

A TAVOLA CON IL BORBONE

La storia, e l'attualizzazione pratica sotto forma di ricette, della opulenta cucina della corte reale borbonica si arricchisce di un nuovo capitolo: i secondi. "I secondi. 35 ricette ispirate alla Cucina Napoletana di Corte" (96 pagine, con pregevoli illustrazioni a colori, per i tipi di De Luca Editori d'Arte) si titola la seconda tappa del percorso gastronomico intrapreso da Franco Santasilia di Torpino per far conoscere agli appassionati una tradizione culinaria di grande valore: la cucina napoletana di corte. In particolare quella sviluppatasi alla fine del Settecento grazie alla regina Maria Carolina di Borbone che volle ingentilire la gustosissima cucina povera dei napoletani con il tocco dei raffinati cuochi scappati dalla Francia rivoluzionaria, i celebri Monzù. L'autore è considerato uno dei più autorevoli conoscitori e interpreti della cucina partenopea. Ingegnere nucleare, negli anni sessanta, durante la sua permanenza professionale in California, disgustato dal cibo locale, iniziò a interessarsi di cucina e tornato in Italia, oltre a perfezionarsi nell'arte dei fornelli, si è appassionato alla cucina napoletana. Da allora Santasilia si è dedicato senza tregua a ricercare piatti dimenticati, eseguire lui stesso le ricette, cucinando per gli amici, organizzare conferenze, scrivere libri. Già nel Cinquecento, quando Carlo V arrivò a Napoli, la cucina di corte si distingueva per le sue ricche creazioni: per antipasto si presentavano nei banchetti reali "prosciutti salvati" cotti nel vino e salvia, fegatelli impanati cucinati sui carboni avvolti in foglie di lauro, "arrosti con mirausi,

peperati e civere" e torte a base di marzapane e cotognata. Ma il grande balzo compiuto dalla cucina di corte e delle case aristocratiche, consacrando definitivamente la napoletana fra le grandi cucine europee, fu impresso durante il Regno delle Due Sicilie e l'interregno di Gioacchino Murat.

Le pesantezze gastronomiche francesi a base di salse butirrose e grasse furono fortemente attenuate dalle basi sapide di una cucina di territorio,

mentre i piatti migliori della gastronomia napoletana venivano arricchiti con composizioni elaborate e di grande scena raggiungendo traguardi da far tremare finanche quello che è stato il più grande cuoco di Francia: Marie-Antoine Carême.

Da allora la grande cucina Napoletana si è sempre distinta non soltanto per le prelibatezze, ma soprattutto per l'elevata raffinatezza e la squisita fattura.

Il libro di Santasilia è arricchito da gustosianeddoti, ricordi personali, consigli sui migliori abbinamenti tra vini e piatti, e sarà seguito da un'ulteriore pubblicazione rivolta ai dolci di corte.

Tutte le 35 ricette illustrate nel denso volume sono state sperimentate, provate e riprovate personalmente dall'autore. Sono piatti di grande effetto, di squisita fattura e di alta cucina, anche se non mancano alcune preparazioni più semplici.

GDN

