

ARCHIVIO STORICO PER LE PROVINCE NAPOLETANE
Volume cxxxvi (2018)

ARCHIVIO STORICO
PER LE
PROVINCE NAPOLETANE

PUBBLICATO A CURA DELLA
SOCIETÀ NAPOLETANA DI STORIA PATRIA

CXXXVI DELL'INTERA COLLEZIONE



NAPOLI
SOCIETÀ NAPOLETANA DI STORIA PATRIA
2018

SOCIETÀ NAPOLETANA DI STORIA PATRIA
CASTELNUOVO - 80133 NAPOLI
Ccp. 16529802

ISSN 0392-0267

Presidente

RENATA DE LORENZO

Vicepresidente

GIOVANNI VITOLO

Tesoriere

NICOLA DE BLASI

Consiglio Direttivo

CAROLINA BELLI, MARTA HERLING, LUIGI MASCILLI MIGLIORINI,
GIOVANNI MUTO, ALESSANDRA PERRICCIOLI, MARIO RUSCIANO, FRANCESCO SENATORE

Sindaci

ALESSANDRA BULGARELLI LUKACS, SILVIO DE MAJO, VITTORIA FIORELLI

Circolo Numismatico

MARINA TALIERCIO

ARCHIVIO STORICO PER LE PROVINCE NAPOLETANE

Comitato direttivo

RENATA DE LORENZO (DIRETTORE RESPONSABILE), CAROLINA BELLI, ALESSANDRA BULGARELLI,
NICOLA DE BLASI, SILVIO DE MAJO, VITTORIA FIORELLI, MARTA HERLING,
LUIGI MASCILLI MIGLIORINI, GIOVANNI MUTO, ALESSANDRA PERRICCIOLI, MARIO RUSCIANO,
FRANCESCO SENATORE, MARINA TALIERCIO, GIOVANNI VITOLO

Comitato scientifico

DAVID ABULAFIA, RAFFAELE AJELLO, JEAN-PAUL BOYER, CAROLINE BRUZELIUS,
JOHN A. DAVIS, MARIO DEL TREPPO, BRUNO FIGLIUOLO, PAOLO FRASCANI,
BRIGITTE MARIN, ANGELANTONIO SPAGNOLETTI, NICOLA SPINOSA

Redazione

ALESSANDRA PERRICCIOLI, FRANCESCO SENATORE (COORDINATORI),
DOMENICO CECERE, FABIO D'ANGELO, ROSA MARIA DELLI QUADRI,
ROSALBA DI MEGLIO, TERESA D'URSO, CORINNA GUERRA,
MARIA ROSARIA RESCIGNO, FRANCESCO STORTI, ANTONELLA VENEZIA
CONSULENZA PER I TESTI IN INGLESE: DIANNA PICKENS

Per la sezione Saggi, la redazione si avvale anche di valutatori esterni in forma anonima.

ATTI DEL CONVEGNO SU
CIBO, TERRITORIO E SOCIALITÀ.
L'ALIMENTAZIONE NEL TERRITORIO CAMPANO
FRA VITA QUOTIDIANA E RAPPRESENTAZIONI

Napoli-Avellino, 22-24 giugno 2017

INDICE

RENATA DE LORENZO, <i>Introduzione</i>	p.	VII
SAGGI		
MARISA TORTORELLI, <i>Cibo e utopia nella commedia attica antica</i>	»	3
LUCA ARCARI, ISABELLA D'AURIA, <i>Pratiche alimentari e complessi santuariali nella prospettiva della longue durée. Dinamiche culturali (e culturali) presso il santuario di S. Felice a Cimitile</i>	»	9
GIULIANA VITALE, <i>Il cibo nella Napoli del Quattrocento. Tra rappresentazione politica e cetuale e nel dibattito santuario e sanitario</i>	»	27
MARIA CASTELLANO, <i>I consumi alimentari a Napoli nel tardo Medioevo</i>	»	43
CORINNA GUERRA, <i>Eruzioni e contaminazioni alimentari</i>	»	57
ALESSANDRA BULGARELLI LUKACS, <i>Nutrire e nutrirsi. L'area di approvvigionamento di Napoli alle prese con le proprie necessità del vivere (secoli XVII-XVIII)</i>	»	67
MARCELLA CAMPANELLI, <i>A tavola con il vescovo. Il regime alimentare in un episcopio del XVIII secolo</i>	»	89
GIULIO SODANO, <i>Alla tavola del nobile. Il cibo nell'uso sociale dell'aristocrazia napoletana dell'età moderna</i>	»	99
MARIA SIRAGO, <i>Il consumo del pesce e dei prodotti ittici a Napoli in età moderna (1503-1861)</i>	»	117
SILVIO DE MAJO, <i>Gragnano dei pastifici. Dal XVIII secolo al nuovo millennio</i>	»	127
NICOLA DE BLASI, <i>Note lessicali su pizza, pastiera, coviglia</i>	»	141
GUIDO PENSATO, <i>Cucina napoletana: assimilazioni e scostamenti locali. Foggia e la Capitanata</i>	»	155

