

## L'EFFIMERO NECESSARIO DIVERTIMENTO

### FESTE E SCENOGRAFIE DELLA CORTE BORBONICA

21 E CONT.

di ROSSELLA D'ANTONIO



#### I cuochi monsù e l'arte del cibo della corte borbonica

Le feste, i ricevimenti, i balli di gala erano non solo visti come momento ludico per il sovrano e la sua corte, ma rientravano nella strategia della corona che, nella reciprocità degli interessi assumeva il ruolo centrale di coinvolgimento nelle iniziative mondane. Far parte di questo universo era di vitale importanza per le famiglie del regno che potevano così vantare di far parte della ristretta cerchia dei favoriti, fonte di privilegi.

In questo contesto è evidente che la cucina e il ritrovarsi in una situazione di convivialità diventavano un efficace veicolo culturale che non poteva essere circoscritto al solo folklore gastronomico. Per uno straniero a corte i sapori e i profumi potevano racchiudere l'essenza di una forte esperienza che, abbinata al ricordo delle cose viste, diventava quasi oggetto di culto della memoria. Goethe nel 1787 scrive nel suo diario *“Non v'è stagione in cui non ci si veda circondati d'ogni parte da generi commestibili. Il napoletano non solo ama mangiare, ma esige pure che il cibo sia bellamente presentato”*.

La cucina della corte borbonica divenne presto famosa in tutta Europa e fu anche il risultato felice dell'incontro fra varie culture culinarie: quella spagnola in primis, commista a quella autoctona napoletana, a cui si aggiunsero le influenze austriache e francesi.

Con la venuta di Carlo di Borbone, gli Uffici di Bocca restarono sostanzialmente legati alla cucina spagnola, con cuochi di origine iberica anche se con il trascorrere degli anni si verificò una progressiva penetrazione di personale napoletano.

Dai documenti d'archivio consultati si nota che il personale in carica nella struttura dei Reali Uffici aveva nome spagnolo e che nella seconda metà del XVIII secolo appaiono i primi nomi italo-napoletani. Così come si può apprendere la presenza di cuochi dai nomi austriaci che probabilmente furono chiamati dalla Regina Maria Carolina; a questo periodo infatti risalgono documenti con note di alcuni alimenti tipicamente tedeschi come i kipfel, varietà di pane tedesco e i sauerkraut<sup>1</sup>.

Con l'arrivo di chef francesi i termini degli utensili, degli alimenti e del personale stesso si francesizzarono. A tale periodo infatti risale l'abitudine di chiamare i cuochi di corte con il termine “monsù o monzù” storpiatura del termine francese “monsieur”, che divenne un titolo onorifico dato solo ai migliori cuochi<sup>2</sup>.

Questi cuochi riuscirono a fondere la cucina francese con quella partenopea rendendo la prima più semplice e leggera e arricchendo e spettacolarizzando la seconda. I cuochi napoletani cominciarono ad essere istruiti

<sup>1</sup> L'eredità della cucina spagnola e influssi di quella austriaca, i cuochi: Casa Reale Amministrativa 3° Inventario Personale, Fascio 4-8

<sup>2</sup> Periodo francese, Maison de L.L.M.M Le Roi et la Reine: Intendenza di Casa Reale cap. II 1809-1815, N°d'ordine 82 e ss, Casa Reale Amministrativa 3° Inventario Maggiordomia Fasci 2975-2493-2973-2809



da quelli francesi acquisendo cultura e tecniche che li distinguevano dagli altri cuochi, nominati di “paglietta”.  
Avere un monsù celebre era, per una casata aristocratica, motivo di vanto e orgoglio, tanto che non mancavano duelli per potersi accaparrare i servigi di queste celebrità. Il titolo di monsù era talmente prestigioso che veniva



tramandato di padre in figlio. Tra le celebri dinastie di Monzù a Napoli si distinsero i Pallino, il cui vero cognome era Micera, i Polisano e i Piccolo.

Derivano probabilmente dalle influenze francesi i nomi di diversi piatti tradizionali napoletani come il ragù, (italianizzazione del ragout), il gattò di patate (dai gateaux d’oltralpe), il sartù di riso, i crochè e i babà. Più di tutto della cultura francese furono amati i vini, malgrado ciò comportava importare una materia che ben abbondava nel regno, ma offrire durante i banchetti il costoso champagne divenne irrinunciabile status sociale<sup>3</sup>.

*Alcuni pezzi della collezione del servizio da tavola detto Servizio dell’Oca, seconda metà del XVIII secolo, Museo Nazionale di*

<sup>3</sup> D’Arbitrio, N., Ziviello, L., *La tavola del re, cronache dei Reali Uffici di Bocca, feste pubbliche e private alla corte dei Borbone*, Napoli, Edizioni Scientifiche Italiane, 1997, pp. 19-36