

GIUSEPPE GUADAGNO

LA MELA ANNURCA TRA STORIA E CUCINA

Gli Antichi giustificavano l'appellativo *felix* dato alla *Campania* (che per loro corrispondeva al territorio pianeggiante intorno a *Capua* fino alle pendici del Vesuvio) col fatto di essere la sua feracità il risultato della gara tra Cerere e Bacco¹.

Solo che, a guardare ai risultati, la lotta tra la divinità maschile e quella femminile dovette essere impari; mentre infatti Bacco si limitò a distribuire sul territorio grappoli e grappoli di uve delle più diverse qualità, per la povera Cerere (divinità coinvolta in una delle prime lotte per l'affermazione delle pari dignità femminili) la gara si rivelò particolarmente impegnativa, tanto che dovette «buttare (...) sui campi» non solo la ricchezza e l'abbondanza delle messi, non solo la varietà e il colore delle saporite frutta, ma anche tutta l'abbondanza e la varietà di quei prodotti minori dei campi che sono le verdure e gli ortaggi.

È con questa abbondanza e varietà, che per secoli ha formato lo stupore di quanti provenivano dalle aree a nord del Tevere e anche di Oltralpe, che la cucina campana ha dovuto fare i conti, non avendo la necessità, nell'elaborazione delle vivande, di ricorrere al soccorso e all'utilizzazione di altri componenti, in particolare della frutta.

La cucina campana, in sostanza, non ha avuto necessità, per aggiungere sapore alle proprie elaborazioni, di ricorrere, per esempio:

- agli aranci come i Francesi per quel piatto, l'anitra all'arancio, che per essi è quasi un simbolo nazionale, anche se dicerie pettegole vogliono però essere stato importato dalla Toscana da Caterina de' Medici²,

¹ PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*, III 60.

² Oltretutto gli aranci - che all'epoca erano "aranci amari" ovvero "cedrangoli" - non erano comunque nelle tradizioni di Oltralpe: quando dalla Corte di Luigi XI Re di Francia si chiese a Papa

- o alle mele verdi fritte come accompagnamento della carne in Austria,
- o alle banane fritte come contorno in Africa del Sud.

A questa scarsa presenza come elemento della cucina campana non si sottrae nemmeno quel frutto divenuto una delle eccellenze del territorio nei giorni nostri: cioè la mela “Annurca”.

Per quante ricerche fatte nelle maglie della rete della molteplice varietà delle cucine familiari dell’area casertana, perché la famiglia è la culla e la continuità delle tradizioni culinarie (ognuna poi con le sue particolari “varianti”), la mela “Annurca” è risultata protagonista, con albicocche e pesche “spaccarelle”, tagliate e seccate al sole (le “pacche secche”), nel “Pollo al forno con frutta secca e vino bianco passito”, che si faceva per Capodanno nelle “frazioni alte” di Sessa Aurunca³, mentre le “pacche secche” di “Annurca” erano il condimento del “brasato” o “ragù” fatto localmente.

Anche in un piatto veloce e meno impegnativo: la Cianfotta, Cianfrotta, Ciambotta (francese *ratatouille*), se, nella frazione S. Barbara di Caserta, in casa Carafa, si metteva la ormai persa “pera Carmosina”, di cui erano produttori⁴, a Capua, in famiglie di proprietari terrieri, compariva la “Annurca”: questo dimostra come le tradizioni alimentari familiari interagissero con quelle economiche.

Questa particolare eclisse della mela “Annurca” dai panorami culinari campani deriva, probabilmente, dal fatto che questo frutto negli orizzonti della produzione ortofrutticola della Regione è comparso di recente.

Questa affermazione può apparire sconvolgente ed essere definita *politically incorrect*, perché è totalmente all’opposto di quella che è la storia della “Annurca” nella *Vulgata*, abbondantemente recepita da quel preteso strumento di divulgazione che è *Internet*, dove compaiono, sotto la voce “Mela annurca” più siti che, con leggere varianti lessicali, riportano un’identica “leggenda metropolitana”.

Vale la pena riportarla⁵:

La mela annurca è presente in Campania da almeno due millenni. Alcuni dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano e, in particolare, nella Casa dei Cervi,

Sisto IV l’invio di frà Ciccio da Paola (il futuro S. Francesco di Paola) la cui nomea di Taumaturgo era arrivata fino là, si richiedeva anche l’invio di quei frutti che servivano per fare medicinali: G. GUADAGNO, *Spunti storici su S. Francesco di Paola ed il suo tempo*, «Quaderni della Biblioteca del Seminario di Caserta», 8, 2008, pp.49-56.

