

Il libro

di Roberto Nistretta

Un saggio che mancava nella pur ricca bibliografia enogastronomica dell'isola: *La cucina dei Monsù nel Regno delle due Sicilie* per le edizioni Kalos di Palermo, da poco in libreria. Autore del volume che propone anche quaranta originali ricette del *Monsieur le chef*, titolo ben presto abbreviato in *Monsù*, da Napoli in giù, è Mario Liberto, presidente regionale dell'Associazione regionale giornalisti agroalimentari, già vincitore del premio internazionale Goumard World Cookbook Awards per il miglior libro sulla cucina araba: *Cuscus: storia, cultura e gastronomia*.

Il cinquantaduenne **Mario Liberto**, nativo di Chiusa Sciafani e una laurea in Agronomia, ha messo a frutto la passione per la millenaria storia agroalimentare dell'isola con un saggio godibile che si avvale dell'autorevole prefazione di **Carlo Ottaviano**, già direttore del **Gambero Rosso** e direttore del **Food&Book** a Montecatini Terme: "In un'epoca in tutti parliamo di cibo e disquisiamo di impiattamento e abbinamenti, il denso saggio di Mario Liberto ci regala parole non banali sulla storia e le singole storie del Monsù, la figura che ha molto influito sull'evoluzione del gusto delle famiglie alte del Meridione e a cascata di tutta la società".

Immergersi nella lettura di questo saggio, è come entrare in cucina, dove a trionfare sono gli odori, la vista, i sapori, la fantasia, e ci regala una ricchissima carrellata di storie e personaggi e ricette, suddivisa in agili capitoli. "Tutta la cultura gastronomica europea - scrive ancora l'autore nel capitolo *I Monsù sbarcano a*

Mario Liberto,
presidente siciliano
dei giornalisti
agroalimentari

«I Monsù? Hanno rielaborato l'estro siciliano»

Il giornalista **Mario Liberto** parla del suo volume *La cucina dei Monsù nel Regno delle due Sicilie*: «Hanno portato sì la raffinatezza ma hanno preso in cambio e rielaborato la nostra millenaria tradizione culinaria»

La copertina de "La cucina dei Monsù nel Regno delle Due Sicilie"



Palermo - dovette confrontarsi con la cucina siciliana. Il duca di Piraino al riguardo sostiene che "La cucina siciliana è la più antica d'Europa, rinomata in tutto il bacino del Mediterraneo già al tempo di Platone: i **saraceni** le apportarono la ricca fantasia orientale, gli **impensati contrasti di sapori**, i **rozzi normanni** l'arte di **cuocere nei forni**, gli **arabi** la perizia nel confezionare **doict e gelati**, gli **spagnoli** il gusto delle **preparazioni barocche**, gli **inglesi** delle nutrite colonie isolane l'uso di **rhum e cioccolato**, i **francesi** infine il dominio ottocentesco della **haute cuisine**".

Ed è stupefacente apprendere che la **prima scuola al mondo di gastronomia nacque proprio nella nostra Siracusa** nel III secolo a.C. ad opera del **cuoco Labdaco**, opera proseguita da **Terpsitone** che fonda l'accademia sull'arte di servire gli ospiti. E sempre siracusano è un altro grande, **Miteco**, autore del primo manuale

di **cucina siciliana** che inventò piatti così raffinati e innovativi che la sua fama era paragonata a quella di **Pidia**, l'immortale scultore del Partenone. «Mi sono reso conto - dice **Mario Liberto** - che c'era un vuoto storico nell'ambito della cucina siciliana, ma anche italiana, legata alla presenza di un nuovo modo di **concepire la cucina**, che veniva **dalla Francia**, che poi **s'è impiantata nel nostro Meridione**, dove ha avuto un'influenza notevole, basti citare alcune delle parole francesi che utilizziamo in cucina, ad esempio **gâteaux, crepes, brisé, gratin, mousse, coque**. Nessuna novità per noi meridionali, in quanto quella cucina ha tutte le caratterizzazioni tipiche della cucina mediterranea, e tuttavia segna una rottura nel contesto francese abbandonando la cucina medievale caratterizzata da un gran utilizzo di carni e il **gran utilizzo del burro che viene sostituito con l'olio di oliva**, legato alla dieta mediterranea. Così nasce questo libro. Mi interessava analizzare e raccontare questo periodo storico, quando dalla Rivolu-

zione francese e in poi, i vari **monsieur le chef** abbandonano la Francia per il Regno delle due Sicilie. Col passare dei decenni, i **Monsù**, da Napoli in giù, danno il senso di appartenenza degli aristocratici e servono anche ad ostentare la classe, la potenza e la ricchezza di quella famiglia. Più prestigioso insomma è il nome del **Monsù**, di più di alto lignaggio è il nome della famiglia per la quale cucina. E tra questi mi piace citare fra tutti **Leonardi**, **Monsù innovativo**, perché grazie a lui il pomodoro è arrivato sulla tavola dei napoletani. Noi come siciliani tuttavia abbiamo personaggi come **Miteco di Siracusa**, **Acrono il medico agrigentino**, **Sarabos l'enologo**, **Archestrato di Gela**, **Epicarmo di Siracusa**, che hanno fatto la storia della cultura e della gastronomia mondiale, per cui quando arrivano i **Monsù**, invero, a noi ci fanno un baffo. Hanno portato sì la raffinatezza, vedi l'ordine delle portate appreso dai russi, ma hanno preso in cambio e rielaborato la nostra millenaria tradizione culinaria».

robnistretta@libero.it