

Loredana Palma

Margini del “popolare”  
in alcune pagine del Novecento

Libreria Dante & Descartes

Tradizione e memoria  
*Francesca e Nunziata* di Maria Orsini Natale<sup>1</sup>

Nella costruzione dell'identità e nella conservazione del patrimonio culturale di un popolo, la letteratura esercita di certo un ruolo di primaria importanza. Spesso le opere letterarie ci restituiscono memoria dello spaccato storico-sociale di una determinata epoca, scene di vita quotidiana fatte di usanze, tradizioni, riti, processi lavorativi che, nel tempo, sono andati perduti o si sono trasformati, rendendo non di rado oscuro anche il nome di oggetti caduti ormai in disuso.

Talvolta i testi assumono il valore di una testimonianza contemporanea alle vicende narrate (pensiamo, a solo titolo di esempio, alla novella decameroniana di *Simona e Pasquino* dalla quale ricaviamo informazioni sul mondo dei lanaiuoli nella Firenze del Trecento); altre volte, invece, essi si pongono come un recupero memoriale di un'epoca ormai tramontata.

È proprio questo il caso del romanzo *Francesca e Nunziata* di Maria Orsini Natale, pubblicato nel 1995 e giunto nel giro di pochi anni alla sua decima edizione nonché alla trasposizione cinematografica per la regia di Lina Wertmüller (2001).

Il romanzo, seguito da altre prove narrative della scrittrice,<sup>2</sup> che però non ne hanno eguagliato gli esiti, ha il sapore dell'affresco storico e si inserisce nell'alveo di una tradizione che va da *I Viceré* a *Il Gattopardo*.<sup>3</sup> La vicenda si snoda lungo l'arco di circa un secolo, dal 1849 al 1940, date che segnano, rispettivamente, la nascita di Francesca e la morte della figlia adottiva Nunziata. Sullo sfondo, le vicende che segnarono il trapasso dalla monarchia borbonica all'Unità italiana fino agli anni che videro l'ascesa di Mussolini e il profilarsi del secondo conflitto mondiale.

Non potremmo definire il romanzo come il racconto di una storia d'amore – come le tante che pure si intersecano nella vicenda senza mai occupare uno spazio di primo piano –, e nemmeno la storia dell'amore tra Nunziata e Federico, che rimane soltanto alluso, pur essendo destinato a durare tutta la vita. Piuttosto possiamo dire che il romanzo è la storia di *un* amore – quello delle due protagoniste, Francesca e Nunziata, appunto – per il proprio lavoro di pastaie. Attraverso di esso passa il riscatto sociale che consente all'una di lasciarsi alle spalle la povertà dell'infanzia, all'altra la sua condizione di orfanella.

Nondimeno, la realizzazione sul piano lavorativo corrisponde per entrambe a uno scacco sul piano esistenziale. L'orgogliosa Francesca, infatti, paga il suo matrimonio con un uomo di una classe sociale tanto più elevata della sua, «bello, signore, gran signore»<sup>4</sup> con l'umiliazione dei continui tradimenti del marito, a sua volta piccato del suo ruolo di “principe consorte”, a cui Francesca lo ha relegato, e indispettito dall'apparente distacco della moglie la quale, invece, soffre, nell'altero silenzio della sua camera da letto, il feroce pungolo della gelosia. Votata alla sacralità della sua arte, la «padrona» Montorsi è condannata a non trovare comprensione nemmeno presso i figli, anch'essi lontani dal condividere – a differenza di quanto avveniva tra i componenti della sua famiglia di origine - il suo orizzonte di valori e la dedizione al lavoro del pastificio e perciò da lei considerati come parassiti.<sup>5</sup>

Per Nunziata, invece, lo scacco esistenziale si consuma nell'impossibile realizzazione del suo amore per Federico, che ella, tuttavia, continua ad alimentare per tutta la vita e persino dopo la morte di lui, quando si prende cura della famiglia superstite, incurante delle gelosie e delle ripicche dei figli e della nuora. Anche per Nunziata il segno del fallimento passa dunque per il progressivo allontanamento emotivo dei figli che pure, fino all'ingresso nell'età adulta, avevano vissuto la vita al pastificio in simbiosi con lei:

[...] i figli, Mariano, Alfredo e Carlo, proprio tutti e tre, avevano con richiami vivaci fatta arrestare la carrozza a metà strada, prima che svoltasse, ed erano corsi verso di lei.

Facevano sempre così, quando lei s'allontanava erano come persi.

