

5. Tra “vitto pitagorico” e alimentazione del “popolo minuto”: “mangiafoglia” campani tra XVI e XIX secolo

di Domenico Proietti*

Nelle pagine seguenti, prendendo le mosse dal fondamentale studio di Emilio Sereni (1958, recentemente ristampato in volume a sé, 2013), ci soffermeremo su alcuni aspetti socio-economici e sui connessi riflessi linguistici della prevalenza a Napoli e nell'Italia meridionale, tra il XVI e il XVII secolo, dell'alimentazione a base vegetale. A questa, nel corso del Settecento, venne affiancandosi il consumo delle paste alimentari e della pizza, una “vera e propria «rivoluzione gastronomica»” (Sereni, 1958, p. 281), con la conseguente sostituzione dell'epiteto tradizionale di “mangiafoglia”, attribuito ai Napoletani, con quello di “mangiamaccheroni”. Riflesso di una rivoluzione che interessò in particolare le classi popolari e che, a partire dagli anni Trenta del Seicento, fu favorita da diverse cause: la crescita demografica; la difficoltà di approvvigionamento di verdura e frutta (provenienti “dal suburbio di Napoli, soprattutto da [...] Terra di Lavoro”, *ibid.*, p. 354); e, non ultimo, l'impoverimento della popolazione, vessata dalla fiscalità spagnola (*ibid.*, pp. 398-399; Zanini De Vita, 2009, pp. 20, 164, 259). La crescente preferenza per la pasta, infine, era sollecitata dalla sempre maggiore difficoltà ad accedere a piatti o preparazioni con carni, ormai al di fuori delle disponibilità economiche delle classi popolari. Si rompeva, così, quella “combinazione” dell’“alimentazione vegetale con quella carnea” che era il tratto costitutivo della dieta dei “mangiafoglia” e che “forniva loro quella massa alimentare, che andava a integrare le ben più concentrate risorse energetiche e plastiche, fornite loro dalla carne, dal pesce, dal formaggio” (Sereni, 1958, p. 291; ma cfr. anche *ibid.*, p. 282). Si pensi, per es., al *pignato maretato*, il piatto per eccellenza della cucina dei “mangia-

* Università della Campania “Luigi Vanvitelli”.

foglia”, dalla metà del Seicento in poi progressivamente scomparso, per forza di cose, dalle mense del popolo ‘minuto’ (Zanini De Vita, 2009, p. 164). Se, quindi, per il periodo anteriore ai primi decenni del Seicento possiamo parlare di un modello alimentare sostanzialmente condiviso tra classi alte e popolari, nei secoli successivi (fino al Novecento) si osserva un divario sempre più marcato, non solo dal punto di vista socioeconomico. Pertanto, dopo qualche rilievo storico-etimologico sul composto “mangiafoglia”, ci soffermeremo su alcuni momenti e aspetti distintivi dell’alimentazione ‘vegetale’ nelle classi alte e negli strati popolari dell’Italia meridionale dal Cinquecento alla fine dell’Ottocento.

1. “Foglia” e “mangiafoglia”

Alla formazione e alla storia del composto “mangiafoglia”, che costituisce (sin dal titolo) lo spunto e l’oggetto del contributo di Sereni, sono da lui dedicate attente ricerche (pp. 282-291). A partire dagli studi precedenti, in particolare di Benedetto Croce¹, da cui Sereni deriva la diade “mangiafoglia”/“mangiamaccheroni” e la cronologia del passaggio dall’uno all’altro epiteto. Dissente però nella grafia al singolare del composto (Croce scrive “mangiafoglie”) e soprattutto nell’interpretazione del collettivo “foglia”. Non, genericamente, “gli ortaggi” (“cibo prediletto dei napoletani”²), ma “termine specifico, usato a indicare il cavolo nelle sue varie (e già numerose) sottospecie”; in particolare, “l’infiorescenza del broccolo [...] per i napoletani [...] il fiore più delicato e caratteristico” (Sereni, 1958, pp. 284 e 286)³. Con l’esame di un’ampia documentazione “indiretta”⁴, Sereni, ricostruisce (pp. 276, 284-287) la presenza e gli usi alimentari, a Napoli tra Cinque e Seicento, non solo di varietà della *Brassica oleracea* (il cavolo)

