

PANZAROTTI O CROCCHÈ?

Una singolare vicenda semantica - tutta di colore e sapore partenopeo - è quella relativa alla duplice accezione del termine "panzarotti": l'una, per così dire, borghese che configura i gustosi ripieni (o "calzoncini") fritti contenenti un impasto di uova, mozzarella, formaggio, salumi e... via imbottendo, e l'altra, di esclusiva cadenza popolare, che designa la molto più elementare tipologia delle crocchette di patate, scevre da ogni contenuto. Nessun dubbio in ordine alla portata del primo appellativo (peraltro trasmigrato nella madrelingua in quanto accolto dai recenti Zingarelli: "Grosso raviolo ripieno... fritto in olio bollente"): il loro presentarsi rigonfi e panciuti ha evocato l'immagine di quei ventri adiposi che valse ai portatori la poco gratificante qualifica di "panzarotto" ("uomo basso e grassotto", giusta la definizione dell'Andreoli, compilatore nel 1887 di un eccellente "Vocabolario napoletano-italiano"), non ignorando che il sommo gastronomo don Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino, nella sua celebre "Cucina teorico-pratica" del 1837 - ma che in meno di trent'anni raggiunse la nona edizione - precisa che i "panzerotti" (sic!) debbono contenere "un battuto di ovi, provola grattugiata, mozzarella, prosciutto trito" ecc. e venir fritti "ben biondi con sugna".

Ma come si è determinata la polisemia del vocabolo, slittando dal tumido e tondeggianti "ripieno" borghese al bislungo ma corposo "crocchè" (questa la grafia napoletana) dei ceti modesti, a base di sole patate lesse? È presto detto: nel nostro dialetto il corrispettivo femminile dell'uomo "panzarotto" è quello di "patana" o "patanella" ("femmina grassa e di bassa statura", come sancito dal D'Ambra nel suo "Vocabolario napoletano-toscano domestico di arti e mestieri" risalente al 1873). Va anche tenuto presente che entrambe le pietanze, pur avendo in comune la caratteristica di presentarsi fritte, divergono ampiamente tra loro: i "panzarotti" richiedono infatti strutture, tempi di preparazione e costi ben più elevati degli umili "crocchè", retaggio e pezzo forte dei friggitori da strada, quei "zeppulajuole", tipici rap-

presentanti della remota "economia del vicolo", adusi a immergere nell'olio bollente delle loro capaci "tielle", adagiate su precarie "furnacelle a gravone", anche "paste cresciute" (frittelle), "scagliuozze" (rombi di polenta), "sciurille" (fiori di zucchine) e altre appetitose leccornie. Ma c'è di più: le patate, prodotto-tipo degli (un tempo) feraci orti campani, costituivano per i meno abbienti un cibo ideale, attesa la loro economicità, digeribilità e, soprattutto, capacità di "riempire lo stomaco", al punto da aver generato l'adagio "Napulitane, magnapatane" e da aver indotto lo Jaccarino, autore nel 1876 di una esaustiva "Galleria di costumi napoletani", tutta dedicata agli allora oltre trecento venditori ambulanti, a includervi la "Vennettrice de patate scaurate".

Solo poco più tardi interviene l'avallo-principe all'identificazione popolare del "panzarotto" con il "crocchè": quello costituito dalla specifica "voce" dei loro confezionatori stradali. Ed eccone una campionatura, riportata dal Caravaglios nella sua silloge "Voci e gridi di venditori napoletani" (1931): "Panzarotte, caure ca còceno!"; "Crucchè, te ne magne ciento 'int' a nu scuscio 'e viento!"; "È lieggio 'o panzarotto: t'oomagne a 'e sette e 'o cacce all'otto!".

Questa la mini-storia dei "panzarotti/crocchè", traente spunto da recenti gastro-letture che, con innegabili fondatezze, smitizzano l'origine napoletana di tante prelibatezze spesso ritenute di esclusiva genesi partenopea: si discetta di spaghetti nati in Cina, di babà di patria polacca, di zeppole dall'ascendenza egiziana, di "mostaccioli" importati da Assisi (ma non erano i "mustàcea" dei Romani a base di mandorle e mosto?), e via ridimensionando. Ci si lasci almeno la paternità del "crocchè" filiato dal "panzarotto", alimento "totus neapolitanus", scongiurando il rischio di una sua provenienza da chissà quali fantasiose e improbabili latitudini.



RENATO DE FALCO
Accademico di Napoli
See International
Summary page 78