Non c'era una volta che non rincorressero la carrozza e Gerardo per un'ultima cosa da chiarire e un ultimo dubbio da chetare.<sup>6</sup>

Di certo, però, la sconfitta maggiore consiste, per entrambe le protagoniste, nell'alienazione della proprietà e nella conseguente fine della loro attività al pastificio che rappresenta anche tutta la loro vita. Per Francesca, figura grande nella tragicità del suo dolore, travolta dai debiti accumulati dal marito, si tratta di una perdita brusca e traumatica che ha il sapore di una violenta aggressione;<sup>7</sup> per l'esile e gentile Nunziata, invece, di una rinuncia volontaria, di un silenzioso ritiro di fronte a un presente che appare ormai dominato dalla mediocrità e dalla volgarità delle nuove classi emergenti:

Ai racconti assentiva Nunziata con la sua bella faccia, e i lineamenti restavano fermi e zuccherini e non lasciavano intravedere l'ironia, ma dentro lei rideva con gusto incredibile. Ed era quasi felice di sorprendere la concreta Immuccia nello stupido parlare che faceva scoperte le dimensioni del suo cervello e stabiliva i suoi limiti tra le mezze calzette.

Era contenta Nunziata di sentirla insistere in ragionamenti insulsi sulle due povere donne che con lo stipendio del ministero chi sa che fatica facevano a tirare avanti: tè, beneficenza, portiere gallonato e cresta della cameriera compresa.

La nuora veniva a parlare a lei di grandi dame, a lei che aveva vissuto accanto a donna Francesca...<sup>8</sup>

Il filo conduttore dell'intero romanzo non è dunque riconoscibile nelle vicende familiari o sentimentali delle due protagoniste ma nella storia del processo di lavorazione della pasta. Le vite di Francesca e di Nunziata costituiscono, infatti, per la Orsini Natale come il pretesto per raccontare una stagione di

cui si rischia di perdere la memoria -quella tra la seconda metà dell'800 e la prima metà del '900 - in cui l'area vesuviana aveva detenuto il primato della lavorazione dei maccheroni.

La scrittrice, discendente da una famiglia di pastai,<sup>9</sup> ripercorre così, muovendosi nell'ambito dei ricordi familiari, sullo sfondo del più grande affresco della storia d'Italia, un tratto di storia economica legato al microcosmo della regione in un determinato momento del suo sviluppo.

La vicenda di *Francesca e Nunziata* prende le mosse dalle alture della costa amalfitana dove il nonno di Francesca, Giuseppe, conosciuto nella piccola comunità di appartenenza come zi' Peppe, si guadagna da vivere con l'attività molitoria e con la produzione, ma solo nella buona stagione, della pasta, ancora nei limitati formati delle orecchiette, dei fusilli e delle lasagne. In queste prime fasi (siamo all'altezza degli anni Cinquanta dell'Ottocento) la lavorazione avviene tutta senza l'ausilio di macchinari. L'impasto viene mescolato con i piedi in una madia dove alla farina viene aggiunta dell'acqua calda versata direttamente da un calderotto di rame. Dal nonno Francesca bambina apprende, accanto al senso della sacralità del lavoro, i primi segreti del mestiere: il ritmo cadenzato delle gambe, la battuta leggera della pianta del piede, la costanza del moto, necessaria a evitare l'addensarsi di grumi nell'impasto. E sempre dal nonno, che intuisce in lei un talento speciale per "fare la pasta" (lo stesso che Francesca riconoscerà in Nunziata piuttosto che nei suoi figli naturali), la bambina impara a fiutare l'umidità dell'aria per decidere «le giuste proporzioni di aria calda, semole e miscele: così da approntare gli impasti, a seconda, più duri o più molli»<sup>10</sup> nonché l'importanza della gramolatura, effettuata, sulle prime, grazie alla battitura di un bastone.

Gradualmente la produzione di zi' Peppe penetra nella capitale borbonica, specie dopo i moti del '48, in seguito ai quali molte delle famiglie napoletane più in vista, rifugiatesi in terra

amalfitana, fanno il loro felice incontro con “a pasta d’ ’a costa” e non vi sanno più rinunciare neanche dopo il loro rientro a Napoli. L’epidemia di colera scoppiata nella capitale tra il 1854 e il 1856 incrementa ulteriormente le richieste del prodotto amalfitano, considerato igienicamente più sicuro perché lontano dal focolaio del contagio.

L’intensificarsi delle commesse segna, per la famiglia di Francesca, il passaggio da un’attività di carattere stagionale a una lavorazione stabile nell’arco dell’intero anno e la conseguente necessità di spostarsi in un luogo più idoneo al trasporto del prodotto alimentare, individuato in quell’area torrese dove, all’epoca, sorgevano altri pastifici a conduzione familiare (nel 1850 nell’area sono censiti 8 mulini e 28 pastifici).<sup>11</sup>

