

## SOMMARIO

PRESENTAZIONE .....	7
INTRODUZIONE .....	11
È DI SCENA IL RAGÙ .....	15
SI CUCINE CUMME VOGLI' .....	31
PRIMI PIATTI .....	55
SECONDI PIATTI .....	79
ORTAGGI .....	93
DOLCI .....	107
IL CAFFÈ .....	113
CONSIGLI... NON RICHIESTI .....	123
GLOSSARIO .....	129
INDICE DELLE RICETTE .....	130

© Guido Tommasi Editore Milano  
DATANOVA S.r.l. via de Togni 27 – 20123 Milano  
Nona ristampa aprile 2024

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi

Ogni riproduzione su qualunque supporto  
deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 978-88-86988-30-8

## PRESENTAZIONE



**Eduardo e Dario Fo nel marzo del 1955 con il pittore Umberto Onorato nei camerini del Teatro S. Ferdinando (foto Ruggieri)**

Cara Isabella,  
mi sono divertito e mi è stato piuttosto facile stendere queste poche righe: il libro è bellissimo, quasi come te!  
Ti bacio

Dario

*Si cucine cumme vogli'i'... non è semplicemente una sapiente raccolta di ricette di cucina, è soprattutto un momento in cui la cultura, la tradizione napoletana, l'arte culinaria, il teatro e la personalità di Eduardo De Filippo si fondono insieme per regalare al lettore uno "spaccato" di vita vera del grande maestro partenopeo.*

*Insieme alle ricette, fatte di ingredienti estremamente semplici, economici e sempre freschi di stagione, Isabella Quarantotti De Filippo ha fuso i ricordi del marito legati alla sua infanzia e alle "prime lezioni di cucina povera" impartitegli dalla nonna materna, i piccoli segreti e le piccole astuzie del doversi arrangiare con poco, apprese tra i fornelli: la parsimonia, ma soprattutto la fantasia, la creatività e la voglia di sperimentare.*

*Molte sono le ricette di Eduardo e di nonna Concetta, c'è persino un divertente poemetto, rimasto purtroppo incompiuto, al quale Eduardo era molto affezionato e che cominciò a scrivere intorno agli anni Sessanta, da cui riemergono sapori antichi e misteriosi e uno scritto dedicato ai ricordi legati al rito della tostatura del caffè con l'"abbrustolatura", un cilindro con una manovella e un lungo perno che veniva appoggiato su una scatola di metallo dentro la quale, sul fondo, era sistemata la carbonella accesa.*

## SI CUCINE CUMME VOGLI'...

---

*Per Eduardo il cibo ha sempre avuto un grande valore: un modo per apprezzare la vita e per celebrarla. Nel suo teatro perciò spesso troviamo un momento dedicato al cibo: una pietanza da preparare, un tavolo imbandito intorno al quale incontrarsi, una cucina piena di tegami, pentole, coperchi e amesi di tutti i tipi. Basti pensare al celeberrimo ragù di donna Rosa in Sabato, domenica e lunedì, una ricetta tipica napoletana che Eduardo ben conosceva e che con il tempo modificò a suo piacimento. Eduardo forse è l'unico regista-autore che usò della cucina come di un contrappunto musicale. Personalmente non potrò mai dimenticare quella trovata a dir poco geniale di proiettare i profumi del ragù per gli ziti (di donna Rosa) non solo sul palcoscenico, ma verso la platea a inondare i palchi fino al loggione. In quel momento ogni spettatore si ritrovava come d'incanto con il piatto in mano sul quale stavano rovesciati gli ziti fumanti, luculliani e odorosi. Finalmente, oltre che lo sguardo e l'orecchio, ecco che nel teatro entrava glorioso anche l'olfatto!*

Dario Fo



Isabella Quarantotti De Filippo

*Ho raccolto in questo libro i miei ricordi di Eduardo in cucina e della cucina nelle commedie di Eduardo. La sua opera teatrale gode ormai di fama internazionale, mentre il suo talento di cuoco è pressoché sconosciuto, ecco perché penso che l'argomento possa interessare.*

*Fin da ragazzo il cibo e la sua preparazione lo avevano affascinato e a questo stimolo, non soltanto materiale, ha sempre reagito con originale creatività. Al pari dei grandi cuochi napoletani, i celebri Monzù, non spreca nulla, aveva pazienza in abbondanza e, conoscendo a fondo gli alimenti, sapeva valorizzarli come pochi altri.*

