

Il morzeddu catanzarese è il prodotto di una cucina povera perché ha come base le frattaglie di vitello, i *diuneddi*, e cioè la parte meno nobile e meno pregiata dell'animale. Piatto povero; ma la storia della gastronomia (che certamente non è la meno affascinante tra le storie delle attività umane) insegna che sono proprio i piatti poveri e semplici quelli che danno la misura della genialità gastronomica di un popolo. I piatti tipici svelano non solo l'economia dei Paesi dove sono nati ma anche lo spirito, la cultura, la civiltà dei popoli che li hanno creati. I tortellini e gli agnolotti e le lasagne, i risotti e le cotolette, piatti sostanziosi e succulenti, fondati sul burro, sulle uova, sul formaggio pregiato, sulla buona carne, sono splendidi frutti delle ricche e grasse città lombarde ed emiliane. La pizza racconta, invece, la miseria e la poesia di Napoli. Farina, acqua, pomodoro, un filo d'olio, un po' di mozzarella. Questo è tutto. E viene fuori un piatto che dopo avere placato per secoli la endemica fame dei Lazzari, ha conquistato il mondo abbattendo tutte le barriere dei costumi e dei gusti.

Non si sa se il *morzeddu* sia nato proprio a Catanzaro o se a Catanzaro sia stato portato da uno dei tanti popoli (greci e latini, arabi ed ebrei e normanni e spagnoli e francesi e albanesi) che si sono fermati tra le ospitali mura della città nel lento correre dei secoli.

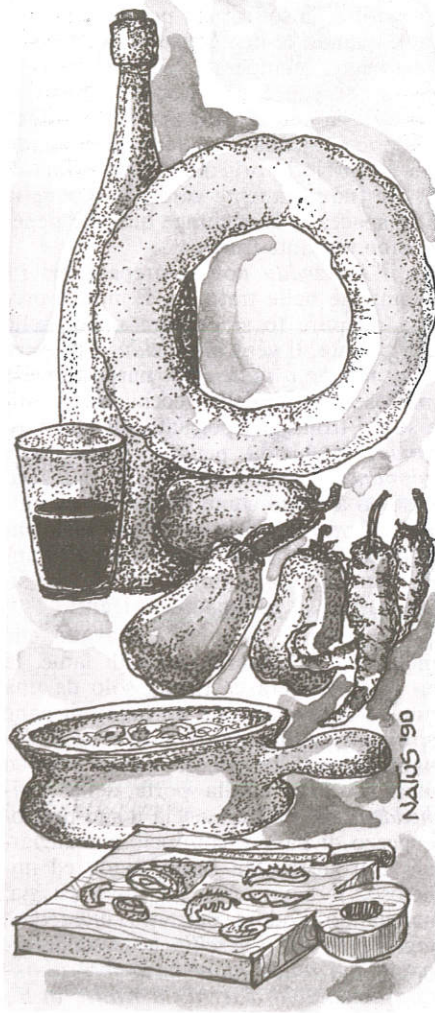
Dice un moderno poeta, Nino Gimgigliano:

*Storicamente è contestato
da dove sia arrivata a noi
questa ardita misura;
si narra di un vecchio soldato
spagnolo che l'ha ripresa
da una sconosciuta isola
del Mediterraneo e con la lama
di Toledo a lungo la difese.*

È davvero improbabile che la ricetta sia venuta da una sconosciuta isola mediterranea. Vero è che nessuno degli antichi cronisti catanzaresi parla del *morzeddu*: non d'Amato, non Gariani, non Marincola, non Moio e Susanna. Tuttavia, malgrado l'assoluta mancanza di fonti, vari argomenti (la povertà degli ingredienti, il tipo del pane, l'abbondanza del peperone piccantissimo, la «conserva» di pomodoro, l'origano) inducono a pensare che il *morzeddu* non è merce di importazione ma è piatto nato a Catanzaro, creato dal popolo catanzarese. Un vecchio patito delle nostre tradizioni sosteneva, ma senza ombra di prova, che la ricetta sarebbe stata elaborata nelle piccole case della fiorente colonia ebraica che visse per secoli a Catanzaro, attorno alla sua Sinagoga, nella zona ove oggi sorge palazzo Fazzari; tra quegli ebrei catanzaresi che tanto contribuirono alla ricchezza ed alla fama di Catanzaro portando nelle grandi fiere italiane e straniere gli splendidi prodotti di quella Arte della Seta che, secondo quanto era scritto negli antichi statuti cittadini, costituiva una delle Nobiltà di Catanzaro. Altri hanno detto che il *morzeddu* sarebbe una eredità saracena come il *cumpitu*, fatto di grani di sesamo e vino cotto,

