

Francesca Santucci

NAPOLI - CAPRI



Dopo l'acceso litigio, di cui ho già narrato in altra sede ai miei quattro lettori, tra donna Nannina (napoletana) e donna Concettina (caprese), scaturito dalla degenerazione della discussione inerente alla preparazione degli gnocchi alla sorrentina (l'una sostenendo andassero conditi con un sugo di pomodori San Marzano, l'altra con quello di pomodorini del Piennolo), conclusosi con la vittoria del Napoli, cioè, di donna Nannina, le due vulcaniche donne si scontrarono su una nuova preparazione.

Anche stavolta assistette al diverbio il saggio don Peppino, marito di donna Nannina, che pure si affrettò a placare le effervescenze di moglie e comare in questo derby Napoli-Capri.

Ma come dare torto all'una e ragione all'altra, come schierarsi, prendere posizione, se entrambe le splendide località, di cui certamente pure il Creatore mena vanto, riescono ad offrire pietanze tanto sopraffine da deliziare i palati non solo locali ma, varcando tutti i confini, anche quelli (e non esagero, credetemi!) nazionali?

Oggetto del contendere questa volta furono i ravioli, formato di pasta sovrano della cucina italiana, tipico dell'Emilia Romagna, di origini antichissime, il primo tipo di pasta ripiena di cui si abbia notizia documentata (nel "Paesaggio agrario in Liguria") fra il XII e il XIII secolo: allora, secondo quanto scritto in un contratto della fine del millecento, un colono di Savona si impegnò a fornire al proprio padrone dei pasti durante la vendemmia costituiti da pane, vino, carne e, appunto, ravioli.

E fu Genova, nel Duecento, a cominciare a diffondere questo tipo di pasta attraverso i suoi traffici nel Mediterraneo ("via", il mare, per molti secoli più sicura della terraferma, dove ci si poteva imbattere nei banditi), scambiandolo nelle fiere con altri prodotti, giungendo prima della fine del secolo a Parma, ma, ancora più indietro nel tempo, Marco Gavio Apicio, gastronomo, cuoco e scrittore romano, aveva inventato una ricetta chiamata *Patinam apicianam*, ovvero "Torta di Apicio", che era simile al raviolo.

Per quanto riguarda il significato del termine è incerto, alcuni lo fanno derivare da *rabiola*, cioè piccola rapa, altri da *rovigliolo*, ossia dal ripieno per la farcia, altri ancora ritengono che abbia preso il nome dal suo "inventore", Ravioli, il primo cuoco di Gavi Ligure che, per i signori genovesi, li preparava con poca acqua di cottura e vino rosso: ad avvalorare questa tesi ci sarebbero oggi molti residenti nella zona con quel cognome.

Questa pasta all'uovo quadrata o tonda, ripiegata e farcita, di ricotta, spinaci e noce moscata o anche di carne, servita sia in brodo che con il condimento, chiamata a seconda delle regioni "agnolotti", "anolini", "cappellacci", "maccaruni chini", "ravaioli", "ravaiuoli", "tortelli", "tordelli", "turdelli", "pansoti", "pansotti", è sicuramente un prodotto tipico della cucina italiana.

Già alla fine del Duecento a Parma nella cronaca di Fra Salimbene si trovano tracce del *raviolus* ma a consacrarlo è nel Trecento Boccaccio che, nel Decamerone, descrivendo le leccornie di Bengodi, il Paese della Cuccagna, dal protagonista Calandrino fa raccontare: *di una montagna tutta di formaggio grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi.*

E si ha notizia che il pittore genovese Giambattista Gaulli, detto "il Baciccio" mentre era a Roma, impegnato nell'equipe del Bernini ad affrescare santi e madonne, fra le impalcature mangiava piatti di ravioli che si faceva mandare a Roma da Genova, preparati personalmente dai parenti liguri, sopravvissuti alla peste che gli aveva sterminato la famiglia e lo aveva spinto a lasciare la città natale per l'Urbe.

