

Libri: un ricettario per preparare piatto degno dei Borboni

Presentato a Milano 'I Primi', libro cucina napoletana di Corte



© ANSA

CLICCA PER
INGRANDIRE +

- MILANO - Il sartù di riso deve il suo nome alle grandi tavole apparecchiate nelle case dei nobili napoletani del '700, dove questa pietanza per ricchezza del ripieno dominava sulle altre così come l'ornamento più bello che spiccava dal centrotavola 'surtout', 'su tutto', in francese. Questo è uno primi piatti dal sapore borbonico, illustrati e raccontati con aneddoti storici e curiosità nel libro "i Primi, 35 ricette ispirate alla Cucina napoletana di Corte".

Il volume, edito da De Luca Editori d'Arte, è stato presentato a Milano nello spazio Rossana Orlandi, dallo storico dell'arte Claudio Strinati e dall'autore, Franco Santasilia di Torpino, un ingegnere nucleare che negli anni '60 si è appassionato alla cucina per diventare esperto di quella storica partenopea. A partire da una cena sbagliata in un motel americano.

"Fui mandato negli Stati Uniti - ha raccontato l'autore - per partecipare alla progettazione di una delle prime centrali nucleari italiane, quella del Garigliano". Stanchi di mangiare hamburger e hot dog, lui e un collega tentarono in modo maldestro di preparare i carciofi alla Giudia, "e il mio collega mi disse: 'Sembri Escoffier', (un cuoco francese nato alla fine dell'800, ndr) e così è nata la mia passione".

Le ricette presentate nel libro, cui seguiranno altri volumi, sono una rielaborazione di quelle antiche, nate dall'unione delle tradizioni nobiliari e delle usanze della tavola del popolo, "dalla raffinatezza francese e dal garbo popolare napoletano", come sottolineato da Strinati all'incontro, durante il quale, per l'occasione, è stata anche apparecchiata una tavola come all'epoca dei Borbone.