

Ricette borboniche: che classe!

35 primi piatti ispirati alla cucina napoletana di corte, riscoperte nella memoria delle famiglie aristocratiche napoletane da Franco Santasilia di Torpino, che le ha semplificate e raccolte in un libro



di Anna Mazzotti

C'era una volta o' Scarpariello e c'era anche il Monzù.

Difficilmente due ruoli potrebbero essere più diversi, il ciabattino e il grande cuoco privato delle famiglie patrizie, però entrambi preparavano la stessa pasta: uno in strada, sul fornello della colla, l'altro nella grande cucina di un palazzo. Perché se la tavola in generale, unisce la gente, la pasta lo fa ancora di più, soprattutto i napoletani, che non per niente venivano chiamati «mangiamacheroni».

È infatti dedicato in gran parte alla pasta **il libro del napoletano Franco Santasilia di Torpino, *Primi. 35 ricette ispirate alla Cucina Napoletana di Corte* (De Luca Editori d'Arte)**, che ha trascorso molti anni della sua vita alla ricerca di ricette, in gran voga un tempo nelle dimore aristocratiche, ormai andate perdute. La cucina napoletana più famosa è essenzialmente povera, anche se esistono alcuni piatti elaborati, riservati alle feste e alle ricorrenze, nati ispirandosi alle ricette sontuose che trionfavano sulle tavole dei nobili. Esiste infatti, parallelamente, **una cucina assai raffinata che si era sviluppata soprattutto con i Borbone e la regina Maria Carolina** (sorella di Maria Antonietta) e con il regno di Gioacchino Murat, di tradizione francese, quando avvenne una mirabile fusione fra la cucina napoletana e quella d'Oltralpe che diede risultati spettacolari e di gran gusto.

Ricette che nel tempo sono andate scomparendo, ma di cui si trova ancora traccia nei palazzi delle più antiche famiglie nobili napoletane. Un patrimonio culinario che Franco Santasilia di Torpino, ingegnere nucleare di formazione ma grande studioso di tradizione gastronomica partenopea e chef per passione, ha riscoperto indagando non solo nelle cucine dei palazzi, ma anche nei ricordi di parenti e amici. Si tratta di ricette molto complesse e lunghe da preparare, difficili e anche per la digestione. **Santasilia allora ha deciso di semplificarle e raccoglierle in questo volume, affinché tutti le possano sperimentare.**



1/14 Anelli ai peperoni Ricetta ispirata a uno dei piatti più frequenti nella cucina delle famiglie aristocratiche napoletane, i peperoni al forno: peperoni dolci, capperi, olive, pinoli e uva passa, spolverati di pangrattato e gratinati in forno. Qui, tolto il pangrattato, un nuovo accoppiamento con gli anelli.

Eccone una semplice, gustosa e bella da presentare:



Savarin di gattò di patate

Ingredienti (per 8 persone) 1600 gr di patate vecchie

6 uova

300 gr di mozzarella di bufala o fiordilatte

150 gr di prosciutto crudo a pezzetti

50 gr di formaggio parmigiano grattugiato,

50 gr di burro

20 gr di latte

pangrattato

sale e pepe

Preparazione dell'impasto di patate

Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle a pezzi grossi, immergerli in una pentola di acqua fredda a coprire con un pizzico di sale grosso. Portare a ebollizione e cuocere le patate. Scolarle e passarle ben calde al passaverdure in un recipiente, aggiungere un rosso d'uovo e le altre uova intere, il latte, il formaggio parmigiano, metà del burro ed il prosciutto tagliato a quadratini piccoli, il sale e il pepe. Mescolare energicamente il composto.

Preparazione del savarin

Tagliare la mozzarella in cubetti. Cospargere di burro lo stampo da savarin, spolverizzarlo con il pangrattato. Versare un terzo del composto di patate nel savarin, cospargervi sopra la metà dei cubetti di mozzarella, coprire con un altro terzo di patate, poi la seconda metà di mozzarella e infine con l'ultimo terzo di composto di patate che andrà ben pareggiato sulla superficie. Spolverizzare la superficie stessa con pangrattato e depositarvi qualche fiocchetto di burro. Infornare il tutto a 200°C per il tempo necessario a portare la superficie a un bel colore d'oro. Sformare il savarin in un piatto da portata circolare. Per un migliore risultato conviene far intiepidire il gattò per circa mezz'ora.



2/14 Maccheroni alla San Giovanni Sono gli spaghetti del ciabattino, o I Maccaruni 'a Scarpariello. Gli artigiani che riparavano le scarpe lavoravano a livello strada in botteghe sotto alla loro abitazione. All'ora di pranzo la moglie calava dall'alto una padella con gli spaghetti avanzati la sera precedente. Il ciabattino li scaldava al fornello del proprio piano di lavoro, dove veniva tenuta calda la colla. Il Monzù (cuciniere di scuola francese) dei Duchi Gaetani di Castelmola esegui questi spaghetti di origine popolare, che per l'occasione vennero chiamati Maccheroni alla San Giovanni.



3/14 Penne a Scarpariello Sono le penne del ciabattino, pasta al pomodoro saltata e arricchita con salame napoletano ben stagionato, provolone piccante, piselli e Parmigiano.



4|14 Maccheroni alla Torpino Bucatini, funghi e acciughe per una pasta ispirata a una ricetta del manuale gastronomico *La Cucina Teorico Pratica* di Don Ippolito Cavalcanti, Duca di Buonvicino, dove ha descritto piatti di autentica cucina popolare.



5|14 Maccheroni alla Diaz Tra gli ingredienti, ziti, polpa di granchio, frutti di mare, gamberi, piccoli polpi e crema di latte.



