

Alfabeto *essenziale* della cucina napoletana

**Fofò Ferriere
Giancarlo Panico**

**ALFABETO *essenziale*
DELLA CUCINA NAPOLETANA**

*storia, curiosità e consigli
per apprezzare cibi e ricette*

BOOK
SPRINT
EDIZIONI

www.booksprintedizioni.it

Copyright © 2014
Fofò Ferriere
Giancarlo Panico
Fotolia © Miriam Dörr
Tutti i diritti riservati

Introduzione

*“L’egemonia della cucina francese
durerà sino al momento in cui gli chef italiani
si renderanno conto dell’enorme patrimonio
che hanno a disposizione,
sia dal punto di vista delle materie prime
sia dal punto di vista delle innumerevoli
sfaccettature delle tradizioni”*

Paul Bocuse

A tavola si ha bisogno di certezze!

In questo libro non abbiamo la pretesa di darvene, ma proviamo a tracciare una strada per acquisirle e, quindi, avere più consapevolezza di ciò che si cucina o si mangia.

Vi è mai capitato di fare nuove esperienze gastronomiche? Sicuramente, prima di cominciare a mangiare, avrete pensato: “se dovesse andar male torno a casa e mi cucino uno spaghetti al pomodoro”!

L’insicurezza, l’incertezza, quando ci troviamo davanti un cibo, un piatto o una pietanza nuovi, derivano sempre dalla mancanza di conoscenza o di esperienza.

Sulla cucina napoletana è stato detto e scritto tutto. Eppure ci sono ancora tantissime persone, anche napoletani, che non conoscono l’origine di alcuni piatti,

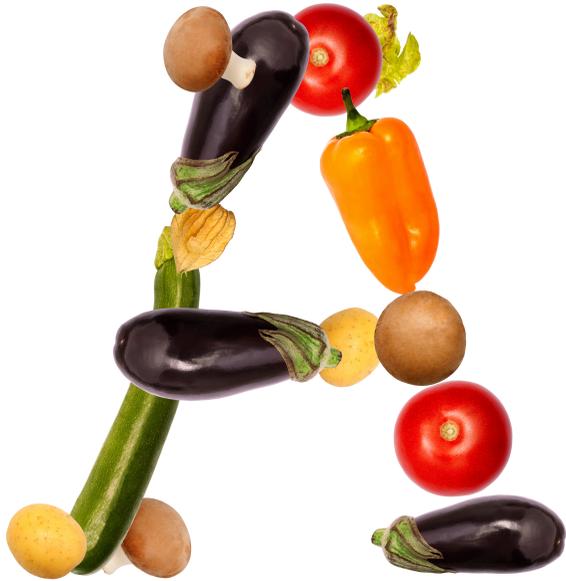
perché si preparano in un certo modo, perché si usano determinati ingredienti o si seguono veri e propri riti nella loro preparazione, come il ragù o la genovese. Questo testo non aggiunge nulla a ciò che già si conosce. Si propone piuttosto di essere una chiave di lettura per apprezzare ciò che mangiamo e provare a prospettare una visione dell'alimentazione quotidiana più ampia che, ancor prima di essere fisiologica, è sociale e culturale. E per questo abbiamo scelto la forma mai utilizzata in passato dell'alfabeto.

L'alfabeto è l'insieme delle lettere che servono per costruire le parole e il linguaggio. Se non lo si conosce e lo si padroneggia bene, è difficile parlare bene. Lo stesso principio vale anche per la cucina napoletana. Se non si conoscono gli alimenti, la storia di piatti e pietanze, finanche la loro etimologia, non si potranno mai apprezzare.

Le pagine che leggerete nascono da un lungo lavoro di ricerca e documentazione sugli alimenti, i cibi, i piatti e le pietanze della cucina napoletana, ma anche dai racconti e dalle testimonianze di chi, con la cucina napoletana, ci vive e ci lavora quotidianamente. Non ha e non potrebbe avere la pretesa di essere esaustivo e per questo vengono proposte solo alcune voci (quelle che in questi ultimi anni abbiamo studiato, cucinato e... soprattutto assaggiato a più tavole e nelle interpretazioni di cuochi e chef diversi).

Certamente non saremo buoni scrittori ma sicuramente buoni mangiatori.

*Fofò Ferriere
Giancarlo Panico*



ACCIO (*Sedano*)

Ingrediente fondamentale della cucina napoletana. Dalla minestra maritata alle settecentesche zuppe di legumi, verdure e ortaggi, è immancabile nelle più diffuse e note ricette della tradizione: dal ragù alla genovese alla bolognese napoletana, alla pasta e patate. E se la zuppa di accio (e baccala) è una delle ricette tipiche della tradizione irpina e più in generale dell'entroterra campano, dove si prepara e si consuma come pranzo della vigilia di Natale, a Napoli il suo uso in cucina si perde nella notte dei tempi. L'impiego del sedano era già noto ai tempi di Apicio, che lo consiglia nei purè di legumi, molto diffusi in epoca romana, e nelle farinate, ma è a Napoli che diviene popolare.

Se oggi è stato nobilitato ed è presente in molti aperitivi, da consumare con le salse più diverse, dalla classica maionese alla tartara, alla salsa rosa o immancabile nelle insalate e nelle diete, per molti secoli è stato utilizzato, al pari della cipolla, come rudimentale "cucchiaio" da zuppa di legumi. Il termine napoletano "accio", che si ritrova anche in altri dialetti, deriva dal latino *apium* (il nome del sedano è proprio *apium graveolens*), conosciuto e utilizzato come pianta medicinale fin dai tempi di Omero. Ancora oggi a tocchetti, soffritto con carote, zucchine, patate e cipolle, costituisce la base per molti sughi e salse, di cui la più buona è quella che a Napoli viene chiamata "finta genovese".

