

vivanda originale allestita con perizia culinaria. Essere in grado di rispondere alle domande d'un pubblico sempre più esperto ed esigente costituisce, perciò, l'impegno primario dei ristoranti "à la page", dei ristoranti "top". "La Sacrestia", a Napoli, è uno di questi templi di Vesta venuti in rinomanza, tanto da essere frequentato da nomi eccellenti non solo partenopei, ma anche nazionali e stranieri. Una clientela, comunque, sensibile ai valori culturali dell'enogastronomia e, perciò, raffinata e selezionata. Ora che Arnaldo Ponsiglione, il fondatore, non c'è più, ne è titolare il figlio Marco, coadiuvato dalla sorella Patrizia, mentre la soprintendenza, per così dire, rimane alla madre Rita, figlia di quell'Alfredo Attolini del ristorante D'Angelo diventato famoso per la "pizza al segreto".

La Sacrestia

recentemente "La Sacrestia" ha indossato un abito più elegante: è stata ristrutturata con arte sopraffina dall'architetto Giuseppe Napolitano che, senza guastarne le caratteristiche peculiari, è riuscito ad accrescerne l'attrazione e la funzionalità.

Nell'antica villa di Posillipo, affacciata sul golfo più bello del mondo, la "spiritosa" trovata di arredare il locale secondo lo "stile ecclesiastico" del Seicento risulta, ora, meno forzata e più persuasiva. Quei soffitti affrescati a cassettoni, quelle vetrate multicolori istoriate di angeli, quei ritratti e quelle statue di prelati, quei "tappeti" creati con il sapiente accostamento di cotto e pietra serena, quelle piante ornamentali, per non dire della dovizia dei fiori, delle tovaglie a pizzo, dei piatti di porcellana decorati con disegno esclusivo, della buona posateria e dei bicchieri di cristallo, rendono gradevole l'impatto visivo, davvero accogliente e confortevole l'ambiente.

Alla raffinatezza dell'arredamento corrisponde, manco a dirlo, la raffinatezza della cucina anch'essa rinnovata e affidata, come prima, alle cure dello chef Michele Verrina coadiuvato dal secondo chef e pasticciere Felice Ponari. In sala, dove Marco Ponsiglione "coltiva" di persona la clientela, il servizio non fa una grinza.

I menù che "La Sacrestia" vi propone sono stagionali - primavera, estate, autunno, inverno - per rispettare il



ciclo produttivo della natura e le costumanze che a quel ciclo si adeguano. Ma sono menù di grande varietà e di larghissima scelta che vi permettono di optare per piatti tipicamente napoletani o per altri di provenienza diversa o, infine, per alcune gradite "novità" che posseggono i requisiti della semplicità, della delicatezza, della genuinità.

Altrettanto ricca e bene assortita è la "Carta dei vini" che, oltre a contare sui migliori prodotti nazionali e campani, punta sui migliori vini stranieri, prevalentemente francesi, champagnes compresi.

Concludendo non ci soffermiamo sui numerosi riconoscimenti e premi ottenuti dalla "Sacrestia" (ne citeremo soltanto uno, l'ultimo, ricevuto in Piemonte: un I premio assoluto, tra centinaia di concorrenti, per un *Spigola farcita*), ma richiamiamo l'attenzione sul "Menù di degustazione" che, per conoscenza, riportiamo: *Insalatina di calamaretti nani, Affettato di salumi nostrani, Ravioli farciti di crema di ricotta e provola affumicata in salsa di burro e basilico, Spaghetti in salsa di*

seppiette, Rombo al vino ed erbe aromatiche, Fantasia di dessert.

Vini scelti in abbinamento e bevande varie: *Lacryma Christi* bianco del Vesuvio (Mastroberardino), *Franciacorta Cà del Bosco* bianco (Clementi Zanella), *Verduzzo Coll Orientali* del Friuli Ramandolo (Giovanni Dri) e via di seguito. Prezzo, tutto compreso, lire 78 mila. Questo dei "Menù di degustazione" è una iniziativa tuttora poco diffusa in Campania, ma senz'altro da incoraggiare per la soddisfazione sia del ristorante, che mira a combinare buoni piatti e vini selezionati, sia per l'avventore che può degustare, ad un prezzo ragionevole, una serie di specialità gastronomiche sposate a vini diversi e di qualità.

