

La tavola di San Matteo

Gli ultimi doni dell'estate insieme al sorriso del nostro mare, su di una mensa che comincia a tingersi delle "terre" e delle "ocre" d'autunno, su cui imperano la milza e l'oro speziato della sfogliatella

Di Gaetano Del Gaiso

Cucinare non è altro che una serie di passaggi rituali, il cibarsi e il cibo stesso hanno molto a che fare col sacro, col religioso: mezzi aggreganti, istituzioni sociali, valori e significati da condividere, cultura. San Matteo ha la sua tavola, su cui imperano la milza, il sorriso del mare, i doni della terra in questo passaggio tra estate e autunno e il suo dolce, la sfogliatella. La festa è anche in tavola ed essendo San Matteo il Capodanno salernitano si cominciano i preparativi giorni prima. Sulle mense non potrà mai mancare la milza, "'A meveza 'mbuttunata", di chiara ascendenza aragonese, col suo stordente profumo di aceto, un piatto estremamente povero. Le ricette, infatti, che hanno come protagonista le interiora degli animali, appartengono alla categoria dei piatti poveri, proprio perché determinati alimenti erano ritenuti "scarti", inadeguati a sfamare le bocche dei signori nobili. Tutti coloro che non potevano permettersi alimenti più raffinati erano proprio gli allevatori che vendevano al macellaio i loro animali in cambio delle interiora, o i popolani agricoltori che chiedevano nei macelli le interiora che al tempo venivano donate. Ed ecco uno dei più antichi street food, il panino con la milza, cotta nell'aceto e imbottita di prezzemolo e peperoncino. Altro piatto di tradizione sono le maruzzelle, le lumachine di mare, cui Renato Carosone dedicò la famosa canzone "Maruzzella...maruzzè..." nella credenza popolare, capaci di scacciare dalla casa litigi e tradimenti. La tavola sposa il

ricordo della antica festa, quando tra Piazza Portanova e la Via Velia, i venditori di cibi cotti si installavano nei punti di maggiore affluenza di pubblico, proponendo grosse padellate di "piscitielli fritti", il mazzame pescato nello specchio antistante il Lungomare. San Matteo è il Santo che, insieme a Santa Trofimenia e Restituta, è venuto dal mare, protettore dei pescatori e del loro lavoro. Non potranno mai mancare sulla tavola della Festa, quei pesci che lo stesso San Matteo stringe tra le dita, ovvero triglie e tonnetti. Per la mensa del 21 il pranzo che si consiglia prima di partecipare alla processione e trattenersi in strada per i fuochi, prevede polpette di baccalà, spaghetti a vongole, con la sapida aggiunta di lupini e telline, l'immane frittura di mezze triglie e alici del golfo, cui verranno aggiunti contorni di verdure grigliate, "mulignane spaccate", friarielli, scagliuozzi, frittelle varie, fichi e "nanasse", il fico d'India, frutta secca, "spassatiempo" semi di zucca, ceci, fave tostate, e, naturalmente, l'uva sanguinella a chiudere un pasto che sia riconoscibile segno di fertilità ed abbondanza".

"So' doje sore: 'a riccia e a frolla. Miez'a strada, fann'a folla. Chella riccia è chiù sciarmante: veste d'oro, ed è croccante, caura, doce e profumata. L'ata, 'a frolla, è na pupata. E' chiù tonna, e chiù modesta, ma s'è a garde, è già na festa! Quann'e ncrontre ncopp'o corso t'e vulesse magnà a muorze. E sti ssore accussì belle sai chi sò? Sò 'e sfogliatelle!"

Il dolce della festa di San Matteo, è la sfogliatella, per il salernitano doc, rigorosamente firmata dalla Pasticceria Pantaleone. "La nostra tradizione dolciaria discende da quella napoletana. La sfogliatella nasce nel famoso convento di Santa Rosa per sbarcare due secoli dopo nel salotto di Napoli, a via Toledo, con Pintauro. Narra la leggenda che in un anno imprecisato del XVII secolo la suora addetta alla cucina si accorse che era avanzata un po' di semola cotta nel latte. Ebbe l'idea di aggiungere un po' di frutta secca, zucchero e di limoncello sistemando la farcia tra due sfoglie ammorbidite con lo strutto, il principale grasso della Costiera, sino al moderno arrivo dell'olio

d'oliva, e un po' di vino bianco, dando al dolce la forma di un cappuccio di monaco. La dolceria Pantaleone la propone nelle sue varianti, frolla e riccia, cui abbiamo aggiunto la Santa Rosa che sposa splendidamente il momento autunnale il suo dorato ripieno di crema pasticcera, adornato dall'amarena.