



# Baccalà 'a marenna nel ripieno e su pizza

## Da Napoli alla provincia mille modi di usarlo Le prime ricette risalgono ai Cavalcanti

**Tommaso Esposito**

Non soltanto il rito del cenone si celebra la Vigilia di Natale, ma anche quello della merenda, 'a marenna. Bisogna consumarla velocemente, verso mezzogiorno per dare un po' di sollievo ai morsi della fame e contenerli finché giunga la sera, quando la tavola verrà imbandita e si farà festa con il susseguirsi delle innumerevoli, infinite portate.

La tradizione campana è ricca di suggerimenti per questo appuntamento mattutino. Nascono così il pancotto con i broccoli spicati, non i friarielli, ma quelli con le cime, venduti a fascioni grandi e descritti da **Gioan Battista del Tufo**, poeta cinquecentesco, come fiorenti «sul torzo dal coltel diviso più bel fior di narciso, cui corona gli fa, cerchio e ghir-

landa». E nasce in tal modo anche la zuppa di pane con le torzelle oppure 'o baccalà mpasticcio. Così intitola la ricetta il gastronomo don **Ippolito Cavalcanti**, Duca di Buonvicino nel suo trattato di "Vera cucina Casereccia" scritto in dialetto napoletano nel bel mezzo del 1800. È praticamente una torta rustica fatta di sfoglia di pane e ripiena di scarole ripassate in padella con olio, aglio, olive nere di Gaeta, capperi, uva passa, pinoli e mussillo di baccalà.

«La farraje cocere -dice il Cavalcanti- cu lu tiesto ncoppa a la fornacella arroventata, no nfocata». Al forno, insomma. E dalla ricetta antica oggi alcuni pizzaiuoli hanno preso spunto per la marenna della Vigilia natalizia. Ad Acerra, ad esempio, nella **Pizzeria Bella Napoli** di Enzo Di

**Leopoldo**  
Pane, taralli  
dolci natalizi  
e torte

L'eccellenza napoletana dello strettissimo food e delle feste, ma anche del cibo quotidiano è nella catena di **Leopoldo**. Ogni informazione la potete trovare su [www.leopoldoinfant.it](http://www.leopoldoinfant.it). Mitici i taralli, straordinarie le torte.



Fiore si può prenotare il Calzone con scarola schiana e mussillo, mentre nella pizzeria **Totò e i Sapori di Mauro Autolitano** si può gustare la pizza con friarielli e baccalà. A Casalnuovo **Guglielmo Vuolo**, in attesa di trasferirsi a Eccellenze Campane di via Brin, ha istruito il figlio Valerio ad affogare tra le verdure «il pesce che vien d'oltremari».

A Napoli c'è Vincenzo Esposito nella storica **trattoria Carmella**, dalle parti di via Marino, zona Galileo Ferraris, dove il forno è sempre acceso per una fantastica pizza aperta con scarole stufate e

mussillo.

Maria Cacialli, la **Figlia del Presidente** in via del Grande Archivio, con il marito Felice e il figlio Armando, hanno pensato, invece, a una pizza con il tradizionale baccalà in cassuola, quello con pomodorini del piennolo del Vesuvio, capperi, olive verdi e nere. Con le verdure nasce, però, una golosa e succulenta pizza frita. Nella pizzeria **Vittoria al Vomero** via Piscicelli, invece, il calzone con la scarola c'è, ma è ripieno di baccalà fujuto. Fa niente, va bene lo stesso, perché è veramente buono.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Trianon**  
Pizzeria V. Colletta Napoli  
Dal 1923

Napoli Via Pietro Colletta, 42/44/46 tel. 081.5539426  
Salerno Piazza Flavio Gioia, 22/24 tel. 089.252530  
[www.trianon1923.com](http://www.trianon1923.com)

*La Storia*

«La "Dinastia" dei Lombardi prende il via con la seconda metà dell'800 ed in forma itinerante, tanto da poter considerare il capostipite, Enrico Lombardi, un autentico ambasciatore della pizza napoletana nel mondo. E' il tempo in cui le navi salpano da Napoli cariche di emigranti meridionali verso il miraggio della ricca America. Con essi si imbarca Enrico Lombardi portando con sé un bagaglio inusuale: si tratta di un forno smontabile in tre pezzi, chiamato 'O Fucone, fatto costruire appositamente per friggere i Calzoni con ricotta e mozzarella [...]. Poi, col tempo, il pizzaiolo viaggiante passa dalla padella al forno e con esso alla pizza napoletana [...]. Enrico Lombardi, intanto, si mise a far pizze sulla terra ferma, approdando ovviamente a Napoli: prima alla Pietrasanta, poi a Porta Capuana ed infine a Spacca Napoli, accanto al Campanile di Santa Chiara, dove il figlio Luigi, ampliando e migliorando, diede alle sue pizze quel sapore particolare che fece della pizzeria Lombardi il centro di ritrovo di generazioni di studenti ed intellettuali. Oggi, dopo i lavori di restauro della facciata della Basilica, a seguito dei danni dell'ultima guerra, il locale che ospitava la pizzeria è scomparso per dar luce al cortile e alla facciata gotica della Chiesa; la nuova generazione dei Lombardi, Alfonso e Luigi, si è quindi dovuta trasferire, spostandosi solo di qualche metro, in via Benedetto Croce, proprio di fronte a quel palazzo Filomarino che ospitò il grande filosofo, quasi a volerlo immaginare ancora seduto ad un tavolo a gustare la pizza napoletana di papà Luigi". [cit.] Dal giugno 2011, un'altra grande famiglia di pizzaioli, i Leone dell'altrettanto famoso Trianon di via Pietro Colletta, è entrata nelle sale di "Lombardi a S. Chiara" portando la propria esperienza e tradizione nel cuore antico di Napoli.



Via Benedetto Croce, 59 - Napoli  
Tel. 081 552 07 80