



A MANI NUDE*

CON: Valentina Nappi & Giovanni Lagnese

* Disclaimer: questo articolo è ad alto contenuto di carboidrati.



Valentina Nappi a La Masardona divide un Battilocchio con ricotta di pecora, cicoli, provola affumicata, pepe e basilico; Battilocchio ripieno di scarole saltate in padella con uvetta, pinoli e peperoncino, olive nere di Gaeta e provola affumicata; Bruschetta frita con bocconcini di bufala, rucola e datterino; Le zucchine de A'marenn e pulcinella.

TESTO di GLORIA FEURRA
FOTO di ALESSANDRA FARINELLI

Antefatto

Gennaio era al termine. Me lo ricordo bene: a Milano, sul balcone, fumavamo un'altra sigaretta proiettando le cose a venire. Era soprattutto Anna a farlo; a guardare avanti, anticipando largamente il profilo dei mesi. S'interrogava sul leitmotiv da far suonare a luglio, per il numero 21, quello che ora avete sotto al naso. C'avrei messo la mano sul fuoco: "Mi piacerebbe fare qualcosa con il nudo artistico", l'avevo sentita dire. Poi la voglia di costruire un focus sui formaggi, sul prodotto, su quali di questi fossero feticcio degli chef. Quella notte il mio sonno fu leggero e disturbato: partorì un fil rouge da suggerirle. "Nudo & Crudo" le dissi, promuovendolo come sunto puntuale e sufficientemente *catchy*, da esplicitare in un articolo con la Nappi - monitorata da tempo nel suo rimarchevole entusiasmo ed expertise per e nell'haute cuisine. Anna ascoltava con attenzione, lasciò concludere il mio ardito intervento e annunciò: "Io non ricordo di aver parlato di nudo artistico". Eppure, il nudo e crudo...

La seconda settimana di maggio sono atterrata a Capodichino in un martedì ingiustamente piovoso. Rifletto col senno di poi che l'ingiustizia, quella vera, ancora non si era irrimediabilmente imposta nei numeri del tabellone di serie A. Teso come i fili del bucato sulla strada, il Napoli era ancora in ballo; solo le perturbazioni minacciavano gli umori. Vorace e verace dev'essere, sentenziavo aprioristicamente pazientando in Piazza Carlo III un autobus 147 mai arrivato. Impalcature costruite sovrapponendo citazioni di De Luca e Mastroianni, screenshot depositati nel sistema limbico di *Gomorra* e *L'oro di Napoli*, edulcorando il tutto con le precoci impressioni sul movimento che mi scivolava attorno. L'esito diverso dalla somma delle sue parti, inedito, personale, virtuale. Vorace e verace, mi rimbalzava in testa. Valentina Nappi ha accolto la mia richiesta: mercoledì a Napoli; tre pasti; negli spazi buchi tra un tavolo e l'altro, qualche tour. Aveva carta bianca, ignara della mia scarsa confidenza con il mondo partenopeo. Sono state circa 14 ore.

Ore 10, Case Nuove.

