

Antica cucina meridionale d'importazione

ULDERICO NISTICÒ

Scrittore Storico

Carlo era figlio del principe francese Filippo di Borbone, divenuto nel 1700 re delle Spagne, e della sua seconda moglie Elisabetta Farnese, duchessa di Parma. Nel 1734, con la battaglia di Bitonto, fu re di Napoli e re di Sicilia, per passare poi nel 1759 in Spagna come Carlo III, lasciando i troni italiani al figlio Ferdinando IV/III. I Borbone regneranno fino al 1861¹.

Già italo-franco-spagnolo, Carlo sposò la principessa tedesca Maria Amalia di Sassonia. Dopo di lui, Ferdinando sposò Maria Carolina, figlia dell'imperatrice Maria Teresa d'Asburgo; Francesco I, Maria Clementina, figlia dell'imperatore Leopoldo II, poi Isabella di Borbone-Spagna; Ferdinando II, Maria Cristina di Savoia, poi Maria Teresa d'Asburgo; Francesco II, Maria Sofia di Baviera. La corte napoletana fu dunque aperta a diversi influssi europei.

Il Settecento è però un secolo francese per lingua, costumi, ideologie, e anche per stili di vita e alimentazione. I cuochi francesi, i "monsù", vennero assunti da tutte le corti e dalla nobiltà; i loro modi penetrarono nella borghesia e infine anche nelle abitudini popolari. Il popolo meridionale si nutriva dei prodotti della terra e degli alberi, sia coltivati sia spontanei, con l'apporto di vino², di carne di bestiame minuto – di allevamento e di cacciagione – e, dove possibile, di pesce di mare e di fiume: quella che oggi si usa definire la dieta mediterranea³. Era, come in quasi tutto il resto del mondo, un'economia di sussistenza, regolata dal consumo e

dal baratto, e con solo eventuale circolazione monetaria. Alcuni centri cittadini di economia artigianale, come Catanzaro, attingevano al mercato del circondario. Rara era la carne vaccina, molto diffuse invece quella di maiale, soprattutto conservato, quella ovina e quella caprina. Vari i formaggi.

L'economia di una metropoli popolosa quale era Napoli era un fatto complesso, per la coesistenza, non nello stesso quartiere ma nello stesso palazzo, di nobiltà e plebe. Una coesistenza sorretta dalla grande produttività agricola della terra di lavoro e dalle attività artigianali, commerciali, culturali.

Plebe e nobiltà non erano separate, come, nel XVIII secolo, cominciò ad accadere in Francia e in Inghilterra; perciò, a Napoli, anche la lingua, i costumi e la cucina tendevano a somigliarsi, secondo un processo biunivoco: Ferdinando IV/III amava pescare sotto il Palazzo reale... e si dice che vendesse il pesce, in concorrenza con i suoi fedelissimi Luciani⁴.

Si aprono botteghe di bevande e dolciumi raffinati. Alcuni di questi lussi resteranno propri dei nobili e dei borghesi, altri diverranno popolari, come soprattutto il caffè, non solo consumato anche tra i ceti umili, ma entrato a pieno titolo tra le radicate tradizioni e superstizioni partenopee: con i fondi del caffè si indovina l'avvenire e si possono praticare incantesimi e filtri d'amore.

Leggiamo un testo di notevole rilievo, *Il Credenziere di*

¹ Non è qui luogo per narrare la storia, che il lettore potrà trovare in Nisticò U. *Epitome di storia politica del Regno delle Due Sicilie: dall'8 dicembre 1816 al 13 febbraio 1861*, e ancora. Reggio Calabria: Città del Sole Edizioni 2017. Si spera così di evitare sia propagandistiche demonizzazioni sia fantasiose apologie dei Borbone e del Meridione.

² Come ai tempi dei Greci e dei Romani (e ad onta dei poeti) il vino meridionale, fortissimo, era considerato un alimento e il mosto era venduto in Francia per sostenere i deboli vini di quei luoghi.

³ Venne studiata da nutrizionisti americani, soprattutto a Nicotera (Vibo V.).

⁴ Lu-ci-a-ni, di Santa Lucia.

