

In un negozio di frutta e verdura si scopre il gusto partenopeo dell'integrazione

Nei vicoli dei Quartieri spagnoli nasce la ricetta per il Melting pot

La signora Tina Palumbo insegna i segreti della cucina agli immigrati

di Ivano Cirillo

Non tutti si aspetterebbero di trovare cartelli in arabo, polacco, cinese e inglese davanti al negozio di un fruttivendolo napoletano. È proprio quello che succede nei Quartieri spagnoli.

Angelo, il proprietario, ha scritto le indicazioni per frutta e verdura in varie lingue perchè in vico Lungo del Gelso c'è una scuola di cucina piuttosto singolare. La moglie del frut-

tivendolo, Tina Palumbo, insegna ai ragazzini di varie etnie i segreti delle ricette più saporite di Napoli che, a loro volta, propongono i piatti tipici dei loro Paesi d'origine. Quando siamo andati a trovarli erano alle prese con le pizzette fritte con la scarola, ma ogni martedì preparano un piatto diverso. Nel piccolo negozio della famiglia Scognamiglio la cultura popolare partenopea riesce a fondersi con quella dei più svariati angoli del mondo. C'è un solo cartello scritto in italiano: "Chi palpa la frutta subirà lo stesso trattamento".

La lezione del primo pomeriggio è dedicata ai bambini.

"Tutti ai posti di combattimento, ognuno si fa la sua pizzetta – dice Tina – e state attenti, così poi lo spiegate alle vostre mamme". Un ragazzino cinese confonde i fagioli con i pinoli, mentre l'uvetta la conoscono tutti. Per rendere l'atmosfera ancora più allegra la radio trasmette canzoni brasiliane e tutti ballano.

Nel frattempo Angelo continua a vendere la frutta. "L'iniziativa della scuola è gratuita – spiega – e il negozio nel frattempo resta aperto. Si crea un po' di confusione, ma a noi va bene così. I bambini si divertono e imparano qualcosa di utile."

Nella lezione successiva, quella dedicata agli adulti, cambia solo la modalità di cottura delle pizze, da fritte al forno.

Ci sono tre ragazze turche che non parlano la nostra lingua, ma riescono a capire la signora Tina grazie al linguaggio dei gesti. Anna e Tonia sono le due figlie di Antonio e Tina Scognamiglio. Ci spiegano che il risvolto sociale dell'iniziativa è notevole, perchè i bambini imparano a stare insieme anche dopo aver frequentato le lezioni. Molti di loro provengono da

realità difficili, con famiglie disgregate e piene di difficoltà. "Mi basterebbe riuscire a salvarne anche uno solo dalla strada e mi riterrei soddisfatta – dice Tina –. Alcuni di loro mi leggono le poesie di Natale e ci mostrano le pagelle scolastiche. La mattina, a volte, ricordiamo alle madri più distratte di svegliare i bambini per mandarli a scuola".

La vita nei Quartieri spagnoli non è mai stata semplice. Anticamente Vico lungo del Gelso era noto per essere la Mecca della prostituzione.

Il negozio di frutta e verdura è aperto dal 1968 nei Quartieri spagnoli, ma la famiglia Scognamiglio è di Ponticelli, nella periferia nord-est di Napoli. Tutti i prodotti provengono dai terreni di agricoltori locali, per questo motivo, spiega la signora Tina, riescono a mantenere prezzi accessibili anche per le famiglie più indigenti.

La crisi economica si contrasta anche così, con iniziative di solidarietà applicate a clienti e fornitori.

Durante le feste natalizie o per Halloween gli Scognamiglio organizzano sempre qualche iniziativa, ma la vera festa si scatena d'estate, quando tutta la strada si prepara per la "Guerra della farina". Grandi e piccini si affrontano a colpi di polvere bianca lungo i vicoli dei Quartieri spagnoli.

Tutti i vicini sono contenti dell'iniziativa, soprattutto il barbiere, che ha proposto per Carnevale lezioni di cucina con ragazze brasiliane in costume. La signora Tina è gelosa del marito e non vuole rischiare che prenda il torcicollo a furia di guardare le belle donne. Ma, a giudicare da come la guarda il marito, la signora non dovrebbe preoccuparsi troppo. Lo ha conquistato per sempre prendendolo per la gola.

