



## La Cena Ecumenica dell' Accademia Italiana della Cucina: la Delegazione di Nola l' ha celebrata a Striano

Categoria: [La Storia magra](#)

20/10/2013



quadro di Migliaro

L'attenzione per la cucina italiana è il mezzo che permette agli Accademici di scoprire, di tutelare e di promuovere le tradizioni vitali, quelle che sanno confrontarsi con le trasformazioni sociali e culturali.

Il 17 ottobre tutte le delegazioni dell' Accademia Italiana della Cucina, fondata da Orio Vergani, hanno celebrato la Cena Ecumenica, che aveva per tema " *le carni dimenticate* ", il così detto " *quinto quarto* ". La Delegazione di Nola ha celebrato la sua Cena a Striano, nella Masseria Rivolta, in cui Nello e Carmela Lombardi hanno costruito un " *tempio* " gastronomico di rilevante

importanza. Ne parleremo a parte.

Nell'incipit della cerimonia il Delegato, dott. Giuseppe De Martino, ha ricordato che il rito della cena e il tema delle " *carne dimenticate* " sintetizzano in modo esemplare i valori su cui è costruita l' Accademia: prima di tutto, quella filosofia del convivio, che di recente il Presidente Giovanni Ballarini ha interpretato come " *vita in comune* ", come vocazione a sviluppare il dialogo culturale nel segno dell'amicizia e della tolleranza. In questa prospettiva, l'attenzione per la cucina italiana è il mezzo che permette agli Accademici di scoprire, di tutelare e di promuovere le tradizioni vitali, quelle che sanno confrontarsi con le trasformazioni della società e della cultura. Le trasformazioni del gusto investono tanto la cucina, quanto la moda e l'arte.

Il Dott. De Martino ha poi passato il microfono al dott. Antonio Del Giudice, sindaco di Striano, il quale ha ringraziato la Delegazione Nolana: scegliendo la Masseria Rivolta come " *luogo* " della Cena, essa ha oggettivamente riconosciuto che l'azione condotta dagli imprenditori e dalla classe politica della città per tutelare il territorio e per promuoverne le risorse incomincia a dare risultati importanti. Poi il microfono è passato a me: ho avuto l'onore di illustrare gli aspetti culturali del tema della Cena. Gli aruspici romani impararono dagli etruschi a leggere il futuro nelle frattaglie degli animali sacrificati e a condizionare i politici e l'opinione pubblica così come oggi, scrive Stewart Lee Allen, noi " *dipendiamo dai giornalisti dei tabloid* ". Le frattaglie furono, un tempo, un quarto nobile: il fegato è stato da tutti, e da sempre, considerato la sede del coraggio, e Chirone allevò Achille non con la carne, ma con gli intestini del leone.

Dallo stato di nobiltà le frattaglie sono poi decadute a rappresentare il livello della miseria, soprattutto a Napoli. Nello Oliviero ha raccontato la giornata del " *carnacottaro* " dell' Ottocento, che la mattina " *nei fondaci viscidati di mota* " vendeva alla plebe " *a matrice e 'o call' 'e trippa* ", di pomeriggio si

### ARTICOLI DEL GIORNO

- » Il singolo comportamento individuale può rimodellare una realtà sofferente
- » Nola. Francesco Passaro, alle primarie per il PD
- » "Così ho cominciato a bere": la storia di Giacomo
- » I Vesuviani premiati campioni regionali di mototurismo

### LE ULTIME DA STRIANO

- » Filologia e arte nella cucina della Masseria Rivolta, a Striano.
- » Quando la sagra valorizza la cultura: il "caso Striano"
- » Pomodoro protagonista a Striano: al via la dodicesima sagra del San Marzano dop
- » Campus estivo, successo per l'iniziativa a Striano
- » Striano. Il riscatto del rione Sanità a "Stringiamoci a corte"
- » A Striano la presentazione del libro di Giuliana Covella
- » L'epopea dei fratelli Boccia, campioni del mondo della pasticceria
- » La birra di qualità? Viene prodotta a Striano nello stabilimento Maneba

