



Un banchetto preparato dai "monzù" i cuochi dei Borbone

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, fascinoso e vivace, è condensato nell'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 romanesca. 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 savorin 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.

### Il Voto

#### Salone Eva

Roma, piazza Trinità dei Monti 6  
Tel. 06.699340  
Sempre aperto fino a tardi  
Prezzo medio:  
45-60 euro

Si  
amatriciana al top  
No  
intimidente  
all'apparenza

CUCINA: ●●●●●●●●●●  
AMBIENTE: ●●●●●●●●●●  
SERVIZIO: ●●●●●●●●●●  
CANTINA: ●●●●●●●●●●



#### Nino

Roma, via Borgognona 11  
Tel. 06.6786752  
Un look retrò, cucina toscana doc, una sicurezza tra tante proposte turistiche



#### Tartuffi & Friends

Roma, via Borgognona 4e  
Tel. 06.6794980  
D'accordo che i tartuffi non sono le acciughe, ma la politica dei prezzi, a fronte di una cucina buonissima, potrebbe esserle più friendly.

### Vino

Pecorino  
Cantina Tollo  
Prezzo: 7 euro

●●●●●●●●●●



## Salone Eva dell'Hassler la qualità fa spettacolo

Giacomo A.Dente  
giacomo.dente@gmail.it

### IL RISTORANTE

Volendo racchiudere in una cifra l'Hotel Hassler, la formula più semplice sarebbe "qualità esasperata". Simbolo di un modo moderno dal cuore antico di fare hotellerie, questo albergo con terrazza a dir poco emozionante sulla città storica, anziché riposare sugli allori ha trovato uno chef di grande talento che ha saputo trasformare il ristorante sul roof, l'Imago, in un luogo imperdibile di sperimentazione lungo un copione di note fusion, ma non solo, e di solida tradizione. Il gioco di fornire un'offerta di qualità fino a tardi, con piatti tradizionali, insalate, tè, aperitivi, ha trovato così una concreta risposta nell'entusiasmo di Francesco Aprea e del suo aiuto, Marcello Romano, talento

felice e scanzonato, nella cornice raffinata del Salone Eva, al piano terra dell'Hotel. Tra velluti e arredi di pregio, immersi nella luce dorata del Pincio, troverete piatti di grande impatto, curatissimi e insieme felici di osare anche con la tradizione. Croccanti fiori di zucca possono accompagnarsi con magnifica frittata di carciofi, prima di cedere alla voluttuosa seduzione dei mezzi rigatoni alla amatriciana, davvero perfetti per eleganza, concentrazione della salsa e profumi.

A seguire scampi con indivia o filetto in salsa di parmigiano e soia, passando per eccellenti cheeseburger e club sandwich. Sui tavoli compaiono sempre, secondo stagione, proposte particolari, come succede in questi giorni per le variazioni sul tema zucca dedicate a Halloween. Molto buono anche il capitolo dolci che salda una offerta felice a tutto tondo con notevole torta Sette Veli.



I PROTAGONISTI Marcello Romano con lo chef Francesco Aprea

## Il Pecorino della cantina Tollo perfetto con il riso ai crostacei

Fabio Turchetti  
turfab62@libero.it

### IL VINO

Forlano Zambon è il nuovo presidente dell'Associazione delle Città del Vino, che raccoglie ben 450 comuni vinicoli italiani. Fra l'altro, il nuovo statuto associativo prevede l'inserimento di ogni specifica località all'interno di Recevin, la rete comunitaria dei territori enoici europei che unisce mille città, dal Portogallo alla Grecia. Tutto questo ha coinciso anche con l'inaugurazione presso i Castelli Romani, all'interno di Palazzo Sforza Cesarini, in quel di Genzano, della nuova sede legale e di rappresentanza dell'Associazione, con l'impianto di una vite alta oltre

due metri sulla terrazza che guarda verso il lago di Nemi.