SAVERIO RUSSO, <i>Il mercato napoletano e i prodotti dell'allevamento</i>	»	165
GIUSEPPINA GIOIA, <i>L'Archivio di Stato di Avellino</i>	»	175
DANIELA STROFFOLINO, <i>A tavola con gli Irpini. "Tabelle alimentari" e indagini statistiche fra Ottocento e Novecento</i>	»	177
MANUEL VAQUERO PIÑEIRO, <i>Il vino della Campania tra XIX e XX secolo: aziende e mercati internazionali</i>	»	191
LUCA PALERMO, <i>«Si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia». La cucina futurista e Napoli</i>	»	205
LAURA DI FIORE, <i>La patrimonializzazione del cibo. "L'arte del Pizzaiuolo Napoletano" come Patrimonio Culturale Immateriale</i>	»	213
ANNUNZIATA BERRINO, <i>Gastronomia e turismo nella regione campana in età contemporanea tra identità nazionale e offerta locale</i>	»	223
Riassunti / Summaries	»	235
Gli autori di questo numero / The authors of this issue	»	249

GASTRONOMIA E TURISMO NELLA REGIONE CAMPANA IN ETÀ CONTEMPORANEA TRA IDENTITÀ NAZIONALE E OFFERTA LOCALE

Introduzione

La diffusione delle produzioni agroalimentari e della gastronomia della Campania nelle pratiche di viaggio e di soggiorno di fine Settecento e, a partire dalla metà dell'Ottocento, nel turismo ha un andamento complesso e non lineare, perché segnato da accelerazioni, omissioni e incongruenze.

Va preliminarmente ricordato che la regione campana presenta ancora oggi uno squilibrio strutturale nella distribuzione territoriale del fenomeno turistico, concentrato sostanzialmente nell'ansa meridionale del golfo di Napoli e sulle isole, da cui deriva che nella comunicazione turistica le produzioni naturali, agricole e industriali e la cultura gastronomica delle aree interne in molti casi vengono genericamente assorbite e identificate con quelle dell'area napoletana. Questa geografia del turismo ricalca l'andamento generale della storia della gastronomia in Italia che, come ben argomentato da studiosi quali Piero Meldini¹, Alberto Capatti e Massimo Montanari², vede l'indiscusso primato delle dimensioni urbane e territoriali rispetto a quelle regionali fin dentro l'età contemporanea.

Ancora in sede di premessa, va detto che della regione Campania in ambito turistico si impongono prima le produzioni e successivamente la cultura gastronomica, che, specie agli occhi delle frequentazioni internazionali, resta glissata fino alla fine del Novecento.

1. La fama dei prodotti naturali campani nella cultura del viaggio e del soggiorno di primo Ottocento

L'Ottocento eredita dunque una visione della cultura alimentare di Napoli elaborata nell'ambito della descrizione dei consumi della città, che interessano e incantano sia gli stranieri sia i regnicoli.

¹ P. MELDINI, *L'emergere delle cucine regionali: l'Italia*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.L. FLANDRIN - M. MONTANARI, Roma-Bari, Laterza, 1996.

² A. CAPATTI - M. MONTANARI, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma-Bari, Laterza, 2005 (prima edizione 1999).

Emblematica è la descrizione di Johann Wolfgang Goethe della tradizione della pasta fritta in occasione della festa di San Giuseppe il 19 marzo 1787:

Oggi era anche la festa di san Giuseppe, patrono di tutti i frittarioli, cioè dei venditori di pasta fritta, beninteso della più scadente qualità. [...] Sulle soglie delle case grandi padelle erano poste su focolari improvvisati. Un garzone lavorava la pasta, un altro la manipolava e ne faceva ciambelle che gettava nell'olio fumante. Un terzo, vicino alla padella, ritraeva con un piccolo spiedo le ciambelle man mano ch'eran cotte e con un altro spiedo le passava a un quarto che le offriva agli astanti; gli ultimi due garzoni erano ragazzotti con parrucche bionde e ricciute, che qui simboleggiano angeli. Alcuni altri completavano il gruppo mescolando vino ai lavoranti, bevendone essi stessi e gridando le lodi della mercanzia; tutti gridavano, anche gli angeli, anche i cuochi. Il popolo faceva ressa, perché in questa serata tutti i fritti si vendono a poco prezzo e una parte del ricavo va persino ai poveri³.

Come Goethe, tanti viaggiatori e soggiornanti a Napoli ancora per tutto l'Ottocento sono attratti dal contesto culturale all'interno del quale il cibo viene prodotto e consumato, più che dalla gastronomia. Da parte loro gli stranieri, pur essendo presenti in numero considerevole nelle diverse località del golfo, non lasciano tracce significative delle loro culture alimentari in quelle locali. Infatti, fin da fine Settecento, nell'ambito della pratica del soggiorno climatico, che vede nord europei di *upper class* spingersi verso il sud, in cerca di clima mite nei mesi invernali, Napoli accoglie sempre più *permanent resident* o *hivernant*, i quali affittano case ammobiliate per soggiornarvi; poiché in genere si trasferiscono con la servitù al seguito, essi consumano pasti in casa secondo la propria cultura alimentare. In ogni caso la cultura illuminista napoletana non trascura le sollecitazioni che la scienza medica europea sta elaborando nel campo dell'alimentazione: Giuseppe Maria Galanti, figura di assoluto rilievo nella cultura illuminista napoletana, attraverso il Gabinetto letterario, di cui è animatore, tra il 1787 e il 1790 pubblica infatti in una seconda edizione napoletana *Medicina domestica, o sia Trattato compiuto de' mezzi di conservarsi in salute, di guarire e di prevenire le malattie, colla regola di vita e co' rimedj i più semplici* dell'inglese William Buchan nel quale un ampio capitolo è dedicato proprio all'alimentazione⁴. Si tratta di una cultura alimentare che sposa i principi della natura e che, sostenuta dalla scienza medica, evolverà diffondendosi e imponendosi in area tedesca, austriaca e svizzera ma che, nonostante le sollecitazioni culturali, non attecchirà a Napoli, dove l'attenzione verso alcuni prodotti naturali, riconosciuti come elementi terapeutici, è destinata a restare una prerogativa delle colonie di viaggiatori e soggiornanti stranieri, rimanen-