IL «MORZEDDU» CATANZARESE

Enzo Zimatore



*Caratteristiche e storia di una
delle più tipiche ricette «forti»
della gastronomia catanzarese,
attraverso la vivace prosa
di E. Zimatore*

e i *mostazzoli* impastati col miele e le nepitelle a forma di mezzaluna. La sola cosa certa è che quello che i catanzaresi chiamano *morzeddu* è diverso da qualsiasi altro morsello, si prepara solo a Catanzaro, si sposa con uno speciale pane, la *pitta*, che è diverso dal pane ed anche dalle altre pitte che si producono in Calabria, è sconosciuto alle altre cucine regionali e non è diffuso nemmeno nei paesi del catanzarese. Il piatto che più si avvicina al nostro *morzeddu* è la napoletana «*zuppa 'e suffrittu*» che è, secondo l'Avitabile, «una tra le zuppe regine della cucina casareccia napoletana». Ma le differenze sono notevoli perché a Napoli si adoperano le interiora di maiale e non quelle di vitello, perché le interiora non vengono preventivamente lessate, perché non si usa l'origano, perché la zuppa viene servita su fette di pane raffermo e non nella *pitta*.

Per fare un compiuto discorso sul *morzeddu* bisogna cominciare a studiarne il nome.

Nel monumentale «Dizionario italiano» del Battaglia il morsello è «la quantità di cibo che si può mettere in bocca in una sola volta o che si stacca con un solo morso».

L'Olivieri nel «Dizionario etimologico italiano» spiega che morsello deriva dal latino *morsus*, participio passato del verbo mordere. Nei dialetti calabresi morsello assume un significato traslato e sta ad indicare non più il «come» si mangia (a morsi) ma quello che si mangia. Vero è che lo Scerbo nel suo classico «Studio sul dialetto calabro» afferma che il sostantivo «*morseddu*» deriva certamente dal latino «*morsus*» che ha tra i suoi significati anche quello di mordere il cibo. Ma il Rholfs nel «Nuovo dizionario dialettale della Calabria» da a «*morseddu*» non solo il significato di «colazione frugale che fanno i contadini nelle prime ore del mattino» ma anche quello (che ci riporta al *morzeddu* catanzarese) di cibo composto «da interiora di vitello». Ed il Cotronei nel «Vocabolario calabro italiano, dialetto catanzarese» dice che «*morseddare*» significa fare colazione mentre *morzeddu* ha il significato di «*beruzzo o beruzzolo*» (termine che, secondo il Tommaseo, indica, nella parlata dei contadini toscani, «il pasto che fanno allorché lavorano nei campi»).

Da queste frammentarie definizioni si ricava che in Calabria il morsello è, in genere, la rustica colazione che i contadini e gli operai consumano prima di iniziare il lavoro o durante una pausa. Gli elementi di questo morsello sono il pane ed un qualsiasi companatico; ma in tanto si può parlare di morsello in quanto il companatico è chiuso tra due fette di pane comune o speciale (*pitta*, *pizza*, *ciambella*, *ciabatta* o simili), ed è consumato a morsi, staccando con i denti i bocconi del cibo. Non si può definire morsello una colazione consumata sedendo a tavola ed usando forchetta e coltello.

Il companatico può essere di qualsiasi tipo. Scriveva Carlo Dossi: «vidi un povero diavolo che per companatico al proprio pane nero mangiava un morsello di bianco».

Queste sono, in genere, le caratteristiche anche del morsello calabrese. Ha scritto Antonio Achille Sestito:

d'a vertula cacciau 'nu maccaturu cu' pana, casu e ppiareddu amaru ed appojatu accantu a 'nu sentèru ncignau m'azzanna 'u poveru capraru.
'U cana s'assettau davanti a iddhu mangiandusi cu ll'occhi lu morzeddu.

Ma non sono le caratteristiche del *morzeddu* catanzarese che è certamente cosa ben diversa non solo dal «beruzzolo» che i contadini toscani consumano sui campi durante una sosta del lavoro ma anche dalla rustica merenda del vecchio pastore calabrese cantato dal Sestito.

