

LE FONTI ANTROPOLOGICHE PER LO STUDIO DELLE PASTE ALIMENTARI NEL DISTRETTO DI CASTELLAMMARE – GRAGNANO

DI ANNALISA DI NUZZO

1. Una breve premessa: il difficile rapporto tra antropologia e storia

Il rapporto tra antropologia culturale e storia non è mai stato semplice. Da qualche tempo da più parti si comincia a parlare di una disciplina di nuova formazione, l'antropologia storica, che in realtà affonda le sue radici nei dibattiti fondanti il metodo, i campi di indagine, i percorsi degli interessi demotnoantropologici.

In particolare, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, gli antropologi hanno ribadito ostinatamente la loro distanza nei confronti della storia. L'antropologia in effetti, pur occupandosi, come gli storici, di situazioni specifiche, caratterizzate da un'estrema concretezza, non può fare a meno delle generalizzazioni e aspira alla formulazione di leggi (del comportamento sociale, del funzionamento delle culture e così via), qualificandosi per questo come disciplina nomotetica, mentre la storiografia appare una disciplina più descrittiva proiettata verso le rappresentazioni del particolare.

Probabilmente il discrimine maggiore tra l'antropologia e la storiografia è costituito dal fatto che gli studi antropologici hanno indagato le strutture profonde, le trame di significato latenti, la cultura inconsapevole dei gruppi umani, mentre gli storici si sono prevalentemente occupati delle espressioni coscienti. Nel 1949 sarà Levi Strauss, padre di quello strutturalismo antropologico francese considerato il più acerrimo nemico – insieme al funzionalismo malinowskiano – del rapporto tra storia e antropologia, a prendere in esame le possibili connessioni, mettendo alla pari le due discipline. «Ci proponiamo di mostrare che la loro differenza fondamentale non è né nell'oggetto, né di scopo, né di metodo; ma che avendo lo stesso oggetto (la vita sociale), lo stesso scopo (una migliore intelligenza dell'uomo) e un metodo in cui varia soltanto il dosaggio dei procedimenti di ricerca, esse si distinguono soprattutto per la scelta delle prospettive complementari: la storia organizza i suoi dati in base alle espressioni coscienti, e l'etnologia in base alle condizioni inconse, della vita sociale»¹.

Molti studiosi hanno attraversato, sia per il metodo che per i campi tematici, la frontiera antropologica, subendone l'influenza in vario modo e su di-

versi piani. Si pensi (ma è scontato sottolinearlo) alla scuola delle "Annales", a Fernand Braudel, ma soprattutto alla "nuova storia" francese, Jacques Le Goff in primis². Su questa zona di interferenza si continua a definire l'antropologia storica. Gli interessi antropologici hanno spinto a introdurre nella ricerca storica nuovi ambiti o a guardare in maniera diversa, e più ravvicinata, tematiche consuete, ponendo ai materiali storici domande legate a elementi teorici, metodologici e tematici propri dell'antropologia che hanno delineato poi, lo specifico dell'antropologia storica.

Sono diventate così di rigorosa competenza dell'antropologia storica non solo il concetto di cultura, il metodo comparativo, l'idea di sviluppo multilinare, ma anche la svalutazione dell'evento a vantaggio della lunga durata, la microstoria, lo studio delle mentalità, la storia della cultura materiale, la storia dei marginali: Senza dimenticare la ricerca del primitivo nel mondo civilizzato, la ruralizzazione della storia, le relazioni interetniche e i conflitti di culture, la storia dell'immaginario, i rapporti di parentela, le tecniche del corpo, la storia dell'abbigliamento, la cucina e l'alimentazione, la storia dei sogni.

All'interno dell'antropologia storica cambia anche il trattamento dei dati e delle fonti. Indubbiamente è su questo trattamento che sussistono confronti aperti e reciproche diffidenze. In particolare è sull'uso dell'archivio che si sono "incontrati" storici e antropologi. Per i primi si è trattato di rimodulare un'antica e radicata abitudine di frequentazione, per i secondi entrare in un mondo nuovo a cui chiedere conferme, individuare congruenze e discrepanze tra le versioni del passato raccolte sul campo e quelle fissate nella documentazione. In particolare si è ribaltato in alcuni casi un caposaldo che sembrava rispettivamente inamovibile tra fonti orali e fonti scritte in ordine alla possibilità dell'utilizzo della storia orale. Per lo storico le fonti sono fonti: possono essere buone o cattive, ma non c'è nulla di intrinsecamente meno valido in una fonte orale che in una fonte scritta³. Quasi contemporaneamente nasceva negli Stati Uniti la rivista "Ethnohistory", fondata nel 1954 per dare spazio ai nuovi studi etnostorici, essa si autodefiniva una rassegna trimestrale "di storia documentaria della cultura e dei movimenti delle popolazioni primitive, sulla base di documenti scritti e altre fonti non antropologiche"⁴.

Si è aperta così una specularità tra storici e antropologici che preclude a nuovi sguardi ed è tesa a colmare i vuoti reciproci. Il problema si pone so-

² Cfr. J. LE GOFF, *Storia e memoria*, Einaudi, Torino 1982.

³ Si veda J. VANSINA, *Oral Tradition as History*, University of Wisconsin Press, Madison Wisconsin 1985.

⁴ J. AXTELL, *Ethnohistory: an historian's viewpoint*, in «Ethnohistory», 1979, XXVI, 1, pp. 1-13, p. 2.

¹ C. LÉVI STRAUSS, *Struttura e Storia*, Einaudi, Torino 1971, pp. 30-1.

prattutto per la storiografia europea contrassegnata talvolta dalla vocazione a voler essere anche mitografia. Emerge sempre più la necessità per gli studiosi di un addestramento reciproco per operare con l'ausilio di tre strumenti di indagine: museo, archivio, campo.

In questi ultimi anni, un ulteriore ravvicinamento tra storici e antropologi si è determinato soprattutto in relazione alla crescita della cosiddetta “antropologia delle società complesse”. Lo studio da parte degli antropologi di queste società rende necessario esplorare in prima persona la storia delle comunità oggetto delle indagini etnografiche anche attraverso fonti documentate ed il diverso modo di “trattarle”. In ambito italiano la forte tradizione della storiografia ha da sempre influenzato la ricerca antropologica e demologica. Nell'antropologia di de Martino lo studio delle culture contadine meridionali viene condotto sia attraverso il lavoro sul campo, sia ricostruendo storicamente le origini dei fenomeni individuati. Mi sembra altrettanto ineludibile il richiamo alla storiografia di genere e alla storia delle donne che ha utilizzato in maniera innovativa il rapporto tra grande storia, fonti “domestiche” e orali.

Gli interessi dell'antropologia storica assumono ulteriori articolazioni attraverso l'antropologia interpretativa che rimette in gioco lo spazio-tempo e le reciproche presunte competenze e fonti da trattare. Il rischio è di concentrare l'interesse dell'antropologia storica sull'interpretazione del passato alla luce del presente. In questa specularità di interessi il patrimonio immateriale diventa un ineludibile e specifico campo di ricerca che diventa patrimonio dell'umanità e che l'Unione Europea ci invita a raccogliere e a salvaguardare nell'ottica della diversità come ricchezza.

2. Il lavoro sul campo: antropologia e storia

La mia attività di ricerca⁵ ha cercato di indagare il rapporto tra le diverse tipologie di fonti e la possibilità di integrare fonti orali, scritte e ricerca sul campo. Un significativo esempio è stato lo studio sul del brigantaggio meridionale post unitario. Nel raccogliere i racconti orali sulle storie di briganti in alcuni paesi della Basilicata è stato possibile ricostruire come tra i “fatti narrati” e i “fatti documentati” si sia prodotta una rielaborazione che non negava la fonte ufficiale ma la rimpastava alla luce di propri valori sociali e di appartenenza⁶.

⁵ Faccio parte fin dalla sua costituzione del gruppo di esperti del Laboratorio antropologico dell'Università di Salerno diretto prima dal prof. Domenico Scafoglio e oggi dalla Prof.ssa Piera De Luna, che ha realizzato e promosso studi di antropologia e storia; antropologia e letteratura; antropologia del turismo.

⁶ A. DI NUZZO, *Il Brigante e le donne in alcuni racconti orali della Lucania* in Quaderni del

Successivamente durante la mia ricerca su Cetara ho allo stesso modo verificato la stretta relazione tra storie di vite, vicende familiari e i grandi eventi della macro-storia inverando aspetti economici e strutturali oltre le fredde categorizzazioni dei dati ufficiali⁷. La memoria collettiva, è uno dei fulcri dell'identità, e ha il suo nucleo nelle rappresentazioni che riguardano le origini (storiche e mitiche) del gruppo e richiama e rafforza i valori e le norme intrinsecamente legati al patrimonio culturale del gruppo stesso. Come ha mostrato Halbwaches, ogni gruppo seleziona e riorganizza incessantemente le immagini del passato, in relazione agli interessi e ai progetti che predominano nel presente.

