L'arte del bere a Napoli

Si rinnova con l'apertura del Salone dei vini e dei liquori La prossima edizione della esposizione merceologica, la IV, sarà aperta al pubblico a fine gennaio

Contadini intenti alla vendemmia In Campania la produzione di uve da vino anche se diminuita è ancora alta e presenta qualità molto pregiate

Uno degli stand della edizione dell'anno scorso al Salone Internazionale dei vini e dei liquori che si apre in gennaio a Napoli

Quando Bernardino da Siena tra le altre sue esperienze religiose inserì per pausa e per riposo la conoscenza ed il conforto dell'assaggio dei tesori vinicoli di Piemonte e di Toscana non era possibile immaginare che il vino i liquori le loro derivazioni e trasformazioni potessero assurgere nel tempo a primati di riti e di celebrazioni che ormai la storia ha consegnati ai posteri per rinnovarsi nei tempi e nei luoghi eletti al rito e la consacrazione della vite

Non abbiamo qui il bisogno di soffermarci sul problema della primarietà o della prevalenza riconducibile forse all'antagonismo tra i maggiori produttori di vini perchè a noi non preme accertare se l'indice di produzione odierna ponga l'Italia o la Francia al primo posto

L'una e l'altra invece rappresentano la maggiore e più diffusa espressione della produzione vitivinicola ed il primato per noi può essere lasciato indifferentemente ad uno dei due paesi produttori senza che per questo si possa pervenire attraverso processi di differenziazione alla decisa prevalenza del l'uno o dell'altro nel campo del sapore

Infatti è il sapore che conquista non la dolcezza non l'eccessivo indice di aridità perchè la distinzione tra vini secchi e vini abboccati trae soltanto a coltivare orientamenti e preferenze non già a denunziare l'intrinseca qualità del prodotto

Produzione garantita

Pochi sanno che una delle nazioni più progredite sotto l'aspetto della garanzia della produzione fino al punto che in sede catastale esistono trascrizioni di vincoli per determinate limitate aree utilizzabili per la coltivazione soltanto di determinati tipi di viti è la Svizzera

I vini vengono garantiti anche sotto l'aspetto immobiliare assicurando al compratore ed al consumatore l'assoluta originalità del vino tipo coltivato in determinata area

La Francia poi ancora prima di noi ha avvistato con franca saggezza la necessità già codificata in Svizzera e mentre in origine era orientata senza leggi e decreti successivamente ma sempre in tempi lontani con una limitata ma concreta e chiara legislazione disciplinò il problema della produzione vinicola portandosi ad un livello di tutela che nella preparazione del commercio dei mosti dei vini e degli aceti ha rappresentato la base per la elaborazione dei decreti armonizzatori delle esigenze della tutela del nome con quelle del problema della classificazione e della denominazione dei vini tipo

Il Veronelli maestro dei problemi vinicoli e felice espositore con sapienti ricorsi storici e ponderate considerazioni sul piano tecnico della produzione e sulla qualità dei singoli tipi prodotti ricorda come a Madera nel 1800 ed ancor prima quando la bella e saporita Tarantese detta corinola per i suoi acini ricurvi a forma di corno ebbe a soggiacere a trapianti ed innesti che per un certo tempo alterarono il sapore ed il valore del vitigno tanto celebrato da Plinio e più tardi il famoso autore napoletano Prospero Rendella ha ripetute volte affermato il principio espresso anche da Bertolt Brecht e che noi possiamo con parole ancora più semplici esprimere nel pensiero che si deve ricorrere al vino ma al vino antico perchè prenda vita e sorga una nuova idea vino vecchio idee fresche e nuove

Infatti è da questo concetto che prende vita la necessità di fare conoscere non solo il vino ma anche il liquore il prodotto cioè a base alcoolica ed abbiamo potuto osservare come la recente esperimentazione merceologica per portare alla scelta del consumatore il vino tipo il vino cioè che a denominazione di origine controllata presenti i requisiti intrinseci al tipo di vino posto in coltivazione ed in produzione mentre ancora scarse se non addirittura assenti risultano le adeguate previsioni legislative per garantire la derivazione alcoolica ed il grado di originalità del liquore

In Italia esistono case notoriamente garantite da un nome di alta serietà commerciale ma quando si affronta il problema dell'assaggio per conquistare il pubblico al prodotto si notano dissonanze e disguidi i quali indubbiamente disorientano il consumatore che appetisce il miglior prodotto e cioè il cosiddetto prodotto «garantito»

Abbiamo scritto «L'Arte del bere a Napoli» perchè ormai anche a Napoli si è aperto al pubblico il Salone dell'sperimentazione merceologica per Vini e per liquori mercato nuovo nel Mezzogiorno nel quale accanto all'attività espositiva di tutte le attrezzature alberghiere si è realizzata la possibilità di una concreta esposizione di Vini e di Liquori SIVEL