³ J.W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, traduzione di E. Castellani, Milano, Mondadori, 1983, pp. 237-238.

⁴ W. BUCHAN, *Medicina domestica, o sia Trattato compiuto de' mezzi di conservarsi in salute, di guarire e di prevenire le malattie*, 8 voll., seconda edizione, Napoli, Gabinetto letterario, 1787-1790.

do sostanzialmente sconosciuta alla cultura napoletana. È così che alcune produzioni, come ad esempio l'uva campana, specie quella vesuviana, gli agrumi sorrentini o le acque minerali di Castellammare o di Ischia vengono ricercate soprattutto dagli stranieri, che le considerano curative di specifiche patologie. A questo proposito ricordiamo che nel 1845 in occasione del VII Congresso degli scienziati, che porterà a Napoli oltre 1600 studiosi, si ritornerà a discutere di regimi alimentari e nello specifico su quello da riservare agli affaticati uomini di cultura, secondo principi naturali e con l'impiego di prodotti del territorio⁵.

Per quanto riguarda Galanti è opportuno ricordare anche l'attenzione che egli manifesta per gli effetti della presenza di forestieri in visita a Napoli e ai suoi dintorni; attenzione testimoniata dalla guida che egli redige e che pubblica in appendice al quarto volume della sua celebre *Descrizione geografica e politica delle due Sicilie*⁶. Si tratta di una guida per viaggiatori di notevole modernità, nella quale Galanti, in questo ruolo di mediatore culturale, presenta anche la gastronomia locale: i napoletani, egli scrive, sono capaci di «gran golosità» e custodi di «gran formalità ne' piaceri della mensa»⁷: ricorda che a Natale, a Pasqua, a Carnevale e a San Martino le strade sono «coperte di masse prodigiose di commestibili, e tutto è consumato in un giorno». Se poi nelle «case de' facoltosi si osserva gran gusto nelle mense, ed una sontuosità rara per li varj prodotti della natura»⁸, dall'altra parte i «lazzari», che vivono in strada appena coperti di stracci, «mangiano in mezzo alle strade maccheroni, pesci salati, legumi, interiora di animali»⁹. La città ha poi

gran numero di botteghe di gelati e di caffè. Queste ultime in tutte le ore del giorno sono piene di persone, che ciarlano o che guardano chi passa [...]; vi si parla di tutto, si giudica di tutto, e si esaminano gli affari del governo e quelli delle potenze straniere. Per le persone di rango non è decente sedere ne' caffè¹⁰.

Il caffè, continua Galanti, è diventato di uso talmente generale che «fino i più vili lavoratori ne vogliono di mattino»¹¹ e molti, del caffè, hanno solo il colore. «I nostri maggiori avevano un altro gusto, cioè di bere il vino generoso nelle osterie. Io lascio agli eruditi l'esaminare quale due de' usi possa meritare preferenza»¹².

⁵ F.M. LO FARO, *Le esperienze sensoriali per la salute degli intellettuali. Convegnisti in viaggio al VII Congresso degli scienziati italiani, Napoli 1845*, in *Viaggi e soggiorni di primo Ottocento. Oltre Napoli, verso Amalfi e Sorrento*, a cura di A. Berrino, Milano, Franco Angeli, 2017 pp. 111-127.

⁶ G.M. GALANTI, *Descrizione geografica e politica delle due Sicilie*, Napoli, nel Gabinetto Letterario, 1787.

⁷ ID., *Breve descrizione di Napoli e del suo contorno, da servire di appendice alla Descrizione geografica e politica delle Sicilie*, Napoli, presso li Socj del Gabinetto letterario, 1792, p. 268.

⁸ *Ivi*, pp. 268-269.

⁹ *Ivi*, p. 268.

¹⁰ *Ivi*, p. 271.

¹¹ *Ibidem*.

¹² *Ibidem*.

Dunque a Napoli visitatori e soggiornanti appaiono attratti prima di tutto dall'antiquaria, dalla sismica, dal paesaggio e dalla vivacità culturale, mentre sul versante della cultura alimentare restano colpiti soprattutto dalla dimensione dei consumi di una città definita vivace e vorace. Per il resto non troviamo diffusione né impiego terapeutico di prodotti naturali, di cui pure c'è abbondanza; non troviamo neppure quella cultura che in Francia, dove la costruzione dell'identità nazionale è più anticipata, in questi stessi anni acquisisce e classifica i gusti secondo la categoria del pittoresco, assegnando corrispondenti caratteri e specificità ai territori e alle loro produzioni alimentari e gastronomiche¹³.