Ed anche Niccolò Paganini, il famoso violinista, era solito consumare gustosi ravioli farciti con polpa di carne di manzo e frattaglie e conditi con il *tuccu* (ragù alla genovese). Lontano dalla sua Genova, prossimo alla morte, in una lettera del 1839, di risposta ad un amico descrisse dettagliatamente la ricetta per prepararli, raccomandandosi di condirli con il tipico sugo genovese:

*Per una libbra e mezza di farina due libbre di buon manzo magro per fare il suco. Nel tegame si mette del butirro, indi un poco di cipolla ben tritolata che soffrigga un poco. Si mette il manzo, e fare che prenda un po' di colore. E per ottenere un suco consistente si prende poche prese di farina, ed adagio si semina in detto suco affinché prenda il colore. Poi si prende della conserva di pomodoro, si disfa nell'acqua, e di quest'acqua se ne versa entro alla farina che sta nel tegame e si mescola per scioglierla maggiormente, e per ultimo si pongono entro dei fonghi secchi ben tritolati e pestati; ed ecco fatto il suco. Ora veniamo alla pasta per tirare le sfoglie senza ovi. Un poco di sale entro la pasta gioverà alla consistenza della medesima. Ora veniamo al pieno. Nello stesso tegame colla carne si fa in quel suco cuocere mezza libbra di vitella magra, poi si leva, si tritola e si pesta molto. si prende un cervello di vitello, si cuoce nell'acqua, poi si cava la pelle che copre il cervello, si tritola e si pesta bene separatamente, si prende quattro soldi di salsiccia luganega, si cava la pelle, si tritola e si pesta separatamente. Si prende un pugno di borage chiamata in Nizza boraj, si fanno bollire, si premono molto, e si pestano come sopra. Si prendono tre ovi che bastano per una libbra e mezza di farina. Si sbattano, ed uniti e nuovamente pestati insieme tutti gli oggetti soprannominati, in detti ovi ponendovi un poco di formaggio parmigiano. Ecco fatto il pieno. Potete servirvi del capone in luogo del vitello, dei laccetti in luogo del cervello, per ottenere un pieno più delicato. Se il pieno restasse duro, si mette nel suco. Per i ravioli, la pasta si lascia un poco molla. Si lascia per un'ora sotto coperta da un piatto per ottenere le foglie sottili.*

Ma i ravioli, salda tradizione culinaria dell' Emilia Romagna, ormai sono presenti in tutta Italia variamente declinati, più grandi, più piccoli, diversamente farciti. Ad esempio, in Liguria vengono conditi con la salsa di noci, in Abruzzo con sugo di pomodoro, ma c'è anche una variante dolce, ripieni di ricotta, zucchero e cannella, mentre in Sardegna sono preparati con ricotta, spinaci, buccia di limone e zafferano, o con patate e menta. Al Sud generalmente la farcia è composta da formaggio fresco, soprattutto pecorino, e qualche spezia, e vengono conditi con l'immane sugo di pomodoro, oppure, diffusa soprattutto nel Cilento, nell'Irpinia e in Calabria, cioè nelle zone interne dove prevale la cultura della cucina di montagna, gioia soprattutto dei bambini c'è la preparazione dolce, con il ripieno, ad esempio, di castagne, aggiunta finale di miele, cannella e *diavulilli*, piccolissimi confetti tondi colorati.

Nella zona di Napoli i ravioli vengono chiamati "ravioli capresi" perché il raviolo è, appunto, il piatto simbolo dell'isola, ma sono diffusi anche a Sorrento, Massa Lubrense e Vico Equense, dove vengono proposti in quasi tutti i ristoranti. Nell'impasto dei ravioli capresi non si aggiungono le uova, che, insieme al formaggio e alle spezie (come la maggiorana) si trovano nel ripieno, arricchito

nel tempo anche di ingredienti non tradizionali di questa pasta, come la mozzarella o il fiordilatte vaccino, e sono conditi o con una leggera salsa di pomodoro o con un robusto ragù napoletano. Ebbene, quel brutto giorno, tra donna Nannina e donna Concettina, nel solito teatro di scontro, cioè il pianerottolo del quarto piano del palazzo del Risanamento di via Arenaccia 113, a Napoli, scoppiò il finimondo perché sia l'una che l'altra sosteneva essere la sua la ricetta tradizionale del raviolo caprese.

