

SAPORI DEI QUARTIERI SPAGNOLI

Nei Quartieri Spagnoli, un piccolo negozio di frutta in cui si insegna e si trasmettono tradizioni affascinanti. Ai Quartieri come alla Scuola della Pace dove le cene multietniche assumono un valore particolare e un sapore che sa di arricchimento culturale.

In un regno che è stato di troppi e forse di nessuno, si intrecciano le strade. L'uno sull'altro si ergono i viottoli e in questi si incastrano i secoli. Nei quartieri che degli antichi dominatori portano il nome, le mura lacrimano storia coperta di murales, i palazzi raccontano antichi fasti, nobiltà e sovrani. Camminano veloci gli abitanti delle case, passeggiano i turisti, gli obiettivi e i nasi all'insù, scontrano scugnizzi senza padrone. Sono i Quartieri Spagnoli di Napoli, dove oggi, accanto a chi della città è figlio, vivono uomini e donne di lontani paesi. Lì, vicolo affacciato sui vicoli, c'è quello del Lungo Gelso che ogni martedì pomeriggio s'avvampa, riempiendosi di risa e profumi. È 'o vico dove Tina e Angelo Scognamiglio gestiscono, da anni, un piccolo negozio di frutta. Una strana storia, una di quelle che "solo a Napoli". Tutto ebbe inizio una lontana notte - o meglio, un giorno - di Halloween, perché ai signori Scognamiglio, il quartiere lo sa, «piace far festa». Così, il 31 ottobre di sei anni fa, i banchi di frutta del locale, si popolano di strani personaggi. Le mele ospitano teschi, le arance ragnetti. Ragnatele

coprono le pere e zucche sorridenti accolgono gli affezionati clienti, incuriosiscono i passanti.

Ilare flagore - Tina sul retro prepara biscotti. Angelo, in scena, lavora e intrattiene. Chiassose, rimbombano tra i muri, le battute dei coniugi. Lo spazio raccolto si riempie di ilare fragore. Un gruppo di "cinesine" rincorre l'incomprensibile rumore, scopre il fruttivendolo, entra in quello strano mondo. Biscotti e risate vengono offerti alle giovani turiste, che - dopo averli assaggiati - tra gesti strani e suoni sconosciuti, provano a comunicare qualcosa. Tina le osserva, si asciuga la fronte, prova a capire. Gli occhi cercano, rapidi, l'incrocio di uno sguardo che risolve l'arcano. «Che stanno dicendo?», nessuno risponde. La bottega si ferma, sui volti dubbiosi si inarcano le sopracciglia, occhi continuano a cercare occhi. E poi, tutti insieme a coprirsi le voci, partono, parlano, aiutano Tina. Frastornate le cinesine si arrendono, quando una voce si leva dal popolo, «vonn' sape' 'a ricetta!». «E se questo è successo per fare una domanda, come farò a spiegargli la ricetta?», risponde

articolo di
Francesca
Spadaro



DUE ANGELI Tina e Angelo Scognamiglio nel vico in cui ospitano tra risate e ricette persone di ogni parte del mondo (Ph. Martina Esposito).

Tina preoccupata per la questione. Il mormorio, epidemico, si diffonde tra la folla, ormai radunata in Vico Lungo Gelso 93. Il problema è del quartiere. Voci percorrono i vicoli, si cerca qualcuno che parli cinese. Le ragazze non possono andar via senza ricetta. Ma un Angelo un po' distratto, interviene, serafico «fagli vedere come si fa!». In pochi minuti Tina si organizza, una tovaglia, un paio di grembiuli, zucchero, uova, farina e il retrobottega diventa cucina. Non ci sono gesti affrettati, e nemmeno neologismi crosslinguistici. Si parla una lingua non parlata. Si vede, si tocca, si impara col cibo. Vocabolario universale. I nasi sporchi di farina, le guance doloranti per le troppe risate, rivelano i pensieri delle cinesine che, forse, volano fino a casa con la fantasia. Fino al momento in cui racconteranno tutto questo. Quando i biscotti sono pronti, mentre tutto ritorna, piano, alla normalità, torna il goffo scambio di gesti e parole che nessuno capisce e, di nuovo, una voce saluta così «allora ci vediamo martedì prossimo?». Una grassa, grossa fragorosa, risata scoppia tra il popolo, spettatore delle memorabili scene. Contagia tutti. Si affacciano ridendo, vicini che nulla hanno visto. Si piegano in due, le cinesine, che nulla hanno capito.