6/14 Paté delle Due Sicilie A base di funghi e crema di latte, venne servito a uno spettacolare ricevimento a Palazzo Serra, a Napoli, nel 1960, al quale parteciparono ospiti da tutto il mondo, artisti e membri delle famiglie reali.



7/14 Calzoncini di scarola Preparati dall'autore per una serata di autentica gastronomia partenopea. Nel ripieno, con la scarola, olive di Gaeta, capperi, pinoli, uvetta di Corinto.



8|14 Conglufi Pan Brioche con ripieno di pollo, besciamella, funghi, prosciutto cotto, parmigiano e piselli. Piatto della famiglia Pignatelli eseguita dal Monzù Aquilino Beneduce, formatosi alla scuola dei cuochi di Casa Savoia.



9|14 Pizza alla Campofranco Una ricetta della famiglia Tomacelli Filomarino. Nell'impasto, anche uova e burro, pezzetti di prosciutto cotto e mozzarella di bufala.



10|14 Timballo Flammand È il piatto più sontuoso fra quelli della cucina di corte napoletana, molto complesso e lungo da realizzare. All'interno, sugo di carne, polpettine di vitello, funghi, pollo, lingua salmistrata, tartufo.



11|14 Savarin di riso bianco nero Un piatto servito a un pranzo con i reali Alberto e Paola del Belgio e con l'Imperatrice di Persia Farah Diba dall'autore del libro, che l'ha creato ispirandosi a una ricetta del Monzù Cesare, chef al servizio del nonno Gaetano Caracciolo di Castagneto, negli anni Venti Ambasciate d'Italia a Budapest.



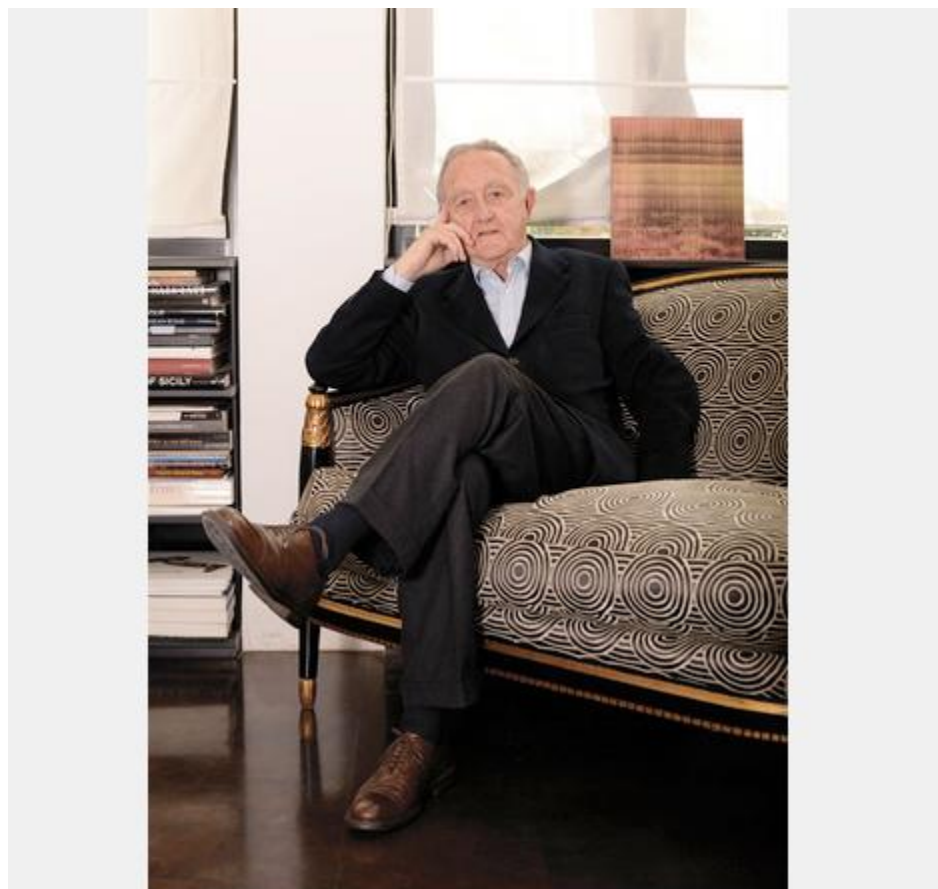
12|14 Quiche Rosalba Prende il nome dalla cognata (e cugina) dell'autore, Rosalba Pavoncelli. Si realizza con la pasta sfoglia, formaggio emmenthal, prosciutto cotto.

Franco Santasilia di Torpino



De Luca Editori d'Arte

13|14 La copertina *I Primi. 35 ricette ispirate alla Cucina Napoletana di Corte* di Franco Santasilia di Torpino. De Luca Editori d'Arte, pagg. 100, euro 20. Fotografie di Niccolò Ara.



14 | 14 **Franco Santasilia di Torpino** Nato a Napoli nel 1935, ingegnere nucleare, ha vissuto a lungo negli Stati Uniti. Sin negli anni 60, durante la sua permanenza in California, ha iniziato a interessarsi di cucina. Una passione cresciuta tornato in Italia, aiutato dalla madre, che aveva avuto in casa di suo padre, l'Ambasciatore Gaetano Caracciolo di Castagneto, numerosi grandi cuochi esperti di quella cucina nata nel 700 alla corte dei Borboni, che si sviluppò ulteriormente con Gioachino Murat e i grandi Cuochi (i celebri Monzù) dell'Aristocrazia Napoletana. Con l'aiuto di un Monzù, Gerardo Modugno, l'autore si è dedicato a sviluppare la cucina napoletana di corte, eseguendo lui stesso le ricette, cucinando per gli amici, per eventi vari, dando conferenze sull'argomento e scrivendo articoli in merito.