Sul piano della intrinseca utilità ai fini del consumo ma nel quadro della più alta competitività è necessario in somma che questo mercato nel Mezzogiorno si orienti verso la indispensabile presenza di tutti i tipi per vini e per liquori aventi un nome ed una tradizione di facile e convinta adesione

Manca il Gotha dei liquori

Il Gotha enologico descrive mille vini e saggia per così dire il significato ed il valore di un milione di vigneti sparsi nel mondo ma manca il Gotha dei liquori Infatti in questa interessante pubblicazione non si rinvengono indicazioni concrete per il saggio dei prodotti a base alcoolica elevando così in contemporanea il saggio a livello sia del vino che del liquore ed abbiamo constatato che nella sperimentazione merceologica di Napoli l'arte del bere si è fino ad oggi ristretta prevalentemente al vino mentre il saggio il centellinare l'assaporare e confortarsi con modeste dosi di liquido a base alcoolica dovrebbe consigliare di estendere la espressione merceologica con pari interessamento anche ai liquori L'assaggio il sapore il gusto se non è ristretto al settore ed al tipo deve estendersi ai prodotti e quindi alle categorie e per settore e per categoria in tema di produzione alcoolica i liquori non sono secondi ai vini

Il mercato quindi dei prodotti alcoolici deve estendersi e diffondersi indifferentemente così ai vini come ai liquori ed il SIVEL di Napoli che si annunzia per la IV edizione insieme con l'«Exposudhotel» ed il «Catering» per attrezzature alberghiere come il Salone tipo espositivo di vini e di liquori a marca garantita e quindi al prodotto di sicura e larga consumazione può bene ricevere in sede merceologica il contributo dell'assaggio anche dei liquori siano essi di fama come lo Stock la Buton la Ramazzotti la Bianca la Cinzano la Martini la Strega l'Oro Pilla come altri liquori di recente produzione si annunciano di elevato pregio potendo così figurare accanto al Bardolino al Grignolino al Bolla al Ruffino al Chianti all'Orvieto

Napoli ha il merito di aver introdotto nel mercato del Mezzogiorno e di avere insediata una sperimentazione merceologica che per vini e liquori a nostro avviso si consoliderà nel tempo con sicuro avvenire

Il pranzo dei napoletani fra tradizione e novità

Per molti si tratta, per definizione, del pranzo natalizio - Alla fantasia culinaria di un tempo, attraverso la quale la necessità diventa virtù, si va sostituendo una maggiore capacità di accesso a beni di consumo variati - Le lunghe «sedute»

Fino al 600 noltrato non potevano vanto chiamati — tra gli altri appellativi attribuiti loro dagli stranieri — «mangiafoglie» per la gran varietà di cibi che costituivano parte integrante e massiccia dei loro pasti Lo riferisce Benedetto Croce commentando «Lu cunto de li cunti» (o «Pentamerone») di G B Basile e le «foglie» i napoletani continueranno a mangiarle anche quando diventerà popolare l'uso della pasta importato dalla Sicilia e dalla Sardegna

Per secoli le popolazioni meridionali e quelle napoletane in particolare hanno dispiegato il loro ingegno cui l'hanno nel tentare di abbellire e rendere mangiabili i cibi più scadenti meno costosi gli scarti della «roba di lusso» riservata a tavoli di ricchi o al massimo ad una sola festività annuale il Natale per l'appunto

È tutta una scienza della cucina che ancora oggi presenta aspetti interessanti e permette infinite possibilità di variazioni sul tema delle verdure delle salse dei contorni Ma per secoli — e pur troppo ancora oggi per una fascia niente affatto ristretta di napoletani — le verdure meno costose e le parti meno «nobili» di parecchio nel stiame hanno rappresentato assieme alla pasta cioè «maccheroni» — e il pane gli alimenti basilari della alimentazione

La «bistecca» alta di spessore e vasta è tuttora quasi sconosciuta del tutto lo era fino a poco tempo fa la maionese fra le salse e il panettone fra dolciumi per fare solo alcuni esempi

Un pasto tipico ed abituale di una famiglia della media borghesia nell'epoca fra le due guerre mondiali era qualcosa che oggi fa inorridire i dietologi e giustifica anche l'enorme diffusione delle donne (e degli uomini) dall'aspetto ben pasciuto ma col fegato esausto