¹ Più volte richiamati da Croce per accenni, ma non citati per esteso da Sereni: alcune note all’edizione di G. Basile, *Lo cunto de li cunti*, 1891 (in partic., note 44 a p. 85 e 26 a p. 213); due interventi nel periodico *Napoli nobilissima* (“Napoli, Roma e Venezia. Paragoni di città italiane”, 1893, pp. 145-149; e “Napoli nelle descrizioni dei poeti”, 1895, pp. 175-176); e l’articolo “Il tipo del napoletano nella commedia” (1898), poi in *Saggi sulla letteratura italiana del Seicento*, Laterza, Bari, 1911, pp. 271-314.

² Croce, “Il tipo del napoletano nella commedia”, cit., p. 277.

³ Seguendo Croce, Sereni indica la più antica attestazione del collettivo “foglia” in un sonetto scritto da Luigi Pulci nel 1471. Le osservazioni sul significato del termine e sulle “già numerose” sottospecie si riferiscono però “all’uso linguistico napoletano del Cinque e Seicento” (Sereni, 1958, p. 284; ma cfr. anche Galasso, 1997, p. 221, nota 48).

⁴ Quella “fornitaci dalle attestazioni letterarie”, risultando “piuttosto incompleta e incerta” quella “diretta”, cioè “le fonti archivistiche o statistiche” (*ibid.*, p. 281).

ma anche di altre verdure: *foglia-molle* ('bieta'), *foglie cappucce* ('cavolo cappuccio'), *torze* ('torzelle', 'torze ricce' o 'cavolo greco'), *vruoccole* ('broccolo'), *vruoccole spicate* ('spigarello' o 'minestra nera') e, infine, *cauliflore* o *caule fiore* ('cavolfiore'). La rassegna culmina con la sottolineatura (pp. 293-294) della costante "associazione", a Napoli, "tra carne e foglia – anche in ricette meno sontuose di quella del *pignato mmarettato*" e quindi con il rilievo, sulla base di radi ma netti dati statistici, di "un'abbondanza", tra XVI e XVII secolo, "del consumo carneo [...] sensibilmente superiore all'attuale" e tale quindi da motivare "l'identificazione di «napoletano» con «carne e foglia»" (p. 295) attestata, tra l'altro, in G.C. Cortese e G. Fasano.

È interessante infine osservare che lo studio di Sereni sostanzialmente conferma, arricchendola di dati e citazioni, una lunga serie di precedenti contributi eruditi, tra i quali (oltre quelli ricordati da Croce) una fonte a cui certo non poté attingere. La voce *foglia* appartenente alla parte inedita (F-Z) del *Vocabolario del dialetto napoletano* di Emmanuele Rocco (1811-1892), rimasto interrotto al primo volume (1891) e solo recentemente pubblicato per intero (Rocco, 2018). Oltre alla sinonimia con *cavolo*, di *foglia* si registrano diverse varianti e si spiegano l'origine e la storia del composto "magnafoglia" (Rocco, 2018, vol. 3, pp. 9-10):

Ordinariamente prendesi per Cavolo, *Brassica oleracea*, con tutte le sue varietà, cioè *Torze*, *Virze*, *Cappucce*, *Vruoccole*, *Caolisciure*. Le minestre che se ne fanno erano la pietanza prediletta dei Napolitani prima che dalla Sardegna e dalla Sicilia s'introducesse il gusto dei maccheroni; onde l'epiteto di *Magnafoglia* si mutò in quello di *Magnamaccarune*.

Né manca un cenno sul rapporto *foglia-carne* ("Si allude spesso con questa voce [*foglia*] alle cose di Napoli, unendovi la voce *Carne*"), con una citazione da G. Fasano: "sti vierze mieje de carne e foglia (cioè *napolitani*)".

