

Al di sopra di tutto c'è il sartù di riso: tutto il resto è noia.

Ecco un piatto tipico partenopeo, vero trionfo della cucina campana, conosciuto in tutto il mondo: il sartù di riso. Si presenta ai nostri occhi, ed alle papille gustative, come un timballo di riso, dalla ricchissima farcitura. Si tratta di un piatto unico, di cui oggi esistono numerose varianti, ma che conserva nella sua memoria, un' originale fusione di sapori, odori e colori della cucina campana.

La tradizione vuole che la massaia, esca di buon'ora al mattino e si rechi al mercato per scegliere i prodotti più freschi. Deve selezionare accuratamente le materie prime tastando, assaggiando, odorando ed *accapando* (selezionando fino a portare a termine la propria ricerca) il fiordilatte più fresco e le foglie di basilico più profumate.

La magia del sartù di riso comincia qui: se cominciasse in un ipermercato si perderebbe l'elemento più rappresentativo: la lentezza della preparazione. E guai se non fosse così: la massaia che non si adopera per allestire almeno 4 litri di brodo, pensando di fare cosa buona e giusta usando quel piccolo oggetto di forma poliedrica che dovrebbe concentrare tutti gli ortaggi del creato, è una strega da inquisire.

Così la massaia, come prima cosa deve preparare il suo abbondante brodo sobbollendo in acqua leggermente salata una cipolla bianca, il sedano con le foglie, carota, prezzemolo e patata. Deve filtrare con accuratezza e procedere alla preparazione della farcitura.

Quest'ultima deve essere preparata almeno il giorno prima, perché gli odori e le sostanze amalgamate devono unirsi in una simbiosi perfetta, espressione del patrimonio di sostanze nutritive che entrano nel sartù.

Per prima cosa bisogna preparare le polpettine. Esse devono essere rigorosamente della stessa grandezza, perfettamente tondeggianti. Il diametro massimo concesso è di un centimetro. Se sbagliate a modellarla e non rientrate in questi attributi, rimescolate e rimodellate. Siete voi che dovete ringraziare la polpetta per l'opportunità che vi offre di poterla plasmare, e per poter dare una forma ad una sostanza è necessaria la perfezione.

Al mercato avrete scelto dal vostro macellaio di fiducia un pezzetto di carne di maiale ed uno di carne di vitello. Entrambi freschissimi e non proprio magri.

Passate la carne nel tritacarne ed impastate con parmigiano, sale, pepe, un pizzico di noce moscata e la mollica di due fette di pane raffermo. Se cedete alla tentazione di amalgamare il pangrattato in luogo della mollica, oppure di comprare del preparato per polpette già pronto, smettete subito. Voi ed il sartù siete destinati a viaggiare su binari paralleli.

Dopo aver dato la forma alle polpette, scaldate l'olio di oliva in una padellina di ferro, e quando le polpettine saranno ben dorate, dovranno essere scolate su carta assorbente.

Dal macellaio vi sarete anche fornite di 400 grammi di polpa di manzo di eccellente qualità. Vi servirà come elemento essenziale per il ragù.

Tritate cipolla, carota e sedano e preparate un buon soffritto nel quale rosolerete la polpa di manzo tritata.

Ora sciogliete un cucchiaino di concentrato di pomodoro in mezzo bicchiere di Marsala secco e sfumate il trito di carne fino ad evaporazione.

Usate sempre una *cucchiarella* di legno per girare. Lasciate da parte cucchiari intelligenti e fidatevi della vecchia e sempre efficiente *cucchiarella*. Non vi tradirà mai, perché non vi graffia le pentole, non si surriscalda: e poi serve sempre in casa non solo per rimestare i sughi ma anche per i figli discoli.

Ora cominciate ad aggiungere i primi 150 grammi di brodo ben bollente e continuate a far cuocere per due ore. Naturalmente starete elaborando il tutto in un tegame di creta, largo e basso. Solo in essa il ragù può veramente "spippiare". Valutate se sia il caso di aggiungere, nel corso delle due ore, altro brodo.

Nel frattempo preparare un *roux* bianco, sciogliendo in una padella 30 grammi di burro con 30 grammi di farina e portando ad ebollizione. Il *roux* è la base delle salse, delle vellutate. Quello classico è fatto con il burro: diffidate da altri grassi (margarina) che non spumeggiano come il burro. Il *roux* va aggiunto al ragù per addensare ed insaporire. Aggiustare di sale.

