, pesci arrostiti, polli e fagiani oltre a della splendida frutta.

Il Re che pure era un gran mangiatore si scusò dicendo che da poco aveva finito di pranzare e non sarebbe stato il caso riaffrontare un pasto del genere.

Ma le suorine tra allegri sguardi di complicità pregarono Re Ferdinando di degnarsi di un assaggio, e quale fu la sorpresa del sovrano quando si accorse che tutto quel ben di Dio non erano altro che dolci efficientemente scolpiti con la pasta di mandorle e certosamente dipinti a mano.

La pasta di mandorla è un impasto dolce tipicamente siciliano, salentino e napoletano che serve a confezionare diversi tipi di dolci. Nata a Napoli, oltrepassò lo stretto per accasarsi nella Sicilia orientale dove finì per rappresentare uno dei dolci più amati, accanto a quelli approntati con ricotta di pecora, miele e frutta candita; nell'isola i maestri pasticciere si specializzarono a lavorare la mandorla in maniera artigianale con il miele, fino ad ottenere una pura pasta di mandorla che può inoltre essere aromatizzata al limone o all'arancia oltre che essere ricoperta di glasse zuccherine variamente colorate e decorate.

Una delle più note applicazioni dolciarie della pasta di mandorle è appunto la cosiddetta Frutta Martorana o pasta reale, ossia i finti frutti: vero capolavoro dell'artigianato dolciario prima partenopeo e poi siciliano.

Ingredienti

*1 kg. di zucchero,
5 bicchieri d'acqua,
800 gr di farina di mandorle, 100 gr di farina di majorca
1 bustina di vaniglia - coloranti vari*

Procedimento

Sciogliete a fuoco molto basso lo zucchero con i bicchieri di acqua. Attendete che cominci a filare: ve ne accorgete quando qualche goccia di zucchero sciolto, fatta scolare da un mestolo di legno, si allungherà a filo. Quindi togliete il tegame dal fuoco.

Aggiungete le farine, la vaniglia e mescolate fino a quando la pasta si staccherà tutta insieme dal tegame.

Versate l'impasto su un tavolo di marmo bagnato. Appena si sarà raffreddato, lavoratelo a lungo con le mani.

Quando sarà compatto e liscio, sistematelo negli stampi dalla forma voluta o ritagiatelo semplicemente con una rotellina dentata in rombi, quadrati o losanghe.

Decorate infine, a vostro piacimento, spennellando con coloranti per alimenti.



RAFFIUÓLI SEMPLICI

Ingredienti:

*200 gr. di farina,
170 gr. di zucchero,
4 uova,
2 cucchiaini di buccia di limone grattugiata,
un abbondante pizzico di vainiglia,
glassa bianca (1 bicchiere d'acqua con disciolto, a caldo, poi
raffreddato 100 gr di zucchero, poche gocce di limone),
80 gr. di confettura di albicocche, 4 cucchiaini di zucchero*

Procedimento

In una terrina si battono i tuorli d'uovo con lo zucchero finchè non si ottiene un composto chiaro e spumoso. Poi, si aggiunge la farina a pioggia, la buccia di limone e la vainiglia. A parte, si montano a neve le chiare, che vanno unite, per ultimo, all'impasto, amalgamando con delicatezza con un cucchiaino di legno e avendo cura di girare il composto sempre da sotto in su. Si versa il tutto in una sacca di tela da pasticciere e, sulla placca da forno, si forma un ovale, tenendo strettamente unita la striscia di pasta. L'ovale dovrà risultare d'asse maggiore ca 8 cm. e d'asse minore ca 4 cm.

I raffiuoli vanno distanziati l'uno rispetto all'altro, dal momento che, durante la cottura, si allargano e si appiattiscono. Si tengono in forno per circa 15-20 minuti a 170°, quindi si lasciano raffreddare.

Si prepara la glassa e con un pennello la si spalma sulla superficie inferiore dei raffiuoli, attendendo che il tutto si rassodi. Una volta rassodati, si rivoltano, vi si stende sopra un velo di marmellata riscaldata con due cucchiaini di zucchero e un bicchierino di acqua.

Infine si spennellano i raffiuoli di glassa tutt'intorno. Si lascia asciugare e i raffiuoli sono pronti per essere serviti.