L'unione di culture - È ora di chiusura, Angelo e Tina, impegnati a pulire, si scoprono a sorridere e a ricordare la giornata. A ricordare di come, all'improvviso, in cucina tutti si capissero. E se ci fosse un modo di quietare gli affanni di chi prova a spiegarsi. E se questo fosse il modo di far sparire, per un attimo, la paura di essere soli, non compresi. Questi, i pensieri che accompagnano i signori Scognamiglio sulla strada verso

casa. Da quel giorno, le lezioni di cucina non sono mai più finite. Ogni martedì alle 15.00 nella bottega Scognamiglio "Frutta, Verdura e Simpatia", Tina, Angelo e i loro figli, attraverso il cibo, parlano tutte le lingue del mondo. Il tavolo e il fornello che, nei pomeriggi di lezione, ingombrano lo spazio ristretto, diventano il focolare che accoglie chiunque abbia bisogno di sentirsi a casa. Negli anni, Africani, Egiziani, Indiani e abitanti di molti paesi lontani, hanno lavorato attorno a quel tavolo. Uomini e donne, hanno portato le loro culture, hanno ricordato le famiglie, raccontandole, attraverso il cibo. Perché c'è Tina che insegna i piatti più semplici, della tradizione e i piatti di chi, come può, deve arrangiarsi. E ci sono le cene più belle, quelle in costume dei popoli e con i popoli che cucinano e offrono la loro storia nei piatti. Fruttivendoli sui generis, Tina e Angelo, sono divenuti tappa obbligata per gli stranieri di passaggio, articolo fisso sulle pagine delle più varie riviste. Siti, video, foto, fermano i momenti più incredibili. E l'eco si propaga, tanti ne hanno parlato e molti altri ne parleranno ancora. Tutti vogliono vedere, vogliono esserci almeno una volta. Angelo e Tina non si aspettavano tutto questo, i due si chiedono com'è che dopo tanto tempo, facciano ancora notizia. È la semplicità del loro gesto, che affascina, la semplicità del pensiero che ne ha accompagnato la nascita. Ma esistono, nella realtà polimorfa di Napoli, altre iniziative come questa. C'è la Scuola di Pace, in via Foria, nata con l'intento di capire il perché delle guerre, di creare uno spazio di discussione per capire se stessi e gli altri, per portare la pace. Nel corso del tempo, è cresciuta in questa sede, la scuola di italiano per immigrati. Un progetto portato avanti da quaranta volontari, con lo scopo, l'idea e la voglia di fare

Da Angelo Scognamiglio alla Scuola della Pace: storie di una Napoli che si integra

Angelo Scognamiglio è proprietario della bottega "Frutta, Verdura e Simpatia" dal 1968, affiancato dalla moglie Tina, dal giorno del loro matrimonio. Nel corso degli anni, i coniugi hanno spesso provato a promuovere l'attività, attraverso fantasiose iniziative. L'attenzione alla qualità dei prodotti e il rapporto umano con i clienti, hanno da sempre caratterizzato il lavoro di Tina e Angelo. Il 31 ottobre di sei anni fa, in occasione della festa di Halloween, l'incontro con un gruppo di cinesine e una serie di singolari eventi, ha portato alla nascita delle "lezioni di cucina per stranieri".

L'appuntamento - Tutti i martedì alle 15.00, eccetto le pause natalizie e pasquali, la bottega della frutta di Tina e Angelo, in Vico Lungo Gelso 92/93, si apre a chiunque voglia assistere o partecipare alle lezioni di cucina gratuite, tenute dalla signora Tina. I protagonisti sono per lo più ragazzi immigrati, che oggi abitano "i bassi" dei Quartieri Spagnoli. Non è insolito però trovarvi vicini, amici e giornalisti, incuriositi dall'iniziativa o semplicemente da una particolare ricetta.

La scuola della pace - In via Foria nel 1990, a seguito del progetto che prevedeva di ampliare e spostare la base U.S. Navy da Bagnoli a Capodichino (progetto mai realizzato), nasceva l'idea di creare uno spazio di discussione sulla guerra, sul ruolo dell'ONU, delle ideologie e delle religioni e sui rapporti tra Nord e Sud del mondo. Quello spazio è diventato poi la Scuola di Pace, ancora oggi impegnata con diverse iniziative per promuovere l'integrazione e l'uguaglianza. Tra i vari progetti, c'è la Scuola d'italiano per immigrati, al cui interno vengono promosse ulteriori iniziative, come le "cene multietniche". Si tratta di occasioni in cui, a turno, gli allievi cucinano i prodotti del loro paese, indossando i vestiti tipici e riproducendo i gesti tradizionali che caratterizzano la preparazione di ogni piatto. Occasioni in cui, attraverso la cucina, ognuno racconta la propria storia e la propria cultura.



O BUONO ... O NIENTE È dentro la bottega, sui gradini di un piccolo negozio di frutta, l'impegno generoso, spontaneo e veritiero di una coppia dall'umanità tutta napoletana.