Fra le città grandi e piccole che fanno parte della vasta rete c'è anche l'abruzzese Tollo, in provincia di Chieti, dove il 7 novembre si terrà anche un convegno su vino, cibo e territorio, in occasione della Giornata Europea dell'Enoturismo. Tollo che è sempre magnificamente rappresentata dall'omonima cantina, una cooperativa che oggi conta quasi 790 soci e circa 2900 ettari coltivati, per una produzione di undici milioni di bottiglie. Fra queste il Pecorino, dall'omonimo vitigno, bianco dai ricordi floreali e agrumati, con sfumature di mela, pesca e salvia. In bocca fresco, persistente e dinamico, si sposerà al meglio con un bel risotto ai crostacei.

## Aceto balsamico di Reggio Emilia, il distillato nobile

### L'ECCELLENZA

Chiamarlo condimento è veramente riduttivo. L'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP è un distillato di storia ed eccellenza. Era infatti il 1046, quando l'imperatore di Germania Enrico III, in viaggio verso Roma per l'incoronazione, fece tappa a Piacenza e da qui rivolse a Bonifacio, marchese di Toscana nonché padre della famosa contessa Matilde di Canossa, la richiesta di omaggiargli uno speciale aceto che "aveva udito farsi colà perfettissimo". Per dare un'idea della sua preziosità basti dire che nell'Ottocento era buona norma arricchire la dote della nobildonna che

si maritava con vaselli di aceto balsamico pregiato e batterie di botticini dal contenuto prezioso. «Abbiamo creato questa azienda - spiega Cristina Crotti, titolare, insieme alla sorella Silvia del Borgo del Balsamico di Reggio Emilia - sulle basi di un'antichissima acetaria di famiglia, nutrita per anni dalla passione di nostro padre. Tutte le botticelle sono antiche, la più vecchia risale al '700. Conosciamo la storia di ognuna perché abbiamo un archivio che tiene conto di ogni acquisto e di ogni travaso».

### LA PRODUZIONE

Già, perché il processo produttivo del balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP è molto articolato. Si parte da



LA PRODUTTRICE CRISTINA CROTTI: «LA NOSTRA TRADIZIONE È UNICA: LE BOTTICELLE PIÙ ANTICHE RISALGONO AL '700»

uve di Lambrusco e Trebbiano provenienti dalla provincia di Reggio Emilia il cui mosto viene cotto a fuoco diretto finché si riduce della metà. «La maturazione e l'invecchiamento - continua Cristina - avvengono in batteria. Ovvero in una serie di minimo 3 botticelle da 50 a 10 litri circa realizzate con legni diversi che vanno dal rovere all'acacia, dal frassino al castagno, dal ciliegio al ginepro. Poiché ogni legno rilascia profumi e sapori unici legati all'essenza, ogni acetaria ha la sua impronta gustativa che differenzia il prodotto finito. Ogni anno, prima del gelo, si fanno i rinalzi. Ovvero si passa circa un 10% dalla botticella più grande alla più piccola in modo da creare un blend di legni

e di annate». Al di là del ciclo produttivo, c'è un modo infallibile per valutare il balsamico al momento dell'acquisto. «Sulle bottigliette, che devono essere da 100ml - prosegue la Crotti - ci sono tre bollini di altrettanti colori identificativi di qualità di prodotto con periodi di affinamento diversi, ma sempre superiori a 12 anni. Il bollino aragosta certifica un minimo di 12 anni di affinamento, quello argento da 15 a 18 anni mentre quello oro è per il balsamico invecchiato almeno 25 anni».

### GLI CHEF

Marta Scalabrini, Ivan Giglio e Giorgio Falzarano, i tre giovani chef titolari del ristorante di Reggio Emilia "Marta in cucini-

na», hanno raccolto la sfida delle sorelle Crotti di creare un menù che avesse come ingrediente, dall'antipasto al dolce, l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP. «Il lavoro più difficile - spiega Marta - è stato di ideare un percorso intero. L'ordine in cui i prodotti e gli ingredienti sono stati utilizzati, la loro acidità, la dolcezza sono stati l'oggetto della riflessione alla base del menù. Un'ulteriore difficoltà è questa: fuori dalle zone di produzione, c'è una grande confusione sul prodotto; e colore, consistenza e addirittura indicazioni sull'invecchiamento rischiano di essere fuorvianti per la scelta e l'attribuzione di valore».

Alessandra Iannello  
© RIPRODUZIONE RISERVATA