Riso

Oggi non lo sono più, ma per secoli **i napoletani sono stati grandi consumatori di riso**, di cui la città ne è stata a lungo primo produttore europeo. Il ***sartù, il risotto alla pescatora, le palle di riso***, cucinate con i piselli, con i verzi o "*brusciato*" secondo un'antica ricetta del Cavalcanti, e ancora impastato con mollica di pane, come ripieno dei peperoni e dei pomodori o delle zucchine, e anche la crostata di riso. A Napoli, il riso è impiegato in cucina da almeno cinque secoli.

Già noto agli antichi romani che abitavano Pompei ed Ercolano, **fino agli inizi del 1500 era usato prevalentemente lesso come curativo per le malattie intestinali o gastriche**, s**econdo i dettami della Scuola Medica Salernitana**, che ne consigliava l'uso così come consigliava di berne l'acqua in cui era stato lessato: uno di quegli "antichi rimedi" suggeriti dalle nonne, che si è tramandato per generazioni.
Il successo di questo preziosissimo cereale è dovuto ai monaci dell'abbazia di Montecassino, che misero a punto la varietà oggi conosciuta come "***Balilla***", proveniente dalle coltivazioni estensive del napoletano.

Pochi sanno che **il risotto con lo zafferano, poi divenuto "*alla milanese*", è nato a Napoli**, dove era consueto l'uso delle spezie. Se la preparazione più diffusa e antica è senza dubbio *riso e verzi,* due prodotti della terra che abbondavano nelle campagne attorno alla città, oggi a Napoli il riso viene impiegato principalmente per preparare il famoso ***sartù o per il risotto "alla pescatora"***. A trasformare il riso da cibo "povero" consumato prevalentemente dai poveri, ci hanno pensato i ***monzù*** (il nome con cui i napoletani chiamavano i *monsieur*), i cuochi francesi chiamati a Napoli nella seconda metà del 1700 dalla regina Maria Carolina, che tanto merito ebbe nel sostenere e far sviluppare la cucina e la gastronomia napoletana.
I monzù, alla continua ricerca di ricette nuove per

sorprendere i reali e i loro nobili ospiti, inventarono **il sartù** per rendere presentabile il **riso** alle tavole regali utilizzando i principali ingredienti della cucina napoletana: **la salsa di pomodoro, avanzi di carne di manzo e maiale, tra cui anche interiora e fegatini, piselli e burro.**

Appuntamento alle prossime pietanze…

a cura di Vincenzo Russolillo