Siamo nel 1857 e alla famiglia di zi’ Peppe si aggiungono «due contadine vicinanti, remunerate con farina»<sup>12</sup> e sette lavoranti a giornata, le cosiddette *fusillare*. Intanto fa il suo ingresso nella piccola azienda la gramola, «una macchina rudimentale e tutta napoletana»<sup>13</sup>, con la quale la battitura dell’impasto avviene grazie ad una lunga pertica, posta in sospensione sulla madia. Il nuovo macchinario si avvale del movimento tanto verticale che orizzontale di una leva e viene azionata dagli uomini che imprimono il movimento sia di battitura che di rotazione. Nel romanzo non manca una descrizione minuziosa del suo funzionamento.<sup>14</sup>

Per quanto l’azione dell’uomo sia ancora necessaria, l’introduzione della nuova gramolatrice nel processo di lavorazione non può non suscitare preoccupazione nelle *fusillare* che temono di perdere il lavoro:

[...] qualcuna di esse che già conosceva quell’ingegno lanciava alle compagne, ripetendola a lunghi intervalli, una sollecitazione scherzosa e amara:  
“Figliulé, figliulé... Prepareteve ’a mappatella, preparateve ’a mappatella!”<sup>15</sup>

Nell'inverno 1858-59, nella famiglia di Francesca arriva da Gragnano - il paese che porta nel nome il segno del grano - una nuova pressa azionata da una ruota laterale, il cui funzionamento viene anch'esso minuziosamente descritto.<sup>16</sup> L'impasto, tagliato a mano con un coltello, è messo ad essiccare su teloni stesi che vengono continuamente orientati secondo la direzione del sole e riparati dalle intemperie in caso di tempo non benevolo.

Con gli anni, grazie ai continui esperimenti di Salvatore, padre di Francesca, agli antichi formati si aggiungono la pasta corta bucata e poi gli ziti e i mezzanelli. Nel 1859 al pastificio di zì Peppe giunge il terzo marchingegno: si tratta di un torchio con la pressatura in discesa verticale che consente finalmente di fare la pasta lunga e di produrre i famosi "vermicelli". Ai teli, dove viene messa ad asciugare la pasta corta, si affiancano le flessibili canne poste su alti cavalletti, più adatte ai formati lunghi di pasta.

Giungiamo intanto al 1860. Da Napoli provengono ordinativi sempre più consistenti. Nella capitale del regno si tengono, infatti, numerosi banchetti:

[...] per frastornare l'inquietudine, tutti avevano qualcosa da festeggiare. I borbonici la Costituzione, i cospiratori l'amnistia, le famiglie degli esuli l'imminente ritorno dei cari, gli unitari cavouriani il vacillare del trono borbonico, i favorevoli a Garibaldi e alla repubblica di Mazzini i segni di rivoluzione, i malintenzionati tutto il torbido che si profilava e che era il loro più congeniale elemento.<sup>17</sup>

La prospettiva da cui la Orsini muove la ricostruzione delle vicende storiche è quella di zì Peppe prima, suddito fedelissimo al "suo" re, che subirà l'Unità come un'invasione, e di Francesca poi che, ancora molti anni dopo il '60, si ostinerà a non riconoscere legittimità all'"usurpatore" sabaudo, scontrandosi, in questo suo atteggiamento, con la dispettosa derisione di Giordano<sup>18</sup> e il disperato idealismo del figlio prediletto Federico.<sup>19</sup>

Tra il nonno e la nipote si incunea la figura di Salvatore, subentrato a zì' Peppe alla guida del pastificio e ben più disposto del suocero a scendere a patti con il nuovo governo. Nelle torbide pieghe degli eventi storici a ridosso dell'Unità, il padre di Francesca riesce a barcamenarsi, con coraggio ed astuzia, tra i nostalgici del vecchio sovrano e i sostenitori del nuovo governo, esautorando il poco diplomatico suocero e divenendo il capo indiscusso della famiglia. Il nuovo assetto dell'Italia unitaria offre così a Salvatore De Crescenzo, lungimirante nel suo opportunismo politico, la possibilità di fondare un impero economico sull'antica attività di famiglia, passando da una produzione fino ad allora rimasta ancora a carattere familiare a una vera e propria impresa. Nella esportazione della pasta al "Nord", nella conquista del nuovo mercato degli "invasori" piemontesi, Salvatore, pur non esimendosi dal fare affari con il "nemico", si gioca la possibilità di una risposta a quello che egli avverte come un vero e proprio sopruso politico:

Nella protervia del nuovo governo che "piemontizzava" (questo il termine che si conìò allora in una mozione d'inchiesta parlamentare) e che faceva venire dalla sua capitale gli uomini da impiegare in ogni campo, e non solo nei pubblici uffici, e da Torino faceva arrivare perfino le cassette per la posta e la carta per i dicasteri e la pubblica amministrazione, [il padre di Francesca] continuò a fare la sua pasta al meglio, e cercò caparbiamente di farla mangiare anche ai piemontesi. Perché aveva come fede che, quando la pasta è buona, davanti a un piatto di maccheroni fatto con arte non ci sono barriere di riso o di polenta che tengano.

