

## **CIBO E ALIMENTAZIONE NELLA LETTERATURA DI VIAGGIO: LA BELLA NAPOLI DI C.W. ALLERS**

MARIA LAURA GASPARINI\*

### *Abstract*

The field of food and nutrition has been thoroughly investigated in recent years, leading to the blooming of food texts, books, guides, and successful television programmes. Conversely, what is yet to be investigated is how food and nutrition were conceived in the past. Some of the information we hold derive from the evidence gathered in travel writing, especially in the narratives published during the period of the Grand Tour, when foreign scholars and writers, historians and politicians, artists and scientists, put in writing what they experienced during their travels across Italy, thus creating an incomparable reservoir to draw from in order to increase awareness about Italian places and people, customs and traditions. The Campania region and Naples in particular have been visited and described by both famous and less known figures. Among these, in the late nineteenth century, three German intellectuals (a well-known painter/draughtsman, a professor of philosophy, and a young man of letters), after their visit to the city, collected their impressions in a work published in German in 1893 and translated into Italian exactly a century later. In *La Bella Napoli* (embellished with over 250 beautiful charcoal drawings depicting characters, arts and crafts, scenes, and views), sections relating to characters, customs, figures, and habits of the incredible neapolitan microcosm stand along with some descriptive “canonical” chapters on the extraordinary historical, artistic, and archaeological heritage of the city and of his famous surroundings. In this connection, the present contribution aims to investigate the several sections devoted by Allers to the description of neapolitan food, nutrition habits, refreshment facilities, and hospitality.

### **1. Il cibo come cultura**

Le analisi sull'alimentazione che in una fase iniziale sono state rivolte principalmente ad indagare l'aspetto biologico del cibo insieme alle principali tipologie e modalità seguite nella sua assunzione, in un secondo momento ne hanno maggiormente privilegiato l'aspetto culturale in relazione ai diversi codici di comportamento, alle relazioni sociali tra i soggetti e, soprattutto, ai rapporti con il territorio. Un passaggio di scala che si è così progressivamente spostato dal materiale al culturale nella convinzione che “l'atto in apparenza più fisiologico e materiale è anche un atto profondamente impregnato di cultura e di simbolismo” (Caldo, 1990, p.323).

Il cibo, dunque, può essere considerato un “bene culturale”<sup>50</sup> a tutti gli effetti (Dansero, Giorda, Pettenati, 2014) una volta riconosciuto che, pur con qualche ovvio

---

\* Dipartimento di Studi Economici e Giuridici - Università degli Studi di Napoli “Parthenope”.

<sup>50</sup> Quello di “bene culturale” è un concetto estremamente complesso sul quale si sono confrontati studiosi di numerose discipline che ne hanno dato definizioni diverse, vuoi riducendolo a puro e semplice oggetto d'arte, vuoi ampliandolo a simbolo o caratteristica naturale o manufatta di un dato contesto, vuoi includendovi i reperti, fisici e non, delle attività produttive del passato, vuoi, ancora, considerandovi anche tutte quelle manifestazioni intangibili dello spirito (religione, lingua, musica). In una parola, qualsiasi bene, materiale o immateriale, degno di essere tramandato alle generazioni successive. In ogni caso, senza nulla togliere al contributo che i diversi settori specialistici delle scienze naturali ed umane hanno dato all'approfondimento dei diversi aspetti di questo tema, “non si può prescindere dall'apporto di chi, come il geografo, da decenni dedica la propria attività alla lettura del complesso rapporto che

distinguo, il termine definisce tutto quell'universo di valori espresso in fenomeni, oggetti, opere, usanze, rituali, che testimoniano e hanno riferimento con la storia della civiltà attraverso legami con il territorio, legami pregressi e presenti nella loro materialità e nei loro ruoli. Tra l'altro, conoscere l'alimentazione di un luogo significa poter risalire alle diverse fasi che ne hanno segnato la storia, significa comprendere i motivi che hanno spinto gli abitanti ad utilizzare una specifica risorsa piuttosto che un'altra, significa, in una parola, ricostruirne l'identità. Perché i messaggi che trasmette una cultura alimentare possono sì essere di varia e spesso diversa natura, ma, in ogni caso, comunicano sempre valori di identità: identità economica, sociale, religiosa, filosofica, etnica (Barilaro, 2005, p.162).

Per quanto riguarda il nostro paese, tutte le regioni, sia pure in maniera diversa, hanno una vocazione molto forte e radicata legata al cibo e alle relative modalità e tipologie di utilizzo. Questa vocazione ce l'hanno oggi (anche se a serio rischio di scomparsa per l'incalzare della omologazione e della globalizzazione che caratterizzano la vita odierna anche in questo campo), ma ce l'avevano soprattutto nel passato. Di oggi sappiamo praticamente tutto, grazie a quanto sul cibo, sui prodotti tipici, sulle strutture di ristoro, sugli itinerari turistico-gastronomici, è stato pubblicato e si continua a pubblicare in testi, saggi, guide, e a raccontare in programmi televisivi di successo. Di ieri sappiamo molto meno, e qualcosa di quello che sappiamo lo dobbiamo anche alle testimonianze raccolte nella letteratura di viaggio, in particolare quella riconducibile al periodo del Grand Tour quando eruditi e letterati, storici e politici, artisti e scienziati, hanno ritenuto di dar conto in pagine scritte (veri e propri saggi oltre a diari, lettere, descrizioni, relazioni) di quanto vedevano nel loro peregrinare soffermandosi non solo sulle bellezze paesaggistiche, sui fenomeni naturali (soprattutto le eruzioni vulcaniche), sulle emergenze storiche, artistiche, archeologiche del nostro paese, ma anche sugli aspetti etnologici, sociologici, culturali, politici (quante critiche sul malgoverno del popolo e delle classi dirigenti!). Scrivendo loro "geografie private" che rappresentano un inestimabile giacimento al quale attingere per ampliare la conoscenza di popoli e paesi, nella prospettiva storica così come nella dimensione attuale (Mazzetti, 2001, p.19).

I libri di viaggio in Italia sono stati molto in voga nella seconda metà del Settecento e per tutto l'Ottocento (soprattutto nella prima metà); i viaggiatori non si contano e le problematiche che l'argomento sottende sono innumerevoli come testimonia una letteratura sconfinata, che va dall'analisi a volo d'uccello alla monografia sul singolo viaggiatore, dalle ricerche bibliografiche a quelle di settore per argomenti, per nazioni, per regioni e città (De Seta, 1982, pp.127-128). Una letteratura che include nomi famosissimi, nomi un po' meno famosi e nomi spesso sconosciuti ai più; tutti però, indifferentemente, autori di testi pregevolissimi, sia pure per motivi diversi, ricchi di impressioni fresche, di particolari e notizie storicamente utili, di aneddoti, di giudizi, di osservazioni. In questi scritti il tema "cibo" riveste un ruolo marginale, anche perché le preoccupazioni prime di chi viaggiava, facendolo in condizioni difficilissime spesso ai limiti della sopravvivenza, erano ben altre: visitare città e monumenti, cercare i segni di civiltà passate, raccogliere dati e notizie, immergersi nella visione di paesaggi incantati, parlare con la gente del posto per capirne la mentalità e conoscerne usi e costumi.