AGLIO E UOGLIO (*Aaglio e olio*)

Spaghetti, vermicelli o linguine? Napoli e i napoletani si sono sempre divisi su quale pasta cucinare con aglio, olio e peperoncino. Quest'ultimo, in verità, è stato aggiunto in un secondo momento, ma ha reso la ricetta internazionale. Lo spaghetti condito con aglio, olio e peperoncino, infatti, è, assieme alla pasta al pomodoro, sinonimo di cucina napoletana nel mondo.

Rivisitazione "povera" degli spaghetti alle vongole o ai frutti di mare, Jeanne Caròla Francesconi, la vestale della cucina napoletana, autrice del libro più famoso e venduto, non ha dubbi che bisogna usare le linguine. Non poteva essere diversamente. Le prime forme di pasta, da cui poi sono nate tutte le altre, infatti, erano una sorta di tagliatelle, praticamente delle lagane più lunghe. Per i puristi, gli storici e i gastronomi, invece, è tassativo utilizzare i vermicelli, argomentando la tesi con l'assunto storico che un tempo questa ricetta era denominata "vermicelli alla Borbonica". Gli spaghetti, con cui il piatto è preparato oggi nella maggior parte delle case e dei ristoranti, sono un'invenzione recente, a dispetto di chi sostiene li abbiano inventati addirittura i cinesi e siano arrivati in Italia portati da Marco Polo nel 1295. Il termine spaghetti, infatti, compare per la prima volta nel testo "Li maccheroni di Napoli" del poeta e commediografo napoletano Antonio Viviani, pubblicato nel 1824.

Ma se c'è un alone di mistero sull'origine della ricetta e sul tipo di pasta da impiegare, tutti sono d'accordo che spaghetti, vermicelli o linguine devono essere "sciularielli" (resi scivolosi dall'olio). La storica ricetta che si tramanda da generazioni vuole che, oltre

all'olio abbondante, sia d'obbligo aggiungere un po' d'acqua di cottura della pasta.

Oggi non c'è dubbio che l'olio deve essere rigorosamente extravergine, ma per secoli è stato olio d'oliva, perché l'extravergine risale al secondo dopoguerra. Una trovata di marketing dell'allora patron dell'olio, Dante Angelo Costa, per differenziare il suo olio dai concorrenti. E l'aglio? Un tempo, come oggi, deve essere quello della valle dell'Ufita, nell'avellinese. In ogni casa napoletana che si rispetti non manca mai una treccia d'aglio, la famosa "nzerta".

Alla fine del XIX secolo gli spaghetti aglio e olio e al pomodoro erano così diffusi a Napoli che, su richiesta di Ferdinando II di Borbone, il ciambellano di corte Gennaro Spadaccini inventò la forchetta a tre rebbi per consentire di avvolgerli e poterli mangiare non più con le mani, come era d'uso, ma con le posate.

Aglio e uoglio è un modo di mangiare ancora prima che di condire la pasta ed in particolare gli spaghetti.

ALICE (*Alici*)

"Friggere semplicemente delle acciughe fresche nell'olio, insaporendole con sale, pepe e succo di limone". Così Vincenzo Corrado, nel *Cuoco Galante*, consigliava di mangiare le alici in una delle più antiche e longeve ricette della cucina napoletana. Sono anche le antesignane del cibo da strada, quello *street food* di cui Napoli è divenuta capitale mondiale con la pizza a libretto (o a portafoglio) e prima ancora

della pasta e delle pastacresciute, quelle che oggi vengono chiamate zeppoline o zeppolle (e zeppulle). 'O cuoppo (il coppo di carta) è nato proprio per le alici fritte. Conosciute e apprezzate da oltre due millenni, le alici, dai tempi dei romani, per molti secoli sono state cucinate "in tortiera", praticamente lesse in acqua con aceto e condite con aglio e prezzemolo. Una ricetta ancora molto diffusa a Napoli e in Campania. Oltre ad essere conservate in salamoia, dal cui trattamento si ricavava la colatura ancora oggi utilizzata come condimento per la pasta, il nobile pesce azzurro veniva utilizzato per preparare il Garum, una salsa molto comune nell'antica Roma e quindi a Pompei ed Ercolano.

Le alici si trovano un po' ovunque nei porti della costa della Campania, ma quelle più buone sono di Cetara e la menaica di Pisciotta, che deve il nome alle reti utilizzate dai pescatori del Cilento. Da ottobre a febbraio, i mesi in cui nel mare ce ne sono veramente tante, è una sana abitudine andarle a comprare direttamente dai pescatori. La levataccia mattutina sarà ripagata dal gusto di quelle appena pescate. Quando non si consumano fresche, si possono mangiare sott'olio o "salate", sotto sale, un modo di conservazione utilizzato da almeno due millenni per averle disponibili tutto l'anno. I napoletani non si fanno mancare mai un' "alice salata" in casa. Immane nella pizza di scarole, ancora prima del pomodoro è stato il primo vero ingrediente della classica pizza napoletana, la marinara: olio, origano, aglio e qualche pezzettino di alice salata. Ancora oggi è un delizioso antipasto su un pezzetto di pane caldo con il burro.