³ ID., *La frutta secca nella cucina del territorio*, in *La cucina della frutta*, «Quaderni della Accademia Italiana della Cucina», 81, 2012, pp. 38-40.

⁴ *Ivi*, p. 40.

⁵ Il brano riportato è tratto dal sito che più sembra avere ufficialità in quanto espressione dell’Assessorato all’Agricoltura della Regione Campania.

testimoniano la stretta connessione con il mondo romano e la Campania Felix in particolare. Luogo di origine sarebbe il territorio di Pozzuoli, l'antica *Puteoli*, come riporta Plinio il Vecchio (I secolo d. C.) nel suo trattato: "Naturalis historia", con la denominazione di "Mala Orcula" in relazione al limitrofo "Orco" ovvero il lago di Averno sede degli Inferi. Secondo un'altra ipotesi, il nome deriverebbe dal verbo latino *indulcare* riferendosi alla modalità di maturazione. Nel 1583 Giovan Battista Della Porta (1535-1613) nell'opera: "Pomarium", descrivendo i frutti prodotti nell'agro puteolano afferma che: "le mele che da Varrone, Columella e Macrobio sono dette orbiculate provenienti da Pozzuoli, hanno la buccia rossa, da sembrare macchiate nel sangue e sono dolci di sapore volgarmente sono chiamate Orcole". Nei secoli successivi compaiono i nomi di *Anòrcole* e *Annòrcole* mentre l'attuale denominazione Annurca è presente per la prima volta nel "Manuale di Arboricoltura" di Giuseppe Antonio Pasquale.

Tolto il riferimento ercolanese e pompeiano, che si data precisamente, risalendo a un contributo pubblicato nel 1950 da un docente della Facoltà di Agraria di Portici, il quale ritenne di individuare in mele riprodotte in affreschi e mosaici delle due Città «tutti i caratteri del frutto del Melo Annurco»⁶, non è chiara la paternità di tutte le altre informazioni, per le quali dire che si tratta di "leggende metropolitane" è una formula elegante e bonaria per non dire che sono un'accozzaglia di superficiali informazioni erranee.

E per dare una parvenza di autorevolezza a questo guazzabuglio, come sempre succede in simili contesti, si è andati a scomodare l'autorità delle fonti antiche: infatti hanno messo in mezzo Plinio il Vecchio, abusivamente perché questi non ha mai messo in relazione con *Puteoli* la mela "Orcola", e per di più non ha mai citato una mela "Orcola".

L'origine del "pasticcio" è negli scritti di G.B. Della Porta⁷: questi, nella sua opera intitolata *Villae* ed edita a Francoforte nel 1592, nel quinto libro che tratta del frutteto⁸, in un latino elegante, ma non chiaro, saccheggiano abbondantemente Plinio il Vecchio, parla di più tipi di mele (p. 277); tra queste:

– della *Urbiculata*, la quale, a detta dello Studioso napoletano, è quella

⁶ D. CASELLA, *La frutta nelle pitture ercolanesi*, in *Pompeiana* Raccolta di studi per il secondo centenario degli scavi di Pompei, Napoli 1950, pp. 355-386. Ma stranamente (o significativamente) di queste identificazioni non c'è indizio in: C. PASQUARELLA, M. BORGONGINO, *Pomona pompeiana. I dipinti della Sala Pompeiana nella Reggia di Portici*, in *Cibi e sapori a Pompei e dintorni*, Pompei 2005, pp. 156-174. Un riferimento invece in: M. BORGONGINO, *Archeobotanica. Reperti vegetali da Pompei e dal territorio vesuviano*, Pompei 2006, p. 26.

⁷ Su questo Studioso si veda: R. ZACCARIA, in *Diz. Biogr. It.*, XXXVII, pp. 170-179 s.v. *Della Porta Giovambattista*.

⁸ Ed. in cui viene ristampato un testo edito precedentemente intitolato appunto *Pomarium*, Francoforte 1583.

di cui parlano anche Varrone, Columella e Macrobio, così detta «a figura orbis in rotunditatem circumacti»⁹,

– della *Appiana* citata dal naturalista (XIV 49), da cui desume la notizia del «sanguineus color», ma questi ne parla però a proposito delle caratteristiche di mele differenti da questa¹⁰; il Della Porta deve ammettere che la mela contemporanea, cui egli fa riferimento, potrebbe essere una cosa diversa da quella antica «nisi fuerit aliud apud nos genus»,

– e infine di un tipo nella parlata comune detta *Mela orcole*, esportata dall'area puteolana, dalla buccia rossa e dal sapore dolce, di cui però non è sicuro che Plinio tratti, «videtur mihi a Plinio descripta mala».

