



# La Caponata Furitana

Secondo l'Hostaria di Bacco



“Mangiare è un'attività spirituale, per questo la nostra cucina continua ad essere vera, genuina, ispirata al rispetto delle buone regole e alla scelta accurata degli ingredienti legati al territorio ed alla stagione”. È questa la filosofia dell'Hostaria di Bacco che ha aperto i battenti nel 1930 e ancora oggi, a distanza di oltre novant'anni, mantiene vivo un legame emozionale con i propri ospiti. Merito del proprietario Raffaele Ferraioli e degli chef Erminia Cuomo e Antonio Balestrieri che ci propongono un piatto unico, pezzo forte della loro cucina: la Caponata Furitana.

La caponata, il piatto tipico a base di “pane e companatico”, affonda le sue origini nella Costa d'Amalfi, dove tutt'oggi resta uno dei piatti più consumati sia a casa che al ristorante. Il termine caponata deriva dalla parola latina “caupona”, ovvero il tipo di locale dell'Antica Roma dove si andava a mangiare una cospicua quantità di cibo senza dover spendere tanto. Seppur i nomi dei piatti sembrano assai cambiati, sono i piatti ad essere rimasti sempre gli stessi e fra i tanti vi è proprio la caponata, la versione campana. Questo antico piatto è preparato con freselle di grano duro o pezzi di pane biscottato, successivamente bagnato con un filo d'acqua o, come nel nostro caso, con l'acqua di pomodoro, e condito con aglio, pomodorini, origano, basilico, verdure sott'olio, alici salate o tonno ed olio evo. La caponata amalfitana non è da confondere con quella siciliana, preparata con verdure e salsa di pomodoro. A dispetto di quella napoletana, invece, la nostra è preparata per lo più con la fresella. Di fatti, una figura popolare a Napoli era quella del “tarallaro” che le vendeva per strada, trasportandole dentro una cesta. Il pane biscottato agerolese che ancora oggi si usa in costiera per la preparazione della nostra amata Caponata, nasce per due motivi principali.

Il bis-cotto, così detto proprio perché cotto due volte, aveva una particolarità rilevante: una volta intaccato il pane e dorato al punto giusto, veniva distaccato e rimesso a giacere nel forno a legna per l'intera nottata col solo calore residuo, di modo da “bis-cottarsi” e dunque disidratarsi completamente. Ecco che questo pane poteva in tal maniera essere conservato per periodi di tempo illimitato. Pertanto, riducevano la frequenza di panificazione in famiglia, producendo una gran quantità di biscotto una o due volte al mese utilizzando, al posto dell'oggi inflazionato lievito di birra, il cosiddetto “criscito”, il lievito madre che le famiglie dell'epoca erano solite passarsi tra di loro nel vicinato. La caponata che la chef Erminia prepara per i suoi ospiti è a base di biscotti di Agerola, ovvero i pezzi di pane integrale a doppia cottura, infornato proprio ad Agerola, a pochi chilometri dall'Hostaria di Bacco.

## Ingredienti per 4 persone

4 pezzi di pane biscottato di grano duro; 12 pomodorini del Piennolo; 200 g melanzane sott'olio; 160 g zucchine sott'olio; 12 olive caiazzane; 4 alici di Cetara salate; olio evo Dop Colline salernitane q.b.; sale q.b.; aglio; origano q.b.; basilico 2 rametti. Tagliare i pomodorini, avendo cura di conservarne l'acqua, che utilizzerete per bagnare il pane di grano duro, spezzettandolo con le mani, e disporlo in una ciotola. Aggiungervi tutti gli ingredienti, condire con olio e sale e mescolare il tutto.

## Caponata Furitana according to the Hostaria di Bacco

“Eating is a spiritual activity: this is why our cuisine continues to be sincere, genuine, and inspired by respect for good rules and by the accurate choice of the ingredients linked to the territory and to the season”. This is the philosophy of the Hostaria di Bacco which opened in 1930 and which today, ninety years later, still maintains an emotional link with its guests. Thanks to the owner Raffaele Ferraioli and the chefs Erminia Cuomo and Antonio Balestrieri who offer a single-dish meal, the feather in the cap of their cuisine: Caponata Furitana.

“Caponata”, a typical dish based on “bread and accompanying foods”, originated on the Amalfi coast, where it is still one of the most commonly eaten dishes both at home and in restaurants. The term caponata derives from the Latin word “caupona”, which was a kind of public eating house in Ancient Rome where the customers went to eat a large quantity of food without having to spend much. Although the names seem to have changed considerably, the dishes have always remained the same, and they include precisely “cauponata”, the version of the Campania region. This ancient dish is prepared with “friselle” made with durum wheat, i.e. slices of hard, crispy, twice-co-





oked bread; they are dampened with a dribble of water or, as in this case, with watery tomato juice, and then dressed with garlic, cherry tomatoes, marjoram, basil, vegetables conserved in oil, salted anchovies or tuna and extra virgin olive oil. Amalfi caponata cannot be confused with Sicilian caponata, prepared with vegetables and tomato sauce. Regardless of the Neapolitan type, our caponata is mainly prepared with friselle. In fact, a popular Neapolitan figure was the "tarallaro" who sold vegetables in the street, carrying them in a basket. The twice-cooked bread of Agerola (a town near Naples) which is still used today on the coast to prepare our beloved Caponata, developed for two main reasons. The biscuit consistency, the term biscuit referring precisely to the fact that it is cooked twice, had a particular relevance: once the bread was cooked and had reached the right golden colour, it was broken up and then left in the wood-burning oven for the whole night, to be re-cooked in the residual heat, which completely removed all the humi-

dity. This bread could then be kept for an unlimited period of time. The frequency of bread baking was therefore greatly reduced for the family, and a large quantity of twice-cooked bread was produced only once or twice a month, using, instead of the currently over-rated yeast, the so-called "criccito", the mother yeast, that the families of a neighbourhood used to pass from one to another. The caponata prepared by the chef Erminia for her guests is based on the hard bread of Agerola, i.e. pieces of twice-cooked wholemeal bread baked precisely in Agerola, just a few miles from the Hostaria di Bacco.

**Ingredients to serve 4**

4 pieces of twice-cooked bread made with durum wheat; 12 Piennolo cherry tomatoes; 200 g of aubergine conserved in oil; 160 g of courgettes conserved in oil; 12 Caiazzo olives; 4 salted Cetara anchovies; DPO extra virgin olive oil of the Salerno hills, as needed; salt to taste; garlic; marjoram to taste; 2 sprigs of basil.



Cut the cherry tomatoes, taking care to conserve the juice. Dampen the durum wheat bread with the juice, breaking it into pieces with the hands, and arrange in a bowl. Add all the ingredients, dress with oil and salt, and mix everything together.