Ecco alcuni esempi raccolti dalla memoria di persone anziane Per una famiglia composta da quattro persone il primo piatto almeno 4 giorni alla settimana era fatto di pasta E nella pentola con l'acqua bollente per quattro persone se ne versavano 800 grammi cioè 200 grammi a testa L'altro consistente era tra modesta perchè era uso molto diffuso che al capofamiglia lavoratore ed affamato ne spettasse almeno mezzo chilo e più o meno la stessa quantità ai figli giovani al di sopra dei 15 anni Condimento la salsa semplice di pomodori o le cipolle soffritte Sconosciuto quasi del tutto il formaggio parmigiano

Il secondo piatto vede una drastica riduzione delle quantità Non più di trecento grammi di carne cucinata in modo tale da «rendere» da apparire insomma di più alla «pizzaiola» con tanto sugo da inzuppare il pane o a polpette con tanto pane da non sentire se non assai lontano il sapore della carne Ma i secondi piatti erano per lo più fatti di verdure di melanzane carciofi peperoni «friarielli» (broccoli amari di rape) di cavoli

I farinacei comparivano spesso anche nel secondo piatto quando con un po di farina la madre di famiglia riusciva a friggere una bella quantità di pizzette con imbottitura — di nuovo — fatta tutta di verdure Altro secondo piatto di modestissimo costo la scarola abbellita con uva passa pinoli olive In un'epoca in cui l'inquinamento non era ancora apparso a Napoli si trovava con facilità parecchio pesce di modesto taglio di poco prezzo e comunque di altissimo valore nutritivo

La fantasia culinaria si sbizzarriva poi su altri generi alimentari come il baccalà altro «principe» della cucina napoletana e soprattutto nei confronti di quelle parti del bestiame che in una società opulenta non verrebbero mai prese in considerazione A Napoli si usa ancora fare un ragù che risulta passabile usando invece della carne il polmone del vitello o dell'agnello la trippa e perfino le sue parti più grasse sono servite per secoli per sfamare napoletani e per comporre piatti rimasti anche famosi

Fin dal tempo di Masaniello si parla infatti del «cognato maritato» una minestra di verdure e legumi *sposata* non con il nobile osso di prosciutto irraggiungibile per il popolo bensì con un grasso salame tagliato in casa dove in un budello venivano insaccate tutte le parti di scarto del maiale dai significativi nomi di «annoglia» «pezzentella»

Comunque per anni fra le due guerre un uovo fritto ciascuno (due al massimo per il capofamiglia) o una frittata di maccheroni (i farinacei riappaiono dovunque) rappresentavano un secondo piatto per le famiglie che potevano permettersi di continuare a mangiare dopo la prima portata e che anche per questo potevano considerarsi un gradino più su nella scala sociale rispetto a coloro il cui pranzo era fatto di un piatto solo La grande massa di sottoproletariato cittadino e i contadini infatti non andavano quasi mai oltre il primo piatto un gran piatto di pasta cioè e la salsa che veniva scugnata dal piatto vuoto con il pane Oppure un gran piatto di verdura con tanto pane E in campagna sei giorni alla settimana pasta e fagioli pasta e ceci minestrone di patate fagioli insalate con fagioli pomodori cipolle tanto pane

Ci vorrebbe un rilevamento statistico appropriato per constatare se le cose siano davvero profondamente cambiate nel campo dell'alimentazione Che ciò sia accaduto per alcune fasce del ceto medio e confermato dai dati relativi alle vendite dei generi alimentari Ma non c'è conferma di un radicale cambiamento per quanto riguarda i ceti più poveri e il sottoproletariato

La tradizione vuole che a Natale si faccia il pranzo vero quello «da signori» con tante portate E a Napoli che è nata l'usanza del la «tredicesima», perché solo a fine d'anno appunto a Natale si permetteva con la «doppia settimana» a chi lavorava di diventare a tavola un cittadino una volta tanto fortunato Un pranzo che durava lungo qualcosa di memorabile per la varietà di portate (dove però richeggiano i temi culinari dei pasti modesti di tutto il resto dell'anno) ma soprattutto per le ore che si trascorrono a tavola conversando

Ancora oggi desta meraviglia la capacità di certe famiglie napoletane di mettersi a tavola alle 13 e di alzarsi dalla sedia verso le 20 Discutendo cantando ridendo alle trovate del parente che parla «a buffo» e fa divertire tutti i commensali e soprattutto mangiando lentamente assaporando e masticando con calcolata metodicità — come si conviene ad un fatto abbastanza eccezionale — riescono ad ingerire quantità considerevoli di cibo Si comincia con l'antipasto quindi i frutti di mare come secondo antipasto poi il piatto di maccheroni ma non quelli di ogni giorno soliti e miseri bensì i cannelloni la lasagna la pasta imbottita