2. Il "vitto pitagorico" per "uso de' Nobili e de' Letterati" (XIII-XIX sec.)

Come antica attestazione della combinazione foglia-carne nelle abitudini alimentari dei napoletani Sereni (1958, p. 293), precisando che "il cavolo è il primo fra gli ortaggi nominati", cita il seguente passo (vv. 199-202) del compendio versificato, in volgare napoletano, del *Regimen sanitatis*, da lui datato al "XIII secolo":

De caule così dicote tu mandicare pótilli
e se gallini púninci, che sença nocumento
co multo condimento, megllore notrimento
securamente facino, prováillo volte cento.

In realtà, la datazione del poemetto, concepito per “fornire agli ‘illettrati’ [...] un’agevole lettura delle auree norme della Scuola salernitana”, va indicata nei “primi lustri del Trecento” (Sabatini, 1996, p. 411).

Alla seconda metà del Duecento risale invece il *Liber de coquina*, che ci porta nella cucina della corte di Federico II e che si apre con una trattazione su cavoli bianchi e verdi (“Et primo de caulibus”, ed. Cupelloni 2022, §§ 1-6), da cucinare anche “cum carnibus [...] secundum usum imperatoris”, facendo “bene bullire” e con l’aggiunta, all’occorrenza, “brodium carniū quarumcumque” (*ibid.*, § 1). È uno dei primi testi in cui si indicano i pregi di verdure e ortaggi, in una serie in cui vedremo talora emergere anche posizioni-convinzioni dietetiche accostabili a quelle che oggi definiremmo vegetariane. Un’anticipazione delle quali si trova nel trattato *De honesta voluptate et valitudine* (1466-1467) di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, stampato a Roma nel 1470 e considerato “il primo libro di cucina a stampa” (Bauer, 2017, p. 473). Nel satirico esordio del quinto libro (sui volatili ‘commestibili’), contro le tavole sontuose dei ricchi impreziosite da piatti di cacciagione, Platina invita un gruppo di amici umanisti a una frugale “cena uliosa” (‘vegetale’)⁵, dominata da “cepolā et aglio”. Va aggiunto però che questa posizione, vegetariana *ante litteram*, rimase un episodio isolato fino alla metà del Settecento (per la storia del vegetarianismo, v. Mannucci, 2008, Montanari, 2025a).

Dal XVI ai primi decenni del XVIII secolo si susseguono invece numerosi elogi della *foglia* nelle sue varietà botaniche e nella sua felice unione con la ‘carne’. Così, se nel decimo libro (cap. LII) delle *Villae* di G. Della Porta si legge un’ampia trattazione (ed. Francoforte, 1492, pp. 715-724) sulle erbe ‘commestibili’ “et primo de brassica” (“Itali *cauli*, Neapolitani *foglie* vocant”, p. 717) con l’esame delle diverse varietà e l’indicazione delle denominazioni in volgare; nel polimetro *Ritratto o modello di Napoli* (1588) del nobile G.B. Del Tufo si trovano diverse composizioni dedicate alle varie specie di cavolo, di altre verdure e ortaggi, e al “modo di apparecchiarli”. Rinviando a Ciarallo, 2010, pp. 28-37 per la rassegna completa dei testi di Del Tufo, possiamo limitarci a ricordare alcuni titoli (tutti com-

⁵ Così nel volgarizzamento (Venezia, Benali, 1494, c. 44r-v), dal greco ὄλη (‘legno’, quindi ‘fogliame’); nel testo latino si legge invece “cenam olitariam” (ed. Carnevale Schianca, 2015, p. 238).

presi nel *Ragionamento primo*)⁶: *Broccolo spiccato volentier mangiato dal Napolitano [...] buono a mangiar con ogni cosa* (vv. 627-710; con la premessa “Ma pria del broccol ragionar vi voglio / come si mangia con carne o con oglio”, vv. 627 s.); *Foglia cappuccia e 'l modo come s'apparecchia* (vv. 719-728); *Ottava in lode della foglia cappuccia* (vv. 729-736); e, ultimo ma non ultimo, *Pignato maritato fatto alla napolitana* (vv. 826-892), con l'epilogo del *Sonetto in lode dell'istessa pignata* (vv. 893-906)⁷.