Più tardi, molto più tardi: in epoca recente, in un ambito in cui si conosceva poco il latino, di fronte al passo del letterato napoletano, ne fu frainteso totalmente il significato, attribuendo quello che nei tre brani era riferito a differenti qualità di mele a un'unica qualità, che così diveniva:

- originaria di Pozzuoli,
- citata già dagli antichi autori col nome di «orbiculata»,
- dalla buccia rosso sangue e polpa dolce,
- chiamata normalmente «orcola»,

identificandola con quel frutto, che si riteneva codificato dal 1876 col nome attuale, ipercorretto e italianizzato, di «Annurca»¹¹.

Purtroppo la scarsa conoscenza del latino non fece percepire che il Della Porta forniva per la *Mela orcola* da lui citata, un dato di primaria importanza: «*maturescunt Augusto mala*»; quel tipo di mela matura ad agosto!¹²

Di conseguenza le *Mala orcole* citate dal letterato napoletano, matu-

⁹ La citazione del Della Porta, che fa riferimento «alla forma perfettamente rotonda» di questo tipo di mela, è tratta pari, pari da: Plin., *N.H.*, XV 51; mentre Varrone ne cita solamente il nome: VARRONE, *De re rustica*, corr I. 59.

¹⁰ Plin., *N.H.*, XV 52 «est quibusdam sanguineus colos origine ex mori insitu tracta».

¹¹ G.A. PASQUALE, *Manuale di Arboricoltura*, Napoli 1876, p. 406.

¹² A quale livello potesse arrivare l'ignoranza del latino e quindi il fraintendimento dei passi è emblema la traduzione, che si è avuto l'impudenza di riportare in un documento, di quel passo del Della Porta che suona (p. 277 vv.27-31): «*Plinius. Orbiculata a figura orbis in rotunditatem circumacti (...) Palladius toto anno servari posse ait, a Varrone, Columella et Macrobio orbi culata dicta. Maturescunt Augusto mala, quae ad nos Puteolis asportantur, cortice toto rubro, ut cruore perfusa videntur, sapore dulci (...) vulgo Mela orcole dicta: videntur mihi a Plinio descripta mala*», la cui traduzione «normale» è: «Plinio [dice]. Orbiculata dalla forma perfettamente rotonda (...) Palladio dice che possono essere conservate tutto l'anno (quelle mele) dette orbiculata da Varrone, Columella e Macrobio. Maturano ad agosto le mele che sono portate a noi da Pozzuoli, colla buccia tutta rossa, da sembrare bagnate nel sangue, di sapore dolce (...) volgarmente dette Mele orcole: mi sembrano le mele descritte da Plinio»; che diventa invece: «Plinio le chiama orbiculate dalla rotondità degli occhi, Palladio sostiene da Varrone che esse possono essere prodotte tutto l'anno ed Augusto dice che le mele colte a Pozzuoli hanno la buccia rossa che sembra coperta di sangue (...) e dal popolo sono chiamate orcole, a me sembrano le mele descritte da Plinio» (Reg. CEE, 2081/92 *Mela Annurca* I.G.P. *Relazione tecnico storica*, A.P.O.M.A. Napoli).

rando ad agosto, non possono in nessuna maniera essere avvicinate alla “Annurca” nostrale; caratteristica di questa infatti è la maturazione non sull’albero: il frutto viene colto ancora acerbo in settembre e messo a maturare su un letto di paglia a cielo aperto (i “melai”).

Contestualmente, mettendo insieme le imprecise indicazioni antiche (Della Porta) delle *mele orcole* dall’area puteolana con testimonianze recenti (Columella Onorati 1804, Del Giudice 1916) dell’uso esclusivo in quell’area della terminologia *orcole*, *annorcole* per indicare quel frutto¹³, prese corpo quella “favola etimologica” che giustifica la locale terminologia col fatto che la coltivazione del frutto avveniva in aree circostanti il Lago di Averno, che era la sede dello *Orco* degli antichi: per cui *ad-orco-la/annorcola*¹⁴.