[...] e così, quando gli veniva richiesta la sua roba, e anche con tanta sollecitudine, e spediva la sua eccezionale pasta che cominciava a invadere il Nord, gli sembrava di rispondere a una sopraffazione con un'altra sopraffazione. Solo del ventre, è vero, ma non per questo meno importante. Ed era in questo modo che si sentiva di "fotterli", i piemontesi.»<sup>20</sup>

Fondando così un solido impero industriale, con lo "sfizio" di una maccheronia anche all'estero, a Marsiglia,<sup>21</sup> Salvatore af-

fianca a sé la più dotata delle sue figlie, Francesca, quella che aveva ricevuto la consacrazione dal vecchio capostipite a riprova di come l'arte di fare la pasta non si esaurisse in un apprendimento indotto.<sup>22</sup>

La vicenda di Francesca, una volta che ella giunge alla guida del mulino e pastificio *Francesca Montorsi e figli*, ricalca quella delle molte figure femminili che tanta parte ebbero nello sviluppo dell'attività nell'area torrese.<sup>23</sup> Giunte al comando o perché associate o perché subentrate ai familiari (padri, mariti), esse si dimostrarono capaci di seguire tutte le operazioni necessarie a condurre l'azienda (come la scelta e l'acquisto dei grani)<sup>24</sup> nonché di intraprendere anche nuove politiche imprenditoriali.<sup>25</sup>

Attorno all'ufficio della «padrona» Montorsi e al suo pastificio ferve dunque il mondo laborioso degli operai, dei facchini, degli operatori, dei mediatori, degli acquirenti, degli spedizionieri, degli agenti di cambio e di navigazione, perché, «non era donna Francesca a recarsi nelle banche, in piazza o in borsa», secondo una prassi comune quando alla guida di un'impresa si trovava una donna.<sup>26</sup>

Un significativo spaccato della vita al pastificio è la scena che ritrae Francesca intenta a selezionare la materia prima, portatela in esame dal sensale, avvalendosi non di strumenti scientifici ma di criteri empirici basati sulle sue capacità naturali. Analogamente a quanto il nonno aveva fatto con lei, Francesca comincia il suo “rituale”, iniziando ai segreti della sua arte la piccola Nunziata, l'unica della famiglia che condivide con lei le fatiche del lavoro al pastificio. Così prima le fa sentire il suono dei chicchi di grano, chiusi in un pugno, poi le insegna ad aspirarne l'odore, attraverso il quale verificare l'assenza di muffa, di seguito ne prova la resistenza schiacciandoli sotto i denti, e infine li apre per verificare che in essi non si annidino macchie.<sup>27</sup> Quindi Francesca passa alla prova decisiva: l'assaggio del

grano da parte di alcuni topi di fogna da lei custoditi in gabbie segrete.

Accanto alla storia della lavorazione della pasta, nel romanzo vengono ripercorsi anche alcuni momenti salienti delle lotte operaie, come la ricordata rivolta delle “marsigliesi” del 1878, in cui alcuni operai di altri stabilimenti entrano a distruggere le nuove semolatrici della fabbrica di Francesca. Le macchine intelligenti, costruite a Marsiglia e perciò chiamate “marsigliesi”, erano state da poco introdotte nei processi di produzione della pasta:

gli operai le odiavano e le ritenevano “affamatrici” perché con la stessa seta, lo stesso diaframma bucherellato dei setacci manuali, uno scuotimento meccanico, un solo manovratore, soffi d’aria calda che investivano dal di sotto il macinato e lo stratificavano per peso lasciando la possibilità di attraversare i fori solo alla semola pura, questi ingegni del demonio sostituivano, ognuno di essi, ben sei uomini impegnati con i crivelli nella fatica antica dello stacciare.<sup>28</sup>

L’episodio ricordato nel romanzo, in cui la repressione dei disordini avvenuti a Torre Annunziata aveva richiesto cinque giorni e l’intervento dell’esercito, trova riscontro nelle cronache del tempo.<sup>29</sup>

Ma alla Orsini Natale interessa maggiormente registrare tutte le tappe destinate a “rivoluzionare” il mondo della lavorazione della pasta come l’introduzione della gramola a coltello, “Pattison” - dal nome della fabbrica produttrice -, che rimpiazza la gramola a stanga sostituendo il lavoro dei tiratori.<sup>30</sup>

Pur nell’evolversi dei macchinari per la produzione della pasta, tuttavia, fino ai primi del Novecento la prerogativa della produzione rimane ancora saldamente nelle mani dei pastifici torresi grazie al particolare clima dell’area vesuviana, l’unico che consente di effettuare, a regola d’arte l’asciugatura naturale.

