

PG/2022/840746

Al **Presidente del Consiglio**
Dott.ssa Vincenza Amato

e, p.c.

Al **Sindaco**
Prof. Gaetano Manfredi

Al **Segretario Generale**
Dott.ssa Monica Cinque

Ai **Consiglieri Comunali**

Al **Dirigente del Servizio**
Segreteria Consiglio Comunale
Dott.ssa Enrichetta Barbati

O.d.g.

Oggetto: Giornata cittadina della cultura del baccalà napoletano

Gentile Sig. Presidente, Gentili colleghe e colleghi del consiglio comunale

Il sottoscritto Consigliere comunale Salvatore Lange Consiglio, avvalendosi della facoltà concessa dall'art. 43, comma 1, del d.lgs.vo n. 267/2000, formula mediante O.d.g. la seguente proposta di decisione al consiglio comunale:

Premesso che:



- la tradizione della lavorazione, commercializzazione e cucina del baccalà -ovvero del *baccalà* e dello *stoccafisso*- è parte fondante del patrimonio demotnoantropologico del popolo napoletano, in quanto intorno alla cultura del baccalà e dello stoccafisso ovvero dei napoletani "*Mussillo*" e "*Coronello*" si sono sviluppate tradizioni ancora vive, trasmesse dai nostri antenati di generazione in generazione, espressioni orali e di linguaggi autentici, pratiche sociali fatte anche di riti e feste oltre che produzioni artistiche, musicali e letterarie, oltre ovviamente ad antiche tecniche di preparazione dei cibi con l'elaborazione di ricette dal forte valore identitario la più famosa delle quali prende il nome di "Baccalà alla napoletana" che al pari del "Baccalà mantecato di Venezia" e del "Baccalà alla vicentina" di Vicenza è universalmente riconosciuto come uno dei piatti iconici della tradizione della cucina del baccalà in Italia;

- la conservazione dell'identità territoriale e delle radici culturali di una comunità locale è fondamentale per lo sviluppo sociale, per il rilancio del territorio e per la formazione di una memoria storica da tramandare e risulta esserlo ancora di più a Napoli che più di altre città si contraddistingue e caratterizza da sempre per la sua ricchezza di "umanità" intesa nella sua accezione più ampia complessa ed articolata;

- è un incontrovertibile dato acquisito che, oggi, più che mai, il riconoscimento identitario passi attraverso la conservazione e salvaguardia in particolare del proprio patrimonio gastronomico ed è altresì dato acquisito la centralità del baccalà e dello stoccafisso nella cucina napoletana poiché Napoli fu una delle capitali del commercio del baccalà nel bacino del mediterraneo. Un primato che durerà sino a metà ottocento per poi passare alla più ampia area napoletana ed in particolare quella vesuviana dove ancora oggi rappresenta una delle principali voci del sistema economico territoriale e rappresenta uno dei principali poli del settore a livello internazionale con legami economici e culturali stretti con i paesi dell'aria scandinava del nord Europa;

Considerato che

- a Napoli, la prima comparsa ufficiale del baccalà avviene grazie al cuoco di re Ferrante I Ruperto da Nola autore di un importante libro di ricette in lingua catalana, il *Libre del Coch*, che comprendeva la cultura gastronomica spagnola e quella dell'Italia del Sud, comprese le fondamentali esperienze culinarie degli arabi in Sicilia. La prima edizione è datata 1520. Nel



Trattato per cucinare e preparare le pietanze in quaresima, compare Merluza que es pescada cecial. Con il termine pescado cecial lo spagnolo intende sia stoccafisso che baccalà. Ma per finire su di un manuale di cucina di corte il suo uso doveva essere già molto diffuso. La Chiesa ci mette del suo con il famoso decreto del 4 dicembre 1563 sui digiuni, gli obblighi di magro e la proibizione delle carni, che arriveranno a contare circa duecento giorni all'anno. La domanda di pesce viene dunque soddisfatta, soprattutto per le classi meno abbienti che possono così appagare il loro fabbisogno proteico. Ma nonostante il brillante esordio aragonese, considerato da sempre il pesce dei poveri, il merluzzo, nelle sue forme meno corruttibili dello stoccafisso e del baccalà, non è mai stato preso in gran considerazione dalla grande letteratura gastronomica italiana e napoletana in specie. Eppure se ne cominciarono subito a importare notevoli quantità, data anche la sua economicità e la facilità di conservazione;

- ricompare, anche se di sfuggita, nell'enciclopedico "Lo scalco alla moderna" di Antonio Latini (1692/94):

Del merluzzo

....dopò che sarà salato, si può sfumare, e seccare al Sole, con-servirsene poi all'uso Spagnuolo. Per dissalarlo, si tenga ammollo nell'acqua, e poi si frigga, ò si condisca con altri ingredienti à beneplacito; questo pesce salato si chiama Baccalà.

