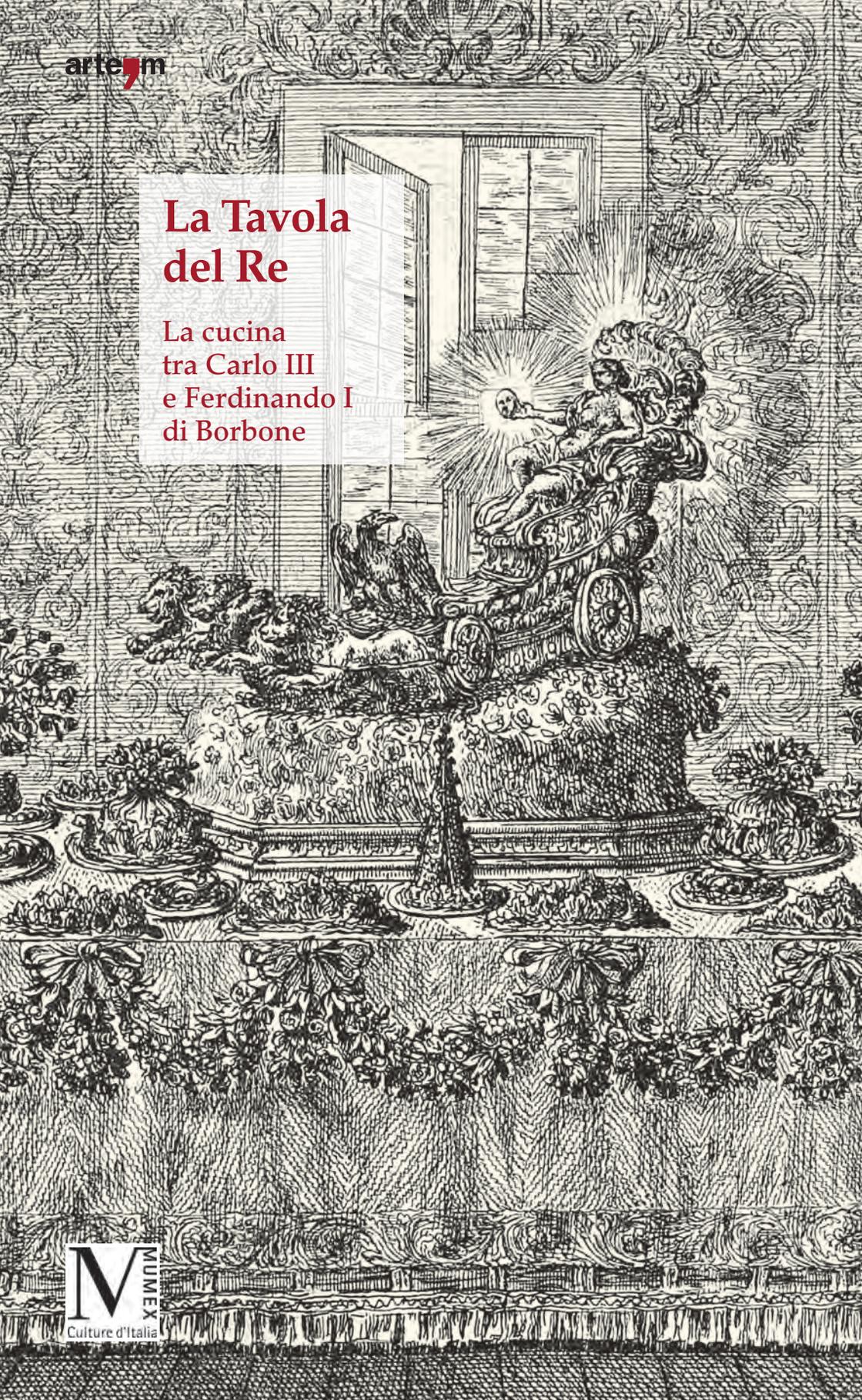


# La Tavola del Re

La cucina  
tra Carlo III  
e Ferdinando I  
di Borbone



# La Tavola del Re

La cucina tra Carlo III  
e Ferdinando I di Borbone

## Sommario

**arte'm**

coordinamento editoriale  
maria sapio

redazione  
alessandra guadagno

art director  
enrica d'aguanno

impaginazione  
franco grieco

finito di stampare  
nel dicembre 2017  
per conto di **prismi** editrice  
politecnica napoli srl

stampa e allestimento  
officine grafiche  
francesco giannini  
& figli spa, napoli

**arte'm**  
è un marchio registrato di  
**prismi**  
certificazione qualità  
ISO 9001: 2008  
[www.arte-m.net](http://www.arte-m.net)

stampato in italia  
© copyright 2017 by  
**prismi**  
editrice politecnica napoli srl  
tutti i diritti riservati

La Tavola del Re  
La cucina tra Carlo III e  
Ferdinando I di Borbone

16 - 17 dicembre 2017  
Reggia di Caserta

iniziativa realizzata  
nell'ambito del  
"Progetto Poli museali di  
eccellenza nel Mezzogiorno"



promosso da



realizzato da



con la collaborazione  
dell'Area Promozione  
Culturale, Servizi Educativi  
e Marketing della Reggia  
di Caserta  
responsabile  
Vincenzo Mazzearella



in copertina

antonio latini  
*lo scalco alla moderna*  
napoli 1694

a pagina 32

*idea di una mensa, o sia  
tavola per 32 persone*  
da vincenzo corrado  
*il cuoco galante*  
napoli 1786

- 4 Mumex. Le eccellenze museali  
per lo sviluppo del Mezzogiorno
- 5 La tavola del Re. La cucina tra Carlo III  
e Ferdinando I di Borbone  
"Musica x Musei" alla Reggia di Caserta
- 7 **La tavola del Re**  
Paola Viola
- 16 **L'antica innovazione dei Borbone.**  
**Un presidio Slow Food ante litteram**  
Federica Siano
- 21 **Le porcellane della Collezione Borbonica  
per la Tavola del Re**  
Antonella Diana
- 27 **Assaggi di Corte**

Il patrimonio culturale quale fattore di sviluppo: da questa idea nasce MUMEX, "Progetto Poli museali di eccellenza nel Mezzogiorno" promosso dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo (MiBACT) e realizzato da Invitalia, l'agenzia nazionale per l'attrazione degli investimenti e lo sviluppo d'impresa.

Avviato nel 2008, il progetto promuove investimenti per la tutela e la valorizzazione di alcune eccellenze museali del Sud con l'obiettivo di rafforzare la competitività dell'offerta museale del Mezzogiorno e per favorire la crescita economica e sociale dei territori: quasi 200 interventi progettati per un valore complessivo di circa 130 milioni di euro. Tra questi rientrano Castel del Monte, L'Aquila, Locri, Mel-Venosa, Napoli, Palermo, Ragusa-Siracusa, Sibari, Taranto, Trapani.

Mumex, accanto agli interventi di recupero e valorizzazione dei singoli beni, ha inoltre promosso iniziative sperimentali mirate all'arricchimento e al miglioramento dell'offerta museale, anche per finalità promozionali.

Con "Note museali" nel 2014 e "Musica x Musei" nel 2015, i musei hanno ospitato un programma di esecuzioni musicali. Un'idea nata dalla consapevolezza che un museo ha tanto più valore quanto più è "vivo", anche attraverso performance artistiche che valorizzino ulteriormente la sua missione culturale, in una sorta di "contaminazione virtuosa" tra differenti espressioni culturali. Il programma di 'Musica x Musei' 2017 coinvolge il Museo Archeologico Nazionale di Taranto – MarTA e la Reggia di Caserta, con due distinti spettacoli progettati *ad hoc* per ciascuna location.

## La tavola del Re. La cucina tra Carlo III e Ferdinando I di Borbone "Musica x Musei" alla Reggia di Caserta

La gastronomia napoletana al tempo dei primi Re Borbone è il tema del secondo appuntamento del 2017 di "Musica x Musei" nei suggestivi ambienti del Palazzo Reale di Caserta.

L'iniziativa intende promuovere la storia, la cultura e l'arte del Regno delle due Sicilie, nel periodo compreso tra il XVIII e il XIX secolo, partendo dall'ottica della gastronomia dell'epoca. Sono gli anni in cui, oltre a concepire e realizzare la Reggia di Caserta, si costruiscono altri edifici nel territorio come strumento di profonda innovazione delle produzioni agricole necessarie ad alimentare le cucine di corte.

Un *focus* sulla gastronomia napoletana al tempo dei primi Re Borbone, raccontato da Fabrizio Mangoni, esperto di cucina storica. Attraverso letture, proiezioni, show-cooking, interviste impossibili a cuochi dell'epoca e musiche dal vivo, gli spettatori vivono un viaggio nella storia degli ingredienti e delle loro combinazioni, delle diverse gastronomie e del loro rapporto con la cultura e i territori.

Un racconto sulla cucina di Corte al termine del quale i partecipanti hanno la possibilità di assaggiare alcune delle pietanze realizzate sulla base delle ricette citate nel corso dello spettacolo, alcune delle quali ascrivibili a Vincenzo Corrado, grande gastronomo nonché uno dei maggiori cuochi che si distinsero, tra il settecento e l'ottocento, nella variegata realtà della corte nobiliare partenopea. Tra i piatti più caratteristici i pomodori in crocchette e all'italiana, il timballo di Scammario e il timballo Pompadour. Tutte le ricette sono state rielaborate – nelle quantità e nel procedimento – dallo chef Antonio Tubelli.

