

Tra sapere e sapori.

I viaggiatori alla scoperta della Campania ottocentesca¹

Stefano d’Atri

Università di Salerno – Salerno – Italia

Parole chiave: viaggiatori, Mezzogiorno, incontro, pasta.

L’Europe finit à Naples, et même elle y finit assez mal. La Calabre, la Sicile, tout le reste est de l’Afrique
Augustin-François Creuzé de Lesser, 1806²

1. Premessa

Come scriveva Augusto Placanica alla fine degli anni ’80, mancando per il Mezzogiorno «una significativa fioritura di testimonianze documentarie di carattere “narrativo”, in cui una società fortemente identificata guardasse a se stessa e al proprio passato», non meraviglia il fatto che «la più vivace e vissuta memoria storica del Mezzogiorno d’Italia sia stata delegata ai protagonisti del *Gran Tour*, ai viaggiatori stranieri mossi al devoto pellegrinaggio da una mai sopita nostalgia verso le terre del sole e dell’antica civiltà mediterranea»³.

In questa sede non posso e non voglio analizzare tempi e modi del *Gran Tour*⁴, ma quello che mi preme sottolineare all’inizio di queste note è che il tentativo di ricostruire l’immagine della Campania ottocentesca – sospesa tra le bellezze paesaggistiche e artistiche e la cultura materiale, cibo *in primis* (due di quelle “felicità” di cui parla Piero Bevilacqua nel suo ultimo libro⁵) – attraverso i viaggiatori appare come una scelta che vuole coniugare diversi piani metodologico-narrativi. Senza dimenticare che possiamo contare su una corposa produzione legata tanto al romanzo quanto, in particolare, alla letteratura dei viaggiatori stranieri tra Otto e Novecento che, come è noto, avevano fatto di Napoli e dei suoi dintorni, una delle tappe del *Gran Tour*.

È qui che, come ha sottolineato recentemente Annalisa Di Nuzzo, si incontrano felicemente storia ed antropologia, dove il dato quantitativo si coniuga perfettamente con la costruzione – per fare un solo ma importantissimo esempio - dello stereotipo di *mangia maccheroni*⁶ e ne sintetizza e ne rafforza una reale e numerica consistenza come dato oggettivo. E dove le testimonianze narrative descrivono con particolari, anche “pittoreschi”, realtà economiche e sociali che altrimenti sfuggirebbero al “freddo” sguardo dei semplici dati quantitativi⁷. Ma,

¹ In questo saggio sono confluite alcune considerazioni preliminari di un progetto di ricerca della Sezione Campania del “Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia” (Cispai) – fondato nel 2013 da Renzo P. Corritore e Stefano d’Atri, diretto da Marcello Verga e dallo stesso Stefano d’Atri (www.progettopasta.com) – riguardante l’industria delle paste alimentari in Campania, con particolare riferimento al distretto storico (Gragnano, Torre Annunziata e Castellammare di Stabia).

² A. F. Creuzé de Lesser, *Voyage en Italie et en Sicile, fait en 1801 et 1802*, de l’Imprimerie de P. Didot l’ainé, Paris, 1806, p. 96

³ A. Placanica, «La capitale, il passato, il paesaggio: i viaggiatori come “fonte” della storia meridionale», *Meridiana*, I, 1987, pp. 165-179, p. 165.

⁴ Rimando, per alcune considerazioni generali, ai lavori di Cesare De Seta, primo tra tutti al classico C. De Seta, *L’Italia del Grand Tour. Da Montaigne a Goethe*, Electa, Napoli, 2001.

⁵ P. Bevilacqua, *Felicità d’Italia. Paesaggio, arte, musica, cibo*, Laterza, Bari-Roma, 2017.

⁶ Il riferimento è, ovviamente, a E. Sereni, «Note di storia dell’alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”», in *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino, 1981, pp. 392-371.

⁷ A. Di Nuzzo, «Fonti antropologiche nel distretto campano di Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata», in *Fonti e risorse documentarie per lo studio delle paste alimentari in Italia*, a cura di S. d’Atri, Centro Servizi d’Ateneo, Mediglia (MI), 2017, in corso di stampa: il libro – costituisce la prima pubblicazione del “Centro interuniversitario di studi e ricerche sulla storia delle paste alimentari in Italia” e dedicata alla memoria di Renzo P. Corritore, scomparso 2 anni fa.

per far questo, bisogna scegliere un diverso approccio, bisogna utilizzare nuove lenti e, parafrasando Marc Bloch, cambiare la “direzione di marcia”⁸.