Superata la parentesi napoleonica, negli anni della Restaurazione il numero degli arrivi a Napoli aumenta ulteriormente e con la svolta romantica muta il profilo sociale dei forestieri, ora non più solo soggiornanti o scienziati o artisti, ma anche *travellers*. Si tratta di viaggiatori per diporto, la cui domanda di servizi sollecita la città ad attrezzare un'offerta di ricettività e di ristorazione allineata alle maggiori destinazioni del momento, collocate negli altri Stati della Penisola e d'Europa. Ai quartini in affitto si affiancano hotel sempre più attrezzati, in cui è presente la *table d'hôte*, intorno alla quale i forestieri consumano i pasti in comunità, cogliendo anche l'occasione per socializzare. Numerose sono le immagini promozionali dei ristoranti degli hotel di rango napoletani che raffigurano e promuovono le proprie *tables d'hôte*, come l'Hôtel Savoy, o il Métropole et Ville, appicchiate in ambienti arredati in stile pompeiano¹⁴.

Ma mentre Napoli si attrezza, le altre località della regione, pur essendo mete di escursioni, approntano con molta lentezza la propria offerta di ristorazione, così come testimoniato dalla guidistica. Le guide estere più accreditate degli anni '20 dell'Ottocento consigliano infatti di non lasciare mai Napoli senza provviste e di portare con sé cibo freddo, pane, vino, coltelli, forchette e bicchieri: così consiglia Mariana Starke nel 1800 per visitare gli scavi di Pompei, Ercolano e Portici¹⁵, così per visitare Paestum¹⁶, o Cuma¹⁷, così persino a Sorrento o Capri.

Il discorso è naturalmente diverso per le frequentazioni interregionali e nazionali e dunque italiane, alle quali Napoli, proprio per la sua dimensione demografica e per l'ampiezza dei suoi consumi, è capace di offrire una varietà di servizi e di alimenti in grado di soddisfare le più diverse domande: ristoranti, trattorie, cantine, chioschi, ambulanti...

Nel resto della regione le pratiche di viaggio e soggiorno più tradizionali, come i pellegrinaggi e la villeggiatura, mettono in moto, naturalmente come altrove, circuiti di produzione e consumo di prodotti particolari: ricordiamo

¹³ P. MEYZIE, *Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850)*, in *Storia del turismo. Annale*, n. 9, a cura di A. Berrino, Milano, Franco Angeli, 2013, pp. 11-24.

¹⁴ E. KAWAMURA, *Storia degli alberghi napoletani: dal grand tour alla belle époque nell'ospitalità della Napoli "gentile"*, Napoli, Clean edizioni, 2017, p. 13 per il Savoy; pp. 134-135 per il Métropole et Ville.

¹⁵ M. STARKE, *Letters from Italy between the years 1792 and 1798*, London, R. Phillips, 1800, II, p. 97.

¹⁶ *Ivi*, p. 142.

¹⁷ *Ivi*, p. 154.

solo ad esempio le castagne, le nocciole e i torroni nei pressi del santuario di Montevergine nell'avellinese, o i biscotti che accompagnano la bibita delle acque minerali dei curandi e villeggianti a Castellammare.

All'indomani dell'unità d'Italia la notevole integrazione di Napoli negli scambi commerciali, specie marittimi, favorendo anche migrazioni ed emigrazioni, accelera la circolazione delle produzioni agroalimentari campane anche su mercati più vasti. L'ampliamento delle rotte marittime dal Mediterraneo alle Americhe veicola i prodotti naturali, ma soprattutto i prodotti industriali delle regioni meridionali, specie campani. Arance, limoni, noci, vino, legumi e ancora paste, liquori e torroni si impongono, accompagnando in molti casi anche l'imprenditoria e l'emigrazione italiana, che ampliano la notorietà di singoli prodotti-chiave come ad esempio i maccheroni o i pomodori in scatola. L'emigrazione dunque contribuisce al rafforzamento dell'identità gastronomica regionale e alimenta la diffusione di ingredienti e piatti, mentre la crisi agraria di fine secolo e le inchieste governative sulle condizioni della popolazione lasciano piano piano emergere anche le abitudini alimentari della popolazione non urbanizzata.

2. *Prodotti, produzioni e gastronomia campani nella cultura turistica nazionale*

La debole consapevolezza di una cultura gastronomica locale è dunque carattere specifico dell'Italia dell'Ottocento, tanto che nel turismo italiano la gastronomia francese domina senza concorrenza fin nel primo Novecento. Un esempio per tutti: nel settembre del 1902, Sorrento già importante destinazione turistica, è tappa del viaggio che il presidente del Consiglio, Giuseppe Zanardelli, compie attraverso le regioni meridionali. Il menù del banchetto, in occasione del quale viene cantata per la prima volta la canzone *Torna a Surriento*, viene pubblicato sul «Mattino» di Napoli:

Creme de volaille au champagne; escalope de filets de soles en surprise; cocur de filet de bœuf à la prince de Galles; médaillons de riz de veau à la Nelson; alouettes en cerises; punch à la romaine; asperges, sauce Mouseline; poitrines de dindonneau à la broche; salade; mausse imperiale; gateau Sultan; dessert – Vins: Cherim chablis; S. Julien; Niaseiner; Sorrento rouge; champagne; S. Marceaux, prote wine; Liqueurs¹⁸.