---

intercorre tra il paesaggio storico e l'ambiente fisico, tra le componenti soggettive e quelle oggettive del territorio, tra i valori simbolici dello spazio vissuto e le identità regionali" (Guarrasi, 1994, p.9).

Naturalmente era anche necessario pensare agli aspetti organizzativi e logistici del viaggio: i mezzi di trasporto innanzitutto, ma anche la predisposizione degli itinerari, le guide e gli accompagnatori, le eventuali lettere di presentazione, gli strumenti da portare con sé per approfondire e memorizzare l'esperienza vissuta (libri, guide, resoconti e note di altri viaggiatori, quaderni, inchiostri, tele, pennelli), i rifornimenti e l'alloggio. Per il vitto, quel che veniva era bene accetto, non si avevano grosse pretese; tra l'altro la trattoria, insieme alla locanda, rappresentava il microcosmo per eccellenza dove si annullavano le differenze di ceto e di quattrini, e la tavola conviviale il momento di scambio di conoscenze ed esperienze.

Il cibo nella letteratura di viaggio (Grand Tour o altro) risulta, dunque, un tema poco trattato, appena qualche riga e qualche breve frammento di racconto. Con delle eccezioni, naturalmente, e tra queste ci è sembrata particolarmente significativa l'opera *La Bella Napoli* di cui si parlerà in questo contributo riportando e commentando alcune parti del testo sull'argomento.

Siamo alla fine del XIX secolo, quando il viaggio settecentesco e primo-ottocentesco può dirsi definitivamente superato, non solo nella sua concezione pedagogica e nel suo spirito informatore, non solo nelle modalità e nelle forme stesse del viaggio (viene ora in Italia una umanità diversa, socialmente più composita, che rinuncia senza indugio a servi ed equipaggi sfarzosi, ad inutili ed ingombranti suppellettili, alla frequentazione dei "salotti buoni") ma, soprattutto, negli interessi dei viaggiatori che appaiono maggiormente proiettati alla conoscenza dei costumi e della vita della società locale che viene approfondita e raccontata nel suo vissuto quotidiano senza fermarsi ad impressioni superficiali e a giudizi stereotipati (Mozzillo, 1964, pp.34-37).

## **2. Cibo e alimentazione nelle pagine e nelle immagini del testo**

Pubblicato alla fine del 1893, scritto in tedesco e stampato in severi caratteri gotici, impreziosito da una decina di fotolitografie, una sessantina di illustrazioni fuori testo e oltre duecento incisioni, il volume è stata riproposto nella traduzione italiana esattamente un secolo dopo. L'autore è Christian Wilhelm Allers, pittore, disegnatore, incisore molto noto in Germania (fu anche il ritrattista ufficiale di Otto von Bismarck), appassionato di viaggi che rappresentavano per lui anche l'occasione per trovare spunti di ispirazione. Allers arrivò in Campania nel 1891 stabilendosi a Capri (dove comprò un piccolo appezzamento di terreno sulla punta estrema di Tragara, costruendovi una casa) attratto, oltre che dalla bellezza dell'isola, anche dalla presenza di una folta comunità di connazionali (tra cui numerosi erano gli artisti e i letterati) che già da qualche tempo vi risiedevano più o meno stabilmente. Da Capri a Napoli e alle località più note degli immediati dintorni (Campi Flegrei, Ischia e Procida, Vesuvio, Penisola Sorrentina, Pompei, Amalfi, Paestum) il passo era naturalmente breve e così, insieme a due suoi connazionali ripercorse, tra l'estate e l'autunno del 1892, le canoniche tappe del tour sette-ottocentesco in terra campana. Poche settimane vissute molto intensamente e narrate in maniera personalissima da ognuno dei tre, soggetti molto diversi tra loro per età, interessi, formazione culturale (Pignatelli, 2015). Christian Wilhelm Allers, la "guida", il più colto, già famoso (perlomeno in patria), uomo eclettico e curioso, eccezionale osservatore (mai, prima di lui, Napoli ed i suoi personaggi erano stati

osservati e raffigurati da uno straniero in modo così vivace e leggero e con tanta aderenza e incredibile realismo); Alexander Olinda, professore di filosofia, autore di romanzi storici di poco successo, piuttosto ampolloso e prolisso nella scrittura spesso infarcita da confuso nozionismo storico e da vaghe reminescenze classiche; Walther Trede, giovane letterato, sicuramente il più “simpatico” dei tre, tipico viaggiatore senza pretese di tipo accademico e culturale, allegro e disinvolto, osservatore curioso ed attento, sempre molto spontaneo e diretto nelle sue osservazioni (De Falco, 1993).

La Napoli di quegli anni, pur vivendo un momento molto fecondo sia da un punto di vista culturale che urbanistico<sup>51</sup>, è pur sempre una città a due facce. Da un lato una città piacevolissima, ricca di emergenze storiche ed artistiche, dove è possibile trascorrere il tempo tra ricevimenti, balli, concerti, spettacoli teatrali; dall'altro una città degradata, abitata da un popolo povero ed invadente, migliaia e migliaia di persone<sup>52</sup> che non hanno altra casa se non la strada dove si incontrano, operano, mangiano, finanche dormono. Il tetto della casa è il cielo, infinitamente più bello di qualunque altro tetto: un cielo azzurro, un sole sempre caldo, un clima gradevole in tutte le stagioni. La cucina della casa è il vicolo dove c'è sempre qualcuno che prepara qualche pietanza per sé e per gli altri e, se non ciò non avviene, con pochi soldi si possono comprare frutta, verdura e quant'altro da consumare sul posto o da portarsi a casa avvolto in luridi brandelli di carta. Generalmente i popolani in materia di cibo

[...] non hanno molte esigenze; però tre volte all'anno, a Natale, l'ultimo giorno di Carnevale e a Pasqua devono in qualche modo festeggiare la ricorrenza, anche a costo di impegnarsi il letto. Il giorno dopo l'abbuffata molti devono, poi, ricorrere al farmacista, che secondo le previsioni, si era ben rifornito di medicinali adatti al caso (p.46).

