

I pastai di Isernia

dal volume
Mauro Gioielli, *Isernia fra passato e presente*,
Palladino editore, Campobasso, 2006, pp. 99-103

Secondo Luigi Conforti, intellettuale noto nella Napoli di fine XIX e inizio XX secolo, la parola *maccheroni*, quella che indica il “primo piatto nazionale”, ha evidenti collegamenti col vernacolo molisano. Egli, in un articolo apparso su un periodico partenopeo,¹ disquisisce sull’origine dei maccheroni e del vocabolo che li identifica, sostenendo che *maccherone* deriva dai sostantivi «*macca* e *macco*, che significa[no] pasta o polenta»; aggiungendo che si tratta di termini usati «ancora oggi ad Isernia e Campobasso, nel dialetto derivato dal volgare latino rimasto tradizionale in quei luoghi».²

*Macco*³ – sostiene Conforti – designava pure chi manipolava la *macca*, cioè la «massa pastosa [...] fatta di farina di grano, distesa sottilmente in falde e cotta nell’acqua». Quindi, la denominazione della «pasta o polenta» molisana, vale a dire *ru macche*⁴ (che – scrive Conforti – ha rapporti col latino *maccare* e con l’italiano *ammaccare*), sarebbe l’etimo del lemma *maccheroni*.

Questa tesi assume particolare valore se si considera che proviene da Napoli, proprio dalla città che rivendica a sé il ruolo di patria dei maccheroni; attribuzione ribadita dallo stesso Conforti nel menzionato articolo.

Maccaronai molisani nel XIX secolo

Durante il secolo XIX, si rintracciano varie notizie sulla produzione delle paste alimentari nel Molise.

La *Statistica Murattiana* condotta nel Regno di Napoli durante il “decennio francese”, consentì di censire quaranta «maccaronaj»⁵ tra gli *artieri* molisani.

¹ L. Conforti, *L’origine dei Maccheroni e la patria di Pulcinella*, «Giambattista Basile», XI, n. 10, 15 ottobre 1907, pp. 72-75.

² Qualcuno potrà obiettare che il sostantivo ‘maccherone’ ha, forse, genesi più nobile e più antica di quella che ne assegna l’origine al volgare molisano, tant’è che se ne ipotizza una derivazione dal greco *makários*. Ma è pur vero che si riallaccia al latino *maccus*, e non è remota la possibilità che sia collegabile anche ad un etimo osco.

³ *Macco* era anche un’antica maschera delle atellane, una sorta di progenitore di Pulcinella. Vincenzo Cuoco, nel *Platone in Italia*, affermava: «Quando la commedia tra voi [Greci] nasceva, tra noi [Sanniti] era già adulta» e, infatti, «narrasi essere stata inventata dagli Osci», la cui «plebe rimase sempre ammiratrice di Macco», personaggio tipico di quel teatro. Se, dunque, è vero che il sostantivo *macco* identificava sia l’omonima maschera delle atellane che il nostrano impasto di grano, non può escludersi che *maccherone* sia vocabolo storicamente legato alla cultura molisana.

⁴ E. Giammarco (*Dizionario Abruzzese e Molisano*, Roma 1969, vol. II, p. 1030) traduce *macche* con «polenta», ma anche con «maccheroni».

⁵ S. Martuscelli (a cura di), *La popolazione del Mezzogiorno nella statistica di Re Murat*, Napoli 1979, p. CXII.

Nella *Descrizione* di Giuseppe Del Re è inserita una tavola riassuntiva dei *negozianti ed addetti a professioni liberali arti e mestieri nel corso del 1835*, dalla quale si apprende che all'epoca erano attivi quasi settecento «Molinari, fornari, panettieri e maccaronari». ⁶

Pochi anni dopo, tra il 1853 e il 1858, a Sepino operavano tre «Fabbricanti di maccheroni» con proprie «industrie [...] di fabbricar maccheroni»⁷ e a Casacalenda erano presenti altri sei «Fabbricanti di maccheroni». ⁸

Intorno al 1860, secondo quanto tramandato da più fonti, iniziò la produzione delle paste alimentari a Isernia.

Qualche decennio dopo, alla fine del XIX secolo, in una pubblicazione a dispense, troviamo menzionate *fabbriche di paste alimentari* in varie altre località molisane: Campobasso,⁹ Ferrazzano,¹⁰ Baranello,¹¹ Montagano,¹² Riccia,¹³ Jelsi,¹⁴ Trivento,¹⁵ Agnone,¹⁶ Bojano,¹⁷ Colli a Volturmo,¹⁸ Larino,¹⁹ Guglionesi.²⁰

Notizie sui pastai isernini

«Un vero primato Isernia raggiunse nella produzione delle paste alimentari», afferma Antonio M. Mattei; il quale aggiunge: «Sembra che il primo pastificio fosse impiantato nel 1860 dalla famiglia Maddalena, di origine carovillese; seguirono a breve distanza i pastifici Criscuoli e Passarelli. [...] Alla fine del secolo scorso [XIX]²¹ la forte richiesta indusse le varie ditte a migliorare le attrezzature con macchine veramente razionali: il che

⁶ G. Del Re, *Descrizione della Provincia di Molise*, (fascicolo I, tomo III, della *Descrizione topografica fisica economica politica de' reali dominj al di qua del faro nel Regno delle Due Sicilie*), Napoli 1836, p. 39.

⁷ C. Mucci, *Sepino*, in *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, a cura di F. Cirelli, Napoli 1858, pp. 8-9.

⁸ G. Mancini, *Casacalenda*, in *Il Regno delle Due Sicilie descritto ed illustrato*, a cura di F. Cirelli, Napoli 1858, p. 47.

