

Francesca Santucci

## IL DUCA DI BUONVICINO E IL SUO RICETTARIO

(Antologia AA., VV., "La cucina della nonna", Terra Tricolore,  
2025)

*Non ho mirato alla vana gloria di comparire autore, ma  
unicamente a procurare un onesto passatempo a' miei amici  
dilettanti di Gastronomia.*

(Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino)



Da Apicio col suo “De re coquinaria”, raccolta di ricette della cucina di Roma antica, nei secoli passati sia nobili che letterati scrissero testi gastronomici, fornendo preziose informazioni sull’arte culinaria dei loro tempi e sulla società in cui vivevano.

Tra questi ci fu Ippolito Cavalcanti (discendente del poeta stilnovista Guido Cavalcanti), duca di Buonvicino e Cavaliere del Sacro Militare Ordine Gerosolimitano, nobile napoletano, intellettuale e influente gastronomo del XIX secolo che, sotto il regno di Ferdinando I, pubblicò uno splendido trattato gastronomico, *La Cucina teorico-pratica*, ampia panoramica della cucina napoletana della sua epoca, presentando ricette che ancora oggi si preparano.

Figlio di Guido, governatore regio di cappa e spada, e della sua seconda moglie, Anna Capparelli, Ippolito Cavalcanti nacque ad Afragola nel 1787 e morì a Napoli il 5 marzo 1859. I suoi nobili avi nel lontano 1331 si erano trasferiti dalla Toscana nel Regno di Napoli, dove uno di loro era stato nominato viceré. Già baroni di Buonvicino, un pittoresco borgo calabrese, nel 1720 i Cavalcanti furono elevati al rango di duchi di quello stesso feudo.

Ippolito, che abitava a Napoli, in via Toledo, dove possedeva un magnifico palazzo gentilizio, ricoprì importanti cariche pubbliche, essendo uno degli “Eletti di Napoli”, una ristretta cerchia di nobili che collaboravano al governo della capitale del Regno delle Due Sicilie. Non cuoco, ma fine conoscitore delle tradizioni culinarie locali, si dilettava in cucina e divenne consulente culinario della Casa Reale Borbone delle Due Sicilie, sperimentando le ricette a corte.

Oltre ad essere appassionato di cucina, era anche molto pio e devoto, e scrisse due libricini a carattere religioso, finalizzati a dettare regole precise in materia di riti sacri, consigliando come preparare le vivande durante i festeggiamenti e le funzioni in chiesa per i vari santi e patroni, inviando ai parroci ricette scritte, molte delle quali confluite, poi, nel famoso ricettario, divenuto pietra miliare della letteratura gastronomica italiana.

Scritto solo per *divagarsi nei momenti d'ozio*, nel gustoso dialetto napoletano dell'epoca, in un linguaggio semplice ed

essenziale, per rendere comprensibili a tutti le ricette veraci, “Cucina teorica-pratica”, parte fondamentale della produzione letteraria del Buonvicino, costituisce la “summa” della cucina napoletana, alla quale il duca conferì dignità pari a quella d’oltralpe.

Pubblicato a Napoli dall’editore Luigi Marotta nel 1837, nella seconda edizione del 1839 il trattato si arricchì con l’appendice “Cusina casarinola co la lengua napolitana”, raccolta di ricette in uso nelle classi popolari. Pur se rivolto a un pubblico socialmente elevato, l’aggiunta di tali ricette lascia intendere che il Cavalcanti volesse raggiungere un pubblico più vasto.

Il libro presenta menu completi, con tre piatti al giorno, per un anno intero, costituendo, così, un importante documento sulla cucina tradizionale campana e offrendo un quadro completo dei gusti e delle abitudini alimentari dell’epoca. Rispettando la stagionalità in maniera scrupolosa, il Buonvicino presenta tutti i prodotti che si possono trovare, carni, pesci, cacciagione, frutta, dolci, vini, indicando anche i prezzi degli ingredienti e fornendo preziose ricette economiche per cucinare utilizzando anche gli avanzi, mai nulla sprecando.

Fonte preziosa per la comprensione delle radici della tradizione culinaria campana, il trattato spazia dai *maccheroni incaciati con sugo alla frettata co le cepolle*, dai *pesielli co la verrinia* al *baccalà mpasticcio*, dalle *carcioffole arrostate* alle *molignane alla parmesciana*, dai *marzapane amorosi* ai *biscotti di gelsomini*, spiegando in dettaglio la preparazione, inserendo anche sezioni dedicate agli utensili da usare, alle buone maniere a tavola, al modo di apparecchiare e di servire le pietanze, e aneddoti che favoriscono un clima rilassato per *poterese addiverti' dint'a la cucina colle mmane llore*.

Tuttavia la “Cucina teorica-pratica”, rivolta a un pubblico “alto”, non raccoglie soltanto ricette ricche e sofisticate della cucina tradizionale napoletana e quelle più popolari, della

quotidianità, ma anche ricette con ingredienti “alla francese”: *gattò, sotè, sartù, culì e monzù*. Allora, infatti, la cucina d’oltralpe era considerata raffinata e degna di essere presente sulle tavole degli aristocratici del tempo, che si pregiavano di celebri cuochi francesi (i “monsieur”), essendosi diffuso fra il XVIII e il XIX secolo il gusto francese in tutta Europa e a Napoli, grazie agli *chefs de cuisine* arrivati al seguito della regina Maria Carolina d’Austria, moglie di Ferdinando I di Borbone, e poi dei Bonaparte.

Il libro ebbe un grandissimo successo, fra il 1837 e il 1877 fu pubblicato in ben dieci edizioni, ma fu quella del 1847, contenente 600 ricette tipiche della cucina napoletana e 100 menu (da dividere equamente 25 per stagione), che lo resero famoso in tutta Italia. È qui che troviamo per la prima volta, in forma scritta, la ricetta di un piatto semplice ma amatissimo ancora oggi: i *verrmicielli co le pommadoro*.

Merito del Cavalcanti fu quello di aver saputo catturare una parte rilevante della cucina napoletana del tempo sulla quale ancora oggi si basa la cucina italiana moderna.