"LA SACRESTIA"

Via Orazio 116, Napoli. Tel. (081) 66.41.86 e 761.10.51. Chiusura: il mercoledì e, per ferie, in agosto. Coperti: 120 all'interno, 160 nel terrazzo-giardino panoramico. Consigliabile la prenotazione.



Ciro a Santa Brigida

Di ristoranti che si chiamano "Ciro", a Napoli, ce ne sono diversi e tutti, chi più chi meno, versati nella preparazione di piatti tipici della cucina partenopea e non. Ma "Ciro a Santa Brigida", del quale vogliamo qui parlare, sta del tutto a sé, "ficcato" com'è nel cuore della città: un cuore pulsante di vita economica e commerciale, artistica e culturale, mondana e popolare.

Alle spalle della Galleria Umberto, uno dei luoghi d'incontro più imponenti d'Italia; a pochi metri da Via Toledo, la più famosa strada della città; a pochi passi dal teatro S. Carlo, dal Palazzo Reale, da piazza S. Ferdinando, dalla signorile via Chiaia e dai popolosi Quartieri, da piazza del Municipio con il maestoso Maschio Angioino e la Stazione Marittima, nella breve ma larga ed animata via Santa Brigida, proprio accanto alla chiesa seicentesca dedicata alla Santa che fu regina di Svezia ed affrescata da Luca Giordano e Massimo Stanzione; in via Santa Brigida, nel lontano 1932, i germani Ciro, Vincenzo e Nunzia Pace, eredi della rinomata pizzeria paterna, quella di "don" Carmine Pace, si trasferirono armi e bagagli dalla periferica via Foria.

L'operazione commerciale era, come si dice oggi, a rischio, ma riuscì perfettamente. E la pizzeria, ben presto, divenne pizzeria-ristorante.

Ma che pizzeria e che ristorante! Basterà sapere che i Pace sono pizzaioli da quattro secoli, dei quali due documentati; che sono detentori del trofeo "Pizza d'oro" conquistato nel 1966, e che Antonio Pace, figlio di Vincenzo, presidente dell'Associazione "Vera pizza napoletana", è stato uno dei promotori ed organizzatori nel 1989, dei festeggiamenti, a livello nazionale ed europeo, per il primo centenario della "pizza Margherita". Sarà sufficiente apprendere, per chi non lo sapesse, che il ristorante ha superato col tempo la fama della pizzeria (ma dire questo, forse, non torna gradito ai Pace che sono fieri della loro origine di pizzaioli), essendosi venuta a formare, in oltre mezzo secolo di costante fedeltà a determinati valori, una solida tradizione di qualità, di ospitalità, di clientela "vip", italiana e straniera, che non ha mancato, spesso, di tesserne gli elogi anche per iscritto.

Da Pirandello a D'Annunzio, da Ungaretti a Moravia, da Marconi a Toscanini, dalla Tebaldi a Pavarotti, da Emma Gramatica a Ingrid Bergman, da De Filippo a Gassmann, da Missiroli a Montanelli, da Pertini a Natta, da Carnacina a Buonassisi...: una schiera d'innomerevoli "ospiti illustri" ha gustato da "Ciro a Santa Brigida", ricevendo "accoglienze oneste e liete", il meglio della cucina tipica napoletana: *Sauté di vongole*,

tra gli antipasti; *Spaghetti Posillipo* e *Linguine alla puttanesca*, *Zuppa di fagioli* e *Gnocchi alla napoletana*, *Minestra maritata* e *Ziti al ragù*, *Sartù di riso* e *Lasagna imbottita*, tra i primi piatti; *Scaloppa alla pizzaiola* e *Polpi alla luciana*, *Braciola alla napoletana* e *Calamari in cassuola*, *Mozzarella in carrozza* e *Pignatiello 'e vavella* (ossia "pignattina della nonna", specialità del ristorante costituito da una saporita zuppa di pesce *sui generis*), tra i secondi piatti; *Parmigiana di melanzane* e *Scarola imbottita*, tra i contorni; *Pastiera* e *Cassata*, tra i dolci.

