

Sartù e altre ricette la cucina dei monzù ai tempi dei Borboni

*In un libro di Franco Santasilia l'arte dei cuochi alla corte di Napoli
L'autore: «L'idea mi venne dopo una brutta cena in America»*



PESCARA. Il sartù di riso deve il suo nome alle grandi tavole apparecchiate nelle case dei nobili napoletani del Settecento, 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, pubblicato da De Luca Editori d'Arte, è stato

presentato, nei giorni scorsi, 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 Sessanta 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", (il grande 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 Borboni.

Franco Santasilia di Torpino, si è dedicato allo studio della storia della cucina napoletana, spinto dalla madre che aveva avuto in casa numerosi grandi cuochi. Essi curavano la cucina nata nel Settecento alla corte dei Borboni, che si sviluppò ulteriormente con Gioachino Murat e i grandi cuochi francesi (i celebri Monzù) in servizio nelle famiglie dell'aristocrazia napoletana. Aiutato dal Monzù, Gerardo Modugno, Franco Santasilia si è impegnato a ritrovare quelle sofisticate ricette e le ha riportate alla luce, fino a scrivere nel 1988 il libro "La cucina aristocratica napoletana". Da allora Santasilia si è dedicato senza tregua alla sua grande passione: sviluppare la cucina napoletana di corte

e fare ricerca di piatti dimenticati, eseguendo lui stesso le ricette. Franco Santasilia ha fatto parte dell'Accademia italiana della cucina, e negli Stati Uniti dell'American institute of wine and food e dell'International association of culinary professionals.