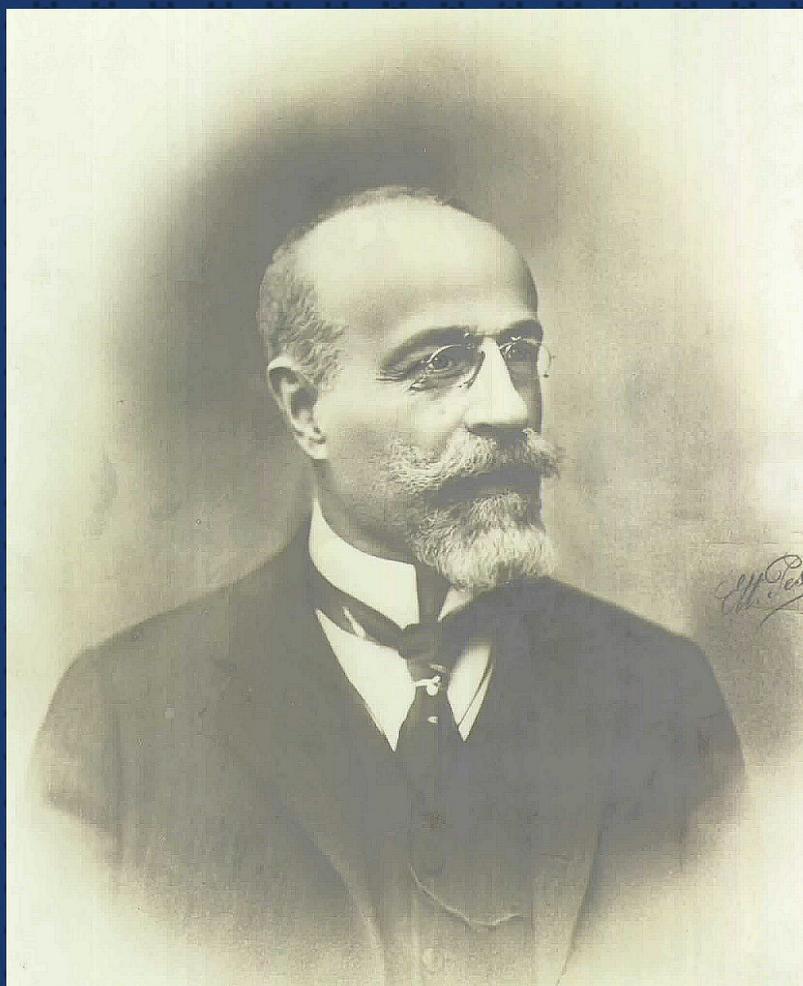


AMM



53 / giugno 2022

RIVISTA DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI ANTROPOLOGIA MEDICA
FONDATA DA TULLIO SEPELLI



In copertina una fotografia del medico napoletano Enrico De Renzi (1839-1921). Il file immagine è tratto da Wikipedia *online* al seguente link: https://it.wikipedia.org/wiki/File:Enrico_de_renzi.jpg.



Il logo della Società italiana di antropologia medica, qui riprodotto, costituisce la elaborazione grafica di un ideogramma cinese molto antico che ha via via assunto il significato di “longevità”, risultato di una vita consapevolmente condotta lungo una ininterrotta via di armonia e di equilibrio.

AM

Rivista della Società italiana di antropologia medica
Journal of the Italian Society for Medical Anthropology

Fondata da / Founded by
Tullio Seppilli

Biannual open access peer-reviewed online Journal

53

giugno 2022
June 2022



Fondazione Alessandro e Tullio Seppilli (già Fondazione Angelo Celli per una cultura della salute) – Perugia

Direttore

Giovanni Pizza, Università di Perugia

Comitato di redazione

Roberto Beneduce, Università di Torino / Donatella Cozzi, vicepresidente della SIAM, Università di Udine / Fabio Dei, Università di Pisa / Lavinia D'Errico, Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa" / Erica Eugeni, studiosa indipendente, Roma / Corinna Sabrina Guerzoni, Alma Mater Studiorum Università di Bologna / Fabrizio Loce-Mandes, Università di Perugia / Alessandro Lupo, Sapienza Università di Roma, presidente della SIAM / Massimiliano Minelli, Università di Perugia / Chiara Moretti, Università di Bologna / Giulia Nistri, Università di Perugia / Cristina Papa, presidente della Fondazione Alessandro e Tullio Seppilli (già Fondazione Angelo Celli per una cultura della salute), Perugia / Elisa Pasquarelli, studiosa indipendente, Perugia / Francesca Pistone, studiosa indipendente, Roma / Ivo Quaranta, Alma Mater Studiorum Università di Bologna / Andrea F. Ravenda, Università di Torino / Elisa Rondini, Università di Perugia / Pino Schirripa, vicepresidente della SIAM, Sapienza Università di Roma / Nicoletta Sciarrino, Università di Torino / Alberto Simonetti, studioso indipendente, Perugia / Simona Taliani, Università di Torino / Eugenio Zito, Università di Napoli "Federico II"

Comitato scientifico

Naomar Almeida Filho, Universidade Federal da Bahia, Brasile / Jean Benoist, Université de Aix-Marseille, Francia / Gilles Bibeau, Université de Montréal, Canada / Andrea Carlino, Université de Genève, Svizzera / Giordana Charuty, Université de Paris X, Nanterre, Francia / Luis A. Chiozza, Centro de consulta médica Weizsäcker, Buenos Aires, Argentina / Josep M. Comelles Universitat "Rovira i Virgili", Tarragona, Spagna / Ellen Corin, McGill University, Montréal, Canada / Mary-Jo Del Vecchio Good, Harvard Medical School, Boston, Stati Uniti d'America / Sylvie Fainzang, Institut national de la santé et de la recherche médicale, Paris, Francia / Didier Fassin, École des hautes études en sciences sociales, Paris, Francia – Institute for advanced study, Princeton, Stati Uniti d'America / Byron Good, Harvard Medical School, Boston, Stati Uniti d'America / Mabel Grimberg, Universidad de Buenos Aires, Argentina / Roberte Hamayon, Université de Paris X, Nanterre, Francia / Thomas Hauschild, Eberhard Karls Universität, Tübingen, Germania / Elisabeth Hsu, University of Oxford, Regno Unito / Laurence J. Kirmayer, McGill University, Montréal, Canada / Arthur Kleinman, Harvard Medical School, Boston, Stati Uniti d'America / Annette Leibing, Université de Montréal, Canada / Margaret Lock, McGill University, Montréal, Canada / Françoise Loux, Centre national de la recherche scientifique (CNRS), Paris, Francia / Ángel Martínez Hernández, Universitat "Rovira i Virgili", Tarragona, Spagna / Raymond Massé, Université Laval, Canada / Eduardo L. Menéndez, Centro de investigaciones y estudios superiores en antropología social, Ciudad de México, Messico / Edgar Morin, École des hautes études en sciences sociales, Paris, Francia / David Napier, London University College, London, Regno Unito / Tobie Nathan, Université de Paris VIII, Vincennes-Saint-Denis, Francia / Rosario Otegui Pascual, Universidad Complutense de Madrid, Spagna / Mariella Pandolfi, Université de Montréal, Canada / Ekkehard Schröder, Arbeitsgemeinschaft Ethnomedizin, Potsdam, Germania / Ciro Tarantino, Università della Calabria, Italia / Allan Young, McGill University, Montréal, Canada

Comitato tecnico

Massimo Cimichella, Università di Perugia / Alessio Moriconi, Università di Perugia / Stefano Pasqua, Università di Perugia / Raffaele Marciano, Aguplano Libri, Perugia / Attilio Scullari, Digital manager, Perugia

Editor in chief

Giovanni Pizza, Università di Perugia, Italy

Editorial Board

Roberto Beneduce, Università di Torino, Italy / Donatella Cozzi, vicepresidente of the SIAM, Università di Udine, Italy / Fabio Dei, Università di Pisa, Italy / Lavinia D'Errico, Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa", Italy / Erica Eugeni, independent scholar, Italy / Corinna Sabrina Guerzoni, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Italy / Fabrizio Loce-Mandes, Università di Perugia, Italy / Alessandro Lupo, Sapienza Università di Roma, president of the SIAM, Italy / Massimiliano Minelli, Università di Perugia, Italy / Chiara Moretti, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Italy / Giulia Nistri, Università di Perugia, Italy / Cristina Papa, president of the Fondazione Alessandro e Tullio Seppilli (già Fondazione Angelo Celli per una cultura della salute), Perugia, Italy / Elisa Pasquarelli, independent scholar, Perugia, Italy / Francesca Pistone, independent scholar, Roma, Italy / Ivo Quaranta, Alma Mater Studiorum Università di Bologna, Italy / Andrea F. Ravenda, Università di Torino, Italy / Elisa Rondini, Università di Perugia, Italy / Pino Schirripa, vicepresidente of the SIAM, Sapienza Università di Roma, Italy / Nicoletta Sciarrino, Università di Torino, Italy / Alberto Simonetti, independent scholar, Perugia, Italy / Simona Taliani, Università di Torino, Italy / Eugenio Zito, Università di Napoli "Federico II", Italy

Advisory Board

Naomar Almeida Filho, Universidade Federal da Bahia, Brasil / Jean Benoist, Université de Aix-Marseille, France / Gilles Bibeau, Université de Montréal, Canada / Andrea Carlino, Université de Genève, Switzerland / Giordana Charuty, Université de Paris X, Nanterre, France / Luis A. Chiozza, Centro de consulta médica Weizsäcker, Buenos Aires, Argentine / Josep M. Comelles Universitat "Rovira i Virgili", Tarragona, Spain / Ellen Corin, McGill University, Montréal, Canada / Mary-Jo Del Vecchio Good, Harvard Medical School, Boston, USA / Sylvie Fainzang, Institut national de la santé et de la recherche médicale, Paris, France / Didier Fassin, École des hautes études en sciences sociales, Paris, France – Institute for advanced study, Princeton, USA / Byron Good, Harvard Medical School, Boston, USA / Mabel Grimberg, Universidad de Buenos Aires, Argentine / Roberte Hamayon, Université de Paris X, Nanterre, France / Thomas Hauschild, Eberhard Karls Universität, Tübingen, Germany / Elisabeth Hsu, University of Oxford, UK / Laurence J. Kirmayer, McGill University, Montréal, Canada / Arthur Kleinman, Harvard Medical School, Boston, USA / Annette Leibing, Université de Montréal, Canada / Margaret Lock, McGill University, Montréal, Canada / Françoise Loux, Centre national de la recherche scientifique (CNRS) Paris, France / Ángel Martínez Hernández, Universitat "Rovira i Virgili", Tarragona, Spain / Raymond Masseé, Université Laval, Canada / Eduardo L. Menéndez, Centro de investigaciones y estudios superiores en antropología social, Ciudad de México, México / Edgar Morin, École des hautes études en sciences sociales, Paris, France / David Napier, London University College, London, UK / Tobie Nathan, Université de Paris VIII, Vincennes-Saint-Denis, France / Rosario Otegui Pascual, Universidad Complutense de Madrid, Spain / Mariella Pandolfi, Université de Montréal, Canada / Ekkehard Schröder, Arbeitsgemeinschaft Ethnomedizin, Potsdam, Germany / Ciro Tarantino, Università della Calabria, Italy / Allan Young, McGill University, Montréal, Canada

Technical Board

Massimo Cimichella, Università di Perugia / Alessio Moriconi, Università di Perugia / Stefano Pasqua, Università di Perugia / Raffaele Marciano, Aguplano Libri, Perugia / Attilio Scullari, Digital manager, Perugia

AM

Rivista della Società italiana di antropologia medica
fondata da Tullio Seppilli

Journal of the Italian Society for Medical Anthropology
Founded by Tullio Seppilli



Indice
Contents

n. 53, giugno 2022

n. 53, June 2022

Editoriale
Editorial

- 9 Giovanni Pizza
AM 53: un nuovo numero “miscelaneo”
AM 53: A New “Miscellaneous” Issue

Saggi

- 11 Elisabetta Moro
Miseria e sanità. Analisi dello studio medico-etnografico del 1861 L'alimentazione del popolo minuto a Napoli di Errico De Renzi
Poverty and Health: Analysis of the 1861 Medico-Ethnographic Study: L'alimentazione del popolo minuto a Napoli by Errico De Renzi
- 43 Roberto Campos-Navarro, Antonella Fagetti
“¿Dónde estará atrapado su espíritu?” Una revisión histórica y etnográfica (1900-2021) de las características estructurales de la pérdida del espíritu entre los mazatecos de Oaxaca, México
“Where Might This Person’s Spirit Be Trapped?” An Ethnographic and Historical Review (1900-2021) of the Structural Characteristics of Spirit Loss among the Mazatec People of Oaxaca, Mexico

