

TRADIZIONI Excursus nei secoli su un elemento costitutivo della nostra identità

Così i campani diventarono mangiamaccheroni

Emilio Sereni e la sua storia letteraria della pasta

di Gianfranco Nappi

C'è una storia interessante in un interessante modo di fare storia che ne allarga i confini, gli interessi, le chiavi di lettura. La storia interessante è quella di come i campani siano diventati "mangiamaccheroni". I tentativi, più o meno riusciti, di darne conto sono stati nel tempo diversi. Uno dei più singolari e significativi, con il suo modo di "farla" questa storia, è stato sicuramente quello di Emilio Sereni. Singolare personaggio intanto proprio Emilio Sereni. Ultimo di quattro figli di una famiglia di intellettualità ebraica, nasce nel 1907. Ricercatore dell'Istituto superiore agrario di Portici; comunista e antifascista; più volte arrestato e condannato a morte nel 1944 riuscirà a fuggire dal carcere di Torino grazie alla moglie Xenia; esponente del Clnai; ministro nei governi di unità nazionale dell'immediato dopoguerra; deputato dal 1946 fino agli inizi degli anni Settanta; uomo dai mille interessi culturali, parlava correntemente almeno cinque lingue, ha lasciato un archivio di oltre cinquantamila notazioni, commenti su saggi e libri letti mentre ha scritto di suo oltre mille pubblicazioni. Ebbene, si deve proprio a lui una delle più originali letture dell'affermazione del primato di Napoli come capitale della pasta, edita per la prima volta nel 1958 su tre numeri di Cronache Meridionali, la rivista che raccoglieva il pensiero meridionalista di sinistra, ad opera di Gaetano Macchiaroli e diretta agli inizi da Mario Alicata, Giorgio Amendola e Francesco De Martino. Originale perché Sereni ricostruisce il passaggio a "mangiamaccheroni", non attraverso le fonti statistiche e documentali, proprie del lavoro classico dello storico. No, egli usa anche queste ovviamente, ma s'avvale

primariamente delle fonti "indirette" e, specificamente, di quelle letterarie. E così, la narrazione di un passaggio così importante nella vicenda dei campani, che tanto peso ha ancora oggi e che da essi si è riverberato, positivamente, sull'intero Paese (sono gli italiani a essere identificati nel mondo ormai come "mangiamaccheroni" e i "maccheroni" muovono un'economia che vale qualcosa come cinque miliardi di euro all'anno, un quarto di tutta la pasta consumata nel mondo la produciamo noi e di questo quarto un quota rilevante viene proprio dall'area napoletana e dal Mezzogiorno), diventa in primo luogo una sorta di vera e propria storia della letteratura, si potrebbe dire. Così come infatti Sereni nella sua fondamentale opera, *Storia del paesaggio agrario*, s'era affidato primariamente alla lettura critica di opere d'arte (quadri, affreschi, mosaici...), e riuscì a cogliere dal mutare di sfondi e contesti esterni al centro delle opere, lungo un arco di tempo di diversi secoli, il mutare delle coltivazioni, delle varietà arboree, delle stesse tecniche agricole... così, invece, per quanto riguarda la pasta, è leggendo criticamente le opere della letteratura italiana, anche in questo caso lungo l'arco di diversi secoli, che egli è riuscito a cogliere il passaggio da una fase all'altra e ci ha offerto una raccolta antologica di testi e citazioni di grande curiosità e valore culturale. Quindi, intanto, i campani non nascono "mangiamaccheroni", lo diventano in un'epoca precisa e secondo circostanze altrettanto determinate che, appunto, Emilio Sereni ricostruisce con dovizia di particolari. Intanto, già qui vale una considerazione di premessa. È in questa capacità dei campani non essendo di diventare, nel campo agroalimentare e gastronomico massimamente, che risiede anche la forza straordinaria e perfino quella ricchezza culturale che fanno del polo della pasta campana una delle realtà più ricercate al mondo. A controprova, se in campo alimentare e gastronomico,