---

<sup>51</sup> Siamo negli anni iniziali del *Risanamento*, il grande intervento urbanistico che avrebbe dovuto mutare radicalmente il volto della città attraverso interventi di bonifica, sia edilizia che igienico-sanitaria, in particolare nei tre quartieri “bassi” di Mercato, Pendino e Porto con uno sconfinamento nella sezione Vicaria. Il progetto, pensato già intorno al 1860-1870, fu concretizzato tra il novembre 1884 (presentazione da parte del Presidente del Consiglio Agostino Depretis di un disegno di legge riguardante “Provvedimenti per Napoli”), il gennaio 1885 (quando il Governo varò la “Legge per il Risanamento della città di Napoli”), il dicembre 1888 (quando venne fondata la “Società pel Risanamento di Napoli” incaricata di gestire tutti gli interventi) ed il giugno 1889 (quando furono finalmente iniziati i lavori che si prolungarono per oltre un ventennio). Si tratta di interventi che, pur criticati, riuscirono comunque a dare un volto diverso alla città, o almeno ad una parte di essa. Le trasformazioni di zone fortemente inurbate e degradate, l'apertura di lunghe strade rettilinee con piazze di coordinamento, la monumentalità degli edifici pubblici, insieme alla risoluzione di annosi problemi relativi all'acqua potabile e alle fognature, rappresentarono sicuramente un'opera di rilievo che andava ad inserirsi nella tradizione delle trasformazioni urbanistiche in atto già da qualche decennio in molte altre grandi città europee.

<sup>52</sup> Sono i cosiddetti *lazzaroni*, nome che deriva dal povero Lazzaro dei Vangeli con il quale venivano indicati i giovani dei ceti popolari della Napoli del Settecento e dell'Ottocento. E' chiara ed esaustiva la definizione che ne viene data in un interessante libro su Napoli, scritto nel 1840 e pubblicato in italiano nel 1948 con la prefazione e la traduzione di Lidia Croce, di un altro viaggiatore tedesco, Carlo Augusto Mayer. «La parola lazzarone può significare tre cose. Nel senso più largo si chiama così ogni persona grossolana; il che è un'ingiuria un po' più tenue di canaglia. In senso più stretto si designa così tutta la classe povera del popolo che va seminuda e non possiede alcuna o una cattiva dimora. Propriamente poi per lazzaroni si intendono tutti quei poveri abitanti di Napoli che non hanno un'occupazione fissa e perciò aspettano per le strade quei lavori casuali, quali una grande città, in cui vi è un continuo passaggio di stranieri, offre di mille specie» (Mayer, 1948, pp.48-49).

E' dunque la strada il luogo che, nel racconto dei tre amici, fotografa al meglio lo svolgimento della vita napoletana. Strade dove, praticamente ad ogni ora del giorno, si vedono passare

[...] asini carichi di enormi cesti di frutta varia: meloni, mele, pere, fichi, uva; tutto sistemato pittorescamente. Altri trasportano grosse bisacce di paglia appese a destra e a sinistra, piene di verdure della *Campania felice*. I venditori meno fortunati, che non posseggono un mulo né un asino, trasportano la loro merce in grosse ceste sulla testa. Tutto questo crea una gran confusione, cui si aggiunge un caos di voci in tutte le tonalità, dalle grida al canto. I mestieri più diversi si svolgono per la strada e per vendere ognuno cerca di gridare più forte dell'altro. Fanno bella mostra di sé ceste piene di cipolle e grossi cetrioli, enormi quantità di melloni e di zucche, cavoli e insalata artisticamente sistemati a ghirlande e a piramidi. Patate infilate in piccoli stecchi vengono agitate sotto il naso dei clienti titubanti, dai venditori, che gridano con la mano aperta vicino alla bocca: «A duje sorde ô chilo... che belli patate!»<sup>53</sup> (pp.25-26).

A quelli di frutta e verdura si aggiungono anche i venditori di vere e proprie leccornie, biscottari e tarallari ad esempio, rappresentati da due piccoli disegni a matita accompagnati da questi rispettivi commenti didascalici:

Il Biscottaro: A voi! Guardate che rrrrobba cià Giovanni!! Venite qua, so' freschi croccanti ed ogni 3 un soldo all'uno!!! Ma non avete occhi, o vi mancano li quattrini ???!! (p.32)<sup>54</sup>.

O' Tarallaro: Taralli freschi mo' so usciti... (p.68)<sup>55</sup>.



Figura 1 : I venditori di cose "buone": il biscottaro e il tarallaro

<sup>53</sup> "A due soldi al chilo, che belle patate!".

<sup>54</sup> "Per voi. Guardate che roba ha Giovanni. Venite qua, sono freschi e croccanti, ed ogni tre costano un soldo. Ma non avete occhi o vi mancano i soldi?".

<sup>55</sup> "Taralli freschi, sono appena usciti".



Fig. 2: La vendita di latte ambulante

Per strada viene venduto anche il latte, direttamente dalla “fonte”<sup>56</sup>.

Belando e scampanellando passa un gregge di capre che una dopo l'altra vengono munte proprio davanti alle case dei clienti, certi così di avere sempre latte fresco, come fosse birra alla spina (p.28).

Capita spesso che un vicolo o vicoletto di questo quartiere<sup>57</sup> venga ostruito da una mucca per essere munta dal proprietario, stesso davanti alla casa del cliente. E' certamente il modo migliore per rassicurare le casalinghe sulla genuinità del latte<sup>58</sup> (p.96).

<sup>56</sup> Già qualche anno prima Matilde Serao, appena ventottenne ma già dotata di sicurezza e grinta da veterana, aveva descritto scene analoghe in pagine di straordinaria efficacia ed incredibile realismo. «Alla mattina presto, se avete il sonno leggiero, fra i tanti rumori napoletani, udirete uno scampanio in cadenza, che ora tace, ora ricomincia dopo un breve intervallo: e insieme un aprire e chiuder di porte, uno schiuder di finestre e di balconi, un parlare, un discutere a voce alta, dalla strada o dalle finestre. Sono le vacche che vanno in giro per un paio d'ore, condotte, ognuna, da un vaccaro sudicio, per mezzo di una fune: le serve comprano i due soldi di latte, attardandosi sulla soglia del portone, litigando sulla misura; molte, per non avere il fastidio di far le scale, calano dalla finestra un panierino dove vi è un bicchiere vuoto e un soldo [...]. Queste vacche si fermano dinanzi a ogni porta, nel loro giro mattinale: dove le serve dormono ancora, il vaccaro grida forte, “acalate o panaro”; se non sentono, battono forte il campanaccio della vacca. E' un quadro pittoresco, mattinale: quelle vacche tutte incrostate di fango, quel vaccaro dalle mani nere che sporcano il bicchiere, quelle serve scapigliate e discinte, quelle comari dalla camiciola macchiata di pomodoro. L'altro lato del quadro è nel pomeriggio; dalle quattro alle sei, uno scampanello acuto e fitto: sono le mandrie di capre che scorazzano per le vie della città, ogni branco guidato da un capraro, con un bastone. A ogni portone il branco si ferma, si butta a terra, per riposarsi, il capraro acchiappa una capra, e la trascina dentro il portone, per mungerla innanzi agli occhi della serve che è scesa giù; talvolta la padrona è diffidente, non crede né all'onestà del capraro, né a quella della serve; allora capraio e capra salgono sino al terzo piano, e sul pianerottolo si forma un consiglio di famiglia per sorvegliare la mungitura del latte. [...] In tutte le città civili, queste mandrie di bestie utili ma sporche e puzzolenti non si vedono per le vie: il latte si compra nelle botteghe pulite e bianche di marmi. A Napoli no: è troppo pittoresco il costume, per abolirlo. Nessun municipio osa farlo [...]» (Serao, 1884).