### Programma dell'evento

Narrazione della storia gastronomica in tre parti

#### L'antefatto: Cucina e Politica

La cucina francese sbarca alla Corte di Spagna

#### Carlo III: Assaggi di un Regno

La riorganizzazione dell'Ufficio di Bocca e le trasformazioni della campagna

#### Ferdinando I: La cucina reale si "napoletanizza"

Cuochi napoletani e piatti popolari

### Protagonisti

Fabrizio Mangoni (narratore), Antonio Tubelli (chef), Ciro Scarpatò (pasticciere), Gabriella Rinaldi e Max Carola (musiche originali ed esecuzione)

#### Interviste "impossibili"

Antonio Latini (Enzo Salomone), Vincenzo Corrado (Nello Mascia)

#### Grafica

Caterina Marmo (proiezioni), Giorgio Siravo (animazioni)

#### Concerto al Palazzo Reale

Quartetto Musicisti Campani

Violini: Gianluca Feola, Michele Roggia, Rocco Roggia

Viola: Francesco Mariani

Violoncello: Sergio Savinelli



## La tavola del Re

Paola Viola

Area Promozione Culturale, Servizi Educativi e Marketing della Reggia di Caserta

Nel Palazzo Reale di Caserta erano numerosi gli *uffici* che provvedevano efficientemente alle attività legate alla Mensa Reale; tali uffici, detti *di bocca*, erano suddivisi in “cucina, riposto (dispensa), salseria, bottiglieria, carniera, ramaglietto di bocca, porcellane e guardaroba” e, pur con competenze diverse, rientravano tutti sotto la sorveglianza della “Real Controlleria”<sup>1</sup>. I documenti conservati presso l’Archivio Storico della Reggia riferiscono che esistevano due cucine: una piccola cucina situata al pianterreno al di sotto dell’Appartamento di S. M., e una grande cucina nel lato orientale dei sotterranei. La piccola cucina doveva essere provvisoria e utilizzata in attesa che fosse completata quella che “per pianta era stata destinata al Real Palazzo”<sup>2</sup>. La Regina Maria Carolina, inoltre, aveva una cucina privata ed un cuoco personale che le preparava biscotti e pietanze tipiche del suo Paese<sup>3</sup>. Per lei, nel 1768, fu costruito un forno<sup>4</sup> affidato al fornaio Francesco Ignazio Hipman<sup>5</sup> e per il re Ferdinando IV, invece, nel 1782 fu realizzata, su progetto di Carlo Vanvitelli, una “cucina portatile”<sup>6</sup> in ferro da utilizzare durante le battute di caccia. Personale apposito era, inoltre, preposto alla cucina per le principesse e le loro nutrici. Gli altri *uffici di bocca*, nella seconda metà del settecento, erano dislocati tra i vari piani del Palazzo: la carniera<sup>7</sup> occupava alcune stanze della zona settentrionale del primo piano; la salseria<sup>8</sup> era ubicata nella seconda anticamera (oggi sala delle Guardie del Corpo); il ramaglietto e il riposto<sup>9</sup> si trovavano al pianterreno accanto alla “piccola cucina”. A partire dal 1829, per riunire tutti gli uffici di bocca, anche la salseria fu trasferita al pianterreno. Il progetto fu affidato all’architetto Teodoro Paolotti<sup>10</sup>. Infine, nel 1844, al pianterreno fu trasferita anche la carniera che si presentava come un locale fornito di travi alle quali erano fissati dei ganci di ferro per sospendere la carne; l’arredo era costituito da uno stipetto in legno di pino, detto *la moschiera*, munito “di rete metallica di ottone a piccolissime maglie e due scanzie nell’interno” utilizzato per conservare le vivande. Le preferenze alimentari della Real Casa, al pari delle abitudini espresse in pubblico e in privato, sono indicative della personalità e dei gusti dei Sovrani e della Corte: dopo la partenza di re Carlo, nel 1759, il ministro Bernardo Tanucci si fece garante di una politica di continuità conservando le consuetudini spagnole (i documenti venivano ancora redatti in spagnolo e il riferimento orario era quello della Spagna). Negli inventari relativi all’attività del personale dopo il 1759, si registra una cospicua presenza di addetti di origine spagnola negli apparati amministrativi ed organizzativi di Casa Reale, in modo particolare negli *uffici di bocca*. La cucina reale, pertanto, rimase a lungo inalterata; solo col passar del tempo i cuochi più anziani vennero dispensati e progressivamente sostituiti da personale napoletano.

Dopo il trasferimento del re Ferdinando a Palermo, il nuovo personale borbonico, reclutato direttamente sul posto, introdusse una cultura gastronomica diversa. La cucina reale, dunque, pur essendo ancora di tradizione napoletana (con largo uso di ravioli, gnocchi, maccheroni al pomodoro, vermicelli al burro, tagliolini, maccheroni con salsicce, lasagne...) subì l'influenza della cucina siciliana soprattutto nelle preparazioni a base di pesce e nell'uso di spezie e dolci di derivazione araba. Furono, così, introdotti pinoli, capperi, pepe, uva e cannella.

Nei documenti d'archivio non sono riportati menu completi di pranzi pubblici o privati preparati per le LL. MM.; sono, tuttavia, menzionati diversi generi alimentari appositamente coltivati o selezionati per la Real Casa. Nella seconda metà del '700, quando il re Ferdinando con il suo Real Seguito "veniva a trarre i suoi ozi a Caserta", il Primo Ministro Tanucci avvisava preventivamente l'amministratore generale (in ordine di tempo il primo Intendente della Reggia di Caserta fu Lorenzo Maria Neroni 1704-1780) perché provvedesse al rifornimento dei viveri. I documenti riferiscono che Neroni, particolarmente attento e solerte, faceva emanare "i banni per tutto il tenimento del Real Stato, animando i venditori a portarsi a Caserta a fare lo smaltimento, assicurando giusto e corrispondente prezzo della merce". La richiesta riguardava "bevande e ogni genere commestibile: soprattutto pesce fresco, ma anche animali caprini, pecorini e pollami". Le provviste per la cucina, dunque, arrivavano giornalmente a Caserta non solo da Napoli ma anche da Maddaloni, Durazzano, Capua, Limatola e Morrone sui cosiddetti *traini* carichi con le derrate necessarie<sup>11</sup>. A partire dal XIX secolo, grazie al forte impulso dato all'agricoltura dai sovrani borbonici, in modo particolare Francesco I e Ferdinando II, furono i Real Siti di Caserta, San Leucio e Carditello a fornire gran parte dei viveri per i Sovrani: San Leucio e Caserta fornivano *vini nobili*, olio fino, frutti e ortaggi prelibati; Carditello invece, grazie all'eccezionale ricchezza dei pascoli, offriva in gran quantità frumento, legumi, latte e carne di armenti (bufale e vacche) sostanziosa e abbondante. Quando i Sovrani si trovavano a Napoli, gli amministratori si adoperavano affinché la quantità di prodotti richiesta pervenisse nella capitale in giorni prefissati; per Caserta l'amministratore aveva fissato la consegna per il lunedì e venerdì di ogni settimana alle ore sette precise. I prodotti venivano trasferiti presso la *Real Controlleria* dove erano passati in rassegna dal re e poi consegnati all'*ufficio di bocca* competente per essere infine serviti in tavola. Quanto ai bottini di caccia, una parte era offerta in dono a battitori e guardiacaccia mentre la parte migliore era affidata alla perizia di cuochi francesi per essere servita alle Loro Maestà<sup>12</sup>.

Nei documenti riguardanti la Mensa Reale la pasta non è menzionata ma vari elementi attestano che, già dalla seconda metà del Settecento, presso la Corte napoletana questo alimento era d'uso frequente: la presenza di "due maccheronari" a San Leucio, l'atto relativo all'acquisto di una *macchina per fabbricare maccheroni* nel 1796<sup>13</sup>, la nota spese per il rancio preparato, per ordine di S. M., a settantacinque Granatieri di Macedonia chiamati in occasione della festa data al Belvedere nel 1797<sup>14</sup>; vi è qualche riscontro che la pasta veniva spesso inserita anche nei menù delle feste ufficiali: "un gran pâté, fatto di maccheroni, burro e formaggio" era servito a mezzanotte nel corso delle serate danzanti nel Palazzo

a pagina 6  
Reggia di Caserta  
Sala del Trono

Reggia di Caserta  
Scalone d'Onore



di Caserta<sup>15</sup>. Anche il pane era consumato quotidianamente ma con evidenti disparità sociali: la nobiltà preferiva diverse tipologie di pani francesi confezionati con farina bianca; alla servitù era invece riservato il pane bruno<sup>16</sup>.

Tra le pietanze di carne erano particolarmente gradite quelle di fagiano, come si desume dalle fonti archivistiche che conservano le frequenti richieste rivolte dai sovrani all'Intendente di Caserta affinché facesse pervenire esemplari di questo volatile alla Mensa Reale di Napoli. Proprio nel Boschetto di Caserta, infatti, nei primi anni dell'800 alcune aree furono destinate a *fagianaie* per la riproduzione di questi uccelli tenuti in "gabbioni coperti con reti di fune incatramata". La cova delle uova, 2000 per volta, veniva effettuata più volte all'anno. A Caserta, inoltre, è attestata non solo la presenza di fagiani nostrani ma anche quella di fagiani americani e cinesi: tre esemplari americani arrivarono da Lione nel 1830 come dono a S. M. da parte del duca di Orleans<sup>17</sup>. Anche a

Caiazzo fu impiantata una *Real Fagianeria* per l'allevamento di questi volatili; lì il re, durante i soggiorni casertani, si recava a maggio e giugno, mesi di cova e schiusa dei fagiani. Il fagiano era ritenuto particolarmente pregiato e i Sovrani ne consumavano anche le uova. La regina Maria Carolina lo preferiva accompagnato con i crauti, alla tedesca; il re Ferdinando raccomandava di mangiarlo il giorno dopo, cucinato con riso ed un mestolo di brodo ed era solito spiegare: "Il riso trattiene il grasso del fagiano e acquista un sapore eccellente". Uova fresche e carni bianche erano assicurati dalla *Polleria Reale* presente sia nel Real Boschetto di Caserta che a San Silvestro<sup>18</sup>. Le pollerie funzionavano come vere e proprie aziende: detratti i prodotti necessari alla Mensa Reale, quelli in eccesso erano venduti ad avventori esterni con l'obbligo, per il fattore responsabile, di esibire un preciso rendiconto delle entrate e delle uscite. Sulla tavola del re non mancava la carne di capretto (si allevavano capre tibetane)<sup>19</sup> e quella di maiale. Oltre ai maiali nostrani denominati "Neri", è attestata la presenza di esemplari di razza cinese: in un documento nel 1820 S. M. ordina che, dalla Villa della Favorita in Portici, ne siano trasportati due nel Real sito di San Silvestro per l'ingrasso<sup>20</sup>. Nel Parco della Reggia di Caserta la venagione includeva anche lepri, galline della Numidia, pavoni, anitre domestiche e beccacce per le battute di caccia in inverno.