possiamo parlare di primato, questo vuol dire che la forza non viene dall'essere sempre uguali a se stessi, dalle identità culinarie e agronomiche innalzate come vessilli escludenti, ma dalla capacità di fondere, di mescolare, di esaltare diversità e apporti in nuove sintesi che proprio perché espressione di più contributi, risultano più capaci di penetrare gusti ed epoche. Insomma, anche in questo campo, non è la purezza di sangue che fa premio, ma invece l'apertura. È questo che ti consente non essendo di diventare. E si ritrova in ciò anche l'interesse e il fascino delle culture gastronomiche mediterranee e napoletane nello specifico: tra le più cercate e apprezzate proprio perché in esse si sono fusi in modo assolutamente originale apporti e storie tante e tali da farne un unicum. Ci sovengono in questa direzione studi e riflessioni di grande respiro, come quelle di Piero Bevilacqua e dello stesso Vito Teti. E non meno significativo in questa direzione è l'ultimo contributo di uno dei massimi storici dell'alimentazione del nostro paese, Massimo Montanari, che, nel suo appena edito, *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza 2019, invita a guardarsi dalle origini mitizzate e assolutizzate, peraltro proprio parlando di pasta: Più numerosi e interessanti sono gli incontri, più ricchi saranno i risultati, più forte e robusta la pianta. In questo modo avrà costruito la propria identità, che, come ogni prodotto della storia, è viva e mutevole. Viva in quanto mutevole - "il moto è causa d'ogni vita" è il celebre aforisma di Leonardo." È intorno al terzo decennio del 1630 che Sereni fa risalire quella che egli stesso definisce "una vera e propria rivoluzione nell'alimentazione delle popolazioni meridionali che ha fatto di Napoli la capitale dei maccheroni". I napoletani, prima, vedono nella loro alimentazione il primato deciso della "foglia", che a sua volta non indica genericamente verdura e ortaggi ma inve-

ce brassica, i cavoli nelle loro multiformi espressioni. È del 1592 il *Villae libri XII* di Giovan Battista Della Porta, pubblicato a Francoforte, che sull'orticoltura dell'epoca ci offre una ricca messe di informazioni... "Se offert omnium prima brassica, cuius a vino, atque messe tertius est hic Neapolitanis fructus..." Alla brassica, dunque, al cavolo il Della Porta attribuisce la parte fondamentale (subito dopo il pane e il vino) nell'alimentazione dei napoletani del suo tempo. E così, per una Napoli vista da fuori, Luigi Pulci, poeta fiorentino, in un sonetto dedicato a Lorenzo il Magnifico, ha modo di sintetizzare le sue "scoperte" dopo la visita a Napoli nel 1471: "...quel che importa più. Broccolo assai... perch'ivi sempre verdeggi fra cavoli torzuti e foglia molla Di che pasta è fatta la nostra Storia / 5 e fra que' gran signor de' sette seggi...". E ancora un altro autore seicentesco che intitola la sua opera *Contrasto curioso tra Venezia e Napoli* ha modo di dire che : "...Napoli, ti che sei sì ricco e pieno di broccoli, di foglia e petrosino...". Ma a comporre questo quadro di napoletani mangiafoglie sono direttamente anche gli autori napoletani stessi che con dovizia di opere forniscono un vero e proprio affresco d'epoca.

Qui i "reperti" che Sereni porta a sostegno della sua tesi sono tantissimi. Nel poemetto Micco Passaro di Giulio Cesare Cortese, degli inizi del Settecento: "...Napole mio, dica chi voglia, non s' Napole cchiù, si non aie la foglia...". E Sgruttendio nella canzone interamente dedicata alla foglia, Li Spanfie de la Foglia, degli inizi del 1600, lamentandone la mancanza... *chello che me dà cchiù pena e doglia la pignata de vruoccole e de la foglia...* E il Gian Battista Basile in una delle novelle de *Il Cunto de li cunti*: "...mme parto per sare sempre vidolo de le ppignate mmaretate; io sfratto do sto bello casale, torze mije ve lasso dereto...". Potremmo continuare, amplissima e gustosa è la ricchezza di ricostruzioni e citazioni che ci offre Sereni. L'ultima di Basile c'introduce a un'ulteriore precisazione sui caratteri dell'alimentazione dei napoletani dell'epoca. Ci si presenta la foglia abbinata alla carne in quel pignato maritato quintessenza della gastronomia napoletana: tra 400 e 500 l'unione tra carne e foglia rappresenta il completamento dell'alimentazione napoletana, e anche la sua ricchezza. E avvalendosi, in questo caso, della statistica Sereni dà conto del fatto che a Napoli nel 1536 si mattassero, pro capite, più animali (tra bovini,

suini, ovis, pollame...), che nel 1931.

(1-continua)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A lato, la celebre "tavolata" di Miseria e Nobiltà. Sopra, uno dei primi, storici marchi dei maestri pastai



I saggi scritti per Cronache Meridionali sono l'inizio di studi approfonditi

Nella letteratura del 500 e del 600 tanti i rimandi all'epocale cambio di abitudini a tavola

È nel '700 che nasce una consapevolezza del tutto nuova recepita anche dagli intellettuali