A 600 metri da Garibaldi, dal 1945, sta La Masardona. Significa ambasciatrice, appellativo incollato alla figura di Anna Manfredi. Valentina e Giovanni Lagnese - suo compagno da quasi una decade - mi aspettano da qualche minuto, sorseggiando un caffè dentro alla sala con tavoli e sedie di metallo, accerchiati da pareti bianche fitte di autografi. Mi farà notare che, tra le tante, compare anche una sua dedica. In stampatello: KISS MY ASS (AND EAT PIZZA DELLA MASSARDONA). È Cristiano Piccirillo, abiatco dell'ambasciatrice, a fare gli onori di casa: "Mentre aspettiamo papà" - Enzo - "che ora è in carcere". Annuiamo discretamente, irrigiditi all'idea di sondare con domande scomode. Ci accordiamo per un percorso stretto nella tradizione; assaggeremo le pizze fritte cult, quelle che sono l'anima de La Masardona, mentre colmiamo l'attesa con la narrazione puntuale e sentita del giovane erede. Non sfoggia subito la dicitura street food quando esordisce con il racconto della sua bisnonna, che nel dopoguerra iniziò a impastare e friggere le pizze dentro al rione del mercato. È una storia intima ma collettiva: è quella di Anna Manfredi, unica eppure comune a quella di tante altre madri e mogli napoletane. Delle *breadwinners* di prima ora, fonti indispensabili per il supporto dell'economia familiare, che offrivano a una moltitudine affamata un nutriente e gustoso surrogato della pizza napoletana cotta nel forno a legna, diventata al termine del secondo conflitto mondiale un lusso per pochi. L'estro creativo della fame e della miseria sostituisce pomodoro e mozzarella, irripetibili, con i cicoli, la ricotta o il pesce azzurro. Buttando un'occhiata al menu, leggo che la pizzeria è aperta dalle 7 del mattino. Chiedo conferma e, con ancora maggior stupore, vengo a conoscenza del fatto che in realtà è proprio all'apertura che si assiste alla maggiore affluenza: gli appetenti lavoratori del mercato con consuetudine consumano pizza frita sorseggiando marsala all'uovo. "The champions' breakfast",

La Masardona

Via Giulio Cesare Capaccio, 27
80142 Napoli (NA) - Italia
Tel: +39 081 281057

apostrofa Valentina, trovando spunto per giustificare la scelta di La Masardona come incipit del nostro gastro-tour: "Napoli non è Parigi" - nonostante esista un'importante tradizione di pasticceria - "abbiamo quindi pensato di proporre una colazione internazionale, se vuoi, certamente diversa, immaginandola più interessante". È quando Cristiano ci mostra sull'iPhone le foto slavate degli anni Settanta con nonna Manfredi in strada di fronte a un pentolone di olio bollente, che il discorso sullo street food non può più essere ignorato, perché se di cibo di strada nostrano si vuole parlare, nulla più della pizza fritta ne incarna il concetto. Sarà in parte l'ondata trendy del fenomeno, o in parte che la Masardona è un'istituzione, ma accade che oggi la famiglia Piccirillo si sdoppia in una seconda location napoletana e sbarca con uno store a Ibiza - dove Cristiano assicura che, lontano dai battuti percorsi degli abbronzatissimi, esiste una più che valida offerta gastronomica. Il ragazzo di cucine importanti ne ha masticate tante, a sentirlo disquisire di molecolare spagnola e New Nordic, o di come da DiverXO sia stata un'esperienza come poche. Rapiti ascoltano: "Amò, ci dobbiamo andare", dice Giovanni.

Il filo del discorso si perde già prima dell'arrivo del primo Battilocchio con ricotta di pecora, cicoli, provola affumicata, pepe e basilico. Il campanello d'allarme è innescato da un tepore caramellato che fagocita l'olfatto, segue l'aumento della salivazione, esasperata dal palesarsi della brunitura di Maillard. Non mancano i buoni propositi per azzannare la mezzaluna ripiena, ma Cristiano, a titolo dimostrativo, striscia sulla crosta della pizza l'indice, mostrandoci quanto sorprendentemente poco unto sia il suo dito. Consci della maratona calorica che ci attende, optiamo per la condivisione e, seguendo alla lettera lo spassionato e convinto consiglio di mangiare con le mani, adoperiamo le stoviglie solo per sezionare la pizza. L'aspettativa è ampiamente superata: dolce e rotonda, confortevole e non stucchevole, tanto generosa da offuscare qualsiasi pensiero dietetico, anche prima della prova costume. Potrebbe essere il tipico storyboard di una campagna per le Sottilette, un quadretto tutto all'italiana fatto di scambi di tranci filanti, intriso di concept espliciti che guardano ai valori della connessione, dell'amicizia, della famiglia... ma invece no. A fare da tappeto al nostro rituale di *sharing* è un animato dibattito sul sistema carcerario, promosso dal felice colpo di scena che vede Enzo alla porta, non scarcerato, ma di ritorno da Poggio Reale per un evento. Tra una fresca e primaverile Bruschetta fritta con bocconcini di bufala, rucola e datterino e un nuovo Battilocchio ripieno di scarole saltate in padella con uvetta, pinoli e peperoncino, olive nere di Gaeta e provola affumicata (la preferita di Gennaro Esposito, per altro, e come dargli torto) siamo arrivati fino a Beccaria senza perdere l'appetito. Come da manuale, la colazione diventava carburante, nel nostro caso per un animato e civile confronto tra visioni diverse. Controlliamo l'orario, i tempi si stringono. Valentina anticipa: "Il discorso sull'importanza della prevenzione sociale che supera quello delle riforme lo vedremo coi nostri occhi dopo, perché ne avremo un bell'esempio".