Prima di tutto il contesto geografico. Come giustamente hanno sottolineato Rosanna Cioffi e Sebastiano Martelli, la scelta di allargare il «palinsesto geografico, paesaggistico, storico-artistico, archeologico a tutta la Campania consente, tra l’altro, di superare una certa topografia obbligata del Gran Tour, oltre che paradigmi, *topoi*, stereotipi, convenzioni letterarie, che lo sguardo dei viaggiatori concentrano sulla capitale ha spesso accumulato, riproposto e dilatato attraverso il circuito europeo della letteratura odepórica»⁹.

Ma non solo. Se si vuole cercare di “conoscere” modelli di vita, abitudini – culturali e/o alimentari, ma non solo - e tentare di ricostruire una storia il più possibile legata ad un territorio spesso oggetto di ingombranti stereotipi (positivi o negativi che dir si voglia)¹⁰, ecco allora che bisogna seguire i viaggiatori del *Petit Tour*. A ragione Maria Rosaria Pelizzari ricorda che è lì che possiamo trovare il mondo che sfugge ai resoconti dei grandi viaggi: «l’attenzione del viaggiatore non indugiava prevalentemente sull’ammirazione del paesaggio naturale, o sull’esaltazione delle opere d’arte e sulle antichità, ma si spostava, per rimanervi a lungo, sul paesaggio umano, sulla gente e sulla vita quotidiana, sia con una sensibilità che oggi si definirebbe proto-antropologica, sia con una propensione all’analisi sociale»¹¹.

Consapevole dell’impossibilità di dare un quadro esauriente di una realtà multiforme e caleidoscopica, ho scelto la strada di presentare alcuni schizzi, alcune immagini che potrebbero fornire spunti per ulteriori e più approfondite ricerche. Questo spiega in parte anche la maggiore attenzione posta ai sapori e alla scelta di utilizzare la pasta come filo rosso di questa breve storia.

Seguendo e parafrasando le osservazioni di Franco La Cecla, non è mia intenzione schiacciare l’indentità meridionale e, in generale, quella italiana «verso un suo limite di banalità, verso uno stereotipo riduttivo e prosaico»¹², quanto piuttosto cercare di rovesciare quegli stereotipi per utilizzarli come chiave di lettura. Con la piccola e sussurrata ambizione di restituire della Campania ottocentesca una immagine il più possibile reale, dove per reale deve intendersi la descrizione di quello che era e non di quello che sarebbe potuto essere.

2. Non solo Pompei: alla scoperta dei saperi antichi

È nel XVIII che nasce e si diffonde l’interesse per la conoscenza del Mezzogiorno d’Italia, anche a seguito della diffusione di un’opera in tre volumi di Giovan Battista Pacichelli dal titolo *Il Regno di Napoli in Prospettiva*, un libro che vede Francesco Cassiano de Silva alle vesti di illustratore. Come è noto, questo interesse ebbe poi un’impennata grazie ai ritrovamenti archeologici di Ercolano (1738), Pompei (1748) e dell’antica città di *Stabiae* (1749): i Borboni, intuendo il potenziale dei ritrovamenti archeologici, iniziarono così una politica culturale volta a dare visibilità e lustro al Regno di Napoli¹³.

⁸ M. Bloch, *Apologia della storia o Mestiere di storico*, Torino, Einaudi, 1993 [1969], p. 70.

⁹ R. Cioffi e S. Martelli, «Prefazione», in *La Campania e il Gran Tour. Immagini, luoghi e racconti di viaggio tra Settecento e Ottocento*, a cura di R. Cioffi, S. Martelli, I. Cecere, G. Brevetti, «L’Erma» di Bretschneider, Roma, 2015, pp. IX-XI, p. IX.

¹⁰ Non dimentichiamo che «non vi è lettura più stereotipata – e dunque fasulla, del mondo meridionale di quella offerta dalla letteratura di viaggio»: A. De Francesco, «Introduzione», in R. M. Delli Quadri, *Nel Sud Romantico. Diplomatici e viaggiatori inglesi alla scoperta del Mezzogiorno borbonico*, Guida, Napoli, 2012, pp. 11-19, p. 13.

¹¹ M. R. Pelizzari, «‘Petit Tour’: viaggiatori e viaggiatrici in Campania alla ricerca di itinerari insoliti ed ‘esotici’ tra Sette e Ottocento», in R. Cioffi e S. Martelli, *La Campania e il Gran Tour* cit., pp. 193-202, pp. 193-194, a cui rimando per la definizione e la bibliografia del *Petit Tour*.