Però chi ha voluto e chi ora vuole, può gustare tantissimi altri piatti, tra napoletani e nazionali, perché il menù di "Ciro a Santa Brigida" non è soltanto ricco e vario, ma anche perennemente mutevole. Per di più, giorno dopo giorno, c'è la sorpresa di qualche novità che attira sia quando si tratta di "cucina creativa" sia quando si tratta di "piatti del passato" recuperati dall'oblio.

Anche per quanto concerne i vini, naturalmente, c'è la possibilità di scegliere tra vini campani e vini nazionali (bianchi, rosati, rossi, da dessert) e tra spumanti e champagnes.

Recentemente pizzeria e ristorante sono stati rinnovati e l'ambiente si è fatto più gaio, più elegante, più moderno.

Di premi e riconoscimenti ufficiali nemmeno a parlarne: una collezione. Ma gli eredi di "don" Carmine menano vanto, principalmente, del I premio assoluto vinto a Milano, nel 1966, al concorso nazionale delle cucine regionali promosso dalla Fiera di Milano col patrocinio del Ministero del Turismo, dell'Accademia della Cucina, della Federazione pubblici esercizi.

Il menù di quel giorno? Ecco: *Antipasto Golfo di Napoli*, *Spaghetti alla Posillipo*, *Spigola partenopea*, *Braciola alla napoletana*, *Peperoni alla Piedigrotta*, *Friarielli alla campagnola*, *Pastiera*. Un menù che, specie per i non napoletani, potrebbe essere un richiamo anche oggi, domani, sempre.

"CIRO A SANTA BRIGIDA"

Via S. Brigida 71, Napoli. Tel. (081) 55.240.72. Chiusura: Domenica e, per ferie, in agosto. Coperti: 200. Chef: Salvatore Cimmino. Consigliabile la prenotazione.

La cantina di Triunfo

Non è un ristorante, non è una trattoria, e neppure una tavernetta nel senso corrente del termine, ma soltanto una cantina che di sera diventa "cucina con vini". Però, precisiamo, la *Cantina di Triunfo* vanta una tradizione più che centenaria ed una fama tale che spinse Mario Soldati, nel suo vagabondare per vini attraverso l'Italia, a fermarsi proprio qui, sulle tracce del "Vero bevitore" di Paolo Monelli (Longanesi, Milano), per fare "la conoscenza del solo vinaio degno di questo nome" che si trovasse a Napoli, perché "là, nella *Cantina di Triunfo*, tutto è vino" (M. Soldati, "Vino al vino", Mondadori).

Tutto è vino genuino, intendeva dire, giacché soltanto di vini genuini Soldati andava alla "disperata" ricerca: di vini non imbottigliati e non etichettati, da servire sciolti al momento, spillati freschi dal rubinetto d'una botte o d'un barile. Vini che le tre generazioni dei Triunfo, consapevoli che "*Nun ce stanno cchiù 'e vini: so' rimaste sulo 'e nomme*" (così dichiarò "Don Vicienzo" a Soldati che poi adottò la frase come epigrafe ai suoi Reisebilder), con evidente allusione alla progressiva industrializzazione del prodotto vitivinicolo, hanno sempre cercato con amore, pazienza e fatica, battendo un vigneto dopo l'altro col fiuto del cane che s'impunta, e scava, e trova là dove sente l'odore del tartufo. Vini napoletani o campani che hanno una storia antica e nobile quali il Gragnano, l'Asprino, il Taurasi, il Greco, l'Aglianico, il Solopaca, il Falerno, il Capri, il Fiano, e via dicendo.

La virtù "risurge per li rami" direbbe Dante. Infatti Carmine, l'ultimo rampollo del casato, segue fedelmente le orme paterne, però allarga l'orizzonte, e batte anche altri vigneti per portare al Sud vini "cru" del Nord, dal Riesling dell'Alto Adige al Tocal friulano, dal Pinot di Cormons all'Amarone della Valpolicella, dal Cabernet al Merlot, dal Sauvignon al Refosco, al Picolit, sì, al Picolit dei Colli Orientali del Friuli. Ma la sua ricerca del meglio e, spesso del nuovo, dell'insolito, dell'unico non è rivolta soltanto ai vini, ma anche agli insaccati più vari ed ai formaggi più rari, onde poter festeggiare, tra vini e cibi, sàpide nozze "settentrionali" oppure sposalizi particolari tra prodotti del Nord e del Sud.