Ore 13, Rione Sanità

A diventare i primi della fila nel parcheggio dei taxi della stazione ci arriviamo come si arriva sotto al palco nei concerti hardcore: senza rendercene conto. Siamo spinti nel nostro tracciato da chiacchiere veloci e spontaneamente disorganizzate sulle difficoltà di vivere Napoli, sull'equilibrio tra etica ed estetica della cucina contemporanea, sulla sostenibilità e su alcuni dei suoi discutibili luoghi comuni, inchiodati solo dai frequentissimi pit-stop per i selfie richiesti con la Nappi e puntualmente accompagnati da strascichi di complimenti

che lei, zen e pacata, accetta ringraziando. Preso posto sul taxi e indicata la nostra destinazione, inauguriamo tacitamente il gioco dell'indovina il VIP. "Mi hanno detto che ho preso uno famoso - confessa il nostro autista - chi è?". Occupando il posto davanti, mi sacrifico per la causa ludica: "Io". Bastano meno di 2 minuti per essere smascherata. Sul suo schermo mi mostra due notifiche Whatsapp: "Grande Pasquà!", c'è scritto, "Hai preso la Nappi, la porno attrice!". Le ultime 4 parole sono sufficienti per accendere il faro della memoria fotografica del nostro chauffeur. Faccio spallucce. "Vale, dai! Facciamoci una foto!", insiste. "La facciamo quando siamo arrivati" - replica lei - "adesso guida!". Pasquale mi congeda con un sospiro *st'attenta alla borsetta*. Il rione Sanità, nel cuore geometrico di Napoli, ha una certa nomea. Scendiamo ai piedi del mercato di Borgo Vergini, inalando il diffuso odore della plastica al sole dei contemporanei mercati italiani. Dondolando passo dopo passo su ciottolati levigati, scenografie di Eduardo e di De Sica, proseguiamo verso la nostra destinazione attraverso corridoi di irripetibili e dissonanti convivenze tra bassi e rococò, tra decadenza aristocratica e popolo ruspante. Valentina e Giovanni salgono al primo piano della scalinata a doppia rampa del Palazzo dello Spagnuolo per qualche ritratto, quando un'arzilla signora sul balcone superiore, prima ancora che qualsiasi cosa le sia detta, si presta ilarmente a posare come coprotagonista. Sarà perché sono tutti così veloci e perspicaci, scaltri e affabulatori che l'aggregato diventa fauna complessa, caotica, rumorosa, pulsante. Ciro Oliva, ne è una perfetta incarnazione: instancabile, colorato. La seconda tappa suggerita dai nostri ciceroni è Concettina ai Tre Santi.



Il sommelier di Concettina ai Tre Santi serve lo champagne Grande Cuvée Krug; Valentina Nappi e Giovanni Lagnese al Palazzo dello Spagnuolo; La vetrina riservata all'asporto della pizzeria.



Valentina Nappi con la mezzaluna di pizza fritta de La Masardona.

