

A NAPOLI IL MONDO SI INCONTRA CUOCENDO IL RAGÙ

NEL RETROBOTTEGA DI UN NEGOZIO DI FRUTTA E VERDURA DEI QUARTIERI SPAGNOLI **TINA E ANGELO SCOGNAMIGLIO** INSEGNANO AGLI IMMIGRATI I SEGRETI DELLA CUCINA CAMPANA. E PORTANO IN TAVOLA L'INTEGRAZIONE

di **MARINO NIOLA**

Se il melting pot è in salsa partenopea, l'integrazione culturale è assicurata. Nei popolarissimi Quartieri Spagnoli due fruttivendoli filantropi danno lezioni di cucina napoletana. Ma anche di vita.

Tina e Angelo Scognamiglio hanno organizzato un corso gratuito nel retrobottega del loro negozio al civico 93 di vicolo Lungo Gelso, a due passi dal glorioso Teatro Nuovo, dove Rossini e Donizetti dirigevano le loro opere.

E gli immigrati rispondono alla grande. Si infilano il grembiule e imparano i segreti di una delle più celebri gastronomie d'Europa. Spaghetti al pomodorino del piennolo, parmigiana di melanzane, peperoni gratinati, gattò di patate, pasta e zucca, sartù di ri-



so, struffoli. E il mitico ragù, quello che sobbolle per otto ore prima di diventare dello stesso colore della lava del Vesuvio.

Ogni martedì un piatto. Alle 15.30, puntuale come un orologio svizzero, la signora Tina si affaccia sulla porta del negozio e chiama a raccolta la sua classe mul-



A SINISTRA, **ANGELO SCOGNAMIGLIO** NEL NEGOZIO DI FRUTTA E VERDURA CHE GESTISCE CON LA MOGLIE **TINA**, NELLA FOTO QUI ACCANTO MENTRE INSEGNA AI BAMBINI A FARE LA PASTA

tietnica. E i *guaglioni* accorrono. Cingalesi, senegalesi, russi, cinesi, magrebini, indiani. Maschi e femmine, senza discriminazioni di genere. E per incanto i confini spariscono mentre sapori, voci e persone si mescolano. Così, mettersi tutti insieme intorno a un tavolo a fare una pastiera diventa

un esperimento di convivenza conviviale, una politica sociale all'insegna della dolcezza.

«Davanti a un piatto di pasta siamo tutti uguali». È la civilissima filosofia dei signori Scognamiglio, sempre attenti a non trasformare le differenze di tradizione e di religione in fattori di di-

visione. Spesso, senza neanche dirlo, «elimino dalle ricette il male perché i musulmani non lo gradiscono». Dice la signora Tina con un *understatement* da grande diplomatica, dove affiora tutto il *savoir faire*, al tempo stesso signorile e inclusivo, di un'antica città-mondo come Napoli. Come in tutte le grandi scuole i corsi si concludono a giugno con i saggi finali. Ma questa volta entrano in gioco le cucine del mondo. Dai ravioli cinesi al riso al curry fresco cingalese, dal borsch slavo allo yassa senegalese. Ogni gruppo organizza la sua serata, con i protagonisti in costume tradizionale.

Così ricette, tecniche di cottura, tagli, trucchi vengono confrontati, scambiati, mescolati. Ed etnie, confessioni, mentalità lasciano il posto alla familiarità. È sempre a tavola che nascono le nuove comunità. Forse perché il cibo, che è il più universale dei linguaggi umani, unisce gli individui laddove le ideologie, le culture, le nazionalità li dividono.

Vedere per credere. Adesso è possibile grazie a un bellissimo video realizzato dalle allieve del master in Comunicazione multimediale dell'enogastronomia dell'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e del Gambero Rosso, caricato su YouTube alla voce *Lezioni di vita e di cucina nella Napoli dei Quartieri Spagnoli*. E per chi voglia saperne di più c'è anche il sito della coppia più bella della cucina partenopea (*angeloscoognamiglio.it*). Che la *fusion* ce l'ha scritta nel dna. Perché multiculturali si nasce. E i napoletani modestamente lo nacquero. ■■

la bottiglia
di **PAOLA MURA**
DOVE L'UMBRIA
HA IL PROFUMO
DEL MARE



IL BIANCO 2010
DECUGNANO DEI BARBI
ORVIETO
(TERNI)

Dall'Umbria, da una tenuta che ha ben 800 anni di storia vitivinicola, un bianco che piacerà molto a chi nel bicchiere vuole trovare una chiara mineralità. È un Orvieto classico, da uve Grechetto e Procanico, che nasce su terreno sabbioso ricco di fossili marini. Squillante color paglierino, al naso offre sensazione di fioritura bianca e frutti a polpa bianca, con evidenti note minerali che tornano nel gusto, sostenuto da fresca acidità, pieno ed elegante. Accostamento canonico: crostacei e frutti di mare. È una delle tante buone etichette prodotte da Claudio ed Enzo Barbi, proprietari dell'azienda dal 1973. È sempre un piacere sorseggiare il Pourriture noble, il vino dolce che vede la luce soltanto nelle annate in cui i grappoli sono «vampirizzati» dalla muffa nobile. Ma, sarà perché i Barbi sono di Brescia, vicini di casa della Franciacorta, in catalogo c'è anche il primo Metodo classico prodotto (dal 1978) in Umbria. Viene elaborato nelle grotte scavate nel tufo che accolgono anche le barrique d'affinamento dei nobili rossi. Il Bianco Decugnano 2010 a Orvieto alla Loggia, a Roma da Lucantoni sui 13-15 euro.