



LA VITA
È NUTRIMENTO

Eduardo De Filippo definiva questa pietanza "una cosa di Napoli", creata in realtà nel '700 dai "monsù", gli chef francesi. Tra gli ingredienti salsiccia, mozzarella, piselli e formaggio, ma esistono le versioni vegetariane o di pesce

Sartù E il riso mi piace di più



IL TERMINE
La parola sartù deriva dal francese "sort tous", superiore a tutto, ma anche "copri tutto" riferito allo strato di pangrattato

IL PIATTO

Passate le feste, è invece sempre festa se a tavola arriva un troneggiante sartù di riso. Lo è un po' meno per chi deve prepararlo, imprigionato in cucina per lunghe ore. Su un vecchio ricettario del *Gambero Rosso* su 91 ricette dedicate al riso è tra le dieci che necessitano dei tempi più lunghi di elaborazione, addirittura al secondo posto per livello di difficoltà. Ovviamente non è in classifica tra le ricette light, perché dentro ha di tutto: riso, salsiccia, carne macinata, passata di pomodoro, mozzarella, piselli, formaggio, cipolle, pane grattugiato, vino bianco, almeno due litri di brodo buono, aromi. E in alcune famiglie (ovviamente, ognuna ha la sua ricetta perfetta) tutto questo neanche

basta. «Nu sartù turzuto e àveto, ova toste e purpettine, cu 'e pesielle e chin' 'e provola, parmigiano e fegatine, rrobb' 'e Napule, gnorsi. Si cucine cumme vogli' i», diceva Eduardo De Filippo («un sartù bello alto e grosso deve avere uova sode, polpettine, dev'esser fatto coi piselli, pieno di provola, parmigiano e fegatine. Una cosa di Napoli, signor-sì, si cucina come voglio io»).

LA STORIA

«Cosa di Napoli», certo, ma anche un po' francese, perché gran merito si deve ai *monsù*, come i napoletani nel '700 chiamavano i *monsieur le chef* arrivati al seguito di Maria Carolina, sposa di re Ferdinando, più noto come re Lazzarone. «Ironia della sorte - scrivono Maria Teresa Di Marco e Lidya Capasso in *La cucina di Napoli* (Guido Tommasi Editore) - perché il re delle tavole dei

mangiamaccheroni ha come protagonista il riso, ritenuto a lungo dalla Scuola Medica Salernitana uno sciacquabudella per chi soffre di problemi gastrointestinali. I *monsù* nobilitarono quello che era considerato un medicamento e crearono il sartù, ovvero *sort tous*, superiore a tutti». Altra interpretazione di *sort tous* è "copri tutto", riferendosi al pangrattato che ricopre il monumento di riso. Luciano Pignataro nel suo imperdibile *La cucina napoletana* (Hoeppli) indivi-

CONSIDERATO UN CIBO DI GALA, RICHIEDE ORE DI PREPARAZIONE IL POPOLO INVECE MANGIAVA LE ARANCINE

dua già a inizio '800 le prime ricette della «pietanza di gala, sontuosa, ricca di ingredienti e quindi di sapori e di profumi. Tipico della festa e della ricorrenza importante e per questo inimitabile, non riproducibile in una versione povera e scarna di ingredienti. Non a caso, forse, per le bocche e i palati del popolo furono pensate le granate napoletane e le arancine siciliane di riso».

IN LEGGEREZZA

I tempi però cambiano e s'avanza la cucina leggera. Del resto, nei giorni di magro già a inizio del Novecento veniva servita la variante Marconese (ricetta in pagina). Di Marco & Capasso suggeriscono per esempio il sartù di mare (con lische, teste di pesce e gusci di gamberi) oppure bianco senza ragù. L'edizione più recente dello storico *Cucchiaio d'Argento* propone il sartù vegetariano alla crema di pomodoro. Il punto fermo per tutti è la scelta della varietà di riso da utilizzare. Vince il Carnaroli, i cui chicchi hanno la percentuale giusta sia di amilosio (che aiuta a resistere all'assorbimento dei liquidi) che di amilopectina (che agevola la consistenza cremosa). È una varietà coltivata del Nord Italia, ma nel Rinascimento «pigliò il riso milanese o di Salerno che sono i migliori», scriveva Bartolomeo Scappi. Non un qualunque chef di oggi o un presuntuoso *monsù* d'Oltralpe, ma il più famoso dei cuochi dei papi del '500.

Carlo Ottaviano

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il mercato



LE TIPOLOGIE

Carnaroli, Arborio e Vialone: il rilancio dei chicchi italiani

Primario produttore in Europa, da un anno l'Italia vende riso perfino in Cina. I risotti che hanno conquistato anche i palati orientali hanno infatti bisogno delle varietà genetiche italiane. Da noi si produce riso sin dai tempi delle invasioni arabe in Sicilia. A Sibari in Calabria e in provincia di Salerno le altre coltivazioni più antiche. Attualmente il grosso della produzione è in Piemonte (51%) e Lombardia (43%). I risicoltori sono poco meno di quattromila. Due imprenditrici di Roma sono le capofila del rilancio del riso nell'alta ristorazione, grazie