<sup>57</sup> Si tratta della Strada Nuova di Capodimonte, intorno alla quale si estendeva un quartiere pieno di stradine e vicoli dove era frequente osservare scene di vita quotidiana di grande suggestione.

<sup>58</sup> Questa descrizione è accompagnata da un disegno di una mucca ed un vitellino con il seguente commento: «Dispensa ambulante di latte garantito. Riposo provvisorio in attesa della clientela!»

Ma Napoli, città di mare per eccellenza è, soprattutto il luogo dei pescatori. A Santa Lucia in primis, quartiere simbolo della Napoli più popolare e più popolosa che, pur essendo da secoli parte integrante della città, era comunque rimasto un mondo a se stante, variopinto mosaico di vita e di usanze particolari.

La meta di un Luciano<sup>59</sup> non va oltre i confini del quartiere peschereccio. O diventa barcaiolo o sommozzatore, contando, così, ogni giorno solo sulle ricchezze del mare; oppure, pescatore, proprietario di barca con rete; oppure ostricaro, con una bancarella piena di conchiglie e frutti di mare, che di sera, illuminata, costituisce un vero spettacolo (p.32).

In realtà pescatori e pescivendoli stanno un po' dappertutto, anche lungo la più aristocratica Via Caracciolo, strada di impareggiabile bellezza dove, al calar del sole, la Napoli-bene va ostentatamente a passeggio con lussuose carrozze guidate da magnifici cavalli.

Più giù stanno i pescivendoli, proprio dove sorge un bel Ninfeo di marmo, con interessanti sculture. E' gradevole ammirare queste esposizioni dei più svariati frutti di mare, i lunghi *cannulicchi*, i larghi *taratufole*, le grosse *fasulare*, e grandi quantità di *vongole* di varia grandezza, tenute in bassi contenitori (p.30).

Il pesce, soprattutto per il "popolo", viene venduto ancor di più nei mercati, quello dei pescivendoli e dei *Maruzzari*<sup>60</sup> nella Strada di Porto, e quello coperto della *Pietra del Pesce*<sup>61</sup> situato lungo il mare più o meno di fronte al Castello del Carmine.

Chi vuole conoscere tutta l'infinita moltitudine di pesci, lumache, scampi, aragoste, cozze, polipi e come si chiamano tutti gli altri abitatori dei fondali marini, deve venire qui nelle prime ore del mattino. Le robuste figure dei pescatori abbronzatissimi, a gambe nude e con la camicia aperta sul petto, danno un tocco particolarmente caratteristico a questo vivacissimo ambiente. Sono accompagnati dalle loro mogli scalze e dalle figlie, che hanno tutte l'aspetto di najadi, perché abituate fin da piccole a vivere nel regno di Nettuno, anche se in tempesta (p.113).

I mercati, che non sono ovviamente solo quelli del pesce, si trovano un po' in tutti i quartieri della città, soprattutto in quelli più poveri. Mercati che, oltre ad essere luoghi caotici dove venditori e compratori si confondono, dove tutti urlano, dove ci si accalca, ci si urta, ci si scontra, finiscono spesso con il "sequestrare" letteralmente le strade occupando tutti gli spazi, vendendo mercanzie diverse (prevalentemente generi alimentari, ma non solo), sporcando a più non posso, lasciando rifiuti che è poi problematico rimuovere. Un vero e proprio campo di battaglia, insomma (Serao, 1884).

#### Nel mercato del quartiere Porto

è una gioia per gli occhi osservare innumerevoli varietà di ortaggi, amucchiate sui carri, specialmente durante l'autunno e l'inverno [...]. Notiamo per primo un carro pieno di pomodori di varie

<sup>59</sup> I Luciani sono gli abitanti di Santa Lucia.

<sup>60</sup> Si tratta dei venditori di chiocciole, lumache che in napoletano sono dette appunto *maruzze*.

<sup>61</sup> A partire dal 1600, la denominazione *Pietra del Pesce* stava ad indicare i luoghi dove si raccoglieva il pescato e se ne effettuava la vendita ad opera delle corporazioni di pescatori che, per poter svolgere la loro attività, dovevano munirsi della cosiddetta "matricola di iscrizione" rilasciata dietro il pagamento delle dovute gabelle (poi abolite alla fine del 1700 quando ai pescatori venne riconosciuta la facoltà di vendere liberamente). A Napoli, oltre a quella menzionata nel testo, esistevano altre *Pietre del Pesce* a Chiaia, a Santa Lucia e al Pendino.



forme e grandezza. Il loro brillante colore rosso spicca magnificamente tra gli altri ortaggi. Poi, i peperoni, molto graditi al palato napoletano, di un giallo chiaro o rosso vivo. Le melanzane, dette *mulinane*, di un colore blu, a forma di pera, che per lo più si mangiano fritte nell'olio o cotte con la pasta. E' impossibile enumerare tutti i tipi delle famiglie dei meloni, delle zucche e dei cetrioli, gialli e verdi, grandi e piccoli, lunghi e corti, grossi e sottili. Asini pazienti trasportano qui, con imponenti carri, tutto questo ben di Dio (p. 49).



Fig. 3: I macaroni

### A Porta Capuana

[...] in ogni ora del giorno vi è una vivacissima confusione per il mercato che vi si svolge. Qui le casalinghe possono acquistare tutto quanto necessita per la casa. Ci sono innumerevoli chioschi e bancarelle con frutta, verdura, carne ed altro (p.84).

