

Le «BOTTIGLIE DI POMIDORO» pilastro della cucina

Napoli gastronomica resiste all'industria - Le due tecniche usate

Antichissima, e senza segni di tramonto, è la tradizione tutta meridionale delle «bottiglie di pomodoro», per le quali quasi ogni casa napoletana si trasforma, fra agosto e settembre, in una piccola industria conserviera familiare, tuttora in aperta concorrenza con la grande industria alla quale ha insegnato parecchie cose (imparandone altre). La scienza della conservazione degli alimenti è antichissima, ma quella delle conserve di pomodoro in recipienti si può far risalire al 1810, quando lungo studi il frace Nicola Apert riuscì a brevettare un procedimento che ebbe un grosso premio messo in palio perché fosse risolto il problema del cibo ai naviganti, flagellati dallo scorbuto. Il sistema che viene usato oggi è ancora quello di Apert: bollitura per ottenere la sterilizzazione e la scomparsa della flora batterica che potrebbe provocare la decomposizione: chiusura er-

metica del recipiente in modo da eliminare l'aria. Nelle case dei napoletani la tradizione passa da una generazione all'altra, modificata solo da alcuni ritrovati tecnici: ancora oggi, comunque, si possono distinguere due grosse fazioni divise da due diverse tecniche, una più complessa, l'altra più semplificata. I due schieramenti si combattono... a colpi di bottiglia vantando - a partire da novembre, epoca in cui comincia il consumo della conserva - il buon sapore della propria salsa.

Intorno alla metà di agosto è l'epoca cruciale, quella in cui si acquistano in ogni casa almeno due quintali di pomodori. Fino a ventitrenta anni fa il prodotto si divideva in due grossi gruppi: definiti al femminile in dialetto («pummarrule» - «fiacchelle» considerate della qualità migliore, e le «fiascone», che essendo più acquose tendevano a meno. Era l'epo-

ca in cui molti mariti andavano in gita o trovavano ospitalità da qualche amico, perché in casa non si doveva pensare ad altro che al pomodoro, ed ogni angolo utile, ogni recipiente, nonché ogni elemento dell'entourage, veniva inesorabilmente «requisito» ed impiegato nell'attività conserviera. Che era - ed è tuttora per la fazione tradizionalista - qualcosa di veramente faticoso, anche se il risultato compensa ampiamente.

I pomodori vengono tagliati in quattro-sei parti e infilati nelle bottiglie che vengono tappate con un turaccolo (mediante una macchinetta a leva) e quest'ultimo legato con doppio cappio di spago speciale. Una vera e propria catena di montaggio: taglio, infilamento dei pezzi (chiamati «paccucelle») - tappatura, legatura (quest'ultima addirittura dolorosa: le dita spesso diventano sanguinanti a furia di tirare lo spago).

Infine il rito finale: una grossa caldaia con il fondo protetto da stracci, le bottiglie infilate in calzini vecchi perché non si danneggino arrotandosi, un gran fuoco nel cortile o sulla terrazza, e mezz'ora di bollitura. E dopo dieci giorni di questa bagarre, tutto poteva tornare tranquillo in casa.

Oggi che i cortili sono invasi da automobili, e le terrazze sono tali solo di nome, è nata una nuova tecnologia casalinga che permette di risparmiare tempo e spazio: si passa il pomodoro e lo si mette a bollire nella pentola più grossa, un po' salato; in un ruoto con acqua si mettono, in piedi, le bottiglie a loro volta con due dita d'acqua sul fondo. Il tutto si mette a bollire contemporaneamente: nelle bottiglie così sterilizzate si versa (dopo averle liberate dall'acqua bollente) il pomodoro che ha bollito una decina di minuti. Si tappa il tutto con una macchinetta che mette i tappi tipo birra, e il procedimento è finito.