Anche le pietanze di pesce erano particolarmente gradite ai Sovrani. Alla fornitura del pesce di mare provvedevano i pescivendoli di Santa Lucia e di Procida; in inverno, quando la pesca di mare era meno proficua per le avverse condizioni climatiche, il re gustava soprattutto pesci d'acqua dolce: trote, capitoni e tinche che, al momento della richiesta, venivano acquistati dagli appaltatori della pesca nei fiumi Volturno, Calore e Faenza (oggi Isclero) o nelle acque del Fizzo (sorgenti dell'Acquedotto Carolino), del lago di Teleso e del lago Patria<sup>21</sup> oppure prelevati direttamente dalle Peschiere del Real Sito di Caserta grazie ad una fiorente attività di itticoltura: carpe nella Fontana dei Delfini, cefali nella Peschiera grande, trote nella Fontana di Eolo, granchi nella Fontana di Venere e Adone, capitoni presso la Castelluccia, cefalotti e anguille nel Giardino Inglese. Ferdinando IV amava talmente il pesce da far impiantare, nelle acque del lago Fusaro dove lui si dilettava nell'esercizio della pesca, un allevamento di ostriche, fatte arrivare da Taranto, che arrivò a produrre svariate migliaia di libbre di ostriche da immettere sul mercato a buon prezzo sia a Napoli che sulle rive stesse del lago; la vendita era consentita esclusivamente nei mesi con la "R", mentre da maggio ad agosto era severamente vietata per consentire il ciclo riproduttivo dei molluschi. Tra i pesci preferiti dal re c'era il pescespada che, una volta pescato, era lasciato a frollare per qualche tempo e poi veniva cotto alla griglia in fette sottili e condito con diverse salse; arrostito si conservava per diversi giorni e poteva essere consumato freddo con olio e limone. Molto apprezzato era anche il collo del tonno, grigliato con tutta la lisca piatta.

Per esaltare le squisite pietanze di carne e di pesce era indispensabile un buon vino; a questa necessità si provvedeva grazie alle numerose vigne leuciane che offrivano diverse varietà di "vini nobili: delfino, moscado, siracusa, aleatico e vino vermut<sup>22</sup>. Alcune vigne erano gestite per la fornitura esclusiva alla Mensa Reale; altre erano concesse in affitto e la produzione era destinata alla vendita.

È documentata, nella prima metà dell'800, la presenza di una *vigna napoletana*, presso il casino di Sant'Antonio, che dava uve per la produzione di vino sia bianco che rosso venduto a 13 carlini il barile<sup>23</sup>. Sulla tavola del sovrano, inoltre, non mancavano neppure vini spagnoli, portoghesi, ungheresi, tedeschi e francesi, in modo particolare *champagne*, *bordeaux* e *borgogna*. Il consumo annuo di vino, da parte della Real Casa, era di 100-120 barili; il trasporto da Caserta a Napoli era effettuato con barili e *vasi vinari* che, periodicamente, erano sottoposti alle *calde* ovvero alla pulitura con mosto bollito<sup>24</sup>. I vigneti rappresentavano le più pregiate coltivazioni leuciane: nelle vigne della Torretta, del Pommarello, dell'Arcone e dello Zibibbo, si coltivavano pregiate qualità di uve bianche e rosse; nella caratteristica *Vigna del ventaglio*, originale vigneto formato da un semicerchio diviso in dieci raggi disposti a forma di ventaglio, invece, ciascun raggio conteneva viti di diverse varietà, contraddistinte da lapidi in travertino: Lipari rosso, Delfino bianco, Procopio, Piedimonte rosso, Piedimonte bianco, Lipari bianco, Siracusa bianco, Terranova rosso, Corigliano rosso, Siracusa rosso.

Soprattutto durante i mesi estivi i Sovrani non si privavano neppure di altre bevande fresche, come testimonia il gran numero di *rinfrescato*i e *geliere*, di porcellana decorata, menzionati nei documenti. Il refrigerante era la neve che veniva raccolta e, con opportuna protezione, conservata sotto terra; col tempo il sistema di conservazione fu migliorato e vennero costruite apposite "conservare per la neve, foderate di rigiole e con una graticola di ferro sopra"<sup>25</sup>. L'acqua preferita era quella di Triflisco per la sua limpidezza e per le riconosciute proprietà terapeutiche (il medico di corte l'aveva prescritta al principe Filippo convalescente e la regina Maria Isabella ne faceva uso quotidiano).

La produzione dell'olio era garantita dai numerosi oliveti di Caserta e San Leucio. Un documento del 1840 contiene una relazione di Carlo Carniani, incaricato di confezionare "olio fino per uso della Real Casa", nella quale informa il conte Orazio Forcella, amministratore dei Reali Siti di Caserta e San Leucio, che "il frutto delle olive raccolte nel tenimento del sommacco e di Monte Briano era ottimo per confezionare olio fino per la Real Casa, mentre quello raccolto nello stradone di Belvedere era solo buono per esitarsi ad altri"<sup>26</sup>. L'olio veniva confezionato nel *montano* del Real Casino di Sant'Antonio dove esisteva un torchio per la macina delle olive<sup>27</sup>.

Latte e formaggi si ricavano esclusivamente da animali selezionati: le vacche inglesi erano allevate a San Silvestro<sup>28</sup> e sei vacche svizzere nella vaccheria di Caserta "per esclusivo servizio della Regina". Quando la Regina si tratteneva a Capodimonte o a Portici, le sei vacche svizzere, superiori ad ogni altra razza perché "più sostanziose e abbondanti di latte", venivano trasferite nella darsena di Napoli per assicurare tutti i giorni il latte fresco a S. M. La ridotta distanza, però, non impediva che nelle giornate più calde d'estate il latte inacidisse e la sosta prolungata in luoghi secchi unita ai continui spostamenti da un sito all'altro, nuoceva agli animali; riferendosi a tali problemi Gaetano Ciompi, *sovvrastante* della Real Vaccheria di Caserta, scriveva: "le pone carnaggio e le fa perdere l'abbondanza del latte" e, nel 1771, faceva notare al Neroni l'opportunità di tenere le vacche ferme in luoghi freschi e umidi e di mantenerle "quasi tutto l'anno di erbe verdi a loro confacenti, com'essere prati, cerfoglio

con cicoria ed orzo tenero”<sup>29</sup>. Le cure riservate agli animali garantivano la produzione di formaggi squisiti lavorati da *butteri e mantecari*. Le varietà maggiormente richieste per la Mensa Reale erano mascarpone, fior di latte, stracchino, sbrinz (formaggio svizzero compatto e di colore giallo-bruno, grattugiato per condire molte pietanze), marzolino (formaggio di pecora o di bufala) e burro di Carditello; quest’ultimo veniva trasportato a Napoli in canestri coperti con tela incerata “dipinta con le Arme di S. M.”<sup>30</sup>. Proprio a Carditello, infatti, accanto all’attività di allevamento, fu reimpiantata la pastorizia, già avviata da Carlo III, con la produzione di “squisiti latticini, e tra questi dei butiri (butirri) così eccellenti, che non possono idearsi i migliori, la loro bontà è inarrivabile; e il sapore gustoso, a segno lasciarne sempre vivo il desiderio da mangiare di più, per quanta quantità se ne mangi; e oltre a ciò son così delicati, e salubri, che se ne gusta la grassezza...”, (cit. Celano, 1793). Inoltre si producevano “de’ buoni formaggi nel gusto del Lodigiano, essendo le dette vacche e bufale appunto di quella razza”, latticini bufalini e in seguito fu introdotta la produzione di “parmeggiano”.

Abbondanti e di ottima qualità erano ortaggi, verdure, agrumi e altra frutta, raccolti principalmente nei giardini di San Leucio e San Silvestro e nel Giardino Inglese<sup>31</sup>. A Corte si faceva largo uso soprattutto di arance, asparagi, pesche, meloni e fragole<sup>32</sup>; queste ultime, in particolar modo, erano richieste anche in inverno e ciò non costituiva un problema per gli amministratori, purché le richieste arrivassero per tempo, poiché era possibile proteggere le piantine nelle serre e, con il calore generato dalle stufe, la frutta maturava anche fuori stagione riuscendo ad appagare i desideri dei Sovrani. I prodotti, sistemati in canestri, venivano trasportati nella capitale con un *traino a cignoni* (veicolo con cinghie di sostegno che ammortizzavano i sobbalzi durante il trasporto); tutti i canestri, coperti da incerate, erano “assicurati con catenaccetti a due chiavi”, una custodita dall’amministratore del Real Sito di Caserta, l’altra dal Controllore della Real Casa. L’amministratore aveva anche l’obbligo di inserire nei canestrini “sei cartine” con l’indicazione del giardino di provenienza e del peso della frutta<sup>33</sup>.

