fondazione
Real Sito di
Carditello

LA QUADRERIA BORBONICA

Il Real Casino di Carditello è il sito reale che meglio esprime la visione propagandistica ed economicamente produttiva del Regno elaborata da Ferdinando IV di Borbone sugli esempi del padre Carlo e sulla scia delle riforme economiche e sociali avviate dagli Asburgo in Toscana e Lombardia.

Il palazzo è ispirato alle ville del Palladio, allo stile neoclassico inglese proposto da Robert Adam, architetto ufficiale del re Giorgio III, e al recupero dei modelli antichi, già apprezzato da Luigi Vanvitelli e incentivato dagli scavi di Pompei ed Ercolano.

Qui si racconta di un nuovo modo di arredare che considera la scelta dei quadri una parte integrante del progetto decorativo.

L'operazione fu affidata a Jackob Philipp Hackert, pittore di corte e direttore artistico dei lavori, ed eseguita in attinenza alla vocazione del luogo, destinato all'allevamento, alla produzione agricola, al rifornimento delle mense reali e alla vendita delle eccedenze.

Jacob Philipp Hackert, Vendemmia a Carditello

Jacob Philipp Hackert, Mietitura a Carditello

Per accontentare i gusti di Ferdinando e Maria Carolina, Hackert alternò autori tedeschi a quelli toscani e napoletani: ai mercati di pesce e selvaggina di Giacomo Francesco Cipper, pittore austriaco attivo in area lombarda, contrappose la delicata e accogliente luce delle pale d'altare del fiorentino Carlo Brunelli con l'Ascensione di Cristo, San Vito e Sant'Uberto; all'eleganza britannica dei canettieri reali ritratti da Martin Ferdinand Quadal durante il suo soggiorno a Napoli, la semplicità domestica delle nature morte del napoletano Baldassarre de Caro e del toscano Giacomo Nani, pittori poco conosciuti alla storia dell'arte ma apprezzati dall'aristocrazia napoletana prima dell'arrivo di Carlo di Borbone.

Specializzato in interni di cucina, Giacomo Nani è a Carditello il massimo rappresentante di una pittura gradevole e colorata che ritrae i prodotti della Terra di Lavoro con modi che ricordano gli affreschi rinvenuti a Pompei ed Ercolano.

Per questo motivo Carlo di Borbone inviò in dono alla madre Elisabetta Farnese ben prima del 1746 ventiquattro tele del pittore, oggi conservate al Palazzo Reale di Riofrio in Spagna, e lo invitò a riprodurre i suoi lavori sulle ceramiche della Real Fabbrica di Capodimonte, diffuse in tutta Europa per pubblicizzare la Campania felix.

Giacomo Nani, Pesca di tonni e coralli

Le scene di caccia, le nature morte, i mercati pieni di colori, odori e sapori ben si prestano ad una lettura dei dipinti come documenti della storia dell'alimentazione borbonica, delle mense reali e delle produzioni del territorio durante il regno di Carlo e Ferdinando IV di Borbone.

Se il pranzo quotidiano si basava su pochi elementi semplici come «butirro con quattro ricotte salate, due mazzi di mozzarelle, e gli ovi; un panaro di fichi, ed un altro con il Zibibbo; il verdume, e le olive di Spagna», più complessi erano i pranzi ai quali era presente l'intera corte, che richiedevano un rigido cerimoniale e un ventaglio di pietanze più laboriose.

Giacomo Nani, Cetrioli e cespo di insalata

Giacomo Nani, Interno di cucina

Giacomo Nani, Un cuoco in cucina con pollo, carne, lardo di colonnata, gatto

Nel 1773 queste pietanze erano diventate protagoniste di uno dei primi e più importanti ricettari settecenteschi: Il *Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado, capo dei Servizi di Bocca del principe Michele Imperiali di Francavilla, che fu novello Lucullo e Maggiordomo Maggiore della regina Maria Carolina.