RAFFIUÓLI A CASSATA

Ingredienti in aggiunta a quelli della versione semplice:

500 gr. di ricotta di pecora,

250 gr. di zucchero,

1 cucchiaino di cannella vainigliata,

200 gr. di cedro candito tagliato a piccolissimi cubetti,

100 gr. di gocce di cioccolato fondente

Procedimento

In una terrina si amalgama la ricotta con tutti gli altri ingredienti; si lascia riposare per mezz'ora poi si dispongono i raffiuoli semplici su di una gratella l'uno accanto all'altro; si riempie con la ricotta un sacco da pasticcere e si ricoprono i raffiuoli fino a formare una sorta di cupola alta ca 4 cm; alla sommità della cupolina si pone una striscia di cedro candito spessa ½ cm; su tutto viene versata a filo altra glassa bianca; conservare eventualmente in frigo .



STRUFFOLI E STRINGHETTE

Questa volta per una veloce ricerca linguistica farò riferimento alle voci in epigrafe che in napoletano indicano un tipico dolce natalizio o carnascialesco, dolce che però, non necessitando di particolari ingredienti stagionali può essere preparato durante tutto l'anno, con gran soddisfazione di chi ne mangi, essendo una preparazione squisita. Prima di addentrarci in questioni linguistiche, mi par opportuno indicare qui di seguito l'esatta ricetta del dolce, indicandone le dosi e il relativo modo di approntarlo.

Ricorderò, prima di riportare la ricetta, che detto dolce è originariamente un dolce napoletano nato tra la fine del XVI sec. ed i principi del XVII nelle cucine di monasteri femminili napoletani, ad opera delle monache della Croce di Lucca (attualmente a Napoli, nei pressi della centralissima piazzetta Miraglia, la piccola chiesa della Croce di Lucca è quanto rimane del grande complesso conventuale destinato oggi alla clinica universitaria del Policlinico, lungo l'attigua via del Sole. Il convento pare sia stato edificato intorno al 1537, (e poi restaurato nel 1739 con il suo, da un tal cavaliere Ferdinando Sanfelice). con il denaro delle offerte raccolte a Lucca dal devoto Sebastiano Puccini (dove il nome: Croce di Lucca)). e di quelle di S. Maria dello Splendore (di questo monastero, mi mancano notizie precise; chiedo scusa!)

Ingredienti e dosi per 10 persone

600 gr di farina 00

Uova 4 + 1 tuorlo

zucchero 2 cucchiari

40 gr di strutto

1 bicchierino di STREGA tipico odorosissimo liquore d'erbe prodotto nel beneventano, in alternativa 1 bicchierino d'anice

Scorza di mezzo limone grattugiata

Sale un pizzico

olio per friggere

Per condire e decorare:

Miele d'acacia 400 gr

confettini colorati (a Napoli si chiamano diavulilli)

confettini cannellini (confettini che all'interno contengono una festucola di cannella spezia odorosissima e gustosa, da cui prendono il nome tali confettini.)

100 gr di scorzette d'arancia candita,

100 gr di cedro candito,

50 gr di zucca candita (prodotto tipico napoletano dove si chiama cocozzata) il tutto tagliato a cubettini da ½ cm di spigolo.

Procedimento

Disponete la farina a fontana sul piano di lavoro, impastatela con uova, burro o strutto, zucchero, la buccia grattugiata di mezzo limone, un bicchierino di STREGA o di anice e un po' di sale.

Ottenuto un amalgama omogeneo e sostenuto, dategli la forma di una palla e fatelo riposare mezz'ora. Poi lavoratela ancora brevemente con poca farina e dividetela in palle grandi come arance, da cui ricavare, rullandoli sul piano infarinato, tanti bastoncini spessi un dito; tagliateli a tocchetti di circa 1 cm. che disporrete senza sovrapporli su un telo infarinato.

Al momento di friggerli, porli in un setaccio e scuoterli in modo da eliminare la farina in eccesso. Friggeteli pochi alla volta in abbondante olio bollente: prelevateli quando siano ben dorati, quasi coloriti. Sgocciolateli e depositateli ad asciugare su carta assorbente da cucina. Fate liquefare il miele a bagnomaria in una pentola abbastanza capiente, toglietela dal fuoco e unite gli struffoli fritti, rimescolando a lungo, ma delicatamente fino a quando non si siano bene impregnati di miele. Versare quindi la metà circa dei confettini e della frutta candita tagliata a pezzettini e rimescolare di nuovo.