Questo processo è intrinsecamente correlato ai luoghi e alle trasformazioni degli stessi che la comunità e le relazioni che essa intesse con le opportunità, che via via si presentano. Aspetti simbolici, rituali, e uso del territorio rendono possibile quello che viene definito come “eticizzazione del paesaggio”⁸. Dunque si costruisce anche e soprattutto il luogo della memoria, uno spazio che si contraddistingue per essere costituito da elementi materiali o puramente simbolici dove un gruppo, una comunità o un'intera società riconosce se stessa e la propria storia, consolidando in questo modo la propria memoria collettiva. Può essere luogo della memoria dunque un museo, un archivio, un monumento, un anniversario, certi territori o località segnati da eventi storici significativi, ma anche, i simboli e i miti, le strutture e gli eventi, i personaggi e le date. Si tratta di operare una proficua sintesi di questi elementi teorici individuati, come testimoniano le ricerche sul campo, attraverso spesso una inconsapevole sintesi, da parte della stessa comunità, che coniuga memorie storiche, patrimoni immateriali, cultura materiale, etnicizzazione del paesaggio, sviluppo ecosostenibile.

La riappropriazione della memoria e del passato può dar vita ad una sorta di mappa etnografica del territorio una *Parish map* – o mappa di comunità⁹ – che si può coniugare con la possibilità di realizzare l'*Heritage tourism* o turismo esperienziale che produce pratiche dell'incontro e sostenibilità ambientale, coniugandole in una proficua intraculturalità e in una solida e fiera riappropriazione del proprio patrimonio culturale. Nel distretto di riferimento della mia indagine ossia Castellammare, Torre Annunziata, Gragnano il pro-

Dipartimento di Scienze dell'Educazione, 2009/2010, Università di Salerno, Pensa, Lecce, pp. 95-112.

⁷ A. DI NUZZO, *Il Mare, La Torre, Le Alici: il caso Cetara. Una comunità mediterranea tra ricostruzioni della memoria, percorsi migratori e turismo sostenibile*, Studium, Roma 2014.

⁸ Cfr. A. SIMONICCA, *Viaggi e comunità. Prospettiva antropologiche*, Meltemi, Roma 2006.

⁹ L. BONATO, *Portatori di cultura e costruttori di memorie*, edizioni dell'Orso, Alessandria 2009, p8.

dotto pasta è il filo divenuto a tratti esile, ma profondo che cuce una molteplicità di storie e fonti. Esso rappresenta la punta di un processo profondo, radicato, continuo che bisogna rendere visibile, percepito, condiviso.

Lavorare alla costruzione di una mappa di comunità non può essere solo un semplice inventario di patrimoni materiali e immateriali staticamente assunti ma, così come ho verificato e sperimentato nel mio lavoro sul campo¹⁰, questa si costruisce con la partecipazione attiva della comunità, che indica, attraverso le singole storie di vita, i grandi “fatti” che hanno caratterizzato i vissuti di tutta la comunità, (la grande storia) ma anche gli eventi naturali, gli interventi concreti sulla natura del territorio (i mulini, le fabbriche) per poter conferire al luogo un senso di unicità. Diventare soggetto attivo significa, per esempio, coinvolgere le scuole di ogni ordine e grado nel lavoro che il progetto pasta vuole realizzare, perché possano svolgere un compito essenziale; ovvero per un verso reperire e attingere ai patrimoni di fonti private e famigliari, per l’altro far conoscere e condividere il proprio patrimonio che diventa risorsa della comunità tutta.

In questo modo la tradizione – termine complesso, pericoloso e pieno di insidie – diventa presente e la storia diventa vita e soprattutto progetto per il futuro¹¹. Ricostruire quella che abbiamo definito la “eticizzazione del paesaggio”¹² si coniuga con una fruizione turistica offerta con la consapevolezza della propria storia e identità. La memoria diventa l’elemento, il volano di questo percorso fondante di ricostruzione di sé per ritrovare elementi sia di fierezza di appartenenza sia per offrirsi senza svendersi, alla mediazione turistica e all’incontro con l’altro. Per questo bisogna essere attenti ad individuare ed è necessario tracciare chiaramente percorsi di riferimento utili per individuare le fonti antropologiche, di cui darò una prima esemplificazione in questo breve saggio.

Il compito dell’antropologia culturale è anche quello di interagire con materiali di confine e integrare più testimonianze della cultura di appartenenza di un territorio che, come quello di Gragnano Castellammare, è ricco di stratificazioni. Si tratta di sfogliare il territorio stesso nei suoi molteplici strati in una complessa rete che collega e cuce addosso al territorio in esame tutto ciò che lo caratterizza secondo quanto la metodologia dei *social fields*¹³ prevede.

¹⁰ A. DI NUZZO, *Il mare, la torre, le alici: il caso Cetara. Una comunità mediterranea tra ricostruzioni della memoria, percorsi migratori e turismo sostenibile*, ed. Studium Roma, 2014.

¹¹ F. NIETZSCHE, *Sull’utilità e danno della storia per la vita*, Adelphi, Torino 1974.

¹² Cfr. supra.

¹³ N. GLICK-SCHILLER, *Transnational Social Fields And Imperialism: Bringing A Theory of Ower Transnazional Studies*, in «Anthropological Theory», pp. 439-461, vol.5, n.4, 2006.

Comprendere e utilizzare il rapporto tra aneddotica, tradizione orale, letteratura, ritualità festive, fino alle nuove o nuovissime forme che il web produce, per individuare gli elementi simbolici e non solo, sarà oggetto di indagine della sezione di antropologia e storia del Centro Interuniversitario di Studi e ricerche sulla storia delle Paste Alimentari in Italia.

In questo progetto, il contributo dello sguardo antropologico può essere utile nell’affrontare anche il problema del rapporto tra storia come disciplina di alto rigore scientifico e l’uso pubblico della storia e della memoria sempre più invasivo e che si concretizza attraverso i vecchi e nuovi mezzi di comunicazione di massa come lo stesso web. Se resta ineludibile la necessità di catalogazione, conservazione e recupero, nel contempo è utile lavorare sulle biografie familiari e sulla raccolta di storie di vita che possono contribuire consapevole condivisione dell’identità collettiva: questi testimoni privilegiati in un approccio antropologico si trovano ad essere preziosi testimoni nel presente, sia di ciò che è ora sia di ciò che è più lontano nel tempo e che possono tramettere al resto della comunità di appartenenza.

Sono, inoltre, oggetto privilegiato delle ricerca antropologica anche la storia materiale, ovvero macchinari e attrezzi per la lavorazione, così come le etichette che hanno scandito le trasformazioni delle confezioni dei prodotti dei pastifici fino, poi, alla raccolta dei giacimenti privati, quali foto, filmati, ed ancora l’urbanistica “nascosta”, gli archivi comunali, quelli sindacali, della Capitaneria di Porto, ecc. Infine resta da fare una considerazione importante per poter realizzare una *descrizione densa*¹⁴ e definire una mappa di comunità: oltre ai materiali, bisogna condurre un’attenta riflessione su come e da chi sono stati raccolti per individuare le caratteristiche degli informatori e distinguere chiaramente l’aspetto emico e quello etico.

La dialettica che si realizza tra emico ed etico è necessaria per una significativa specularità di riflessione e di descrizione della cultura. Infatti alcune delle molteplici facce di quel prisma che è l’identità vengono descritte e visse da chi appartiene alla cultura stessa, ma molte altre emergono attraverso l’analisi dell’osservatore esterno. Esaminare questi due aspetti e compararli restituisce una totalità altrimenti impossibile da realizzarsi.

Primo esempio di quanto appena detto sull’utilizzo antropologico delle fonti è il libro di Abenante *Maccaronari*¹⁵ che costituisce quasi un esempio di antropologia riflessiva¹⁶, ovvero un sorta di autoetnografia che descrive e interpreta il proprio territorio di appartenenza che, attraverso un rappresen-

¹⁴ C. GEERTZ, *Interpretazioni di culture*, Il Mulino, Bologna 1984.

¹⁵ A. ABENANTE, *Maccaronari*, Libreria Dante & Decartes, Napoli 2013.

¹⁶ P. BOURDEAU, *Risposte. Per un’antropologia riflessiva*, Bollati Boringhieri, Torino 1992.

tante della comunità, fa il racconto di se stesso e del mondo che ha condiviso. Abenante, infatti, è un protagonista di quel territorio, un sindacalista che ne ha vissuto lotte e passioni politiche e ha sentito l'esigenza di farne racconto tra grandi fatti e microstorie. Non è un caso, quindi, che Angelo Abenante cominci con lo scrivere del distretto dei pastai di Torre Annunziata e finisce col compiere un viaggio dentro la propria storia civile e politica, col risultato che soggetto ed oggetto della narrazione si mescolano e la biografia dell'autore diventa anche un pezzo della storia dei pastai.

