



Ciro Cenatiempo lampare,
marmitte e calamari, mangiari
dei nostri mari. **la cucina
nel regno di nettuno**

presentazione di
Marino Niola

imagaenaria

edizioni ischia

IMAGAENARIA

Ciro Cenatiempo

LA CUCINA NEL REGNO DI NETTUNO

Lampare, marmitte e calamari, mangiari dei nostri mari

IMAGAEENARIA

Presentazione

Lampare primigenie. È sufficiente questo titolo di paragrafo a farci capire da che parte sta l'autore. E a poter dire forte e chiaro che *La cucina nel regno di Nettuno* non è l'ennesimo libro di ricette. È un omaggio alla straordinaria cultura di terra e di mare di Ischia e Procida scritto letteralmente col cuore in gola. Il cuore, si sa, è l'organo della memoria affettiva: la stessa parola ricordo deriva dal latino *cor*. Mentre la gola tiene a mente la parte più sensibile, e sensuale, della nostra storia.

Così una ricetta smette di essere quel semplice, arido elenco di ingredienti e di istruzioni da replicare pappagallescamente, che oggi tracima paurosamente da tutti i media: old e new, cartacei e catodici, generalisti e tematici.

Al persecutorio *outing* alimentare dei guru della ristorazione che abbandonano i fornelli per installarsi a tempo indeterminato nella scatola satellitare, *Ciro Cenatiempo* dichiara senza mezzi termini di preferire il palpabile languore dell'odalisca di Delacroix.

E ci invita a tuffarci con lui nel ricordo amniotico dei totani mnemonici di Antonio Pisano, impiegato statale con corpo di un antico marinaio mediterraneo, custode del segreto iniziatico della pesca notturna in tempi in cui il mare aveva odore e sapore di mare e non era ancora quel "fognatico e biminoso habitat da tutelare di cui sproloquiamo periodicamente". E così nel racconto di Ciro, ricordi di luoghi, persone, sensazioni riaffiorano trasportati da profumi, sapori, emozioni di gola, cibi e corpi presi nella stessa corrente vitale.

E scorrendo il libro si incontrano titoli da saggio di antropologia strutturalista: le aluzze dello stagnino, il sughero di Ida, la marmitta e il calamari. Microstorie che attraverso un cibo ci fanno scoprire la straordinaria ricchezza di una società che ha saputo fare delle poche miglia che stanno tra Formello e la Chiaiolella, il Castello aragonese e la Corricella, una regione dell'anima. Un simbolo universale delle mille risorse di un mondo che non si lascia pigliare dalla miseria e che anche nei momenti più bui ha rovesciato la scarsità in godimento, dando vita a dei veri e propri capolavori della cucina mediterranea.

I cibi e le persone rievocate da Ciro Cenatiempo sono l'espressione più alta delle nostre culture del popolo di cui conservano una aristocratica, sensuale misura tra la povertà delle risorse e un millenaria arte di vivere.

Sono ancora molti i luoghi dove si celebra quest'arte e Ciro ce li racconta con intelletto d'amore: il Melograno, Umberto a mare, il lido di Alberto, il Caracalè, Ida dei Maronti. Nessuno di essi è un semplice ristorante. In ca-

scuno si danno convegno una persona, una storia, un'emozione. Da assaporare al chiaro di luna, quando vogliamo rifare la pace con la parte migliore di noi stessi.

Marino Niola

Narrazioni di gola

Questo è un volume-puzzle, di storie micro e cibi marinari, maritati, marinati. È uno spazio circoscritto d'incontri che accoglie i contributi di cuccinieri e interpreti dell'arte mangiatoria, sommozzatori, pescatori, studiosi e naviganti, sportivi e straordinari professionisti dei fuochi *coquinari*, tutti legati dal filo azzurro-mare dell'insularità ischitana e procidana.

Geograficamente, in verità, c'è qualche sconfinamento, ma il divertimento non conosce *limen*, come le contaminazioni.