a un accordo di collaborazione tra le maggiori associazioni di cuochi e l'Ente Nazionale Risi: Cristina Bowerman (foto a destra), chef e proprietaria del ristorante stellato Glass Hosteria a Trastevere, presidente degli Ambasciatori del Gusto, e Cristina Brizzolari Cavalchini (foto sotto) che in Piemonte assieme al marito produce particolari varietà di riso. Ogni tipologia si adatta a una diversa ricetta. L'Arborio è il riso più usato nei risotti. Originario del Piemonte ha chicco rotondo e di dimensione media. Alto è il contenuto di amido che lo rende cremoso una volta cotto (rigorosamente cucinato al dente). Il Carnaroli, più compatto, ha un contenuto di amido superiore e quindi regge meglio i tempi di cottura e la forma una volta cotto. Sono le due tipologie più note delle quasi 200 made in Italy. Un patrimonio di biodiversità che andrebbe meglio tutelato, partendo dal recupero di antiche varietà, come sta avvenendo con i grani antichi. Il Vialone nano del Veneto ha il pregio di cuocere in minor tempo; il Rosa Marchetti è ideale in minestre e zuppe; il nero Venere, coltivato in Piemonte e Sardegna, nasce dall'incrocio di un nero asiatico e un bianco italiano; l'Archimede è impiegato nella preparazione del riso parboil (metodo di precottura a vapore); l'Agata, dal chicco quasi tondo, è base per dolci o dessert.

C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta

SARTÙ DI RISO ALLA MARCONESE

Ingredienti per 6-8 persone: 350 g di riso, 100 g di burro, 400 g di zucchini, 1 mozzarella grande di bufala campana, pangrattato, parmigiano reggiano. Cuocere il riso al dente in acqua salata, scolarlo e condirlo con burro e parmigiano grattato. A parte tagliare gli zucchini a tondini e friggerli in olio bollente.

Imburrare una teglia cospargendola di pangrattato, versarvi uno strato di riso, poi uno strato di zucchini, mozzarella a fettine e parmigiano. Preparare così vari strati. Mettere in forno a 180 °C per un quarto d'ora, poi capovolgere su un piatto da portata e servire. Questo piatto, tipico della Campania, si usa nei giorni di magro.

Da "La tradizione a tavola" dell'Accademia Italiana della Cucina - Bolis Edizioni



© RIPRODUZIONE RISERVATA

CAMPANIA GRAGNANO DI MARIANO SABATINO

Da pochi ettari risorge tutto un territorio

Riso a Napoli si pronuncia sartù, grande piatto della tradizione e dalle mille varianti. La versione più classica prevede un ragù arricchito di funghi e polpettine di carne. Il suo abbinamento d'elezione è con il Gragnano, vino fragrante, vivace, profumato, non particolarmente strutturato. Perfetto quello prodotto nella sua cantina da Mariano Sabatino, vignaiolo appassionato che nonostante i pochi ettari a disposizione, grazie al suo impegno costante è riuscito, attraverso il vino, a

valorizzare un intero territorio. Carattere, tipicità e semplicità artigianale si rispecchiano in questo calice di colore rubino intenso dalle venature color porpora. I profumi ricordano soprattutto le ciliegie, le visciole, poi viole, note balsamiche di ginepro, dolci sentori di carrube. Morbido e corposo al sorso, piacevolmente sapido e persistente, si estende in un goloso finale fruttato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cantine Mariano Sabatino Casola di Napoli Gragnano 2019 Rosso frizzante 14 euro 4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

CAMPANIA FALANGHINA TERRE STREGATE

Acqua, pace e vita: la magia di un'azienda

Non si può nominare Benevento senza che la fantasia conduca alle streghe e alla leggenda che le vuole riunite a dar forma alle loro magie. L'attuale proprietario le ha ricordate nel nome aziendale, perché secondo lui anche nella nascita di un vino c'è sempre un'emozione magica che riporta all'acqua, alla pace e alla vita, tre simboli presenti in azienda, rappresentati da un pozzo, un olivo e uno storico ingresso. Questo bianco fa parte di una nuova era stilistica che affranca la Falanghina dal cliché di vino facile da bere a pochi mesi dalla

vendemmia, ma lo vuole più importante, dal carattere forgiato in barrique. Profumi di ginestra e melone, nocciole tostate, un soffio di pepe bianco, erbe aromatiche, elegante fondo minerale. Sorso agile e scattante, ottima freschezza e sapidità. Perfetto per il sartù in versione delicata, con piselli e uova sode, in cui l'apporto della carne è secondario a favore di un maggiore protagonismo del riso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Terre Stregate Guardia Sanframondi Benevento Falanghina Cara 2017 Bianco Igp 28 euro 4 Grappoli: la Grande Qualità di Bibenda

Istruzioni per l'uso di Capitan Cook

► Se amate la classica fettina saltata, è meglio ungere la carne prima di cuocerla, piuttosto che mettere l'olio sulla padella (perché si concentra attorno alla carne e brucia).

► Quando l'acqua che usiamo è particolarmente calcarea, cioè con molto calcio, le cellule dei legumi diventano più forti, non si ammorbidiscono e serve molto più tempo. Basta mezzo cucchiaino di bicarbonato a far precipitare il calcare.

► «Nel vino è celata la verità. La Diva Bottiglia vi ci manda: siate voi stessi interpreti della vostra scoperta» (François Rabelais).

IN VINO
VERITAS

a cura di
Franco M.
Ricci