Ricerche

- 73 Ariele Di Mario
“Sarà stato veramente il Passante?” Expertise ed esperienza vissuta degli attivisti contrari al progetto di allargamento del Passante autostradale di Bologna
“Was It Really the Passante?” Expertise and Experience of Activists Opposed to the Enlargement Project of the Passante Highway of Bologna
- 103 Leonardo Garizzo
La violenza negli ospedali veneti durante la pandemia
Workplace Violence in Hospitals in the Veneto Region During the Pandemic
- 135 Andrea Scartabellati
Immagini mediche fin-de-siècle. Silvio Tonnini (1858-1928) tra epilessia, degenerazione e delinquenza
Fin-de-Siècle Medical Images: Silvio Tonnini (1858-1928) between Epilepsy, Degeneration and Delinquency

*Note, Interventi,
Rassegne*

167 Giorgio Brocco

*Nuove e vecchie influenze. Antropologia medica e gli
approcci post- e decoloniali*
*New and Old Influences: Medical Anthropology and
Post- and Decolonial Approaches*

Recensioni

Virginia De Silva, *Come nascono dei genitori /
How Parents Are Born* [Corinna Sabrina Guerzoni,
*Sistemi procreativi. Etnografia dell'omogenitorialità
in Italia*], p. 197 • Marcela Perdomo, *Ode to Ecstatic
Experience / Ode all'esperienza estatica* [Paolo Pecere,
Il Dio che Danza. Viaggi, Trance e Trasformazioni],
p. 202 • Andrea F. Ravenda, *Multispecie, salute e
ambiente in crisi. Prospettive di antropologia medica /
Multispecies, Health, and the Environmental Crisis.
Medical Anthropology's Perspectives* [Anna Tsing,
Heather Swanson, Elaine Gan, Nils Bubant (eds.),
*Art of Living in Damaged Planet. Ghosts and Monsters
of the Anthropocene*; Enzo V. Alliegro, *Out of Place Out
of Control. Antropologia dell'ambiente-in-crisi*; Jens
Seeberg, Andreas Roepstorff, Lotte Meinert, *Biosocial
World. Anthropology of Health Environments Beyond
Determinism*], p. 209 • Alberto Simonetti, *Dalla crisi
al pensiero. Hegel tra medicina e filosofia / From Crisis
to Thought. Hegel between Medicine and Philosophy*
[Fulvio A. Iannaco, *Hegel in viaggio da Atene a Berlino.
La crisi di ipocondria e la sua soluzione*], p. 222.

Editoriale

AM 53: un nuovo numero “miscellaneo”

Giovanni Pizza

Università di Perugia
[giovanni.pizza@unipg.it]

AM 53 è un nuovo numero a carattere “miscellaneo”: anche se alcuni articoli hanno un tono storiografico e parlano di uno stesso secolo, l'Ottocento, ciò non è stato concertato e non si configura dunque come sezione monografica.

Il numero si apre con due saggi.

Denso di spunti interessanti è lo scritto di Elisabetta Moro su Enrico De Renzi che giunge a toccare la questione dell'unificazione del nostro Paese: l'Italia. In maniera molto concreta e suggerendo numerose piste che meritano di essere in futuro ulteriormente esplorate, il testo tocca una questione centrale: l'attenzione alle popolazioni povere, che tanto influenzerà le antropologie mediche contemporanee, nasce nell'Ottocento. Questo scritto di Moro ha ispirato anche la copertina dove campeggia un'immagine fotografica del medico ottocentesco napoletano.

Un secondo saggio molto importante è quello di Roberto Campos-Navarro e Antonella Faggetti, esponenti dell'antropologia medica in Messico ed esperti del rapporto tra antropologia e storiografia. Lo scritto documenta la continuità nel tempo, dalla fine del XIX secolo a oggi, ovvero le permanenze formali, della nozione di “perdita dello spirito”, ben radicata in antropologia medica.

Seguono le ricerche italianiste di Ariele de Mario, di Leonardo Garizzo e di Andrea Scartabellati, uno scritto etnografico su uno dei più avanzati temi dell'antropocene in antropologia medica (l'inquinamento atmosferico nella città di Bologna), un lavoro sulla violenza negli ospedali durante la pandemia, un nuovo studio antropologico su una figura della storia medico-psichiatrica italiana di fine Ottocento.

Con questo numero offriamo la possibilità di esplorare da vicino e da lontano un secolo “lungo”, così importante per l’antropologia e la storia della medicina in Italia e in Europa. L’Ottocento sembra erodere il Novecento, il secolo ormai trascorso (quello che in uno studio di Eric Hobsbawm, storico britannico vicino all’antropologia, fu chiamato “il secolo breve”).

Beninteso, la storia fatta dalle antropoghe e dagli antropologi ha un che di diverso da quella prodotta dalle/i professioniste/i della storiografia: nel nostro caso, infatti, essa è condotta soprattutto come etnografia storico-sociale, storico-culturale e storico-politica.

Prima delle recensioni poi, in questo numero 53, pubblichiamo nella rubrica *Note, Interventi, Rassegne* un articolo di Giorgio Brocco sull’antropologia medica post- e decoloniale che di fatto anticipa i temi che toccheremo nella sezione monografica del volume successivo a questo, che non sarà miscelaneo, ma avrà una sezione monografica curata da Roberto Beneduce e da me.

Tuttavia, non voglio anticipare altre notizie su ciò che faremo.

Chiudo dunque subito questo brevissimo editoriale del n. 53 con i miei vivi ringraziamenti e saluti a tutte/i.

Miseria e sanità

Analisi dello studio medico-etnografico del 1861

L'alimentazione del popolo minuto a Napoli

di Errico De Renzi

Elisabetta Moro

Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa"

[elisabetta.moro@unisob.na.it]

Abstract

Poverty and Health: Analysis of the 1861 Medico-Ethnographic Study L'alimentazione del popolo minuto a Napoli by Errico De Renzi

The process of the unification of Italy contributed to the emergence of the question of the precarious living conditions of the urban population in the Mezzogiorno. To introduce new public health strategies in Naples, the Accademia Pontaniana launched a competition to encourage epidemiological and socio-anthropological studies on the diet of the urban plebs. This article analyses the report drawn up for the occasion by physician Errico De Renzi. Its documentary value is highlighted as it illustrates the customs, habits, values and critical aspects of the daily life and diet of the Neapolitan people. It also shows the consonance of De Renzi's investigation with that carried out twenty-four years later by Matilde Serao and recounted in the denunciation novel *Il ventre di Napoli (The Belly of Naples)*.

Keywords: Mediterranean diet, unity of Italy, Naples, Errico De Renzi, Matilde Serao

Il processo di unificazione dell'Italia, proclamata "una e indivisibile con Vittorio Emanuele re costituzionale" il 17 marzo 1861, spinge le istituzioni politiche e culturali del nuovo stato nazionale ad attivare una serie di azioni conoscitive che hanno come scopo il monitoraggio e l'analisi delle condizioni di vita delle popolazioni meridionali, con particolare riferimento a quelle urbane. In tale contesto storico le istituzioni in questione riservano una particolare attenzione a Napoli, ex capitale del Regno delle Due Sicilie, che con i suoi quasi cinquecentomila residenti censiti, ai quali vanno sommati i senza fissa dimora, costituisce agli occhi del nuovo governo unitario

un terreno di studio dei problemi sociali, economici, igienico-sanitari e alimentari che caratterizzano la città, al fine di migliorare le condizioni di vita dei ceti meno abbienti e in generale lo stato della salute pubblica.

In questo quadro, socialmente emergenziale e politicamente in divenire, l'Accademia Pontaniana indice già all'inizio del 1860 un concorso per l'assegnazione del Premio Tenore, con l'intento di stimolare la ricerca sul tema: *Esporre la storia dell'alimentazione del popolo minuto di Napoli*. La relazione presentata dal medico Errico De Renzi (Paternopoli / Avellino, 1939 - Napoli, 1921), redatta nei primi mesi di quello stesso anno, viene apprezzata dal comitato e pubblicata per la qualità della sua analisi e anche per la praticabilità delle soluzioni proposte al fine di migliorare la qualità della nutrizione delle classi popolari (AA.Vv. 1863: V).

Il saggio in realtà non vince il premio in denaro, pari a 150 ducati, che viene invece assegnato ai medici Achille Spatuzzi e Luigi Somma per il loro testo intitolato *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli* (1863), un trattato squisitamente medicale rispetto a quello del loro concorrente che mostra invece una spiccata propensione etnografica. Secondo i valutatori il demerito di De Renzi sta nell'essersi focalizzato soprattutto su quella parte della popolazione che viene assistita da enti caritatevoli e non tratta sufficientemente delle condizioni di vita del proletariato e del sottoproletariato urbani, privi di qualsiasi assistenza e spesso anche privi di occupazione. Ciò nonostante, la ricerca risulta di particolare interesse, anche in ragione delle tematiche su cui il bando invitava esplicitamente a focalizzare l'attenzione. Il Concorso, infatti, richiedeva che venissero trattati cinque punti: 1. Esporre analiticamente i cibi e le bevande di cui fa uso il popolo minuto di Napoli; 2. Esporre il valore nutritivo e la digeribilità di essa alimentazione, ponendola anche in relazione colle condizioni meteorologiche del nostro clima; 3. Determinare l'influenza dell'alimentazione sullo sviluppo fisico del popolo medesimo e sulla sua indole morale; 4. Stabilire ancora la sua influenza sullo sviluppo delle malattie; 5. Esporre da ultimo i mezzi atti a migliorare l'alimentazione del popolo minuto in Napoli (AA.Vv. 1863: VII).

Errico De Renzi, di fatto, dedica buona parte della sua analisi alle persone che sono sotto la diretta tutela del Governo, come per esempio quelle ospitate nel cosiddetto Albergo dei poveri (AA.Vv. 1863: XIV). La commissione riconosce di fatto all'autore di avere condotto un lavoro minuzioso e prezioso per le linee guida che fornisce alla pubblica amministrazione sul tema del miglioramento dell'apporto nutrizionale della massa che

vive in miseria. Inoltre, loda l'uso sapiente delle fonti statistiche esistenti. Pertanto, l'Accademia conferisce alla relazione *Sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli* l'onore dell'*accessit*, pubblicandola a proprie spese nel 1863 (AA.VV. 1863: III).

La stesura dell'elaborato avviene tra il 1860 e il 1862, in un contesto storico di grande cambiamento seguito alla fine del Regno delle due Sicilie, assorbito dal nuovo Stato unitario. L'impoverimento delle risorse economiche è aggravato in particolare da due disposizioni unitarie. La prima riguarda l'unificazione del debito pubblico del Regno delle due Sicilie con quello del Regno di Sardegna, che equivaleva al doppio del primo. La seconda estende a tutte le terre annesse la tariffa doganale piemontese, caricando così l'industria meridionale di una nuova imposta. A queste due misure si aggiunge la confisca dei depositi di oro del Banco di Napoli che vengono trasferiti nelle casseforti del Nord impoverendo il Sud. Oltre questi fattori esogeni gli storici attribuiscono una significativa responsabilità anche a fattori endogeni, come per esempio l'approccio burocratico poco efficiente della classe dirigente locale (GHIRELLI 1973: 20-25, 1977: 10).

In questo contesto di generale precarietà economica gli accademici napoletani si dedicano a scrivere testi che analizzano le condizioni di assoluta povertà del basso ceto napoletano ed elaborano ipotesi di risoluzione. Tra questi autori spicca Marino Turchi che nel 1861 scrive *Sull'igiene pubblica della città di Napoli* dove denuncia l'urgenza di interventi volti a dotare la metropoli di acqua potabile, di fognature e di nuove strade. Nonché l'urgenza di avviare un risanamento dei quartieri più malsani (DE RENZI 1863: 110). Nello stesso anno anche Errico De Renzi fa riferimento a tale situazione nel suo lavoro al capitolo VI, in cui elenca una serie di punti per migliorare l'alimentazione del popolo minuto napoletano evidenziando la scarsa qualità dell'acqua, insieme a un peggioramento generale delle condizioni igieniche, nonché uno stato di grave insalubrità che caratterizza la maggior parte delle abitazioni. Egli rimarca con forza che sarebbe compito del municipio della città e del governo nazionale adeguare le condizioni di vita della popolazione a uno standard accettabile (DE RENZI 1863: 110-122).

