



ISCHIA & CAPRI CUCINA

DI CORRADO BARBERIS

PEZZOGNA MAGNIFICA PREDA

Cucina mediterranea e rigorosamente marina a Capri e Procida, veri e propri scogli emersi dal mare, dove domina il profumato sarago e l'insalata di limoni. Al contrario, sapori contadini nei menu di Ischia, lembo di Campania andato alla deriva: qui troveremo le chiocciole e l'immanicabile coniglio tipico dell'isola.

PEZZOGNA A MAGNIFICENT PREY

A strictly Mediterranean cuisine based on sea food (especially the fragrant white bream) and lemon salad prevails on rocky Capri and Procida. On the other hand on Ischia, a strip of Campania cut off from the mainland, country flavors abound, including snails and rabbit, a typical island dish.

(continued on page 134)



"Pezzogna, pezzogna, ove sei tu? Sii buona, fatti pescare." È questa l'invocazione rivolta a quel formidabile sarago da Formula Uno, polpa tosta e profumata, dai ristoratori di tutto il Golfo di Napoli (sede esclusiva di quella magnifica preda) desiderosi di offrire ai loro clienti qualcosa di autenticamente locale. L'invocazione è particolarmente intensa a Capri, dove il turismo coi suoi maggiori redditi ha distrutto l'agricoltura: compreso quel magnifico vino che il Luogotenente del Re, un Savoia, si affrettava a spedire a Cavour dopo la conquista del regno borbonico, in tangibile segno della vittoria. È vero che, per farsi perdonare il misfatto, il turismo ha inventato un'insalata di mozzarelle pomodori e basilico, chiamandola caprese, ma in base alla stessa logica che fece chiamare lucus il bosco dai latini perché non vi filtrava la luce. Quanto a Procida la sua grande gloria è l'insalata di limoni: questa, sì, autentica e frutto di una varietà particolare esclusiva di quello scoglio.

Anche ad Ischia, beninteso, guatano la pezzogna o, in sua mancanza, i castaurelli: questi pesciolini azzurri che si radunano a frotte per la felicità dei delfini e talvolta dei pescatori che adocchiano i delfini e li precedono nella cattura. Ad essi sembra legata l'invenzione dell'acqua pazza: le mogli ricevevano esemplari mezzo rovinati dalle reti e li buttavano a cuocere con qualche pomodorino, semplice semplice. Ischia però può prescindere dal pesce. Mentre Procida ed ancor più Capri appartengono al Mediterraneo, sono scogli emersi dal mare, scherzi di Nettuno, Ischia

Il famoso sarago del Golfo di Napoli, alimento principe dei piatti del luogo.

Ma troviamo anche una cucina "di terra": chioccioline, peperoni, coniglio.

The famous Sarago of the Boy of Naples is outstanding in the local cuisine. But there are also the land-based dishes, like snails, chili and rabbit





è un pezzo di Campania staccatosi dal Continente. È un'isola di terra, come la chiamano Loretta e Riccardo d'Ambra in una stimolante *brochure*: un'isola la cui gastronomia si affida a sapori agricoli, non ancora sommersi dalla grande ondata turistica. La sua cucina è inequivocabilmente contadina. Per rendersene conto basta prendere il menù proposto per 1 mese di maggio da un ristorante di Casamicciola: bastoncini di polenta con mentuccia selvatica; crocchette alle erbe; zuppa di radici di radichchio; ravioli al tubero rosso; tagliatelle ai getti di ortica; costolette di maiale con pesto di fiori di aglio selvatico; crema brûlé al prezzemolo. È il risveglio primaverile della natura servito in tavola. E in ottobre sarà la volta delle lumacate: meglio se avranno a protagoniste le chiocchie isolate, piccole e dal guscio a quadri marroncini. Ma la vetta di questa cucina è il coniglio. Tagliato in una decina di pezzi e rosolato prima senza, poi col vino bianco. Rosolato, sì, sottolinea. Nessuna concessione all'arrosto morto, al guazzetto. La polpa deve rimanere ai limiti del secco.

Dicono che il roditore sia presente, a Ischia, fin dall'epoca romana ma che abbia conosciuto un sensazionale incremento di soggetti in epoca aragonese e spagnola. Coniglio viene, come noto, dal latino *cuniculus* a sottolineare la straordinaria abilità dell'animale nello scavare buche, cunicoli per l'appunto. Ancora oggi i migliori sono quelli allevati in fosse. Man mano che i contadini ischitani avevano bisogno di terra per qualche loro opera, scavavano e il vuoto veniva riempito di conigli. Uno dei quali era consegnato al futuro genero quando si presentava a chiedere in moglie la figlia. Garanzia di fecondità.

Corrado Barberis

PEZZOGNA, A MAGNIFICENT PREY

"Pezzogna, pezzogna, where are you? Be good and let us catch you". This appeal to the special variety of white bream with fragrant, firm flesh found only in the Bay of Naples is common to all restaurants in the area that wish to offer their customers an authentic local speciality. Capri in particular counts on the sea for its cuisine, since tourism has put an end to farming and prize products such as the magnificent wine sent to Cavour by a representative of the King, a member of the Savoia family, immediately after the conquest of the Bourbon realm as a tangible token of victory. Seeking forgiveness, tourism invented a salad made with tomatoes, mozzarella and basil and named it caprese, much as the Latins when they reasoned that a wood should be named lucus since the light could not filter through the trees. As to Procida, its pride is lemon salad, made with a special variety of lemons only to be found on this rocky island.

Naturally Ischia does not spurn the pezzogna or the little fish known as *castaurelli*, a favorite with dolphins and fishermen, who sometimes follow the dolphins and rob them of their prey. It seems that the acqua pazza, a very simple dish, was first invented by the fishermen's wives who would throw the fish damaged by the nets into boiling water along with a few little tomatoes. However, Ischia does not have to

depend on fish, While Procida and especially Capri are little more than rocks emerging from the Mediterranean, Neptune's playthings, Ischia seems more like a part of Campania cut off from the continent, On Ischia gastronomy is based on agricultural produce. For example, a restaurant in Casamicciola presented the following menu for the month of May: strips of polenta with wild mint, croquettes with herbs, chicory root soup, red tuber ravioli, tagliatelle with nettle shoots, pork chops with a pesto sauce of wild garlic flowers, crème brûlée with parsley. However, Ischia's great speciality is rabbit, cut up into a dozen pieces and browned, adding white wine later. Browned, emphatically not stewed, and the meat must just avoid being dry. They say rabbits have lived on Ischia since Roman times, but that their numbers rose sharply during the Aragonese reign. *Coniglio*, the Italian name for rabbit, comes from the Latin *cuniculus* (tunnel) because of its extraordinary capacity to dig holes and underground passages. Today, the best rabbits are still those bred in hollows in the ground.

Corrado Barberis