⁹ G. Strafforello, *La Patria. Geografia dell'Italia, "Abruzzi e Molise"*, vol. IV, parte 2^a, *Circondario di Campobasso*, Torino 1899, p. 316.

¹⁰ *Ibidem*, p. 320.

¹¹ *Ibidem*, p. 320.

¹² *Ibidem*, p. 323.

¹³ *Ibidem*, p. 323.

¹⁴ *Ibidem*, p. 324.

¹⁵ *Ibidem*, p. 329: «In Trivento vi fiorisce l'industria della fabbricazione delle paste alimentari, ed a tal uopo vi sono molti pastifici, di cui uno a vapore con molino a cilindri della ditta Nicolino Scarano, premiato con medaglie d'oro e d'argento in diverse esposizioni».

¹⁶ G. Strafforello, *La Patria. Geografia dell'Italia, "Abruzzi e Molise."*, vol. IV, parte 2^a, *Circondario di Isernia*, Torino 1899, p. 337.

¹⁷ *Ibidem*, p. 340.

¹⁸ *Ibidem*, p. 346.

¹⁹ G. Strafforello, *La Patria. Geografia dell'Italia, "Abruzzi e Molise"*, vol. IV, parte 2^a, *Circondario di Larino*, Torino 1899, p. 352: «Nella parte alta [...] i prodotti principali sono i cereali e rinomatissimi i grani duri per la fabbricazione delle paste». A p. 356, si legge che in Larino: «non mancano importanti industrie, che sono rappresentate da un molino ad energia elettrica dei Fratelli Battista, di primaria importanza; da un gran pastificio elettrico di Colagiovanni» e da altre «fabbriche di paste alimentari».

²⁰ *Ibidem*, p. 365.

²¹ Nel 1899, il più volte menzionato Gustavo Strafforello annota: «La moderna Isernia possiede [...] fabbriche [...] di paste alimentari».

portò uno straordinario miglioramento qualitativo che fece entrare le nostre paste alimentari sui mercati delle principali città italiane».²²

Nel maggio 1923, alla Fiera Campionaria di Milano, nel Padiglione del Molise, visitato anche dal Re Vittorio Emanuele III, sono in mostra «le eccellenti paste alimentari (che sovrastano, nel confronto, sui generi analoghi di altre case, favorite da maggior fortuna) del Cav. Sciarra e dei fratelli Maddalena».²³



Nel 1948, Ermanno Turco delinea un quadro riassuntivo della tradizione dei pastai isernini. Dapprima segnala che a Isernia, tra le industrie, «si impone, per importanza di produzione qualitativa e quantitativa, quella delle paste alimentari». Quindi, in una nota, scrive: «L'industria delle paste alimentari si ebbe nella nostra città poco dopo il 1860 e fin dall'inizio la produzione dei primi tre pastifici – Criscuoli, Passarelli, Maddalena – fu unanimemente considerata ottima dai consumatori. In progresso di tempo vennero impiantati gli altri pastifici Sciarra, Fantini, Milano e Orlando,²⁴ che consentirono di raddoppiare la produzione. Questa subì maggiore incremento alla fine del secolo scorso [XIX] e fu avvertita la necessità di costruire edifici appositi al fine di attrezzarli con impianti veramente razionali. La produzione aumentò ancora, migliorando anche qualitativamente, per soddisfare le continue commissioni di moltissime ditte domiciliate nelle principali città italiane. Dal 1920 al 1935 le nostre paste alimentari acquistarono rinomanza all'estero – specie negli Stati Uniti d'America –, ove vennero esportate frequentemente in casse, per forti quantitativi, il che determinò la creazione di speciali tipi di esportazione. I pastifici oggi esistenti – sette in tutto – sono di proprietà dei sigg. Fantini, Maddalena, Milano (gestito dalla ditta Carile & d'Apollonio), Rossi e Sciarra».²⁵

Antonio Mattei, nel 1978, cerca di cogliere gli elementi che decretarono il successo della produzione isernina: «Non sappiamo a quale fattore attribuire il gusto squisito delle nostre paste alimentari: l'acqua? l'aria? Il certo si è che i consumatori ben volentieri pagavano a prezzi maggiorati le nostre paste considerate ovunque una produzione pregiata».

²² A.M. Mattei, *Storia d'Isernia*, vol. III, *Dai Borboni alla II guerra mondiale*, Napoli 1978, pp. 365-366.

²³ T. D'Amico, *Il Molise alla Fiera Campionaria di Milano – maggio 1923*, «Molise», I, n. 2-3, giugno-agosto 1923, pp. 31-32.

²⁴ Queste notizie di Turco sono state ribadite da Mattei: «In prosieguo di tempo, si ebbero altri stabilimenti impiantati dagli Sciarra di Fara S. Martino (Ch), Fantini, Milano, Orlando e Rossi provenienti da Pettoranello» (A. Mattei, *Storia d'Isernia*, cit., pp. 365-366).

²⁵ E. Turco, *Isernia in cinque secoli di storia*, Napoli 1948, p. 99.

Poi, individua il momento dell'abbandono: «All'indomani della seconda guerra mondiale cominciò in questo settore il lento declino. L'ultimo a chiudere qualche anno fa è stato Maddalena».

Infine, formula un auspicio: «Il nome d'Isernia in questa branca produttiva permane ancora, per cui non è azzardato il dire che un industriale coraggioso potrebbe ancora sfruttarlo, rilanciando un prodotto che per circa un secolo ha fatto onore alla nostra città».²⁶

²⁶ A. Mattei, *Storia d'Isernia*, cit., pp. 365-366.