¹² F. La Cecla, *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna, 1998, p. 9.

¹³ Cfr. G. De Marco, «Il Grand Tour come fonte documentaria per la conoscenza dei paesaggi dell’Italia meridionale: linee di ricerca», in *Quaderni del Dipartimento Patrimonio Architettonico e Urbanistico*, 25-26,

Come sintetizza Paola Villani, cambiavano «radicalmente, e bruscamente, gli itinerari del Gran Tour; fino a tracciare una ‘Italia capovolta’, con il baricentro al Sud [...]»¹⁴. Senza dimenticare Paestum, ovviamente. In questo caso, però, a differenza di quello che accadde per Pompei ed Ercolano, «da subito oggetto di un interesse antiquario, nonché scientifico e mineralogico», per «la vera ‘scoperta’ di Paestum» bisognerà aspettare la seconda metà del ‘700: nel giro di pochi decenni la sua fortuna «si consacrava, repentinamente, in Europa», tanto che alla vigilia del nuovo secolo «Paestum era già canone della cultura»¹⁵.

Ma non è solo l’archeologia che fa conoscere il Regno ai viaggiatori stranieri. Spesso, nella prima metà del secolo, l’incontro avviene in maniera abbastanza casuale, quasi “inciampando” – secondo la bella immagine di Annalisa di Nuzzo – in territori che non si aspettavano di visitare: questi viaggiatori si «ritroveranno così a vivere autentici momenti di *pleasure* intrisi di gusto, di energia vitale pulsante, di suoni, di voci, di allegria, ma anche di miseria e di sofferenza, facendo sì che si realizzasse, davvero, quel viaggio di formazione per cui era nato il Grand Tour»¹⁶.

Come accadrà a Édouard Gauttier d’Arc, «vice console di Francia in Grecia ed esperto orientalista», che decide di andare ad Amalfi «per verificare l’esistenza del manoscritto delle *Tavole amalfitane*, un’antica legge che regolava i rapporti marittimi della repubblica marinara»¹⁷. Impossibilitato a farlo direttamente via terra, a causa delle pessime condizioni della viabilità, dovrà imbarcarsi a Napoli, raggiungere Castellammare e poi, a bordo di una vettura, arrivare nella cittadina costiera¹⁸. Sarà proprio «lo splendore del panorama» che progressivamente si dispiegava davanti ai suoi occhi durante la navigazione che emozionò e meravigliò il viaggiatore francese, tanto che ritorna spesso nelle «parole di Gauttier d’Arc l’elemento del pittoresco, che insieme al sublime costituisce uno dei sentimenti tipici dell’uomo romantico al cospetto della natura»¹⁹.

Meno conosciuta, invece, è la fortuna che incontreranno Castellammare di Stabia e le località nei dintorni come meta dei viaggiatori che andavano alla scoperta del Mezzogiorno. In questo caso non furono solo i ritrovamenti archeologici la causa dell’incontro, ma anche la presenza dei monarchi borbonici che decisero – dopo una prima, saltuaria presenza di Carlo di Borbone – con Ferdinando IV di utilizzare la città come residenza estiva. Non a caso infatti nell’Ottocento che compaiono le prime descrizioni accurate della città, quelle che potremmo definire come delle vere e proprie guide *ante litteram*.

È il caso, ad esempio, di *Usi e costumi di Napoli e contorni*, curata da Francesco de Baucard, in cui Castellammare viene descritta a partire dalle rovine della città romana di *Stabiae* e successivamente attraverso l’analisi della lavorazione e commercializzazione dei prodotti del luogo – tra tutti grano e pasta – da parte degli stabiesi e dell’importanza delle acque nella vita, turistica e non, della città²⁰.

2004, pp. 157-166. Per una recente ed accurata analisi con relativa bibliografia rimando alla sezione Antichità de *La Campania e il Gran Tour* cit., pp. 235-320.

¹⁴ P. Villani, «Paestum e il mito italico della classicità: l’anti-tour del *Platone in Italia*», in R. Cioffi e S. Martelli, *La Campania e il Gran Tour* cit., pp. 300-320, p. 310.

¹⁵ Ivi, p. 311.

¹⁶ A. Di Nuzzo, «Fonti antropologiche nel distretto campano di Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata» cit.