La scrittrice ci descrive l'importanza e la difficoltà di questa operazione, la trepidazione del pastaio che deve essere anche un po' astronomo e un po' meteorologo, la cura e la perizia richieste nell'imballaggio delle paste destinate al mercato oltreoceano, l'abilità nel lasciare all'interno delle confezioni la quantità giusta di umidità per far arrivare il prodotto integro e fresco. «Quando si asciuga la pasta» – sostiene un'infervorata Francesca al culmine di un pranzo domenicale – «non si può sbagliare. Ci vuole sempre tanta attenzione, non è mai fuori pericolo perché la pasta non è 'na cosa morta, è 'na cosa viva».<sup>31</sup>

Del resto, con altrettanta attenzione, vengono descritte, in vari passaggi del romanzo, le delicate fasi dell'asciugatura: la stesura sulle alte canne di bambù della pasta appena uscita dai torchi; il trasferimento prima all'interno di vani freschi, umidi, senza correnti e senza rinnovamento d'aria, a una temperatura inferiore a quella dove era avvenuto il primo asciugamento, detto, con termine tecnico, "incartamento"; infine, il prosciugamento definitivo grazie alla ventilazione naturale.

L'attività di Francesca, così come quella degli altri pastifici della zona, non conosce soste e intorno al 1890 il suo stabilimento ha ormai consolidato le esportazioni anche verso il lontano mercato americano.<sup>32</sup>

Sono tanti i cambiamenti che segnano il mondo dei pastai con l'approssimarsi del nuovo secolo e che vengono fedelmente registrati nel romanzo: i primi scioperi operai del 1893, la nascita della Camera del Lavoro,<sup>33</sup> lo sviluppo delle "fonderie Fratte" di Salerno, specializzate in macchinari per pastifici,<sup>34</sup> l'introduzione del sistema di asciugamento artificiale brevettato da don Vincenzo Cirillo e poi quello dei fratelli Ricciardi, la fabbricazione, nell'officina "Mécanique Méridionale", del prototipo di una pressa continua (che presuppone, tuttavia, ancora l'impastatrice e la gramola).<sup>36</sup>

Ma è solo molti anni più tardi, a Novecento inoltrato, che il primo impianto automatico per la fabbricazione delle paste alimentari, costruito dalla società Braibanti ed esposto alla Fiera di Milano del 1937, segna irrimediabilmente la fine dell'epoca d'oro dell'arte bianca nel napoletano. Ed è significativo che la notizia venga appresa dal giornale da una Nunziata ormai ritiratasi dal lavoro, quasi a mettere in relazione l'uscita di scena dell'ultima "erede" Montorsi, divenuta, da protagonista, spettatrice dei processi di cambiamento, con la progressiva marginalizzazione dell'attività dei pastifici torresi. L'automatismo, anche dell'asciugatura, introdotto dal nuovo macchinario vanifica, infatti, l'abilità acquisita in un'esperienza secolare di lavorazione della pasta e ne rende possibile ovunque, con qualunque caratteristica climatica, e pertanto anche "al Nord", la produzione. Già Francesca, anni prima, nel loro ultimo drammatico colloquio, dopo il funerale di Federico, aveva vaticinato alla figlia adottiva la fine del benessere di quell'area tanto favorita dal clima:

"[...] Stai attenta, Nunzià. Ti voglio avvertire di un pericolo. Le lire tienile da conto perché i tempi stanno per cambiare. Tu adesso stai facendo l'asciugamento meccanico. Al momento questo si fa da te e da qualche altro. Adesso per te e per loro asciugare la pasta non è più 'na cosa stentata, non ci vogliono più otto giorni d'estate e venti d'inverno e vi trovate avvantaggiati assai. Ma se non ci vuole più il sole, il clima di Padreterno che teniamo noi, se i maccheroni si possono fare in qualunque paese, se li possono fare pure i piemontesi, allora per noi è finita, perché quelli so' sistemati, so' esatti e precisi, si fanno tutti i conti, fanno le cose con giudizio, no a vieneténne come facciamo noi...

"Prima fare la pasta era 'na cosa segreta, si doveva conoscere la luna, 'o viento... Si dovevano interrogare le nuvole e le stelle, ci voleva cuore e ci voleva competenza, era una passione, era un'arte. E non s'improvvisava e i piemontesi non la conoscevano... Invece così cambia tutto, Nunzià, cambia tutto...[...] E da queste parti forse non resterà neanche il ricordo di questa nostra fatica."<sup>37</sup>