Le delizie destinate alla Tavola del re allietavano gli ospiti durante i ricevimenti grandiosi e le spettacolari feste che accompagnavano l’intensa attività di Corte e magnificavano la dinastia. A tale scopo furono chiamati architetti, artisti e artigiani tra i più famosi del loro tempo, impegnati a trasformare le residenze reali. Ospiti illustri scandirono con il loro passaggio la storia del Regno di Napoli, attratti dalle bellezze e dalle offerte della Corte.

L’organizzazione di queste attività era affidata alla *Maggiordomia Maggiore* di Casa Reale, esecutrice della politica interna del palazzo. Le sue competenze comprendevano la complessa articolazione economica della Casa Reale, le suppliche rivolte al re, i cerimoniali in vita e in morte, le feste, i menù, i consumi interni del palazzo, i preparativi e i regolamenti, le spese delle feste. Svolgevano compiti ausiliari il Maggiordomo della regina e i Maggiordomi “di settimana”, che facevano da corollario al sovrano in rappresentanza della nobiltà. La loro nomina era una di quelle più ambite, poiché consentiva di assistere il sovrano nelle cerimonie pubbliche in vita e in morte.

Tuttavia, l’autentico potere era concentrato nelle mani del Maggiordomo

Reggia di Caserta  
Parco Reale



Maggiore, vero alter ego del sovrano e suo consigliere nelle pratiche riservate di Palazzo. La carica di Maggiordomo Maggiore durava quanto la vita stessa del sovrano. Egli eseguiva la plateale funzione dell’assaggio prima di ogni pranzo, che doveva preservare il sovrano dal rischio di avvelenamento.

Il Maggiordomo maggiore definiva il cerimoniale di pranzi e ricevimenti, come quello formulato in occasione del pranzo pubblico di Ferdinando I del 6 marzo 1825: “È rimasta sgombra la stanza del Trono [...], il capo della Real Salmeria entrerà in Balleria, e inviterà il gentiluomo di camera di fronte a preparare la mensa. Il gentiluomo da un lato e il paggio dall’altro, adatteranno il mantello e situeranno gli argenti, le biancherie e i piatti di dessert, [...]. Tutti gli oggetti, poi, per fornire la mensa saranno presi alla Salmeria dei mozzini d’ufficio [...], quattro guardie del corpo caleranno in cucina a prendere il pranzo. [...] la Vivanda [...] verrà custodita da due sentinella della Guardia del Corpo. Preparata interamente la mensa, il Maggiordomo Maggiore del Re, avvisato dall’uscire di Vivanda, farà sentire alle LL. MM. Di essere pronto

per il pranzo". Al termine del pranzo dei sovrani, consistente in due zuppe, due rilievi e otto piatti, gli stessi convenuti avevano diritto di partecipare ai piattini di dessert, quale segno di apprezzamento del re nei loro confronti. Figuravano tra i nobili partecipanti i Gaetani, i Caracciolo, i Carafa, i Brancaccio, i Carignano, i Paternò, i D'Avalos. Con la Restaurazione furono rivisti gli elenchi dei partecipanti delle feste di Corte. La decisione finale, infatti, si fondava sull'accertamento dell'indiscussa fedeltà del "supplicante". La parrocchia seguiva un iter circolare: l'interessato inoltrava la supplica rivolta al re, evidenziando titoli e credenziali; il Segretario di Stato informava il Maggiordomo Maggiore, mentre il *protonotario* provvedeva a sua volta a fornirgli i risultati dei suoi accertamenti; il Maggiordomo Maggiore chiedeva il parere del Regio Procuratore Generale presso la Corte Suprema di Giustizia. Una volta in possesso di questi dati, il Maggiordomo Maggiore suggeriva l'ammissione totale o parziale, la sospensione o l'attesa.

Anche nei resoconti di viaggio degli Illustri Stranieri sono riportati racconti di ricevimenti e feste a Palazzo: la giovane scrittrice e poetessa inglese Lady Anna Miller, nelle sue *Lettere dall'Italia*, riferisce di quando, invitata dai Duchi di Termoli, fu presentata a corte nel 1771 e invitata dalla regina ad una festa nel Palazzo Reale: "Durante un sontuoso ballo al Teatro di Corte, a mezzanotte la regina si toglieva la maschera per andare a cena con i suoi ospiti. Si cenava nei primi saloni del palazzo, ampiamente illuminati. Le sedie erano collocate lungo i muri. In nessuna sala vi erano tavole. Quando tutti erano seduti, i soldati più belli, scelti tra le guardie del corpo del re, servivano i tovaglioli che venivano distesi sulle ginocchia, e poi i piatti d'argento, i coltelli e le forchette. Si iniziava con un delizioso pâté di maccheroni, burro e formaggio, che si serviva proprio a mezzanotte, tipico delle serate danzanti che si tenevano nella Reggia. Seguivano *vari piatti di pesce, sughi, cacciagione, carni fritte e arrosto, pasticci di Périgord, teste di cinghiale, ecc...* Dopo la cena, un soldato con un grande panier vuoto, portava via i piatti sporchi. Il vino, l'acqua e le bibite venivano servite tra una portata e l'altra. A fine pasto venivano offerti i dolci: biscotti, gelati di cioccolato e una grande varietà di frutta in ghiaccio e creme. Terminata cena, la regina si alzava e si avviava verso la sala da caffè, facendo da guida agli altri. La sala era attrezzata come un caffè di Parigi: le pareti sono coperte di scaffali sui quali vi sono tutte le qualità di liquori e di vini greci. Vi sono tavole dietro alle quali stanno alcuni giovanotti con berretti e giacche bianche, che fanno e servono il caffè e altri rinfreschi, dei quali vi è grande abbondanza. Il ballo continuò fino alle sette del mattino ma noi essendo molto stanchi di ballare venimmo via alle quattro. In una cosa decisi di seguire le dame italiane: quella di bere acqua gelata e limonata in ghiaccio se fosse molto caldo, e cosa stranissima invece di averne un disturbo, sentii molto meno la stanchezza e non ne risentii alcun senso di freddo"<sup>34</sup>

Dunque, non sempre i pasti venivano serviti in tavola. Spesso, come durante i ricevimenti affollati o i balli a teatro, le cose andavano diversamente. Quando la tavola cominciò a essere usata stabilmente, si diffusero i servizi di ceramiche e porcellane. Verso la fine del '700 fu costruita, su progetto dell'architetto Collecini, una *Tavola meccanica* o *Macchina matematica*. Si trattava di un complesso meccanismo collegato alla tavola da pranzo, il primo in Italia: "Dall'inferiore

appartamento ove sono le cucine, salgono le vivande fin sopra la tavola, dove il re è servito a pranzo senza opera di alcun uomo". Essa fu collocata nel Real Casino di Carditello.

Il pranzo borbonico, complessivamente, prevedeva due imbandigioni: la prima di 36 pietanze e la seconda di 32. Il servizio era alla francese, ossia tutta l'imbandigione veniva sistemata in tavola e i commensali si servivano da soli, chiedendo al personale di servizio solo la mescita delle bevande. Finita la prima imbandigione, composta di zuppe e potage, hors d'ouvres (anche dette ordure), entrées e relever, i camerieri smontavano interamente il desco ripulendolo, sostituendo i bicchieri, i piatti e le posate, cambiando il pane e i vini: subito dopo gli arrostiti erano pronti a fare la loro comparsa. Il ricco pasto includeva anche prelibate pietanze di rosticceria e pasticceria.

<sup>1</sup> ARC Serie C.C. v. 1275 f. 182, 368; v. 1298 f. 113; v. 1319 f. 104; v. 1389 f. 227. Serie D.R. v. 1738 f. 172.

Serie M.L. b. 3223 f. 11; b. 3224 f. 13; b. 3228 f. 38, 44

<sup>2</sup> ARC Serie I.R.A. b. 2173 bis f. 231. C.C. v. 1319 f. 92

<sup>3</sup> ARC Serie C.C. v. 1367 f. 118, 294-295; v. 1389 f. 224. D.R. v. 1585 f. 54

<sup>4</sup> ARC Serie D.R. v. 1569 f. 290/1-6

<sup>5</sup> ARC Serie Relazioni di Giunta v. 2514 f. 194

<sup>6</sup> ARC Serie M.L. b. 3217 f. 43

<sup>7</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1939 f. 172

<sup>8</sup> ARC Serie C.C. v. 1388 f. 318. I.R.A. b. 1837 f. 93

<sup>9</sup> ARC Serie I.R.A. b. 2173bis f. 231. C.C. v. 592 f. 27

<sup>10</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1815 f. 165

<sup>11</sup> ARC Serie D.R. v. 1557 f. 33, v. 1570 f. 11; v. 1571 f. 156; v. 1573 f. 11, v. 1579 f. 5-6

<sup>12</sup> ARC Serie D.R. v. 1564 f. 609; v. 1548 f. 1082. C.C. v. 410 f. 208. C.C. v. 1389 f. 214

<sup>13</sup> ARC Serie S.L. b. 19 f. 339

<sup>14</sup> ARC Serie C.C. v. 1411 f. 240

<sup>15</sup> H. Acton *I Borboni di Napoli 1734-1825*, Aldo Martello Giunti Editore, Milano 1974 p. 170

<sup>16</sup> ARC Serie D.R. v. 1557 f. 48/3

<sup>17</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1810 f. 38, b. 1834 f. 349, b. 1893 f. 627, 629, 636; b. 1946 f. 455

<sup>18</sup> ARC Serie S.L. b. 5 f. 94-95. C.C. v. 72 f. 188-191

<sup>19</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1888 f. 259

<sup>20</sup> ARC Serie S.L. b. 21bis f. 523

<sup>21</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1889 f. 327; b. 1893 f. 627, 630; b. 1909 f. 251; b. 2469 f. 73. C.C. v. 1258 f. 484. D.R. v. 1545 f. 186

<sup>22</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1893bis f. 649, b. 1821 f. 334; b. 1909 f. 226. S.L. b. 3 f. 448

<sup>23</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1909 f. 271, b. 1893bis f. 652-653

<sup>24</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1832 f. 199; b. 1896 f. 101

<sup>25</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1815 f. 165

<sup>26</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1896 f. 115

<sup>27</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1833bis f. 293

<sup>28</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1885 f. 70; b. 1895 f. 38; f. 1939 f. 191. S.L. b. 41 f. 10

<sup>29</sup> ARC Serie D.R. v. 1577 f. 175/2

<sup>30</sup> ARC Serie C.C. v. 131 f. 167-168

<sup>31</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1800 f. 1802E

<sup>32</sup> ARC Serie I.R.A. b. 1887 f. 137; v. 1887bis f. 218. S.L. b. 3 f. 548-668

<sup>33</sup> ARC Serie S.L. b. 20 f. 386. C.C. v. 131 f. 167-168. I.R.A. b. 1828bis f. 365; b. 1800 f. 1802E

<sup>34</sup> Lady Miller *Lettere dall'Italia*. Le Lettere dall'Italia, in tre volumi nella prima edizione ed in due nella seconda, apparvero anonime, indirizzate ad "un amico residente in Francia" da parte di una English Woman: *Letters from Italy, describing the Manners, Customs, Antiquities, Paintings, etc. of that Country, in the Years MDCCCLXX and MDCCCLXXI, to a Friend residing in France. By an English Woman*, London, Edward and Charles Dilly, 1776 e 1777.

