

IL DENARO - 2 -8 novembre 1996

Venticinque secoli di buon gusto

di Anna Fiorillo

La leggenda sulle origini di Napoli narra che la sirena Partenope, non essendo riuscita a sedurre con il suo canto Ulisse, si buttò in mare e il suo corpo fu ritrovato sull'isoletta di Megaride, dove poi sorse il castello di Lucullo, oggi Castel dell'Ovo. In onore della sventurata sirena, Napoli fu chiamata Partenope.

Nel libro di Egano Lambertini, Enrico Volpe e Antonio Guizzaro «La cucina nella storia di Napoli» è tracciato un percorso che copre venticinque secoli di gastronomia nella storia e nel costume della città. Un viaggio tra storia e leggenda, che prende l'avvio nel periodo classico greco-romano e che giunge l'etimologia della parola maccherone «che deriverebbe dal nome makaira o makairion indicante un coltello a lama larga con il quale si sarebbe potuto tagliare a pezzi un impasto di farina come per farne degli gnocchi».

Nel periodo dei romani si ritrovano le antenate delle lasagne, chiamate laganæ e preparate con un impasto di carne e formaggio. Mentre durante il regno di Federico II di Svevia si diffuse a Napoli l'uso delle melanzane, dei maccheroni, già da tempo utilizzati anche in Sicilia. I servi francesi durante la dominazione angioina chiamavano il popolo gridando: «Les entreailles (le interiora)», e donavano ai poveri i resti dei pranzi che si tenevano nella reggia. Ed è proprio con le interiora che le povere zantraglie (donne del basso volgo) napoletane preparavano le prime zuppe di soffritto aggiungendo peperoni rossi dolci e piccanti.

Il pignato maritato, invece, trova la sua origine nel periodo della denominazione aragonese, grazie alle modifiche apportate a una zuppa spagnola di verdure, legumi e carne. Forse furono proprio i cuochi francesi che diedero il nome al ragù, salsa che trova la sua origine in una ricetta popolare del fine Settecento. È proprio in tale periodo che deve essere stata ideata anche la pizza, ma solo nel 1889 il pizzaiolo Raffaele Esposito, dedicò la tricolore pizza Margherita alla Regina Margherita, moglie del Re Umberto I di Savoia,

Egano Lambertini, Enrico Volpe
e Antonio Guizzaro,
«La cucina nella storia di Napoli»,
Edizioni Scientifiche Cuzzolin,
229 pagine, 28.000 lire