Anche Concettina Flessigno, moglie del calzolaio Antonio Oliva, quando ancora a Napoli non era arrivato neppure l'eco del Boom (o del Grande Miracolo Italiano), preparava pizze fritte fuori dal basso a qualche passo dall'altare dei santi Anna, Alfonso Maria de' Liguori e Vincenzo Ferrer. Con tutta la flessibilità *dell'oggi a otto* - mangi subito e paghi in otto giorni - valica i confini della Sanità e attrezzata della stufa di rame, diventa presto un riferimento della pizza fritta a regola d'arte. La continuità con il suo nome si perpetua settant'anni dopo, ma nel corso di queste sette decadi non pochi furono gli illuminati slanci imprenditoriali degli Oliva: dal forno a legna (che ancora oggi, nonostante i progressivi ampliamenti e le ristrutturazioni, resta là) e ai tavoli, fino al più recente guizzo: l'adiacente vetrina riservata all'asporto. Con *Ciro* siamo alla quarta generazione e, da qualche mese, sull'insegna della pizzeria è stata aggiunta in cima anche la firma del figliol prodigo. Prima ancora di sistemarci al tavolo, la decisa stretta di mano di *Ciro* ci accoglie. Dice di essere al momento oberato nella preparazione dei peperoni, eppure dopo qualche minuto ci ritroviamo prima nella neonata e raffinatissima cantina e poi in laboratorio, dove ammicca: "Qua non ci faccio mai entrare nessuno", conquistandoci. Classe 1992, Oliva è diventato erede della tradizione e interprete di una nuova brezza creativa e imprenditoriale. Parla veloce e senza pause, intrecciando innovazione e ricerca con accenti di prossimità, di legame quasi sanguigno con il rione. "Il nostro cuore batte per la Sanità", lo dice, e si legge in vetrina, sul sito, nella fermezza della sua voce.

Rimbalziamo come palline del flipper al tavolo. Anticipa che assaggeremo in anteprima il menu estivo, sul quale ha lavorato ininterrottamente negli ultimi tre mesi. Sulla parete all'ingresso le maschere della commedia napoletana di Lello Esposito e tutt'attorno, un inevitabile mormorio indirizzato alla Nappi, che nel frattempo appende con nonchalance alla sedia il suo giubbotto di pelle nera sfrangiato. Nel bicchiere si sollevano finissime le bolle del Grande Cuvée Krug; c'è solo il tempo di un brindisi e arriva la prima portata. Insieme ai camerieri c'è anche *Ciro*, che con un'intricata coreografia poggia di fronte a ogni commensale quelli che sembrerebbero essere piatti diversi. Eppure sono solo le fette di una Margherita onirica, con un cornicione gonfio che sparisce nel palato come una nuvola, condita di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, pecorino e un filo di Per Me di Mani. Giovanni s'interroga: "Ma si è letto tutti i miei post su Facebook?! Voglio dire... come fa a sapere che è esattamente così che mi piace, con il cornicione bruciato, i gusti amari?". *Ex post* ricostruisco che quello strano balletto altro non era che un modo per far arrivare davanti a Lagnese la sua fetta di pizza che è, in realtà, lievemente diversa dalle nostre, meno annerite. Dicesi attenzione al dettaglio. Del resto, confessa Valentina, nonostante si potrebbe azzardare sia solo lei al centro dell'attenzione rivolta da chef e patron, al ristorante le star diventano due, lei e Giovanni: il secondo, gourmet dai tempi del liceo, sa di cosa parla quando parla di cucina, dibatte ed elargisce con entusiasmo consigli e osservazioni, costantemente interpellato e in perpetuo confronto con la sua dolce metà. È stato lui a svezzare Valentina dalla dieta a base di polpette e pane e Nutella; lui, che con quella chiacchierata cena a El Bulli nel 2009, la porta all'epifania dell'esigenza di esplorazione della cucina come forma d'arte. Appena terminato il secondo piatto di Marinara - dove il concetto è espresso tout court - con il pomodoro ricco nei picchi di acidità, l'aglio bianco ruvido e l'aromaticità spinta di origano e basilico, freschi di *Ugly Delicious*, inauguriamo il dibattito sulla Pizza Verace e su quella sottile linea che divide la pizza dal resto del *flatbreads*. "Bisogna sapere di cosa si sta parlando quando si parla di tradizione. Devi partire dalle basi: margherita e marinara. Quelle le devi fare a regola d'arte. Se là arrivi alla perfezione, allora puoi spingerti oltre, sperimentare, ma sulle basi ci vuole rispetto".

