



Ciro Cenatiempo lampare,
marmitte e calamari, mangiari
dei nostri mari. **la cucina
nel regno di nettuno**

presentazione di
Marino Niola

imagaenaria

edizioni ischia

IMAGAENARIA

5. *A pummarola vo' ll'acqua 'e mare*

Napoletano-ischitano, quarant'anni, Bruno Iacono è istruttore subacqueo dal 1986 e ha gestito Diving Center a Ischia e nel Mar Rosso egiziano, ha una laurea in Scienze dell'Educazione motoria conseguita all'università di Chieti, ha lavorato su programmi cooperativi in Eritrea. Attualmente coordina le attività subacquee di ricerca presso il Laboratorio di Ecologia del Benthos di Ischia, della Stazione Zoologica "A. Dohrn" di Napoli. Inoltre è consulente di un noto produttore di attrezzature subacquee. Gli ho chiesto: «Mi scrivi una storia di mare condita con un po' di cibo?». Ecco la risposta.

Una storia di mare? Con un po' di cibo?

Il mio ricordo di cibo e mare riguarda cibo... di terra, a conferma di quanto si dica sulle tradizioni e la cultura ischitana, che sia più contadina che marinara.

Ricordo sempre mio padre, nato contadino e divenuto marinaio per necessità, in quaranta anni di Guardia di Finanza di mare. Lui ripete sempre: "a pummarola vò ll'acqua 'e mar'...".

Questa frase sintetizza la bontà del "culurcio" di pane e pomodoro, fatto con la "cocchia" di Giovanni (panettiere di Piedimonte di un po' di anni fa) che ha sposato in maniera indissolubile le mie escursioni, prima di diletto, le pescate con la lenza con il "vuzzariello" a largo dei Maronti, e poi quelle professionali legate alla mia attività di immersione. E la particolarità stava nel fatto che andasse preparato lì, in barca, e non prima...

La mattina, all'alba si coglievano i pomodori, il profumatissimo basilico e qualche peperoncino verde, poi si aggiungeva alla "mappatella" di cibarie il pane, meglio se leggermente raffermo, e la bottigliina di succo di frutta riempita con olio d'oliva. Ovviamente non mancava mai il litrozzo di vino per benedire in una sorta di rituale pagano ma non troppo (pane, vino e olio), la giornata di mare.

Una volta in barca, tra lenze, pezzetti di totano per le esche e qualche amo che inevitabilmente trafiggeva le mie mani (tra i sorrisi beffardi dei "grandi", a testimoniare un passaggio obbligato per diventare "Pescatore"), si preparava il rituale: la "cocchia", pane dalla caratteristica forma allungata cotto assolutamente con le "fascine", veniva recisa di circa un terzo dall'estremità, isolando il "culurcio" ("culetto" inteso come parte estrema del "corpo" del pane?). Veniva quindi svuotato con l'asportazione, senza coltello, ma con le mani, della mollica e quindi inumidito leggermente con l'acqua di mare.

Questa operazione rendeva il pane più morbido e, soprattutto "salava" il pane di quanto necessario. Stessa sorte subivano i pomodori, ma non il basilico e il peperoncino.

A questo punto, ingredienti pronti, si riempivano le pareti e il fondo del "culurcio" con pomodori, basilico, peperoncino e infine, manovra estremamente artistica soprattutto a vedersi, veniva versato l'olio all'interno roteando il soggetto in modo da oliare al punto giusto il contenuto.

La fine del rito prevedeva la chiusura dell'opera d'arte con la mollica asportata in precedenza, a mo' di tappo.

Il tutto avveniva alle otto del mattino, a circa due ore dalla sveglia, in un momento in cui l'incremento della fame andava di pari passo con la parabo-

la ascensionale del sorgere del sole, producendo, a quell'ora, un'incontrollabile acquolina in bocca che raggiungeva il suo apice nell'osservare la preparazione del "culurcio".

Tale osservazione era così intensa (complice anche il sonno) che spesso, in un'estasi ipnotica, perdevo di vista lenza, ami ed esche.

E ricordo mio padre: "Uè, fesso... hanno abboccato... tira n'copp!"