¹⁷ F. D’Angelo, «Napoli: il fascino di una città dai diari dei viaggiatori francesi e italiani (1800-1861)», in *Città mediterranee in trasformazione. Identità e immagine del paesaggio urbano tra Sette e Novecento*, a cura di Alfredo Buccaro, Cesare de Seta, Edizioni Scientifiche Italiane, Napoli, 2014, pp. 151-160, p. 152.

¹⁸ É. Gauttier d’Arc, *Voyage de Naples a Amalfi, par Castellamare et Pompéïa; extrait d’un Voyage inédit en Italie, pendant les années 1824-1827*, in «Revue Encyclopédique», Tome XXXVI, octobre 1827, pp. 278-295.

¹⁹ F. D’Angelo, «Napoli: il fascino di una città dai diari dei viaggiatori francesi e italiani (1800-1861)» cit., p. 152.

²⁰ *Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti*, opera diretta da Francesco De Boucard, vol. 1, Napoli, 1853. pp. 114-116.

Qualche anno prima, nel 1845, il napoletano Francesco Alvino aveva dato alle stampe il suo *Viaggio da Napoli a Castellammare*, in cui a una parte, anche statisticamente corposa, dedicata alle acque termali e alle sue proprietà curative²¹, fa seguito una più accurata e puntuale descrizione della città e della sua economia²².

Poi l'autore descrive Gragnano. Ma qui inizia una nuova storia.

3. Alla ricerca dei sapori: i “maccheroni” tra economia e pittoresco

«La ricchezza di Gragnano è il vino gagliardo e gustosissimo; ma l'industria principale ond'è famoso è quella delle paste e dei maccheroni. Chi non ha sentito parlare dei maccheroni di Gragnano? Fatevi una giratina per queste straducole, e non vedrete altro che maccheroni e paste, paste e maccheroni di tutte le forme, di tutte le grandezze, e di tutte le qualità, messe lì ad asciugare per terra su grandi coperte, su lunghi pali fuori le balconate, sulle terrazze, dinanzi alle case, dinanzi alle botteghe»²³.

Questa è la descrizione che Cesira Pozzolini Siciliani – nipote di quel Vincenzo Malenchini a capo del Governo Provvisorio della Toscana dal 1859 alla nascita del Regno d'Italia – pubblica nel famoso resoconto del suo soggiorno napoletano. Quando scrive, nel 1880, ormai la “scoperta” di quello che oggi definiamo il distretto della pasta, ovvero la zona compresa tra Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata, era un dato ormai acquisito, anche dal punto di vista statistico²⁴.

Ma spesso, anche in questo caso, l'incontro avviene in maniera abbastanza casuale o, per meglio dire, all'interno di un contesto che si potrebbe definire di descrizione ambientale. Così è senza dubbio per Charles Dickens, che si accorge – quasi con sorpresa! – de «the flat-roofed houses, granaries, and macaroni manufactories» tra Torre del Greco e Castellammare²⁵ e che inserisce i «macaroni-eating at Sunset» – che «you see upon the bright sea-shore, where the waves of the Bay sparkle merrily» – tra le cose che gli amanti e i cacciatori del pittoresco non dovrebbero «keep too studiously out of view, the miserable depravity, degradation, and wretchedness, with which this gay Neapolitan life is inseparably associated!»²⁶.

Il già incontrato Gauttier d'Arc, invece, sembra avere maggiore consapevolezza della pasta come prodotto dell'economia napoletana e non solo come aspetto “pittoresco”. Ecco allora che nel suo viaggio di avvicinamento ad Amalfi, dopo essere stato – tra l'altro – a Salerno, Pestum e Vietri, decide di visitare Atrani, spinto dal desiderio «de visiter une fabrique de ces macaroni, si célébrés par les gastronomes». Qui, introdotto «dans une des fabriques que nous désirions visiter», ammira

«avec autant de plaisir que de surprise l'excessive propreté qui présidait à la confection de ces diverses pâtes, formées seulement avec de la farine de blé dur (farro) détrempée, à laquelle on

²¹ F. Alvino, *Viaggio da Napoli a Castellammare*, Stamperia dell'Iride, Napoli, 1845, pp. 113-124.

²² F. Alvino, *Viaggio da Napoli a Castellammare* cit., pp. 138-139

²³ C. Pozzolini Siciliani, *Napoli e dintorni. Impressioni e ricordi*, Vincenzo Morano Editore, Napoli, 1880, pp. 125-126.