Per convincersene basterebbe notare che mentre il morsello del quale abbiamo fin'ora parlato è di solito un pasto freddo, il *morzeddu* catanzarese è sempre un cibo caldo, caldissimo, che bisogna consumare, senza fermarsi, mentre è ancora fumante. Il fatidico e sfortunato motto «chi si ferma è perduto» rimane valido per il mangiatore di *morzeddu*. Chi si ferma è perduto perché l'intingolo si raffredda, il sugo si condensa, si «nsiva», ed il *morzeddu* diventa immangiabile.

A Catanzaro «*morzeddu*» ha un suo significato specifico e preciso. Il *morzeddu* è un pezzo di *pitta* spaccato a libretto e riempito con un caldissimo intingolo rosso composto da frattaglie di vitello («*diuneddi*»), conserva al pomodoro, peperone piccantissimo ed altri odori.

Si sa che il *morzeddu* si può anche fare sostituendo alle frattaglie di vitello quelle di maiale o di capretto o addirittura trippa o frittole o cicoli. Qualche temerario arriva perfino a fare il *morzeddu* col baccalà in umido. Ma sono surrogati. Tanto è che si specifica: *morzeddu di trippa* o di *frittule* o di *fresulimiti*. Quando si dice solo *morzeddu*, senza specificazioni, si intende quello classico, quello nobile, quello fatto con i *diuneddi* e cioè con le frattaglie di vitello.

Vincenzo Citriniti in una poesia, che ha per titolo: «A cosa rara», ha spiegato ai profani:

'u morzeddu cu' frittuli, suffrittu, fresulimiti o trippa a lu ragù è sciccheria si unu ava pitittu, ma sulu a chissu pattu e nenta cchiù.

U diuneddu, 'mbecia, è raffinatu unu s'u po mangiara a tutti l'uri anzi è na cosa bbona ppo malatu specia doppu provati tutti i curi.

Il *morzeddu* catanzarese, quello che ha diritto al titolo di illustrissimo è, dunque, il *morzeddu di diuneddi*.

Non è facile avere la vera ricetta. Ha scritto un poeta:

La formula di questo peccato di gola è stata un segreto alimentare il più importante della storia assieme a quello della Coca-Cola.

Secondo una delle ultime sacerdotesse della cucina popolare catanzarese, per fare il *morzeddu* occorrono i seguenti ingredienti: i *dijuneddi* (e cioè le interiora di vitello ad eccezione del cuore), conserva di pomodoro, conserva di peperoni piccanti, sale, origano. Si lavano le interiora in acqua corrente fredda e si puliscono accuratamente; si pongono a bollire in acqua abbondante, si aggiunge il sale. A metà cottura si scolano, si puliscono di nuovo in acqua fredda e si tagliano a piccoli pezzi. Si lascia raffreddare l'acqua che è stata usata per la bollitura e si raccoglie il grasso che si è condensato in superficie. Si pongono in una pentola le interiora già tagliate a pezzi, il grosso ricavato dalla bollitura, la conserva di pomodoro, la conserva di peperoni piccanti. Si fa soffriggere per qualche minuto; quando le due conserve sono completamente stemperate ed il grasso è sciolto, si copre con acqua tiepida; si prosegue la cottura a fuoco lento, allungando con acqua tiepida e rimestando con un fascio di origano fresco. Prima di servire (naturalmente caldissimo e nella *pitta* spaccata) si aggiunge qualche peperoncino piccante fresco.

Il *morzeddu* non si prepara nei ristoranti né nelle trattorie. E non si prepara neppure (o si prepara male) nelle case private. Il vero *morzeddu* si prepara nelle *putiche* o *puticheddi* nascoste nelle ombrose *vineddi* della vecchia città. Sulla soglia troneggia, poggiata sul fuoco «*a tiana*», la lucida pentola nella quale «*pippiano*» i *diuneddi* coperti dal sugo rosso ed ardente come la lava di un vulcano. Il profumo si spande nel vicolo suscitando bramosie e desideri e catturando i passanti così come il canto delle sirene catturava gli incauti naviganti.