Il popolo minuto

L'espressione "popolo minuto" risale storicamente all'età dei comuni e viene utilizzato diffusamente durante il XIII secolo per indicare quella parte di popolazione che non detiene alcuna influenza nell'attribuzione e nella

gestione del potere. Si tratta sostanzialmente degli addetti alle arti minori, di cui facevano parte bottegai e artigiani che lavoravano solo per il mercato locale e con scarse possibilità di guadagnare molto denaro e ancor meno di poter accumulare il benché minimo patrimonio.

Nel 1861 a Napoli, come ci conferma anche la testimonianza del De Renzi, il termine “popolo minuto” è ancora utilizzato correntemente, ma la classe sociale individuata con questo termine è significativamente diversa da quella originaria visto che, come scrive testualmente l'autore, si fa riferimento «alla parte più misera della cittadinanza Napoletana» (DE RENZI 1863: III). Tale campione di popolazione include i facchini della dogana, i poveri di San Gennaro, le balie dell'ospedale dell'Annunziata di Napoli e i senza tetto alloggiati nel Real Albergo dei poveri a Napoli, una immensa struttura caritatevole fondata da re Carlo III di Borbone nel 1749 (DE RENZI 1863: 15-18).

Il campione scelto da De Renzi di fatto include due diverse tipologie di persone: da un lato i salariati come i facchini e le balie, dall'altro lato gli indigenti e nullafacenti, assistiti dal servizio sociale dell'epoca. Tale scelta si spiega con la difficoltà di reperire dati rappresentativi e attendibili su quella parte di popolazione povera, microfisicamente distribuita in tutti i quartieri della città e che conduceva una vita all'insegna della precarietà e della proverbiale arte di arrangiarsi. Queste condotte di vita estremamente varie ponevano di fatto all'autore un problema di aggregazione e di standardizzazione dei dati in gruppi omogenei. Perciò, non potendo in alcun modo paragonarli ad altre parti della collettività, né all'interno della tessa città né rispetto ad altre metropoli europee, De Renzi finisce per mettere a fuoco solo un settore dell'immenso teatro della povertà partenopea.

I facchini

I facchini costituiscono la categoria con il reddito più elevato tra i gruppi presi in esame. Il loro lavoro a elevato dispendio energetico richiede un'alimentazione adeguata. L'analisi rivela immediatamente un consumo frequente di carne, sia d'inverno che d'estate. Pari a due pasti feriali, cui vanno sommati tutti i pasti festivi. Si tratta per lo più di carne di pecora, bollita o al ragù. La colazione del mattino è a base di interiora di mucca bollite. Negli altri giorni le proteine della carne vengono sostituite alternativamente dal pesce e in particolare dal merluzzo salato o secco, oppure dalle minestre di legumi. La frutta è sempre abbondante, ma durante il

periodo estivo la porzione diventa pantagruelica, con un'intera anguria pro capite (DE RENZI 1863: 15-16). In base all'analisi del valore nutritivo dell'alimentazione dei facchini De Renzi afferma che si tratta del regime alimentare più equilibrato tra i gruppi presi in considerazione, poiché questi lavoratori consumano mediamente ogni giorno 1056 g di pane, o simili, e 784 g di carne. Ritiene infatti che l'assunzione eccessiva di carbonio e azoto venga compensata dall'intensa attività fisica (DE RENZI 1863: 51-52).

Le balie

Le balie dell'ospedale dell'Annunziata di Napoli sono deputate a sfamare i numerosissimi bambini abbandonati nella ruota degli esposti. Per compensare il dispendio energetico-calorico dovuto alla loro attività vengono alimentate, in sede, secondo le possibilità e le conoscenze dell'epoca, con 800 g di pane al giorno. A pranzo ricevono anche 250 g di pasta, cui viene associato un secondo piatto a base di due uova, oppure 250 g di carne, oppure 155 g di baccalà. Inoltre, ricevono quotidianamente verdura in abbondanza, 85 g di formaggio, 100 g di lardo come condimento e un quarto di caraffa di vino. La cena consta di circa 200 g di pasta (DE RENZI 1863: 18). La ricca alimentazione di queste nutrici si spiega con le convinzioni mediche dell'epoca e soprattutto con il fatto che ciascuna di loro alleva fino a tre bambini contemporaneamente. Tuttavia, nonostante l'apporto calorico importante le donne, temendo di non produrre latte a sufficienza per tutte le poppate, tendono a interrompere l'allattamento prima che il bambino assuma la giusta quantità di nutrimento, con la conseguenza drammatica di una frequente sottoalimentazione tra gli orfanelli, che spesso entrano in una fase di vera e propria denutrizione che in molti casi ne cagiona la morte. De Renzi biasima tale pratica delle nutrici ed evidenzia come il tasso di mortalità tra i bambini esposti sia nettamente più elevato della media (DE RENZI 1863: 55-56).

I poveri di san Gennaro

Presso l'ospizio dei poveri di San Gennaro, situato nel cuore del quartiere Sanità, nel 1860 vengono ospitati circa 450 indigenti di età superiore ai 60 anni. La struttura caritatevole riceve donazioni private e fondi pubblici sufficienti a offrire solo due pasti al giorno. Senza colazione. I residenti presso la struttura ricevono 450 g di pane giornaliero, molto frequentemente la

pasta e nei giorni dispari (lunedì, mercoledì e venerdì) anche 170 g di legumi. La domenica vengono concessi circa 150 g di carne lessa, accompagnata da pasta oppure dal pane (DE RENZI 1863: 17). De Renzi ritiene questo regime alimentare insufficiente alle necessità dei soggetti accuditi. In modo particolare rileva l'esiguità dell'apporto proteico della carne, che definisce secondo il lessico nutrizionale dell'epoca "principi azotati". Nonostante questo alimento venga opportunamente sostituito con piatti a base di fave, fagioli, lenticchie e piselli, l'autore sottolinea come i legumi siano poco adatti a adulti che in quella fascia d'età sono quasi sempre privi di dentatura, in quanto la presenza di bucce poco masticate e di fibre insolubili che accelerano il transito intestinale, riduce l'assorbimento completo di alcuni nutrienti (DE RENZI 1863: 52-54).

Le bambine delle scuole materne

L'alimentazione dell'asilo infantile del quartiere San Ferdinando di Napoli è un esempio dell'alimentazione proposta ai bambini in quasi tutte le scuole materne della città. Le alunne presenti in questa struttura educativa all'epoca dell'indagine sono 88, con un'età che va dai 3 ai 6 anni. Il pasto preso in esame è solo quello di mezzogiorno, quando le bambine consumano circa 140 g di pane portato da casa e ricevono di fatto una solo pietanza. Spesso si tratta di pasta, riso oppure la zuppa di fagioli. Un rotolo di riso o fagioli, che equivale a circa 890 g viene diviso tra 14 allieve, col risultato di una porzione pari a 64 g, mentre un rotolo di pasta viene suddiviso in 11 porzioni che equivale a poco più di 80 gr a testa. Due volte alla settimana ricevono un rotolo di carne diviso per 20 alunne, pari a 45 g di carne per allieva (DE RENZI 1863: 17-18). Anche in questo caso l'apporto carneo è insufficiente e se non vi si porrà rimedio, afferma l'autore, la popolazione femminile partenopea continuerà a essere fortemente caratterizzata dalla presenza di donne pallide, deboli e destinate a spegnersi nel fiore degli anni (DE RENZI 1863: 54-56).

Gli indigenti del Reale Albergo dei poveri

L'immenso edificio del Reale Albergo dei poveri a Napoli costituisce una delle più grandi strutture architettoniche europee del Settecento. Gli architetti Ferdinando Fuga e Francesco Maresca articolano l'edificio in nove corpi comunicanti fra loro, che all'epoca di questa indagine accolgono

stabilmente 4519 persone. In questo caso De Renzi analizza in maniera dettagliata solo i pasti consumati dagli individui sani e lavorativamente attivi, omettendo i dati relativi ai numerosi infermi che godono di un regime alimentare profilato sulle loro esigenze. Nel dettaglio sappiamo che gli ospiti si dividono in 944 uomini che esercitano le professioni più diverse. Le donne invece sono 1807, vale a dire quasi il doppio. Numerosi sono i sordomuti, pari a 54 uomini e 40 donne. Il resto degli ospiti è composto da bambini, adolescenti e anziani inattivi.

Tutti gli individui sani ricevono ogni giorno mezza caraffa di vino e 465 g di pane.

Nei giorni di lunedì e martedì, gli ospiti in salute consumano solo pane, oppure cibi considerati equivalenti come pasta o riso. Mentre il mercoledì e il venerdì consumano un piatto di fagioli o di fave. Solo la domenica ricevono 128 g di carne. A partire dal mese di giugno e per tutta la stagione estiva l'alimentazione di questi assistiti differisce solo per qualche particolare, infatti, vengono introdotte in questo misero menù le minestre con le verdure, ma comunque in sostituzione dei legumi (DE RENZI 1863: 18-21). L'apporto calorico è ai limiti della sopravvivenza. E persino il pasto più ricco, quello domenicale, agli occhi dell'autore viene distribuito nel giorno sballato, poiché la festività ricorre quando il lavoro è sospeso e in generale la vita si fa più sedentaria. Di contro nei giorni di lavoro una minestra ricca di acqua può ingannare l'appetito, ma certamente non fornisce le energie necessarie per la vita attiva. Tutto sommato l'alimentazione migliore sembra quella del venerdì grazie alla porzione abbondante di legumi, equivalente a 200 g di fagioli secchi, che con l'ammollo e la cottura sviluppano un volume ragguardevole. Da un punto di vista più generale, secondo l'autore, l'alimentazione dell'albergo è gravemente insufficiente, soprattutto per quegli ospiti che svolgono un'attività lavorativa e ancor più per i tanti bambini e adolescenti presenti (DE RENZI 1863: 56-58).

L'affresco verista di De Renzi restituisce l'immagine impietosa di un albergo dei poveri ormai allo sbando. Costruito nel Settecento da re Carlo III per accogliere anziani, inabili, diseredati, sbandati e immigrati del Regno all'epoca dell'unificazione dell'Italia appare drammaticamente sovraffollato di affamati. Un sistema di *welfare* che al suo esordio costituiva una innovazione si era nel frattempo trasformato in un incubo (WHITE MARIO 1978: 83-107). Eppure, con i suoi trecentocinquantaquattro metri di facciata, nove chilometri di corridoi, centomila metri quadrati di superficie, si è stagliato nel panorama europeo come la prima e la più ambiziosa iperbole

assistenziale. Un cortocircuito tra illuminismo e barocco, prospettiva e labirinto. Tra quelle mura il dramma sociale è diventato teatro della pietà. E l'esagerazione si è fatta metodo. Geometria del cuore di Napoli.

Il consumo di carne in Europa e a Napoli nel 1861

La carne a metà Ottocento viene considerata dalla medicina e anche dal senso comune come l'alimento principe di una nutrizione ricca e in grado di garantire un corpo sano sia nella giovinezza che nella tarda età. Proprio in ragione di questo assunto Errico De Renzi è particolarmente attento a rilevare le quantità, ma anche la qualità di questo alimento, nonché le modalità di consumo. Inoltre, egli presta grande attenzione alla tipologia degli animali macellati in città. Ritene, infatti, che un'alimentazione in cui predomini questo ingrediente, porti l'energia muscolare all'apice, conferendo al corpo una condizione ottimale per lavorare. Tanto che nella sua dissertazione specifica che: «L'operaio ha bisogno della carne: anche una debole quantità di questo alimento preso giornalmente moltiplica il lavoro e compensa con usura il povero operaio che l'adopera» (DE RENZI 1863: 58-59).

Con un approccio scientifico che sta tra l'empirismo e l'evoluzionismo biologico De Renzi porta all'attenzione del lettore i dati sui consumi di carne nelle più importanti capitali europee e in una tabella li mette a confronto con i consumi partenopei, utilizzando i dati doganali allora disponibili e risalenti all'ultimo censimento datato 1845.

La comparazione mostra un impietoso divario alimentare mostrando dati alla mano che il consumo medio di carne dei napoletani è nettamente inferiore a quello dei francesi e drammaticamente inferiore rispetto a quello degli inglesi.

	Napoli	Parigi	Londra
Bovini	32mila	82mila	160mila
Ovini	200mila	350mila	oltre un milione
Suini	53mila	88mila	230mila

Questi dati vanno letti a fronte di una popolazione urbana che nel caso di Parigi è doppia rispetto a quella di Napoli, mentre nel caso di Londra è addirittura quadrupla. Così facendo il divario in termini relativi diventa meno ampio, ciononostante rimane significativo.