# L'antica innovazione dei Borbone

## Un presidio Slow Food ante litteram

Federica Siano

Area Promozione Culturale, Servizi Educativi e Marketing della Reggia di Caserta

L'industria del cibo in Italia vale 134 miliardi di euro. A dirlo sono i dati di Federalimentare, la Federazione Italiana dell'Industria Alimentare, secondo cui il trend del settore risulta estremamente positivo per il 2017: le esportazioni registrano un fatturato di 31,6 miliardi di euro, pari al +5% rispetto al 2016 e pari al +144,5% per il periodo 2000-2016; mentre i consumi alimentari raggiungono i 231 miliardi di euro, con un +0,3% rispetto al 2016. Queste cifre non stupiscono se si pensa al ruolo che il settore agroalimentare ha sempre rivestito nella cultura italiana. Il cibo, in quanto cultura e non mero prodotto di consumo, non soddisfa un bisogno solo funzionale, ma anche edonistico: oltre allo scopo primario del sostentamento, appaga anche una dimensione immateriale. Indagare la storia e la tradizione della nostra terra risulta fondamentale, allora, per comprendere l'origine dell'eccellenza *Made in Italy* e riscoprire come, già secoli fa, l'Italia, e in particolare la Campania con le provincie di Napoli e Caserta, abbia rappresentato un luogo cardine per l'organizzazione e lo sviluppo del settore alimentare.

Nel corso del tempo l'industria ha continuamente visto cambiare le relazioni tra i vari attori e il loro peso all'interno del sistema. Un fenomeno importante che ha portato l'attività agricola ad integrarsi con gli altri settori è stato certamente quello dell'innovazione. Le aziende in passato producevano tutto quello di cui avevano bisogno, con scarsi rapporti con l'esterno, e l'azienda agraria si identificava con la famiglia contadina. Nei secoli si è passati, infatti, da un consumo prettamente locale, delle epoche precedenti al XIV secolo, alle prime aperture commerciali limitate ai prodotti più comuni tra il XV e il XVI secolo, all'industrializzazione con specializzazione produttiva e allargamento degli scambi commerciali tra il XVII e il XIX secolo, fino alla modernizzazione del XX secolo, che ha avuto come risultato finale l'attuale globalizzazione<sup>1</sup>.

Oggi come allora, l'innovazione, al fine di poter competere sul mercato e ridurre i costi di produzione e rispondere al meglio alle esigenze del consumatore, risulta essere un fattore fondamentale anche in un settore tradizionale come quello degli alimenti (Shilling M.A., Izzo F., 2013)<sup>2</sup>. In tal senso, un caso straordinario che merita di essere indagato risale all'avvento al potere del ramo spagnolo e della dinastia dei Borbone, che determinò una rinnovata politica di intervento pubblico sul territorio: una precisa strategia di recupero, costruzione e valorizzazione, per consentire un'innovazione socio-economica necessaria per offrire condizioni di vita adeguate alla popolazione.

Partendo dal recupero e dalla bonifica dei territori, il progetto borbonico mirò a due obiettivi: la trasformazione di Napoli da città di consumo a città di produzione, grazie all'insediamento di impianti industriali, e la valorizzazione

Real Sito di Carditello



produttiva, sia agricola che industriale. Nel patrimonio reale, allo scopo di essere convertiti in possedimenti virtuosi, vennero inglobati una gran quantità di territori, tra cui: l'isola di Procida, gli Astroni, Agnano, Licola, il bosco e il Demanio di Calvi, Capriati, il lago di Patria, Cardito e Carditello, Persano, Venafro, Torre Guevara, il Fusaro di Maddaloni, la Selva Nuova e quella degli Omodei di Caiazzo, S. Arcangelo di Caserta, il colle di Quisisana presso Castellammare, San Leucio, San Silvestro e la Vaccheria, e molti altri. Questi territori furono inizialmente noti con il nome di "Reali Delizie", ossia luoghi dove i sovrani potessero dar sfogo alla passione per la caccia, ma divennero, poi, protagonisti di un processo di trasformazione che li rese dei veri e propri poli di sviluppo territoriale. La promozione di attività produttive legate all'agricoltura e all'allevamento del bestiame divenne il *core business* della grande visione dei sovrani che, seppure avviata con lo scopo di esaltare il potere regio, ebbe il merito di creare una rete di aziende agricole che rappresentano la matrice delle attuali eccellenze del territorio campano.

Un esempio di tale evento di pianificazione territoriale fu la creazione della tenuta di Carditello, nata nel 1744 dalla decisione di Carlo di Borbone di impiantare un allevamento di cavalli. Fu, poi, il figlio Ferdinando a mettere a punto il progetto allargandone gli orizzonti mediante la realizzazione di una "Regal Vaccheria", un allevamento di cavalli detto "La Cavallerizza" con vari maneggi, una "Pagliera delle Bufale", "la Foresteria" (una masseria per le "regali vitelle") e una serie di fabbriche, utilizzate per la lavorazione di prodotti caseari. Accanto all'allevamento, infatti, fu di grande importanza la pastorizia con la produzione di latticini, formaggi e "parmeggiano": attraverso la "Pe-



coriera” e l’allevamento di bovini della Reale Tenuta di San Silvestro, veniva soddisfatto il fabbisogno di prodotti caseari come butirri, fior di latte, provoloni e cacio cavalli. Erano, inoltre, presenti spazi destinati alla coltivazione di foraggi, cereali, legumi, canapa e lino e zone boschive ricche di carnagione, come cinghiali, lepri, cervi, volpi e soprattutto beccacce.

Tuttavia, il progetto più innovativo di sviluppo territoriale fu il Real Sito di San Leucio. Posto a nord-est dell’abitato di Caserta, comprendeva tre colline delle catene dei monti Tifatini: S. Leucio, il monte Briano e il monte Maiuolo. Lì l’attività ricreativa legata alla caccia si fuse alla produzione di beni di consumo primario e alla manifattura delle sete: nel bosco nel quale prosperavano querce, castagni, ulivi, meli, ciliegi e abbondavano mirtilli, rosmarino e altre erbe affini, vennero appositamente introdotte a questo scopo specie animali quali cinghiali di piccola taglia con lunghissime zanne, lepri e fagiani.

Oltre agli alberi da frutto, il vero fiore dell’occhiello delle coltivazioni leuciane erano i vigneti, da cui veniva prodotta la bevanda destinata ai banchetti della colonia leuciana e alla stessa Mensa Reale. Alle vigne della Torretta, del Pommarello, dell’Arcone e dello Zibibbo, dove si coltivavano pregiate qualità di uve bianche e rosse, si affacciava la caratteristica “Vigna del ventaglio”. L’originale vigneto era formato da un semicerchio diviso in dieci raggi disposti a forma di ventaglio, ciascuno dei quali conteneva viti di diverse varietà,



contraddistinte da lapidi in travertino: Lipari rosso, Delfino bianco, Procopio, Piedimonte rosso, Piedimonte bianco, Lipari bianco, Siracusa bianco, Terranova rosso, Corigliano rosso, Siracusa rosso.

Sempre nei pressi della Tenuta di S. Leucio, tra il 1773 e il 1775, fu costruito un apposito edificio destinato all’allevamento di vacche della Sardegna detto “La Vaccheria di S. Leucio”, che in seguito lasciò il posto a una fabbrica per la produzione di calze e poi di cotoni.

Tra i poli dedicati all’agricoltura vi erano la Reale Tenuta di S. Silvestro, sita a nord della Reggia di Caserta e Venafro. La prima comprendeva un Reale Casinò di caccia, realizzato tra il 1797 e il 1801 e strutture atte a ospitare il necessario per le attività agricole e gli allevamenti. Si trattava di uliveti, vigne, alberi da frutta come peri, peschi, albicocchi, ciliegi, meli, pruni e fichi, nonché orti per la coltivazione di diverse verdure. La seconda, territorio ricco di campagne, era rinomata per la produzione di “eccellenti olii”. A Caiazzo, così come nell’isola di Procida, si cacciavano i fagiani e venne creata una “Real Faggieneria”, mentre il bosco di Calvi era popolato da cinghiali, lepri e beccacce.

L’innovazione, inoltre, non riguardò esclusivamente agricoltura e allevamento terrestre: nelle acque salate del lago di Fusaro, dove il re si dilettava all’esercizio della pesca, fu impiantato un allevamento di ostriche qui portate direttamente da Taranto. L’esperimento diede ottimi risultati, tanto che molte

migliaia di libbre di ostriche venivano vendute al mercato di Napoli e del Lago stesso ogni giorno.