Le vecchie balie raccontavano che un giorno un povero morto di fame, la cui ricchezza era costituita solo da una moneta di bronzo e da un pezzo di pane nero, passando dinanzi a una *tiana* fumante si sentì illanguidire per la fame ed allora si accostò alla porta della *putichedda*, cavò dalla bisaccia il suo prezioso pezzo di pane e cominciò a mangiarcelo con gusto. Ma l'oste, avido ed impietoso, si avvicinò e gli disse: tu stai mangiando l'odore del mio *morzeddu*, *pagami*. *Al che il derelitto prese dalla tasca la sua unica moneta, la fece tintinnare battendola a terra, la rimise in tasca e disse: ho mangiato l'odore, ti pago col suono.*

I nomi di alcune *putichedde* e di alcuni *morzeddari* sono passati alla storia. Ferruccio Fregola, il poeta pololano, ha nostalgicamente rievocati Rorò e Zarafina, Grazia a Lulla, u 'ncurunatu, Turi Giustu, Liarò, Pudia, u Recanatu. Più recentemente Gimigliano ha cantato il celeberrimo Pocu sangu

Pocu sangu, quel cantiniere così era chiamato perché piccolo di statura e perché dava poco da mangiare, meno da bere. Comunque da lui, in un rinomato vicolo, si consumava il sacro rito in una pentola di rame scolorita bolliva il morsello, alimentato da un fuoco immemorabile ...

Abbiamo detto che il *morzeddu* si mangia con la *pitta*; precisiamo: «nella» *pitta* spaccata a libretto. Bisogna avere arte. La *pitta*, la morbida ciambella rotonda viene tagliata a segmenti (di solito in tre o quattro) ed ogni segmento viene aperto da un lato e riempito con l'intingolo bollente. Si tiene stretto il segmento di *pitta* con le due mani, alle due estremità e si affronta la delizia cominciando a mordere rapidamente, senza fermarsi, con la tecnica detta del «mungi e mangia». Scriveva Sinatora:

U morzeddu! Oh cosa cara ccu li durci non lu cangiu ca ti senti recriara ppe ma fai lu mungi e mangia.

Col *morzeddu* si beve vino (sarebbe davvero nefando accompagnarlo con la birra o, peggio, con la Coca Cola!): ma non il vigoroso Cirò o il vino di Sambiasse o altri vini ad alta gradazione alcolica. Si bevono i vini limpidi e leggeri delle colline del catanzarese: il vino di Gaspertina o quello di Borgia o, meglio, il tradizionale vino catanzarese: il *Coticchietto* dei marchesi Susanna.

Questo è il *morzeddu*, il vero *morzeddu*, l'illustrissimo. Non fatevi, quindi, fuorviare dalla indiscussa autorità di Carnacina e Veronelli i quali nella loro «Cucina rustica regionale» danno per il *morzeddu* calabrese una ricetta che ha come componenti carne magra di manzo macinata e prevede l'aggiunta di maggiorana e noce moscata!

Ma, ahimè, anche per il *morseddu* i tempi sono difficili. Le diete, il colesterolo, la martellante pubblicità di cibi non nostri, il livellamento dei costumi e dei gusti, tutto congiura contro il *morzeddu*. I catanzaresi veraci diminuiscono di anno in anno e la città si popola di gente venuta da paesi le cui cucine non conoscono i forti sapori e gli infernali ardori della cucina calabrese. Vi è pericolo che anche il *morzeddu* finisca tra i ricordi, tra le glorie del passato, come i velluti, i damaschi, l'Aquila imperiale, San Vitaliano col fischietto e la «*naca*» del Venerdi Santo.

È il pericolo che già aveva visto molti anni or sono l'indimenticabile Emilio Minnicelli:

nui lisciotti affezionati a la pitta e u pipareddu ti dicimu «addiu morzeddu», comu vecchi annamurati

Contro questo pericolo imminente devono coalizzarsi non solo i nostalgici della vecchia Catanzaro, i fedeli alle antiche tradizioni, gli innamorati della nostra cucina regionale ma anche (e sono certamente più numerosi e più potenti) tutti coloro che affermano che l'avvenire della nostra regione è legato allo sviluppo del turismo e che solo nel settore terziario sarà possibile trovare uno sbocco alle giovani forze del lavoro.

Il *morzeddu* aspetta: dovrà venire anche il suo momento. Aspetta *pippiando* nelle lucide *tiane* e spandendo il suo profumo nel silenzio dei vicoli ombrosi.