A questa poetica favola si contrappose un’altra etimologia che, in forma meno poetica ma non meno fantasiosa, pretendeva di individuare l’origine del nome nel collegamento con il «verbo latino ricostruito non testimoniato indulare»¹⁵, perché «le mele si addolciscono con il tempo»¹⁶.

Questa complessa e fantasiosa elaborazione di dati vecchi e recenti è comunque un prodotto sviluppatosi nel corso del secolo passato, con molta probabilità nella seconda metà; in effetti le fonti a nostra disposizione ottocentesche e del primo Novecento, al di fuori della area di produzione puteolana e del particolare nome locale, non conoscono altro.

E tuttavia ci permettono di stabilire che la dicitura “annurca” non è comparsa per la prima volta nel 1876 nell’opera del Pasquale¹⁷ bensì già trentuno anni prima; nel settembre del 1845 infatti si tenne a Napoli la “Settimana Adunanza degli Scienziati d’Italia”: in occasione di questo importantissimo avvenimento culturale e scientifico, che ebbe anche riflessi sociali e politici¹⁸,

¹³ S.C. DEL GIUDICE, *Il Melo “Annurco”*, Napoli 1916, (riportato in: G. ALIOTTA, G. GRASSI, *La Storia naturale del Melo in Europa e le radici culturali dell’annurca*, in *Le piante e l’uomo in Campania. Le radici culturali e scientifiche*, a cura di G. Aliotta, A. Ciarallo, C.R. Salerno, Napoli 2009, pp. 154-155) cita N. COLUMELLA ONORATI, *Delle cose rustiche ovvero dell’agricoltura pratica*, VI, Napoli 1804, p. 202.

¹⁴ Cfr.: A. GIARDIELLO, P. LOMBARDI, F. VERNEAU, *La mela annurca*, in *Prodotti agro-alimentari tipici della Campania*, Portici 1995, p. 260. A. CALABRESE, *Il nome dell’Annurca*, in *Le orcole di Plinio*, Napoli 1995, pp. 1-32.

¹⁵ F. D’ASCOLI, *Dizionario Etimologico Napoletano supplemento ai comuni vocabolari*, Napoli 1968, p. 10 s.v. *annurca*.

¹⁶ ID., *Diz. Et. Nap.*, (Napoli 1979), pp. 56 s.v. *annurca*, 393 s.v. *nnurcà*.

¹⁷ PASQUALE, *Manuale di Arboricoltura*, cit.

¹⁸ Cfr.: G. LANDUCCI, *Cultura e ideologia in Francesco De Sanctis*, Milano 1964, pp. 93-94; G. GUADAGNO, *Aspetti del collezionismo meridionale dell’Ottocento*, in *Alle origini dell’Antropologia italiana*, a cura di F. Fedele, A. Baldi, Napoli 1988, p. 261.

a opera di vari organismi culturali napoletani si provvide a dare alla luce una serie di contributi a stampa poi distribuiti ai convegnisti.

Per conto della “Società Economica” della Provincia di Napoli un *pool* di Professori compose e dette alla luce un *Breve ragguaglio dell’Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli di qua dal Faro*, dove il professore Guglielmo Gasparrini, che esamina lo stato presente dell’Agricoltura nella Provincia di Napoli, tra gli altri argomenti passa in rassegna la produzione pomologica nel Napoletano¹⁹.

Delle tredici varietà di mele, che dice in produzione all’epoca, ne loda alcune tra cui la “Annurca”: «Le rimanenti, cioè l’annurca, la cannamela ch’è poco o nientediversa dalla carpedola dei Toscani, e la limoncella quasi affatto somigliante alle *reinette franche*, ciascuno secondo la sua natura, sono tutte buone frutta per non dire eccellenti»; è però una lode senza troppa convinzione perché la conclusione è «Niente di meno anche queste non reggono al riscontro con le migliori mele di altra parte di Europa. Imperocché le diverse sorte di *reinette* venute tra noi senza particolare governo, starei per dire che le superano»²⁰.

A conferma e rinforzo della documentazione del Gasparrini circa la terminologia “annurca” pienamente affermata, quasi contemporaneamente (1847), interviene il cavaliere Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, autore di un fortunato libro di ricette della cucina napoletana che assommò numerose edizioni, il quale riporta in lingua vernacolare una ricetta intitolata *Frettelle dè mela co llo rum*, dove l’ingrediente principale è la mela *nnurc*²¹.