All'epoca i cibi erano consumati quasi sempre freschi. Pochi e tradizionali erano i metodi di conservazione, come l'essiccazione o la salatura, perché chiaramente non esisteva il frigorifero.

Solo nella seconda metà del Settecento il biologo emiliano Lorenzo Spallanzani (1729 - 1799), nel corso dei suoi esperimenti, si accorse che alcuni infusi, chiusi in recipienti di vetro sigillati alla fiamma e sterilizzati con un'ebollizione di più di un'ora, non generavano crescita batterica.

La sua scoperta lo rese famoso in tutta Europa, dando finalmente l'avvio a nuovi metodi di conservazione.

Giacomo Nani, Pesci e frutti di mare

Cosa poteva trovarsi sulle tavole del Regno?

Più della pasta, elemento fondamentale della cucina napoletana era il pane, distinto per classi sociali in base al tipo di farina utilizzata. Bianca per la nobiltà, mista o scura per la servitù.

Nani dipinge frequentemente due tipi di pane bianco: il *panino al latte* e lo *sfilatino*, un filoncino largo al centro e stretto all'estremità, fatto con farina di cereali, acqua, sale e lievito di birra.

Dopo il pane, i maccheroni.
Di facile conservazione ed estranei alla cucina francese, erano già noti a Carlo di Borbone.

Come del resto conferma Nani, che li ritrae adagiati in un piatto di ceramica e ricoperti di abbondante cacio grattugiato.

La diffusione dei maccheroni in tutte le classi sociali si deve tuttavia ai primi rudimentali macchinari per la produzione industriale, messi in opera alla fine del Settecento.

Nella *Raccolta dei varii vestimenti ed arti del Regno di Napoli* del 1773 il pittore Pietro Fabris chiama già i napoletani «Mangia Macaroni», disegnando sul frontespizio della dedicatoria alcuni pulcinella che li afferrano a piene mani.

Come stupirsi allora se a San Leucio esistevano ben due Maccaronarie?

«Come cacio sui maccheroni» è un'espressione che racconta bene il naturale condimento della pasta.
Prima della metà del Settecento, essa era ricoperta di miele, zucchero e cannella. Poi si diffondono i condimenti salati come il pesto, il formaggio grattugiato (cacio, provolone, parmigiano) e il burro o *butirro*, prodotto proprio a Carditello, come conferma anche Goethe nel corso del suo *Viaggio in Italia* (1787).

Giacomo Nani, Interno di Cucina

Questo non vuol dire che il pomodoro non avesse già trovato il suo uso in cucina!

Negli anni in cui il botanico svedese Carlo Linneo (1707 - 1778) provvedeva alla sua prima classificazione botanica, Carlo di Borbone si nutriva già di pomodoro, come testimonia lo stesso Nani.

Importati dalle colonie spagnole d'America nel 1540, i pomodori furono battezzati «mala aurea» (pomi d'oro) da Pietro Andrea Mattioli, padre della botanica italiana.

Dalla cucina azteca gli spagnoli apprendono anche la ricetta della salsa di pomodoro, in seguito detta «salsa di pomodoro alla spagnuola», diffusa prima in Spagna e poi a Napoli soprattutto grazie ad Antonio Latini, noto cuoco della nobiltà partenopea, che la pubblica nel suo ricettario *Lo Scalco alla moderna* (1694).

NELLA PAGINA ACCANTO >
Giacomo Nani, Natura morta con cacciagione, lepre, rane e fenicottero rosa

Giacomo Nani, Pezzogne, calamari e ostriche

Giacomo Nani, Natura morta con brocca, fiasco di vino (Zibibbo?), piatto di maccheroni e torta rustica

SOTTO ⌄
Giacomo Nani, Testa di vitello, anatra, pomodori, melanzane, zucchine, peperoncini, meloni e cesta

Ecco quella proposta invece da Vincenzo Corrado, insieme a diverse ricette a base di pomodoro: «netti i pomidoro dalla pelle e semi, si tritulano con spicchi di aglio, peparoli rossi, e basilico; e passato tutto con olio, e condito di spezie, si farà bollire con sugo, e brodo di carne; e passata per setaccio la salsa, calda si servirà sopra carni o pesci».