*All'inizio della nostra vita insieme, essendo una incorreggibile ghiottona, mi limitavo a divorare i suoi piatti squisiti, poi un giorno lo vidi al lavoro e fui incantata dall'impegno e dalla maestria con cui cucinava: un ennesimo motivo per ammirarlo. Da allora, ogni volta che potevo, l'ho seguito tra i fornelli.*

*Mi rendo conto che oggi, strizzate tra fast food e alta gastronomia, le semplici ricette che presento sono a dir poco controcorrente; inoltre, le qualità di una volta – roba genuina, cuoco professionista e occhio alla spesa – nella nostra epoca di sprechi e improvvisazione, sono diventate ubbie fuori moda. In effetti è proprio questo che, da ottantenne nostalgica, volevo fare: scrivere un libro fuori moda, “not in”, che invogliasse il lettore a scordare temporaneamente il ruolo scoccante e passivo che questo nostro piccolo mondo umano, per necessità economica e convenienza sociale, ci ha affibbiato, culinarmente parlando: riscaldare piatti precotti, scongelare lasagne provenienti da chissà dove, idratare zuppe asiatiche liofilizzate.*

*Vogliamo invece ricordare come ci regolavamo venti, trent'anni fa?*

*Sceglievamo con cura e attenzione gli ingredienti che ci servivano, tagliavamo a mano verdure o carni, dosavamo il cibo, toccandolo di continuo, espertamente, e seguivamo la cottura delle varie pietanze, aspirando con delizia gli odori che poco a poco si spandevano per la casa.*

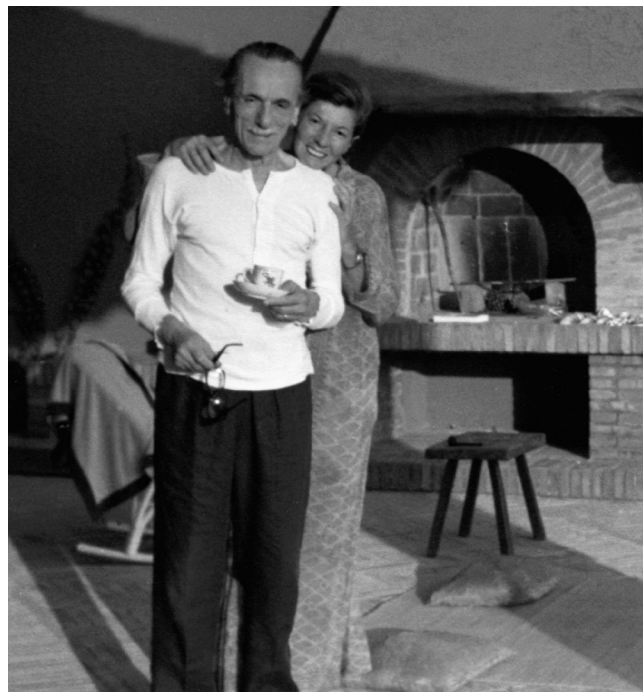
*Preparare una salsa è diverso dal versare in pentola un sugo già fatto, non perché quest'ultimo non sia buono, ma... vuoi mettere il piacere che si prova a maneggiare i bei pomodori scarlatti, l'aglio perlaceo, la croccante cipolla, il basilico?*

*Certo, ci vuole tempo, questo è vero, e l'uomo del Duemila ne ha poco, e appunto per questo io non dico che si deve cucinare ogni giorno della settimana, ma dico che il farlo abbastanza spesso, in calma e tranquillità, mentre fuori tutti corrono a precipizio, è una delle occupazioni più rilassanti e creative che ci siano. Oltre tutto, è un modo per rivisitare il mondo della natura, magico, affascinante mondo dal quale ci andiamo allontanando sempre più.*