Passando dalla vendita di cibo alla vendita di bevande, non si può non soffermarsi sulla figura degli acquaioli. L'acquaiolo, inizialmente semplice venditore ambulante nelle zone più vicine al mare, un po' alla volta aveva acquistato una propria dignità e stabilità tanto da avere un posto vendita fisso, formato da un chioschetto generalmente addobbato con fiori e frutta, allegramente colorato, spesso impreziosito con immagini di Angeli e Santi, dove venivano poste in bella mostra le *mummare*, anfore di terracotta di forma panciuta a due manici che avevano la caratteristica di conservare sempre fresco e godibile il liquido in esse contenuto, e come tali utilizzate per trasportare l'acqua zuffregna<sup>62</sup> ai vari banchi di vendita sparsi per la città senza alterarne le proprietà sorgive. Quest'acqua per secoli ha rappresentato la bevanda per eccellenza dei napoletani abituati a berla direttamente alla fonte o, più frequentemente, a sorseggiarla per strada servita dagli acquaioli spesso con l'aggiunta di succo di limone o di arancio con un pizzico di bicarbonato, dando così vita ad una rudimentale gazzosa. Questa attività, soprattutto nei mesi estivi, dava la possibilità di lauti guadagni e rappresentava, in molti casi, una vera e propria attività imprenditoriale.

### In particolare a Santa Lucia dove

[...] ogni donna di questo quartiere di pescatori ha la sua sedia in un posto fisso e cerca con tutti i mezzi di attirare clienti. Un donnone abbronzato dall'espressione energica, che da lontano ha subito capito

<sup>62</sup> Quest'acqua, dal deciso retrogusto sulfureo, nasce dalle sorgenti del Monte Echia, raggiunge il pozzo artesiano realizzato nel Palazzo Reale nel 1850 circa per volontà di Ferdinando II, per arrivare poi nell'odierna Via Chiatamone dove è presente una lapide che ci racconta un po' tutta la storia della fonte, chiusa nel 1973 per motivi igienico-sanitari legati all'epidemia di colera che nell'estate di quell'anno colpì la città, e riaperta solo nel 2000 dopo un lungo processo di depurazione.



che noi siamo una buona preda, grida: 'o 'ccellenza, cà, cà!... Facciamo finta di non sentire. Guai a noi! Con presa energica, ci trascina con sé, lasciandoci liberi solo su una delle sue sedie di canne. Con sguardo imperioso ci offre il bicchiere di acqua sulfurea e prima che ci riprendiamo dallo spavento sta già accalappiando altre vittime (p.34).

Ma la bevanda che ai tre tedeschi interessa maggiormente è il vino del quale dimostrano, tra l'altro, di essere veri intenditori riuscendo a cogliere e descrivere con precisione le differenze tra le diverse tipologie: vini pastosi, secchi, asciutti e dolci. Il vino compare in tantissime pagine del testo. Dall'eccellente vino rosso locale proposto un po' in tutte le trattorie napoletane chiamato «cottomo» probabilmente perché compreso nel prezzo del pranzo, a quello di Pozzuoli e di Capo Miseno, rispettivamente

puro e pieno di fuoco ... effervescente sangue della vite (p.128),

dorato vino moscato, infuocata bevanda che per chi è stanco costituisce il migliore dei rimedi (p.134).

a quello di Ischia dove nei vitigni situati tra Sant'Angelo e Barano ne vengono prodotti di squisiti, sia rossi che bianchi, esportati in gran quantità anche verso destinazioni lontane utilizzando le *Martingane* (imbarcazioni da pesca a vela latina atte al trasporto di merci anche su lunghe distanze) che dal porto di Forio

cariche di barili di vino, partono con destinazione Genova, dove vengono trasbordati su navi dirette in America centrale, Colombia, Venezuela, Brasile (p.149).

Più che i Campi Flegrei ed Ischia, la patria del vino è comunque Gragnano, piccolo paese nelle immediate vicinanze di Castellammare di Stabia, famoso per il suo squisito rosso, un vino pastoso

[...] che si definirebbe in Germania «molto bevibile». Il *Gragnano* rosso ha un'altra caratteristica che noi scrittori apprezziamo in modo particolare: può essere usato anche come inchiostro e pertanto ritengo che dovrebbe essere disponibile in tutte le redazioni tedesche. Come sarebbe piacevole per un redattore usare lo stesso liquido per il suo lavoro e nello stesso tempo per inumidirsi la gola, mettendosi così in stato di euforia! (p.186).

Il vino è per i tedeschi un richiamo irresistibile.

Magari si potessero visitare tutti i famosi luoghi di vino, di cui l'Italia è tanto ricca! Magari si potessero assaggiare tutte queste stupende varietà di vini, bianchi o rossi, per decantarne poi le virtù in prosa e in versi. Che magnifico itinerario si realizzerebbe! Un viaggio di contenuto allegro e di interesse scientifico. L'autore di queste righe<sup>63</sup> ha pensato sovente ad un simile viaggio di contenuto allegro e di interesse scientifico, ma finora non ha potuto realizzarlo o per mancanza di tempo o per mancanza di spiccioli... (p.182).

Il vino viene ovviamente venduto anche sfuso, per strada o lungo tragitti escursionistici, da osti che spesso approfittano della ingenuità del turista per ottenere più facili guadagni. Si tratta di una pratica adottata un po' dovunque; se ne parla più di una volta nel testo, raccontando ad esempio una gita sul Vesuvio, quando le guide

---

<sup>63</sup> Si tratta di Alexander Olinda.

[...] con la scusa di dar da mangiare ai cavalli e farli riposare, sostano soltanto per portarci in varie osterie di amici, farci bere un vino cattivo e pieno di mosche a caro prezzo, aiutandoci peraltro generosamente a berlo (p.156).

Forme di insopportabile invadenza che si ripropongono anche in altri episodi raccontati e aspramente criticati (episodi che anticipano abbastanza fedelmente quanto si verifica ancor oggi in molti tour organizzati), e che in quegli anni erano certamente favoriti dall'avvio di una vera e propria industria del turismo *all inclusive* (nel bene e nel male) messa in piedi dalla ditta *The Cook and Son*, operante in Italia già da qualche decennio (Dawes, 2003).

Passiamo ora alla ristorazione vera e propria, da quella più popolare ed economica in trattorie ed osterie senza pretese, a quella più raffinata in strutture più eleganti e pretenziose (alberghi, ristoranti, birrerie, ritrovi diversi) situate per la maggior parte nelle zone più eleganti della città.