Ecco allora che la Orsini Natale, indiretta testimone, per tradizione familiare, di quella stagione leggendaria dell'arte pastaia torrese, ne raccoglie l'eco e si propone come caparbia custode della sua memoria. Così, nel romanzo, non manca di rendere omaggio a chi le ha "passato il testimone", rendendo possibile la sopravvivenza dei ricordi che sostanziano il racconto: una delle figlie più piccole di Francesca, Maria Vittoria, che divenne

la sacerdotessa e la cantora dei Montorsi e portò fino alle soglie del Duemila certe essenze e profumi dell'Ottocento nel quale era nata, e fino a novantadue anni, lucidissima e attiva, testimoniò la famiglia e la pasta, intrigò le cose del passato, con la sua voce appassionata le fece rivivere: e così anche i figli dei figli dei figli di Francesca si sentirono radici e rami.<sup>38</sup>

La narratrice si percepisce dunque come un anello di questa catena della memoria – rigorosamente affidata alla cura femminile – che consente di tramandare la storia da una prospettiva triplicemente "altra": quella delle donne, quella di un popolo "conquistato", quella di una terra che ha perso la sua grande occasione di riscatto economico.

La dimensione del ricordo consente pure alla scrittura della Orsini Natale, pur così concreta nella descrizione dei macchinari e dei processi di lavorazione della pasta, di trasformarsi in affabulazione quando lascia il posto al racconto di episodi che divengono leggenda nel momento stesso in cui vengono narrati. Si tratta di un processo consapevole e, probabilmente, intenzionale, se dobbiamo attribuire alla scrittrice la stessa azione di filtro che ella attribuisce ai vecchi che ricordano la bellezza dei capelli di Francesca:

"I capelli di donna Francesca, ih che capolavoro!..." E i vecchi nel racconto, per non sciupare il ricordo di bellezza che tramandavano o stravolgere l'armonia del mosaico che componevano o il convincimento che propugnavano di perfezione del passato, cercavano di non riferire

le battute, e gli aneddoti, i motti, che allora giravano sui copricapi pieni di frutta, fiori e uccelli.<sup>39</sup>

Tradizione e memoria costituiscono dunque il peculiare tessuto narrativo del romanzo che sembra porsi, più in generale, come un orgoglioso omaggio alla fatica degli uomini e delle donne torresi che contribuirono alla qualità e alla diffusione di un prodotto divenuto l'emblema dell'Italia nel mondo.

In tale chiave, perciò, possiamo cogliere una nota, polemica e nostalgica insieme, nella voce della Orsini quando ella fa coincidere la morte di Nunziata con la fine di un modo di "fare la pasta" che rivendica orgogliosamente come irripetibile e insostituibile:

Era il millenovecentoquaranta, sul mondo gravava caligine e la dolce e chiacchierata signora che andava a riposare ai piedi della montagna, portava con sé certezze e lasciava timori e ansie per la loro fatica di pane. La manifattura della pasta, prima tipica dei paesi ventilati e assolati, ormai era industria di tanti capoluoghi del Nord Italia e di città straniere, lontane, dai nomi sconosciuti, in Inghilterra, in Francia e perfino sulla baia di Hudson: ma loro avevano il vezzo puntiglioso e amaro di fingere di non dolersi, di non ingelosirsi della concorrenza perché dicevano che al di là di quella loro particolare terra tra il Vesuvio e il mare: "La pasta non la fanno, la stampano."

E così scavavano la divisione netta e sprezzante tra un lavoro meccanico e senza sentimento e il contrassegno di quel loro artigianato orgoglioso e capace.<sup>40</sup>

## Note

<sup>1</sup> Viene qui proposta, in forma rielaborata, la comunicazione letta in occasione del Convegno dell'ADI *Gli scrittori d'Italia. Il patrimonio e la memoria della tradizione letteraria come risorsa primaria* (Napoli, 26-29 settembre 2007) e rimasta finora inedita.

<sup>2</sup> Ci limitiamo qui a ricordare *Il terrazzo della Villa Rosa* (Cava de' Tirreni, Avagliano, 1998) e *La bambina dietro la porta* (Cava de' Tirreni, Avagliano, 2000).

<sup>3</sup> È questa l'opinione - riportata nel risvolto di copertina delle edizioni successive alla prima - anche di Carmen Covito: «Questo è un romanzo storico come se ne facevano una volta, bello polposo, con i colpi di scena, le orfanelle, le scalate sociali, le gelosie tra parenti, lo sfondo d'epoca dettagliato: trattandosi di una saga familiare ambientata a Napoli tra l'Ottocento e il periodo fascista, si colloca nella linea che va da *I Viceré* al *Gattopardo*, con un occhio anche a *Mastro don Gesualdo*».

<sup>4</sup> M. ORSINI NATALE, *Francesca e Nunziata*, edizione riveduta con note dell'Autrice, Cava de' Tirreni, Avagliano, 2004<sup>10</sup>, p. 289. D'ora in poi FN.

<sup>5</sup> «“Questa non è una famiglia, questo è un esercito”» - si sorprende a pensare Francesca - «“Questa non è una casa, è un'azienda passiva e fallimentare dove tutti prendono e nessuno paga”» (Ivi, p. 202).