In una nota a margine De Renzi si compiace del fatto che a Napoli il consumo di carni, a dispetto dell'incremento dei prezzi, sia comunque in costante aumento, come esemplifica in questa tabella che compara la macellazione del mese di dicembre del 1861 con quella riferita allo stesso mese dell'anno successivo:

	<i>Dicembre 1861</i>	<i>Dicembre 1862</i>
Bovi	373	607
Vacche	363	499
Vitelle	564	530
Bufali maschi giovani (annutoli)	167	219
Bufali	54	91
Agnelli	1.754	8.051
Porci	2.158	7.433

De Renzi rileva che in parte l'aumento del consumo si spiega con l'emersione di quella parte del commercio di contrabbando che era stato nel frattempo debellato dalle nuove autorità. Ma l'incremento appare ai suoi occhi ugualmente rilevante e in grado di inclinare all'ottimismo, poiché induce a ben sperare per il miglioramento delle condotte alimentari dell'intera popolazione partenopea.

Va detto a tale proposito che Emilio Sereni nel celebre saggio *I Napoletani da mangiafoglia a mangiamaccheroni*, pubblicato nel 1958, rileva come nel 1553 il consumo di carne in città fosse superiore a quello rilevato quattro secoli dopo, nel 1931, quando però la popolazione era ormai triplicata. Lo scarto è ancora più lampante se si tiene conto che si passa da una vacca mattata per undici abitanti ogni anno, a una vacca ogni novantasette abitanti all'anno. Questo e altri dati fanno dire allo studioso del paesaggio agrario meridionale che prima di diventare, a partire dalla metà del Seicento, mangiatori di maccheroni i Napoletani sono stati mangiatori di foglie e carne (SERENI 2013: 294-295).

L'approccio di De Renzi è tutt'altro che meccanicistico e semplificatorio, al punto che nel IV paragrafo si spinge fino a criticare l'uso del pesapersona inventato dall'accademico dell'università di Padova Santorio Santorio (Capodistria, 1561 - Venezia, 1636) all'inizio del Seicento e illustrato al mondo scientifico con la pubblicazione del libro *De statica medicina* pubblicato nel 1614 (GILMAN 2011; NIOLA 2015: 80). Il medico napoletano spiega che la bilancia non va assunta quale strumento unico di valutazione della salute della persona e scrive:

Oltre alla qualità negli alimenti bisogna notare la quantità, la quale varia oltremodo secondo le condizioni organiche dell'individuo, secondo il mestiere che si esercita e secondo le influenze atmosferiche. Laonde riesce impossibile in tal fatto lo stabilire per tutti una giusta norma tornando più dannosa la bilancia di Santorio che gli stravizzi di un epulone. Pure se la precisione matematica riesce impossibile in tal genere, si possono per lo meno stabilire alcune norme generali, le quali riescono certamente di non lieve vantaggio nell'applicazione che se ne fa ai casi in particolare.

In conclusione, volendo trovare un parametro per rendere oggettiva la valutazione del corpo umano, per De Renzi «si può calcolare che un uomo di età e statura media deve prendere giornalmente una quantità di alimenti, compresa l'acqua, uguale a un ventesimo circa del peso del suo corpo» (DE RENZI 1863: 21). Ma se questa è una regola generale, De Renzi rileva anche che a Napoli è difficile fare una analisi attendibile di quanti la seguano e soprattutto di quali siano i piatti consumati più di frequente, perché non esisterebbe un piatto tipico e identitario del popolo minuto:

Presso di noi non esistono cibi propri del popolo che racchiudano, come il *roast-beef* degl'Inglese o il *cous cous* degli Arabi, eminente facoltà nutritiva e tale da poter sostenere la vita e le forze del povero operaio. Se esistessero questi cibi speciali, basterebbe forse esaminare il loro potere nutritivo, e parlo in relazione colle diverse alimentazioni degli altri paesi, per vedere quanto v'è di buono e quanto trovasi di cattivo o d'insufficiente nel cibo del nostro popolo. I maccheroni detti napoletani, perché formati e diffusi molto nella nostra provincia, neanche valgono a contraddire la mia asserzione; poiché chiunque è disceso nel tugurio del povero o nella modesta abitazione dell'artigiano per conoscerne l'alimentazione, si è assicurato che i maccheroni, che compaiono quasi sempre sei giorni della settimana sulla tavola del medio ceto, costituiscono per l'artigiano un desiderio che viene soddisfatto solamente nei dì festivi (DE RENZI 1863: 14).

Dello stesso avviso è Alexandre Dumas che nel romanzo *Il corricolo*, ambientato a Napoli e pubblicato in quattro volumi dal 1841 al 1843, fa alcune considerazioni rilevanti sullo stereotipo dei partenopei come mangiatori di maccheroni:

Si crede che il lazzarone viva di maccheroni: è un grande errore che va finalmente rilevato. È vero che i maccheroni sono nati a Napoli; ma oggi i maccheroni sono una pietanza europea che ha viaggiato con la civiltà e che al pari della civiltà, si trova molto lontano dalla sua culla (DUMAS 1985: 92).

L'autore dei *Tre moschettieri* in quest'opera mescola osservazioni personali fatte durante un lungo soggiorno avvenuto nel 1835 a temi letterari e in particolare, secondo Benedetto Croce, trae spunto da molti aneddoti sui lazzari e sulla iettatura scritti da Michele Palmieri di Micciché e pubblicati

in Francia nel 1830 con il titolo *Pensées et souvenirs historiques et contemporains*. Ma il rapporto del celebre romanziere con la capitale borbonica non si limita a questa pubblicazione né a questo periodo, visto che l'11 ottobre 1860 fonda a Napoli il giornale *L'indipendente*, e presto assume come segretario di redazione il garibaldino franco-partenopeo Eugenio Torelli Viollier che sedici anni più tardi avrebbe fondato il *Corriere della Sera*. In questo passo lo scrittore francese riarticola dunque una convenzione rappresentativa radicata in tutta Europa, che con tutta probabilità nasce da un passaggio del celeberrimo *Italienische Reise* di Goethe. Nelle pagine datate 29 maggio 1787 lo scrittore descrive il consumo frequente di maccheroni, o in alternativa di cibi fritti e testimonia il fatto che allora il popolo napoletano aveva un tenore di vita mediamente più elevato rispetto al periodo postunitario:

Quanto ai cibi composti per lo più di farina e di latte, che le nostre cuoche sanno allestire in tante maniere, il popolo napoletano, che in simili faccende ama andar per le spicce e che del resto non ha una cucina approntata con le regole dell'arte, vi provvede in due modi. I maccheroni, fatti di pasta di farina fine, tenera, accuratamente lavorata, poi cotta e ridotta in forme diverse, si trovano da per tutto e per pochi soldi. Si cuociono per lo più semplicemente nell'acqua pura, e vi si grattugia sopra del formaggio, che serve ad un tempo di grasso e di condimento. Quasi ad ogni svolta delle vie principali vi sono poi i friggitori, affaccendati con le loro caldaie di olio bollente, specialmente nei giorni di magro, a cucinare lì su due piedi, a chiunque voglia, pesci o frittelle a piacere. Questi friggitori fanno affari d'oro; sono migliaia le persone che così si portano a casa, avvolto in un pezzo di carta, il loro pranzo o la loro cena (GOETHE 1959: 348-349).

La testimonianza di Goethe ampiamente confermata anche dagli studi di Emilio Sereni che mostra come l'immigrazione verso la città abbia portato, a partire dal XVI secolo in poi, a un aumento esponenziale della popolazione con la conseguente occupazione di spazi che in precedenza erano adibiti a orti. Così l'approvvigionamento delle verdure di cui si nutre tradizionalmente la plebe partenopea diventa più costoso a causa dei costi di trasporto dalle campagne extra urbane. È l'invenzione del torchio da pastaio e la produzione di pasta a buon mercato a mettere provvidenzialmente sul mercato un alimento alternativo *low cost* che diventa a quel punto il piatto salvavita del proletariato (SERENI 2013: 410-411).

Va detto che l'autore del *Faust* è decisamente più attento a raccontare l'abbondanza che la fame. E la sua osservazione diretta della vita in città alla fine del Settecento restituisce una metropoli sovraffollata e festosa, costantemente rifornita da una campagna ubertosa e prodiga. E la sua propen-

sione a vedere il bicchiere mezzo pieno si conferma anche quando racconta dei popolani che osservano con occhi famelici le vetrine delle macellerie, in una sorta di anticipazione della celebre scena in trattoria di *Ladri di biciclette* di Vittorio De Sica, in cui i due poveri cristi protagonisti del film contemplano ammirati e rassegnati lo spettacolo del pasto sontuoso di una famiglia altezzosa e benestante:

Non c'è stagione che non si nuoti nell'abbondanza di viveri. Il Napoletano non prende soltanto gusto al cibo; egli esige per di più che la merce in vendita sia presentata con grazia [...]. Nulla è più accurato dell'addobbo delle macellerie, verso le quali il popolo tende lo sguardo con avidità particolare, per l'appetito reso più aguzzo dalla privazione periodica (GOETHE 1959: 347).

L'espressione "privazione periodica" ridimensiona di fatto la condizione di indigenza e la fame che tormenta la vita di una parte cospicua della popolazione. Ma l'autore restituisce anche una particolare propensione della popolazione ai piaceri della tavola che lo colpisce profondamente, così nella descrizione del Natale sembra divertito all'idea che mezzo milione di napoletani faccia a gara per imbandire una tavola quanto più ricca possibile, in una sorta di *pottlach* alimentare. In più al consumo effettivo si aggiunge la narrazione di questa immensa cuccagna generalizzata che sembra appagare l'orgoglio locale:

E non basta che tutta questa grazia di Dio sia divorata; ogni anno un ufficiale di polizia passa a cavallo attraverso la città per bandire a suon di tromba in tutte le piazze e in tutti i crocicchi quante migliaia di buoi, vitelli, agnelli, maiali e così di seguito i Buoni Napoletani hanno consumato. Il popolo ascolta a orecchie tese e con grande giubilo le cifre così specificate, contenti tutti di poter ricordare la parte presa da ognuno a tanta cuccagna (GOETHE 1959: 348).

Se i maccheroni sono alla portata delle tasche dei più poveri solo la domenica, la carne è loro quasi preclusa del tutto, tanto che devono accontentarsi di frattaglie e quinto quarto. Si tratta della così detta "carne cotta", vale a dire le interiora dei bovini bollite e aromatizzate con alloro, sale e pepe. I nutrienti di trippe e frattaglie si disciolgono in un brodo servito con pane raffermo che, spugnato, forma una zuppa densa. Talvolta nel brodo viene cotta della "pasta corta" per ottenere una minestra (DE RENZI 1863: 24). De Renzi valuta anche il diverso apporto proteico delle carni e consiglia all'operaio che svolga mansioni fisiche importanti di preferire il bovino, anziché la selvaggina che contiene una minore concentrazione di macronutrienti. Lo stesso vale per il pesce, che essendo ricco di acqua fornisce un apporto proteico minore per unità di peso.

Nella sua analisi degli usi e costumi gastronomici popolari De Renzi rileva anche che l'uso frequente della bollitura tende a depauperare la carne dei suoi succhi e quindi anche dei suoi nutrienti. Sarebbe preferibile a suo avviso utilizzare il metodo dell'arrostitura, ma rileva altresì che le griglie di fortuna in uso, costruite incrociando piccole spranghe di ferro senza una leccarda che raccolga i grassi disciolti per poi riversarli sulla carne, di fatto sprecano parte dei grassi che bruciano cadendo direttamente sui carboni ardenti. Di qui il consiglio di cuocere la carne alla maniera degli Inglesi che hanno fatto del *roast-beef* il piatto ideale per «sostenere la vita e le forze del povero operaio» (DE RENZI 1863: 14).

L'autore mostra anche di avere una particolare sensibilità verso la salute degli animali e anticipa alcuni principi di etica della macellazione che solo di recente sono diventati patrimonio condiviso in Europa. In alcuni passi egli denuncia, infatti, che gli animali portati al macello subiscono una morte troppo lenta e dolorosa, perciò le loro carni si saturano di tossine endogene e di batteri esogeni, fino a diventare nocive (DE RENZI 1863: 116). Si tratta più di una intuizione che di una certezza scientifica, visto che all'epoca non era stato studiato il processo biochimico indotto dallo stress cui viene sottoposto l'animale sia durante il trasporto che durante la macellazione. Il consumo aerobico di glicogeno provocato dalla paura e dalla sofferenza portano, infatti, a una alterazione del pH che favorisce la proliferazione microbica e compromette così la conservazione ottimale della carne. Queste ultime considerazioni di De Renzi mostrano una particolare visione in largo anticipo sui tempi della scienza della nutrizione e delle politiche di salute pubblica, poiché non ritiene semplicemente che sia auspicabile un maggior consumo di carne per il popolo minuto, ma anche una migliore qualità del prodotto, affinché aumenti anche la sua biodisponibilità.