Il giorno dopo dovrete procurarvi 200 grammi di *cervellatine*. Diamo uno sguardo a Wikipedia e rileviamo che:

"Le cervellatine sono più sottili delle normali salsicce fresche, con un diametro tra 1 e 2 cm, e di lunghezza variabile dai 30 cm fino a circa un metro. Alla carne possono essere aggiunti aromi vegetali, principalmente pepe nero macinato. Come tradizionalmente per tutte le salsicce napoletane, sono preparate con taglio della carne piuttosto grossolano ("a

ponta 'e curtiello", in napoletano), e sono avvolte in budello naturale suino".

Invece www.prodottitipici.com, portale della gastronomia campana, descrive anche le tecniche di lavorazione e i materiali utilizzati per trasformare la carne in salsiccia.

Descrizione delle metodiche di lavorazione: Ingredienti: carne suina, budello naturale suino sottile, sale e spezie essiccate

Fasi di lavorazione:

- macellazione in macello autorizzato
- frollatura in locali freschi o in frigo
- triturazione e miscelazione con sale ed aromi vari, principalmente pepe nero macinato
- asciugatura della pasta in locali freschi
- insaccatura in budella suine sottili
- legatura con spago di fibre vegetali

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione: laboratori artigianali; attrezzatura in acciaio; spago in fibre vegetali; panni di asciugatura in fibre vegetali; scanni e travi in legno stagionato

Osservazioni sulla tradizionalità, la omogeneità della diffusione e la protrazione nel tempo delle regole produttive: Il prodotto è ampiamente conosciuto nell'area rilevata ed è molto diffuso, rientrando nelle normali preparazioni di macelleria, sia nei piccoli centri che nelle grandi città; è sicuramente trasformato da almeno 25 anni, come accertato attraverso le testimonianze raccolte in zona.

Devono essere cotte in un dito di acqua e mezzo bicchiere di vino, poi rosolate, asciugate e tagliate a rondelle sottili.

Vi sareste dovute procurare anche dei funghi selvatici misti da trifolare con olio, aglio e da condire con pepe nero e dei pisellini freschi, profumati di primavera, da cuocere con una cipolla tritata, 30 grammi di pancetta affumicata ed olio.

Ritorna il brodo, che deve essere unito ai pisellini per continuarne la cottura a fuoco basso.

Infine avrete dovuto acquistare 200 grammi di fiordilatte. Il più famoso è quello di Agerola, ma quello più geograficamente vicino alla preparazione partenopea è quello di Frattamaggiore o dei Monti Lattari.

Procuratevi, infine, 100 grammi di prosciutto cotto e 30 grammi di tartufo nero.

A questo punto, con il brodo rimasto e con 700 grammi di riso preparare un risotto con cipolla rosolata. Amalgamare il risotto con parmigiano e burro. Disporre di uno stampo di alluminio e “foderarlo” con burro fuso e pangrattato. Mettere in freezer lo stampo e ripetere l’operazione. Questo doppio rivestimento è necessario per agevolare la sformatura del sartù.

Preparare un primo strato con il risotto foderando anche i bordi; stendere uno strato di ragù, polpettine e funghi; ricoprire di risotto, aggiungere altro ragù, altri funghi, le cervellatine, il prosciutto cotto ed i piselli.

Chiudere con uno strato di risotto. Spolverare con il tartufo grattugiato, distribuire i dadini di fiordilatte e gli ultimi ingredienti rimasti (un cucchiaio di ragù, una manciata di funghi).

Chiudere con il risotto e sigillare definitivamente spolverando con pangrattato e piccoli fiocchi di burro. Infornare a 180 gradi per trenta minuti in forno già caldo. Prima di sformare far riposare per almeno dieci minuti.

Infine una piccola curiosità: sembra che il nome “sartù” derivi dal francese “sur – tout”, poiché i cuochi francesi che frequentavano i palazzi reali partenopei nel XVII secolo, arricchirono il riso con tutti questi prelibati, facendolo diventare una preparazione al di sopra di tutto.

Per saperne di più

- Carola Francesconi Jeanne, La cucina napoletana, Newton Compton, 2007.
- Claudio Parmiciano, Surtout il Sartù, Rce Edizioni, 2005.
- www.sartu.it
- www.prodottitipici.com



Fonte della foto: www.emmeti.it