La sacra arte dell'uso del pomodoro fu trasferita all'allievo del Corrado, Francesco Leonardi, cuoco di Caterina II alla corte di San Pietroburgo e autore nel 1790 del ricettario *L'Apicio moderno*.

Per la zarina Leonardi preparò molti piatti a base di pomodoro quando ancora era sconosciuto in Russia.

Eppure la prima vera ricetta in cui il pomodoro è abbinato alla pasta si trova nella *Cucina casereccia in dialetto napoletano*, appendice alla seconda edizione della *Cucina teorico-pratica* di Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino (1839), ormai in pieno Ottocento.

E se fossimo stati invitati ad un allegro pic nic settecentesco, cosa avremmo mangiato?

Sicuramente una bella torta napoletana, come quella cotta in un tegame di rame e dipinta appena sfornata dal Nani con tale veridicità che sembra quasi possibile sentirne il profumo.

Erede del pasticcio, la torta rustica poteva essere preparata con paste dolci o salate (mezza frolla o brisé, sfogliata e frolla) e riempita con carne, selvaggina e altri ingredienti.

Corrado raccomandava di accoppiare bene i sapori, facendo attenzione a che uno non coprisse l'altro.

La Cucina teorico pratica di Ippolito Cavalcanti proponeva invece una torta rustica con la sola pasta frolla condita con un succulento ripieno di ricotta, provola grattuggiata, sale, pepe e battuto di uova. Chiusa con un grazioso bordino, si serviva caldissima.

Squisita anche la *Torta di Frumento* consigliata dal Corrado, inequivocabile antenata della pastiera: «Ammollito bene il frumento in acqua, cotto in brodo, e freddato, si mescolerà con panna di latte, gialli di uova, giulebbe, cedro pesto, e sciolto con acqua di fiori d'aranci, con senso di ambra ed acqua di cannella; si metterà nella cassa di pasta, la quale di coprirà con altra pasta a strisce, e si farà cuocere».

Giacomo Francesco Cipper, Il Mercato del Pesce: Pescatore con anguilla e due donne

E a voler restare leggeri? Bastava gettare un occhio alle verdure...

In vasi di ceramica o in secchielli di rame ricolmi di acqua, si adagiavano spesso asparagi e carciofi per tenerli freschi più a lungo.

Gli asparagi erano ritenuti un potente afrodisiaco, un utile contraccettivo e un alimento di lusso, tanto che Maria Carolina li fece coltivare nel *Giardino Inglese* di Caserta e Luigi XIV di Francia dedicò a Versailles un obelisco al giardiniere che riuscì a coltivarli tutto l'anno.

Anche il carciofo era ritenuto un afrodisiaco e per questo fu consumato a lungo crudo.

I romani, che lo coltivavano in terreni concimati con la cenere, lo chiamavano *cynara* (da *cinis* = cenere) ma gli arabi, che lo introdussero a Napoli, lo chiamavano «karshùf», da cui il napoletano «carcioffola».

L'ortaggio si diffuse anche in Toscana con il nome di «frutto di Napoli».

Numerosi i suoi impieghi in cucina, a patto di sbiancarlo con acqua, sale e succo di limone. Anche i fiori erano utili e servivano a cagliare il latte, così come le foglie ad alimentare il bestiame o a preparare liquori digestivi.

Affine al carciofo era il cardo, le cui coste pure si lessavano in acqua e limone per evitare che annerissero.

Coltivato già dai Romani come ortaggio pregiato, il cardo è tuttora utilizzato in Piemonte, dove accompagna la famosa *bagna cauda*.