Infine, nei 120 ettari del Parco della Reggia di Caserta, Ferdinando si dedicava alla caccia e alla pesca di specie di acqua dolce, grazie all'itticoltura: carpe nella Peschiera dei Delfini, cefali nella Peschiera Grande, grosse trote nella Fontana di Eolo, granchi nella Fontana di Venere e Adone, capitoni presso la Castelluccia, cefalotti e anguille nel Giardino Inglese.

Le provviste per la cucina, quindi, arrivavano giornalmente da tutto il territorio casertano, che permetteva di godere di ottimi vini, olio, frutti, ortaggi prelibati, legumi, frumento, latte e carne tutti, come diremo oggi, "a km 0". Risulta sorprendente constatare come il ritorno degli ultimi anni all'attenzione per la qualità del prodotto e quella dell'alimentazione fossero già una prerogativa dei Borbone più di due secoli fa.

Una tale filosofia di consumo, infatti, si sposa perfettamente ad esempio con la tendenza attuale del movimento "Slow Food", il cui scopo è quello di dare giusto valore al cibo, nel rispetto della produzione, in armonia con l'ambiente e gli ecosistemi. Le conseguenze di questo movimento innovativo si possono ravvisare nel settore alimentare campano e individuare in numerosi centri di eccellenza territoriali come il "Consorzio di tutela della Mozzarella DOP", che ha sede proprio all'interno della Reggia di Caserta, o come il futuro progetto di ripristino della "Vigna del ventaglio".

Proprio perché mangiare è molto più che alimentarsi, in quanto rappresenta un autentico connubio di emozione e piacere, bisognerebbe "prevenire il virus del fast-food con i suoi effetti collaterali" e praticare "un lento e prolungato godimento" per riconsegnare la tavola al gusto e al piacere della gola, senza dimenticare le radici del nostro territorio ancora forti e così attuali che hanno contribuito energeticamente al prestigio e all'economia del nostro Paese.

<sup>1</sup> Baldi L., Speciale IV gamma – Evoluzione e prospettive del settore, L'informatore Agrario n. 16, Edizioni L'Informatore Agrario, Verona, 2007;

<sup>2</sup> Schilling A.M., Izzo F. (a cura di), Gestione dell'innovazione, McGraw-hill, Milano, 2013; Documenti ARC. (Archivio Storico Reggia di Caserta).

## Le porcellane della Collezione Borbonica per la *Tavola del Re*

Antonella Diana

Area Promozione Culturale, Servizi Educativi e Marketing della Reggia di Caserta

### La porcellana per la Tavola del Re presente alla Reggia di Caserta

Molte delle porcellane in uso presso la corte borbonica erano destinate alla preparazione della tavola. Presso le residenze borboniche, come nelle altre corti europee, era apprezzata e tenuta in grande considerazione l'arte di apparecchiare la tavola e la scenografia che veniva presentata ai commensali doveva essere spettacolare.

I rilievi, vere e proprie decorazioni artistiche, occupavano tutta la lunghezza della tavola e ne ingombravano molto la larghezza. Il trofeo principale occupava il centro della mensa ed era il più alto degli oggetti che vi si trovavano sopra: esso era composto da un grande vaso di porcellana o da una stupenda alzata di ceramica: la più apprezzata era sempre quella della reale scuola inaugurata a Capodimonte da re Carlo. A degradare dal centro venivano disposti sulla tavola alzate di cristallo e di argento ripiene di dessert o di fiori o di frutta: intervallavano i vari trofei puttini d'argento, coppe di cristallo con pesciolini che nuotavano in mezzo a petali di rosa, gabbiette con uccellini e altri oggetti in ceramica che formavano un insieme armonioso e raffinato.

La Reggia di Caserta conserva, nei suoi depositi e nel Museo delle Arti decorative, molti oggetti in porcellana del XVIII e XIX secolo, il cui uso era legato ai momenti conviviali: servizi di piatti, coppe, tazze. Tra quelli risalenti alla seconda metà del XVIII secolo, di particolare pregio risultano essere i due *Vasi in porcellana di Francia* esposti nella Sala dell'Autunno dell'Appartamento del Settecento mentre nella sala della Primavera e nella Sala dell'Inverno sono esposti quattro vasi, a forma di canestri traforati, in porcellana di Napoli dipinta in bianco, blu e oro della manifattura della *Real Fabbrica Ferdinandea*.

Ancora nella sala dell'Inverno è collocata la grande *Corbeille* in stile barocco, anch'essa di manifattura napoletana. La *Corbeille*, su base in legno, ha una caratteristica forma a navetta e presenta, sul fondo blu lumeggiato oro, fiori e figure dipinti nel mezzo; al piede sono invece visibili due figure di sirene. Molti altri oggetti utilizzati per la *Tavola del Re* sono normalmente conservati in deposito, tra cui citiamo: la *Fruttiera* in porcellana e bronzo, la *Coppia di tazzine* in porcellana francese policroma, la coppia *Tazzine da gelato* della rinomata *Manifattura di Meissen* e l'interessante *Coppa da dolci con due tazze*, in porcellana francese policroma con bollino della *Manifattura Darte Fre'res*, conservate nella originaria custodia d'epoca in pelle verde, facendoci ipotizzare che serviva ai sovrani nelle occasioni dei loro spostamenti presso i vari *Siti Reali*.



## La nascita della porcellana e i suoi sviluppi in Europa

La nascita della porcellana, o meglio delle ceramiche smaltate, risalgono al III secolo a. C. in Cina. Importate in Europa da Marco Polo e dopo di lui, molti altri navigatori e missionari europei raccontarono della bianchissima e traslucida pasta, senza tuttavia scoprirne il segreto. La tecnica di lavorazione della porcellana dura (cotta con temperature superiori ai 1300 °C) fu messa a punto solo nel 1710 in Sassonia, sotto il regno dell'elettore Augusto II il Forte. Ebbe inizio così la celebre *Manifattura della porcellana di Meissên*, i cui primi esemplari furono fortemente ispirati all'Oriente per poi virare verso temi naturalistici, mitologici e satirici rispondenti ad un vivace gusto rococò. Le altre manifatture tedesche cercarono di carpire il segreto della formula corrompendo gli artisti di *Meissên*: da qui nasce l'esigenza di imprimere un marchio distintivo, due spade incrociate, da apporre sotto gli oggetti prodotti per difenderli dalla concorrenza. Lo stesso marchio è riconoscibile sotto alcuni esemplari della Collezione Reale Borbonica presso la Reggia di Caserta, come la *Coppia di tazzine da gelato* decorate, porpora e oro, con fiori e corona, databili al decennio 1820-30.

L'interesse per la porcellana dura si diffuse anche in Francia, ma la sua produzione ebbe inizio solo nella seconda metà del sec. XVIII in più centri: Niderviller, Limoges, Parigi e Sevres. Quest'ultimo, grazie all'interessamento di Madame Pompadour, fu trasformato nella *Manifattura Reale di Sevres* e, per tutto il Settecento, rispecchiò nella foggia e nei temi decorativi un gusto improntato alla grazia e all'eleganza rococò. Dalla metà dell'Ottocento, sia in Francia che in Sassonia, le manifatture si moltiplicarono, orientandosi verso una produzione su scala industriale di oggetti d'uso quotidiano.

## La celebre manifattura francese di Jacob Petit

Nella collezione Reale Borbonica si ammirano diversi esemplari di porcellana francese della metà del XIX secolo. Di grande interesse è il gruppo di opere riconducibile alla manifattura del celebre decoratore Jacob Petit, riconoscibile dal marchio J.P. color blu. Jacob Mardochée, noto con lo pseudonimo di Jacob Petit (Parigi 1798-1868), si forma come pittore ma in seguito ai numerosi viaggi in Europa (Italia, Germania) si appassiona alla porcellana tanto che, rientrato in Francia nel 1830, istituisce una fabbrica dedicata alla sua produzione e pubblica "La Raccolta di decorazioni interne". Il suo notevole successo è anche uno dei motivi del suo fallimento: i suoi modelli vengono copiati, gli operai passano a lavorare con decoratori concorrenti e così, nel 1862, vende la fabbrica ad Etienne Jacquemin. Nonostante le avversità finanziarie, la sua grande passione per la porcellana lo induce a depositare diversi brevetti tra cui l'applicazione dell'oro (1851) e la lavorazione di porcellana trasparente (1853). Nella sua considerevole produzione si rintracciano le influenze di diversi stili stranieri affermatasi, in particolare, in Sassonia, Inghilterra ed in Italia e da lui rielaborati in modo originale, come nel caso dei flaconi per profumi a forma di "statuette".

La manifattura Jacob Petit produce prevalentemente oggetti d'arredo di gusto ornamentale: vasi, boccette porta profumi, *potpourri*, statuette e orologi, per la cui decorazione pittorica Petit preferisce utilizzare colori luminosi, come il rosa, il verde, l'amaranto, il nero e il turchese. L'oro, in particolare, è sempre

abbondante ed accentua i rilievi. Fiori, frutta e volute ornano numerosi pezzi secondo lo stile "rocaille" rispondente alle nuove esigenze di gusto neo-rococò, tipico del regno di Luigi Filippo (1830-48).

Nel ricco patrimonio della collezione borbonica della Reggia di Caserta si possono ammirare nella Sala dell'Autunno dell'Appartamento del Settecento, i due preziosi *Vasi in porcellana di Francia* a fondo bianco decorato in oro con frutta, fiori e legumi in rilievo della seconda metà del XVIII secolo. Entrambi i manufatti presentano una base mobile in legno rivestita in velluto cremisi e un coperchio sormontato da un ananas e sono in blu siglati e firmati J.P.