Ed ecco, allora, che subentra la signora Tina, consorte di Carmine, la quale ha la passione dei fornelli nel

sangue, e propone al marito di trasformare il locale per ospitare a cena, di sera, poco più d'una trentina d'innamorati o nostalgici dell'antica cucina napoletana di cui sopravvive appena il ricordo, cioè di quei piatti tipici d'origine popolare dove la materia prima povera (come, per esempio, le frattaglie), arricchita con intingoli e con odori appropriati, ma pure con intelligenza e fantasia, viene nobilitata ed esaltata fino ad acquistare validità culinaria e pregio gastronomico.

Un successo. Dopo solo qualche mese la gente si prenota, fa la fila, deve rinunciare per mancanza di posti. Arrivano i primi riconoscimenti ufficiali: l'Accademia della Cucina, l'Enohobby Club, l'Associazione Pubblici Esercenti, la stampa specializzata... Fanno gola i "piatti della nonna", ormai desueti per pigrizia o per capitolazione al "fast-food", ormai snobbati dai ristoranti di classe e, quindi, trascurati e dimenticati. Ritorna, finalmente, la "Minestra maritata" e lo "Stenteniello al forno con le patate", la "Zuppa di fagioli e castagne spezzate" ed il "Timpàno di maccheroncelli", il "Mussillo di baccalà in cassuola" e la "Lingua imbottita al ragù", il "Timpano di scàmmaro" e la "Zuppa santé", le

"Malignane a scarpone" e la "Pizza rustica" con "Panzarotti" e "Polpettine dei poveri", la "Trippa arreganata" e le "Braciole di còtiche", la "Crostatà di uva" e (udite! udite!) il "Biancomangiare", un delicato dolce del '300 di cui restano tracce soltanto nei libri antichi di cucina.

Non diciamo altro per non dilungarci troppo, ma non possiamo tacere dei vini campani dove rifulge l'arte di Carmine, il quale vi propina, secondo i cibi, questi "nettari" tutti di botte: "Per" e palummo 'e mcoppa Cigliano", "Aglianico di Monte Miletto", "Falanghina puteolana" (l'antico Falerno bianco dei Romani), il "Gragnano di Lettere" (il migliore Gragnano che si conosca), il "Fiano dolce di Avellino", e così via, per sorprendervi, da ultimo, con un "Asprino spumante metodo classico" di propria produzione che discende in linea diretta, dal leggendario "Asprino di Aversa" che Veronelli paragona ai celebrati "vinhos verdes" portoghesi.

LA CANTINA DI TRIUNFO

Riviera di Chiaia 64, Napoli. Tel. (081) 66.81.01. Giorno di chiusura: Domenica. Coperti 38. Consigliabile la prenotazione.



Una giusta proposta

di Massimo Alberini

Per ricordare il giornalista e gastronomo Mario Stefanile scomparso nel lontano 1977 sarebbe opportuno che fossero riprese alcune delle sue ricette. In particolare il fritto alla napoletana.



Sopra: Pulcinella (1975). Serigrafia di Alvaro Giordano.

“Intorno a voi, il caldo del forno vi terrà compagnia, i tavoleggianti vi guarderanno con semplice amorevolezza, dietro al suo banco di marmo il pizzaiolo agiterà le sue mani bianche di farina, schiacciando altre pizze... È un cerimoniale antico, perfetto, silenzioso, che si svolge sotto ai vostri occhi, e che tuttavia non vi svela nessun segreto, la pizza resterà ermetica e orfica, pitagorica e surrealista...”

Così, all'inizio degli Anni Settanta, Mario Stefanile, in uno dei suoi libri, *Partenope in cucina*, “cantava”, con fedeltà di indicazioni (ovviamente, la prolusione annunciava le ricette) e rispetto alla sua immagine di poeta – Stefanile lo era – le lodi della pizza, verace e napoletana, già allora difficile da trovare, anche nel cuore della città. Un tentativo, da parte dello scrittore, in difesa di una gastronomia popolaristica e nobile – vanto partenopeo è l'ottocentesco Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino, autore di uno dei più bei ricettari italiani – sempre più in fase calante.

