

Benvenuto in Friariello

Ai non napoletani sembrerà strano, ma il friariello è universale…come tipo d'uomo, se non come ortaggio.

Ma chi e cos'è il friariello?

Il riferimento più proprio designa un ortaggio: verde scuro, dalle foglie ampie e il gambo lungo, la cui morte naturale è la frittura in padella, da cui la denominazione chiaramente onomatopeica.

Ma come, si dirà, un alimento prende il nome dal modo più saporito di mangiarlo?

A questo si potrebbe rispondere con altre disquisizioni e parole difficili, che ci sono, per i palati fini, alla pagina sulle origini del friariello (inteso ancora come cibo).

Qui ci preme completare la questione passando ad altro, all'estensione del termine, riferito a cose umane.

L'uomo friariello si presenta con le caratteristiche consumate del suo omologo da campo coltivato: è astuto, fritto e rifritto, buono al gusto e anche alla presenza, vi scivola dalle mani perché unto dell'olio di padella. Non è dunque un tipo comune a tutte le latitudini?

Adesso che ve l'abbiamo fatto conoscere, ve lo cucineremo pure, in tutte le salse e illimitate stratificazioni di significato.

Vogliamo far uscire il friariello dai suoi limiti e renderlo mitico per tutti. Insomma lo planteremo anche nelle vostre terre. Vogliamo però conoscere le coltivazioni altrui, istituire uno scambio permanente sull'intero mondo umano-vegetale. E qualche volta, se necessario, tra sapienti informazioni agronomo - gastronomiche - socio - psicologiche, si potrà anche uscire dal seminato !

Se vuoi, puoi diventare friariello anche tu, lasciando i tuoi dati o almeno l'indirizzo e-mail (e che miseria !) nella pagina della padellata. Si sa che a tavola, insieme, si ride e si discute meglio.