### La Real Fabbrica della Manifattura di Capodimonte

La produzione della porcellana nel Regno di Napoli è legata alla istituzione di due manifatture reali, la prima con sede a Capodimonte, voluta da Carlo di Borbone tra il 1743 ed il 1759, la seconda, con sede a Napoli, istituita da Ferdinando di Borbone nel 1771.

Nel 1743 Carlo di Borbone, animato dal desiderio di riformare gli arretrati sistemi produttivi meridionali e di accrescere, attraverso produzioni di lusso, il prestigio internazionale del nuovo regno, istituisce la *Real Fabbrica di Capodimonte*. Alle motivazioni politico-economiche si affiancò un personale interesse per le arti decorative, emerso già negli anni del suo soggiorno fiorentino (1732) ed accresciuto in seguito al matrimonio, celebrato nel 1738, con Amalia di Sassonia, nipote di Augusto II re di Polonia ed elettore di Sassonia, fondatore della *Manifattura di Meissen* nel 1710. Il progetto della fabbrica situata nel bosco di Capodimonte, fu affidato a Ferdinando Sanfelice, ma per realizzare i desideri del re, si dovette ricorrere ad artisti stranieri, la cui presenza a Napoli ampliò gli orizzonti culturali ed artistici in un processo di adesione al repertorio tematico e stilistico internazionale, ottenendo una fusione di diverse sensibilità culturali. Direttore artistico della manifattura fu il pittore piacentino Giovanni Caselli, lo scultore toscano Giuseppe Ricci rivestì l'incarico di modellatore, mentre ai chimici Livio Ottavio e Gaetano Schepers, di origine fiorentina, è da ricondurre la scoperta della formula della "pasta tenera" elemento chiave del successo delle porcellane di Capodimonte. La pasta tenera, infatti, essendo priva di caolino, non consentiva di indugiare nei dettagli materici, permettendo agli scultori di esaltare lo spirito della composizione. Dalla manifattura *Meissen* a pasta dura, la porcellana di Capodimonte riprendeva, mai in modo pedissequo, alcuni modelli quali le figure cosiddette dei *gridi*: venditori ambulanti o modesti artigiani, le figure della *Commedia dell'arte* e quelle d'ambito pastorale. La pasta tenera, inoltre, si rivela un supporto felice per l'esaltazione delle decorazioni pittoriche in quanto conferiva ai manufatti una maggiore assorbenza che in fase di cottura favoriva una perfetta fusione tra impasto e coperta addolcendo e smussando tutte le asperità.

Nel 1759 Carlo di Borbone, succeduto al fratello Ferdinando VI sul trono di Spagna, lascia il regno di Napoli e Sicilia al suo terzogenito, ma prima di partire dispone la chiusura della Real Fabbrica di Capodimonte. La consapevolezza di aver raggiunto risultati di eccezionale pregio lo spinse a trasferire la manifattura nel suo nuovo regno, utilizzando le esperienze di Capodimonte per riprodurre al *Buen Retiro* un impianto del tutto simile. Fu dato ordine di

a pagina 22

Manifattura francese

(seconda metà XVIII secolo)

Vaso in porcellana di Francia

Reggia di Caserta

Sala dell'Autunno

[inv. n. 516 del 1977/78]

Real Fabbrica di Napoli

(seconda metà XVIII secolo)

Vasi a forma di canestro

traforato in porcellana di

Napoli Reggia di Caserta

Sala della Primavera

[inv. nn. 534 e 535 del 1977/78]



demolire tutte le fornaci e distruggere tutti i 'comodi' attinenti a quel mestiere, le famiglie di ceramisti furono costrette all'esodo, mentre materiali, forme ed utensili furono imbarcati con la volontà di "non lasciar memoria"; la produzione delle porcellane nel Regno di Napoli doveva rimanere un ricordo indissolubilmente legato al re Carlo di Borbone. L'esperienza di Capodimonte finisce con la partenza di Carlo e a questa circostanza è dovuta la straordinaria omogeneità della produzione e il suo livello artistico costantemente alto, senza mai diventare produzione di *routine* e posticipando la fase decadente della ripetitività dei modelli al periodo spagnolo.

### La Real fabbrica Ferdinanda

La storia della *Real Fabbrica Ferdinanda* ha inizio nel 1771 e termina con l'arrivo nel 1806 a Napoli delle truppe francesi. Ferdinando IV volle istituire una fabbrica di porcellane nella Real Villa di Portici e in seguito dispose che venisse trasferita nel Real Palazzo di Napoli. Dall'esperienza di Capodimonte si ereditò solo il concetto di *arte ceramica*: la totale demolizione della fabbrica e soprattutto l'esilio imposto a compositori della pasta, modellatori, intagliatori e decoratori fece sì che tra le due fabbriche non vi fosse alcun contatto evitando, nel secondo periodo, la ripetizione dei vecchi modelli. Il merito principale della *Real Fabbrica Ferdinanda* è stato quello di aver creato una felice rispondenza tra la sua produzione e la vita e la cultura locale di quegli anni. Mentre in Europa dopo un primo fervore si assiste ad un periodo di decadenza, l'esperienza ferdinanda si distingue continuando a produrre porcellane che, per qualità della materia e livello degli artisti, si ponevano su un altro piano.

Eppure i riconoscimenti non furono pari ai meriti tanto che, nel corso del XIX secolo, si assiste ad una retrodatazione degli oggetti: tutto ciò che era bello e napoletano, non poteva essere che di Capodimonte.

Fra la *Manifattura di Capodimonte* e la *Real Fabbrica Ferdinanda* vi fu una differenza di fondo dovuta alla loro diversa concezione strutturale: Carlo di Borbone, grande sovrano illuminato, ebbe nei confronti della *Manifattura di Capodimonte* una concezione privata amministrandola con criteri vicini all'assolutismo; la *Real Fabbrica Ferdinanda* ebbe invece caratteri istituzionali vicini al sogno utopistico settecentesco di rinnovamento economico e sociale promosso dall'alto e fondato sul commercio e sull'industria. Si susseguirono alla direzione della manifattura: Tommaso Perez per il primo decennio-fase ancora sperimentale; Domenico Venuti periodo fiorentino dal 1780 al 1799 ed infine Felice Nicolas nel periodo più difficile e critico dal punto di vista economico. Con Venuti la fabbrica muta indirizzo aprendosi al mondo della cultura e trasformandosi in una vera e propria scuola d'arte a carattere formativo e didattico ed inoltre, come già detto, la qualità delle porcellane appare molto al di sopra della coeva produzione europea, non esclusa quella delle più importanti fabbriche quali *Sèvres*, Vienna e *Meissen*.

Le grandi fabbriche, infatti, avendo raggiunto dimestichezza nella composizione degli impasti e avendo talvolta problemi con le fornaci, si avviavano ad una produzione tecnicamente precisa e costante ma al tempo stesso ripetitiva e già improntata a concetti di industrializzazione.

A Napoli, invece, ogni oggetto plastico era ancora concepito con notevole originalità lasciando ampio margine all'estro degli artisti. Durante la Repubblica Napoletana la fabbrica rimase abbandonata e solo dopo il ritorno del re a Napoli, nell'ottobre del 1799, furono avviati i lavori di riparazione. Nel 1806 Ferdinando IV lascia di nuovo Napoli e si trasferisce con la corte in Sicilia. La sua partenza segna formalmente la chiusura della *Real Fabbrica Ferdinanda*. Con il governo francese si propende con una politica economica che incoraggia le iniziative commerciali a carattere privato: la manifattura della porcellana viene ceduta ad una società rappresentata dallo svizzero Giovanni Foulard-Prad e la nuova produzione prende avvio tra notevoli difficoltà economiche. La difficile situazione costrinse la nuova gestione a semplificare al massimo i modelli e a imboccare la rischiosa strada della industrializzazione. Sebbene gli schemi iniziassero ad essere ripetitivi, la decorazione pittorica rimase pur sempre di alto livello. Nel 1834 la rinomatissima industria napoletana ebbe fine.

A.W. Fronthingham, *Capodimonte and Buen Retiro Porcelain. Period of Charles III*, New York, 1955  
A. Lane, *Italian Porcelain*, Londra 1949 (ed. ital. 1963)  
F. Stazzi, *L'Arte della ceramica di Capodimonte*, Milano 1972  
C.M. Riccio, *La Fabbrica della porcellana in Napoli e sue vicende*, Napoli 1878, ristampa 1980  
A.C. Perrotti, *Le Porcellane dei*

*Borbone di Napoli: Capodimonte e la Real Fabbrica Ferdinanda 1743-1806*, Napoli 1986  
E. Colle, *Porcellane a colazione*, in MCM manualità creativa maestra: la storia delle cose. La rivista delle arti minori, n.12 (dic. 1990), pp. 27-29  
A.C. Perrotti, *Porcellane e terraglie napoletane dell'Ottocento, 1807-1860*, Napoli 1990

M.G. Massafra, *Alla Scoperta dell' "Arcanum"*, in MCM manualità creativa maestra: la storia delle cose. La rivista delle arti minori, n. 12 (dic.1990), pp. 30-32  
M.C. de Montemayor, *La porcellana del re*, in MCM manualità creativa maestra: la storia delle cose. La rivista delle arti minori, n. 38 (dic. 1997), pp. 9-12

## Assaggi di corte

bollicine asprinio i borboni  
succo di pompelmo rosa e chicchi di melograno  
acque

pomodori in "crocchette"  
pomodori all'italiana

pomodori in buden  
timpano di scammaro  
timballo alla pompador  
zuppetta di cavolfiore e torzelle saltate

mostachones a' la napoletana

falerno bianco e rosso di villa matilde  
moscato



## Pomodori in “crocchette” (Vincenzo Corrado, 1773)

### Ingredienti

3 kg di pomodori  
1 kg di ricotta vaccina  
150 g di pancetta tesa  
15 uova intere  
20 tuorli di uova  
1 kg farina 00  
1 l di olio EVO  
1 l di olio di arachidi  
1 ciuffo di salvia, 1 di timo, 2 rametti di rosmarino  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Tagliare a cubetti i pomodori dopo averli privati dei semi. Soffriggerli in una padella con la pancetta e il trito di erbe aromatiche, fare cuocere lentamente affinché i liquidi evaporino. Tolto il pomodoro dal fuoco fare intiepidire ed aggiungere la ricotta, lavorare il composto ed unire i tuorli. Amalgamare il tutto e comporre bocconcini lunghi mezzo dito. Infarinare, passare nell'uovo e friggere. Servire asciutti di olio.

