

Pasta e pomodoro nell'Ottocento

(tratto da: Ippolito Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica e Cucina casereccia in dialetto napoletano*, op. orig. 1839)

Maccheroni in tutte le maniere

Anche i maccheroni passano come minestra. Buttali nella pentola quando l'acqua bolle giusta giusta e falli sempre al dente. A proposito del bollire dell'acqua giusta giusta, ascolta il dispetto che faceva un cuoco al suo padrone: per toglierne il sapore, buttava i maccheroni quando appena la pentola con l'acqua bolliva o, per meglio dire, quando cominciava a friggere tutto all'intorno; e quelli venivano viscidati, collosi e senza sapore, perché, anche quando l'acqua bolle al punto giusto, quando ci butti i maccheroni freddi perde sempre il bollore, e perciò bisogna avvivare bene il fuoco affinché lo riprenda: perciò considera quando poi non è ancora arrivata a quel dato grado di calore; e un giorno ne volli fare la prova io stesso, gettando i maccheroni quando ancora l'acqua non bolliva al punto giusto, e vennero tanto collosi che neppure il servo se li volle mangiare. Dunque, come ti stavo favorendo, leva i maccheroni dal fuoco appena ti sembra che siano cotti e versavi un orcioletto d'acqua fresca, e poi minestrarli facendoli scolare per bene; mescolavi formaggio invecchiato e provolone; e quant'altre sorti di formaggio vi aggiungi in più, più saporiti diventano. Poi mettili a strati entro una zuppiera o in un vassoio col sugo rosso dello stufato; e se poi li metti un poco a scaldare nel forno, te li mangerai più saporiti e più rossi.

Salsa di pomodori

Piglia i pomodori maturi, spaccali e levane i semi e quell'acquetta che c'è dentro; e li farai bollire voltandoli sempre, perché così si cuociono più presto e non s'attaccano al tegame; quando si sono disfatti, li passerai per un setaccio e il sugo che ne otterrai lo farai restringere un'altra volta con la sugna e con l'olio, secondo quanto t'abbisogna, sempre con sale e pepe; e quando sarà cotto lo metterai sopra il pesce, sopra la carne, sopra i polli, sopra le uova, sopra non so che vuoi.

Timpano di vermicelli con pomodoro cotti crudi

Per ogni quarto di vermicelli ci vada un rotolo di pomodoro, però debbono essere di quelle tonde e non molto grandi.

Prendi la casseruola proporzionata pel numero di coperti, che doverai servire, farai in essa una verniciata di sugna, dipoi dividerai per mettà li pomodoro, e li porrai nel fondo della casseruola , con la parte umida al disotto, e la pelle al disopra, e sopra di esse ci porrai un altro filo di pomodoro anche divise per mettà, con la differenza , che la parte umida delle seconde resterà alla parte di sopra , e così sarà coperto tutto il fondo della casseruola; ci porrai del sale , del pepe e sopra di esse adatterai li vermicelli crudi, spezzandoli siccome è la larghezza della casseruola, e ne copirai li pomodoro; sopra i vermicelli porrai gli altri pomodoro divisi sempre per mettà, che spruzzerai di sale, pepe, e sopra di esse situerai gli altri vermicelli di contraria posizione degli antecedenti , e così praticherai finché si sarà riempita la casseruola ; l'ultimo suolo delli pomodoro le situerai, con la pelle alla parte di sopra, e per ultimo ci porrai il condimento; sia oglio , sia sfrutto , sia butiro, sarà sempre pria liquefatto , e quindi lo verserai nella casseruola, che farai cuocere come al timpano.

Debbo prevenirti ancora, che se ti piace farlo di magro ci farai de' tramezzi di alici salse, ed allora ci porrai l'oglio; se vorresti condirlo con butiro, o strutto, potrai farci de' tramezzi di fettoline di mozzarella; par, che mi sia bastantemente spiegato per questa inetta operazione, e laddove non giunga la mia insinuante spiegazione, supplirà la tua perspicacia.

Ippolito Cavalcanti (1787-1859). Duca di Buonvicino fu cuoco e letterato. Nel 1837 pubblicò il trattato *Cucina teorico-pratica*, che in seguito ampliò con l'appendice *Cusina casarinola co la lingua napolitana*. Il libro ha un buon valore storico e gastronomico, tanto che per la prima volta viene descritta una pasta al pomodoro, il timpano di vermicelli.