I legumi: le proteine del popolo

La capitale del Regno delle due Sicilie entra a far parte del nuovo Regno d'Italia con i suoi usi, costumi e consumi alimentari. Tra questi spicca il ruolo centrale rivestito dai legumi, che rendono la dieta quotidiana dei più poveri ricca di sapori alternativi alle pietanze a base di carne. Nel 1845, infatti, il consumo annuale di semi leguminosi sfiora le tredicimila tonnellate (DE RENZI 1863: 33). Fagioli, lenticchie, ceci, fave, piselli, cicerchie, lupini, sono gli ingredienti di numerosissime zuppe, perlopiù servite con pane

raffermo o abbrustolito. Il binomio proteina vegetale e carboidrato riscuote l'approvazione incondizionata di De Renzi che rileva l'utilità di questa associazione ai fini di un adeguato assorbimento proteico (DE RENZI 1863: 68). Un secolo più tardi, questa sua affermazione troverà perfettamente concorde l'équipe di scienziati che ha codificato la Dieta Mediterranea. Al punto che Ancel Keys inserirà persino nella Razione K dell'esercito statunitense un barattolo di pasta e fagioli (MORO 2014: 58-60, 2015: 8). Merita inoltre notare che la regola non scritta del consumo trisettimanale dei legumi che i Keys trovano vigente nella Napoli operaia degli anni Cinquanta del Novecento, è di fatto l'eredità consuetudinaria della dieta in uso nell'ospizio dei poveri di San Gennaro all'epoca dell'Unità d'Italia. Il che conferma che l'alimentazione campana che ha ispirato la decodifica della dieta mediterranea nella sostanza è la cucina povera popolare e non quella borghese (MORO 2014: 13-17).

Tradizionalmente i legumi vengono preparati in grandi quantità in pentole di coccio. La lunga bollitura avviene in abbondante acqua piovana all'interno della quale viene immerso un sacchettino di tela contenente della cenere, in modo tale che il processo di cottura consenta l'estrazione del carbonato di sodio naturalmente presente in quest'ultima, in modo tale da ammorbidire le bucce dei semi (DE RENZI 1863: 34). De Renzi loda tale procedimento e auspica addirittura un incremento del consumo di questi ingredienti, poiché si tratta a suo avviso di nutrienti in grado di sostituire degnamente la carne e che per tradizione vengono sempre cotti "acconciatamente", a differenza di quanto avviene per le carni. Inoltre, il fatto che i legumi siano a buon mercato li rende particolarmente accessibili anche ai meno abbienti.

In questo quadro nutrizionale *low cost* si inseriscono altre due tipologie di leguminose particolarmente gradite ai partenopei, quali arachidi e carube, che integrano l'alimentazione quotidiana alla fine dei pasti oppure durante la giornata. Insomma, la valutazione dei legumi da parte della comunità scientifica che si riflette nel lavoro di De Renzi corrisponde molto da vicino a quella contemporanea, sia dal punto di vista sociale sia da quello nutrizionale. In primo luogo, perché si configurano come cibi democratici, alleati dei più poveri. In secondo luogo, perché sono il simbolo di una alimentazione corretta e sostenibile. Di tale avviso sono anche gli scienziati Ancel Keys e Margaret Haney Keys che, negli anni Sessanta del secolo scorso in pieno boom economico, dedicano uno dei loro best seller proprio a questi semi preziosi. Il libro si intitola *The Benevolent Bean* (1967,

seconda edizione 1972). Si tratta di una raccolta di ricerche scientifiche a conferma della salubrità dei legumi e insieme un ricettario di oltre duecento piatti che i due autori hanno assaggiato durante i loro numerosi soggiorni nei più diversi luoghi del mondo. A corollario di queste parti vi è un intero capitolo intitolato acutamente “Beanlore”, un neologismo coniato dagli autori per indicare quella parte del folklore che ha quali protagonisti le piante leguminose e i loro frutti. Fiabe, racconti, leggende e tradizioni presenti nell’Antico Testamento, nei miti greci e latini, nei diari di Cristoforo Colombo, fino alle etnografie dedicate alle tribù dei Nativi americani. A ispirare il volume è una frase di Robert Smith Surtees tratta dal romanzo pubblicato nel 1843 *Handley Cross*, dove si legge che una comunità è in armonia con se stessa quando è «full of beans and benevolence» (KEYS, KEYS 1967: 8). I coniugi Keys intuirono che il consumo di legumi, sull’onda del benessere crescente, è destinato a diminuire in favore del consumo di proteine animali e zuccheri. A loro avviso tale tendenza va contrastata sul piano scientifico attraverso le prescrizioni dei nutrizionisti, ma anche e soprattutto, attraverso una rivalutazione culturale di questi alimenti. Sulla stessa lunghezza d’onda si è posizionata recentemente la FAO che, per sensibilizzare i consumatori, ha indicato il 2016 come l’anno dei legumi e dal 2018 ha istituito la giornata mondiale dei legumi che ricorre il 10 febbraio di ogni anno. Con queste manifestazioni l’Agenzia delle Nazioni Unite sta cercando di fare leva anche sul ridotto impatto ambientale provocato dalle coltivazioni di piante leguminose, che in taluni casi diventa addirittura virtuoso, poiché innesca un processo di arricchimento del terreno anziché di depauperamento.

I dati dei consumi però non lasciano ben sperare, a giudicare dal panorama italiano. Nel Belpaese, infatti, la parabola discendente dell’uso di legumi per la nutrizione umana è eclatante. Prendendo quale punto di partenza il 1845, quando secondo De Renzi il Sud si attesta su 29 kg di legumi secchi pro capite l’anno (DE RENZI 1863: 33) si è passati nell’immediato secondo dopoguerra a 20 kg pro capite. Negli anni Sessanta il dato è precipitato a 13. Nel 2011 si è toccato il punto più basso con 5,7 kg. Oggi, stando ai dati Istat del primo semestre del 2019 ed elaborati dal Centro Studi Confagricoltura, si nota un incremento significativo, tanto che se ne consumano quasi 9 kg pro capite all’anno, il che corrisponde quasi al doppio della quota del 2011. Di contro è aumentato significativamente il consumo di cereali che da 110 kg/anno pro capite della fine degli anni Quaranta del Novecento, è arrivato a 175 kg/anno. Ma ancor più significativo risulta il consumo

di carne, che da 15 kg/anno ha raggiunto gli 80 kg/anno, in media con il resto del mondo. Dove però spiccano i record degli USA con 135 kg/anno e dell'Argentina con 175 kg/anno (AA.Vv. 2021).

Alimentazione e malattie

Rispondendo ai quesiti del bando di concorso Enrico De Renzi tenta anche di analizzare il rapporto tra alimentazione e salute pubblica. Dopo un puntuale esame delle numerosissime malattie che affliggono il proletariato napoletano mette in luce il dato paradossale costituito dall'elevata incidenza di sindromi come il rachitismo, la clorosi (anemia ipocromica), la tubercolosi e la dissenteria, che in un contesto climatico favorevole e marino come quello del Golfo di Napoli non dovrebbero essere presenti. L'autore ne attribuisce la colpa alle cattive condizioni igieniche in cui versa larga parte della popolazione, nonché all'utilizzo di fonti d'acqua contaminate e soprattutto a una nutrizione largamente insufficiente (DE RENZI 1863: 98-109). Inoltre, traccia una correlazione tra l'alimentazione, lo sviluppo fisico e quello cognitivo del popolo minuto affermando che il primo è collegato alla qualità degli alimenti e non alla loro quantità. A suo avviso i "corpi malati" dei Napoletani sono prima di tutto corpi malnutriti. Inoltre, la malnutrizione non influisce solo sulla salute fisica degli individui, ma anche sulle loro capacità cognitive, perché a suo avviso la debolezza del corpo comporta automaticamente anche una equivalente fragilità psicologica. Una caratteristica che De Renzi, con una *mise en abîme* tipicamente positivista, vede riflessa senza ombra di dubbio nella propensione comune alla superstizione e più in generale alla creduloneria (DE RENZI 1863: 82-97). Il medico mostra qui di essere figlio della sua epoca e di avere incorporato la postura della scuola positiva e del metodo scientifico che all'epoca orienta molti gli studiosi, quanto la classe dirigente (ZANCHETTI 1991).

I grassi

In questo periodo a Napoli si consumano prevalentemente due tipologie di grasso alimentare: l'olio e lo strutto di maiale. Il primo è il condimento del popolo minuto, mentre il secondo, detto *sogna*, o *nzogna* è il condimento delle classi agiate della città. Quest'ultimo all'epoca in cui De Renzi scrive il suo rapporto si ottiene ponendo dei pezzi di maiale particolarmente

grassi in una caldaia riscaldata da un fuoco. Così «il grasso si fonde e rimangono “indissolte” le particelle di membrane e il tessuto muscolare» che vengono pressate fino a cedere quasi l'intera materia grassa. Quel che rimane è un blocco di strati di tessuti che opportunamente salati e pepati diventano un boccone particolarmente appetitoso e apprezzato, i cosiddetti *cicoli*, in italiano ciccioli. Il resto del grasso, una volta consolidato, viene venduto sfuso. Questo ingrediente assieme al burro è tutt'ora molto presente nelle preparazioni gastronomiche festive e dolciarie, ma al tempo dell'Unità d'Italia si nominano con regolarità unicamente nei ricettari borghesi e aristocratici, mentre sono del tutto assenti sulle tavole della plebe, costretta dall'indigenza ad acquistare solo l'olio di oliva, che però a giudizio di De Renzi risulta insufficientemente grasso, poiché «contiene quasi tre quarti di oleina e un poco più di un quarto di margarina. È moltissimo adoperato dal nostro basso popolo, anzi a dir vero è il solo condimento in uso per le diverse minestre» (DE RENZI 1863: 37). Per di più, le condizioni economiche di questa classe sociale sono tali da indurla ad acquistare olio di pessima qualità, che nella maggior parte dei casi è rancido, quando non adulterato, e perciò venduto a minor prezzo:

L'olio di oliva non contiene alcun acido volatile grasso, eppure non è raro il vederlo irrancidito come il butirro: ciò proviene assolutamente dall'ossigeno atmosferico che decompone lentamente l'acido oleico in acido caprilico e caprinico. È noto però come l'olio di ulive irrancidisce assai più lentamente degli altri olii coi quali può essere sofisticato: in Napoli quindi, dove il basso popolo non adopera altro olio che quello che incomincia a divenir rancido, l'adulterazione è molto frequente. Il male peraltro sarebbe ancora lieve, se non vi si accoppiasse una cattiva maniera di conservazione: l'olio infatti essendo ritenuto per lungo tempo in grosse cisterne, che non vengono giammai ripulite, va soggetto facilmente ad alterarsi e ad irrancidirsi (DE RENZI 1863: 38).

Molto più del gusto, è il costo degli alimenti a determinare in maniera decisiva le scelte alimentari di una classe sociale che vive sempre sul filo della malnutrizione e che, nei rari casi in cui riesca ad accumulare qualche spicciolo lo spende per soddisfare i tanti bisogni, non necessariamente primari, che solitamente non può soddisfare. Ivi compreso il gioco del lotto, che Matilde Serao nel romanzo *Il paese di cuccagna*, pubblicato nel 1890, definisce con una metafora alimentare «l'acquavite di Napoli» perché come un distillato di illusioni inebria di sogni e false speranze (SERAO 1971: 6).

Come è già emerso in più occasioni l'intero scritto sul popolo minuto è teoricamente orientato da uno scientismo di stampo positivista che con-

sente all'autore di oggettivare la vita popolare e di rendere anche le politiche di salute pubblica pragmatiche, come si evince da questo passo:

Come condimento delle diverse minestre, e per friggere il pesce e molti vegetali, dal popolo minuto di Napoli si preferisce l'olio, a motivo del suo prezzo più basso di quello della sugna e del burro. Io non cercherò di mostrare che il valore nutritivo del butirro è superiore di assai a quello dell'olio, perché non intendo scrivere un trattato sull'alimentazione, ma si bene notare le qualità del vitto adoperato in Napoli. Finché il prezzo del burro sarà tanto superiore a quello dell'olio, la pratica degli Inglesi di servirsi sempre del butirro per condimento riesce impossibile fra noi e chi la propone diventa utopista. In Inghilterra, dove il prezzo dell'olio supera straordinariamente quello del butirro, non è meraviglia che tutti preferiscano quest'ultimo, e che il primo si vegga appena in poca quantità sulla tavola delle persone agiate (DE RENZI 1863: 71-72).