<sup>6</sup> Ivi, p. 292.

<sup>7</sup> «E così ben sapeva cosa dicesse in quel giorno di grande sconforto, mentre girava come impazzita tra le macchine mute, nel suo mondo che all'improvviso come nella favola si era fermato e non c'era la speranza del bacio che restituisse la vita./ A voce alta, senza singhiozzi e senza pianto, in frasi rotte e drammatiche ripeteva di continuo “Le mani, le mani mi hanno tagliate, le mani...” Nella smania ribelle alla disfatta scendeva e saliva scale con la figura tragica e smagrita, spalancava porte ed

entrava ventosa nei locali di prosciugamento acidi di residui di pasta, li attraversava uno dopo l'altro, uno dentro l'altro come in un gioco di specchi, e nel susseguirsi degli ambienti passava sollevando pulviscoli di farina e rompeva silenzi imbiancati e fermi: "M'hanno tagliate 'e mane... m'hanno tagliate 'e mane!..."» (ivi, pp. 188-189).

<sup>8</sup> Ivi, pp. 316-17.

<sup>9</sup> Così annota una delle prime e più attente interpreti del romanzo, Caterina De Caprio: «Il romanzo nasce dunque sulla scia di ricordi familiari (la figura della bisnonna attiva nel pastificio *Orsini & figli*, quella della nonna, erede da parte di uno zio di una quota del pastificio *Scafa & compagni*) e sembra voler essere una più ampia storia al femminile [...]» (C. DE CAPRIO, *Progetti di ambizione e fortuna in un romanzo di Maria Orsini Natale*, in *Proprietarie. Avere, non avere, ereditare, industrialarsi*, a cura di A. Arru, L. Di Michele, M. Stella, Napoli, Liguori, 2001, pp. 365-376, p. 369).

<sup>10</sup> FN, p. 18.

<sup>11</sup> Cfr. A. ABENANTE, *Maccaronari*, prefazione di A. Alosco, postfazione di G. Zollo, Napoli, Novus Campus, 2002, p. 119.

<sup>12</sup> FN, p. 36.

<sup>13</sup> *Ibidem*.

<sup>14</sup> Cfr. ivi, pp. 38-39.

<sup>15</sup> Ivi, p. 38.

<sup>16</sup> Cfr. ivi, pp. 47-48.

<sup>17</sup> Ivi, p. 82.

<sup>18</sup> «Invece lui, punto da quell'incepparsi della moglie, mentre stava per aprire la porta ancora le parlò, anche se soltanto per colpirla di stocco. Si girò e nella cornice dello specchio si stagliava tutto intero contro la bussola bianca: / "Donna Chicchi" e usò l'appellativo affettuoso mentre vibrava il colpo, "voi dovette mettervi il cuore in pace. A Napoli la vostra regina non torna. Sapete come dice la canzone? 'Quando il percuoco nasce

senza il pizzo, / quando Maria Sofia torna a palazzo, / e il Papa esce per Roma dint' 'a carrozza'..."» (ivi, pp. 228-229).

<sup>19</sup> Tra le più belle pagine del romanzo il battibecco tra donna Francesca e Federico, troncato bruscamente da uno schiaffo dato al figlio e ripreso, nella mente della protagonista, insieme ad altri ricordi, nell'immediatamente successivo e sdegnoso ritiro nelle sue stanze: «Federì, ma dimmi una cosa. I piemontesi - Signore scansaci e liberaci - i piemontesi che ne pensano di tutti quei bei discorsi che fa il Papa? E il re del Piemonte, che dice?» E come voleva, come sapeva che sarebbe accaduto, la frase ferì il figlio./ «Mammà, se permettete dovete dire gli italiani che cosa ne pensano. Voi siete 'nu poco scurdarella, invece dovrete ricordarvi che c'è stata l'unione d'Italia e i piemontesi sono nostri fratelli. E il re è il re... Non è solo il re del Piemonte. Scusate se vi correggo sempre». [...] / «Mammà, voi state parlando di una cosa sacra. Perché scegliete questo linguaggio? A Napoli ci fu un plebiscito...» / «Ah sì? E bravo! Noi non lo sapevamo.» / «Sì, lo sapevate, e i napoletani furono invitati a esprimersi su di una chiara formula, io la conosco bene e voi no. Fu una chiara domanda: 'Il popolo vuole l'Italia, una indivisibile, con Vittorio Emanuele come re costituzionale per sé e per i suoi legittimi successori?' Il consenso per il sì fu unanime.» / «Ah, fu unanime? Grazie della notizia.» [...] / «Federico, figlio mio santo, figlio mio bello, tu hai sentimenti nobili, tu sei una 'dama' e credi a tutto quello che ti raccontano, ma i piemontesi hanno pensato solo ai fatti loro, non sono fratelli di noi poveri napoletani, so' sfruttatori.» [...] / «Il plebiscito... Che bella cosa! Il consenso fu unanime... Ma che fesseria.» / La notte dopo il plebiscito, [...] il padre, mentre si cambiava i panni bagnati, a loro che nella tremola luce dello stoppino gli si raccoglievano d'intorno come petali, raccontò e recitò tutto il rituale della votazione. [...] / Per votare lui doveva ritirare la scheda estraendola dall'urna con il "sì" o da quel-