Fig. 4: Trattoria in strada

### Nel quartiere Porto le numerosissime

trattorie e osterie, l'una addossata all'altra, invitano i passanti a bere e mangiare. Su fornacelle situate in mezzo alla via vi si cuociono i maccheroni<sup>64</sup>. Vicino ad esse una scodella con una montagna di formaggio grattugiato, gallette, pile di pane, pizze con alici (piatto questo molto gradito ai napoletani, preparato con un impasto pepato, pesciolini ed aglio), spighe (granturco lessato) e cumuli di frittelle varie, baccalà ed altre cibarie. D'intorno cumuli di mele, aranci, limoni, fichi secchi e arrostiti, e noci. Al centro di questo regno colorato si erge il padrone, il *Monsù* (cuoco) con cuffia e grembiule bianchi (o del colore che era stato bianco). Sventola all'aria un cucchiaione di legno, lo infila nel pentolone dei maccheroni e

<sup>64</sup> La patria dei maccheroni, così come per il vino, è Gragnano «dove vediamo maccheroni ovunque. Ai lati della strada sono appesi ad alti steccati o stesi su una tela. Maccheroni di ogni forma: sottili come fili, chiamati *vermicelli*, fino a quelli che hanno la circonferenza di una pipa, chiamati *ziti*. I maccheroni per il napoletano sono quello che il *roastbeef* è per gli inglesi» (p.184). Ancora sui maccheroni: «Il palato tedesco, tranne che a certi cibi, si abitua relativamente presto alla cucina napoletana. La cosa più facile è di abituarsi al piatto nazionale, quello cioè dei maccheroni, che si preparano quasi sempre con pomodori ma anche alla milanese oppure con salsa d'arrosto» (pp.63-64).

subito dopo in quello dei polipi e granchi che torcendosi lottano disperatamente contro la morte. Salta, poi, al tavolo delle pizze: ne sbatte l'impasto, lanciandolo abilmente in aria e lavorando chiacchiera senza fine elogiando con le parole più seducenti la squisitezze delle sue pietanze. In verità tutto l'insieme è così irresistibile che la gente arriva in frotte alle trattorie. Ma guai a te, straniero, se non riesci a resistere a simile tentazione: te ne pentirai amaramente! L'aria è ricca di gradevoli odori. Nelle trattorie e sotto le tende si fa un gran baccano. Si grida, si fischia, si ride. Molti devono consumare il pasto in piedi, essendo insufficienti panche e sedie per tanta affluenza di clienti [...] (pp.44-46).

[...] Davanti agli Uffici della Dogana, si notano tra la più grande confusione due vani a mò di tenda con gli accessori, come per esempio panche, tavole, boccali e con possibilità di cucinare con tutti i tipi di pentole e padelle. Da queste, pronte per l'uso, si alza allegramente il vapore per preparare una minestra, con vari ortaggi, oppure i maccheroni; si friggono alici e sarde, o si bollono polipi con i loro lunghi tentacoli, cozze o *maruzzelle*. I tavoli sono quasi sempre apparecchiati, per quanto si possa considerare apparecchiato un tavolo senza tovaglie e senza posate, circostanza di poco conto da queste parti, poiché il cliente, in caso di bisogno, è provvisto di dieci dita, le quali rendono superflue le forchette (p.50).

Le strutture migliori si trovano o in centro città, nella zona intorno a Piazza del Plebiscito e Via Toledo, o vicino al mare tra Mergellina e Posillipo.

Lungo Toledo e nelle vie laterali si trovano moltissime trattorie tipiche napoletane sempre affollate dalla mattina alla sera perché il cibo è buono e a buon mercato. Noi abbiamo sempre preferito i «Giardini di Torino», oppure «La Regina d'Italia». Nella prima sala sono esposte su un enorme *buffet* tutte le luculliane leccornie che la trattoria può offrire. Al centro, in una allegra confusione, spicca una testa di maiale cotta, coronata di lauro, che con in bocca un limone pare sorridere dolcemente. A sinistra, vassoi con polli da cuocere, immense cotolette, rognoni, tordi, funghi freschi, cosciotti di montone, asparagi, un *pot-pourri* di pollo crudo, consistente in pezzi di grasso, fegato, cuore, cresta rossa e pecorino appiccicoso. A destra fa bella mostra di sé il regno dei sangue freddo: ogni tipo di pesce, merluzzo, alici, sarde, triglie, cefali, calamari, aragoste e vongole (p.62).

Sicuramente più turistici sono i ristoranti di Mergellina e Posillipo, tra le strade più note ed affascinanti di Napoli.

La Strada di Mergellina, come quella di Piedigrotta, è strapiena di ritrovi e trattorie, animata di sera da vita allegra e spensierata. Il *rosso* e il *bianco* di Posillipo e d'Ischia scorre a fiumi, si canta e si suona il mandolino [...]. A Mergellina, entriamo in un'osteria non distante dal mare. Ci sediamo davanti alla porta e beviamo una foglietta di vino d'Ischia [...]. Attorno a noi, allegri gruppi di persone bevono, gesticolano, chiacchierano e cantano [...]. Poco distante un uomo col pianino suona allegramente dei valzer. Una schiera festante di bambini gli saltella d'intorno, mentre un bimbo nudo batte le manine facendo il cavalluccio in grembo alla mamma. Più a lato un asino carico di frutta e verdura fresche di campagna, tagliando, si unisce al concerto (pp.117-118).

### Anche a Posillipo

giù alla spiaggia si trovano molte trattorie, quasi sempre piene, con posteggiatori che suonano per gli ospiti con chitarra e mandolino, e il loro canto echeggia lontano sul mare. Anche dalle rovine di Palazzo Donn'Anna, dove si è installata una pittoresca osteria, giunge musica allegra. Spesso vi ci siamo seduti anche noi in compagnia di un bicchiere di Posillipo vecchio, per ammirare lo stupendo panorama della città e del golfo [...] (p.75).

A Napoli il vitto può essere garantito anche in altri modi. Nei Monasteri, ad esempio, come quello dei Camaldoli:

[...] i cui monaci hanno il permesso di offrire ai visitatori, contro compenso, pane, noci e vino. Frate Anselmo, il più giovane dei frati, dei quali tre di origine tedesca, addetto alla cantina e alla cucina [...] non mancava mai di offrirci quel che aveva da mangiare, pane, formaggio, vino e buona frutta. In quell'antico ambiente monastico, si gustava immensamente la semplicità del cibo. Il vecchio tavolo rotondo e il grandissimo camino s'intonavano perfettamente a queste mura dallo spessore di alcuni metri. Mentre sgranocchiamo le noci e mettiamo il pane a mollo nel vino nerissimo, frate Anselmo porta il consunto libro degli ospiti, ci batte sulla spalla, ci racconta qualche frottola e ci domanda come va il mondo (pp.120-122).

