

👉 ... E chesta è 'a puisia: niente cantante,
niente pusteggia pe puté magnà
nu vermicello a vvongole abbondante /
cu 'o ppetrusino cruro e 'addore 'e scoglie,
e a primma furchettata, t'hê 'a scustà,
si no svenisce, mentre l'arravuoglie ...

e questa è la poesia: nessun cantante
niente posteggia per poter mangiare
un piatto di vermicelli a vongole abbondante /
con il prezzemolo crudo e il profumo di scoglio
e alla prima forchettata ti devi scostare
se no svieni mentre li ammatassi.

(Raffaele Viviani, *Faciteme magnà*)

arte'm

redazione
luigi coiro

art director
enrica d'aguanno

grafica
franco grieco

arte'm

è un marchio registrato di

prismi

certificazione qualità
ISO 9001: 2008

www.arte-m.net

stampato in italia

© copyright 2019 by

prismi

editrice politecnica napoli srl
tutti i diritti riservati

L'autore ringrazia il dottor Luciano Pignataro, redattore de "Il Mattino", scrittore e gastronomo oltre che *deus ex machina* dell'autorevole *Wine & Food Blog*, per essersi accollato l'onere della prefazione e della presentazione di questo *pamphlet*.

in copertina

George Grantham Bain
Scugnizzi mangiamaccheroni,
primo Novecento, copia
fotografica su lastra da
cartolina [Edizioni Esposito]
Washington, Library of
Congress

a pagina 4

Giorgio Sommer
Mangiamaccheroni
stampa fotografica, 1882 circa

a pagina 6

Raffaele Armenise
Mangiamaccheroni, incisione
da C. del Balzo, *Napoli e i
napoletani*, Milano 1885

alle pagine 10-11

Volantino del Mulino e
pastificio Fabbrocino di Torre
Annunziata

a pagina 14

John F. Jarvis
A street macaroni restaurant,
Naples, Italy
stereoscopia, 1897, particolare
Washington, Library of
Congress

a pagina 18

Pubblicità del pastificio
Gargiulo di Torre Annunziata

arte,m

carlo avvisati

apologia della pasta

con e senza puttanesca



sommario

presentazione

- 7 luciano pignataro**
- 12 Faciteme magnà
raffaele viviani**
- 15 qualche considerazione**
- 19 puttanesca in “fa” maggiore**
- 68 'a meglio mmericina**
- 72 appendice**
- 76 noterelle sciué sciué**
- 79 bibliografia essenziale**



luciano pignataro

presentazione

Carlo Avvisati ha scritto una lettera d'amore per la pasta, cioè per l'Italia, perché si tratta di un cibo identitario, una delle tante cose che i vinti del Sud hanno usato per trasformare i vincitori. Perché la cultura italiana del cibo nel mondo vuol dire pasta e pizza, i *comfort food* con i quali i poveri sono riusciti a reperire le calorie necessarie per sopravvivere durante i secoli.

La pasta sta allo sviluppo demografico napoletano esattamente come, in diverse proporzioni, il riso sta alla civiltà cinese, una precondizione per nutrirsi e moltiplicarsi per battere le carestie, le guerre, le malattie che decimavano la popolazione.

Quando un cuoco è napoletano lo avverti subito dal piatto di pasta, da come viene cotta e abbinata perché per noi mangiamaccheroni ogni prodotto è una scusa per mangiarla: dai legumi alle verdure, dalla carne al pesce, non c'è praticamente nulla che non possa entrare nei piatti che noi chiamiamo primi.

La pasta è al tempo stesso cibo di strada e diretto concorrente di qualsiasi prodotto perché bastano dieci minuti per fare i piatti più buoni del mondo, tra cui la puttanesca citata da Carlo che rientra in pieno nella cultura del recupero.

Mangiando pasta abbiamo imparato, senza studiare, il gioco delle consistenze, sicché nessuno condirebbe degli spaghetti con il ragù e al tempo stesso tutti usiamo pasta mista, tubettini o *cocchielette* a seconda del legume che preferiamo. Per mangiare la pasta a corte si narra che re Ferdinando abbia inventato la

forchetta a quattro rebbi (le punte) aggiungendone uno per una posata che tradizionalmente era usata nelle mense aristocratiche per le portate di carne.

La pasta è povera ma diventa ricca negli spettacolari timballi dei monzù tramandati sino a noi, sfida il tempo quando non esisteva il frigorifero usandola per fare le frittate che ne allungavano la vita evitando rischi.

La pasta ha vinto tutte le guerre, a cominciare da quella, ricordata da Carlo, intentata dai futuristi che, in forme diverse, si ripropone ancora oggi in un momento in cui la cultura gastronomica dei vincitori, costretta ad arretrare per la sua scarsa compatibilità con la salute e l'ambiente si è appellata al riso per rimanere in piedi. Il riso? Ma anche il riso viene da Sud, lo portano gli arabi in Sicilia, da lì in Calabria, era coltivato e rinomato attorno al Mille nelle paludi vicino Salerno e adesso è ripreso nella piana di Sibari con eccellenti risultati. Dalle arancine siciliane al sartù, dalla tiella barese con patate e cozze barese alla minestra napoletana con la verza sono tanti i piatti tipici. Il Nord si distingue per la tecnica di cottura, il risotto, ma possiamo affermare senza tema di smentita che se uno pronuncia riso nel mondo non si pensa all'Italia, a differenza di quanto accade con la pasta.

La pasta regge dunque la nostra cultura gastronomica che non è basata sulla carne ma sul desiderio di carne, come dimostrano i grandi piatti della tradizione, la genovese e il ragù, nel quale si realizzano eccezionali e memorabili ricette con pezzi poco nobili della bestia.

La pasta dunque è un prodotto identitario, ma è anche simbolo di quello che noi italiani siamo stati per secoli: grandi trasformatori. In questo caso di grano proveniente dai porti della Crimea come ci racconta Carlo, oggi da tutto il mondo. Certo, a volte rimaniamo vittima dei nostri stessi mantra, come quello sul grano italiano,

che forse sarà il più buono e salutare del mondo ma con il quale smetteremmo di mangiare pasta e pane a maggio visto che il resto deve essere importato. E il pomodoro arrivato dall'America attraverso la Spagna?

Senza la cultura della inclusione mai avremmo avuto gli spaghetti al pomodoro, capolavoro umano che può essere usato come prova della esistenza di Dio.

Una semplicità a cui si è arrivati dopo secoli di viaggi, ricerche, prove e investimenti di svariate generazioni. Oggi il paradosso è che alcuni giovani cuochi si vergognano di usare la pasta perché troppo facile, troppo semplice e pensano di stupire il critico sempre con un risotto. Come dire, l'arbitro ti assegna un calcio di rigore a porta vuota ma tu rifiuti di tirarlo e tiri il calcio d'angolo. Questa ottusità provinciale è la prova di come niente sia scontato nella nostra storia e dunque lettere d'amore come questa siano necessarie per ricordarci sempre chi siamo e da dove veniamo. Non per ribadire presunte superiorità che non esistono, ma per portare nel futuro la nostra identità, l'unica carta che abbiamo per realizzare i sogni delle future generazioni.

www.lucianopignataro.it