PAROLE CHIAVE

cucina meridionale, cucina nobiliare, prodotti esotici

CORRISPONDENZA

Ulderico Nisticò

uldericonistico@tiscali.it



Buon Gusto di Vincenzo Corrado, che vide numerose edizioni, dal 1783 alla metà del XX secolo, di volta in volta “migliorata non solo in tutte le sue parti, ma accresciuta anche nel Trattato storico della Cioccolata, e del Caffè, come pure di Acque, di Odori, di Profumi, e di dotte, e speritose Poesie”. Ne riferiamo, in sintesi, l’indice:

- TR I. Dello Zuccherò, e Giulebbi varj:
 - C. 5. 1. Del giulebbar lo Zuccherò, e de’Giulebbi varj
- TR. II. Della Cioccolata:
 - C.1. Storia della Cioccolata
 - C.2. Del Cacao in generale
 - C.3. Delle diverse qualità di Cacao
 - C.4. Dello Zuccherò
 - C.5. Delle Droghe
 - C.6. Della preparazione dello Zuccherò, e delle Droghe
 - C.7. Delle varie dosi di Cioccolata
 - C.8. Della prima cottura del Cacao
 - C.9. Della seconda cottura del Cacao
 - C.10. Della tritura, e macina del Cacao
 - C.11. Della divisione della Cioccolata
 - C.12. Della Cioccolata da rifarsi
 - C.13. Come, e dove conservar si dee la Cioccolata
 - C.14. Del Grasso del Cacao
- TR. III. Del Caffè:
 - C.1. Istoria del Caffè
 - C.2. Della pianta del Caffè, suo sito, e coltivazione
 - C.3. Riflessioni sulla piantagione del Caffè
 - C.4. Critica, e approvazione del Caffè
 - C.5. Scelta dell’ottimo Caffè
- TR. IV. Delle Pozioni Calde, e Fredde
 - C.1. Della Pozion di Cioccolata
 - C.2. Delle varie Pozioni di Caffè
 - C.3. Delle Pozioni fredde
- TR. V. Della maniera di comporre Sorbetti varj
- TR. VI. De’Dolci in forno, in Stajnato, e Confettura:
 - C.1. De’Dolci in forno, e loro Naspri
 - C.2. De’Dolci detti Confortini, e altro
 - C.3. Della Confettura
- TR. VII. De’frutti in composta, canditi e graniti:
 - C.1. Delle Frutta Naturali
 - C.2. Delle Frutta in Composta nello zucchero
 - C.3. Delli Canditi
 - C.4. Delli Graniti

- TR. VIII. Delle Marmellate di Frutti, Fiori, e Confezioni:
 - C.1. Delle Marmellate
 - C.2. Delle Confezioni
- TR. IX. Dell’Essenze, Spiriti, e Rosoli:
 - C.1. Dell’Essenze
 - C.2. Degli Spiriti
 - C.3. Delli Rosoli
- TR. X. Delle acque di odore, aceti e profumi:
 - C.1. Delle Acque
 - C.2. Degli Aceti
 - C.3. De’Profumi
- TR. XI. Delle Composte in aceto, e della concia dell’Olive:
 - C.1. Delle composte in aceto
 - C.2. Maniera di purificare e condire, le Olive
- TR. XII. Lettera, e Risposta sul Giulebbe dell’Uva
- TR. XIII. Idea di disporre dodici Deserts, e variarli per tutti i mesi dell’anno
- TR. XIV. Delle Canzoni, e de’Brindesi.

È in cantiere uno studio di Giuseppe Fatati, Luciano Gentile, Ulderico Nisticò, Giuseppe Pipicelli, Alessandro Robertello.

Il Corrado, pugliese di Oria, pubblicò nel 1773 *Il cuoco galante*, nel 1778 la prima edizione de *Il Credenziere di Buon Gusto*, che ebbe numerose ristampe e riedizioni, e in seguito altro, tra cui un *Trattato delle patate*. Propugnava quella che chiamava “cucina pitagorica”, per notizie, in verità contraddittorie ⁶, di un Pitagora vegetariano.

Dall’altra parte d’Italia, il Parini cantava il caffè come “l’arabica bevanda”; e con essa la cioccolata, ma in ambienti nobiliari.

Per ragioni climatiche e naturalistiche, il caffè e la cioccolata erano, e restano, dei prodotti tropicali. I classici dolcificavano solo con il miele, il che rendeva importantissimo l’allevamento delle api. Lo zucchero del XVIII secolo era ancora quello di canna. Tuttavia, con le guerre della rivoluzione e di Napoleone, data la difficoltà nel procurarselo e quindi il suo alto costo, si pensò di ricavarlo industrialmente, come oggi dalla barbabietola o in altro modo.