Tra il gran numero di testimonianze in opere letterarie (G.C. Cortese, G. Basile, G. Fasano, ecc.) e teatrali (S. Fiorillo) raccolte ed esaminate da Sereni (1958, pp. 274-295), va almeno ricordata la “corda ottava” del canzoniere *La tiorba a taccone* (1646) di F. Sgruttendio, dal programmatico titolo *Li spanfie* (‘i vanti’) *de la foglia*. Nelle quartine della composizione, oltre alle consuete lodi per la bontà della *foglia* in unione con la carne (“Tu sazie sì, ma no sfastidie maje, / e sì bona co l’uoglio, e co la carne [...] e meglio posta tu, muove appetito / a no pignato, ch’è Napolitano”, vv. 29-30, 35-36), è interessante l’osservazione della sua diffusione, con diverse funzioni, in tutti i ceti sociali (vv. 21-24):

Tu lieve da l’abbramma li mangiune,
tu l’allancate satore, e le sbramme,
li poverielle lieve da la famme,
ed inchie a tutte quante li voccune.

La diversità di trattamento e funzione dello stesso cibo tra classi alte e popolari è costantemente evidenziata nella ricca documentazione relativa all’insalata tra Cinque e Seicento. A cominciare, di nuovo, dal *Ritratto di Napoli* di Del Tufo, in cui, sempre nel *Ragionamento I*, si passa a esaltare, nella cucina dei nobili, l’*Insalata di lattuche e scarole napolitane* (vv. 737-753) e le *Insalate mischiate di diverse erbette alla napolitana* (vv. 754-809), descrivendo, infine, *In che modo s’ha da accomodare l’insalata napolitana* (vv. 810-825)⁸. Tra i numerosi testi (dalla lettera *Dell’insalata*, 1570 ca., di C. Felici, al *Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l’erbe*, 1614, di L. Castelvetro) spicca l’ampio trattato *L’archidipno, ovvero dell’insalata e dell’uso di essa* (1627) del medico, storico e letterato aquilano S. Massonio. Con stile ricercato e ricco di citazioni dotte, in ognuno dei 68 capitoli dell’opera si esaminano analiticamente i diversi generi di verdura,

⁶ Si fa riferimento all’ed. Del Tufo, 2007.

⁷ Sul “pignato maritato” v. Coluccia, 2022, pp. 205 s.

⁸ “Nsalata ben salata, / stracciata e non tagliata, / polita e non lavata, / poco aceto ma forte e ben ogliata” (vv. 815-818).

gli ingredienti, le modalità di preparazione e i benefici dell'insalata, tenendo presente i "diversi fini [...] perché si mangi", cioè, le sue tre funzioni (pp. 9-15). "Nutrimento" ("per satiarsene"), come cibo, "di facile digestione", per le classi povere; "irritamento", cioè stimolare l'appetito, per i ceti privilegiati; "medicamento", per tutti, utilizzando le proprietà benefiche proprie degli alimenti vegetali.

Questa impostazione, in cui lo sguardo sulle diverse realtà socio-economiche coesiste con motivazioni d'ordine medico-salutistico, ricevette una spinta decisiva dall'affermarsi in Italia, a partire dagli anni Quaranta del Settecento, della dottrina del "vitto pitagorico", cioè della dieta vegetale. Dalla diffusione dell'*Essay of health and longlife* (1724) del medico scozzese G. Cheyne, prese spunto il naturalista A. Cocchi per il suo trattato *Del vitto pitagorico per uso della medicina* (1743), cui fecero seguito diverse opere simili (tra cui le *Riflessioni sul vitto pitagorico*, 1751, di G.A. Pujati), fino al ricettario *Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo per uso de' nobili, e de' letterati* (1781) di V. Corrado, che, rifiutando come "superstiziosa venerazione" la dottrina del neo-pitagorismo, propone il "vegetarianesimo come scelta di gusto" (Montanari, 2025a, p. 19), con dettagliate ricette per la preparazione di piatti, contorni, brodi, concentrati e purè a base di vegetali. Insomma, il "cibo erbaceo" come adesione alla tendenza corrente di dare "nutrimento più sano, gustoso, e facile per mezzo di erbe", non rinunciando tuttavia con ciò "al lusso nell'imbandire laute mense" (Corrado, 2001, pp. 5-6).