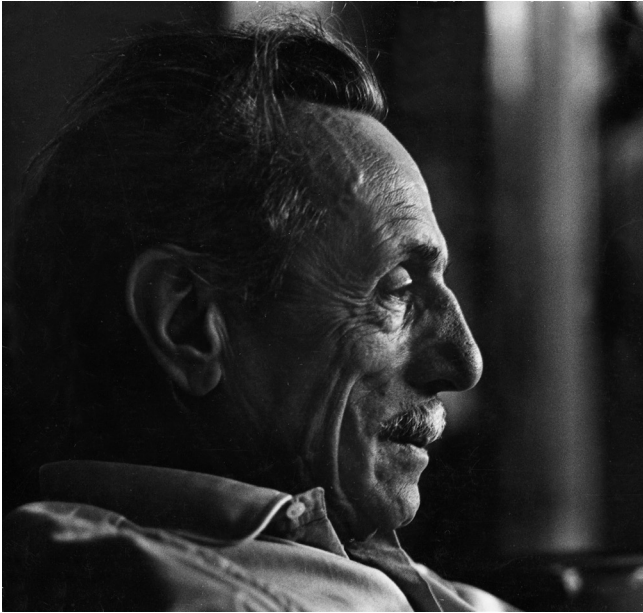
*Detto questo, non so però capire come classificare questo libro: di cucina, di teatro, del paragone fra oggi e ieri?*

*Non lo so ma sicuramente è un ricordo dell'uomo con cui ho vissuto per oltre trent'anni e che ancora oggi vive in me: un libro d'amore.*

Isabella Quarantotti De Filippo



**Fine anni '70, LE MARZE: Eduardo e Isabella**



Eduardo fotografato magistralmente da suo figlio Luca, verso la fine del 1974

Quacche cusarella p'accummincià:  
quatto fellucce 'e salame ntustato p' 'o friddo...  
na fellicciolla 'e presunto cu tutt' 'o grasso –  
'o grass' 'e presunto nun ha fatto maie male:  
nun scartà 'o grasso ca se piglia collera 'o puorco –  
nu par' 'e carciuffullelle tirate 'a sott'a ll'uoglio,  
c' 'a pont' 'e furchetta, 'a rint' 'o buccaccio...  
aulive ianche, dolce...  
l'aulive nere hann' 'a essere 'e Gaeta...  
dduie chiapparielle, ma ruie ruie...  
tre quatte filette d'alice salate...  
mezza pezzettell' 'e butirro 'e Massalubrense...  
na scurzetell' 'e pane r' 'o juorno primmo...  
ma nu' ncasate 'a mano c' 'o ppane, si no ve pass' appetito...  
na stracciat' 'e papaccelle verde rosse e gialle...



*fellucce*: fettine; *ntustato*: indurito; *fellicciolla*: fettina; *presutto*: prosciutto; *scartà*: scartare, gettar via; *carciuffullelle*: carciofini; *uoglio*: olio; *pont' 'e furchetta*: punta di forchetta; *'a rint' 'o buccaccio*: da dentro il vaso di vetro; *aulive ianche*: olive bianche; *chiapparielle*: capperetti; *ma ruie ruie*: ma solo due due, cioè pochi; *pezzettell' 'e butirro*: panetto di burro; *scurzetell' 'e pane*: crosta di pane; *nu' ncasate 'a mano*: non esagerate; *stracciat' 'e papaccelle*: peperoni d'ogni colore conservati sotto aceto e fatti a pezzi, stracciati con le mani.

'O trattore è addeventato  
na vetrina pe' guardà:  
nun ce truov' 'o cucenato  
nè chi sàpe cucenà.  
Monzù, Monzù, Monzù, Monzù  
nun nce sta cchiù!

Si cucine cumme vogli'i',  
io te pavo cumme vuo' tu,  
ma si pavo cumme vuo' tu,  
e nun magno cumme vogli'i',  
io te pavo cumme vuo' tu,  
ma me nn'esco e nun torno cchiù.

Pe' nce fa' na chiacchierata  
addò nuie simmo patrune,  
si nun songo maccarune  
nun putimmo accumencià.

Si sentimmo maccarune,  
'a parola a nnuie nce abbasta  
pe' capì c' 'a pasta è ppasta,  
e nun serve addimannà.



trattore: oste; 'o cucenato: cibo ben cucinato; Monzù: da Monsieur, come gli sguatterri chiamavano il cuoco; pavo: pago; patrune: padroni; maccarune: maccheroni; addimannà: domandare.

Si se tratta de pasta longa  
stelletelle, tubbettielle,  
si so' zite o vermicielle:  
nfacci' 'a pasta nun parla.