Predica bene, razzola ancor meglio, *Ciro*. La coerenza con la sua dichiarazione si ritrova puntuale nel susseguirsi dei piatti innovativi ed evocativi serviti.

L'esordio è una Frisella con fagioli di Controne, cipolla caramellata, patate, spinacino, salsa di bufala e scorza di limone, farinosa con interessanti equilibri sgrassanti. Seguono una serie di piccole bombe a mano di pizza fritta, come quella con alici affumicate, peperoncino verde, scorza di arancia e chips di peperoncino o, ancor più memorabile, quella con la fragola fermentata, il pomodoro cotto al forno e il limone e basilico, un boccone di enorme padronanza tecnica e coscienza gastronomica. Interrogo sul curriculum del nostro oste, immaginando lo srotolarsi di referenze importanti da citare, ma con grande sorpresa vengo invece a conoscenza del fatto che la sua formazione si costruisce come abituale cliente degli stellati: dei viaggi didattici insieme allo staff per conoscere, stimolare, crescere. Ci attende a questo punto un quintetto di nostalgia a tratti mascherata a tratti dichiarata. Si parte con la Montanarina, una frittura con pancetta, ricotta di fuscella di bufala e limone, un morso dove il gioco si basa sul contrasto dinamico delle temperature, più che dalle texture. È il momento in cui bisogna sporcarsi le mani: le consistenze esplodono tra dita e morso, i sapori nel palato, mediterranei, caldi, diretti. Com'è il caso di una nuova frittura con peperone, olive, capperi, cacioricotta e polpettina di manzo, o con il Cannolo rivisitato, bagnato nel Parmigiano Reggiano e ripieno di ricotta di bufala affumicata e finto ragù napoletano, dove tutto scivola, cola, goloso e sensuale. Nulla di più sentimentale c'è del panino della nonna di *Ciro*, o *A'marenn e pulcinella* (la merenda di Pulcinella): zucchine, provola, prosciutto, colatura della zuccina e, a chiudere il filone, una striscia di pizza condita con pomodoro San Marzano, melanzane cotte nel forno con datterini, olive e capperi sul quale svetta una gotica chips di melanzana fritta al momento, il tutto innevato con del Parmigiano Reggiano 48 mesi e del basilico. Abbiamo ancora una base di pizza al forno, condita con ricotta di fuscella di bufala, scorza di arancia, alghe di mare disidratate e ricciola affumicata, assaggio iodato e temerario. Chiudiamo con il botto: fritto con alici, salsa di peperoni, pan grattato al prezzemolo, provola affumicata e scorza di limone. Valentina parla di "domenica napoletana in bocca, nella sua quinta essenza". Una spremuta a tratti proustiana che affiora nel ricordo degli stocaggi di *puparuoli* arrostiti e congelati dalla madre, per i mesi più rigidi a venire. "Non c'è nulla di più vicino, fedele ed esasperato al concetto di partenopeo di *Ciro* oggi" sostiene, mentre l'interessato prende tutto e porta a casa ben compiaciuto.