²⁴ Non solo, in generale, «l'industria molitoria meridionale appare nel complesso più produttiva di quella del Nord», ma quello che rendeva il quadro qualitativamente migliore era il fatto che nei mulini di Torre Annunziata, Bosco Reale, Castellammare, Lettere e Gragnano e nei mulini della provincia di Salerno – Sarno, Scafati e in quelli lungo la Costiera, «si macinano grani duri a semola per commercio di paste già confezionate»: G. Aliberti, *L'industria molitoria meridionale nel sec. XIX*, in «Rivista storica Italiana», anno LXXXI, fasc. IV, 1969, pp. 903-939, pp. 911-912, che cita la *Relazione della giunta parlamentare sull'andamento della tassa sul macinato* del 1872.

²⁵ C. Dickens, *Pictures from Italy*, Bradbury & Evans, London 1846, p. 241.

²⁶ C. Dickens, *Pictures from Italy* cit., pp. 239-240. Lo scrittore inglese aveva già incontrato la pasta durante il suo soggiorno a Genova quando, descrivendo le case della città, parla di «sellers of macaroni and polenta establish their stalls» sotto gli archi di alcune abitazioni: *ivi*, p. 55.

imprime une forme quelconque, au moyen d'une vis de pression qui la fait passer par un moule de tôle»²⁷.

Dimostrando, al contempo, un notevole spirito d'osservazione e una non comune capacità analitica, quando paragona quello che vede ad Atrani con quello che ha visto fare, alcuni giorni prima, a Torre Annunziata, in cui

des femmes inprimer des formes aux pâtes qu'elles travaillaient avec leurs doigts, et la méthode des habitans d'Atrani nous parut à la fois plus propre et plus expéditive que le système de fabrication adopté par quelques familles de la Torre²⁸.

Ma sarà Francesco Alvino, da napoletano, a raccontare, seppur brevemente, una sorte di storia dei maccheroni, Nella parte del suo già citato *Viaggio da Napoli a Castellammare* in cui descrive Gragnano, possiamo trovare non solo un tentativo di ricostruire l'origine del nome²⁹, ma anche una dettagliata descrizione delle diverse tipologie di pasta:

«Or da' fori della trafila son partoriti i maccheroni: alcuni nella loro lunghezza non hanno pertugio, e son questi le lasagne, le fettucce, i tagliarelli, i vermicelli, gli spaghetti, i fedelini e le nocche: altri hanno il buco, e sono i maccheroni di zita, i mezzani e i maccaroncelli, tutti pregevolissima roba che vuol esser fatta a tre quarti di cottura, e condita con la salsa dello stracotto de' toscani, stufatino de' romagnuoli e stufato (non ragù) de' napoletani; il quale è difficile assai a cuocersi, e i forestieri non sanno farlo un fico»³⁰.

E che ci fossero diversi tipi di pasta non era sfuggito, anni prima, nemmeno allo stesso Goethe che, nel sul diario annotò che i maccheroni

«fatti di pasta di farina fine, accuratamente lavorata, ridotta in forme diverse e finalmente cotta, si trovano dappertutto, e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente, nell'acqua pura e vi si grattugia sopra del formaggio che serve a un tempo di grasso e di condimento»³¹.

Quella del grande scrittore tedesco è, però, una descrizione che possiamo definire, di contesto. Il suo interesse è, come è noto, per altro. Non così, invece, per la descrizione che Marguerite Power Farmer Gardiner, Contessa di Blessington, fa delle fabbriche di pasta della zona di Castellammare e Gragnano che devono averla colpita così tanto da dedicare loro un intero paragrafo del suo *The Idler in Italy*. Alcune descrizioni contenute in questo famoso e fortunato libro di viaggio possono essere considerate, come afferma Annalisa Di Nuzzo, «un valido esempio del rapporto tra antropologia e storia, della possibilità di leggere la cultura attraverso una letteratura che si fa etnografia storica»³².

Si legga ad esempio questa:

«We had a delightful walk to Amalfi, stopping on the way to examine a very large manufactory of maccheroni; the extreme cleanliness of which served to remove the prejudices entertained by some of us, with regard to the mode in which this succulent and favourite food of the Neapolitans is made. The partiality of an Irishman for his potatoes, of a Scotsman for

²⁷ É. Gauttier d'Arc, *Voyage de Naples a Amalfi* cit., pp. 290.

²⁸ *Ibidem*.