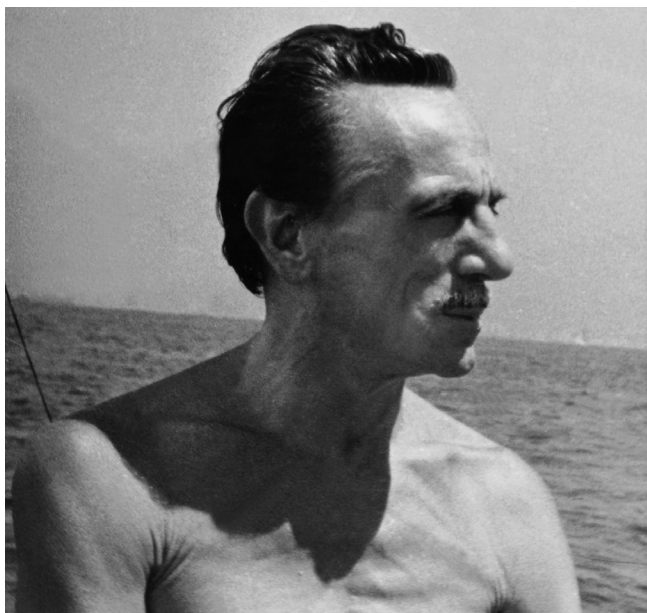
Parla sulo si, che saccio...  
te vuo' fa' duie sturtarielle,  
na linguina, 'e pperciatielle...  
E mò, voglio accumencià.

Quatte vongole 'e pertose  
e nu sicchio d'acqua 'e mare:  
quann' 'a rena se ne care  
tann' 'e miett'a cucenà.

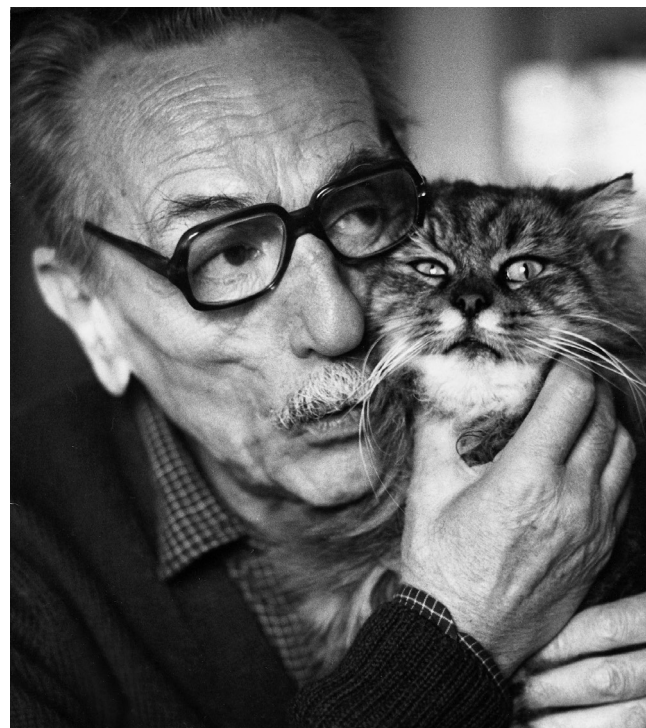
Aglia, uoglio e petrusino,  
tutt' 'e ccome ntesecate,  
lengue 'e passere sculate:  
cchiù so' ttoste e meglio so'.



stelletelle: stelline; tubbettielle: tubetti piccoli; zite: pasta grossa e lunga col buco; vermicielle: vermicelli, pasta lunga e molto sottile col buco; nfacci' 'a pasta: se si tratta di pasta; sturtarielle: pasta di pochi centimetri, piegata ad angolo; lengue 'e passere: lingua di passero, linguina; pperciatielle: come i vermicelli, solo un po' più grossi; quatte vongole 'e pertose: un po' di vongole della qualità più pregiata; quann' 'a: quando la; tann' 'e: allora le; uoglio e petrusino: olio e prezzemolo; ntesecate: ben tese, dritte e sode; sculate: scolate.



