

Caravaggio è servito

A tavola con il... pittore. Così con Caravaggio a Napoli è arrivato pure il menù d'artista. Piatti del Seicento napoletano riveduti e corretti, strizzando pure l'occhio all'epopea del Merisi. Tra "alici ammollate" e "baccalà alla cannaruta". Sazi nello spirito. E non solo...



Caravaggio è come il maiale: non si butta via niente. Non s'adonti il genio lombardo per l'irriverente equazione, ma si è aperta la sua mostra a Capodimonte e subito sono partite le iniziative collaterali.

Preparatevi, nel senso più carnale della parola, alla grande abbuffata. Venticinque tele del maestro arrivano a Napoli da mezzo mondo: si prevedono (o meglio: si sperano) frotte di visitatori. Cosa fa, allora, la Regione Campania, aiutata da una godereccia task force d'esperti del settore? Coglie al volo l'occasione per rilanciare il boccheggianti turismo locale e arma una gioiosa macchina da guerra con pacchetti *all inclusive*, sconti eccezionali eccetera. E fin qui niente di vituperabile, anche se il turista si sentirebbe infinitamente più a suo agio se potesse girare per la città senza trovarsi costantemente in mezzo alle endemiche emergenze made in Naples.

Ma criminalità e rifiuti sembrano particolari trascurabili ai fini del comfort, di fronte a quel certo languorino che può cogliere lo spettatore stuzzicato dalla *Cena in Emmaus*. Così, in omaggio alle *Sette opere di misericordia*, si è ben pensato di dar da mangiare agli affamati e da bere agli assetati con *Gustando Caravaggio*. Etichetta che è un autentico capolavoro di sinestesia per una serie d'itinerari gastronomici in cui "sarà possibile degustare piatti e menù del Seicento napoletano, opportunamente selezionati e adattati ai nostri tempi" da ristoratori della zona e

nientepopodimenoché da un prof universitario. Volete il pittore? Eccolo servito. E così, tra "alici ammollate" e "baccalà alla

cannaruta", s'immaginerà di manducare gomito a gomito col Merisi, che al tavolaccio di un redivivo Cerriglio si sbrodola di "minestra maritata con cardoni selvatici", trangugia vorace una "costoletta di porco impanata in battuto di mandorle" o, a guisa di lazzarone, abbranca un bisunto pezzo di "timpano di vermicelli", ruttando infine soddisfatto dopo una bella porzione di migliaccio (a proposito, non è per fare i pedanti, ma Michele alla suddetta osteria, una volta tanto, non si fiaccò il collo in una rissa: vi subì un'aggressione, e neppure questo è certo).

E pensare che, a guardare i suoi quadri, il Nostro doveva avere gusti piuttosto frugali: sui deschi da lui dipinti figurano nient'altro che pane, vino, frutta. Tutt'al più, un pollastrello striminizzato. E, se proprio si volesse fare un'operazione filologicamente corretta, non ci si potrebbe astenere dall'inserire in menu abbondanti quantità d'insalata, quella che il leggendario – per turcheria – monsignor Pandolfo Pucci ammanniva per "antipasto, pasto e pospasto" al giovane artista appena giunto a Roma. E non devono mancare le canestre di frutta, da sole o in braccio a imberbi e voluttuosi cinedi papalini, rigogliose, traboccanti di pomi e d'"uve diverse". Naturalmente, la mela bacata è d'obbligo.

anita pepe

scheda evento della mostra Caravaggio, l'Ultimo Tempo

indice dei nomi: Caravaggio, Anita Pepe, Dem