

PRESENTATO A MILANO «I PRIMI»

Un libro per ritrovare l'odore della cucina cara ai Borbone

Lo storico dell'arte Claudio Strinati e l'ingegnere nucleare Franco Santasilia alla scoperta dei sapori dell'età dell'oro partenopea, quando il sartù veniva prima di tutto

di Diego De Carlo

«Quando fui mandato negli Stati Uniti per partecipare alla progettazione di una delle prime centrali nucleari italiane, quella del Garigliano, eravamo stufi di mangiare hamburger e hot dog. Un collega mi paragonò al «monzù» francese Escoffier e lì nacque la mia passione per la gastronomia», racconta l'ingegnere Santasilia. I curatori del libro «I primi, 35 ricette ispirate alla cucina di corte», dedicano uno spazio di tutto rispetto ad uno dei piatti più leggendari della tradizione napoletana, il sartù, che pare fosse stato inventato molti secoli prima dell'avvento borbonico, dagli Aragonesi. Scomparso per un certo tempo, fu ai tempi delle nozze tra Ferdinando di Borbone e Carolina, che il piatto tornò di moda, rielaborato con incomparabile maestria tecnica dagli chef francesi, che insegnarono ai napoletani anche come presentare un piatto. Piatto aristocratico e rococò, ricco di odori e sapori, il sartù viene oggi presentato in due versioni, una bianca, una rossa, ma sarà interessante verificare quanto la versione antica corrisponda alla moderna. Il sartù era l'ornamento più bello delle tavole patrizie partenopee e deve il suo nome proprio dal fatto che spiccasse su tutto, «sur tout», appunto. Le 35 ricette presentate nel libro sono comunque una rielaborazione, in chiave moderna e popolare, di quelle appartenenti alla tradizione vicereale, spesso troppo dolce e ricca di proteine, e in più controproducente per la salute. Come lo stesso Strinati ha sottolineato all'incontro, la tradizione gastronomica partenopea nasce dall'unione di classe francese e tradizione popolare partenopea. Oltre al sartù, non è un caso che gli stessi ragù, gattò e croché abbiano ingredienti campani ma nomi francesi.

30 settembre 2015 | 15:12
© RIPRODUZIONE RISERVATA