Il burro è un ingrediente quasi assente nella cucina napoletana dell'epoca. Viene utilizzato talvolta per condire le paste, alcuni tipi di pesce e la carne rossa. Come alimento vero è proprio viene invece consumato esclusivamente assieme al pane (DE RENZI 1863: 38). Ma la vera passione culinaria dei Napoletani sono i pomodori che incontrano il gusto di tutti i ceti. Con qualche differenza però:

I pomidori sono in Napoli adoperati moltissimo nell'està freschi, e nell'inverno o secchi o ridotti a conserva; essi sono il condimento abituale dei maccheroni e non v'ha giorno che non compaiano sulla tavola del medio ceto. Minore è l'uso che ne fa il popolo minuto che spesso li mangia ad insalata come cibo isolato, dopo averli tagliati in pezzi e conditi con olio ed aceto (DE RENZI 1863: 41).

Nella comparazione con l'alimentazione delle capitali europee De Renzi osserva che a Napoli non è necessario consumare molti grassi e carboidrati, come invece accade a Londra e a Parigi dove il clima più rigido richiede un dispendio calorico maggiore. Mentre nella città del sole, dove a suo avviso si vive in una "estate perenne", si dovrebbe incrementare il consumo di carne, poiché è di facile digeribilità e rende il corpo snello e vigoroso (DE RENZI 1863: 47). A supporto della sua argomentazione il medico racconta di avere personalmente svolto un esperimento sugli animali, alimentando due polli esclusivamente con albumina, burro chiarificato, zucchero e fecola. Nell'arco di una quindicina di giorni i due pennuti sono passati a miglior vita. A questo esperimento De Renzi associa i risultati di quello complementare, compiuto dall'anatomista, zoologo e fisiologo tedesco Friedrich Tiedemann (Kassel, 1781 - Monaco di Baviera, 1861) che ha sottoposto delle oche a una dieta iperproteica a base di sostanze organiche

azotate. Nonostante l'abbondanza di cibo tutti gli esemplari sono morti per inedia. Da questi esperimenti lo scienziato napoletano trae la lezione secondo cui nessun macronutriente da solo è in grado di assicurare la vita e la salute.

Di fatto la comparazione tra la fisiologia umana e quella animale, tematica cui Tiedemann dedica il suo celebre trattato *Fisiologia generale e comparata*, tradotto per la prima volta in italiano nel 1841 per i tipi della tipografia Castellacci e Co., è alla base di molte convinzioni della scienza della nutrizione dell'epoca. E De Renzi è fortemente influenzato da questi studi pionieristici come si evince dalle lezioni che pronuncerà dalla cattedra di fisiologia dell'università di Napoli tra il 1881 e il 1883, raccolte in tre volumi intitolati *Lezioni di patologia speciale medica e clinica medica terapeutica*.

Le diverse sperimentazioni sugli animali citate nel trattato sull'alimentazione del popolo minuto concorrono, infatti, a stabilire una regola di base della nutrizione che secondo l'autore deve orientare le politiche sociali e assistenziali, secondo la quale ogni individuo necessita di una dieta varia e adatta alla sua età e alle sue mansioni. Tenendo conto che:

Oltre le sostanze organiche azotate, perché un'alimentazione possa dirsi completa, è necessario che l'individuo si cibi ancora di sostanze organiche non azotate sieno grasse sieno idrocarbonate. Ai dì nostri non avvi più alcun dubbio intorno alla reale trasformazione delle materie albuminoidi e delle idrocarbonate in grasso: talché scarseggiando quest'ultimo principio, ne avviene il dimagrimento e la tabe; perché l'organismo vivente, sia carnivoro sia erbivoro, si nutre a spese della propria carne (DE RENZI 1863: 11).

Venti anni dopo: Il Ventre di Napoli di Matilde Serao

Nel 1884 la scrittrice Matilde Serao (Patrasso, 1856-Napoli, 1927) nel suo celebre libro *Il ventre di Napoli* dedica un intero capitolo all'alimentazione del popolo napoletano. Nel lessico della celebre giornalista e scrittrice la parola "minuto" è del tutto assente, forse perché troppo tecnica e poco in linea con lo stile della sua scrittura al tempo stesso pittorica e sintetica. A tratti impressionistica e al tempo stesso verista. Nonostante la sua prosa sia lontana dai toni medico-scientifici di Errico De Renzi, il suo trasferimento a Napoli proprio nel 1860, all'età di quattro anni, la rende presto testimone oculare della vita quotidiana in città. Di fatto Serao osserva la stessa umanità descritta da De Renzi fino a dedicarle, ventiquattro anni dopo, un'inchiesta divenuta celebre. Al punto da ispirare una convenzione rappresentativa della vita popolare di lunga durata (CROCE 1929,

III: 33-72; NIOLA 2007). E anche lei, proprio come il suo predecessore, misura la condizione di vita del popolo proprio calcolandone il potere d'acquisto. Tanto che in una sorta di *gradus ad Parnassum* gastronomico l'autrice inizia il terzo capitolo, intitolato "Quello che mangiano", classificando per prezzo gli alimenti più venduti nei quartieri popolari: quelli da un soldo, da due, da tre e così via.

Con una moneta gli abitanti del ventre di Napoli hanno accesso a un settore (spicchio) di pizza. «Il pronto soccorso dello stomaco» lo definisce Serao, che con il suo sapore intenso di pomodoro quasi crudo, di aglio, di pecorino e pepe, poggiati su un impasto lievitato, al tempo stesso compatto ed elastico «bruciato all'esterno e crudo all'interno» consente una digestione provvidenzialmente lenta e faticosa, fatta apposta per inibire i temutissimi morsi della fame (SERAO 1906: 24-25). Ma per lo stesso importo si può anche comprare il settore di pizza con la mozzarella, oppure con le alici. Ingredienti che non abbondano per quantità ma soddisfano per sapidità. I popolani spesso acquistano un *coppo di fragaglia*, vale a dire un cartoccio di pesciolini fritti. Oppure quattro o cinque *panzarotti*, con all'interno un pezzetto di carciofo o un piccolo torsolo di cavolo, ma solo nei periodi in cui nessuno vuol più saperne di quelle verdure di stagione, perché a forza di mangiarle sono venute a noia e di conseguenza il loro prezzo ha raggiunto il minimo stagionale. In alternativa si possono ottenere anche due spighe di mais arrostite o lessate. Ma anche nove castagne lesse, con un po' del loro brodo di cottura, scuro e dolciastro. I poveri, con una *ratio economica* realistica e al tempo stesso consolatoria ai limiti dell'illusionismo, inzuppano prima del pane nel liquido, facendolo diventare un primo piatto, per poi passare in un secondo momento a degustare le castagne, quasi fossero una seconda mensa (SERAO 1906: 26). Questi avventori costretti a mangiare fuori casa per lavoro o perché un tetto non ce l'hanno affatto, hanno l'abitudine di portare un tozzo di pane aperto a metà, dove si fanno versare con un cucchiaino la *scapece*, una pietanza a base di zucchine o melanzane fritte e poi condite con aceto, pepe, origano, formaggio e pomodoro. Viene preparata di tanto in tanto e stipata in grandi barattoli esposti in bella mostra lungo la strada. Le verdure però non finiscono qui, perché si vende anche la *spiritosa*, un'insalata di carote gialle affettate e bollite, che vengono poi immerse in una "salsa forte" a base di aceto, pepe, origano e peperoni.

Appena il povero dispone di due soldi, scrive Serao, il menù cambia. Ci si può permettere un piatto di maccheroni conditi con salsa di pomodoro e cacio grattugiato. A venderli a tutte le ore sono gli osti che all'esterno del loro locale piazzano una caldaia fumigante per la cottura H24 della pasta. Un quadro pittoresco che spesso, a partire dal *Viaggio in Italia* di Johann Wolfgang von Goethe compare nelle descrizioni letterarie, nonché nei dipinti e successivamente nelle foto, che i viaggiatori per lo più provenienti dal Nord d'Europa acquistano volentieri, per portare a casa il souvenir di una vita popolare altra, ai confini dell'Occidente (SERAO 1906: 26). I soggetti ricorrenti sono: la famiglia di pidocchiosi, i lazzaroni, il ladruncolo di fazzoletti, la monaca di casa. Ma a spopolare è proprio il banco del "macca-ronaro" (GOETHE 1959; DUMAS 1985; CROCE 1992; RICHTER 2021).

Per chi è sazio di vermicelli è possibile con la stessa cifra ottenere qualche tentacolo di polpo cotto nell'acqua di mare, reso estremamente piccante dall'aggiunta di peperoncino. Oppure delle lumache con il loro brodo e un biscotto di pane secco da inzupparvi dentro. In alternativa, gli osti versano sul pane portato dall'acquirente un paio di cucchiainate di un denso intruglio di grasso di maiale, coratella, seppie e cipolline. Quando, invece, dispone di tre soldi «il buon popolo napoletano corroso dalla nostalgia familiare», preferisce di gran lunga mangiare a casa (SERAO 1906: 27). Seduto per terra, sulla soglia del basso o su una "sedia sfiancata". Allorquando i soldi sono quattro, si concede un'insalata di pomodori crudi verdi e cipolle. In alternativa un'insalata di patate e barbabietole, oppure di cetrioli freschi, o ancora di broccoli di rapa. Ma fin qui i consumi descritti da Serao sono decisamente inferiori a quelli rilevati da De Renzi un ventennio prima. A riprova del fatto che la classe sociale descritta dalla fondatrice del quotidiano *Il Mattino* sta riferendo di quella popolazione sparsa ai quattro angoli della città, che pur vivendo nell'indigenza non riceve alcun aiuto dalle istituzioni. Quella parte di città che il medico napoletano non è stato in grado di osservare e di ricondurre a una lettura statistica più generale. Ma questa mancanza di aiuto da parte delle istituzioni si spiega anche con la fine del *welfare* borbonico e una minore sensibilità da parte del nuovo governo unitario (GHIRELLI 1977: 5-26; WHITE MARIO 1978: 155-183; MUNTHER 2022).

Inoltre, Serao riferisce che le famiglie benestanti, quando dispongono di almeno otto soldi al giorno da investire nel vitto, consumino abbondanti zuppe a base di verdure (indivia, foglie di cavolo, cicoria). Di tanto in tanto a queste stesse erbe vengono aggiunti pezzi di carne per ottenere

la cosiddetta *minestra maritata*. E durante l'estate si concedono minestre a base di fagiolini verdi cotti nel pomodoro, oppure di zucca gialla e pepe, ma anche di patate cotte in una salsa liquida di pomodoro. Ma la maggior parte preferisce di gran lunga acquistare un rotolo di maccheroni grigiastri, la minutaglia rimasta sul fondo di tutte le casse che contengono i diversi formati di pasta. La chiamano *monnezzaglia*. Condita con salsa di pomodoro e formaggio fa da piatto unico che allietta l'intera famiglia (SERAO 1906: 29).

L'altro piatto prediletto dai partenopei è il cosiddetto *soffritto*, a base di ritagli di maiale cotti con olio, pomodoro e abbondante peperone rosso piccante. «Condensati formano una catasta rossa bellissima all'occhio da cui si tagliano delle fette», che opportunamente riscaldate e diluite con acqua diventano una zuppa piccante. E conclude pittorescamente «in bocca sembra dinamite» (SERAO 1906: 30).

Siamo molto lontani dalla ben più ricca alimentazione quotidiana dei facchini e delle balie, ma persino dei poveri di San Gennaro e degli ospiti del Reale albergo dei poveri descritti da De Renzi. Nel mentre, infatti, le condizioni economiche della popolazione sono di gran lunga peggiorate come ampiamente dimostrato da molta storiografia sugli effetti sortiti dal processo di unificazione del Paese (GHIRELLI 1977: 16-26). Al quale va sommato il così detto fenomeno della "piemontizzazione" di cui racconta dettagliatamente Jassie White Mario in alcuni capitoli della sua inchiesta *La miseria in Napoli*, pubblicato nel 1877:

Tutto si fa venir dal Piemonte, persino le cassette della posta, la carta per i dicasteri e per le pubbliche amministrazioni. Non vi ha faccenda nella quale un onest'uomo possa buscarsi alcun ducato che non si chiami un piemontese a disbrigarla [...]. A facchini della dogana, a carcerieri, a birri, vengono uomini di Piemonte e donne piemontesi si prendono a nutrici dell'ospizio dei trovatelli, quasi neppure il sangue di questo popolo più fosse bello e salutevole (GHIRELLI 1977: 12).