Potrebbe sfumarsi così la nostra visita, con l'ultimo sorso di Dom Ruinart rosé e saluti, ma invece *Ciro*, trascinato irriducibile, propone: "Stanno arrivando quelli di Kappa a portare le maglie del Napoli alla Casa dei Cristallini, ci volete venire?". Affermativo. La Casa dei Cristallini è una struttura rionale del 2002 nata con l'obiettivo di offrire ai figli della Sanità uno spazio alternativo alla strada dove poter giocare e imparare, dove crescere con la consapevolezza che l'illegalità non è ineluttabile. *Ciro* collabora con l'istituto ormai da anni, coinvolgendo attivamente i bambini in attività ludiche e formative. Alcune pizze in carta, come quella dedicata al Miracolo di San Gennaro (con l'omonimo pomodoro antico Presidio Slow Food, la mozzarella di bufala e i taralli artigianali strutto e pepe (*'nzogna e pepe*)), sono il frutto dell'estro emerso durante un laboratorio incentrato sullo studio delle tipologie dei pomodori campani, mentre tutti i piatti di ceramiche sopra cui sono servite le pizze, riportano smaltati dei disegni realizzati nella stessa sede dai bambini. L'accoglienza è ben più che chiassosa e calorosa: *Ciro* è letteralmente accerchiato già prima che le maglie della squadra del cuore siano distribuite, ma la situazione non può che degenerare dopo che ciascuno si è aggiu-



L'esterno di SoulCrumbs; Pane acido di farro in cassetta con caprino a latte crudo dei Monti del Matese, acciughe di Sciacca, rapa arrosto e zest di limone; Dessert di pane d'orzo caramellato con mela natalizia e gelato alla vaniglia; Lo chef Raffaele Rega.

dicato il proprio bottino su misura. Assistiamo a un picco di euforia al quale è impossibile restare immuni, anche per chi, come la Nappi, si dichiara misantropa: saltano all'unisono al mantra del "CHI NON SALTA È JUVENTINO", i pavimenti tremano e i muri rintonano di grida e risate di pancia, mentre qualche occhio inizia a luccicare. Ciro è perno, è colonna portante. Giovanni mi fa notare come a distanze considerevoli dalla pizzeria, ancora retoricamente ci chiedono se quella che abbiamo mangiato è o no la pizza più buona della nostra vita. "Ciro si 'o mejo", sentiamo spesso. E mentre mamma Oliva parla in termini quasi lirici della separazione solo tangibile esistente tra dentro (la pizzeria) e fuori (nel rione), svela quella che è la loro prima missione: "Essere tutti uguali là dentro, che tu sia papa che sia straccione. Tutti meritano la miglior pizza". È con lo stesso spirito che si ricalca la nobile tradizione del caffè sospeso segnando sulla lavagna all'uscita le pizze offerte da tasche ignote per sfamare bocche sconosciute.

Sono già le 19, e Ciro non si è fermato un secondo. Mi dice che così è stato il giorno prima e che così sarà domani. "Sei stanco?", gli chiedo. "O cavallo buono se vede 'ncoppa 'a sagliuta", replica.

Ore 19.30, Toledo

"Alle 20. Meglio prima, se riuscite", aveva scritto Raffaele Rega (in arte Raph Regan) quando gli avevo anticipato della nostra visita. All'ultima tappa arriviamo puntualissimi, un po' provati, ma evidentemente rodati alle grandi abbuffate. Ci appollaiamo sugli sgabelli al bancone dentro uno spazio dalle pareti altissime, colorato di legni e metalli pastello dal sentore tipicamente nordico, mentre dagli speaker suona Bombino. Valentina suggeriva di richiedere la formula del *bread onomakase*, lasciandomi disorientata e incuriosita dalla dicitura. "Facciamo qualcosa freestyle", dice Raph, porgendoci un bicchiere iper-ristorativo di kombucha di Mao Feng con peperoncino e menta. Siamo ancora a Napoli, mi chiedo? In via del Chiostro, è da poco più di un anno che esiste SoulCrumbs: bakery, specialty coffee, natural wine, honest food. Ma a dirla tutta, è una storia che inizia molto prima.