Premetto che durante le veloci fasi della "tessitura" è stata solleticata *online* l'apertura dei cassetti personali, ovunque pieni di aspirazioni scritte. Li vorrei definire attimi di *pseudo-blog*. Utili per una valutazione: i cosiddetti nuovi *media* sono piuttosto caldi¹ se il contatto d'avvio è sufficientemente stimolante. Ma il fatto, poi, che venisse confermato l'obiettivo della pubblicazione di un libro in carne e ossa, carta e broccia, piuttosto che un susseguirsi di schermate *web*, ha fatto sì che scattasse più facilmente il libero pro-



Calamari ripieni

Filetti di pesce
c'...



s'appostano Peppino detto 'u' *mericano* e Peppino 'u' *vaculese*, con il suo asino nuovo (quello vecchio, cui era molto affezionato, è purtroppo inciampato sulle scale della Corricella e s'è rotto l'osso del collo), a dorso del quale trasporta tutto quanto produce nei campi: due personaggi di un mito rinnovato.

Il tempo s'azzerà, contemplando i limoneti. In attesa di ammirare la piramide di limoni alta dieci metri e sistemata su un carro galleggiante, intitolato la "Sirena dei limoni", che si sposterà lentamente nello specchio di Marina Grande: è l'omaggio annuale che si riserva al frutto imperatore della campagna.

A giugno, quando i campi sposano definitivamente il mare.

2. *Sarde e patate*

Nella carrellata di amici non poteva mancare un simpatico depositario della Procidanità: Salvatore Costagliola. Nato nel 1947, capitano, discendente da una famiglia di piccoli armatori, figlio di un proprietario di lampare. Si considera un «modesto studioso-ricercatore della storia, in particolare quella meridionale nonché procidana», ma è molto di più. Le sue passioni? La politica, soprattutto. Nel suo bagaglio, quindici anni di navigazione su navi di ogni tipo e con svariate qualifiche; altri quindici anni dedicati alla ristorazione creando e gestendo (facendo anche il cuoco) il ristorante "L'Approdo", ovviamente a Procida. E poi subacqueo, guida turistica, e narratore: ha scrit-

to più di cento racconti, «I Racconti di Salvatore l'Approdo». Cosa gli ho chiesto? Di andare a ruota libera...

Le sarde di menaide con le patate, era un piatto forte, quasi un banchetto, quando si potevano mangiare: patate tagliate a pezzi, con uno spicchio di aglio e un filo di olio, si mettevano a bollire in un tegame di coccio o creta, e a mezza cottura si spandevano le sarde sopra con una spruzzata di prezzemolo e sale. Una premessa: di solito i pescatori consumavano il pesce che gli compete come propria razione, oppure quando la pesca era misera e non valeva la pena di fare mercato. Ma, se la quantità di razione era abbondante, si dava vita alle spartizioni, con prevalenza al "cala-cala" vale a dire che si offrivano ai contadini, e in cambio si ricevevano prodotti dell'orto o affini¹.

A questo proposito mi viene in mente un aneddoto (e chi sa quanti, oggi, sono andati nel dimenticatoio delle persone della mia età). Un giorno la razione del pescato era scarsa e il pescatore di nome Michele che abitava nei pressi di "Callia" (luogo esposto a levante dell'isola soprastante alla Marina Corricella), padre di famiglia di tre figli, decise con il figlio grande che andava con lui a pesca che, una volta rientrati in casa, avrebbero fatto cucinare subito alla moglie Graziella le sarde. Arrivati a casa Michele chiese alla moglie di preparare quella leccornia, ma lei rispose che non c'erano le patate. Il pescatore non si scoraggiò e disse: «fammele alla "agliuotto"». Il procedimento è identico, ma senza patate, al posto delle quali veniva posto sul fondo del piatto, (di solito era una zuppiera, la "scafarea" di colore verde con i puntini bianchi, dalla quale tutti attingevano... quasi contemporaneamente) il pane in pezzi che non veniva consumato una volta tagliato, "i truozzi".

