

AL TEMPO DEI MONSÙ

Accademia della Cucina e i piatti tipici dei Borboni

Alcune ricette culinarie siciliane dei tempi del Borbone sono state il tema dell'ultimo incontro della delegazione nissena dell'Accademia italiana della cucina. La delegata arch. Cinzia Militello ha proposto alcune pietanze della cucina dei Monsù, che Angela Mendola ha realizzato con il suo grande talento e la sua nota e raffinata maestria. "Monsù" ("monsieur") era il cuoco che nel 1810 la regina Carolina, moglie di Ferdinando I di Borbone, fece arrivare al suo seguito a Palermo per portare qui le ricette della cucina francese: "quando i banchetti erano una cosa seria ben diversa dai fast food a cui siamo oggi abituati", e mangiare era un vero rito" scrive in un suo libriccino per i ragazzi ("Favolo-

so ricettario del Regno delle Due Sicilie») Lietta Valvo Grimaldi, ospite dell'incontro all'Accademia con l'autrice delle illustrazioni, Bianca Martorana Tusa. E "monsù" furono chiamati poi altri cuochi francesi venuti in Sicilia, autori di ricette che combinavano la matrice francese con i prodotti siciliani. Così, all'Accademia della cucina" sono stati declinati calzoncini fritti con cicoria, pizza con provola e salsiccia, lasagne di Re Ferdinando (con polpettine, salsiccia, provola dolce oltre agli ingredienti tradizionali), caponata di Maria Carolina (con l'aggiunta di asparagi, carciofi infarinati e fritti, salsa San Bernardo con cioccolato, aceto e zucchero), e altro ancora leccornando.