Donna Concettina, che parlava a ragion veduta, essendo nativa dell'isola, ripeteva che per l'impasto del raviolo caprese, dal formato rigorosamente rotondo ma irregolare, con bordo merlato o dentato, occorre farina 00, acqua, sale e un filo d'olio extra vergine d'oliva; per il ripieno caciotta vaccina secca grattugiata (preferibilmente quella dei Monti Lattari, in latino *Lactarii*, così chiamati dall'ottimo latte che vi si ricava dalle capre e alle mucche che vi pascolano), uova e maggiorana, e per il condimento pomodorini, olio extra vergine, sale, basilico e parmigiano grattugiato.

Invece donna Nannina insisteva che la vera ricetta tradizionale era la sua. Con piglio sicuro affermava che il raviolo dovesse essere a forma di calzoncino, l'impasto preparato con farina, semola e acqua, e il ripieno costituito da pasta di salame, pangrattato, pere abate o spadona, carne bovina arrosto, Grana Padano, uova, uvetta, amaretti, aglio, scorza di limone, pepe nero, cannella in polvere, noce moscata, prezzemolo e sale fino, e, come condimento, necessitava di burro, salvia e Grana Padano. Ma al solo sentire nominare amaretti, burro e salvia donna Concettina si sentiva male, sussultava, diventava rossa rossa in viso, si dimenava, si portava una mano sul cuore, poi, dopo aver sbuffato un po', ripetutamente inspirato ed espirato e bevuto un bicchiere d'acqua prontamente offertole, ben ripresasi, sibilava di nuovo in faccia a donna Nannina la sua ricetta che, sosteneva, essere quella tradizionale caprese.

Ad un certo punto, mentre lo scontro fra le due donne proseguiva senza esclusioni di colpi, di nuovo degenerando, con impropri non ripetibili in questa sede, coinvolgendo anche altre persone del palazzo convenute apposta per assistere al derby, alle ulteriori insistenze di donna Nannina, si levò la voce di un vecchio con i capelli bianchi che aveva fatto il militare a Bergamo precisare:

-“Ma chisti ca nun songhe ravioli, so' casoncelli, *pota!*”

Allora si udì un'altra voce timidamente azzardare a domandare:

-“Nhe, scusate donna Nannina, per curiosità, ma chi ve la diede questa ricetta? Vostra madre? Vostra nonna?”-

E donna Nannina, accalorata per la discussione, buttò lì:

-“Mia nipote.”-

-“Ma quella che andò a Bergamo?”- chiesero sospettosi in coro i presenti.

-“Sì”-ammise candidamente donna Nannina.

Subito si levò un coro di proteste, ma velocemente placò gli animi il saggio don Peppino che, però, questa volta non si schierò dalla parte di sua moglie, veramente indifendibile, limitandosi a restare neutro nella tenzone.

Il fatto è che donna Nannina non aveva mai preparato i ravioli, preferiva fare gli gnocchi, che le riuscivano superbamente, ma, per fare un dispetto a donna Concettina si era inventata di saperli preparare e la ricetta era autentica, ma non dei ravioli capresi bensì dei casoncelli bergamaschi, la cui preparazione aveva letto in un appunto di sua nipote che, andata in vacanza tra le belle valli orobiche, dopo averli gustati e apprezzati, aveva trascritto come prepararli.

Quella volta il derby Napoli-Capri si concluse con la sconfitta in casa del Napoli, e giustamente, dico io, perché ognuno deve fare ciò che sa fare e come si deve fare, senza improvvisare. E i moderni cuochi più o meno stellati possono rivisitare e reinterpretare qualunque pietanza, ma la nuova versione non potrà mai competere con la ricetta originale.