3. La 'rivoluzione alimentare', il "modello centralizzato" nel Regno di Napoli, nuove colture (patate e pomodori)

Questa valorizzazione elitaria del vitto vegetale si definisce nel momento in cui, nella seconda metà del Settecento, "l'evoluzione dei Napoletani" in "mangiamaccheroni" può "ritenersi sostanzialmente conclusa" (Sereni, 1958, p. 421). Il consumo crescente della pasta era l'unica alternativa al "gravissimo abbassamento del tenore di vita" (*ibid.*, p. 415) a Napoli, innanzitutto per il continuo e crescente aumento degli abitanti, passati, nonostante la pestilenza del 1630, dai 220.000 del 1553 ai 441.000 del 1790 (*ibid.*, p. 414)⁹. Numeri che rendevano quantomeno problematico l'approvvigionamento delle verdure e degli ortaggi che costituivano la base della dieta dei "mangiafoglia", da cui scompaiono anche, a maggior ragione, le occasionali componenti carnee.

⁹ Dati sostanzialmente analoghi in De Blasi, 2012, pp. 80-92 e 2013, p. 77.

Per il Regno di Napoli (e in generale per il centro-sud d'Italia) si è opportunamente parlato di “modello centralizzato” (Montanari, 2025b, pp. 44-46), caratterizzato dalla provenienza “prevalentemente rurale” della produzione, orientata verso la capitale e le città principali ma diffusa, con riconosciute specificità locali, nei centri minori. Un'articolazione economico-produttiva, del resto, ben descritta sin dalla fine Seicento nello *Scalco alla moderna* (1692) di A. Latini, in cui l'ultimo capitolo (pp. 599-605) è dedicato a una *Breve descrizione del Regno di Napoli, in ordine a' diversi commestibili*. Tema che cent'anni dopo divenne oggetto del *Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli* (1792) di V. Corrado e, poco prima dell'Unità d'Italia, della *Carta dei prodotti alimentari delle provincie continentali del Regno delle Due Sicilie* (1856) di B. Marzolla (su cui v. Conti, 2008). Il modello “centralizzato”, quindi, risulta pienamente operativo e nitidamente percepito dal Seicento all'Ottocento ma bisogna tener presente che lo scambio tra città (Napoli, soprattutto) e centri minori riguardò le classi alte¹⁰ e non il resto della popolazione, progressivamente “impoverita” e che perciò a stento riusciva a varcare il “limite della fame fisiologica” (Sereni, 1958, p. 419).

Un malessere solo in parte alleviato dalla tardiva e non massiccia introduzione di nuove coltivazioni quali il pomodoro e la patata. Del primo sappiamo che all'inizio dell'Ottocento era coltivato in Terra di Lavoro “colle sue varietà nella forma” e che, essendo a buon mercato, “nei mesi estivi [...] unitamente a capsici, e tenere cucurbite o sieno cocozzelle” forniva “grandi risorse alla economia domestica in tutte le famiglie” (Perrino, 2017, p. 231; cfr. anche Gentilcore, 2010, pp. 88-90). Ben diverse le modalità di diffusione della patata: dopo il tardivo riconoscimento della sua commestibilità e la sua utilizzazione come cibo per animali, solo nell'ultimo ventennio del Settecento cominciava a essere valorizzata per le sue proprietà nutritive (G.B. Occhiolini, *Memorie sopra la patata*, 1784; A. Zanon, *Lettera intorno alle patate*, 1785), in particolare durante le carestie. Ancora nel 1811 A. Perrino (2017, p. 232) osserva che in Terra di Lavoro “i contadini che abitano” gli “alti Appennini e specialmente i montagnari [...] cominciano fortunatamente ad avvezzarsi al cibo delle patate che ivi si coltivano”. Cibo per poveri, diffuso solo in aree periferiche e quindi con grande distanza socioeconomica dagli usi ormai affermati nella cucina ‘alta’, puntualmente registrati nel *Trattato delle patate per uso di cibo* (1792) di V. Corrado, in cui, oltre all'impiego nella panifica-

¹⁰ Sull'ampio e variato “modello gastronomico” della nobiltà napoletana e in particolare della corte di Maria Carolina d'Asburgo-Lorena (carni, pasta, verdure e ortaggi, frutta, ecc.), puntualmente registrato nel *Cuoco galante* (1773) del solito V. Corrado, v. D'Ario, 2020.

zione, si descrivono “molteplici vivande”, “salze, sapori, colì (‘concentrati’) e purè” di patate¹¹.