Stefanile appartiene alle memorie del passato: è morto, il 19 febbraio 1977, a 67 anni, quasi d'improvviso, nella sua casa di Posillipo. Il “getto continuo” di notizie, di ogni specie, che i mass media strumentalizzano ogni giorno, porta a dimenticare. Ma, in chi lo ha conosciuto, il ricordo di Stefanile è vivo.

Dal 1941, quando era stato assunto, fino alla scomparsa, Stefanile fu una delle colonne portanti del *Mattino* di Napoli. Migliaia di articoli: lo si ricorda, al giornale, quale elzevirista, critico d'arte e di spettacolo, recensore letterario, osservatore della vita e del costume. Uno di quegli elementi, preziosi in un quotidiano, in grado di redigere, in breve tempo e in base ai comunicati delle agenzie di stampa, il “pezzo” che il lettore aspetta. A questa sua attività, Stefanile aveva sacrificato anche il suo grande amore per la pittura (preferiva dedicarsi a quella metafisica).

Inevitabile, si può dire, il suo interesse per la cucina “paesana”, vista come aspetto di cultura e di tradizione. Ad essa, oltre l'opera di cui si è detto, ha dedicato il libro *Musica da tavola* e molti articoli. Grazie a lui, anche Napoli aveva avuto una confraternita gastronomica, quella del Pignato Grasso.

Accompagnarlo al ristorante, a Santa Lucia o a Santa Brigida, era divertentissimo. Stefanile recitava la parte dell'incontentabile, anzi dello “schifato”; da parte loro, con egual piacere per lo spettacolo, e la stessa mancanza di sincerità, osti e camerieri si facevano umili, tutti scuse, inchini e servilismo a beneficio del “signor professore” (“Mi chiamano così solo perché porto gli occhiali”). Ciò accresceva, naturalmente, la sdegno di Stefanile, pronto a biasimare tutto: salvo poi, tramutare lo sdegno in lode, al momento di “passare il pezzo” in tipografia.

Elemento portante, grazie alla sua attività quotidiana, di quel gruppo di intellettuali partenopei di cui facevano parte Giovanni Artieri, Maiuri, Nicolini, Gino Doria, e, negli ultimi anni di attività teatrale, Eduardo De Filippo, Stefanile fu un fattore prezioso per il rilancio della cucina e dei vini (non quelli generici: odiava il Gragnano senza qualifiche) della sua terra. Un ritorno a lui, anche da parte dei ristoranti napoletani, sarebbe giusto e opportuno. Magari per riproporre il fritto alla napoletana, come egli lo codificava: panzerotti, *pastacriscute*, *tittoli* (di polenta) *vurracce* (di borragine) *palle 'e riso*. Naturalmente, *frienno* e *magnanno*, affinché tutto arrivi in tavola bollente.

Fritto alla napoletana

Nei vecchi quartieri popolari della città, ma anche nei nuovi e nuovissimi, si aprono bianche, pulitissime e illuminatissime botteghe dette “*Friggitorie*” in cui, in certi padelloni gargantueschi frigge in permanenza una quantità colossale di olio. Dentro quest'olio bollentissimo mani pronte e abilissime gettano “*panzarotti*” (piccoli rotolini di patate lesse, schiacciate a crema, avvolti nel pan grattugiato e con una fogliolina di prezzemolo all'interno), “*pastacriscute*” (un pizzico di pasta di farina lievitata, ma non soda, ancora quasi liquida, che poi si gonfia d'aria si dora in quel bagno di olio bollentissimo), i “*tittoli*” (triangolini di polenta gialla, impastata e raffreddata), le “*vurracce*” (ciuffetti di borragine, intinti nella pastella di farina, quella che serve alle *pastacriscute*), le “*palle 'e riso*” (piccoli globi di riso lesso, avvolti nel pane grattugiato). Questo nelle “*friggitorie*”; e nelle case private di una volta, nelle dimore patrizie, il gran fritto alla napoletana si arricchiva ancora di “*calzoncini*” (piccole pizzette imbottite di uovo oppure di salame e di ricotta), di fegato di vitella, di cime di cavolfiori passati nell'uovo battuto, di cervella dorata, di dadini o palline di ricotta passata nella farina e nell'uovo, di mozzarella tagliata a fette e impanata, di zucchine e di melanzane a fettine passate nella pastella, di patatine affettate e anch'esse passate nell'uovo. Un trionfo, una gioia dorata e croccante, odorosa, calda, fatta più d'aria che d'altro...

