L’anima del caffè partenopeo custodita al Museo di Napoli

e987f26a-3930-4b67-a0e0-63425c5e6662

A Napoli il caffè non è una semplice pausa, ma un rito collettivo che attraversa i secoli lasciando tracce tangibili nella storia della città. Custode appassionato di questa memoria è **Gaetano Bonelli**, fondatore e direttore del **Museo di Napoli**: una straordinaria raccolta nata in oltre quarant’anni di ricerche tra mercatini, librerie antiquarie e aste capace di mettere in mostra la cultura partenopea *tout court*, mondo del caffè *in primis*. Dalle antiche fatture d’epoca borbonica alle storiche *cuccumelle*, fino a una rarissima caffettiera in rame da cento tazze dei primi del Novecento, il suo archivio racconta l’evoluzione di una bevanda diventata simbolo identitario. Lo abbiamo incontrato per farci guidare tra i cimeli più preziosi della sua collezione e scoprire come gli oggetti, anche i più quotidiani, conservino l'anima di un'intera civiltà.

Come e quando nasce l’idea di raccogliere, catalogare e conservare tutti quesì cimeli, e come sono giunti a lei? Ci racconta qualche aneddoto?

Il tutto nasce per amore. Quando in età adolescenziale iniziai a girare per la città, fui vinto dal fascino della sua bellezza e della grande storia della quale è depositaria. A tal fine, da collezionista di francobolli, decisi di recuperare testimonianze ascrivibili alla storia della mia Napoli e così, in oltre quarant’anni, girando per librerie antiquarie, mercatini, aste e tramite una serie di venditori che, conoscendo le mie desiderata, nel corso degli anni mi hanno proposto l’acquisto delle più disparate testimonianze.

Di racconti ce ne sono tanti, posso dire che ogni reperto acquisito al patrimonio museale suscita in me un’emozione e sostanzialmente per ogni testimonianza potrei raccontare la storia di come sia giunto tra le mie mani in luogo della storia che tratta dello stesso. Un valore aggiunto, che rende il tutto più

intrigante e che spesso nel descrivere gli oggetti, trasmetto ai visitatori. Tra le tante storie che potrei raccontare, è sicuramente significativa ed emblematica quella dell'acquisto presso una libreria napoletana di una fotografia della quale trovai, in una valigia che ne conteneva centinaia, il lato sinistro della stessa. Dopo qualche mese, recandomi nella libreria, frugando tra le varie fotografie, trovai la parte destra. Non fu un caso, la famiglia presente nell'immagine fotografica venne così ricomposta. Una storia che suscita sempre emozione, in quanto testimonia che gli oggetti hanno un'anima perché sono depositari di un vissuto che grazie agli stessi può essere raccontato e tramandato, donando emozioni che puntualmente si rinnovano.

Parlando di caffè, quale crede siano i cimeli che incarnano meglio la storia di questa "merce" e poi "bevanda" a Napoli, tra quelli da lei posseduti?

Innanzitutto le cuccumelle, le classiche caffettiere napoletane delle quali nel Museo figurano di diverse epoche e formati. Ma anche le fatture delle caffetterie napoletane risalenti all'epoca borbonica e quelle degli storici caffè, a partire dal **Gambrinus**, del quale conservo le più antiche testimonianze conosciute. La chicca, per così dire, è una caffettiera da cento tazze, per la vendita del caffè in strada o per eventi, completamente in rame, risalente ai primi anni del '900 realizzata dalla ditta U. Puglia sita, come si evince nei timbri impressi sul rame, in via Foria, 19 a Napoli. Questa strepitosa testimonianza l'acquistai grazie al generoso contributo di Mario Toraldo titolare dell'omonima storica torrefazione napoletana.

Ci può raccontare l'esperienza di visita al museo? Come si viene accolti, in che quartiere e quale struttura si trova, quale percorso attende i visitatori?

Rappresenta una vera e propria immersione nella cultura e nella civiltà napoletana. Un'esperienza emozionale che consente di vivere nel senso più completo ed articolato del termine, l'aspetto demoetnoantropologico legato ai più disparati aspetti della nostra straordinaria civiltà. Il **Museo** è ospitato presso la **Fondazione Casa dello Scugnizzo** a Materdei, le visite si effettuano tutti i giorni ma su prenotazione ed i visitatori hanno modo di ammirare centinaia di reperti e testimonianze uniche, inedite e rarissime, purtroppo a seguito dell'esiguità degli spazi, parte infinitesimale di una raccolta

della quale oltre il 90% pur essendo ivi consultabile, è custodita nei faldoni, negli armadi e nei cassetti.

Oltre al caffè, restando nell’ambito della gastronomia, quali sono le altre cose imperdibili che i visitatori troveranno all’interno del museo?

Tra le aree tematiche è sicuramente una delle più ricche, affascinanti ed articolate. La sezione contempla un repertorio vastissimo di testimonianze riconducibili alle aziende vitinicole, alle birrerie, i liquorifici, le fabbriche di cioccolato, ristoranti, pizzerie, antichi menu, a partire da quello storico datato 3 ottobre 1845 in occasione del settimo congresso degli scienziati italiani e poi ancora, manifesti, locandine, latte di pasticcerie, un autentico mondo fatto di eccellenze delle quali Napoli, da sempre, a giusta ragione, può menar vanto.

Museo di Napoli – Collezione Gaetano Bonelli

• Indirizzo: Piazzetta San Gennaro a Materdei, 3, presso la Fondazione "Casa dello Scugnizzo" ETS

• Mail: museodinapoli@gmail.com

• Telefono / Contatti: +39 340 484 4132

• Visite tutti i giorni su prenotazione