Senza badare all'ortografia, è chiaro che siamo dinanzi a un menu compilato sul modello della cucina francese, secondo una prassi che cambia solo dopo il primo conflitto mondiale, quando nel mondo del turismo inizia a maturare un interesse anche per la gastronomia nazionale. A fine anni '20 il Touring club italiano avvia un vero e proprio censimento delle produzioni e della gastronomia regione per regione, compilandone una sorta di catalogo, alla stregua dei monumenti e dei paesaggi. La stessa direzione del Touring racconta che l'idea di una guida gastronomica nasce nel corso di una conferenza al Rotary club tenuta a Milano dal naturalista entomologo Emilio Turati, che argomenta l'opportunità di attribuire dignità alla ricchezza di gusto e tradizioni alimentari

¹⁸ *La gita a Sorrento*, in «Il Mattino», 15 settembre 1902.

nazionali. All'evento è presente anche Ugo Ojetti, scrittore e giornalista, altra figura di primo piano nel sodalizio milanese, che coglie l'occasione per proporre al Touring la realizzazione di una *Guida gastronomica d'Italia*. Il volume viene pubblicato solo dopo due anni, nel 1931¹⁹, ed è il risultato di un'inchiesta condotta con un eccezionale coinvolgimento e impegno di corrispondenti²⁰; in circa 600 pagine viene così codificata l'identità gastronomica nazionale regione per regione, provincia per provincia, elencando e descrivendo «dal pane ai carnamì, dalle minestre alle verdure, dal pesce alle frutta, dai formaggi ai dolci» e completando la classificazione con l'indicazione dei vini. Le produzioni e i piatti descritti fanno dunque stretto riferimento ai territori, perché

ogni cibo, sia pure il pane che sembra il minimo comun denominatore della infinita varietà commestibile, vuole il suo clima, la sua aria, la sua acqua, il suo sole, per riuscire in quel dato modo, con quei particolari requisiti; per essere quello e non un altro²¹.

Senza dubbio un progetto editoriale coerente con le finalità del Touring, che fin dalla fondazione è impegnato nell'ampliamento della conoscenza del Paese, del suo incremento economico, del suo progresso morale e culturale, ma anche coerente con le politiche del regime fascista, visto che la pubblicazione è accompagnata da un appello a preferire il consumo di prodotti italiani e locali: più riso a sud, più olio di oliva per ridurre le importazioni di burro e più patate per ridurre quelle di grano. Ma è soprattutto il turismo che attende di avvantaggiarsi di una più consapevole organizzazione e offerta gastronomica. «La varietà della mensa può divenire un motivo e un'attrattiva non trascurabile, se non la principale, del viaggiare»²² e, come ricorda il Touring, lo dimostra la Francia, dove l'Alto Commissario del turismo Gaston Gérard definisce il vino «ambasciatore di Francia», e dove tra il 1924 e il 1925 sono stati già pubblicati degli itinerari gastronomici attraverso le province francesi²³, itinerari che, si lamenta, l'Italia ancora non ha.

Per quanto riguarda la Campania la *Guida gastronomica d'Italia* sottolinea subito, senza giri di parole, che la gastronomia della regione si identifica con quella napoletana.

La gastronomia della Campania si identifica con quella di Napoli, la quale predomina nell'intera regione. Parlare quindi della cucina napoletana, delle usanze alimentari della metropoli, equivale a comprendervi quelle della zona campana, salvo quelle particolarità locali che per ciascuna provincia verranno notate²⁴.

¹⁹ *Guida gastronomica d'Italia*, Touring club italiano, Milano, 1931 (ristampa del 1960).

²⁰ La Direzione generale del T.C.I., *La guida gastronomica d'Italia del Touring club italiano*, in «Le vie d'Italia», XXXVII/3 (marzo 1931), pp. 201-208.

²¹ *Guida gastronomica d'Italia*, p. 203.

²² *Ivi*, p. 208.

²³ J.A.P. COUSIN, *Voyages gastronomiques au pays de France: le Lyonnais et le Sud-Est*, Paris, E. Flammarion, 1925.

²⁴ *Guida gastronomica d'Italia*, p. 355.

Della cucina avellinese si dice che è in sostanza «una cucina napoletana improntata a grande frugalità»; di quella beneventana che «non differisce da quella napoletana», di quella salernitana che le sue caratteristiche «son quelle stesse che predominano nel resto della Campania e che fanno capo alla cucina napoletana». Dopo aver tracciato un quadro generale della cultura alimentare dell'area napoletana, la *Guida* analizza le grandi industrie di trasformazione: quelle delle paste, quelle conserviere (pomodoro) e quelle casearie (mozzarelle); segue un elenco analitico e puntuale delle pietanze e dei dolci. Anche in questo caso l'attenzione del testo è ovviamente concentrata sulla provincia di Napoli, mentre per quelle di Avellino, Caserta, Benevento e Salerno, più che le gastronomie specifiche, si elencano soprattutto le produzioni dei territori.

Si tratta di un lavoro minuto, una vera e propria inchiesta curata in ogni aspetto: da quelli lessicali a quelli geografici, industriali e commerciali.