Abenante fa cogliere il quid della civiltà della pasta mettendo insieme in rapida successione, e spesso miscelandoli, i vari ingredienti della civiltà della pasta, la letteratura, la produzione, la tecnologia, la sapienza artigianale, il lavoro, il territorio e, quindi, spiega perché quella civiltà è scomparsa. La rapidità del racconto è essenziale per assorbire il quadro d'insieme. In *Maccheroni* c'è una domanda ricorrente che si pone l'autore e che riguarda Torre Annunziata, forse meno Gragnano, ma che vale anche per Castellammare, ossia come una mentalità ed un vissuto così pervasivo – tanto per numero di addetti quanto per numero di fabbriche – sembra essere sparito dai vissuti della città. Dal 1945 al 1970 vi è l'estinzione progressiva e completa del distretto. Le imprese sopravvissute alla seconda guerra mondiale non riescono a competere né con le imprese del Nord, avvantaggiate dalla ricostruzione, né con quelle degli altri Paesi. Oggi a Torre Annunziata sopravvive solo un opificio.

La memoria collettiva come ha riplasmato il suo passato e cosa persiste e perché una comunità apparentemente solida scompare nel giro di qualche decennio? Abenante dà una risposta storico-antropologica ribadendo la necessità di una riappropriazione identitaria. È convinto che in una comunità il patrimonio di cultura, valori e conoscenze, che consente di riconoscere e di interpretare il nuovo, deve poter tollerare al proprio interno elementi divergenti e conflittuali per consentire l'emergere di interpretazioni differenti e l'intrecciarsi di una comunicazione orizzontale come sistema di insegnamento reciproco. Se, al contrario, la memoria sociale si impoverisce perché tutti omogeneamente aderiscono ad una sola formula produttiva, quella che appare di successo, allora il sistema cade in quella che viene definita *competency trap*, la trappola della competenza, ovvero la presunzione di aver raggiunto la soluzione ottimale, e di non aver nient'altro da imparare.

Solo una memoria collettiva sufficientemente condivisa, ma non bloccata sulle conoscenze ed opinioni dominanti, può consentire il dispiegarsi del complesso meccanismo dell'imitazione/innovazione che sta alla base della vitalità di un distretto territoriale che rielabora e rende presenza viva la sua memoria. Così, quella che viene definita da più parti "archeologia urbana", con le sue tracce talvolta dimenticate e invisibili, costituisce un altro tassello

importante. Si tratta di rendere fruibile quello che resta di un'urbanistica non più immediatamente visibile e fare in modo che entri in sinergia con altri aspetti e patrimoni di appartenenza condivisi come quelli immateriali che pure si riferiscono a quei luoghi e di cui non si ha più una consapevolezza per cercare di rendere chiaro, nel nostro caso, perché nel mondo uno stereotipo persistente, che riguarda l'identità italiana, sia la pasta.

A questo punto diventa ineludibile il rapporto con i dati d'archivio, con le fonti catastali e con testimonianze cartacee che sembrano aride e esclusivamente quantitative ma danno ragione del perché dell'identificazione tra napoletanità e pasta. È vero allora che l'archivio è un nuovo mondo utile all'antropologo per confermare le sue indagini sul campo secondo quanto prevede l'analisi del *campo sociale*. Così, nel nostro caso, per ritrovare un itinerario di antropologia urbana è utile la ricerca *Manifatture in Campania. Dalla produzione artigiana alla grande industria* del 1983¹⁷. A partire dall'esame dai dati in cui si precisa, per esempio, che gli unici dati quantitativi confrontabili, – pur non conoscendone il criterio di rilevamento e, quindi, la loro attendibilità – sono quelli riferiti al 1891, al 1904 e al 1939, le informazioni contenute in questi rilevamenti consentono di stabilire con maggiore chiarezza il ruolo svolto dall'industria di Torre e Gragnano nell'ambito della provincia di Napoli.

Nel 1891 quest'industria risulta notevolmente sviluppata rispetto al resto della provincia di Napoli: su 213 fabbriche attive in tutta la provincia, ben 102 sono localizzate nel comune di Torre Annunziata (48% del totale provinciale), 66 in quello di Gragnano (31%) e le rimanenti 37 ripartite in 12 comuni. Ma a questi dati quantitativi se ne collegano altri relativi all'uso delle macchine industriali e della storia materiale che ci chiariscono perché Napoli è identificata con i maccheroni e perché ancora oggi nell'immaginario collettivo Napoli è la pasta¹⁸.

La storia materiale della trasformazione degli strumenti e delle tecnologie applicate alla lavorazione della pasta dà conto delle abitudini di vita e delle connessioni economico-produttive e di come si trasformi il tessuto urbano e il paesaggio come vedremo anche più avanti. L'uso diffuso del torchio e della gramola fanno sì che Napoli ed il Napoletano vengano ad assumere la preminenza a livello nazionale della produzione dei maccheroni: è da questo momento che Napoli si pone di diritto come capitale dei maccheroni.

Il dato quantitativo si coniuga perfettamente con la costruzione dello ste-

¹⁷ AA.VV. *Manifatture in Campania: dalla produzione artigiana alla grande industria*, Guida, Napoli 1983.

¹⁸ Ivi.

reotipo di *mangia maccheroni*¹⁹ (tanto l'antica figura di Pulcinella che mangia spaghetti quanto Totò mangia spaghetti che escono dalle tasche nel film *Miseria e Nobiltà* ne sono prova) e ne sintetizza e ne rafforza una reale e numerica consistenza come dato oggettivo. Il dato produttivo e i cambiamenti di lavorazione e produzione sono importanti poi, per definire ruoli, costruzioni di processi culturali e mentalità sociale.

Una istantanea delle abitudini di vita e degli ambienti di lavoro ci è data dalla descrizione di come doveva essere l'aspetto della bottega del vermicellaio – il maccheronaro nel Napoletano – già a partire dal sec. XVIII quando la produzione di pasta si fa più diffusa ed inizia la concentrazione nel Napoletano di un notevole numero di manifatture. Il primo documento che ci fornisce l'elenco completo degli arredi di una bottega di vermicellaio è un atto notarile romano del 1630 un piccolo trattato sull'arte della pastificazione²⁰ illustrato da due tavole che ci mostrano arredi ed utensili identici a quelli descritti un secolo prima, nella perizia notarile. La bottega completa, di una certa importanza, era composta da un laboratorio, una camera per la vendita, un cortile per l'essiccazione e una stanzetta da letto per l'operaio di guardia la notte. Nei comuni di Torre Annunziata e Gragnano, invece, che iniziano questa attività produttiva a rimorchio di quella ben più importante della molizione del grano, la piccola fabbrica artigiana poteva essere un ambiente qualsiasi al piano terra dell'abitazione, il locale per la vendita un semplice bancone all'ingresso della casa, il posto per l'essiccazione delle paste il cortile o più spesso la strada.

Durante le successive trasformazioni produttive il dato urbanistico cambia il volto del tessuto abitativo e lo studio in questione²¹ conduce una interessante rilevazione urbanistica: il criterio metodologico adottato è stato quello della catalogazione degli edifici individuati come sedi di pastifici; allo scopo è stata elaborata una scheda di indagine contenente una serie di informazioni, che opportunamente analizzate e confrontate tra loro, forniscono un quadro del fenomeno nei suoi risvolti architettonico-urbanistici. Nella prima parte la scheda comprende indicazioni di carattere topografico (via, numero civico, foglio di mappa e particella catastale), dati sulla proprietà (elenco dei proprietari succedutisi nella direzione dell'impresa), dati relativi all'arco temporale di attività dell'impresa (primo dato sull'attività produttiva, data di chiusura); nella seconda parte valutazioni di carattere più propriamente architettonico

¹⁹ E. SERENI, *I napoletani. Da mangiafoglia a mangiamaccheroni. Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno*, Argo edizioni, Roma 1958.

²⁰ In P. GARGIULO - L. QUINTAVALLE, *L'industria della pastificazione a Gragnano e Torre Annunziata*, in AA.VV. *Manifatture in Campania* cit., pp.152-224.

²¹ P. GARGIULO - L. QUINTAVALLE, *L'industria della pastificazione a Gragnano e Torre Annunziata* cit.

riguardanti la tipologia, la consistenza edilizia (indicazioni sulle condizioni statiche e locative), caratteri architettonici, attuale destinazione d'uso e indicazione della zona dello strumento urbanistico vigente nei due comuni in cui risiede l'immobile. La scheda, inoltre, presenta la planimetria catastale 1/1000 e una documentazione fotografica.

In questo modo sono stati individuati 27 tra molini e pastifici a Gragnano e 73 a Torre Annunziata risalenti ad un arco di tempo che va approssimativamente dalla prima metà dell'800 ai giorni nostri²². Tale dato, pur essendo indicativo dell'entità del fenomeno non ne rappresenta la totalità, essendo certamente approssimato per difetto. Infatti di numerosi pastifici di cui si conosceva l'esistenza dagli elenchi inclusi nei vari Annuari industriali della Camera di Commercio di Napoli, non si è riusciti ad individuarne la localizzazione per 60. Nonostante il numero notevole di pastifici schedati, gli immobili che possono considerarsi esempi di autentica architettura industriale obsoleta rappresentano una percentuale bassa rispetto al totale (18%), quasi tutti databili in un arco di tempo piuttosto ristretto tra la fine del XIX e gli inizi del XX secolo, ovvero nel momento di trasformazione di quest'attività dalla fase semiartigianale a quella industriale²³.