4. Cucina ‘alta’ e “cucina casereccia”; l’alimentazione del “popolo minuto” a Napoli nell’Ottocento

La divaricazione di fatto tra l’alimentazione e le consuetudini (o mode) gastronomiche delle classi agiate e la cucina popolare che abbiamo seguito viene esplicitata sin dalla prima edizione (1837) del fortunato trattato la *Cucina teorico-pratica* di I. Cavalcanti, duca di Buonvicino; nella seconda edizione (1839) compare (pp. 349-436) una sezione (anzi, una “vera e propria appendice”, Iacolare 2023: 150) dedicata alla “Cucina casereccia in dialetto napoletano” (p. 349, cioè la “Cucina casarinola all’uso nuosto napolitano”, p. 353). La scelta del dialetto, pur nella riconosciuta difficoltà di scrivere di cucina “trannannola co’ la lengua nosta” (p. 352), era certo il riconoscimento di una tradizione gastronomica ‘altra’ rispetto a quella illustrata nelle sezioni precedenti. Ma era soprattutto la risposta “a una grande richiesta sul mercato” (Iacolare, 2023, pp. 152-153) da parte di un crescente pubblico ‘medio’ di lettori interessati a ricettari che descrivessero la cucina di tutti i giorni al di fuori dei palazzi nobiliari e che avevano già decretato il successo di un altro diffusissimo trattato in italiano, precedente a quello di Cavalcanti, la *Cucina casereccia* di un non meglio identificato M.F. (forse Moffo Francesco), di cui si ebbero ben 25 edizioni tra 1807 e 1885 (Iacolare, 2023, p. 155, nota 11). Cavalcanti, dunque, per colmare una lacuna nel suo trattato fece riferimento, sin nel titolo dell’appendice, a un’opera di larga diffusione, adottando il dialetto per una “maggiore aderenza all’uso linguistico della quotidianità di un nuovo pubblico di [...] realizzatori di attività gastronomiche nelle cucine borghesi” (Bianchi, 2008, p. 125). Da ciò il valore documentario dell’appendice, in particolare per la “ricetta dei maccheroni” in cui per la prima volta è attestato “il nuovo uso alimentare”, di “impronta fortemente popolare”, di affiancare la salsa di pomodoro al tradizionale condimento della pasta con il formaggio (Montanari, 2019, pp. 61-62).

Quest’ultima osservazione ci richiama la permanente presenza del ‘vitto vegetale’ nell’alimentazione delle sempre più impoverite classi popolari napoletane nei decenni a cavallo dell’Unità. Su questo tema abbiamo un documento di straordinario interesse: due memorie *Sull’alimentazione del*

¹¹ Il *Trattato* è ristampato in Corrado, 2001, pp. 113-143.

popolo minuto a Napoli stampate in unico volume (1863) pubblicato dall'Accademia Pontaniana. Si tratta di due contributi¹² essenzialmente basati su dati statistici: il primo (*Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli* di A. Spatuzzi e L. Somma) d'impostazione medico-sanitaria; il secondo (*Sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli* di E. De Renzi) con speciale attenzione ai caratteri patologici e ai rischi endemici connessi alle condizioni di grave penuria alimentare che affliggevano gli strati più poveri della popolazione, non solo partenopea.