Va fatta tuttavia qualche considerazione. Pur essendo redatta dal Touring, la *Guida* non risulta uno strumento per la pratica turistica, perché risponde piuttosto a un'ansia di catalogazione della ricchezza gastronomica italiana avvertita in quegli ultimi anni '20, caratterizzati da un breve slancio di ammodernamento, che segue agli anni di guerra e di crisi. Scrive la direzione del Touring: «Mancava sinora la prospettiva totalitaria, la scena completa e intera, il panorama fedele e complessivo»²⁵ della gastronomia italiana.

Un panorama che in qualche passo, qua e là, rimanda al contesto politico di quel tempo; alla propaganda fascista, che ad esempio definisce le produzioni e le paste alimentari con una particolare enfasi, considerandole un alimento semplice e raffinato, salubre, nutriente, perfetto, insomma un alimento «infallibilmente» appropriato alla sanità agile e vigorosa della razza italiana.

Qualche anno dopo lo stesso Touring si rende conto dell'improprietà dell'impostazione della *Guida gastronomica* del 1931 e lancia un nuovo progetto, che segue la direzione di quanto realizzato in Francia, e cioè la compilazione di una serie di itinerari gastronomici. Stavolta l'idea è di Rodolfo Protti – un avvocato bellunese²⁶ impegnato nella tutela dei beni culturali e della cultura umanistica – che la presenta ai soci nel luglio del 1937. Più che produrre «gravi e ingombranti inchieste su tutto ciò che il suolo produce e su tutto ciò che si mangia nei singoli paesi», Protti ritiene che probabilmente può essere più utile al turismo «un'agile e succinta esposizione che orienti il forestiero intorno a pochi ma veramente caratteristici elementi dell'alimentazione locale»²⁷.

Stavolta il Touring – e per esso Protti – aggiunge chiaramente che il proprio impegno nella presentazione di itinerari gastronomici ha per scopo non solo obbedire ai tradizionali intenti etici e didattici dell'associazione, bensì anche contribuire all'incremento del turismo: incremento «che il Regime intende conseguire nel più breve termine, per ragioni morali e sostanziali di capitale importanza»²⁸ e tra le ragioni vi è l'Esposizione universale programma-

²⁵ La Direzione generale del T.C.I., *La guida gastronomica*, p. 202.

²⁶ Rodolfo Protti, in «Le vie d'Italia», XLIV/6 (giugno 1938), p. 760. Si tratta di un breve necrologio di Protti.

²⁷ R. PROTTI, *Itinerari gastronomici. La cucina fiorentina*, in «Le vie d'Italia», XLIII/7 (luglio 1937), pp. 307-315, p. 307.

²⁸ Id., *Itinerari gastronomici. La cucina veneziana*, XLIII/10 (1937), pp. 469-474, p. 469.

ta a Roma per il 1941; a questo si aggiunge la concorrenza con la Francia che valorizza bene la propria gastronomia, mentre in Italia

specie negli alberghi, per fare talvolta della pessima cucina francese si trascura la buona cucina nostrana, e i cuochi italiani perdono a poco a poco la nozione genuina delle nostre pietanze e la coscienza della loro superiorità su molti intrugli forestieri²⁹.

Pressante è l'invito ai soci a collaborare alla nuova rubrica, al fine di raccogliere in un unico volume i diversi itinerari, ma in effetti gli articoli saranno firmati da pochi autori.

L'itinerario dedicato alla cucina napoletana è il quinto, dopo la cucina veneziana³⁰, quella fiorentina³¹, quella bolognese³² e quella pisana³³ ed esce nell'aprile del 1938 a firma dello stesso Rodolfo Protti, il quale apre l'articolo ricordando le sue conversazioni di fine Ottocento con amici napoletani impegnati nella riscoperta della gastronomia locale: il ricordo va al critico d'arte Vittorio Pica e alla società dei "Nove musì", un cenacolo di amici intellettuali fondato nel 1890 a Napoli nella libreria di Luigi Pierro e animata da intellettuali di primo piano, quali Benedetto Croce, Francesco Saverio Nitti, Michelangelo Schipa, Giuseppe Ceci e altri³⁴. Dunque Protti partendo dalle elaborazioni già avviate dalla cultura napoletana a fine Ottocento, verifica sul campo quale gastronomia Napoli offre a fine anni '30 «in relazione alle possibilità e alle necessità del turista»; visita allora circa 60 esercizi e giunge alla conclusione che la città, proprio in risposta alle frequentazioni turistiche, ha semplificato moltissimo la propria gastronomia, la cui originale ricchezza resta naturalmente relegata nella dimensione privata³⁵. Sparito il ragù, a vantaggio di un'ottima salsa di pomodoro in scatola e di un qualsiasi sugo di carne buono a condire maccheroni; in grande diffusione la pizza; ancora presenti i frutti di mare e il pesce, e poi ancora gelati e dolci ottimi in ogni pasticceria. All'analisi delle pietanze e alle relative considerazioni segue un elenco aggiornato di trattorie e ristoranti individuati non solo in città ma anche nell'area flegrea e a Pompei, tra gli scavi archeologici e il santuario mariano.

