

Menù d'autore

Cucina e cinema

La minuzzaglia di Totò

di Sud

Miseria e nobiltà è la più nota tra le commedie di Eduardo Scarpetta, il padre naturale dei De Filippo, recentemente tornato in voga grazie alle interpretazioni di Toni Servillo e Giancarlo Giannini nei film di Martone e Rubini. Alla celebrità della commedia, lodata anche da Benedetto Croce, ha senz'altro contribuito la riduzione cinematografica di Totò.

Il primo atto della commedia si svolge tutto in uno squallido "quartino" di Napoli, dove vivono perennemente affamate le due famiglie di Felice Sciosciammocca e Pasquale Semmolone. Un quadro di vita sociale che tocca spesso le corde della commozione (soprattutto nel personaggio di Peppiniello, il figlio di Felice), ma in cui prevale ovviamente il lato comico. Due scene dell'atto fanno più delle altre esplodere la comicità: quella celeberrima con la danza sul tavolo e gli spaghetti in tasca (un'invenzione di Totò assente nel testo di Scarpetta); e quella della spesa per il pranzo da pagare impegnando il cappotto.

Pasquale fa la lista: linguine col sugo di pomodoro, preparato con sugna e salsicce, uova cotte col burro e la mozzarella, pane, vino, frutta secca, e «te fai da' pure 'na lira 'n denaro». La risposta di Felice nel film (un'altra invenzione di Totò) è fulminante: «Oh Pasqua' dimmi una cosa: ma qui dentro c'è il paltò di Napoleone?». Un cappotto vecchio e rammendato, che «s'arricorda 'o quarantotto» (così nella commedia): per quello - continua Felice - «'o putecaro» (il bottegaio) ti può dare al massimo «nu chilo e mmiezo de menuzzaglia». Ma che cos'è questa minuzzaglia?

Non è altro che il residuo degli spaghetti che, allora e fino agli anni '60, si vendevano sfusi. Il formato era lungo più del doppio di quello attuale e, quando era stato raggiunto il peso richiesto, il «putecaro», con un colpo secco, spezzava a metà la pasta prima di consegnarla. I residui venivano conservati in una madia e venduti a prezzi bassissimi. Oggi la troviamo nei supermercati sotto il nome di "pasta mista", un nome asettico, come gran parte di quello che si vende in quei luoghi. Ma se vogliamo fare una bella minestra, densa e amidosa, quasi asciutta, con le patate o coi legumi, è proprio quella che ci vuole.