



Oggi vi voglio parlare di un piatto semplice semplice, una delle paste più comuni e facili da fare al mondo, a cui è stato dato il nome di “Pasta dei Cornuti” e, nello specifico, anche in questo caso siamo a Napoli, dove, da sempre, la cucina assume un ruolo importante e centrale. Si parla tanto di cibo, di degustazioni, di qualità alimentare e si spende tanto tempo alla realizzazione di piatti molto complessi anche se a volte straordinari. Tuttavia c’è una categoria di piatti di facilissima preparazione che viene chiamato “ ‘o magnà d’ ‘e curnute”, ossia degli uomini traditi. Tutto nasce dal fatto che, anni fa, la donna aveva come compito principale, se non il solo, di occuparsi, quasi esclusivamente, di tutte le faccende domestiche. Quando un uomo trovava sulla propria tavola un po’ di pasta, a volte anche scotta, condita con del comunissimo burro, del pepe e del parmigiano iniziava ad insospettirsi e a chiedersi cosa avesse impedito alla moglie di preparare un piatto più appetitoso ed elaborato. L’unica risposta ovvia e plausibile, vista l’epoca in cui eravamo, era il tradimento. Per cui una donna impegnata in occupazioni evidentemente più piacevoli non aveva il tempo sufficiente per dedicarsi alla spesa e alla cucina, così per rimediare alla meglio faceva trovare al marito un piatto di pasta abbastanza semplice, povero ma veloce, tipicamente, appunto, pasta al burro e parmigiano, a volte anche con mozzarella. Naturalmente oggi è tutto cambiato, oggi le coppie moderne si dividono i compiti e non è affatto scontato che la moglie debba cucinare per il marito, come anche non è detto chi debba essere il cornuto o la cornuta in questione. Un consiglio però vorrei aggiungerlo, ovviamente per chi legge e sicuramente in generale: se mai vedeste arrivare a casa troppo spesso sulla vostra tavola questo piatto, mettetevi in allarme...napoletanamente, “ ‘e ditte antiche nun falliscene mai!”.

<https://youtube.com/shorts/2iMBjMRyvO4?feature=share>

<https://youtu.be/71xQp4tFkcg>