



‘O Zuffritto o la zuppa forte napoletana: andiamo a scoprirla in una bottega di Spaccanapoli

Storia del soffritto napoletano, una pietanza povera che ha attraversato i secoli per divenire il cibo preferito di tanti partenopei e turisti che affollano le vie del centro storico



La ricetta originale del soffritto napoletano (Foto © Giovanni Cosenza).

Il **soffritto** è generalmente conosciuto come la base di numerosi piatti della cucina italiana, nei quali il connubio cipolla, carota e sedano funge da insaporitore, siano essi sugo, [ragù](#), pasta, risotto, carne, pesce o verdure.

A Napoli, invece, parlare del **soffritto** significa indicare quella che i partenopei chiamano “**la zuppa forte**”, piatto tipico (e povero) della [cucina campana](#) in auge da più di due secoli, a base di frattaglie di maiale, miste a concentrato di pomodoro, spezie e peperoncino, che conferisce alla ricetta la tipica colorazione rossa.

Generalmente viene **servito su fette di pane casereccio raffermo** o utilizzato come **condimento per la pasta** o, per i più audaci, inserito come ripieno per la **pizza frita** o condimento per la pizza tradizionale al forno.

Ulisse Prota Giurleo, uomo di cultura della Napoli ottocentesca, sosteneva di aver recuperato la ricetta autentica del soffritto napoletano, scritta sul retro di un atto notarile datato 1743:

«Prendi un polmone di porco, taglialo a pezzetti e mettilo in una cassarola a soffriggere con inzogna (strutto) abbondante, e se ti piace un senso d’aglio e qualche fronna (foglia) di lauro. Quando s’è ben soffritto aggiungi un paio di cucchiariate di conserva di peparoli (peperoni) rossi dolci, per darli un bel colore, e cerasielli (peperoncini piccanti a forma di ciliege) in polvere quanti ne vuoi, per darli il forte,

aggiungendovi una competente quantità d'acqua col sale o di brodo, e continua a far cuocere tutto a fuoco lento. Se dappriincipio non ci hai posto le fronne di lauro e vuoi darli sapore, mettici a questo punto un mazzetto di erbe aromatiche, cioè Rosmarina, salvia, lauro, majorana e peperna. Quando vuoi servirlo, toglì dette erbe e spargilo fumante nei piatti, sopra croste di pane. Placet Etiam Majestati».

Origine e storia del soffritto napoletano o zuppa forte



Soffritto di Napoli (Foto © Giovanni Cosenza).

Il soffritto napoletano nasce nei quartieri meno abbienti della città con lo scopo di **utilizzare gli scarti della macellazione del maiale**, le cui parti migliori arricchivano le tavole dei ricchi.

Si racconta che le donne raggiungessero il **Maschio Angioino**, residenza del re, per attendere che i servitori di corte, al grido: “*les entrailles*” (le viscere), gettassero via le frattaglie non adatte all'opulenta tavola del sovrano. E le “*zandraglie*”, per recuperare qualche soldo, le cuocevano vendendole per strada.

Non era raro vedere fuori della propria abitazione (‘o *vascio* – vano al piano terraneo con affaccio sulla strada) le venditrici di soffritto che cuocevano le frattaglie in grossi pentoloni e lo vendevano a chi, andando al lavoro, si fermava per farcire il “**palatone**”, tipico pane napoletano di forma allungata, per consumarlo a pranzo.

Lo stesso **Ulisse Prota Giurleo**, citando alcune parti di una commedia perduta di **Pietro Signorelli**, riporta le voci dei garzoni per attirare clienti nelle taverne, tra le quali spiccava la “**Locanda del Cerriglio**”

”, frequentata dal Caravaggio durante la sua permanenza napoletana:

«currite cannaruti, ca mo' proprio l' accuppatura de lo tosciano.
E' cuotto, e tengo pure na veppetella d' amarena
che co l' addore te rezorzeta no muorto;
currite 'mbreacune, a sei trise la carrafa
e tengo la mangiaguerra pure a doje trise».