In entrambi i testi si dedica ampio spazio all'esame degli "alimenti vegetali" maggiormente usati dal popolo minuto di Napoli (Spatuzzi-Somma, pp. 51-91; De Renzi, pp. 30-41, 68-76); dobbiamo però qui limitarci alla semplice menzione e a indicare un ulteriore documento di questa attenzione partenopea verso il cibo vegetale: i numerosi lemmi relativi a verdure, ortaggi e frutta nel *Vocabolario botanico napoletano* (1887) di F. Gusumpaur (su cui Guarino, 2024, pp. 25-43).

È opportuno però segnalare alcuni passaggi nelle due memorie del 1863. Innanzitutto, la premessa che le carni, in particolare di bue e di vitello, "per lo caro del prezzo molto raramente si veggono nella mensa del povero" (Spatuzzi-Somma, p. 27); inoltre, che "È doloroso di vedere quanto scarso è in Napoli il consumo della carne", inferiore non solo a quello degli Inglese ma anche a quello dei Francesi (De Renzi, p. 21); infine che "i legumi sono la carne del povero" (De Renzi, p. 33).

Quanto alle nuove coltivazioni venute dalle Americhe, il mais e il "pane di maiz" sono "pochissimo adoperati" (De Renzi, p. 31); diffuso invece il consumo delle "spighe di granturco fresche", bollite o arrostate (Spatuzzi-Somma, p. 62). Le patate "ordinariamente vengon cotte insieme colla carne [...] principalmente dalle classi agiate (De Renzi, p. 35); "il nostro volgo [...] mangia in grande abbondanza in età le patate bollite" (Spatuzzi-Somma, p. 35). Infine, i "pomodoro sono in Napoli adoperati moltissimo nell'està freschi e nell'inverno o secchi o ridotti a conserva; essi sono il condimento dei maccheroni e non v'ha giorno che non compaiano sulla tavola del ceto medio. Minore è l'uso che ne fa il popolo minuto che spesso li mangia ad insalata come cibo isolato" (De Renzi, p. 41; ma cfr. anche Spatuzzi-Somma, p. 27)

Su questa distinzione, all'interno delle classi non agiate, tra il "ceto medio" e il "popolo minuto" (o, anche, "volgo") è articolato il celebre saggio-inchiesta *Il ventre di Napoli* (1884) di M. Serao, con il quale possiamo concludere il discorso svolto sin qui, limitandoci a riportare il "Questionario"

¹² I due testi hanno ciascuno una propria numerazione.

posto a conclusione e sintesi del capitolo terzo, *Quello che mangiano* (Serao, 1884 p. 31):

Carne arrosto? –Il popolo napoletano non ne mangia mai. Carne in umido? –Qualche volta, alla domenica nelle grandi feste [...] Brodo di carne? –Il popolo napoletano, lo ignora. Vino? –Alla domenica. Acqua? –Sempre: e cattiva.

Riferimenti bibliografici

- Accademia Pontaniana (1863), a cura di, Sull'alimentazione del popolo minuto a Napoli. Lavori due, Stamperia dell'Università, Napoli.
- Bauer S. (2017), "Sacchi, Bartolomeo, detto il Platina", Dizionario biografico degli Italiani, LXXXIX, Istituto dell'Enciclopedia Italiana, Roma: 472-475.
- Bianchi P. (2008), "Il lessico gastronomico in ricettari meridionali tra Seicento e Ottocento", in Prospettive nello studio del lessico italiano. Atti del IX Congresso SILFI, I, FUP, Firenze: pp. 123-127.
- Carnevale Schianca E. (2015), a cura di, B. Platina, De honesta voluptate et valitudine, Olschki, Firenze.
- Cavalcanti I. (1837), Cucina teorico-pratica, G. Palma, Napoli.
- Ciarallo A. (2010), I mangiafoglie, «L'Erma» di Bretschneider, Roma.
- Coluccia C. (2022), "Cibo e dialetto. Lessicografia napoletana ottocentesca e lessico gastronomico antico", Studi di lessicografia italiana, 29: 167-216.
- Conti S. (2008), "L'agroalimentare nel Regno delle Due Sicilie in una carta di B. Marzolla", Scritti in onore di C. Formica, a cura di N. Castiello, Napoli: 249-258.
- Corrado V. (1773), Il cuoco galante, nella Stamperia Raimondiana, Napoli.
- Corrado V. (1792), Notiziario delle produzioni particolari del Regno di Napoli, Russo, Napoli.
- Corrado V. (2001), Del cibo pitagorico, ovvero erbaceo (1781), con Introduzione di T. Gregory, Donzelli, Roma.
- Cupelloni F. (2022), a cura di, ed. digitale del *Liber de coquina*, in rete al link <https://corpus.atlitem.org/testi/liber-de-coquina-o/92>
- D'Ario C. (2020), "Un principe a tavola. Modello alimentare di corte tra banchetti e pasti privati", Quaderni - Mediterranea, 37, a cura di G. Brevetti e G. Sodano: 69-95.
- De Blasi N. (2012), Storia linguistica di Napoli, Carocci, Roma.
- De Blasi N. (2013), "Persistenze e variazione a Napoli (con una indagine sul campo)", Italienisch, 69: 75-92.
- Del Tufo G.B. (2007), Ritratto, o modello delle grandezze, delizie e meraviglie della nobilissima città di Napoli (1588), a cura di O.S. Casale, M. Colotti, Salerno editrice, Roma.
- Galasso G. (1997), Lo stereotipo del napoletano nelle sue variazioni regionali, in Id., L'altra Europa, n. ed., Argo, Lecce: 171-225.
- Gentilcore D. (2010), La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia, Garzanti, Milano.