O anche in ritrovi "privati", come il Club tedesco della città

[...] punto di incontro di tutti in nostri connazionali dimoranti a Napoli, oppure soltanto di transito. Hanno a disposizione vasti ambienti, che invitano a un comodo riposo. I soci scapoli possono usufruire ogni giorno di un pranzo in comune (p.114).

Prima di passare alle strutture alberghiere, un breve accenno a birrerie e pasticcerie.

Al limite della piazza del Plebiscito, in un locale artisticamente arredato, si trova la «Birreria Gambrinus». Nessun tedesco riesce a passarvi davanti senza entrare e bere qualcosa: vino o birra. E' un luogo, questo, affollato di giorno e di notte da gente che parla in tutte le lingue. Il tedesco vuota d'un sol fiato la sua birra, il francese prende il suo bicchierino di *Cognac fine Champagne*, l'inglese succhia con lunghe cannuce un *punch* caldo, la napoletana rinfresca i suoi ardori con un gelato ed il napoletano ordina spesso e volentieri un bicchiere d'acqua con uno stuzzicadente, oppure, se è di buon umore, una tazza di caffè (p.59).

[...] verso Port'Alba si vedono parecchie pasticcerie che espongono la loro dolce produzione, segno che il napoletano è molto goloso (p.64).

Poco ci vien detto circa il vitto negli alberghi e nelle pensioni. Nelle primissime pagine, direttamente dalla penna di Allers, con lo stesso sarcasmo e i fastidiosi luoghi comuni che emergeranno talvolta anche in seguito, viene descritto l'arrivo in

[...] uno di quegli alberghetti la cui ospitalità naturalmente prevede in cambio un alleggerimento del nostro borsello, proporzionato alla stagione e all'afflusso dei clienti. Riceviamo gentile accoglienza e buon vitto. Giunge il cameriere con la sua lavagnetta ad annotare le nostre generalità «per la tranquillità della rispettabilissima Polizia». Contemporaneamente ci chiede se desideriamo mangiare alla table d'hotel e ci comunica l'orario dei pasti (p.22).

Antipatiche critiche, questa volta riferite alla scarsa igiene delle strutture di accoglienza, le si ritrovano nella descrizione di un piccolo albergo a Pompei

[...] pieno di ospiti e di mosche. Abbiamo litigato a lungo per stabilire se la presenza di tante mosche non dipenda dai cavalli che sostano all'esterno, ma non siamo riusciti a scoprire la verità. Sta di fatto che comunque c'erano! D'inverno si possono sopportare perché sono soltanto a migliaia; d'estate, invece, sono milioni e milioni. E' molto carino il modo con cui il cameriere cerca di cacciarle via dal tavolo: si serve di un bastone al quale sono legate diverse strisce di carta. Esse volano per un momento su un altro tavolo con una certa insofferenza, come se volessero dire: e va bene, se al signor cameriere fa piacere! Qualche volta il cameriere affida il bastone ai vecchi clienti, in modo che possano mangiare con più tranquillità. Si assiste così al divertente spettacolo dei forestieri che con la sinistra sventolano il bastone,

mentre mangiano con la destra. Raramente le mosche cadono nel vino, preferendo nuotare nel miele o assalire le verdure e bisogna dire in misura ridotta se si considera il loro numero (pp.168-169).

Anche gli alberghi di Capri non sono esenti da rilievi.

Finora si vedono nell'isola pochi inglesi, probabilmente perché mancano alberghi confortevoli. Il tranquillo *Quisisana* è senza dubbio molto pulito e i camerieri sono ben lavati, ma il confort non arriva a quello dei grandiosi e comodi grandi hotels del continente o a quello degli alberghi inglesi e americani di prima categoria (p.208).

Fortunatamente, però, ci sono anche alberghi che vengono apprezzati, come un hotel di Casamicciola, nell'isola d'Ischia,

[...] dove siamo circondati dal lusso e dai conforti di un albergo moderno. Nella sala illuminatissima ci attende una ricca tavolata. La moglie del nostro accompagnatore tiene in ordine le stanze ed aiuta in cucina. In nostro onore ha preparato piatti alla maniera amburghese, tra cui abbiamo gradito in particolar modo un favoloso cavolfiore con panna. Nell'occasione abbiamo approfondito anche gli studi riguardanti il vino bianco e rosso dell'isola, una produzione squisita dal gusto un po' asprigno. L'oste nel frattempo si lamenta con noi per il mancato sviluppo turistico di Casamicciola. Vero che ogni estate affluiscono nell'isola moltissimi napoletani per i bagni di mare e le cure termali: essi, però, sono quasi sempre micragnosi e tirchi. Un buon guadagno si può sperare solo con i turisti stranieri i quali, però, ora preferiscono Capri ad Ischia (pp.144-146).

o come alcuni alberghi sulla costiera amalfitana, la *Pensione Palombo* a Ravello e l'*Hotel Luna* ad Amalfi, un vecchio monastero riattato dove

davanti a una torre di guardia, lungo la discesa a mare – non si crede ai propri occhi – si vede un cameriere in frac, con la riga centrale tra i capelli, come si usava allora, ai piedi scarpe verniciate, la bianca salvietta buttata sulla spalla sinistra come un segno di distinzione. Sopra l'ingresso della torre si legge in lingua tedesca *Gabelfruhftuch*. Il benvenuto dalla gentile proprietaria è stato molto cordiale e nel chiostro pittoresco abbiamo subito trovato le nostre stanze con una stupenda vista sul mare. Esisterà al mondo un chiostro più accogliente di quello dell'*Hotel Luna*? (p.232).

### 3. Conclusioni

Come si è già sottolineato, la Napoli vista da Allers e dai suoi due amici è una città piena di contraddizioni. Nel visitarla, da un lato si resta letteralmente incantati di fronte alle bellezze dei monumenti, delle chiese, dei palazzi; dall'altro si vivono momenti di delusione e addirittura di irritazione di fronte all'eccessivo frastuono, alla sporcizia nelle strade, all'ignoranza e all'invasione del popolo, alla volgarità di alcuni loro costumi. Così, anche nel testo si alternano salti continui da uno stato d'animo all'altro, dalla meraviglia alla irritazione, dall'entusiasmo alla delusione. Insomma, una sorta di costante ambiguità, quasi il riflesso della perenne dicotomia esistente nella città. Ma, dopo tutto, è proprio questo intreccio tra miti e realtà, tra verità e falsità, tra emozioni e delusioni che hanno reso Napoli celebre nel mondo (Fino, 2010).

