

AVELLINO – Ad Avellino non c’è mai stata la tradizione di preparare e vendere cibo in strada. L’unica eccezione è rappresentata dai *carnacottari* che con i loro motofurgoni attrezzati, che sostituiscono i vecchi carretti illuminati con lampade ad acetilene, vendono *‘o pere e ‘o musso‘e puorco*. Ma sono di tradizione e, ancora oggi, di provenienza prettamente napoletana. Nemmeno possiamo considerare cibo di strada i pezzi di baccalà fritto con contorno di peperoni verdi che facevano bella mostra sulla mezza sedia posta all’ingresso delle cantine che si trovavano sul Carmine. Quel croccante alimento serviva principalmente per dare visibilità al locale ma la consumazione avveniva all’interno dell’osteria.

Quanto li ho desiderati quando accompagnavo nonna per la spesa giornaliera a Piazza del Popolo. Niente da fare, l’unica cosa che mi toccava era il panino con la mortadella da don Angelo ‘o salumiere. Il baccalà fritto non era per me ma per i contadini che facevano il mercato e che stavano in piazza dalla mattina presto dopo essere venuti a piedi *ra ncoppe ‘e Silve o ra e Pennini*. L’unico alimento che forse può surrogare il cibo da strada e che, per quanto abbia viaggiato ho visto solo qui ad Avellino, lo preparava direttamente in strada Nicola *‘o razzi muzzo*, l’uomo delle noccioline americane. Nicola era un uomo silenzioso, schivo, poco portato a socializzare forse per la malformazione terribile (da cui il soprannome) ma buonissimo che non rifiutava mai una nocciolina. Le preparava direttamente sulla sua bancarella-tostatore e le vendeva caldissime.

Quando erano pronte apriva una valvola di tenuta posta sul forno e l’aria calda della camera della tostatura passando attraverso una serpentina azionava un fischio, tipo quello dei treni a vapore, tanto per intenderci, che dalla fine del Corso dall’angolo di Palazzo Sarchiola, dove normalmente stazionava arrivava fino alla villa comunale grazie anche all’inesistenza di traffico automobilistico. Nelle fredde serate invernali per noi studenti che mai avremmo rinunciato alla passeggiata serale e che, per rispetto e convinta inadeguatezza, anche finanziaria, mai avremmo potuto godere del tepore della sala da the di Lanzara o degli altri caffè, era il segnale che aspettavamo. Si correva da Nicola che con quattro soldi ti riempiva le tasche di noccioline freschissime di tostatura e caldissime. Quell’approvvigionamento ci avrebbe consentito,

specialmente nelle fredde sere d'inverno, (che piacere affondare le mani fredde nelle tasche calde di noccioline), di prolungare lo struscio per il Corso fino all'ora di cena.

Il fischio di Nicola era per noi come il tocco di un orologio pubblico, non preciso e puntuale, non nobile come quelli famosi che si trovano nelle più grandi città del mondo. Poteva anticipare o ritardare ma ti assicurava il caldo il semplice e il saporito di una Avellino amatissima.