Già Protti comincia a correggere la fama di Napoli come città pantagruelica, quando scrive:

²⁹ ID., *Itinerari gastronomici. La cucina fiorentina*, p. 307.

³⁰ ID., *Itinerari gastronomici. La cucina veneziana*.

³¹ ID., *Itinerari gastronomici. La cucina fiorentina*; ID., *Itinerari gastronomici. Intorno a Firenze*, in «Le vie d'Italia», XLIII/10 (agosto 1937), pp. 376-377.

³² G. RUFFO, *Itinerari gastronomici. La cucina bolognese*, in «Le vie d'Italia», XLIV/1 (gennaio 1938), pp. 109-111.

³³ G. CASINI, *Itinerari gastronomici. Pisa e la sua provincia*, in «Le vie d'Italia», XLIV/2 (febbraio 1938), pp. 237-239.

³⁴ M. GATTA, *La Società dei Nove Musi nella Napoli gastronomica di fine Ottocento*, in *MenSA - Culture e piaceri della tavola*, <http://archivio.mensamagazine.it/articolo.asp?id=576>, consultato il 20 settembre 2017.

³⁵ R. PROTTI, *Itinerari gastronomici. Napoli*, in «Le vie d'Italia», XLIV/4 (aprile 1938), pp. 489-494.

Abbiamo letto in libri assai autorevoli che Napoli è città pantagruelica. Niente di più falso: il Napoletano, in genere, anche al confronto di altre popolazioni italiane, è assai sobrio: poca varietà di cibi e nessuna ricchezza; scarso uso di vino, quasi aboliti i liquori³⁶;

è una visione coerente col progetto fascista, impegnato a promuovere un immaginario di una Napoli igienizzata e ripulita, e che viene puntualmente ripresa e rafforzata nella guida dedicata a *Napoli e dintorni*, edita dallo stesso Touring nello stesso 1938:

Napoli è passata, nei secoli, in fama di città preminentemente pantagruelica e carnascialesca, la città ove non si fa che vivere in cucina o tra orge e bacchanali, la città della ghiottoneria. E non è vero. Diremmo quasi che tutto ciò non fu mai vero³⁷.

Insomma la propaganda di governo sostiene che gastronomia e mercati sono ormai adeguati al buon gusto moderno e, se il colore è rimasto, esso si è ingentilito, nonostante le conseguenze della crisi mondiale sull'economia nazionale.

3. *Il secondo Novecento: contraddizioni e incomprensioni*

Dopo il secondo conflitto mondiale si registra un'importante svolta: la cucina tipica, offerta nelle trattorie, non è più un eccentrico esotismo consigliato dalle guide nelle grandi città, come Roma, Milano o Firenze, ma diviene una ricchezza di tutto il territorio nazionale.

La prova è data da una pubblicazione dell'Enit del 1955; si tratta di una piccola guida all'Italia per il mercato francese; nella sezione che descrive gli alberghi si legge che, nonostante che gli alberghi italiani non manchino di buona ristorazione, tuttavia la cucina alberghiera non può competere con quella dei ristoranti.

Faire des expériences gastronomiques dans les restaurants typique et même dans certaines "trattorie" parmi les plus modestes, est l'un des plaisirs les plus appréciés au cours d'un voyage en Italie [...]. La caractéristique principale de la cuisine italienne est sa nature saine due à la préparation simple des excellents produits qui entrent dans sa composition et qui conservent après la cuisson leurs qualités naturelles. De plus, les mets sont si variés et leur préparation si diverse que cette cuisine réserve aux gourmets les plus heureuses surprises et les plaisirs les plus vifs³⁸.

³⁶ *Ivi*, p. 490.

³⁷ *Napoli e dintorni*, Milano, Touring club italiano, 1938, p. 81.

³⁸ Ente nazionale industrie turistiche, *Italie. Renseignements et conseils au touriste pour ses vacances en Italie*, Rome, Milan, Touring Club italien, 1955, pp. 60-61.

Leggerezza, naturalità, riconoscibilità, tipicità: la cucina italiana appare semplice, veloce e naturale perché è il turismo del secondo dopoguerra, sostanzialmente costiero e estivo, a sollecitare un'offerta di cibo con caratteristiche di cotture brevi e ingredienti naturali. Non è dunque la cucina italiana a essere leggera e semplice, bensì quella che il turismo del secondo dopoguerra chiede all'Italia e che l'Italia a sua volta riesce in grado di esprimere, valorizzando al massimo prodotti stagionali e un prodotto storico, come ad esempio la pasta. Non a caso l'ambiente in cui si consumano i pasti non è più il ristorante dell'hotel ma la trattoria sul mare, all'aperto. E proprio mentre gli alberghi di lusso entrano in crisi assieme alla loro cultura di soggiorno e ristorazione, si fa strada il fenomeno del turismo di scoperta in automobile e in libertà. Il turismo automobilistico favorisce senza dubbio la scoperta della gastronomia del territorio, facendo la fortuna di ristoranti che, pur facendo cucina tipica, riescono a offrirla con un servizio meglio organizzato e che si distacca sia dal livello alto della ristorazione alberghiera, sia da quello più basso e popolare delle cantine.