Dopo 5 anni a Oslo, dove approda la prima volta come Erasmus in musicologia da La Sapienza di Roma, Raph capisce che è tempo di accantonare il progetto di diventare un compositore di musica per film (sarà anche che, come dice lui "in Norvegia fanno meno film che a Scampia") investendo piuttosto gran parte del suo tempo in cucina, sia come chef a domicilio che nella brigata di Maaemo. La nostalgia del clima, umano e metereologico, lo riporta a casa dove, senza perder tempo, inaugura un pop-up al Centro di Alimentazione Consapevole, con un ciclo di brunch che dissacrano il pranzo domenicale napoletano. Avviene qua il fortuito incontro con Carlo Di Cristo. "Cercavo un pane diverso. Pensavo al *rugbrød*, o anche solo a un'alternativa a ciò che la piazza napoletana convenzionalmente offriva". Carlo è un ricercatore di zoologia all'Università degli Studi del Sannio, è un docente, è un pater familias e, tra le altre cose, è un panificatore eccezionale. Come comune a molte altre storie d'amore, con la pasta madre non fu esattamente un colpo di fulmine, anche se sì, la chimica ha giocato la sua parte. È una collega a introdurlo a una riunione simil-massonica dove si panifica con il lievito madre. Carlo ne adotta un po', ma tempo qualche mese e il neo-arrivato fallisce le sue performance. "Ti è morto?", chiedo ingenuamente. "Quello manco con la pistola lo ammazzai!", dice, "Però non l'avevo curato bene, ma comunque mi era rimasto il pallino". Gli anni passano, e ancora oggi lo troviamo con le mani nel sacco delle farine eretiche nel regno di Caputo: da Gasperino Mirra del beneventano per il Senator Cappelli, rosciola, farro dicocco, al Molino Grassi del parmense per il blend multicereali, fino al Mulino Marino per la segale. Con quello che definisce "rigore nerd scientifico" si appassiona non solo alla lievitazione, ma più in generale ai diversi fenomeni fermentativi. Trovandosi in piena sintonia con Raph, si sollevano le maniche per dare forma alla loro visione. S'immaginavano uno spazio dalle ampie vetrate ("perché una panetteria non puoi che concepirla così"), capace di cambiare sembianze con il mutare della luce del giorno. L'animo di SoulCrumbs è ibrido, cangiante. La mattina è panetteria, affiancata da un bar che oltre a rispondere alla sacra esigenza di un caffè napoletano, propone alternative come il V60 o il caffè a filtro e a caduta; per pranzo la possibilità di scelta tra formule differenti, dalle *marenne* alle zuppe, offrendo ai colletti

SoulCrumbs

Via del Chiostro, 11
80134 Napoli (NA) - Italia
Tel: +39 081 0609549
www.soulcrumbs.it

bianchi dell'area di Toledo e agli studenti di prossimità piatti trasversali per gusti e tasche; all'aperitivo si spinge con una carta invidiabile di etichette naturali introvabili nel resto di Napoli, e per questo estremamente coraggiosa; per cena - dal mercoledì fino al sabato, con la domenica di chiusura - la possibilità di sfruttare il freestyle dello chef, scegliere alla carta o partecipare agli eventi più disparati: SoulCrumbs, ad esempio, è diventato per un notte *ramen ya o*, ancora, uno spazio per incontrare i produttori presenti sulla carta dei vini, per i quali Raph ha costruito sartorialmente dei piatti.