Graziella andò su tutte le furie perché quei “truozi” li aveva promessi a Raffaele, un vecchietto che girava per il paese con un paniere di vimini, il “canisto”, pieno di odori che vendeva, al di sotto dei quali nascondeva sempre delle uova che barattava con chi gli dava del pane secco per foraggiare le galline. Graziella non voleva dare il pane al marito e al figlio perché quel giorno sarebbe passato Raffaele con le uova, mentre c'erano altri due figli più piccoli ai quali il medico aveva consigliato di dar da mangiare roba sostanziosa. Ne venne fuori una lite. Michele sosteneva che le sarde erano più sostanziose delle uova. Mentre discutevano animatamente arrivò Raffaele per lo scambio settimanale, e ascoltò tutto da sotto al “vefio” (il verone della palazzina) di Graziella e Michele. Il vecchietto allora bussò alla porta e disse: «calmatevi, adesso vi risolvo io la situazione. Intanto, per oggi, le mie galline avranno una dose in meno di “truozi”: qui ci sono le uova per i vostri figli, “i truozi” usateli per le sarde. Però adesso io mi siedo con voi a gustarmi questa squisitezza che viene dal mare».

3. Vegliatura e pesci petroliferi

Anche Salvatore Costagliola vuole offrirmi la sua versione della lampara. Sottolinea che si tratta di un complesso da pesca con rete a circuizione, per alici, sarde, sugarelli, lacerti, sgombri e altri pesci di superficie. Era composta da un gozzo grande di circa 12 metri che imbarcava circa 7-8 marinai, la rete e altre attrezzature; due gozzi di circa 6 metri dove venivano posiziona-

te le lampade che erano alimentate con il petrolio e un marinaio per ogni gozzo: i "luciaioli" erano degli abili e esperti pescatori, il loro compito era di guardare bene nel fondo del mare, in quanto la lampada faceva da richiamo ai pesci, che accorrevano alla luce restando a una profondità che era impossibile vederli. Però l'esperto pescatore capiva tutto attraverso le "bunmicelle" (termine usato per le bollicine) che davano l'esatta quantità di pesce che si trovava in quel momento nei paraggi, riuscendo anche a sapere se ci fossero i feroni o altri pesci che seguivano quelle prede. Così si dava inizio alla posa in mare della rete.

Dobbiamo dire che i pescatori hanno un altro peccato originale: gli apostoli erano pescatori, sappiamo anche che Simone era "sfaticato"; e anticamente questo termine veniva usato spesso, forse anche perchè i mestieri erano due, pescatori e contadini: evidentemente in campagna c'è sempre da fare? Per questo motivo a Procida si adottò un nuovo ed esclusivo "termine". Tutto partiva dal fatto che si sostituì al vento di Maestrone, Maestrone fresco, o Maestrone forte, il sillogismo "vigliatura", da Vegliatura: d'estate ancora oggi (anche se il clima e il meteo sono un po' cambiati) verso le ore 16-17 si avverte questo vento. Va ancora detto che le barche che dovevano andare a pesca verso ponente (la zona di Cuma o di Lago Patria) anticamente erano sprovviste di motori, quindi andare a remi con il vento di prua era quasi impossibile, perciò si aspettava fino alle ore 22-23, quando calava il vento, e poi si partiva. Il capo pesca, che di solito era il proprietario, per evitare che gli altri pescatori alle ore 23 non rispondessero all'appello, dava ordine di

scendere alla solita ora pomeridiana, e poi diceva: “Questa sera si veglia fin quando non cala il vento”. Da qui “vighiatura”.

A proposito dei “luciaioli”, questi avevano la possibilità, durante la nottata (mentre gli altri dormivano sulla barca grande) di catturare alcuni pesci che venivano abbagliati dal chiarore forte della lampara, quali la volamarina, il pesce luna; il “muglio”, ovvero la manta; poi il pesce rondine e i calamari, che venivano subito mangiati: li arrostivano sul cappellone della lampara che, dopo 4-5 ore di accensione, era abbastanza caldo per arrostire; e, successivamente, in tempi più moderni, sul tubo di scarico del motore².

Gli altri pesci venivano nascosti sotto il paiolo: molte volte, quando li portavano a casa (nascosti nei pantaloni, o negli stivali, per chi ne possedeva un paio) sapevano di petrolio. Non potevano essere barattati e si mangiavano com'erano, con una ricetta a base... di sapore di petrolio.

4. *Le carnummole*

«Le carnummole si possono mangiare sul posto dove vengono prese con una premuta di limone», ricorda ancora Salvatore Costagliola. Con il termine carnummola si indica il limone di mare o uovo di mare. La presenza di acido fenico e di potassio, si dice, rende questo “frutto” un potentissimo afrodisiaco³...