A Napoli la tradizione era tanto forte che per molto tempo le industrie del settore hanno considerato questa città un mercato poco interessante: e infatti le scatole di pomodoro venivano chiamate con disprezzo «buatte» (per la salsa) e «buatone» (per la conserva concentrata: quest'ultima - dimenticavamo - veniva anch'essa fatta in casa mediante semplice essiccazione del pomodoro sparso - si usavano le tavole dei letti, e pertanto in quel periodo si dormiva con i materassi a terra - per tre o quattro giorni al sole.

E proprio utilizzando i procedimenti casalinghi l'industria dell'inscatolato del pomodoro ha migliorato costantemente il suo prodotto.

il pranzo liquido



Eleonora Puntillo

Ricette tipiche napoletane

Lenticchie, gr. 300; olio, gr. 100; aglio, 3 spicchi; prezzemolo, un ciuffo; pomodori pelati, n. 3 o 4; pomodoro concentrato, 1 cucchiaino; tubetti piccoli, gr. 500; sale pepe.

Fate cuocere le lenticchie in acqua a fuoco lento e, quando saranno tenere, senza toglierle dalla pentola, levate loro quanta più acqua potrete, ricoprendole subito dopo con altra acqua che avrete fatto bollire a parte. Aggiungete l'olio, l'aglio (meglio se grattato) i pelati, il concentrato, il sale, il pepe e fate cuocere lentamente ancora per mezz'ora.

Lessate i tubetti a metà cottura, scolateli, e finite di cuocerli nelle lenticchie, aggiungendo il prezzemolo. La minestra deve risultare quasi asciutta e «legata».

Gli squisiti vini del Sannio

Escursione nel cuore di una vecchia tradizione di prodotti pregevoli e ricercati - Agricoltura e gastronomia in provincia di Benevento

Due piccoli comuni del beneventano, San Marco dei Cavoli e Pietraroja, il primo nella zona del Fortore, l'altro nel massiccio del Matese, entrambi estenuati da un intenso flusso di emigrazione, conservano antiche tradizioni di prodotti pregevoli e ricercati. San Marco dei Cavoli vanta un esempio rilevante, benché poco noto, di preziosità gastronomica, nel suo formaggio pecorino. Il piccolo centro della collina sannita, è conosciuto, in verità, più per il torrone che produce, che non per la squisitezza dei suoi formaggi che, a dire dei completisti,

sono quanto di meglio si possa trovare in fatto di sapore, fragranza e finezza.

Sarà forse dovuto alla tradizione secolare dei modi di lavorazione tramandati da generazioni, sarà la qualità dei pascoli o altre segrete cause di cui continuano a discutere i cultori di gastronomia: sta di fatto che il formaggio di San Marco dei Cavoli è una autentica leccornia.

A Pietraroja non è il formaggio pecorino a tener banco, ma sono i prosciutti, il cui profumo, e delicatezza di sapore sostengono vantaggiosamente il confronto con i più preziosi San Daniele.

Sono prosciutti che non superano il peso di 15, 18 chili, fatti stagionare per oltre dodici mesi secondo pratiche antiche e laboriose. Vengono ottenuti da suini di razza speciale, allevati con particolare alimentazione. La macellazione avviene anch'essa con una tecnica tipica del luogo che, per esempio, consente la quasi completa fuoriuscita del sangue e quindi una migliore conservazione della carne. Salatura e pressatura costituiscono, poi, altre due fasi estremamente laboriose ed accurate nella produzione dei prosciutti di Pietraroja il cui unico difetto è quello di essere poco noti, ma anche di essere prodotti in piccole quantità.

E' giusto, d'altronde, che esisteranno formaggi e prosciutti tanto squisiti in queste zone, da fare degna cornice ai pregevoli vini del Sannio che certamente sono più conosciuti.

Benevento è la provincia della Campania maggiore produttrice di vino. Ma dove questo suo primato fa spicco è nella valle Telesina tra Solopaca e Guardia Sanframondi. Qui, infatti, più che altrove nella provincia, si è sviluppata, nell'ultimo decennio, la cultura specializzata della vite che accresce le qualità dei vini prodotti.