Se la denuncia della giornalista inglese è caratterizzata da un tono aspro e indignato, ma sempre oggettivante e lontano da qualsiasi ideologia post-risorgimentale (GHIRELLI 1978), lo stile narrativo di Serao invece è caratterizzato dalle tinte forti tipiche del romanzo di appendice alla maniera di Francesco Mastriani, l'«operaio della penna» che inaugura una sorta di «socialismo sentimentale» (GHIRELLI 1977: 51). E più in generale la scrittrice napoletana è influenzata dalla letteratura francese di denuncia alla Eugène Sue e alla Victor Hugo. Fattuale e al tempo stesso emotiva,

puntuale ed evocativa. Trabocca di una profonda pietà umana. Come si evince dalle pagine finali del capitolo in questione, dove Serao conclude con la descrizione dell'amore incondizionato dei Napoletani per la frutta di cui la Campania è prodiga come una dea madre. E infine racconta della passione per quei cibi che si consumano più per ingannare lo stomaco e per passare il tempo, che per nutrirsi veramente. Si tratta di semi e legumi ribattezzati per l'appunto *spassatiempo*. Semi di anguria e di popone, ma anche fave e ceci tostati. «Con un soldo si rosicchia mezza giornata, la lingua punge e lo stomaco si gonfia, come se avesse mangiato» (SERAO 1906: 30). Qui il ventre oscuro e sovraffollato della città e il ventre vuoto dei suoi abitanti diventano una cosa sola. L'eccesso di persone ha come conseguenza diretta la penuria di risorse. E questa particolarissima condizione sociale è destinata a perdurare nel tempo, tanto da alimentare una convenzione rappresentativa che va oltre il Novecento. E che raffigura Napoli come una picaresca scheggia del passato (NIOLA 2007). Dove la dipendenza dai bisogni primari e la vita violenta che ne deriva appaiono come una sorta di seconda natura, mescolata e contaminata con le trasformazioni tempestose e drammatiche che investono la società partenopea. Come testimonia tra gli altri, un'ampia produzione narrativa autoctona e straniera. Da *I vermi* di Francesco Mastriani, bruciante denuncia della miseria e del degrado della città postunitaria, al teatro di Eduardo Scarpetta, Raffaele Viviani e Eduardo De Filippo. Dal corrosivo e provocatorio *La pelle* di Curzio Malaparte all'entomologico *Il mare non bagna Napoli* (1953) di Anna Maria Ortese, dai romanzi di Domenico Rea fino a quelli di Elena Ferrante e per certi versi a *Gomorra* (2006) di Roberto Saviano. Ma tale convenzione, sia pure con forti elementi di riflessività, si ritrova anche nella scrittura antropologica. Come nel caso di *The Broken Fountain* di Thomas Belmonte (2022). O di *Gender, Family and Work in Naples* di Victoria Goddard (1996). E più di recente di Jason Pine *The Art of Making Do in Naples* (2012).

In questo senso è rilevante il fatto che il *Ventre di Napoli* nasca come inchiesta giornalistica a seguito dell'epidemia di colera che ferisce a morte la città nel 1884. Il testo inizialmente, a partire dal 17 settembre di quell'anno, viene pubblicato a puntate sul quotidiano romano *Capitan Fracassa* e poi raccolto in un volume mandato alle stampe in dicembre dall'editore milanese Treves. Secondo la scrittrice e studiosa di letteratura Antonia Arslan questo romanzo è molto più di una inchiesta giornalistica, è la «appassionata rivisitazione degli splendori passati e delle miserie attuali di una città amatissima, una città madre, di cui la scrittrice-figlia svela il lato oscuro, il

ventre malato» (ARSLAN 2004: V). Nei fondaci oscuri, dove non batte mai il sole, una umanità vegeta in un habitat malsano, priva di forze e di speranze. Povera, stracciona, analfabeta, sconfitta. E Serao ne racconta le storie con il guizzo a volte pittoresco a volte polemico della sua penna acuminata. Merita sottolineare che il libro è “dedicato” al presidente del Consiglio Agostino Depretis, Ministro dell’Interno dal 1879 al 1887, giunto a Napoli il 7 settembre 1884 al seguito del re Umberto I, durante la terribile epidemia di colera che da qualche settimana tormenta la città. La visita ha lo scopo di verificare le condizioni in cui versa la popolazione e rimuovere le cause dell’epidemia che getta un’ombra di discredito sull’Italia intera e suscita scalpore in tutta Europa. Quando l’onorevole Depretis viene condotto nel Borgo Orefici e vede le condizioni miserevoli in cui versano gli abitanti del fondaco Marramarra, rimane talmente scosso che sbotta in una affermazione che diventa la parola d’ordine di quei giorni «Bisogna sventrare Napoli» (GHIRELLI 1977: 54-55; MUNTHE 2022: 54-60). Ma il suo stupore e la sua indignazione fanno entrambe infuriare Serao, che accusa il Governo di non avere tenuto conto delle informazioni che certamente doveva aver ricevuto sulla eccezionale mortalità della popolazione partenopea e sullo straordinario numero di delitti. Inoltre, nel suo *J'accuse...!* la scrittrice imputa alle istituzioni di non avere tenuto nel giusto conto i rapporti dei prefetti e dei questori sulla carenza di cibo, di alloggi, di acqua potabile, di cure mediche, di istruzione. Ma anche di aver chiuso gli occhi sui guadagni vertiginosi dei Monti di Pietà che prestano denaro a una pletera di indigenti. Nonché sulle vane speranze riposte dai più poveri nel gioco del lotto come sostituto consolatorio di una mobilità sociale inesistente. La requisitoria di Serao termina puntando il dito sulla latitanza delle istituzioni centrali. «Questo ventre di Napoli, se non lo conosce il Governo, chi lo deve conoscere? E se non servono a dirvi tutto, a che sono buoni tutti questi impiegati alti e bassi, a che questo ingranaggio burocratico che ci costa tanto? E, se voi non siete la intelligenza suprema del paese che tutto conosce e a tutto provvede, perché siete ministro?» (SERAO 1906: 12).

Questa domanda al fulmicotone fa brillare in un lampo tutta la contraddizione di una nazione fertile, ricca, favorita dal clima, al centro del Mediterraneo, snodo di commerci, in marcia verso l’industrializzazione, in possesso di un immenso patrimonio culturale, ma incapace di risollevare le sorti dei suoi “miserabili”, per dirla con Victor Hugo.

In quegli stessi giorni giunge a Napoli anche il medico svedese e grande scrittore Axel Munthe, che si offre volontario per dare manforte al perso-

nale sanitario. La città in ginocchio colpisce la sua acuta sensibilità, perché assieme alla paura e alla disperazione coglie anche un indomabile voglia di vivere e una toccante solidarietà umana. Le corrispondenze che invia a un giornale di Stoccolma recano il titolo *Letters from a Mourning City* (MUNTHER 2022), a metà tra il reportage e il diario dal “Paradiso d’Italia” che ora giace dolente. Le descrizioni dei bassi dove vivono ammassate in una stanza senza finestre intere famiglie, il racconto degli ottanta fondaci che ospitano fino a novemila nullatenenti alla volta, la notizia che con uno o due soldi, l’equivalente di uno spicchio di pizza o di un cartoccio di fritto, si può alloggiare in una locanda dove gli avventori dormono seduti su un muretto e si appoggiano con le braccia a una corda tesa da un lato all’altro della sala come sonnambuli equilibristi, restituisce una condizione umana perennemente sull’orlo del baratro, di fatto un habitat ideale per la proliferazione di quelle che in tutta Europa viene ormai chiamata la “febbre napoletana” (MUNTHER 2022: 54-57).

La denuncia pubblica di Matilde Serao e i resoconti struggenti di Axel Munthe si legano a doppio filo alle riflessioni scritte un quarto di secolo prima da Errico De Renzi. Il medico napoletano, infatti, alla fine del suo trattato sull’alimentazione del popolo minuto si chiede perché una popolazione fatta di persone con «intelligenza pronta, calda fantasia, linguaggio artistico» che vive immersa in un clima favorevole, su un suolo reso fertile dalle eruzioni del Vesuvio, risanata costantemente dalle brezze marine che scacciano morbi e veleni, circondata da baie pescose e campagne ubertose, in procinto di essere rifornita di carne e latte prodotti nelle campagne romane, pugliesi, lucane e presto trasportati dalle ferrovie, per quale insondabile ragione non vive nel benessere e in salute? Letteralmente si domanda: «Che cosa manca perché questo popolo sia vigoroso e sano?». E subito giunge la sua risposta al tempo stesso politica e sociale:

Mancano le cognizioni e le abitudini igieniche non solo negli uomini, ma ancora nelle istituzioni. Quando la scienza e non le viete abitudini, o la sordida spilorceria e la strettezza nello spendere, avrà dirette le istituzioni (che diconsi di beneficenza e pur nol sono) in questo paese: – quando insieme co’ primi elementi delle lettere si sarà insegnata la igiene popolare a tutti; – quando i possessori di opificii, gl’intraprenditori, gli speculatori avran compreso che migliorando il vitto de’ fattorini raddoppieranno il loro vigore, e ne trarranno maggior profitto; – e quando infine non più si vorrà migliorare la morale civile e religiosa de’ popoli con fantasime e con paure, ma con gli argomenti pratici della propria pace e del proprio benessere, che deriva dal valore delle forze fisiche e morali sostenute da una buona alimentazione e da una ragionevole educazione, allora soltanto potremo vedere

ritornar popolo questa plebe informe ed infermiccia, e divenire degna della libertà e della nazione (DE RENZI 1863: 120-121).

Dunque, per De Renzi la malnutrizione contribuisce ad alimentare *in primis* la disuguaglianza sociale. Assieme alla mancanza di igiene, che è responsabile della maggior parte delle malattie che affliggono i più poveri e che periodicamente offrono al vibrione colerico le condizioni ottimali per diffondersi e mietere le sue vittime innocenti. Alle medesime conclusioni è costretta Matilde Serao che scuote l'opinione pubblica con la sua reazione vibrante che nulla ha a che fare con un rigurgito antiunitario, anche in ragione del fatto che suo padre Francesco era stato esiliato in Grecia proprio per l'attivismo antiborbonico e per le posizioni filo garibaldine. E la vicinanza al padre è stata sempre una costante nella vita della scrittrice, che grazie a lui intraprende la strada del giornalismo e con lui collabora in molte redazioni di giornali, fino a fondare insieme una testata satirica. E ancora con il padre condivide anche la delusione per le promesse non mantenute di una nazione dalla quale si aspettava molto di più. Uniti, padre e figlia, dalla crescente sfiducia nei confronti delle "magnifiche sorti e progressive" di una Italia finalmente unita e più giusta (INFUSINO 1974; WHITE MARIO 1978; OLIVIERI 1990; MASTRIANI 1994; PISANO 1994; TROTTA 2008; BORRELLI 2011).

Sotto la bandiera dell'Italia unita

Proprio sotto la bandiera unitaria si rincrociano i destini di Matilde Serao ed Errico De Renzi, perché anche il medico era stato un convinto sostenitore dell'Unità del Paese, tanto da prestare servizio presso l'ospedale garibaldino della città. In seguito a questa sua opera viene nominato coadiutore del supremo magistrato di Sanità di Napoli. E allo scoppio della Terza guerra di indipendenza, parte volontario al fronte per prestare la sua opera di medico presso i garibaldini. A questo si aggiunge il fatto che nel 1884 è in prima fila a Napoli per fermare proprio l'epidemia di colera che fa intingere a Serao la penna nel calamaio della denuncia. Grazie a questa opera viene eletto prima consigliere comunale e nel 1886 deputato nelle fila del partito liberale, quindi senatore e membro del Consiglio Superiore della pubblica istruzione (ZANCHETTI 1991).

In fondo la sua relazione da neolaureato in medicina sull'alimentazione del popolo minuto è il debutto scientifico di un medico che veste spesso i panni dell'antropologo nella sua ricerca delle relazioni tra malessere fisico

e malessere sociale, fra nutrizione e malattia, tra miseria e sanità. Tanto che dedica alcune opere specifiche a questo tema: *Il rallentamento della nutrizione. Relazione al sesto congresso italiano di medicina interna* del 1885 e *Le malattie del ricambio (Obesità, diabete, gotta, artrite)* del 1914. In particolare, in queste pagine si ritrova confermata la sua attitudine antropologica a cercare soluzioni di salute pubblica alle diverse pandemie ed endemie. In questo senso va letta la scelta di allegare allo studio sulla nutrizione e le malattie del ricambio un dizionario trilingue (latino, italiano, napoletano) dei nomi delle verdure e della frutta che meglio si addicono alla dieta di un diabetico. Perché i medici possano tradurre le tassonomie ufficiali nella parlata del popolo, ancora largamente al di qua dell'italiano.