- Guarino D.G. (2024), “Il *Vocabolario ornitologico napolitano-italiano* (1874) e il *Vocabolario botanico napolitano* (1887) di F. Gusumpaur”, RiDESN, II/1: 11-47.
- Gusumpaur F. (1887), *Vocabolario botanico napolitano*, Chiurazzi, Napoli.
- Iacolare S. (2023), “La *Cucina casereccia*: un’appendice dialettale alla *Cucina teorico-pratica* di I. Cavalcanti”, RiDESN, I/2: 149-205.
- Latini A. (1692), *Lo scalco alla moderna*, Parrino e Mutii, Napoli.
- Mannucci E.J. (2008), *La cena di Pitagora. Storia del vegetarianismo dall’antica Grecia a Internet*, Carocci, Roma.
- Massonio S. (1627), *Archidipno, ovvero dell’insalata*, Brogiollo, Venetia.
- Montanari M. (2019), *Il mito delle origini. Breve storia degli spaghetti al pomodoro*, Laterza, Roma-Bari.
- Montanari M. (2025a), “Vegetariani da quando? E perché?”, AAVV, *Siamo ciò che mangiamo? Nutrire il corpo e la mente*, Utet, Torino: 15-23.
- Montanari M. (2025b), *Geografia del gusto*, Touring Club Italiano, Milano.
- Perrino F. (2017), *Statistica della Provincia di Terra di Lavoro (1811)*, a cura di A. Massaro, Centro studi *Historia loci*, Macerata Campania (CE).
- Rocco E. (2018), *Vocabolario del dialetto napolitano. Ristampa anastatica dell’edizione del 1891 e edizione critica della parte inedita (F-Z)*, a cura di A. Vinciguerra, 4 voll., Accademia della Crusca, Firenze.
- Sabatini F. (1996), *Le origini della letteratura volgare napoletana (1971)*, rist. con aggiunte e modifiche, in Id., *Italia linguistica delle origini*, a cura di V. Coletti *et alii*, t. II, Argo, Lecce: 401-423.
- Serao M. (1884), *Il ventre di Napoli*, Treves, Milano.
- Sereni E. (1958), “I Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»”, *Cronache meridionali*, 5: 272-295, 353-377, 398-422 (poi in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino, 1981: 292-371; ed. in volume, a cura di G. Bonini, Istituto A. Cervi, Reggio Emilia, 2013).
- Sgruttendio F. (1646), *La tiorba a taccone*, Cavallo, Napoli.
- Spatuzzi A., Somma L., De Renzi E. (1863), *Saggi sull’alimentazione del popolo minuto a Napoli. Lavori due*, Stamperia dell’Università, Napoli.
- Zanini De Vita O. (2009), *Encyclopedia of pasta*, University of California Press, Los Angeles.