A partire da queste informazioni d'archivio si ci collegherà al lavoro sul campo per dare forma e vita alla mappa di comunità intercettando, inoltre, quei giacimenti privati che sono in possesso delle grandi famiglie che hanno ereditato i pastifici ma non hanno poi proseguito l'attività²⁴. Senza dimenticare che ci sono archivi – come quello storico stabiese e quello di una delle chiese più antiche della città di Castellammare di Stabia la chiesa del Gesù – da visionare e da inserire nel lavoro da portare avanti insieme a tutta la comunità che così continua a disegnare la propria mappa tanto da rendere plausibile l'opportunità di realizzare musei Open air, individuando percorsi urbani dei luoghi spariti, non più magari oggettivamente visibili ma che sono presenti nelle memorie orali o in documenti o in fonti non ortodosse come le biografie.

Perfettamente in linea con quanto fin'ora detto per esempio è lo studio Roberto Fusco in cui viene riservata particolare attenzione alla storia di un pastificio (commissionata dagli eredi Di Martino) e delle storie di vita ad esso collegate ivi comprese le maestranze e gli operai²⁵.

²² Ivi, pp. 152-224.

²³ P. GARGIULO - L. QUINTAVALLE, *op. cit.*, p.188.

²⁴ Ho contattato alcuni di questi eredi come per la famiglia Apuzzo, che conserva molti materiali privati che saranno oggetto di una mia indagine successiva.

²⁵ R. FUSCO, *Pagine di storia viste dalla parte degli sconfitti*, ed. Lubrensi, Sorrento 1989, pp. 163-171.

3. La nascita del distretto pasta Castellammare–Torre Annunziata–Gragnano tra storia e antropologia

Attraverso la ricostruzione delle antiche scelte delle comunità di abitare luoghi e nel dare vita a particolari saperi e tecniche produttive, si può rendere chiaro il percorso di etnicizzazione del paesaggio. È possibile, nonché necessario, partire dalle fonti storiche siano esse oggettive ma anche aneddotiche e toponomastiche. Partiamo dalle fonti storiche accreditate. Intorno al XII sec. a causa degli scontri all'interno della repubblica di Amalfi, profughi e artigiani amalfitani privilegiarono, quando cercarono rifugio, le zone presso le creste del villaggio di Gravano Piro, detto poi Gragnano, e le rive di Torre della Nunziata, per continuare la loro attività di maccaronari, allora abbinata e sussidiaria a quella della macinazione dei cereali. In queste due località gli amalfitani ritrovarono le condizioni ideali per produrre pasta: lungo i monti che da Gragnano volgono al mare, decine di piccoli rivoli alimentavano svariati molini idraulici. A Torre della Nunziata era installato un sistema avanzato di molini che non aveva pari in Italia²⁶ e, quindi, c'era la possibilità di approvvigionarsi degli sfarinati prodotti dai molini idraulici a ruote serviti dalle acque del Sarno.

Accanto ad Amalfi, anche Gragnano e Torre Annunziata divennero città pastaie: «Colpiva lo straniero lo spettacolo degli stenditoi di pasta lungo le strade e qualcuno annotava che la fabbricazione dei celebri maccheroni napoletani è fatta la più volte in siti di buon aria. Offrono le migliori fabbriche Portici, lungo la linea di Napoli, le due Torri famose per storiche ricordanze, erette per difesa dei nostri lidi, e la incantevole Costiera Amalfitana, ma celebratissima come il suo vino, è la pasta di Gragnano e fra tutti per la loro proporzione cilindrica sono reputati i maccheroni della zita»²⁷.

Siamo già di fronte alla costruzione di una eccellenza produttiva, quasi di una mitografia e allo stesso tempo di una appartenenza dettata da una natura che si offre alla sapienza di una comunità in fuga caratterizzandone per sempre l'appartenenza e il futuro identitario.

Procedendo con altri esempi in senso cronologico e per tipologie ovvero tra resoconti e descrizioni è possibile continuare a conoscere le trasformazioni del paesaggio, i vissuti, le credenze, le abitudini quasi come se fossero delle istantanee rubate al passato per utilizzare non solo le sistematiche osservazioni quantitative ma anche altre fonti di confine, e da territori disciplinari diversi fino alla letteratura²⁸. L'idea è quella di cogliere le trasformazioni dei

²⁶ Ivi, p.168.

²⁷ Ivi, p.170.

²⁸ D. SCAFOGLIO *Antropologia e letteratura Vol. I (1996) - II (2000) - III (2002)*, Gentile

modelli di vita, le abitudini alimentari ataviche o radicate in modo da rendere la riappropriazione del passato un capitale sociale immateriale e materiale inestimabile, che può concorrere ad uno sviluppo sostenibile, non eterodiretto, e coerentemente olistico.

In tal senso l'antropologia del turismo sud-americana ha dimostrato quanto sia possibile tutto questo. In quelle esperienze la memoria storica ha ricostruito identità affrancandosi da modelli di colonizzazione e realizza una proficua sintesi tra storia, *heritage tourism* ed economia sostenibile²⁹. Per il territorio oggetto di questa indagine si può partire dal XVI secolo anche se alcune fonti risalgono al secolo XIV. Una prima descrizione delle città di Castellammare di Stabia e di Gragnano, utile al nostro discorso, risale al 1636³⁰, in cui troviamo già un riferimento alla pasta, nello specifico ai maccheroni. A Napoli i maccheroni sono menzionati ufficialmente per la prima volta in una prammatica del 1509, un vero codice annonario del viceré Don Giovanni d'Aragona, Conte di Ripacorsa, che intimava:

«[...] quando farina saglie per guerra o carestia, o per l'indisposizione de stagione de cinque carlini in su el tumulto non si debbano fare taralli, susamelli, ceppule, maccarune, trii, vermicelli, ne altra cosa de pasta excepto in caso di necessità de malati»³¹.

A voler consultare, però, gli atti privati, a Napoli, già nel 1295 si parla di maccheroni per un acquisto fatto dalla madre di Carlo d'Angiò³². Recentemente si è trovato un trattato di terapia delle febbri del maestro salernitano Giovanni Ferrario I, signore di Gragnano, che già nella prima metà del secolo XII prescriveva vermicelli per guarire i tisiaci e ne parlava come di un cibo di uso corrente.³³ Horatio Conca pubblica nel 1636 una descrizione, indirizzata al Signor Presidente Caracciolo Commissario delegato del viceré del Regno di Napoli Manuel de Acevedo y Zúñiga. Il testo, oggi conservato

editore. Salerno.

²⁹ N. CANCLINI, *Differenti, Diseguali, Disconnessi*. Meltemi, Roma 2010.

³⁰ HORATIO CONCA, *Copia dell'apprezzo della città di Castellammare di Stabia che prima riguardava al Duca di Parma e nel tempo dell'apprezzo si trovava in dominio della regia Corte*, Archivio Privato Doria D'Angri, I, 1636, 65/24.

³¹ Nuova collezione delle prammatiche del Regno di Napoli, Vol. II, Giustiniani, Napoli 1803, p.166.

³² In L. SADA "Spaghetti e compagni", Bari 1982, che cita l'Archivio Storico di Napoli (reg. Conc. Angioina 1295 Ef. 65), da cui risulta che il 20 settembre 1295 la regina Maria, madre di Carlo Martello d'Angiò, fece pagare ai creditori quattro oncie di Maccheroni ed altri forniti negli ultimi dodici giorni d'agosto ai nipoti orfani Caroberto, Beatrice, e Claementizia.

³³ L. CONDORELLI, *I vermicelli nelle prescrizioni dietetiche di Giovanni Ferrario*, in «Molini d'Italia», dicembre 1968, p. 453

presso l'Archivio di Stato di Napoli, è un'importante testimonianza di quali fossero le peculiarità della zona di Castellammare-Stabia che maggiormente colpivano uno sguardo forestiero. Dopo una prima descrizione ufficiale del luogo esatto dove è ubicata l'Università di Castellammare e delle strade e delle chiese presenti in città, il cronista, subito dopo, ci lascia un'immagine di come appariva la città:

«[...] vi scatorisce un'altra fonte d'acqua detta Zurfina, che macina un molino che si possiede per le monache della pace di detta città; oltre altre nove moline fora la città che macinano con l'acqua che cala dalla terra di Gragnano et sono di diversi cittadini e forestieri; et tutte dette moline macinano il grano della città di Napoli, che si conduce per 20 barche de detta città di Castell'Amare; et anco dette barche oltre della farina portino legne et carboni che si fanno nella montagna di detta città; et anco vi sono dece barche grandi che portano calce in Napoli et per ogni parte, che la fanno in detta montagna; sonove anco 12 felluche sottili che de continuo conduceno passeggeri in ogni parte; sonove anco dodici vascelli grandi che fanno traffico di diverse mercantie per il Regno et extraRegno, et sono dette barche et vascelli di diversi cittadini di detta città; sonovi anco trenta barche per piscare et tartane che di continuo piscano nella marina descritta; che tutte risiedono nel porto descritto per essere comodo et di capacità non solo di dette barche et vascelli, ma anco ve risiedono molti vascelli forestieri, quali caricano et discaricano diverse mercantie in detta città. Nelli territorii di detta città vi si fa gran quantità de seta da libbre 6000 incirca. [...] sono anco alle piazze 60 botteghe di pizzacaroli quali vendono ogni sorta di robbe commestibili per lo vitto; sono dieci botteghe di maccaronari [...]»³⁴.