Nell'elogio funebre pronunciato in suo onore al Senato il 9 dicembre 1921, all'indomani del decesso, si loda fra le altre doti il suo "amor patrio", l'altissimo magistero clinico e scientifico, le importanti scoperte su tubercolosi e tisi, nonché «l'abnegazione senza fine con cui nel 1884, allorché il colera più inferiva a Napoli, egli, che in quel periodo si trovava fuori, accorse a compiere il suo dovere di cittadino, assumendo la direzione sanitaria di una delle zone più infette» (Atti parlamentari, discussioni 9 dicembre 1921: 1-2). Le condoglianze di rito vengono rivolte alla famiglia, ma anche alla città di Napoli, che perde uno dei suoi uomini illustri. Una di quelle eminenze grigie sempre al servizio della conoscenza e della società, che hanno contribuito a migliorare quella che Benedetto Croce ha definito la "Nuova Italia".

Conclusioni

Durante il processo di unificazione dell'Italia nasce la necessità di misurare il fenomeno della malnutrizione e della povertà a Napoli. Il medico e senatore napoletano Errico De Renzi compie una indagine sull'alimentazione del proletariato urbano e attesta l'urgenza di migliorare sia le condizioni sanitarie che quelle alimentari delle classi più povere. Le sue critiche e i suoi suggerimenti nel campo della salute pubblica rimangono del tutto inascoltati. Al punto che quando la scrittrice e giornalista Matilde Serao scrive il romanzo di denuncia *Il ventre di Napoli*, durante l'epidemia di colera del 1884, le cose non solo non sono migliorate, ma sono addirittura peggiorate. Il nuovo governo unitario si mostra inadempiente nella risoluzione dei problemi, così la metropoli mediterranea deve fare i conti con una condizione di perenne emergenza tra miseria e sanità. La descrizione delle

consuetudini alimentari e dell'arte di arrangiarsi culinaria dei più poveri restituita dalle pagine di De Renzi, Serao, Mastriani, Munthe, White Mario e altri testimoni oculari, costituisce un patrimonio etnografico prezioso per comprendere il contesto sociale in cui si sviluppano le consuetudini alimentari che ispireranno gli studi novecenteschi sulla dieta mediterranea.

Bibliografia

AA.Vv. (1863), *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli. Lavori due approvati dall'Accademia pontaniana*, Stamperia della Regia Università, Napoli.

AA.Vv. (2021), "Legumi: negli ultimi anni ripresa della produzione e del consumo", www.confagricoltura.it/ita/centro-studi/rapporti-economici/legumi-negli-ultimi-anni-ripresa-della-produzione-e-del-consumo, consultato il 5 novembre 2021.

ARSLAN A. (2004), *Introduzione*, pp. V-IX, in SERAO M., *Il ventre di Napoli e altre storie*, La biblioteca di Repubblica, Roma.

ATTI PARLAMENTARI, SENATO DEL REGNO, *Legislatura XXVI, Sessione 1^o, 42^o Resoconto Sommario*, 9 dicembre 1921, pp. 1-2.

BELMONTE T. (2022[2005]), *La fontana rotta*, Einaudi, Torino.

BORRELLI C. (2011), *Problemi della Napoli postunitaria nei "Vermi" di Francesco Mastriani*, "Italianistica", Vol. 40(2): 35-45.

CROCE B. (1929), *La letteratura della nuova Italia*, Laterza, Bari.

CROCE B. (1992[1925]), *Storia del Regno di Napoli*, Adelphi, Milano.

DE RENZI E. (1863), *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli*, pp. 1-121, in AA.Vv., *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli. Lavori due approvati dall'Accademia pontaniana*, parte II, Stamperia della Regia Università, Napoli.

DE RENZI E. (1884-1887), *Lezioni di patologia speciale medica e clinica medica propedeutica*, 3 voll., Napoli.

DE RENZI E. (1914), *Le malattie del ricambio (Obesità, diabete, gotta, artrite)*, Detken e Rocholl, Napoli.

DE RENZI E., REALE E. (1895), *Il rallentamento della nutrizione. Relazione al sesto congresso italiano di medicina interna*, Roma.

DUMAS A. (1985[1841-1843]), *Il corricolo*, Passigli, Firenze.

GHIARELLI A. (1973), *Storia di Napoli*, Einaudi, Torino.

GHIARELLI A. (1977), *Napoli italiana. La storia della città dopo il 1860*, Einaudi, Torino.

GHIARELLI A. (1978), *Prefazione*, pp. VII-XII, in WHITE MARIO J., *La miseria in Napoli*, Quarto Potere, Napoli.

GILMAN S.L. (2011), *La strana storia dell'obesità*, Il Mulino, Bologna.

GOETHE J.W. (1959[1815]), *Viaggio in Italia*, Sansoni, Firenze.

GODDARD V. (1996), *Gender, Family and Work in Naples*, Routledge, London.

INFUSINO G. (a cura di) (1974), *I Mosconi di Matilde Serao*, Edizioni del delfino, Napoli.

- KEYS M., KEYS A. (1967), *The Benevolent Bean*, Doubleday, Garden City, N.Y.
- MALAPARTE C. (1949), *La pelle*, Aria d'Italia, Roma-Milano.
- MASTRIANI F. (1994[1867]), *I vermi. Le classi pericolose in Napoli*, Luca Torre, Napoli.
- MORO E. (2014), *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita*, Il Mulino, Bologna.
- MORO E. (2015), *L'invenzione della Razione K*, pp. 8-9, in IACCHETTI G. (a cura di), *Razione/K. Il pasto del soldato in azione*, Triennale Design Museum, Milano.
- MUNTHE A. (2022[1887]), *La città dolente. Lettere da Napoli*, Colonnese, Napoli.
- NIOLA M. (2007), *L'invenzione del Mediterraneo*, pp. 153-172, in *Littérature et Anthropologie, Collections Poétiques Comparatistes*, Société Française de Littérature Générale et Comparée, Université de Paris Sorbone.
- NIOLA M. (2015), *Homo dieteticus. Viaggio nelle tribù alimentari*, Il Mulino, Bologna.
- OLIVIERI M. (1990), *Tra libertà e solitudine. Saggi su letteratura e giornalismo femminile: Matilde Serao, Sibilla Aleramo, Clotilde Margheri*, Edizioni dell'Ateneo, Roma.
- ORTESE A. M. (1994[1953]), *Il mare non bagna Napoli*, Adelphi, Milano.
- PALMIERI DI MICCHICHÉ M. (1830), *Pensées et souvenirs historiques et contemporains*, vol. II, Chez l'Authheur, Paris.
- PINE J. (2012), *The Art of Making Do in Naples*, University of Minnesota Press, Minneapolis.
- PISANO L. (a cura di) (1994), *Donne del giornalismo italiano. Dizionario storico bio-bibliografico. Secoli XVIII-XX*, Franco Angeli, Milano.
- RICHTER D. (2021), *Con gusto. Die Kulinarische Geschichte der Italiensehnsucht*, Wagenbach, Berlin.
- SAVIANO R. (2006), *Gomorra. Viaggio nell'impero economico e nel sogno di dominio della camorra*, Mondadori, Milano.
- SERAO M. (1906[1884]), *Il ventre di Napoli*, F. Perrella, Napoli.
- SERAO M. (1971[1890]), *Il paese di cuccagna*, Vallecchi Editore, Firenze.
- SERENI E. (2013[1958]), *I Napoletani da "mangiafoglia" a "mangiamaccheroni"*, Istituto Alcide Cervi - Biblioteca Archivio Emilio Sereni, Reggio Emilia.
- SPATUZZI A., SOMMA L. (1863), *Saggi igienici e medici sull'alimentazione del popolo minuto di Napoli*, pp. 1-195, in AA.Vv., *Sull'alimentazione del popolo minuto in Napoli. Lavori due approvati dall'Accademia pontaniana*, Parte I, Stamperia della Regia Università, Napoli.
- TROTTA D. (2008), *La via della penna e dell'ago. Matilde Serao tra giornalismo e letteratura con antologia di scritti rari e immagini*, Liguori editore, Napoli.
- WHITE MARIO J. (1978[1877]), *La miseria in Napoli*, Quarto Potere, Napoli.
- ZANCHETTI A. (1991), *Errico De Renzi*, in *Dizionario biografico degli Italiani*, vol. XXXIX, Treccani, Roma.

Scheda sull'Autrice

Elisabetta Moro è nata a Vicenza il 27 settembre 1971. È professore ordinario di Antropologia culturale presso l'Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa", dove insegna anche Culture e identità e Antropologia dei simboli. È titolare dei corsi di Storia della gastronomia dei paesi mediterranei e di Antropologia della dieta mediterranea

nel corso di laurea in Scienze gastronomiche mediterranee dell'Università di Napoli Federico II. Co-dirige il Museo Virtuale della Dieta Mediterranea [www.mediterraneanandietvm.com] e il MedEatResearch, il centro di ricerche sociali sulla dieta mediterranea del suo Ateneo. È componente dell'Assemblea del CNIU (Comitato Nazionale Italiano Unesco). Presiede la cattedra UNESCO in Intangible Cultural Heritage and Law dell'Università UNITELMA-Sapienza di Roma. Tra i suoi libri: *Baciarsi* (2021), *I segreti della dieta mediterranea* (con M. Niola, 2020), *Sirene. La seduzione dall'antichità ad oggi* (2019), *La dieta mediterranea. Mito e storia di uno stile di vita* (2014).

Riassunto

Miseria e sanità. Analisi dello studio medico-etnografico del 1861 L'alimentazione del popolo minuto a Napoli di Errico De Renzi

Il processo di unificazione d'Italia contribuisce a far emergere la questione delle precarie condizioni di vita della popolazione urbana del Mezzogiorno. Per introdurre nuove strategie di salute pubblica a Napoli l'Accademia Pontaniana indice un concorso per incentivare studi epidemiologici e socio-antropologici sull'alimentazione della plebe urbana. Questo articolo analizza il rapporto stilato per l'occasione dal medico Errico De Renzi. Se ne evidenzia il valore documentario in quanto illustra usi, costumi, abitudini, valori e criticità della vita quotidiana e dell'alimentazione del popolo partenopeo. Si mostra inoltre la consonanza dell'inchiesta di De Renzi con quella svolta ventiquattro anni dopo da Matilde Serao e raccontata nel romanzo di denuncia *Il ventre di Napoli*.

Parole chiave: dieta mediterranea, unità d'Italia, Napoli, Errico De Renzi, Matilde Serao

Resumen

Pobreza y salud. Análisis del estudio médico-etnográfico de 1861 L'alimentazione del popolo minuto a Napoli de Errico De Renzi

El proceso de unificación de Italia contribuyó a la aparición de la cuestión de las precarias condiciones de vida de la población urbana en el Mezzogiorno. Para introducir nuevas estrategias de salud pública en Nápoles, la Accademia Pontaniana convocó un concurso para fomentar los estudios epidemiológicos y socioantropológicos sobre la alimentación de la plebe urbana. Este artículo analiza el informe elaborado para la ocasión por el médico Errico De Renzi. Destaca su valor documental, ya que ilustra las costumbres, los hábitos, los valores y los aspectos críticos de la vida cotidiana y la alimentación de los napolitanos. También muestra la consonancia de la investigación de De Renzi con la realizada veinticuatro años después por Matilde Serao y relatada en la novela de denuncia *Il ventre di Napoli* (*El vientre de Nápoles*).

Palabras clave: dieta mediterránea, unidad de Italia, Nápoles, Errico De Renzi, Matilde Serao

Resumé

Pauvreté et santé. Analyse de l'étude médico-ethnographique de 1861 L'alimentazione del popolo minuto a Napoli *d'Errico De Renzi*

Le processus d'unification de l'Italie a contribué à l'émergence de la question des conditions de vie précaires de la population urbaine dans le Mezzogiorno. Pour introduire de nouvelles stratégies de santé publique à Naples, l'Accademia Pontaniana a lancé un concours pour encourager les études épidémiologiques et socio-anthropologiques sur le régime alimentaire de la plèbe urbaine. Cet article analyse le rapport rédigé pour l'occasion par le médecin Errico De Renzi. Sa valeur documentaire est soulignée car elle illustre les coutumes, les habitudes, les valeurs et les aspects critiques de la vie quotidienne et de l'alimentation du peuple napolitain. Il montre également la consonance de l'enquête de De Renzi avec celle menée vingt-quatre ans plus tard par Matilde Serao et relatée dans le roman de dénonciation *Il ventre di Napoli* (*Le Ventre de Naples*).

Mots-clés: régime méditerranéen, unité d'Italie, Naples, Errico De Renzi, Matilde Serao