Parecchi i «secondi» il pollo con contorno di patate fritte poi la cotoletta con contorno di insalata oppure la salsiccia con contorno di «friarielli» e perfino il baccalà fritto cioè il cibo modestissimo assieme al lussuoso capitone Sono passate così almeno quattro ore C'è posto adesso per il pesce in brodo o nel fritto misto con altri contorni Poi le cose «di sfizio» noccioline castagne noci fichi secchi frutta Molto vino ma ingerito che questo con calcolata prudenza lungo il chilometro pasto E passano così altre ore nel divertimento che per tanto tempo (e per molti ancora oggi) era l'unico in tutto un anno di duro lavoro e di congiura stretta

Eleonora Puntillo

Recandoci direttamente sul luogo di produzione

Possiamo spillare il nostro vino dalle botti di generoso Falerno

Questa possibilità di ritornare ad un contatto diretto col consumatore è dovuta ad una iniziativa della ditta produttrice dei vini Petrinum

Col dissolversi dei riti connessi alla vendemmia ed alla spillatura delle botti nel chiuso di impenetrabili stabilimenti industriali la conoscenza ed il gusto del vino sta cessando di essere un fatto popolare per rimanere un costoso hobby di *élites* che possono concedersi bevute privilegiate Questa estraneazione che in fondo è un portato dei tempi ha creato una diffidenza spesso giustificata anche dalla scarsa attendibilità di certi prodotti che coinvolge in un giudizio scettico un buon numero di vini e di marche oggi sul mercato molti dei quali tutto sommato meriterebbero più positivi apprezzamenti

Il consumatore tuttavia non è responsabile di questa sua generalizzazione della diffidenza proprio perché gli è venuta a mancare la conoscenza diretta ed i criteri per discernere l'autentico da quello che non lo è Cosa fare allora per uscire dal vicolo cieco? Una idea apprezzabile l'ha avuta in proposito la casa produttrice dei vini «Petrinum» di Mondragone Qui hanno pensato che un ritorno alle abitudini abbandonate una ripresa per quanto oggi è consentito del rapporto diretto del consumatore coi luoghi di produzione fosse necessario per favorire una migliore conoscenza dei vini da parte del grande pubblico e quindi anche la fiducia fondata non più solo su un fatto di etichette

Ecco allora che è nata una iniziativa che ci sembra utile allo scopo Vediamo in breve di che si tratta vini pregiati come il «Falerno rosso» e il «Domitiano bianco» possono essere acquistati allo stabilimento enologico della ditta Petrinum direttamente di persona nella quantità che si preferisce vedendoselo spillare sotto propri occhi

Ciò naturalmente non avrebbe molto significato se non si considerasse che lo stabilimento Petrinum sorge al chilometro 21 800 della via Domiziana poco oltre Mondragone cioè proprio nella zona dei famosi vitigni da cui nascono le uve del Falerno nella zona dove già nella antichità da queste uve si spremeva il Falerno tanto apprezzato da Orazio e da Virgilio

Così con l'occasione di una piacevole gita l'iniziativa ci offre la possibilità di un contatto con la natura l'ubilità che deriva dalla visita ad un grande stabilimento per conoscere i procedimenti produttivi dal trattamento delle uve all'invecchiamento del prodotto e ciò che più conta di portare a casa autentico vino di classe L'iniziativa oltretutto offre anche un non trascurabile vantaggio economico Infatti dal rapporto diretto produzione consumo che così si stabilisce vengono eliminati vari passaggi intermedi limitati i costi di trasporto e quelli di imbottigliamento che pesano molto su prezzo finale sicché alla fine lo stesso Falerno che imbottigliato paghiamo 650 700 lire ci costerà soltanto 300 lire il litro

La ditta ha anche previsto la possibilità di spedizioni a domicilio (specie per le confezioni regalo) dietro ordinativi inviati su moduli che la stessa ditta fornisce Il prezzo non cambia si pagano soltanto i contenitori Anche questa è una formula simpatica ed interessante ma il modo migliore ci sembra quello di andare di persona per le ragioni che abbiamo cercato di spiegare E se proprio non è possibile andarci telefonare (da Napoli) al (0823) 78405 e vi sarà inviato a casa in damigiana un ottimo Falerno Flore da 12 6 gradi invecchiato di un anno

SABA
IL LATTE DI MANDORLA
l'unica bibita
senza coloranti né additivi
STABILIMENTO: VIA CASERTA AL BRAVO, 198 - Tel. 584880 - NAPOLI

NON DIMENTICATE
SULLA VOSTRA MENSA NATALIZIA
IL
Nocillo®
LEANZA
OSCAR INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE
ERCOLE D'ORO
DISTILLERIE LEANZA ORTA DI ATELLA
Telefono 918126 - CASERTA