Stando alle parole del cronista seicentesco la sorgente d'acqua Zurfina, oggi conosciuta come acqua Sulfurea, era usata per un mulino di proprietà ecclesiastica e, fuori dalle mura della città, vi erano altri nove mulini che utilizzavano l'acqua che scendeva dalla città di Gragnano. Tali mulini, per la maggior parte di proprietà della nobile famiglia Quiroga, erano utilizzati per macinare il grano della città di Napoli. L'economia della città, però, non si fermava a questo; il grano, dopo essere stato lavorato, veniva trasportato, insieme ad altri prodotti, al di fuori della città. I centri di produzione si localizzarono oltre che nella città di Napoli anche nelle zone dove erano concen-

³⁴ HORATIO CONCA, *Copia dell'apprezzo della città di Castellammare di Stabia che prima riguardava al Duca di Parma e nel tempo dell'apprezzo si trovava in dominio della regia Corte*, Archivio Privato Doria D'Angri, I, 1636, 65/24

trati i mulini tanto che è possibile individuare due aree principali: una sulla costiera salernitana, nella zona tra Amalfi e Vietri, l'altra tra Gragnano e Torre Annunziata. Queste zone erano caratterizzate dalla presenza di mulini ad acqua valli montane nel cui alveo un corso d'acqua assicurava con la sua caduta l'energia necessaria a muovere le pesanti macine.

La presenza dell'acqua in tutti i suoi aspetti resta una costante del rapporto natura-cultura per queste comunità. In particolare questo è vero per Castellammare di Stabia, per la quale il rapporto con questo elemento è fortemente radicato anche per le numerose fonti termali che ne hanno segnato l'identità fin dall'antichità³⁵. Ed allora, a ulteriore conferma di quanto sia importante la reciprocità di influenze tra il paesaggio, la natura e la cultura delle comunità che lo abitano e nello specifico come l'acqua sia necessaria per potenziare la produzione di pasta e come il suo utilizzo e canalizzazione, finirà con il mutare il paesaggio, ricostruisco alcuni momenti di questa dialettica natura-cultura. Nel 1592 il conte Muzio Tuttavilla³⁶ chiede la licenza reale per portare l'acqua di una delle sorgenti del Sarno alla Torre della Nunziata, con un canale artificiale e fornire altresì alla città di Napoli sfarinati a prezzi altamente competitivi. A tale scopo fece venire da Roma il celebre architetto Domenico Fontana che nello stendere il progetto contemplò che un cunicolo passasse sotto la collinetta chiamata Civita, senza lontanamente immaginare che proprio lì si trovavano le rovine di Pompei. La canalizzazione dell'acqua contribuirà a influenzare gli aspetti produttivi, economici e politici: nel 1587 i feudatari, proprietari dei molini lungo il Sarno, grazie ai loro avanzati sistemi di produzione, stipularono un contratto che fissava il prezzo di molitura del grano a due grani in meno a tomolo di quello che i napoletani pagavano ai mugnai di Amalfi, Gragnano e di Scafati³⁷. L'importanza di queste trasformazioni si manifesta chiaramente qualche decennio successivo quando nel 1653, il duca di Guisa si impadronì dei molini lungo la riva del Sarno e vietò la macinazione per l'approvvigionamento della città di Napoli, e come dicono le cronache, fu grossa sventura³⁸.

In queste descrizioni e cronache emergono in maniera precisa molti elementi utili: una urbanistica che ancora oggi conserva, seppure in parte, il tessuto antico come, per esempio, nel caso del canale del conte di Sarno e del

³⁵ G. PLINIO SECONDO, *Naturalis historia*, in D. ROMANELLI, *Antica topografia storica del Regno di Napoli*, Napoli 1815, p. 567.

³⁶ D. MORANO, *Intorno alla dinamica delle acque della foce al canale del Sarno*, Napoli 1882, p.126

³⁷ G. ALIBERTI, *L'industria molitoria meridionale nel sec.XIX*, in «Rivista storica Italiana», anno LXXXI, fasc. IV, pp. 20-42, p. 35.

³⁸ Ivi, p. 37.

monastero delle monache di cui si parla accanto alla fonte d'acqua solfurea, il luogo di detto monastero ancora oggi di chiama Largo della Pace. Vengono affrontate molte questioni politico-sociali: la significativa incidenza per la vita economica della città delle attività del porto, la necessità di provvedere a creare un indotto di accoglienza per quelli che arrivavano in città per il trasporto del grano, fino ai provvedimenti legislativi, come riportato dalla testimonianza successiva, utili alla regolamentazione dell'indotto produttivo dalle materia prima frumento, fino alla lavorazione e distribuzione:

«Eleggevano poi i deputati per le compere del frumento; questi correvano il regno e mandavano in Napoli per terra e per mare come potevano meglio, il grano acquistato, che si riduceva in farina nei mulini di Castellammare (come detto, Gragnano), Torre Annunziata e Vietri. (anno 1476)»³⁹.

Ma come poi di fatto si realizzava la lavorazione delle paste? In questa specificità della lavorazione nasce, attraverso un lungo arco temporale, e si sedimenta un aspetto tipico della napoletanità che collega la città e non solo, per sempre, alla pasta. La tecniche della lavorazione dell'impasto erano di stretta competenza, per la loro quasi disumana modalità, della plebe più povera segnando la vita quotidiana di ciascuno di loro. Per avere buoni maccheroni era decisivo l'impasto di semolato ed acqua calda che veniva lavorato con la forza delle gambe e dei piedi in una madia di legno o di ferro: un uomo in piedi sull'impasto coperto da un panno, reggendosi ad una fune per mantenere l'equilibrio, pestava con forza e velocità, con cura e competenza; erano «uomini cenciosi nel modo più ributtante, e senza veruna cura e politezza».⁴⁰

Si radica così un totem folklorico-turistico degli stenditori di pasta che si ritrova, ancora oggi, sotto forma di foto e immagini, in quasi tutti i ristoranti della zona, sintesi di povertà e sporcizia, aspetto plebeo e disprezzo, fino a costituire un tratto specifico dell'oleografia più becera e a tratti razzista. Nel 1806 il barone Augustin-François Creuzé de Lesser scrive: «L'Europa finisce a Napoli, e per giunta vi finisce assai male. La Calabria, la Sicilia e tutto il resto sono Africa»⁴¹.

Un passaggio decisivo per la trasformazione del lavoro e delle abitudini di

³⁹ N. F. FARAGLIA, *Storia dei prezzi in Napoli dal 1131 al 1860*, Nobile ed., Napoli 1878, p.82.

⁴⁰ C. SPADACCINI, *Novello e grande stabilimento di paste coll'uomo di bronzo per togliere l'uso abominevole di impastare coi piedi, costruito da Cesare Spadaccini nella sua proprietà, strada Campo di Marte in Napoli*, a cura di LEJLA MANCUSI SORRENTINO, Dante & Descartes, Napoli 1998, p. 24.

⁴¹ A. F. CREUZÉ DE LESSER, *Voyage en Italie et en Sicile, fait en 1801 et 1802*, Paris, (1806)

vita, è stata, certamente, la rivoluzione industriale della seconda metà dell'Ottocento, che investe anche il mondo della lavorazione delle paste alimentari per certi versi in maniera traumatica. Il molino a cavallo o ad acqua non regge più, si sperimentano nuove soluzioni produttive: nel 1836, l'imprenditore Canfer avanza istanza per un mulino a triplice forza motrice, alimentato dall'energia del vento, del vapore e degli animali, mai simultaneamente; nel 1840, l'intendente di Napoli esprime parere favorevole alla concessione di brevetti sui mulini a vapore, dato che le macchine poste lungo il Sarno erano insufficienti alla richiesta sociale, soprattutto nella stagione calda quando per la siccità e l'uso delle acque per irrigazione, la forza idraulica era insufficiente; nel 1850, il molino De Luca, in Torre Annunziata, in sostituzione delle antiche tracine, sperimenta la turbina Dombè, con macchine costruite in legno e dotate di pale in lamine di ferro che producevano una potenza utile ben maggiore degli antichi molini. La politica economica della Destra storica sarà particolarmente dura per l'Italia meridionale: i mulini di Gragnano non sopportarono il peso della nuova tassa sul macinato imposta dal governo del nuovo Regno d'Italia.