Correte, golosi, che il pentolone di soffritto è pieno.
È cotto, ed ho pure un sorso di amarena [liquore, ndr]
che col suo profumo [così buono, ndr] risuscita i morti.
Correte, ubriaconi, per sei tornesi la caraffa
ed ho pure la mangiaguerra [vino, ndr] per due tornesi.

Intervista a Pasquale Cannato, macellaio che serve 'O Zuffritto a Spaccanapoli

Se un tempo il soffritto era preparato in casa, oggi fa bella mostra di sé nelle vetrine delle macellerie che lo servono già pronto. Siamo stati a **Spaccanapoli** dove **Pasquale Cannato** gestisce l'omonima macelleria che, da più di un secolo, resiste in **via San Biagio Dei Librai, 128**. A detta di tanti, prepara il migliore soffritto partenopeo.

«La vita di questo luogo – ci racconta – inizia nel 1903 con mio nonno Luigi che faceva il garzone in una beccheria di fronte. Io ci lavoro da 60 anni quando, tra lo studio ed il lavoro, scelsi di seguire le orme del nonno».



Pasquale tu sei famoso per il soffritto o “zuppa forte” che è il prodotto di punta della tua Macelleria

Esatto, qui da noi “o zuffritt” è preparato secondo l'antica ricetta con qualche lieve aggiustamento. Nel secolo scorso si consumava nel periodo autunnale e invernale fino alla settimana precedente alla Pasqua. Essendo ricco di grasso, con la temperatura fredda si solidificava senza l'ausilio del frigorifero e assumeva la forma di una torta. Si vendeva a fette e si usava come condimento del bucatino o come companatico sul pane raffermo. Era una pietanza completa che, grazie all'aroma

piccante, dava energia e procurava una piacevole sensazione di caldo.

Quali sono “gli aggiustamenti” della ricetta antica di cui parlavi?

Abbiamo sostanzialmente conservato la ricetta di una volta ma eliminato qualche ingrediente che risultava fastidioso, la trachea ad esempio, che è gommosa e non gradita da tante persone.

Puoi rivelarci gli ingredienti della tua “zuppa forte”?

La base è costituita da [sugna](#) fresca sciolta al momento nella pentola dove si prepara il soffritto. Si aggiunge il polmone, il cuore, la lingua e altra carne varia, rigorosamente di maiale. L'ingrediente che è più apprezzato e che ci ha consentito di avere successo è il **guanciale**.



Fasi della preparazione del soffritto (Foto © Giovanni Cosenza).

Cosa conferisce la tipica colorazione rossa alla “zuppa forte”?

La conserva di peperone dolce e piccante insieme. Quella piccante, in particolare, serve a dare forza al concentrato dolce e a dare la piccantezza tipica della preparazione.

Un'ultima curiosità: chi consuma il soffritto?

Sembrerà strano ma tanti giovani, spesso abituati ai fast food, accanto alle salsicce e ai cicoli, apprezzano la “zuppa forte”. A dire il vero, non me lo spiego ma mi fa molto piacere che apprezzino la cucina tradizionale.

Possiamo raccomandare ai nostri lettori di venire nella tua macelleria ed avere la garanzia di gustare la migliore “zuppa forte” di Napoli?

Questo non posso dirlo io, però la nostra macelleria è un luogo antico dove si respira la storia e la tradizione della vecchia [cucina napoletana](#), con qualche elemento di novità: circa 30 anni fa abbiamo messo a punto la ricetta delle salsicce che, oltre alla carne di maiale, contengono il tipico “friariello” napoletano cotto e la gustosissima provola di Sorrento. Possiamo ritenerci soddisfatti se ancora oggi è richiestissima da ogni parte della città e dai numerosissimi turisti che affollano le vie di Spaccanapoli e che non esitano, insieme ai souvenir, ad imbarcarla nei loro bagagli.



Pasquale Cannato nella sua macelleria (Foto © Giovanni Cosenza).

Data di creazione

18/10/2019

Autore

giovanni-cosenza