la con il “no” e poi depositarla in quella centrale. / Che significato poteva avere la propria scelta, il sentimento, l’anelito, il voto certo senza costrizione, ma così pubblico e chiaro? / “Che dovevo fare io?” relazionava l’uomo agitando nell’aria la mano che, nella loro mimica di domanda, aveva le dita raccolte intorno al pollice. / “Che potevo fare io e gli altri poveri cristiani come me? Votare ‘no’ dopo la bella camminata sopra quel palcoscenico? Votare ‘no’ con il nome e il cognome e tutti i fatti tuoi chiari chiari tutti segnati e scritti? Io ho votato ‘sì!...’, e aveva guardato il nonno senza abbassare gli occhi, e il cerchio si era ristretto intorno a lui. / Questa era la verità. E invece Federico adesso se ne usciva “fesso fesso” con la sua bella affermazione: / “Il consenso è stato unanime, c’è stato un plebiscito...” / E al nonno glielo avevano domandato se lo voleva quell’altro re? E tutti i soldati che ancora combattevano a Gaeta non erano napoletani pure loro? Non avevano il diritto di votare? Un plebiscito mesi prima della resa? / Tutto un imbroglio. Tutto a me e niente a te. Così avevano fatto i piemontesi. (ivi, pp. 208-217 *passim*).

<sup>20</sup> Ivi, p. 121.

<sup>21</sup> Cfr. *ibidem*.

<sup>22</sup> «A tutte le sue donne il mugnaio aveva dato la cognizione della sua arte, ma a Francesca soltanto, in consegna di continuità, aveva in segreto riempito di grano le piccole mani, marcata sulla fronte una croce con il pollice infarinato e trasmesso in religiosità il sentimento del loro lavoro» (ivi, p. 17).

<sup>23</sup> Cfr. C. DE CAPRIO, *Progetti di ambizione*, cit., pp. 370-372.

<sup>24</sup> Sul commercio dei grani si veda anche A. ABENANTE, *Maccaronari*, cit. pp. 50-51 e pp. 79 sgg.

<sup>25</sup> «Pronte a svolgere funzioni di responsabilità [le donne] non si limitano a riempire vuoti (o a surrogare l’assenza dei mariti defunti o dei figli non ancora maturi), ma si rivelano capaci di gestioni spesso innovative, avendo un proprio stile di comando

e molta autorevolezza nello svolgere operazioni estremamente delicate come la scelta e l'acquisto di grani duri, non solo quelli del tipo Saragolla, di produzione nazionale, ma anche del tipo Taganrong, proveniente dalla Russia, del tipo Tibisco, proveniente dall'Ungheria, o infine del tipo Algerino» (C. DE CAPRIO, *Progetti di ambizione*, cit., p. 372).

<sup>26</sup> «[Le donne] Non si recavano nelle banche, in Piazza o in Borsa, a trattare gli affari; erano gli acquirenti, gli spedizionieri, gli agenti di cambio e di navigazione, che si recavano nello studio della «padrona», a trattare i prezzi di compravendita delle merci. La padrona usava il sistema rudimentale, più sbrigativo, del calcolo mentale, che sorprende i più esperti in materia di contabilità, i quali, invece, non avevan bisogno di carta e matita» (F. DATI, *Origini storiche di Torre Annunziata e della sua grande industria dell'arte bianca*, riportato in C. DE CAPRIO, *Progetti di ambizione*, cit., p. 372).

<sup>27</sup> Ivi, pp. 171-72.

<sup>28</sup> Ivi, p. 186.

<sup>29</sup> Cfr. A. ABENANTE, *Maccaronari*, cit. pp. 66-67.

<sup>30</sup> FN, p. 187.

<sup>31</sup> Ivi, p. 192.

<sup>32</sup> I dati storici rilevano intorno a questa data il periodo di massimo splendore dell'attività (A. ABENANTE, *Maccaronari*, cit., p. 120).

<sup>33</sup> Cfr. FN, p. 272.

<sup>34</sup> Cfr. ivi, p. 306.

<sup>35</sup> Cfr. ivi, p. 312.

<sup>36</sup> Cfr. ivi, pp. 318-319.

<sup>37</sup> Ivi, pp. 365-366.

<sup>38</sup> Ivi, p. 178.

<sup>39</sup> Ivi, p. 229.

<sup>40</sup> Ivi, pp. 363-64.