Il grido d'allarme fu lanciato, nel 1878, dal deputato locale Agostino Bertani che scrisse al Ministro dell'Agricoltura:

«Gragnano è un paese di quattordicimila abitanti che vive della fabbricazione delle paste e conta ben trentadue mulini ad acqua ma dal giorno dell'infausta applicazione del contatore, l'industria è in uno stato miserevole... Gragnano, un tempo così florida con centodieci fabbriche di pasta, che mandava i suoi maccheroni per tutto l'universo, oggi è in lenta decadenza, è affetta da tisi cagionata dal contatore, che fu la ruina del nostro commercio... Le fabbriche di pasta, l'una dopo l'altra, scemato l'utile e il capitale, debbono tutte chiudere, e il popolo numeroso ed affranto non avrà più pane né lavoro»⁴².

I mulini torresi, più evoluti, fronteggiarono meglio la crisi, traendo altresì beneficio dalla scomparsa dei concorrenti. La crisi portò le due città pastaie ad una differenziazione produttiva che sarà la salvezza per Gragnano e la rovina per Torre: mentre quest'ultima continua l'abbinamento della macinazione dei grani con la produzione delle paste, Gragnano concentrerà le proprie risorse soltanto nella fabbricazione delle paste. Nel censimento delle forze produttive del 1874 Betocchi scrive che a

«Torre Annunziata ove vi sono 140 fabbriche e ove si producono paste

⁴² G. ALIBERTI, *L'industria molitoria* cit., p. 35

e pastine per 250.000 quintali... si produce anche farina e semola, credo altri 250.000 quintali sicché il consumo medio di grano di detto comune è di pressoché 130.000 quintali di grano. I maggiori industriali in Torre: i fratelli Palumbo, De Simone, Cuccurullo, Massa, i signori Prisco, De Matteo, Cesaro, La Rocca, Formisano, Russo, Iennaco, Giordano. Questi sono i fabbricanti di maccheroni sebbene taluni anche di pastine. Producono queste ultime i signori Palmieri, Scala, Montella etc.»⁴³.

Fin qui ho ripercorso e individuato, ricostruendo una possibile mappa di comunità, le denunce politiche, i riscontri economici e le difficoltà sociali, che tuttavia non restituiscono fino in fondo la complessità dei vissuti e l'immagine che la comunità stessa offre di sé agli osservatori. Si tratta di ritrovare specifiche forme di etnografia per così dire "storicizzate" che costituiscono un'importante peculiarità del lavoro antropologico. Da questo punto di vista esiste una corposa produzione sia squisitamente legata al romanzo, sia in particolare la letteratura di viaggiatori stranieri tra Otto e Novecento che, come è noto, aveva fatto di Napoli e dei suoi dintorni, una delle tappe del Gran Tour, senza eludere la necessità di mettere a confronto ancora una volta, lo sguardo emico ed etico, attraverso alcuni esempi di cronache dei rappresentanti del governo o comunque di napoletani come Alvino, e di viaggiatori ed osservatori italiani e stranieri.

Maria Cesira Angelica Filomena Pozzolini, nipote di Vincenzo Malenchini, l'uomo che resse il Governo Provvisorio della Toscana dal 1859 alla nascita del Regno d'Italia, pubblica *Napoli e dintorni*, impressioni e ricordi di un suo soggiorno napoletano del 1880. Nelle pagine dedicate a Castellammare e ai suoi dintorni si trovano il richiamo alle proprietà curative delle acque della città e ai grandi dell'antichità che ne lodavano le caratteristiche terapeutiche e poi un riferimento al vino e alla pasta di Gragnano, i maccheroni, definiti iperbolici:

«Il che non toglie che tu possa mangiare il pesce freschissimo e squisito, e gl'iperbolici piatti di maccheroni al sughillo, e schiccherare una bottiglia dell'ottimo Gragnano.» Più avanti descrive la città e poi l'escursione verso Gragnano e Lettere: Qui sorse l'antica Stabia; di qui si va a Lettere, piccolo villaggio boschereccio, e a Gragnano paese ricco e popoloso. La ricchezza di Gragnano è il vino gagliardo e gustosissimo; ma l'industria principale ond'è famoso è quella delle paste e dei maccheroni. Chi non ha sentito parlare dei maccheroni di Gragnano? Fatevi

⁴³ A. BETOCCHI, *Le forze produttive della provincia di Napoli*, Stabilimento tipografico del Cav. G. De Angelis, Napoli 1874, p.163.

una giratina per queste straducole, e non vedrete altro che maccheroni e paste, paste e maccheroni di tutte le forme, di tutte le grandezze, e di tutte le qualità, messe lì ad asciugare per terra su grandi coperte, su lunghi pali fuori le balconate, sulle terrazze, dinanzi alle case, dinanzi alle botteghe. Il paesello di Lettere è poco più su, non lungi dalle rovine d'un vecchio castello che Alfonso I d'Aragona donò alla sua bella Lucrezia d'Alagni, e dov'è un colossale cipresso alla cui ombra si potrebbe accampare tutto un reggimento»⁴⁴.

Nelle parole della nostra osservatrice emerge il piacere della convivialità, la curiosità erudita, un gusto arcadico-popolare tipico di un romanticismo di quell'Italia che condivide e riconosce alcuni aspetti della cultura di appartenenza.

Così allo stesso modo Francesco Alvino nel suo *Viaggio da Napoli a Castellammare* scrive da napoletano anche se in maniera più elencativa e tecnica:

«Or da fori della trafilata son partoriti i maccheroni: alcuni nella loro lunghezza non hanno pertugio, e son questi le lasagne, le fettucce, i tagliarelli, i vermicelli, gli spaghetti, i fedelini e le nocche: altri hanno il buco, e sono i maccheroni di zita, i mezzani e i maccaroncelli, tutti pregevolissima roba che vuol esser fatta a tre quarti di cottura, e condita con la salsa dello stracotto de' toscani, stufatino de' romagnuoli e stufato (non ragù) de' napoletani; il quale è difficile assai a cuocersi, e i forestieri non sanno farlo un fico»⁴⁵

e precisa che nella zona Quisisana vi sono dei mulini:

«[...] di Quisisana chiamasi pur questa strada, che vedete nel lasciar i cancelli del Real Bosco e Casino. Essa ne condurrà fino alla città frammezzo a fronzute querce, e rivoletti, e molini, e casine ridentissime, che non starò a notare [...]»⁴⁶

Per i viaggiatori stranieri l'incontro avviene in maniera un po' diversa. Essi, in molti casi, "inciampano" quasi per caso nella zona del distretto di Castellammare Gragnano. Spesso la loro *flanerie* è legata o alla costiera amalfitana o alle rovine di Pompei che dalla fine del Settecento, hanno reso ineludibile la sosta in questi luoghi. Si ritroveranno così a vivere autentici momenti

⁴⁴ C. POZZOLINI SICILIANI, *Napoli e dintorni. Impressioni e ricordi*, Napoli 1880, pp.125-126.

⁴⁵ F. ALVINO, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, Napoli 1845, p. 97.

⁴⁶ Ivi, p.187.

di *pleasure* intrisi di gusto, di energia vitale pulsante, di suoni, di voci, di allegria, ma anche di miseria e di sofferenza, facendo sì che si realizzasse, davvero, quel viaggio di formazione per cui era nato il Grand Tour.

Come sottolineava Gauttier d'Arc, funzionario francese in viaggio nel Sud, erano pochi gli stranieri che decidevano di visitare Amalfi per l'impossibilità di raggiungere facilmente la città, sia a cavallo sia impiegando un vetturino o una diligenza, a causa della situazione precaria in cui versavano le strade del regno. Ed è per questo che il vice console francese per recarsi ad Amalfi fu costretto a imbarcarsi su una chiatta al porto di Napoli, raggiungere Castellammare e poi, a bordo di un vetturino, giungere alla meta stabilita. Così, come detto poc' anzi, "inciampa" in Castellammare e ne conosce il territorio limitrofo, intraprendendo un percorso di emozioni e sensazioni significative. I racconti che seguono sono frammenti di vissuti in cui si mescolano emozioni, luoghi, incontri, un viaggio nell'alterità e in un immaginario che si fa natura, e desiderio di vivere autenticamente.

Durante la navigazione lo splendore del panorama che progressivamente si dispiegava agli occhi di Gauttier d'Arc gli fa dimenticare le difficoltà del viaggio. Le emozioni, lo stupore, l'ammirazione per quanto visto e vissuto acquistarono notevole rilevanza. Le colline verdeggianti di Posillipo, le torri grigiastre del Castel Nuovo, il molo e il faro, «objet d'un culte d'amour pour les Napolitains», e le case con colori variopinti donavano "à la ville un aspect si pittoresque"⁴⁷. Nelle parole di Gauttier d'Arc l'elemento del pittoresco, che insieme al sublime costituisce uno dei sentimenti tipici dell'uomo romantico al cospetto della natura, ritorna spesso così come in altri diari e racconti di viaggio ottocenteschi.