²⁹ «Sia tal nome provenuto da *macaria* o *macar*, voci greche che significano *polenta* e *beato*, sia da *macco* che altravolta dinotava in Toscana polenta assodata di farina di castagne, o di fave rotte al frantoio, i nostri maccheroni non han data storica che dal 1509, quando tra alcuni capitoli e privilegi dell'Eccellentissimo Corpo della città di Napoli van mentovati i *maccaroncini*, i *trii* e i *vermicelli*»: F. Alvino, *Viaggio da Napoli a Castellammare* cit., pp. 143-144 (corsivo nel testo).

³⁰ *Ivi*, p. 144.

³¹ W. Goethe, *Viaggio in Italia*, Vol. II, Firenze, Sansoni, 1948, p. 820.

³² A. Di Nuzzo, «Fonti antropologiche nel distretto campano di Castellammare di Stabia, Gragnano e Torre Annunziata» cit.

his bannocks, or a Welshman for his leeks, is cold and tame in comparison with the Neapolitan's enthusiastic preference for macaroni. The promise of an ample supply of it, is the most powerful incentive that can be held out to him»³³.

Ma queste pagine ci rivelano anche quali fossero i pregiudizi che gli stranieri avessero rispetto alla pulizia nelle fabbriche di pasta: in questo modo la Contessa, con le sue osservazioni “sul campo”, contribuisce in qualche modo a modificare uno degli immaginari più diffusi sul rapporto tra i napoletani e la pasta, alla cui sedimentazione non erano estranei – e non poco! – i viaggiatori stranieri (non solo).

Certo, non sarebbe bastato lo sguardo “antropologico” di una nobile inglese per spazzare via luoghi comuni secolari. La letteratura di viaggio è piena di immagini della plebe napoletana sporca, abbruttita e mangia maccheroni. L'identificazione tra Napoli – e il Mezzogiorno in generale – e la pasta è stata per anni una dato di fatto non oggetto di discussione, quasi come se fosse un dato naturale, biologico. Quando, in una lettera del luglio del 1860, il conte di Cavour deve comunicare al suo interlocutore che non è il momento di cercare di conquistare il Regno di Napoli quanto piuttosto i tempi sono maturi per la spedizione garibaldina in Sicilia, così si esprime:

«Nous seconderons pour ce qui regarde le continent, puisque *les macaroni ne sont encore cuits*, mais quant aux oranges, qui sont déjà sur notre table, nous sommes bien décidés à les manger»³⁴.

Certo, lo stesso Franco La Cecla afferma che la lettera è «un po' in codice e un po' in ironia»³⁵, ma non si può far a meno di pensare a qualcosa di più, dal momento che l'uso del termine “macaroni” poteva risultare assai debole come nome in codice!

Ma, è ancora La Cecla a parlare, l'antropologia «ci ha insegnato a prendere sul serio la banalità degli usi quotidiani»³⁶. Ecco allora che l'uso della letteratura di viaggio – che deve e dovrà essere accompagnata da una parallela e rigorosa ricerca archivistico-documentaria - va proprio nella giusta direzione: narrazioni e sguardi che ci consegnano pezzi di storia, certamente consapevole dei limiti e dei rischi che l'uso di quel tipo di fonte comporta, ma anche del fatto che attraverso questo tipo di approcci metodologici sia possibile cacciare i “diavoli dal paradiso”³⁷!

³³ *The Idler in Italy* by the Countess of Blessington, vol. II, Henry Colburn, London, 1839, p. 184.

³⁴ Citato in F. La Cecla, *La pasta* cit, p. 17, corsivo mio.

³⁵ *Ibidem*.

³⁶ *Ivi.*, p. 9.

³⁷ Il riferimento è a quel «proverbio che non ha più corso, ma che per più secoli ebbe corso» di cui parla Benedetto Croce nella famosa conferenza letta alla Società napoletana di storia patria nel giugno 1923: si veda B. Croce, «Il 'paradiso abitato da diavoli'», in *I viaggi di Erodoto*, 20-21, 1993, pp. 70-78, p. 70. La ristampa della conferenza si trova in «Il Sud oltre il Sud», una sezione curata da Saverio Russo e con articoli di Stefano d'Atri e Salvatore Lupo, che rappresentava il tentativo di rileggere la storia del Mezzogiorno alla luce dei nuovi – allora, ma che rimangono a mio avviso ancora attuali – approcci storiografici portati avanti dal gruppo di studiosi che facevano riferimento all'Istituto meridionale di storia e scienze sociali (Imes).