Giacomo Nani, Pasta, burro, panini, carciofi

Erano invece considerate velenose le patate, impiegate in cucina per la prima volta dal Corrado, e le melanzane, ritratte dal Nani e quindi già note alla tavola di Carlo di Borbone.

il famoso cuoco le chiama «petronciani» e consiglia di cucinarle senza buccia, lessate in acqua o cosparse di sale per eliminarne "il veleno".

Molto utilizzati anche i cetrioli, cotti in sugo di carne, marinati, fritti e persino ripieni; ma anche rape, ravanelli, cipolle e carote, che Corrado chiama «pastinache» come ancora sono ricordate nel dialetto locale, benchè il termine si riferisca ad una radice di colore bianco avorio più antica della nostra carota.

La varietà che noi conosciamo fu coltivata in Italia solo nel Settecento ed aveva inizialmente un diffuso colore viola, divenuto arancio a seguito degli esperimenti di orticoltori olandesi che vollero dedicarla alla dinastia degli Orange.

Frequenti nei quadri del Nani anche le zucche lunghe, le lattughe e le indivie, da consumarsi crude con olio sale e aceto o cotte con pesto di acciughe, capperi e dragoncello.

Altra prelibatezza della tavola borbonica erano i peperoni, originari del Messico e introdotti in Europa dagli Spagnoli.

Nella loro variante verde dolce furono coltivati a partire dal XIII secolo dai monaci cistercensi nella valle del fiume Sarno, presso l'Abbazia di Santa Maria della Realvalle a Scafati, ragion per cui sono spesso noti *lunghi di Nocera* o peperoncini di fiume.

Giacomo Nani, Verdure: carote, insalata, cardi e agrumi (arance, limoni striati)

Chiudiamo questo ipotetico pranzo borbonico con uno dei frutti più cari ai Campani - il melone - coltivato da Maria Carolina nel *Giardino inglese* della Reggia di Caserta, dove si trovava a sentire Lord William Hamilton, ambasciatore inglese a Napoli, «il miglior melone» della capitale.

Anche Nani ritrae spesso questo frutto. Nella variante invernale, è di colore verde, avvolto in una rete o appeso ai muri delle case nei presepi. Nell'accezione estiva è detto «popone», alla maniera toscana, indicando in genere *il Cantalupo* o *il Retato* che competono con il melone d'acqua (o *anguria*), naturale sollievo alla calura.

Accanto alla frutta fresca non poteva mancare alla nostra tavola una teoria di frutta secca, evocativa di magiche atmosfere natalizie: non solo noci, castagne e nocciole, ma anche fichi secchi, che Nani dipinge impilati in una stecca di legno, come i datteri. Secchi o freschi, i fichi piacevano sia a re Ferdinando che al filosofo greco Platone.

Non trovate anche voi che la gastronomia conservi in fondo una antica saggezza?

Giacomo Nani, Prosciutto e fichi

Giacomo Nani, Melone verde

Giacomo Nani, Fichi secchi e nocciole

Baldassarre de Caro, Natura morta con zucca, pere, uva fragola, melograni, prugne e mele annurche

l'autrice
Maria Carmela Masi, storico dell'arte specializzato in beni culturali con una tesi sul "Real Casino di Carditello: da sito reale a museo", lavora da più di 20 anni presso la direzione della Reggia di Caserta. Ha curato lo studio del patrimonio dismesso del Real Sito e la ricostruzione della quadreria borbonica, collaborando con *Rai Storia* in occasione del documentario dedicato al Real Casino.

Fondazione Real Sito di Carditello

Real Sito di Carditello
via Carditello snc
81050 · San Tammaro (CE)

+39 339 686 16 32
www.fondazionecarditello.org
segreteria@fondazionecarditello.org

IN COPERTINA >
Gaetano Cusati, Allegoria della Terra: Fiori frutta e vasellami con figure di contadini