Prendete quindi il piatto di portata, mettetevi al centro un barattolo di vetro vuoto (serve per facilitare la formazione del buco centrale) e disponete gli struffoli tutt'intorno a questo in modo da formare una ciambella. Poi, a miele ancora caldo, prendete i confettini e la frutta candita restanti e spargeteli sugli struffoli tentando di ottenere un effetto esteticamente gradevole.

Quando il miele si sarà solidificato (½ ora), togliete delicatamente il barattolo dal centro del piatto e servite gli struffoli.

Poiché gli struffoli hanno il difetto di risultare talvolta un po' duri, in alternativa, dalle palle di pasta si possono ricavare con un matterello infarinato delle sfoglie alte ½ cm. da cui, con una rotella dentellata, ricavare delle lunghe stringhe larghe 3 cm. tagliandole poi diagonalmente fino ad ottenere tanti piccoli rombi che posti su dei fogli di carta oleata vengono fritti e poi trattati, per la decorazione e presentazione come gli struffoli; rispetto a questi ultimi le stringhette hanno il vantaggio, quando vengono fritte, di gonfiarsi mantenendosi poi friabili e soffici.

Ed affrontiamo finalmente le questioni linguistiche:

struffoli plurale di struffolo parola originariamente napoletana pervenuta poi anche nella lingua nazionale dove indica oltre il dolce fatto con palline di farina e uova, fritte e tenute insieme con miele (specialità dell'Italia meridionale, ma pure di quella centrale dove à però il nome di cicerchiata), anche una cosa del tutto diversa, e cioè una piccola matassa di cenci e paglia usata dagli scultori per levigare e lustrare il marmo.

Per vero questa matassa in origine fu detta struffo, voce poi desueta per far posto a struffolo o strufolo tanto da non esser più riportata dai dizionari anche i più accorsati; le voci struffo e strufolo, nel significato di levigatoio deriva probabilmente dal longob. *straufrinon* donde anche il verbo strofinare.

Ben più complesso l'etimo della voce **struffolo** (dolce partenopeo e centro-meridionale); la maggioranza degli studiosi meridionali propendono per una culla greca: *stroggolos* (ritorto) (dal verbo *strongolâo* (attorcere) verbo che - come vedemmo alibi - in unione al verbo *prepto* (incavo) generò i napoletanissimi *strangulaprievete*) con evidente metaplasmo g>f; pur allettandomi lo *stroggolos* (ritorto) d'avvio, penso che non sia peregrina l'idea che lo veda in connubio con un latino *tufer* < *tuber* (bernoccolo, pallina) per cui lo **struffolo** verrebbe ad essere una pallina ritorta.

Rammerò poi che il termine **struffolo** in talune regioni dell'alta Italia, oltre ai due significati riportati à anche quello di ciccioli (pezzetti residui del grasso di maiale sciolto ad alte temperature per ottenerne lo strutto o sugna) ed anche in tal significato lo **struffolo** (cicciolo) andrebbe a riallacciarsi all'antico struffo inteso come brandello o cencio;

stringhette: diminutivo plurale di stringa = nastrino ed in effetti il dolce (in forma di piccoli rombi) viene ricavato - come ò indicato nella preparazione - dal taglio in senso diagonale di piú fettucce o nastri di pasta larghi 3 cm. e lunghi circa 30 cm.; etimologicamente la voce stringa da cui stringhette deriva forse da un ant. tedesco *strangî*, *stranga*, ma non gli sarebbe estraneo il greco *straggâlê*;

cicerchiata: tipica specialità dell'Italia centrale: Abruzzo, Umbria, Marche e Lazio. Quella della cicerchiata che, ad un dipresso ripete gli struffoli partenopei, è una preparazione tradizionale antichissima. Il nome deriva dalla voce cicerchia (una sorta di piccolo cece; pianta erbacea rampicante, con fiori bianchi o rosei simili a quelli del pisello, coltivata come foraggio o per sovescio (pratica agraria che consiste nel sotterrare piante erbacee nel terreno in cui sono cresciute, allo scopo di arricchirlo di sostanze organiche).