COLOR VERDE BIANCO E ROSSO

Tra bandiere e frasi. Nella semplicità di fogli bianchi, la ricchezza proveniente da lingue diverse, culture lontane ma unite da un amore semplice e sentito che si racchiude intorno ad una tavola.

di Napoli una "società interculturale, rispettosa delle differenze e della dignità di ogni persona". Attraverso l'insegnamento di una lingua comune, si è arrivati a parlare un comune linguaggio: nascono le "cene multietniche". A turno gli allievi preparano i piatti dei loro paesi e si ride e si mangia, imparando a conoscersi. Perché col cibo ci si identifica e i gesti che delle cucine sono tipici, raccontano storie e tradizioni. E se ci si racconta cucinando, è mangiando che ci si conosce. Il motivo di tutto questo, del successo di tali iniziative e dell'entusiasmo che, come vento, soffia sul passaparola, è tutto nella nostra umanità. Siamo atavicamente e biologicamente predisposti ad abbassare la guardia durante il pasto. Attenuiamo le difese. Come nel sonno, si è vulnerabili ma sereni, perché diamo ristoro al corpo.

A tavola ci si vuole più bene - Le differenze si annullano e i rumorosi silenzi della tavola disvelano l'umana natura: non c'è colore o credo che tenga. Si ha fame, si mangia e si prova piacere e il piacere della condivisione diventa esperienza comune. È la realtà, a tavola ci si vuole più bene. Questo semplice inciso, diventa dogma funzionale all'incontro tra culture, all'integrazione degli uomini e delle donne che troppe volte si sentono soli. Ritrovare i cibi, i gesti, i profumi della memoria e insegnarli a gli altri, fa parlare di sé chi la lingua non sa. Nella Scuola di Pace o nei Quartieri Spagnoli, contesti dove si parla, si tocca, sofferenza ed emarginazione, le cene multietniche, assumono un valore particolare. Chi cucina, non sta semplicemente offrendo pasti tipici a chi, rispetto a lui, è straniero. Sta invitando gli amici che, come lui, sono stranieri, nella propria casa. Tina, Angelo, i quaranta volontari della Scuola di Pace e tanti altri, hanno costruito ponti tra i mondi. Tutti, devono continuare a farlo.

See Naples and ... you'll find a city on the rise



Written by **Ondine Cohane** ✓
online.cohane@theguardian.com ✓
Published by **The Guardian** ✓

On one of my first trips to Naples, a few years ago with my husband and our son (then just a year old) we went in search of one of the city's famous pizza parlours. We wandered down the back alleys of town, past a man in a hot pink three-piece suit, his little finger accessorised with a heavy gold signet ring. He was sitting in the front of a funeral parlour shouting into his mobile phone. Teenagers, sometimes three to a moped, hair gelled against the wind, overtook us at high speeds. In front of buildings decked with washing lines, grannies in housedresses and worn slippers stopped their gossiping for a quick pinch of my son's fat cheeks. We navigated past dark storefronts, dilapidated but still gorgeous grand palazzos, and more than a couple of overflowing rubbish bins. The gritty, cinematic scenes seemed plucked out of Rio or Mexico City, rather than Italy, especially when contrasted with well-ordered Tuscany, where we live, and where pretty, ordered tableaux seem arranged purely for photo shoots, and rubbish disappears as seamlessly as the day. But for me, as for many who fall in love with the city, it is the contrasts of Naples that appeal - it's a rebellious but beautiful place with layers of ancient art, a chaos that is almost soap operatic, and a determination to thrive even when things seem to be falling apart. But in the eyes of a new generation of entrepreneurs trying to showcase the city for tourists and citizens alike, Naples is far more than a caricature of itself. One of them, mayor Luigi de Magistris, has quickly become a symbol for the innovators, looking beyond the city's clichés and bringing a bit more order while preserving its antique treasures. In fact, since de Magistris was elected in 2011, the city has gone through a noticeable shift: traffic restrictions on the waterfront and in the historic centre have made it easier to navigate, and the mayor's commitment to recycling has eased the rubbish problem. Just as importantly, his determination to pull apart the corrupt power structures (consider him a leftist in the same vein as Matteo Renzi, the new prime minister) has created a sense of civic pride. Volunteers are helping clean and maintain the city's gardens and squares alongside beleaguered municipal workers, who have felt the budget crunch more than in other parts of Italy. As a result of this mood change, cultural landmarks such as the Capodimonte museum have stepped into the spotlight. Set in magnificent gardens that were once the hunting preserve of the Bourbons, the Capodimonte, which opened in its current incarnation in 1840, has one of the world's most underrated art collections. Unlike in more famous spots, where it can be hard to see the art for the throngs, here you can enjoy masterpieces such as Caravaggio's the Flagellation, Titian's Danaë with Eros, and Breughel Senior's the Blind Leading the Blind - almost alone. And it's not just the ancient that's getting attention. Underneath the city, an innovative scheme to use metro stops as art installations has



VICO LUNGO GELSO 93

Nel folklore di un vicolo, tra colori e frutta, ci s'incammina nella storia di una città di antiche dominazioni. Dai balconi e dalle traverse tra scugnizzi e urla di venditori vibra l'anima tumultuosa di Napoli.

(Ph. Martina Esposito)