*Isca, 1959: Eduardo scruta il mare, sperando di veder comparire al più presto la barchetta a remi che porta giornali e sigarette*



## SECONDI PIATTI



<i>Abbrustulatùro</i>	tostino per caffè
<i>Accussì</i>	così
<i>Anneccchia</i>	vitellone
<i>Andava per nominata</i>	era famoso
<i>Cònnola</i>	culla
<i>Coppitèllo</i>	piccolo cono di carta
<i>Coroniello</i>	filetto dello stoccafisso
<i>Cucchiara, cucchiarella</i>	cucchiaino di legno grande o piccolo
<i>Farsi le croci</i>	esprimere ammirato stupore
<i>Fiorilli</i>	fiori di zucchini
<i>Frianielli</i>	ottimi broccoli tipici di Napoli
<i>Fujute</i>	scappate, fuggite
<i>Ingrese</i>	inglese
<i>Inguacchio</i>	intruglio oleoso
<i>Lasco</i>	leggero, acquoso
<i>Lu guarracino andava ca jeve pe' mare</i>	il coracino (piccolo pesce) che se ne andava per mare
<i>Maccheroni di zita</i>	maccheroni della zitella, della ragazza; si usa anche il maschile: ziti
<i>Nun m' 'a pozzo piglia' cu nisciuno</i>	non me la posso prendere con nessuno
<i>'O piezz' 'e coppa s'aunisce a chello 'e sotto</i>	il pezzo di sopra si unisce a quello di sotto
<i>Peppiàre, peppiamento</i>	sobollire, sobollimento
<i>Posa</i>	fondi di caffè
<i>Ruoto</i>	teglia rotonda di rame o alluminio
<i>Se mmesca posa e ccafé</i>	si mischiano i fondi e il caffè
<i>Si combina un piatto accopputo accussì</i>	si serve un piattone di pasta enorme
<i>Solachianièllo</i>	ciabattino
<i>Sperlonga</i>	vassoio di forma ovale allungata
<i>Tiano</i>	tegame di terracotta
<i>Tuppo</i>	crocchia di capelli annodata sulla nuca
<i>Ziti</i>	vedi "maccheroni di zita"
<i>Zoza</i>	feccia torbida

PRESENTAZIONE DI DARIO FO	7
INTRODUZIONE	11
È DI SCENA IL RAGÙ	15
La conserva di pomodoro	22
Il ragù di Eduardo	23
Broccoli "strascinati"	25
Uova in purgatorio	26
Riso al ragù	26
Maccheroni al ragù informati	27
Il ruoto di patate	28
SI CUCINE CUMME VOGLI'!...	31
PRIMI PIATTI	55
Spaghetti a vongole fujute	57
Spaghetti ai ciliegina bruciati	58
Spaghetti ai pomodori secchi calabresi	59
Spaghetti con peperoni al forno	59
Spaghetti con parmigiana di zucchini	60
Spaghetti alla saponara	61
Frittata di scàmmaro	62
Spaghetti con i broccoletti	63
Pasta e patate	66
Pasta e ricotta	67
Conchiglioni e cocozza	69
Tubetti al sugo cotto al sole	71
Tubetti in scatole di peperoni	72
Riso "all'ingrese"	72
Riso e verzi	73
Riso cotto nel pomodoro	73
Zuppa di cannellini e scarola	74
Scarola riccia in brodo	74
Zuppa di cipolle alla Eduardo	75
'A zuppa 'e staggione	76
Zuppa di zucchini, cacio e uova	77
SECONDI PIATTI	79
Pesce spada alla menta	81

Merluzzo al gratin	81
Acqua pazza	82
Coroniello alla siciliana	86
Frittatine di ricotta	87
Frittata di cipolle	87
Ricotta al forno	88
Carne alla pizzaiola	88
Costatelle di maiale con le papaccèlle	89
Granatine al marsala	90
Pollo alla cacciatora	91
ORTAGGI	93
Insalata tricolore	95
Insalata di rinforzo	95
Insalata di cipolline e aglietti novelli	96
Patate alla matotella	96
Il gattò di Hiwet	97
Cianfotta	97
Melanzane a scarpone	100
Parmigiana di zucchini	101
Rape affogate	102
Zucchini e fiorilli affogati	105
Peperoni al gratin	105
Pomodori al gratin	106
DOLCI	107
Mosciarelle alla Mont Blanc	109
Crema al cucchiaino	110
Millefoglie a... due sfoglie	110
Crepes ai frutti di bosco	111
IL CAFFÈ	113
"L'abbrustulature"	119
CONSIGLI... NON RICHIESTI	123
GLOSSARIO	129
INDICE DELLE RICETTE	130