Non troviamo citato il tè, prodotto cinese e indiano consumato in Inghilterra dalla nobiltà, che, assieme ai vini pregiati del Portogallo e della Sicilia, era uno status symbol dell’aristocrazia: prodotti che condizionarono e indirizzarono la politica commerciale e quella estera del Regno Unito.

⁵ Tr[attato]; C[apitolo].

⁶ Diogene Laerzio, Vita di Pitagora; Giamblico, i Pitagorici...

Come si vede nel Corrado, lo studio teorico dell'arte culinaria non si limita ai lussi destinati alla nobiltà e alla corte, ma anche a forme di consumo cittadino. Ricordiamo che proprio i Caffè cominciavano a divenire sedi di circoli politici e letterari.

Quanto alle patate, di provenienza americana, dal XVIII secolo esse costituirono una vera benefica rivoluzione per l'Europa Settentrionale, consentendo di nutrire anche i ceti molto poveri di risorse. Nel Meridione d'Italia il tubero venne a costituire un ingrediente di arricchimento sia di pietanze meno abbondanti, come la carne, sia di confezioni, anch'esse di provenienza francese e nobile, come il gâteau, detto gattò, o timballo o, con reminiscenza greca, "timpànu", cioè tamburo. Molto meridionale fu la frittura delle patate con il grasso di maiale, il condimento tipico. Comparve anche il pomodoro, da consumare crudo o da utilizzare come condimento.

Il pesce si consumava fresco sul mare o conservato: a Pizzo, in Calabria, l'esportazione del tonno è attestata almeno dal XVI secolo. Si importavano lo stoccafisso e il baccalà, di lontanissima provenienza, prodotti che vennero accolti volentieri dalla cucina popolare come "pesce dei poveri" o "pesce di montagna", con l'invenzione di ogni sorta di ricette.

Molti prodotti furono diffusi dovunque dai traffici. Prima dell'età moderna, erano di nicchia moltissime derrate che oggi ci sembrano naturali e che sono invece d'importazione, come quelli già citati o come il granturco,

il fico d'India e il tacchino, detti nei dialetti "ndiani"; e forse lo "zipàngulu", anguria, è il frutto del Cipango, il Giappone. In cambio, l'Europa riempì le Americhe di bovini domestici e di cavalli, prima ignoti. Il famoso *mustang*, così tipicamente statunitense, discende dai destrieri spagnoli in fuga! L'Australia alleva milioni di animali di origine europea e tentò anche con i dromedari.

Si discute inoltre se il riso fosse presente nel Meridione. Esso si diffuse soprattutto nel Novecento, ma più come cibo di gusto che come stimato nutriente.

Oggi la cucina è mondializzata dai commerci. Le cibarie tradizionali sono minacciate non dai gusti forestieri, ma dalla facilità di imbandire certi prodotti congelati o precotti e dalla riduzione delle occasioni di convivialità e di festa. Tuttavia, non così tanto da poter dimenticare la natura e le tradizioni. Al contrario, ogni piccolo centro meridionale conserva gelosamente qualche ricetta e consuetudine; ed è facile riconoscere le molteplici varietà di pane dal ben diverso sapore. Si distinguono anche le modalità di conserve animali e vegetali. La culinaria meridionale resiste con i suoi sapori decisi e forti, sempre con del piccante, e con il successo che ottiene presso i turisti, sebbene l'eno-gastronomia non sia ancora sufficientemente considerata un fattore di attrazione.

Conflitto di interessi

L'Autore dichiara nessun conflitto di interessi.

DA RICORDARE

Nel XVIII secolo la cucina nobile, poi anche cittadina e popolare, si arricchisce di prodotti esotici: caffè, cioccolata, zucchero... ciò suscita inventiva di ricette, con effetti sociologici

How to cite this article: Nisticò U. Antica cucina meridionale d'importazione. *Attualità in Dietetica e Nutrizione Clinica* 2021;13:41-43.

L'articolo è OPEN ACCESS e divulgato sulla base della licenza CC-BY-NC-ND (Creative Commons Attribuzione – Non commerciale – Non opere derivate 4.0 Internazionale). L'articolo può essere usato indicando la menzione di paternità adeguata e la licenza; solo a scopi non commerciali; solo in originale. Per ulteriori informazioni: <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it>