Quasi contemporaneamente alla migliorata qualità delle uve, sono sorte cantine sociali cooperative. La maggiore di queste è «La Guardiense», presso Guardia Sanframondi che conta ben 1000 soci e lavora duecentomila quintali di uve all'anno. Tra i vini prodotti si segnalano il Solopaca a denominazione di origine controllata, il «Guardiolo» e il «Vecchia guardia» ed infine il «vino Campano». Il Solopaca, il più famoso vino del Sannio, raggiunge i 12 gradi e se ne produce di bianco e di rosso.

Un'altra cantina sociale si trova più a sud: fa parte della cooperativa «Solopaca» che conta oltre 400 soci. Il vino Solopaca che si produce in questa zona è più secco del Solopaca di Guardia che ha un tono più amabile.

Una segnalazione merita anche la azienda vinicola Ocone di Ponte di Benevento che, oltre ad un tipo di Solopaca, produce vini di pregio come il Barbera del Sannio, di colore rosso rubino carico, raggiunge i 13 gradi ed è ottimo per arrosti; il Castel Ponte ed il Ta-

Ricette tipiche della cucina napoletana

IL SOFFRITTO

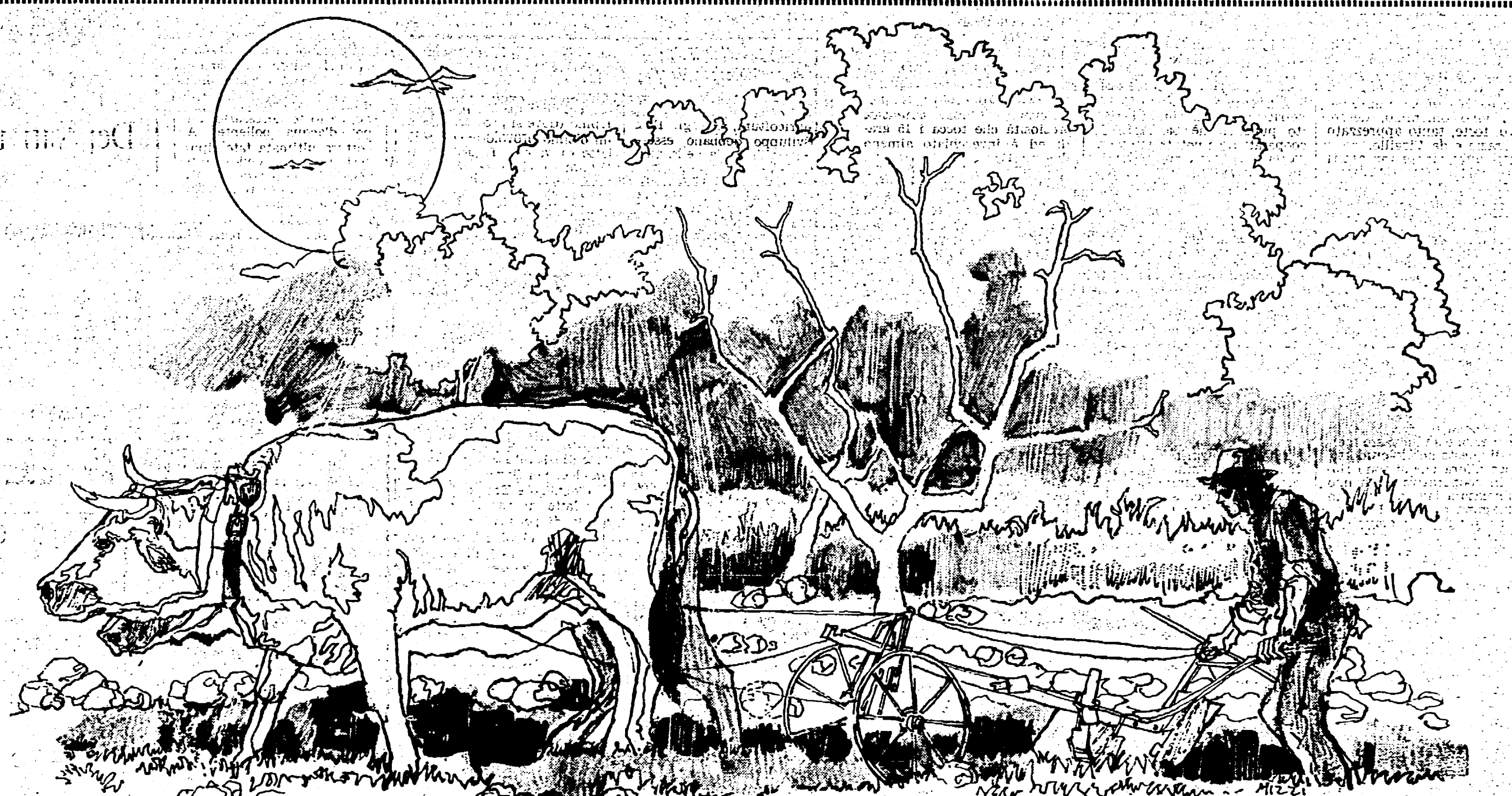
Il soffritto è un altro nome prestigioso della cucina partenopea. Per averlo perfetto e gustoso pienamente bisognerebbe scovare un'osteria di paese nei dintorni della città, o certe trattorie del vicolo più popolari, che ne hanno la specialità. Bisognerebbe mangiarlo, accompagnato da un robusto vino rosso, per esempio del Monte di Procida, che a tratti neutralizza l'ardore del peperoncino rosso. E' un piatto da intenditori e da forti mangiatori, violento come una frustata. E quei pezzetti di carne ora molli, ora callosi o cartilaginei rivestiti di ragù e accompagnati dal pane intriso, quel forte che vi avvanza la fronte, il soffritto, sono a una volontaria tortura che però, tanto vi delizia che, pur avendo bocca e stomaco in fiamme non vi arretrate e continuate a mangiare.