In definitiva il Cavalcanti non faceva altro che registrare e trascrivere la pronuncia del nome del frutto come suonava in bocca ai popolani: *nnurc*; questa probabilmente è la forma originaria, mentre la dicitura “annurca” è quella ipercorretta e italianizzata ottenuta aggregando, al termine originale *nnurc*, la ‘a dell’articolo femminile dialettale e aggiungendo la terminazione *a* dei sostantivi femminili: *a-nnurc-a*.

Dal canto loro le forme *orcola* e *annorcola*, che all’inizio dell’Ottocento Columella Onorati e un secolo dopo il Del Giudice²² riferivano come usate in area puteolana ai loro tempi, devono essere termini trascritti in forme anch’esse ipercorrette, ma sotto l’influsso del carisma del Della Porta, come

¹⁹ G. GASPARRINI, *Cenno sullo stato presente dell’Agricoltura nella Provincia di Napoli*, in *Breve ragguaglio dell’Agricoltura e Pastorizia del Regno di Napoli di qua dal Faro*, Napoli 1845, pp. 1-55: 39-40.

²⁰ *Ivi*, p. 40.

²¹ I. CAVALCANTI, *Cucina teorico-pratica*, Napoli 1847⁵, p. 449.

²² Vedi la precedente n. 13.

evidenza in una recentissima indagine lo Aliotta, che conclude: «riteniamo che i fatti presentati non consentano di poter correlare con certezza la nostra mela annurca con una antica varietà»²³.

Anche se la ricerca dello studioso era sostanzialmente indirizzata a individuare «se ci sono relazioni tra la nostra mela annurca e qualche varietà di melo coltivata nel periodo classico»²⁴, le importanti conclusioni a cui perviene costituiscono un punto fermo da integrare, per l'età più vicina a noi, con la sopra dimostrata impossibilità di identificare le *mele orcole* del Della Porta con quelle mele di cui in epoca recente si tramandavano nomi che probabilmente erano la correzione “dotta” (sotto l'influsso dell'eredità culturale e psicologica del Della Porta, come giustamente notava lo stesso Aliotta) di un termine legato alla forma *nnurc(a)*: nome originario di quel prodotto comparso di recente negli orizzonti della produzione ortofrutticola campana.

Che la mela “Annurca” debba essere considerata un prodotto recente, derivato da quei sistemi “spontanei” di coltivazione e di propagazione descritti da Del Giudice (1916)²⁵, sembra potersi dedurre dalla tecnica stessa di coltivazione del frutto che, essendo “caduco”, ovvero col picciolo debole, non può essere fatto maturare sulla pianta, ma deve essere colto in settembre acerbo e fatto maturare “a terra” in “melai”²⁶.

Per poter attuare questa pratica (che per inciso non è citata da nessun autore, antico o meno antico) c'era bisogno che i frutti, esposti nei “melai”, potessero godere di due requisiti ambientali:

- tranquillità delle campagne,
- tranquillità dei territori.

Se prendiamo in esame infatti gli Statuti, cioè i Regolamenti civici, che le varie *Universitas* (nome con cui si indicavano le singole amministrazioni cittadine) si davano, risalta che era prassi comune e diffusa entrare nell'altrui proprietà, anche se recintata, e asportarne fronde, rami e frutti. Tutto questo non solo era un malcostume che veniva da molto lontano se già Columella, alla fine del I secolo a.C., raccomandava di proteggere il

²³ ALIOTTA, GRASSI, *La storia naturale del melo*, cit., p. 155.

²⁴ *Ivi*, p.151.

²⁵ «La mela annurca deve essere venuta fuori per puro caso, come spesso succede, in ispecie nel napoletano, per le altre razze di frutta. Ordinariamente gli agricoltori per trascuratezza e spesso anche per curiosità, lasciano fruttificare le piantine che vengono da seme prima d'innestarle. Da queste piantine selvagge si sono avute, alcune volte, delle razze pregiate che sono state apprezzate ed accettate dai mercati e quindi diffuse dai coltivatori (...) non difficile che il melo annurco, nei tempi remoti, abbia avuto origine da una pianta venuta da seme»: S.C. DEL GIUDICE, *Il melo annurco*, cit., in ALIOTTA, GRASSI, *La storia naturale del melo in Europa*, cit., p. 154.