### NO STOP NEWS

### NEWSLETTER

Indirizzo E-Mail

Iscriviti

spostava sulle strade frequentate dalla media borghesia e offriva “ *cotena e tracchie* ”, la sera, infine, si piazzava presso i varchi del porto e ricordava agli infreddoliti scaricatori “ *tengo 'o broro 'e cotena e 'a fresella pe' chi tene 'o catarro.*”.. Zampe, muso, intestini del bue e del porco, e in particolare lo stomaco di bue, formavano la trippa( o capezzale ), che però non costava poco. In inverno i beccai vesuviani vendevano, a 2 centesimi la ciotola, anche zuppe di cotiche di maiale: i sanguinacci di porco, trattati con zucchero, aromi e cioccolata, non erano cibo per poveri.

In ogni caso, l'alimentazione della plebe di Napoli, della provincia napoletana e di Terra di Lavoro è un territorio coperto ancora da fitta nebbia: lo potrebbe sgombrare la lettura critica dei cumuli di documenti che nella polvere degli archivi aspettano, da due secoli ormai, che qualcuno si interessi di loro. Nel 1854 nel mercato di Nola 800 gr. di lardo grasso costavano 24 grana, quanto un bracciante guadagnava in una giornata e mezza di lavoro, quando trovava lavoro: ho mostrato agli accademici le copie dei documenti che l'attestano.. Sulla storia e sulle tradizioni della cucina napoletana continuo a leggere e a sentire sciocchezze di vario calibro, scritte e dette anche da nomi che fanno rumore. Intanto escono in edicola, l'una dietro l'altra, le Guide del vino, quasi tutte concordi nel massacrare i vini vesuviani: forse giustamente, forse no.

Non sono un competente di vini, non vado oltre la distinzione tra bianco, rosso e rosato. Invidio quelli che sono capaci di cogliere, in un aglianico, un profumo di cioccolato fondente e un sentore di vaniglia: quando incontro uno di questi “ *nasi* ”, mi viene voglia di inginocchiarmi ( solo l'età mi impedisce di farlo), perché sento di essere davanti a un “ *theios aner* ”, un uomo divino, uno sciamano. Ma penso che un vino buono si produca sul Vesuvio: almeno uno, almeno per la legge delle probabilità. Ho concluso il mio intervento esprimendo l'opinione che l' Accademia abbia il dovere di difendere, a voce alta, la civiltà dei vini vesuviani, prima di tutto dai

vesuviani che tradiscono la loro terra, e poi dagli altri che nella palude ci sguazzano.

Il dott. De Martino chiude la serata perdonandomi, conservando il mio nome nell'elenco degli Accademici, e distribuendo agli Accademici il libro che l' Accademia ha pubblicato per l'occasione: “ *La cucina delle carni da non dimenticare* ”. Non è un libro: è uno scrigno colmo di pietre preziose. Il capitolo sulla Campania è stato curato, splendidamente, da Claudio Novelli. Splendida è stata la serata: una sinfonia di note che vibravano tutte di una eleganza autentica, perché viva: l'amicizia sincera, l'attenzione, la levità del gioco che si intrecciava con la serietà degli argomenti, la gioia del convito accesa anche dall'alta qualità dei piatti e - la metto in ultimo, perché l'ho sentita come la nota più importante, quella che dettava il motivo - l' eleganza delle signore. Il mago di questi mirabili accordi è stato Giuseppe De Martino, e a lui è stato tributato, giustamente, l'applauso finale.

(Fonte immagine: Vincenzo Migliaro, Mercato alla Selleria)

Autore: Carmine Cimmino

  Tweet  Condividi

## Commenti (0)

### Commenta articolo

L'ufficio di redazione avrà cura di leggere i singoli commenti prima della loro pubblicazione.

Autore:

Email: