

Nel libro "I primi" di Francesco Santasilia di Torpino le atmosfere e i segreti dei fasti della tavola partenopea

Cucina napoletana, il sapore della Corte

LE RICETTE

La cucina aristocratica napoletana è un luogo della memoria golosa in gran parte disperso. Ne restano in parte le ricette, ma i segreti dei "monzù", i cuochi delle case nobili, sono molto spesso niente più che una debole traccia alla ricerca del sapore perduto. È quindi una fortuna che un vero aristocratico napoletano, gourmet e bon vivant col gusto della storia come Franco Santasilia di Torpino, abbia voluto dedicarsi a una ricerca sui fasti e le bontà del cibo dei palazzi, una ricerca dove si intrecciano ricordi di inviti a cene e ricorrenze speciali nelle grandi case napoletane, appunti storici, ricostruzioni di ricette attraverso carte di famiglia ovvero grazie ai ricordi degli ultimi, sopravvissuti "monzù". Il quadro che ne esce, fascino e vivace, è condensato nel l'elegante volume *I primi - 35 ricette ispirate alla cucina napoletana di Corte* (De Luca Editori d'Arte - 20 euro), nel quale l'autore mette insieme ricette, aneddoti e divagazioni storico-mondane lungo il filo di un repertorio gastronomico tanto sontuoso quanto gioiosamente inattuale (per i lun-

ghi tempi di preparazione).

LA FANTASIA

Il repertorio fotografico, di grande qualità evocativa, guida bene la fantasia del lettore e lo porta subito a piatti come il timballo Ferdinando II di Borbone, un trionfo di frolla e di ziti. Secondo i biografi del tempo, la regina Maria Carolina adorava i maccheroni e la pasta in genere, ma certo l'etichetta di Corte non poteva ne-

Tocco di classe

Piatti romaneschi Il poeta Mastroddi

Annibale Mastroddi, prima ancora che macellaio di razza, è un poeta della cucina romana. Ma anche per questo si diverte a spigolare nei repertori degli altri. Piatto del cuore il brasato. Il segreto è non avere fretta. Almeno quattro ore di cottura, vino rosso fatto sobbollire, timo, burro, soffritto di cipolla, pancetta dolce per un risultato di morbidezza succosa che incanta il palato.

anche concepire una fruizione con le mani come facevano i lazaroni dei quartieri popolari. Senza contare che le forchette del tempo rendevano il consumo della pasta assai pericoloso sotto il profilo delle macchie di sugo ad abiti di cerimonia e tovaglie. Fu pertanto salutata come una grande invenzione la forchetta con quattro rebbi, perfetta per avvolgere la pasta, inventata espressamente per quell'uso, dietro indicazione della regina stessa dal monzù Gennaro Spadaccino. Un altro piatto di storica evocazione e di grande impatto scenico è il savarin di tagliolini, impreziosito da polpettine agli asparagi che l'autore, autentico ambasciatore dell'antica tradizione aristocratica napoletana, fece conoscere e amare a una serie di vip come Margaret d'Inghilterra o Henry Kissinger, ospiti nella casa in Costiera di Mario D'Urso. La cucina napoletana di Corte ricorda banchetti sontuosi, come quello offerto per l'imperatore Carlo V, ma il vero secolo d'oro si aprì col Regno delle Due Sicilie e l'interregno di Gioacchino Murat, quando la tradizione e la tecnica francese si fusero col repertorio partenopeo.

G.A.D.