Spesso però, in talune regioni centro meridionali le cicerchie vengono usate a mo' di ceci, per preparare gustosissime zuppe o minestre con aggiunta di pasta secca (fam. Leguminose), il nome cicerchia deriva da un basso latino *cicercula(m)*, dim. di cicer "cece"; ma con i ceci in realtà, questo dolce non à nessuna affinità se non nell'aspetto;

cannella: droga aromatica usata in cucina e costituita dalla sottile corteccia interna, arrotolata in bastoncini e di colore giallo-bruno, di un'omonima pianta tipica delle regioni tropicali asiatiche || Anche come agg. invar.: di colore giallo bruno tendente al rossiccio.

Voce pervenuta nell'italiano e nel napoletano attraverso il francese cannelle o l'olandese kaneel (la Francia e l'Olanda importarono in Europa, per prime detta droga) quale diminutivo di canna posto che tale spezie, come detto, non è che una corteccia arrotolata a mo' di bastoncino o piccola canna;

diavulille letteralmente: piccoli diavoli; in realtà minuscolissimi confettini colorati in vari colori, ma prevalentemente in rosso fuoco, donde popolarmente gliene derivò il nome di diavulillo plur.: diavulille diminutivo di diavolo o riavulo (con tipica variazione mediterranea di D > R).

Nell'ebraismo e nel cristianesimo, potenza che guida le forze del male e si identifica con Lucifero, il capo degli angeli che si ribellarono a Dio, poi divenuto Satana, principe delle tenebre; per estens., ognuno degli altri angeli ribelli e la forza del male che essi incarnano, nella fantasia popolare è concepito per lo più come un mostro di forme umane con corna, ali, coda e altri attributi animaleschi, grande tentatore, amante di ogni disordine ed eccesso.

Etimologicamente la voce napoletana diavulo/riavulo è dal lat. tardo diabolus(m), che è dal gr. diábolos, propr. “calunniatore”, deriv. di diabállein “disunire, mettere male, calunniare”, che nel greco cristiano traduce l'ebraico satan seu Satana “il contraddittore”;

cocozzata = polpa di una zucca bianca opportunamente candita;

la canditura, che consiste nel far bollire lentamente una sostanza vegetale in uno sciroppo zuccherino, fino a che la concentrazione di zucchero sia sufficiente a ricoprire interamente la sostanza vegetale agglutinandosi ad essa tenacemente, è riservata agli interi frutti o anche alle sole bucce (scorzette: diminutivo di scorza dal lat. scortea(m) “veste di pelle”, femm. sostantivato dell'agg. scorteus, deriv. di scortum “pelle”) degli agrumi;

talvolta, però - come in questo caso - si giunge a candire altri vegetali come la polpa delle cucurbitacee; infatti la voce cocozza/cucozza (dove, con l'aggiunta del suffisso ata, si ottiene cocozzata), è il modo napoletano di rendere l'italiano zucca.

Interessante è notare come etimologicamente, mentre la voce cocozza derivi dritto per dritto da un tardo lat.: cucutia(m), la voce italiana zucca abbia il medesimo etimo, però con metatesi ed aferesi della sillaba iniziale;

in italiano abbiamo infatti talvolta anche cocuzza o cucuzza termini giocosi usati per indicare il capo, la testa.

cícciolo = ciò che resta dei tocchi di grasso del maiale dopo che siano stati fusi per ricavarne lo strutto; l'etimo è ovvio: da ciccia + il suff. diminutivo olo; in napoletano ciccio si rende con cicolo/ciculo ma l'etimologia è molto più complessa in quanto cicolo/ciculo derivano da un latino volgare insiculu(m) da un classico insiciu(m) = carne tritata attraverso un'assimilazione s – c > c-c aplogia (caduta di una sillaba all'interno di una parola che dovrebbe presentare, in base alla sua etimologia, due sillabe consecutive identiche o simili) ed aferesi della sillaba d'avvio /in/.



Iconografia: Particolari estratti dai lavori di Nunzia e Luigi Suarato, artisti presepiali.

Raffaele Bracale