La cantilena di un giovane mozzo, ripetuta a voce bassa per l'equipaggio, richiama l'attenzione dei passeggeri sulla piccola chiesa di Santa Maria di Portosalvo situata a poca distanza dal porto di Castellammare luogo in cui Gauttier d'Arc decide di approdare prima di recarsi ad Amalfi. «Au premiere cour d'œil», **Castellammare desta grande sorpresa nel vice console: ad accoglierlo infatti vi fu un folto gruppo di asini che attraversava la piazza nei pressi del porto.** Dopo questo curioso incontro il funzionario francese dà inizio, accompagnato da un cicerone stabiese, al suo itinerario che lo conduce in diversi paesi dell'area vesuviana. In particolare Pompei con le sue rovine. E al diario di viaggio Gauttier d'Arc affida le sensazioni che gli suscitavano di volta in volta i luoghi attraversati.

⁴⁷ É. GAUTTIER D'ARC, *Voyage de Naples a Amalfi par Castellammare et Pompeia; extrait d'un Voyage inédit en Italie pendant les années 1824-1827*, in «Revue Encyclopédique», N. 8, novembre 1827, pp. 1-20, p.7.

Se rispetto ai grandi centri urbani Castellammare offriva «peu de curiosités»⁴⁸, la città doveva essere considerata comunque tra le più importanti del Regno. Avevano sede infatti l'arsenale, il porto militare – nel quale si formavano gli armamenti della marina reale – e la residenza del re che non fu possibile tuttavia visitare perché in quei giorni vi risiedeva il sovrano con la famiglia.

Indubbiamente ci sono tutti gli ingredienti cari al Grand Tour, ma in particolare la sensibilità di raccogliere frammenti sulle tradizioni popolari e sui canti sembra particolarmente interessante per restituire utili elementi per una ricostruzione dei vissuti.

Un breve ma incisivo resoconto sulla zona di Castellammare e Gragnano fu compilato da Charles Dickens nel suo *Pictures from Italy*. Scorrendo le pagine del diario di viaggio dello scrittore britannico, e tenendo presente che la compilazione del diario trae parte del suo materiale dalle lettere che Dickens scrisse agli amici, specialmente al suo futuro biografo John Forster, si intuisce che sia la redazione sia l'itinerario del viaggio seguono fedelmente le tappe del Grand Tour e la tradizione del *voyage par lettres*. Nella sua escursione da Napoli a Sorrento lo scrittore ha l'occasione di vedere, e di rimanerne colpito tanto da annotarlo nei suoi scritti, dai granai e dalle fabbriche di maccheroni a ridosso della zona di Castellammare e Gragnano. Dickens continuerà la sua giornata ammirando dal monte Faito le bellezze naturali del paesaggio, seguendo le indicazioni che Maximilien Misson dà nel suo *Nouveau Voyage d'Italie*, e giungendo a Sorrento; al calar del sole sarà di nuovo a Castellammare e chiuderà la sua descrizione di questa giornata con l'immagine del tramonto con il Vesuvio in lontananza⁴⁹.

Molto più legata allo specifico alimentare è la testimonianza dei Dumans. Alexandre Dumas padre era un estimatore della cucina napoletana e ne studia

⁴⁸ É. GAUTTIER D'ARC, *Voyage de Naples à Amalfi par Castellammare et Pompeia* cit., p. 12.

⁴⁹ C. DICKENS, *Pictures from Italy*, Londra 1846, pp. 240-241: «[...] and past the flat-roofed houses, granaries, and maccheroni manufactories; to Castel-a-Mare, with its ruined castle, now inhabited by fisherman, standing in the sea upon a heap of rocks. Here, the railroad terminates; but, hence we may ride on, by an unbroken succession of enchanting bays, and beautiful scenery, sloping from the highest summit of Saint Angelo, the highest neighbouring mountain, down to the water's edge – among vineyards, olive trees, gardens of oranges and lemons, orchards, heaped-up rocks, green gorges in the hills – and by the bases of snow-covered heights, and through small towns with handsome, dark-haired women at the doors – and past delicious summer villas – to Sorrento, where the Poet Tasso drew his inspiration from the beauty surrounding him. Returning, we may climb the heights above Castel-a-Mare, and looking down among the boughs and leaves, see the crisp water glistening in the sun; and cluster of white houses in distant Naples, dwindling, in the great extent of prospect, down to dice. The coming back on the city, by the beach again, at sunset: with the glowing sea on one side, and the darkening mountain, with its smoke and flame, upon the other: is a sublime conclusion to the glory of the day. [...]».

le ricette e le sperimenta in prima persona. Soggiornerà più volte a Napoli e in fatto di pasta è un vero esperto, ma è Alessandro Dumas figlio che ne scrive nel suo romanzo:

«Si crede che il lazzarone viva di maccheroni: è un grande errore che va finalmente rilevato. È vero che i maccheroni sono nati a Napoli (questo come si vede era il comune giudizio), ma oggi i maccheroni sono una pietanza europea, che ha viaggiato come la civiltà, e che, al pari della civiltà, si trova molto lontano dalla sua culla. D'altra parte i maccheroni costano due soldi la libbra, il che li rende accessibili alla borsa dei lazzaroni solo la domenica e i giorni festivi. Negli altri giorni il lazzarone mangia pizza e cocomero: cocomero l'estate, pizza l'inverno»⁵⁰.

In queste pochissime righe Dumans fa giustizia di uno stereotipo, sintetizza usi alimentari e cita i più accreditati totem alimentari della napoletanità, pasta-pizza. Intuisce e anticipa le attuali riflessioni sulla globalizzazione alimentare.

Un romanzo di respiro internazionale, incrementerà, poi, immaginari turistici e definizioni paesaggistiche rispetto ai luoghi della nostra indagine: nel 1857 Gustave Flaubert pubblica il suo primo romanzo, *Madame Bovary, mœurs de province*. Al capitolo ottavo della prima parte, durante il ballo al castello La Vaubyessard, l'iniziatore del naturalismo nella letteratura francese scrive:

«[...] A trois pas d'Emma, un cavalier en habit bleu causait Italie avec une jeune femme pâle, portant une parure de perles. Ils vantaient la grosseur des piliers de Saint-Pierre, Tivoli, le Vésuve, Castellammare et les Caccine, les roses de Gênes, le Colysée au claire de lune [...]»⁵¹.

Tra tutte queste fonti di osservatori stranieri una riflessione a parte merita l'ampia e puntuale descrizione della zona di Castellammare e Gragnano e dei suoi prodotti tipici di Marguerite Power Farmer Gardiner, Contessa di Blessington. La scrittrice irlandese intraprese il suo Grand Tour, insieme al secondo marito Charles John Gardiner, conte di Blessington, nel novembre del 1822 iniziando da Avignone e concludendolo, dopo quattro mesi, come ormai tradizione voleva, a Napoli. A seguito del viaggio, nel 1839, pubblicò *The Idler in Italy*. Già nell'indice del suo *Vagabondaggio in Italia* si può capire l'impressione che ebbero su di lei le fabbriche di pasta del luogo; sono elencate le città visitate e le bellezze artistiche e naturalistiche dei luoghi,

⁵⁰ A. DUMAS, *Le corricolo. Impression de voyage*, Parigi 1851, pp. 20-21.

⁵¹ G. FLAUBERT, *Madame Bovary, mœurs de province*, Parigi 1857, p. 74.

ma le fabbriche di pasta della zona di Castellammare e Gragnano devono aver colpito così tanto la Contessa di Blessington da dedicare loro un intero paragrafo. Procederà nelle sue descrizioni con un registri inconsapevolmente etnografici, e tornerà più volte sul tema della pasta e delle sue fabbriche presenti nel territorio di Gragnano e Castellammare:

«[...] stopping on the way to examine a very large manufactory of macaroni; the extreme cleanliness of which served to remove the prejudices entertained by some of us, with regard to the mode in which this succulent and favourite food of the Neapolitans is made. The partiality of an Irishman for his potatoes, of a Scotsman for his bannocks, or a Welshman for his leeks, is cold and tame in comparison with the Neapolitan's enthusiastic preference for macaroni. The promise of an ample supply of it, is the most powerful incentive that can be held out to him. Its very name seems to act as a magical talisman on his feelings, nerving his arm with new force to urge on his boat; or to cleave the tide with arrowy speed when he dashes into it, to dive for some object thrown in to exercise his powers of swimming. [...]»⁵².