*La Bella Napoli*, oltre ad essere un libro di piacevole lettura, rappresenta soprattutto uno straordinario spaccato sul "costume" partenopeo. Gli autori non fanno sfoggio di conoscenze storiche ed erudite, ma quello che dicono su Napoli e sui napoletani ha un

estremo interesse proprio perché è rivolto a tutti gli aspetti della vita quotidiana con una descrizione dei particolari che, se pur talvolta sembrano ovvi ed insignificanti, sono comunque degli elementi fondamentali per inquadrare al meglio lo scenario generale della città del tempo. Si tratta di fatti attinenti al costume e alle caratteristiche psicologiche di persone popolari impegnate giornalmente nella difficile arte della sopravvivenza, spesso respinte ai margini della città della quale fanno invece parte a tutti gli effetti e a tutto diritto, arricchendola con la loro spontaneità, con la loro semplicità, con i loro racconti, con il loro modo di essere e di vivere:

povera gente che non reca sulla fronte il marchio della miseria, non sembra che sia in lotta col destino; sembra, invece, che accetti la propria sorte con indifferenza, con pacata rassegnazione perché tanto non c'è altro da fare (p.80).

Gente che, pur nel disagio e nell'indigenza, non si rassegna, non cede allo sconforto, non prova invidia per chi sta meglio.

Una cosa è certa, che fra mille anni – se nel frattempo non finisce il mondo – il popolo napoletano vivrà, come oggi, allo stesso modo, godendo allegramente dell'esistenza, senza porsi tanti problemi (pp.116-117).

Una realtà che a Napoli, pur con le ovvie differenze, continua ancor oggi ad esistere e della quale, chi nella città vive ed opera, continua indissolubilmente a far parte.

Le vicende umane e storiche di Napoli hanno avuto grandi osservatori e grandi narratori; ma la Napoli raccontata da Allers e dai suoi amici, può essere sicuramente considerata tra le più originali e sincere testimonianze scritte sulla città *fin du siècle* (Pignatelli, 2015). E ciò, ripetiamolo, pur senza avere particolari intenti scientifici ed accademici e pur essendo, in molte pagine, infarcita di fastidiosi luoghi comuni e di commenti gratuiti poco simpatici e talvolta ingenerosi:

domani si va nella folla: occhi aperti, attenzione alle tasche e turare il naso (p.22),

[...] il fatto è che noi stranieri serviamo in Italia unicamente per essere spennati, apparendo agli indigeni tutti «ricchi inglesi» con pazienza infinita e borsellino inesauribile (p.156),

[...] la rabbia per le frotte di tipacci invadenti che ti perseguitano offrendo vino ed acqua, pretendendo prezzi spudorati (p.156),

[...] gli italiani non concepiscono che uno straniero possa stare seduto tranquillamente in un posto, senza sentire il bisogno di comprare qualcosa [...] (p.158).

Se a ciò si aggiunge che quasi ogni pagina del libro è impreziosita da disegni, schizzi, incisioni nelle quali l'impareggiabile matita di Allers ritrae situazioni e personaggi che vengono riprodotti nella loro più autentica essenzialità accompagnando spesso le immagini con commenti didascalici pieni di sottile ironia (quasi sempre in italiano e addirittura in napoletano), possiamo senz'altro affermare che ci troviamo di fronte ad un'opera singolare, realistica, essenziale, talvolta impietosa in alcuni passaggi, ma che vale assolutamente la pena di leggere.

#### 4. Bibliografia

- Allers C.W. (1993), *La bella Napoli*, Napoli, Grimaldi & C.
- Barilaro C. (2005), L'alimentazione tra cultura e identità, in C. Palagiano e G. De Santis (a cura di), *Geografia dell'alimentazione. Ottavo seminario internazionale di Geografia medica*, Perugia: Edizioni Rux, 161-167.
- Belluso R. (2009), Culture alimentari e geografie del cibo, *Bollettino della Società Geografica Italiana*, n.2, 500-502.
- Caldo C. (1990), L'alimentazione come modello geo-culturale, *Rivista Geografica Italiana*, n.97, 323-354.
- Caldo C. e V. Guarrasi (1994), a cura di, *Beni culturali e geografia*, Bologna, Pàtron.
- Capatti A., A. De Bernardi e A. Varni (1998), L'alimentazione, in *Storia d'Italia*, annali n.13, Torino, Einaudi.
- Dansero E., M. Giorda e G. Pettenati (2014), *Per una geografia culturale del cibo*, [www.scienzattiva.eu](http://www.scienzattiva.eu).
- Dawes B. (2003), *La rivoluzione turistica. Thomas Cook e il turismo inglese in Italia nel XIX secolo*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane.
- De Falco R. (1993), Premessa, in C.W. Allers, *cit.*, 11-13.
- De Seta C. (1982), L'Italia nello specchio del Grand Tour, in *Storia d'Italia*, annali n. 5, *Il paesaggio*, Torino, Einaudi, 125-263.
- Fino L. (2010), *La Campania del Grand Tour. Vedute e ricordi di tre secoli di Napoli, Avellino, Benevento, Caserta e Salerno*, Napoli, Grimaldi & C. editori.
- Gasparini M.L. (2005), *Vino: cultura, alimentazione, salute*. In C. Palagiano e G. De Santis (a cura di), *Geografia dell'alimentazione. Ottavo seminario internazionale di Geografia medica*, Perugia, Edizioni Rux, 101-112.
- Guarrasi V. (1994), Prefazione, in C. Caldo e V. Guarrasi (a cura di), *cit.*, 9-12.
- Mayer C.A. (1948), *Vita popolare a Napoli nell'età romantica*, Bari, Laterza.
- Mazzetti E. (2001), *Viaggi, paesaggi e personaggi del Sud e d'altrove*, Milano, Unicopli.
- Montanari A. (2004), *Tracce di gusto*, in S. Conti (a cura di), *Riflessi italiani. L'identità di un paese nella rappresentazione del suo territorio*, Milano, Touring editore, 165-171.
- Montanari M. (2005), *Il cibo come cultura*, Bari, Laterza.
- Mozzillo A. (1964), *Viaggiatori stranieri nel Sud*, Milano, Edizioni di Comunità.
- Palagiano C. (1983), *Geografia dell'alimentazione*, Roma, Il Bagatto.
- Pignatelli G. (2015), Una compagnia di viaggiatori intelligenti, C.W. Allers e "La Bella Napoli, alla fine dell'Ottocento, in R. Cioffi (a cura di), *La Campania e il*



*Grand Tour. Immagini, luoghi e racconti di viaggio tra Sette e Ottocento*, Roma, L'Erma, 477-488.

Sereni E. (1958), *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i napoletani «da mangiafoglia» a «mangiamaccheroni»*, in E. Sereni, *Terra nuova e buoi rossi e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Torino, Einaudi, 292-371.

Serao M. (1884), *Il ventre di Napoli*, Milano, Treves.