Anche per Vincenzo Corrado, Capo dei Servizi di Bocca" della famiglia del Principe Don Michele Imperiali, Marchese di Oria, Gentiluomo di Camera di re Ferdinando IV di Borbone, baccalà e stoccafisso non sono degni di comparire su di una tavola nobile. Ma nel frattempo sono entrati, silenziosamente, a far parte della cucina popolare napoletana:

"Quanta sciorte de perzune / cca nce veneno a trovà? / Cca signure, e ppovertielle, /

Chi l'arenghe e cchi sarache, / Chi tonnina, o tarantielle, / e cchi vò lo baccalà"

De la Quatriglia de Li Casadduoglie, 1767;

- in un rapporto sulla economia napoletana presentato a Napoleone da un mercante francese nel 1801, si legge: *"Napoli riceve inoltre annualmente da 70 a 80 carichi di Merluzzo e altri pesci salati di pesca inglese. E perché non dovremmo cercare di soppiantare questa nazione avida in un settore di commercio così interessante per lo Stato? Noi possediamo il sale migliore per la salagione del merluzzo e abbiamo gli altri mezzi necessari per praticare questa pesca con lo stesso loro vantaggio"*;



- nonostante l'enorme consumo bisogna aspettare la Cucina Teorico-Pratica (1839) di Ippolito Cavalcanti il quale, non ostante si fregiasse del titolo di Duca di Buonvicino, rivolge le sue attenzioni all'allora nascente borghesia partenopea. E finalmente il baccalà fa il suo regale ingresso in un manuale di cucina napoletano con una dozzina di ricette realizzate con gusto e piacere ancora oggi.

- pur essendo celebrato in prosa e in versi dai nostri uomini di lettere, Salvatore di Giacomo, Ferdinando Russo, Nicola Maldacea, Ugo Ricci, Eduardo Nicolardi, Edwin Cerio, Giovanni Artieri, Gino Doria, Domenico Rea, Alberto Consiglio, Mario Stefanile, Antonio de Curtis, Eduardo De Filippo, e da donne di lettere "molto speciali", Maria Riveccio Zaniboni e Jeanne Carola Francesconi, il nostro "pesce veloce del Baltico" non è stata ancora istituita una giornata cittadina della cultura del baccalà;

- sarebbe opportuno prevedere una giornata di festeggiamenti dedicata al baccalà e si ritiene ideale la data del 4 dicembre per rimarcare il ruolo fondamentale del cosiddetto Decreto sui digiuni (4 dicembre 1563) per la diffusione del baccalà nella cucina napoletana;

Tenuto conto inoltre che:

- La data individuata è nel mese di dicembre periodo di più alto consumo del Baccalà nella tradizione degli usi napoletani a tavola ed più puntualmente coincide col giorno della chiusura del concilio di Trento che di fatto ha portato la diffusione ed il consumo del baccalà nell'intero bacino del Mediterraneo.
- Considerato che la giornata cittadina della cultura del baccalà napoletano ha l'obiettivo di promuovere, diffondere e salvaguardare la cultura del baccalà e dello stoccafisso napoletano delle sue usanze, delle sue storie, dei suoi miti e delle sue leggende per tutelare l'identità culturale necessario valorizzare le sue tradizioni;

DELIBERA

l'istituzione della giornata cittadina della cultura del baccalà napoletano da celebrarsi il 4 dicembre



di ogni anno

ed INVITA

gli organismi istituzionali a prevedere gli interventi e le attività più idonee per la celebrazione di tale ricorrenza e ad intraprendere tutte le iniziative necessarie a valorizzare l'intero comparto.

A norma del regolamento si chiede di inserire il presente O.d.g. nei lavori del prossimo Consiglio Comunale.

Cordiali Saluti

Napoli, 21 novembre 2022

sottoscritta digitalmente da
Il Consigliere comunale
Salvatore Lange Consiglio

Le firme, in formato digitale, sono state apposte sull'originale del presente atto ai sensi dell'art. 24 del D.Lgs. 7/3/2005, n. 82 e s.m.i. (CAD). La presente disposizione è conservata in originale negli archivi informatici del Comune di Napoli, ai sensi dell'art.22 del D.Lgs. 82/2005.

