

La fabbrica delle idee

**Fornelli
e identità**

di IVAN POLIDORO

Nei Quartieri Spagnoli, dalla famiglia Scognamiglio si tengono lezioni di cucina il martedì alle 15.30. Le tiene Tina, la signora Scognamiglio. «E dove precisamente?». «A Vico Lungo Gelsò, 'o quartiere Montecalvario. Sapete?». So. Mi avvio. La soffiata me l'ha data un amico che abita da quelle parti. Ha insistito, devi andarci assolutamente. E sono andato. Di primo acchito potrebbe sembrare una notizia come le altre, se non fosse che gli Scognamiglio tengono una rivendita di frutta, insomma Angelo, il capofamiglia, è 'o verdummaro 'e zonna, ed è proprio lì che la signora tiene le lezioni. Nel retrobottega, tra bottiglie di passate 'e pummarole, finocchi, verdure, broccoli, friarielli ed ogni ben di Dio. La materia prima c'è. Arrivo. Il cartello parla chiaro «Corso gratuito di cucina ore 15.30». Mi infilo. Angelo ha un sorriso da spaccare il mondo. «Entrate, entrate, pregò». Un tavolo al centro e si comincia. E manco a dire che il banchetto è improvvisato, che lo spazio è angusto e buio, niente affatto, le lezioni sono 'o vero e l'attenzione è somma. Chi capta le verdure, chi prepara una salsa, chi monta 'na crema, chi sta lì a guarda' comme se fa. Tutti sono regolarmente forniti di mantensina e guanti monouso. «Qui le cose si fanno o non si fanno. Dico bene?», se la ride Angelo. Dite benissimo.

La cosa che colpisce è che ci sono pure gli stranieri, e di di-

L'iniziativa I cinesi imparano a fare la «menestra ammaretata»

Lezioni di cucina (multiethniche) dal fruttivendolo dei Quartieri Nel retrobottega di un negozio un singolare corso

La scheda

A Vico Lungo Gelsò, quartiere Montecalvario Angelo Scognamiglio possiede una rivendita di frutta, ed è proprio lì che la signora Tina, la moglie, tiene le lezioni gratuite di cucina. Nel retrobottega, tra bottiglie di passate di pomodoro, finocchi, verdure, broccoli, friarielli. Il cartello appeso davanti all'ingresso parla chiaro «Corso gratuito di cucina ore 15.30».



verse religioni, per cui bisogna tene' 'o rispetto delle tradizioni. Insomma Tina non si fa mancare niente. «L'anno scorso c'era un gruppo di cinesi». I cinesi che cucinano la menestra ammaretata! Ma come se fa? Nell'era della globalizzazione, in un vico di Napoli succede questo poco? Che soddisfazione, che cultura, questo è condividere, altro che facebook, penso.

Esco. Il tempo di un sigaro e chiedo ad Angelo: «Ma voi non dovete vendere?». E lui: «Certo, abbiamo l'attività. Vendiamo, ci mancherebbe. Ma questo non toglie niente, semmai ag-



Il film I fotogrammi pubblicati in questa pagina sono tratti da un documentario realizzato dagli studenti della Scuola di giornalismo del Suor Orsola Benincasa



giunge, porta gente, c'è curiosità. E poi...».

«Poi?». Il saluto di un ragazzo che passa con la vespetta lo distrae. Uè Angelu! Risponde.

«Poi conosco gente nuova, di altri paesi, altre mentalità, è bello. So' cose belle».

Fuori c'è un tempo placido, la signora affacciata al balcone, anche lei col mantensino, mi dice se ho visto. Ho visto, rispondo. «Embe perché non lo dite in televisione?». Magari, vorrei risponderle. Ma sono cose che non interessano, non fanno notizia, li impe-

ra l'audience, mi verrebbe da dirle, ma non lo faccio. Mi limito a scusarmi: «Signo' io non faccio televisione», come se fosse una colpa non fare la televisione. «Peccato!». Certo, peccato. Ha ragione la signora. «Che ste so' cose belle!». E mentre lei torna a stendere i panni, io me ne sto tranquillo coi miei pensieri. I suoni sono spalmati in un'armonia che non disturba, il solito caos dei vicoli stavolta sembra ovattato, Angelo serve una cliente e un cane abbaia da chissà quale buco. Saluto e con quel so' cose belle mi incammino. Un ultimo sguardo all'insegna «Angelo Scognamiglio o buono o niente» e mi prometto di tornarci quanto prima.

Questa è Napoli. E credetemi, so' cose belle.