Molti ristoranti novecenteschi nascono dall'esperienza di cuochi a domicilio, attivi in occasione di matrimoni, battesimi e altre occorrenze private, il cui servizio, effettuato presso le case dei clienti, si stabilizza con l'apertura di locali pubblici. È il caso del ristorante Francischiello di Massa Lubrense: viene aperto ai primi del Novecento da Francesco Gargiulo su suggerimento di uno zio che era emigrato in Francia e che a Parigi aveva lavorato come chef in un grande ristorante. L'esperienza all'estero si combina con la tradizione della cucina locale, apportata dalle donne di famiglia e migliorata continuamente con scambio di esperienze con altri due ristoranti storici dell'area sorrentina: Don Alfonso di Sant'Agata di Massa Lubrense e 'o Parrucchiano di Sorrento. In questo caso dunque la cultura gastronomica offerta in questi nuovi ristoranti, capaci di avvantaggiarsi della ripresa dei flussi turistici del secondo dopoguerra, è già frutto di una semplificazione e di adattamento della cucina al gusto di un ceto medio: i menu contemplano maccheroni o paste fresche imbottite, come gnocchi o ravioli, pesci e carni locali, come maiale, pollo e coniglio³⁹.

È dunque in questi anni che la ristorazione della provincia napoletana organizza una prima offerta alla domanda turistica, proponendo una gastronomia che, seppur semplificata, si presenta coerente e convincente. Nella guida che il Touring pubblica nel 1955 per coloro che decidono di visitare le località dei due golfi, di Napoli e di Salerno, da una parte vediamo un turismo che cerca il gusto locale, dall'altra un'offerta di piatti che attingono alle risorse del più ampio territorio campano, nonché della stagionalità degli ingredienti⁴⁰.

È un'esperienza di successo e di eccezionale durata, perché arriva fino ai giorni nostri, ma che, almeno fino agli anni '80, non vive una diffusione significativa. Infatti già dai primi anni '60 le strutture alberghiere, in molti casi nuove e sostenute dagli interventi pubblici, prendono il sopravvento nell'offerta turistica, proponendo i propri ristoranti, quando non imponendo la pensione

³⁹ *Intervista a Giuseppe Gargiulo*, in *Otto storie per otto memorie*, Eidos Nicola Longobardi editore, Castellammare di Stabia, 1992, pp. 73-88.

⁴⁰ *L'Italia in automobile. I due golfi di Napoli e Salerno*, Milano, Touring club italiano, 1955, p. 12.

completa: è una pratica che viene puntualmente criticata e che di fatto lascia uno spazio molto stretto all'offerta gastronomica locale.

Qualche riserva è doveroso fare circa la tendenza a imporre al cliente la pensione intera, o almeno la mezza pensione, persino nei migliori alberghi, specialmente nel periodo di alta stagione, il che lascia poca libertà al turista che desidera gustare le specialità dei moltissimi ristoranti della costa sorrentina o la famosa "pizza al metro" di Vico Equense⁴¹.

Negli anni '70 poi si apre un ventennio difficile: la crisi economica spinge a una rigida standardizzazione sia della domanda sia dell'offerta, rigidità per molti aspetti imposta dai grandi operatori nord europei. Il rapporto tra turismo e gastronomia si fece ancora più angusto, riducendolo ai pasti della ristorazione alberghiera, pasti preparati e serviti secondo un sistema di mensa aziendale. La logica era la ricerca della pensione completa al prezzo più basso.

L'incontro del turismo con la gastronomia locale dunque di fatto non esiste, oppure è ridotto alla serata tipica all'interno della settimana tutto compreso. La ristorazione interna alle strutture ricettive copre ogni bisogno del turismo: dallo snack alla colazione, al cestino per l'escursione, dal pranzo alla cena.

Gli anni '70 e '80 vedono il massimo arretramento del rapporto tra turismo e territorio e in assoluto, con evidenti risvolti anche nel rapporto tra turismo e gastronomia/prodotti locali.

Solo a partire dagli anni '90, anche sulla base di profondi mutamenti culturali dell'Occidente che dopo la lunga stagione industrialista si avvicina ai principi dell'olismo, vale a dire alla ricerca del benessere totale, il turismo comincia a chiedere territori e qualità.

Il fenomeno può essere emblematicamente rappresentato da prodotti come il limoncello, strettamente legato al territorio di produzione e dunque al turismo. Dai primi anni '90 la produzione e la commercializzazione di questo rosolio hanno un'impennata. Al turismo internazionale piace questo liquore naturale, ottenuto con un procedimento altrettanto naturale, solare, chiaro, pulito. Storia parallela ha il marsala siciliano, che si libera dalle contaminazioni e ritorna ad essere un vino. In questo trend favorevole per i prodotti naturali e certificati, si apre un'occasione per le aree interne campane, ma pur registrando un evidente sforzo di individuare una gastronomia delle zone appenniniche, i risultati sono ancora oggi molto modesti.

Per molti aspetti proprio l'auspicato e avvenuto ritorno del turismo a Napoli sta rinnovando l'identificazione della gastronomia della regione con quella della città di Napoli e delle località del golfo, lasciando al resto della Campania solo qualche citazione di prodotti tipici.

ANNUNZIATA BERRINO

⁴¹ S. REA, *Alberghi vecchi e nuovi nella Penisola sorrentina*, in «Le vie d'Italia», XLVII/10 (ottobre 1961), pp. 1350-1359.