Nel frattempo, sui taglieri in legno davanti alle nostre postazioni, il nostro singolare *itamae* Regan ha adagiato il primo assaggio: alla base un blend 50/50 di segale integrale e bianca con prosciutto di tonnetto alletterato, maionese di miso, pomodori tigrati e aneto. È di nuovo tempo di sporcarsi le mani ma, in questo caso, l'incredibile ricercatezza visiva dei piatti ci muove su un piano contemplativo e sinestetico, armonico, che sprona a un'inedita lentezza nella masticazione. Succede lo stesso con il pane acido di farro in cassetta, coperto di caprino a latte crudo dei Monti del Matese, acciughe di Sciacca, rapa arrosto e zest di limone. Ogni volta che una nuova creazione tocca il bancone, la presentazione delle portate esordisce dalla base, dal supporto, come a farti riflettere sul fatto che, pur tenendo un occhio vispo e attento sul mondo, siamo nell'ombelico del Mediterraneo ed è il pane ad essere fondamenta della nostra piramide alimentare. Ci intrattiene alternando pani diversi, sopra cui va a costruire dei gusti intelligenti, inediti, ricchi, come fossero delle tele bianche. È il momento di un pane integrale con carciofo, bagna cauda e crema di yogurt che riesce a mantenere altissima l'aspettativa e l'interesse su ciò che seguirà. Tocchiamo probabilmente il picco con il multicereali, che diventa melting pot per asparagi prima fermentati in siero e succo di mela e poi arrostiti, accompagnati da un tuorlo marinato in soia e limoncello, lenticchie fermentate e una grattata di caprino stagionato. Abbiamo il palato entusiasta, ma rifletto che se fossi arrivata a Toledo bendata non avrei avuto la più pallida idea di dove collocare la mia cena sul planisfero. Arriva un nuovo 100% integrale con baccalà in oliocottura, cicoria e torzella fermentata, e a questo punto potrei azzardare su dove puntare il dito. Chiudiamo con un dessert di pane di orzo caramellato, mela cotta a bassa temperatura con cannella, cardamomo, anice stellato e gelato alla vaniglia, dove ritorna sempre efficace il divertimento del contrasto di calore. È solo alla fine del servizio che faccio caso al fatto che, in nessuna delle 5 portate, la carne è stata contemplata, ma non di certo perché se n'è sentita la mancanza. Raph mi spiega che è una scelta di consapevolezza etica estremamente personale, per questo ancora più valida e inattaccabile. È il risultato di diversi fattori: primo fra tutti, il fatto che durante il soggiorno norvegese aveva assistito a un uso spropositato di carne in cucina, e riprendendo una consuetudine più moderata legata alla dieta nativa, ha cercato in tutti i modi di moderarne l'utilizzo. C'è poi, come dicevamo, una componente di certo più intima, privata, che riconosce il limite e la difficoltà del toccare, lavorare e cucinare questa materia prima. "Chiedendomi se sarei stato in grado di uccidere quell'animale rispondo: no". Non esclude la possibilità futura di utilizzare il quinto quarto ma, per il momento, l'attenzione vuole restare focalizzata sulle enormi possibilità offerte da legumi, cereali, verdure e cibi "vivi", fermentati.

È molto chiaro perché Valentina e Giovanni abbiamo scelto questa nuova, frizzante e valida creatura. Puntualizzano che Napoli non è solo pizza e fritti: qua si spinge verso l'inesplorato in una piazza vergine su moltissimi concetti, gusti, prodotti. Questo significa non solo essere buoni imprenditori, ma ancora prima comunicatori ed educatori; è il fardello dell'essere pionieri, estrosi, complessi, validi. Ma "un buon capitano non abbandona mai la propria nave", sorride Raph, raccontando di come qualche ronzante investitore sia passato da queste parti, ma che "questo è un progetto troppo sentito, dove non riusciremo a scendere a compromessi".

Forse l'aspettativa era quella di trovare un logoro nesso cibo-eros reiterato a ogni paragrafo. Perché altrimenti rivolgersi proprio a Valentina Nappi, vi chiederete? E io replico: avete confidenza con la sua presenza nei social? Siete andati a spulciare qualcuno dei suoi post, quelli dove i soggetti non sono i suoi animaletti, i promo dei suoi film, i suoi ritratti, o i suoi corrosivi e sovversivi pensieri (anzi, scomodatevi a dare un'occhiata pure a quelli)? Parlo di quelli con piatti, calici o ristoranti e delle critiche e affilate didascalie a seguito. Fatele, e immaginatela come compagna e guida in una full immersion partenopea. Se la vostra aspettativa non è soddisfatta, lo confesso, la mia sì: Valentina e il suo *loudest pet* sono stati capaci di offrire uno spaccato vibrante, complesso e denso della città. Vorace e verace, me lo hanno confermato senza saperlo.



LINEAGOLOSA

FOOD COMMUNICATION CONSULTING