(Dal “*Breviario della cucina napoletana*” di Mario Stefanile)

Ristoranti di Napoli

di Pasquale Palma

Ecco tre locali "à la page":
il nuovo "look" della Sacrestia
Ciro a Santa Brigida
vera pizza e piatti genuini
La Cantina di Triunfo
tutto è vino



Sono circa trent'anni che le abitudini alimentari degli italiani hanno subito modificazioni sempre più radicali. Grazie al diffuso benessere economico ed alle migliorate condizioni sociali spendiamo di più per mangiare e, quel che veramente conta, mangiamo meglio. L'aumento dei consumi ha sviluppato la tendenza alla ricerca della qualità nei cibi, per cui è cambiato il nostro gusto gastronomico, anzi, per meglio dire, enogastronomico, dal momento che non esiste "buon mangiare" senza, contemporaneamente, "buon bere".

Il buongustaio moderno – ed oggi siamo, o stiamo per divenire, tutti buongustai – disdegna la cucina sofisticata, ricca di condimenti e di salse, e predilige la cucina leggera e

semplice, ma, beninteso, di una semplicità che richiede grande abilità, perché deve accompagnarsi con la delicatezza, quasi con l'evanescenza dei sapori. E se plaude al recupero dei piatti tipici della tradizione, opportunamente accordati alla mutata realtà alimentare, non respinge "a priori" qualche proposta di cucina creativa o, senza nessun richiamo esotico, di "nuova cucina".

Da ciò deriva che i ristoranti sono diventati i templi di Vesta della nostra cucina: i luoghi, cioè, dove la necessità fisiologica della nutrizione si trasforma in un rito gastronomico. In pratica, gli unici posti dove si può trovare il piatto preferito, gustare la pietanza prediletta, sperimentare una



Due grandi artisti napoletani:
Mario Cortiello. Pulcinella a Santa Lucia (1970)
Domenico Spinoza. Particolare del quadro il
mare a Mergellina (1965)



pescatori stavano arrestando delle aguglie. C'era chi suonava il flauto e chi beveva del rosso. La risposta alla mia domanda come mai bevessero vino rosso con il pesce fu di una semplicità disarmante: "Perché ci piace". Personalmente mangio poco pesce perché sono cresciuto a pesciolini, rane e polenta. Comunque lo accompagno al Barbaresco".
Vi sono dei ristoranti che preferisce ad altri?

"Attualmente a Milano vado da Roberto, dove il paron Francesco Barsotti tratta bene me e i miei ospiti. Spesso sono ai tavoli di Alfredo, del Gran S. Bernardo e di Rizzione. Se voglio mangiare la pizza vado al Ranch Roberta e l'accompagno a del Refosco dal paduncolo rosso che la padrona ha comprato per me. Tutte le osterie che ho frequentato tengono in cantina

il vino che ho loro consigliato".
La sua giornata lavorativa è ancora intensa?

"Lavoro troppo. Se non lo facessi non mangerei. Avendo conosciuto la povertà ho investito tutti i miei risparmi nel mattone. Ma mantenere le case costa".

Che libri legge? Ha degli autori preferiti?

"Leggo molte, tra l'altro faccio parte della giuria di tre premi letterari ma non sono "schiavo" di nessuno.

Per lavorare sono costretto a leggere un po' di tutto".
Nelle sue parole ritorna spesso il ricordo della gioventù povera e sembra influenzare ancora i fatti e i pensieri di oggi. È così?

"Assolutamente sì. Sarei un leggero se solo per poco, oggi che vivo agiatamente, mi dimenticassi di essere stato povero".

