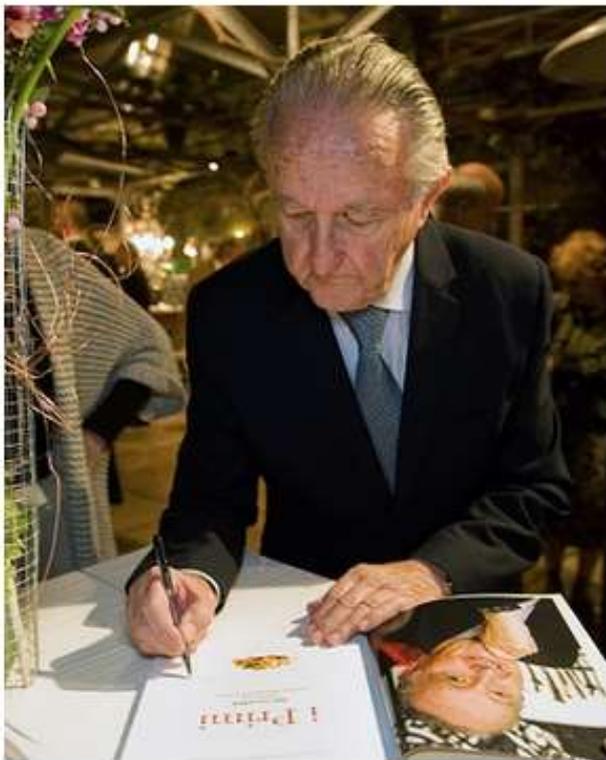




A NATALE REGALIAMO UN LIBRO: I PRIMI, 35 RICETTE ISPIRATE ALLA CUCINA NAPOLETANA DI CORTE

Scritto da Anita D'Asaro, Postato in [Notizie](#)



Un libro di cucina è sempre un ottimo regalo anche per gli uomini molti dei quali sono diventati ormai aspiranti chef. Questo libro sui primi piatti con 35 ricette ispirate alla Cucina Napoletana di Corte ha come autore Franco Santasilia di Torpino grande studioso e massima autorità storica della cucina partenopea. Il volume edito da De Luca Editori d'Arte, ha delle 'seducenti' fotografie di tutti i piatti che sono accuratamente descritti ma che sono stati anche cucinati da Santasilia.

Mi sono avvicinata all'autore per farmi firmare il libro dichiarando la sobria modestia della mia cucina e ho chiesto quanto fosse difficile realizzare quelle ricette. Cortese, quasi con un breve inchino mentre mi restituiva il libro, il Marchese Santasilia mi ha risposto: "Fino alla prima metà del libro le può fare, se è brava anche fino a tre quarti ma per cucinare le ultime bisogna essere dei professionisti." Quest'uomo gentile oltre ad essere ingegnere nucleare, è membro della Accademia Italiana della Cucina, dell'American Institute for Wine and Food e dell'International Association for Culinary Professional.

Ma, a parte i titoli accademici, le sue ricette sono scritte con semplicità e, almeno le prime, facili da rifare perché nelle descrizioni non è mai generico ma molto puntuale. Io ho subito scelto un piatto che ho sempre amato e che non avevo mai avuto il coraggio di rifare, gli involtini di melanzane ai tagliolini.

Ricetta perfetta, piena di particolari utili che nessuno svela mai e anche arricchita da un suggerimento sul vino da abbinare. Non mancano a piè di pagina di ogni ricetta, divertenti aneddoti culinari come la storia della cucina degli avanzi ma anche brevi storie personali e incontri con personaggi famosi che hanno gustato i piatti del Marchese.

Le ricette di Santasilia si rifanno a quella cucina nata nel '700 alla Corte dei Borboni grazie alla regina Carolina di Borbone che volle ingentilire la gustosa cucina povera dei napoletani con un raffinato tocco francese di corte. Uno dei componenti di base della cucina napoletana sia popolare che aristocratica che fu introdotto durante il regno di Federico II di Svevia a cavallo del XII e il XIII secolo, è la pasta proveniente dalla Sicilia dove gli arabi nell'XI secolo avevano importato i famosi 'vermicelli'. Ma è con l'introduzione del pomodoro che, nel '600, la pasta conobbe un vero e proprio boom. E così la cucina francese, appesantita da salse e creme, fu ingentilita introducendo le saporite basi della cucina di territorio mentre i piatti migliori della cucina napoletana furono arricchiti dalla sontuosa cucina d'oltralpe.

Un connubio perfetto che ha prodotto piatti come i popolari Maccaruni 'a Scarpiello detti anche 'Spaghetti del Ciabattino', il Timballo di anelletti alla Maria Sofia o il Sartù di riso alla Finanziaria. Autrice della presentazione del libro in un'affollatissima sala del Circolo Aniene di Roma, Marilena Francese presidente di Musadoc.

Anita D'Asaro
1 dicembre 2015