Quando non avevamo il pomodoro, il soffritto col nome di «saporiglio» si mangiava ovviamente privo del suo fiammante colore. Sarà stato anche buono, ma bisognerebbe compatire i nostri antenati per non averlo conosciuto completato e perfezionato come oggi dal gloriosissimo ortaggio.

ZUPPA DI SOFFRITTO DI MALALE

Soffritto di malale, ossia polmone, trachea, cuore e milza, chilogrammi 1,200; concentrato di pomodoro grammi 200; conserva di pomodoro gr. 30 oppure solo concentrato gr. 300; olio 1 cucchiaino; sugo gr. 100; peperoncino forte un pezzetto; foglia di lauro n. 1; rosmarino un rametto; sale; vino mezzo bicchiere.

Lavate il soffritto, tagliatelo a piccoli pezzi di 2 cm. e tenetelo per un paio d'ore in acqua fresca che cambierete ogni tanto, fino a che non appaia più arrossata di sangue. Scocciate allora e asciugate accuratamente tutti i pezzetti di carne. In una pentola capace e larga di fondo, fate riscaldare la sugna e l'olio; poi gettatevi il soffritto che farete rosolare a fuoco vivace. Quando non vi sarà più traccia di liquido e la carne sarà leggermente colorita aggiungete il vino che lascerete evaporare, e poi la conserva (diluita in una tazzina d'acqua) il concentrato, il lauro di rosmarino, il peperoncino e il sale. Abbassare il fuoco, lasciate cuocere per 4 o 5 minuti e, infine, versate qualche ramololo d'acqua. La cottura deve durare un paio d'ore, il sugo non dovrà essere troppo denso e quindi assaiungete, se necessario, altra acqua.



la buona terra

Il sole, le stagioni, l'amore dell'uomo per la buona terra, oggi come sempre.

Cirio, oggi come sempre, è là dove è la buona terra. Là dove maturano i pomodori più ricchi di sole. E anche là dove crescono piselli... i più teneri, dolci, gustosi. E là dove pesche, ciliege, albicocche, sono più ricche di sapore.

Cirio: i migliori prodotti della buona terra per una sana, gustosa alimentazione. La più variata, la più naturale.