²⁶ GIARDIELLO, LOMBARDI, VERNEAU, *La mela annurca*, cit., pp. 259-292.

pomarium (il frutteto) con un muro a secco o con fosso²⁷, ma nell'età di mezzo era diffuso dagli estremi confini settentrionali di "Terra di Lavoro" alla *Liburia*, dove ad Acerra, sulla fine del XV secolo, la coltivazione delle mele sembra godere di una particolare protezione²⁸; nel seno cioè di un territorio che da epoca molto antica ha visto congelare nei toponimi la sua attitudine produttiva frutticola:

- (912) *Pumilianum foris arcora* (Pomigliano d'Arco: NA)²⁹,
- (922) *Pumilianum massa Atellana* (Frattaminore: NA)³⁰,
- (1026) *Malitum foris illum fossatum publicum* (Melito: NA)³¹.

In questa situazione è evidente che la coltivazione della "Annurca" presentava gravi problematiche essendo i frutti colti e messi a maturare in pratica esposti alla fiducia pubblica e alla portata dei malintenzionati, a meno che non si ricorresse a costose forme di protezione e controllo, oltretutto prolungate per tutto il tempo della maturazione.

Ad aggravare la situazione concorreva anche l'insicurezza "politica" dei tempi, per cui il Regno di Napoli era stato territorio dove avevano scorrazzato i più disparati eserciti: Francesi, Aragonesi, Austriaci, Spagnoli, e queste armate non erano strutture organizzate, ma più simili a bande di predoni, nella cui organizzazione mentale il saccheggio era strumento di sopravvivenza individuale, prima ancora che strumento di guerra.

Solo con la formazione di uno Stato autonomo e centralizzato forte, con l'abolizione della parcellizzazione e del particolarismo feudali, con controllo del territorio con strumenti di controllo appropriati e diffusi, ciò che in definitiva è avvenuto per il Regno di Napoli tra XVIII e XIX secolo, si poterono gettare le basi per una diffusione della coltivazione della "Annurca" e può non essere casuale che le più antiche documentazioni onomastiche certe risalgano alla prima metà dell'Ottocento.

Da quel momento l'affermazione della mela "Annurca" fu quasi una cavalcata trionfale, tanto che negli anni Quaranta del secolo passato era un prodotto di eccellenza campano; tuttavia intorno agli anni Cinquanta-

²⁷ Col., *de arb.*, 18 «Priusquam pomarium institues quam magnum habere voles circumdito maceria aut fossa, ita non solum pecori sed ne homini quidem transitus sit» (prima di impiantare un frutteto quanto grande tu lo voglia, circondalo con un muro a secco o con un fosso, in modo che non ci sia possibilità di ingresso non solo agli animali ma neppure agli uomini).

²⁸ «Ciascheduno homo o femmina che andasse per li campi delli homini (...) et tagliare (...) ad milo per farne mela casca alla pena de tarj duj et prima emende lo danno»: G. CAPORALE, *Memorie storico-diplomatiche della città di Acerra*, Napoli 1890, p. 94 n. 1. Cfr.: G. GUADAGNO, *Il territorio acerrano e suessolano tra Longobardi e Normanni*, in *Centro Studi Valle di Suessola Quaderni* 1, 1993, p. 120.

²⁹ *Regii Neapolitani Archivi Monumenta*, I, 912, p. 14.

³⁰ *R.N.A.M.*, I, 922, p. 35.

³¹ *R.N.A.M.*, IV, 1026, p. 185.

Sessanta la produzione conobbe una battuta di arresto di fronte alla penetrazione sui mercati delle *cultivar* forestiere, più facili da produrre, meno costose, dalle forme dei frutti più imponenti³².

Negli ultimi decenni però la situazione si è ribaltata e la “Annurca” si è avviata a occupare un posto di rilievo e non solo nell’economia locale³³ (che in definitiva la conosceva già); una conseguenza di questo nuovo ruolo si può individuare nella sua significativa presenza attuale nella cucina campana: non quella familiare dove già era presente (sia pure come elemento “di nicchia”), ma in quella della ristorazione.

Infatti intraprendenti *chefs* si sono impegnati non solo nel recupero della tradizione, ma con la formazione di una “cucina rinnovata”, dove la mela “Annurca” si sposa sovente con la carne di bufala e quella del maiale nero casertano: in sostanza un’azione positiva perché tende a recuperare e valorizzare prodotti di eccellenza del nostro territorio³⁴.

³² GIARDIELLO, LOMBARDI, VERNEAU, *La mela annurca*, cit.

³³ *Ibidem*.

³⁴ Si vedano le proposte degli *chef* del Casertano raccolte in una recente pubblicazione: *Le Ricette della Terra di Lavoro*, a cura di M. Di Martino, Salerno 2009.