## Pomodori all'italiana (Vincenzo Corrado, 1781)

### Ingredienti

10 pomodori tondi  
1 kg di polpa di pomodoro  
150 g di pancetta  
4 spicchi di aglio  
10 filetti di acciughe  
1,5 l di olio EVO  
200 g di pangrattato  
20 fette di pane abbrustolito  
una manciata di origano  
abbondante prezzemolo  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Pelare i pomodori dopo averli immersi in acqua a bollore fermo per 3 minuti, dividerli a metà e togliere i semi, salarli leggermente e farli colare capovolti. In un tegame imbiondire l'aglio con una parte di olio, toglierlo e versare la polpa di pomodoro con pancetta prezzemolo ed origano. Fare insaporire per 15 minuti, togliere la pancetta e con il composto riempire i pomodori. Adagiarli in una teglia e irrorare con un filo di olio, spolverare il pangrattato e porre in forno preriscaldato a 150 °C per 15 minuti. Servire su fette di pane abbrustolito.

## Pomodori in buden (Vincenzo Corrado, 1773)

### Ingredienti

3 kg di pomodori  
150 g di pancetta tesa  
4 spicchi di aglio  
150 g di cedro  
150 gr di parmigiano  
250 g di panna da cucina  
15 tuorli di uova  
5 uova intere  
1/2 kg di mollica di pane raffermo  
200 g di pangrattato  
una manciata di origano  
abbondante prezzemolo

### Procedimento

Con 1 carota, 1 cipolla, 2 gambi di sedano preparare un brodo vegetale col quale bagnare il pane. Pelare i pomodori dopo averli immersi in acqua a bollore fermo per 3 minuti e togliere i semi. In un tegame imbiondire l'aglio nell'olio e dopo averlo tolto versare i pomodori, il prezzemolo, l'origano, la pancetta, e fare insaporire per 15 minuti. Togliere la pancetta e aggiungere il cedro, il pangrattato, la panna, la mollica di pane. Mescolare il tutto, verificare di sale e incorporare tutte le uova una alla volta. Porre sul fuoco il tegame e cuocere fino ad ottenere un composto denso. Imburrare e foderare di pangrattato gli stampini e infornare a bagno maria in forno preriscaldato a 170 °C per 40\50 minuti.

## Timpano di Scammaro (Cibo conventuale, XVIII secolo)

### Ingredienti per 4 persone

750 g di spaghetti di Gragnano  
200 g di olive verdi  
200 g di olive nere di Gaeta  
150 g di pecorino romano  
100 g di capperi dissalati  
100 g di pangrattato  
50 g di burro  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
2 filetti di acciughe dissalate  
2 spicchi di aglio  
1 ciuffo di prezzemolo  
sale q.b.

### Procedimento

In una pentola portate l'acqua a bollore, salate e calatevi la pasta. Lessate gli spaghetti al dente e, nel frattempo, in una padella imbiondite l'aglio che poi va tolto; sciogliete i filetti di acciuga con i capperi, unite le olive verdi snocciolate e allungate con un mestolino di acqua di cottura della pasta lasciando insaporire per un paio di minuti. Calate nell'inghio la pasta scolata al dente insieme al prezzemolo tritato e alle olive di Gaeta, mantecando con il pecorino grattugiato. Verificate di sale. Imburrate una teglia e spolveratela con il pangrattato disponendo al suo interno la pasta condita che va infornata a 160 °C per un quarto d'ora. Servite tiepido o a temperatura ambiente.

## Timballo alla Pompadour (Vincenzo Corrado, 1773)



### Ingredienti per 8/10 persone

3 l di latte intero  
2 kg di ziti spezzati  
1 kg di muscolo di vitello  
1 kg di puntine di maiale  
1 coniglio di Ischia  
1 gallina media  
500 g di carne macinata  
350 g di caciocavallo grattugiato  
300 g di pane raffermo  
200 g di fior di latte di Agerola  
200 g di provola affumicata  
200 g di pangrattato  
200 g di scamorza  
100 g di olio extravergine d'oliva  
50 g di burro  
12 uova medie  
4 cipolle ramate di Montoro  
4 zucchine medie  
la polpa di 4 melanzane  
4 coste di sedano  
2 cipolle steccate con chiodi di garofano  
2 carote medie  
stecca di cannella  
acqua q.b.  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Arrostire al forno interi il coniglio, la gallina e le puntine di maiale in una teglia con l'olio, le cipolle affettate sottilmente, le zucchine tagliate a rondelle e la polpa di melanzane per d'ora a 140 °C.  
Estraete, spolpate le carni recuperando le ossa che vanno aggiunte al muscolo di vitello per preparare un brodo. Con la carne macinata, invece, il pane

raffermo e 4 uova preparate delle polpettine della grandezza di una nocciola e frigatele in abbondante olio portato a temperatura. Cospargetele poi di caciocavallo grattugiato e tenetele da parte. Nel frattempo, recuperate il fondo in cui avete cotto le carni e versatele nel brodo che sta sul fuoco con tutti i liquidi di cottura. Riunte poi in una terrina la polpa delle carni arrostate, le polpettine, i cubetti di provola affumicata, di scamorza e di fior di latte insaporendo con alcuni mestoli di brodo ormai pronto. Versate il latte in un'altra pentola con un litro di brodo, aggiungete le carote, le coste di sedano e le cipolle steccate, la cannella e un pizzico di sale e fate cuocere per 20 minuti. Dopo aver eliminato gli ortaggi, versate nel liquido il muscolo di vitello sfilacciato e quindi, a ripresa del bollore, lessatevi al dente la pasta. Scolatela, recuperandone il liquido di cottura, e aggiustatela all'insieme delle carni e dei formaggi: amalgamate aiutandovi con mestoli della sua acqua e lasciate intiepidire.  
Trasferite il tutto in una teglia imburata e passata con pangrattato. Con un po' d'acqua di cottura della pasta, sale e 8 uova battute preparate infine una salsa di cui una parte va versata sugli ziti e un'altra tenuta in caldo a bagnomaria. Cospargete la teglia con pangrattato e infornate a 180 °C per un quarto d'ora. Fate riposare il timballo per altrettanto tempo, tagliatelo a fette e su ognuna versate il resto della salsa all'uovo.

## Zuppetta di cavolfiore e torzelle saltate

(Ispirata a Francesco Leonardi,  
1790)

### Ingredienti

1 cavolfiore  
1 mazzetto di torzelle  
2 porri  
3 spicchi di aglio  
1 l di latte intero  
1/2 l di olio EVO  
1 bicchierino di vermouth  
sale e pepe q.b.

### Procedimento

Mondare le torzelle e lessarle in acqua, leggermente salata, a bollore lento, raffreddarle in acqua e ghiaccio, e strizzarle con leggera pressione delle mani. Ridurre in cime il cavolfiore, lessarlo croccante e raffreddarlo in acqua e ghiaccio e farlo colare. In una padella mettere metà dell'olio ed in esso imbiondire l'aglio, ed aggiungere le torzelle facendo insaporire per circa 30 minuti, verificare di sale e pepare leggermente. In un tegame porre l'altra parte di olio ed in esso saltare leggermente i porri tagliati a rondelle, aggiungere il vermouth e farlo evaporare, proseguire la cottura con metà del latte. Ammorbiditi i porri versare il cavolfiore e far cuocere ancora con l'altro latte. A cottura ultimata frullare il tutto e verificare di sale. Servire alcuni mestoli di cavolfiore in un fondino ed al centro un ciuffo di torzelle tiepide.

## Mostachones a' la napolitana (Juan de La Mata, 1791)

### Ingredienti

#### Per l'impasto

900 g di zucchero  
1.200 g di farina  
650 g mandorle sgusciate  
40 g di cannella  
spezie (noce moscata, coriandolo)  
chiodi di garofano  
buccia di limone (o cedro) grattugiata

#### Per la glassa

1.200 g di zucchero  
40 g di cannella  
acqua di millefiori

### Procedimento

Mescola in una pentola di sufficiente grandezza lo zucchero, la farina, le mandorle sgusciate, la cannella, e una noce di spezie varie, chiodi di garofano per quanto si giudicheranno necessari; il tutto va pestato e passato al setaccio, si impasterà con acqua fredda, e si aggiungerà un po' di limone o cedro candito. Ben lavorata la massa si pone in un piatto spolverato di farina. Dopo due ore, si faranno quattro o sei mustaccioli, per provare se il forno è alla giusta temperatura. Se non si stenderanno bene, si mescolerà un po' più di farina; si avranno i mustaccioli in forma ovale, su cui formerai due punte della lunghezza di sei dita e della larghezza di tre. Dopo cotte si toglieranno dando loro un bagno di glassa fatta in questo modo: Setacciare lo zucchero, la cannella, aggiungere un po' di acqua odorosa, fino a che, presa con un cucchiaino, non fili. Con questo liquido si spennelleranno i mustaccioli. Si metteranno su una carta su un tavolo e si copriranno con un coperchio. Altri, danno questo bagno, con cioccolato sciolto nell'acqua e ben spesso. A volte si può dare il bagno reale bianco o di altri colori.





ISBN 978-88-569-0616-5



9 788856 906165