La descrizione è un valido esempio del rapporto tra antropologia e storia, della possibilità di leggere la cultura attraverso una letteratura che si fa etnografia storica. È interessante esaminare queste pagine per capire quali fossero i pregiudizi che gli stranieri avessero rispetto alla pulizia nelle fabbriche di pasta e come essi siano stati spazzati via dalla sua osservazione sul campo di queste fabbriche; e contribuire così a modificare un immaginario che si era sedimentato da parte dei viaggiatori stranieri e non solo, sul rapporto tra i napoletani e la pasta.

Una ulteriore conferma si evince dal lungo brano che segue. La Contessa di Blessington continua la sua ricerca storico-antropologica e le sue descrizioni si soffermano sul paesaggio, evidenziando il legame natura-elemento antropico, sulle bellezze architettoniche e naturalistico-paesaggistiche di Gragnano, Castellammare e dei loro borghi, stretti tra il mare e le montagne, sulle persone del luogo e sui loro modi di vivere, di vestire e di acconciarsi i capelli, di lavorare e di relazionarsi con i visitatori stranieri impegnati nel Grand Tour. La bellezza delle donne è paragonata alle statue della classicità che ha avuto occasione di vedere nei musei e negli scavi o alle ninfe ammirate nei quadri, e fa riferimento a Castellammare, oltre che per la salubrità e la dolcezza dell'aria, anche per la vocazione da turismo estivo della città e per i suoi resti archeologici e i grandi personaggi dell'antichità che lì hanno vissuto:

⁵² M. BLESSINGTON, *The Idler in Italy* cit., p.310.

«[...] No description can render justice to the beauty of the scenery between Amalfi and Castellamare, one moment offering views of the blue Mediterranean, seen sparkling over the groves and vineyards, between it and the mountains, and the next showing a convent-crowned eminence, rising from a mass of wood, or a ruined fortress standing on some bold projection of rock. The hamlets through which we passed, were exceedingly picturesque. Each had its fountain, round which groups of women were filling their classically shaped water-jugs, singing, laughing, and chatting the while; their dark hair rolled like those of the antique female statues, and their scanty drapery revealing just enough of their figures to give them the appearance of having furnished the models, of the rural-nymphs we see in some of the pictures of the old masters. They saluted us gracefully, offered some of the sparkling water, whose coldness they praised; and exchanged smiles and pleasantries with our chair-bearers, which, though fraught with gaiety, were free from even an approach to coarseness. In one hamlet, Gragnano, the women are famed for their beauty, and though prepared to see them more than usually good-looking, they surpassed our expectations. Tall, stately, and well formed, with dark glossy tresses, bound gracefully round their heads, flashing eyes, and clear brown complexions, through which a rich crimson mounted to their cheeks, they really were so charming, that I wished to have had a painter on the spot, who could have render justice to such admirable subjects for his pencil. The elderly women were for the most part occupied in plying the distaff, or in tending the little sturdy sun-burnt children, nearly in a state of nudity, who were playing around them; and the male inhabitants seemed to be all absent, engaged in agricultural labour, for we scarcely saw any, except some very old men, who were sunning themselves on stone benches before their doors.

We were not sorry to find a good dinner awaiting us at Castellamare; after partaking which, we returned to Naples, highly delighted with our expedition, not the least gratifying part of which had been our passage over the mountains from Amalfi to Castellamare. Castellamare is much frequented in summer. It stands beneath Mount Lactarius, celebrated by Galen for the salubrity and mildness of its air; and is but a short distance from Stabia, where Pliny the historian was suffocated by the sulphurous vapours from Vesuvius. [...]»⁵³.

La duchessa di Blessington conferma la capacità delle scrittrici e delle an-

⁵³ Ivi, 311-312

tropologhe di essere acute ed attente osservatrici: capaci sia di autentica empatia sia di liberarsi da stereotipi e pregiudizi ed ha avuto il merito di aver lavorato su diversi pregiudizi relativi alla cultura della pasta e della napoletanità in genere, contribuendo da osservatrice esterna, a quel lavoro di autenticità interpretativa che l'antropologia storica deve recuperare.

Immane come altro materiale etnografico "caldo" le riflessioni di Goethe che nel suo diario annotò che i maccheroni:

«fatti di pasta di farina fine, accuratamente lavorata, ridotta in forme diverse e finalmente cotta, si trovano dappertutto, e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente, nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio che serve a un tempo di grasso e di condimento»⁵⁴.

Nell'avviarmi alla conclusione di questo percorso, attraverso il quale ho cercato di individuare alcuni elementi significativi per ulteriori possibili e numerose indagini che a mio avviso bisognerà intraprendere, segnalo ancora due tracce importanti. La prima riguarda ancora l'individuazione di fonti e di materiali da poter utilizzare, si tratta di un corposo resoconto dal titolo *Cenno storico descrittivo della città di Castellammare di Stabia anno 1842* che l'autore Catello Parisi (il nome conferma la sua origine stabiese) dedica a Gennaro Mutolo Capece dei duchi di S. Valentino, sottintendente del distretto di Castellammare.

Si tratta di una guida della città in cui si descrivono tutti gli aspetti sia in termini quantitativi che qualitativi. Scrive nella dedica iniziale:

«L'è perciò che dal patrio zelo animato e sospirato delle notizie della cara terra natale, con diligente ricerca in ogni luogo ci occupavamo a raccogliere e le moltissime aggiungervi che lo stato attuale della città ne ha offerto. Niente abbiamo ommesso discorrendola in tutti i suoi rapporti, onde il concittadino vi trovi un utile interessante omaggio alla nostra patria, e lo straniero la guida per ammirarla»⁵⁵.

Castellammare viene definita luogo centrale per il commercio del Mediterraneo, seconda in rinomanza dopo la città di Napoli. L'autore si sofferma sui numeri e sulla attività marittima della città.

«Nel suo porto oltre 1.500 bastimenti approdano in ciascun anno ed il numero dei nazionali e degli esteri che a viver deliziosamente i caldi

⁵⁴ W. GOETHE, *Viaggio in Italia*, Sansoni, Firenze 1948, Vol. II, p. 820.

⁵⁵ G. PARISI, *Cenno storico-descrittivo della città di Castellammare di Stabia*, Firenze 1842.

giorni estivi assiduamente vi si reca i seimila individui oltrepassa»⁵⁶.

Nel descrivere i diversi stabilimenti, dopo i grandi opifici per la lavorazione di cuoi e pelli, non manca di citare anche alcune fabbriche:

«di sapone né mancavi quelle delle diverse paste e dei buoni maccheroni benchè più rinomate quelle siano della vicina città di Gragnano»⁵⁷.

Lo studio di questa preziosa guida, che precede quella di De Boucard⁵⁸, mi ha consentito di ritrovare, attraverso l'indice delle fonti, un manoscritto inedito in due copie della biblioteca di S. Angelo a Nilo in Napoli con il titolo di *Descrizione della città di Castellammare del 1501* inviata dall'autore al vescovo della diocesi di Massalubrense – che ho avuto la possibilità di fotografare e alla quale sto lavorando per una pubblicazione – nel quale viene descritto il territorio e suoi abitanti,⁵⁹.

La seconda e ultima riflessione, riguarda lo studio delle memoria e il desiderio di arricchirla e incrementarla utilizzando il web. Sono stati realizzati e continuano a realizzarsi una serie di siti che spingono la comunità a mettersi in contatto virtuale per confrontarsi, scambiarsi materiali, commemorare, custodire insieme ricordi e momenti celebrativi. È un fenomeno nuovo che ha bisogno di essere monitorato e studiato come ulteriore fonte storico-antropologica. Ho avuto modo di visionare alcuni siti e ho parlato con coloro che li gestiscono e li aggiornano.

Bisognerà confrontarsi con loro e con le informazioni che hanno acquisito per completare quella mappa di comunità a cui abbiamo fatto continuamente riferimento durante il nostro excursus. La memoria sul web e i siti ad essa correlati potrebbero sembrare apparentemente marginali e vicini ad una logica aneddotica e di folklore, ma diventano interessanti come possibilità di individuazione di nuovi mediatori della memoria che costruiscono un altro aspetto delle mappe della comunità e costituiscono ulteriori possibilità di ricostruzione del patrimonio immateriale e materiale di un distretto territoriale.

Resta, dunque, da affrontare un lungo ed affascinante lavoro di indagine, di catalogazione, ma soprattutto di ricerca sul campo. Le interviste saranno numerose e tali da restituire delle vere e proprie storie di vita utili a definire le identità, le appartenenze, i saper trasmessi oralmente per offrire al progetto, di

⁵⁶ Ivi, p. 27.

⁵⁷ Ivi, p. 30.

⁵⁸ F. DE BOUCHARD, *Usi e costumi di Napoli*, Longanesi, Milano 1977.

⁵⁹ Manoscritto inedito conservato in due copie presso la biblioteca di S. Angelo a Nilo datato 1501, Napoli col titolo *Descrizione della città di Castellammare del 1501*. Trovansi nella scans. II. Let. E. n.28.

cui faccio parte, una completezza di vissuti ed un patrimonio culturale di cui l'Italia e in particolare queste zone merita di conservare e condividere.