La paella è uno dei piatti più famosi d'Europa, basta solo nominarla ed in mente appaiono colori, suoni, profumi e voci della Spagna. Eppure Valencia, la sua patria riconosciuta, deve molto ad un'altra città se può fregiarsi di aver dato i natali, appunto, alla ''paella valenciana''. La scoperta è stata fatta alla Escuela de Arroces y Paella Valenciana della città spagnola, dove lo chef Beni insegna come si fa una vera paella, anche con il contributo di Leticia Colomer dell'Ufficio Turismo di Valencia. ''Vi sorprenderà sapere - ha detto rivolgendosi idealmente ai napoletani - che la paella arriva dalla vostra città''. Si è dunque scoperto che le legioni degli antichi romani che invasero la Spagna utilizzavano per il rancio la ''patella o sartaginem padellum'', una sorta di recipiente di ferro largo e basso sul quale il cibo poteva essere riscaldato a lungo. Quando i romani lasciarono la penisola iberica della «patella» si persero le tracce. Tranne che in una città del Mediterraneo: Napoli.

Questa storia iniziò nel quattordicesimo secolo nel complesso della Real Casa dell'Annunziata di Napoli, nel quartiere di Forcella, famosa per ospitare un orfanotrofio. Per volere della regina Sancha di Majorca, moglie di Roberto d'Angiò, venne costruito, in un foro praticato sulla parete esterna dell'ospedale, un marchingegno girevole in legno che serviva per accogliere i neonati abbandonati. Erano i cosiddetti "esposti", da cui il cognome Esposito molto diffuso a Napoli.

In quel tempo i bimbi ospitati nell'orfanotrofio venivano sfamati grazie alla carità e al buon cuore del popolo napoletano. Intorno al 1400, a causa di una carestia, le donazioni diminuirono drasticamente ma comunque rimaneva la necessità di dar da mangiare a circa un centinaio di bambini oltre a una ventina di sventurate ragazze e ad una decina di suore.

Per far fronte alla mancanza di cibo un piccolo gruppo di chierichetti entrava nelle case, dove

ognuno degli abitanti preparava sempre una cesta con delle cose da mangiare e, a fine giornata, tutto il raccolto veniva portato all'orfanotrofio dove le suore provvedevano a cuocere il tutto in un padellone insieme al piccolo sacco di riso che il vescovado poteva mettere a disposizione per la bisogna.

Ed ecco così la nascita della paella. Questa pietanza fu notata dai gendarmi spagnoli, subito adottata come rancio, sia per la sua semplicità che per la sua bontà. Ovviamente, rientrati in patria, portarono questa novità che, arricchita con lo zafferano, si diffuse immediatamente e divenne piatto nazionale. Dunque, il tegame usato per cucinare il riso, principe della cucina iberica, nacque a Napoli ed a riferirlo è il cuoco di papa Pio V, un certo Bartolomeo Scappi**,** nelle sue ''Memoriae''. Le padelle di ferro venivano forgiate nelle botteghe partenopee e poi stipate nelle navi da trasporto per essere portate in Spagna ed erano ottime per fare il riso, cibo che a Napoli non incontrava molti favori e fu così che la ''patella'' in spagnolo divenne poi paella. Questa storia venne rivelata qualche anno fa anche durante un convegno all'Istituto Cervantes di Napoli, istituto che conta 65 locations in tutto il mondo, dall'Europa all'America del Sud e del Nord, dall'Africa all'Asia, per lo studio della storia, della cultura e della lingua spagnola. Infine una nota culinaria: ci sono due tipi principali di paella, la paella valenciana, oltre al classico riso bomba, è a base di verdure, carne di pollo e di coniglio, come vuole la ricetta antica, mentre la paella de marisco viene preparata con soli ingredienti di mare. Oltre a queste ci sono anche delle altre versioni miste, vegetariane o con riso scuro.

 https://youtu.be/fLWu0mTcdw0

 https://youtu.be/OxEdUXSQFE4