

L'EREDITÀ FRANCESE

The French inheritance

Lungi da me la voglia di scatenare una disputa gastronomica tra la Sicilia e la Francia. Però qualche influenza francese sulla cucina siciliana si deve pur riconoscere. Se non altro per la presenza dei famosi monsù nelle cucine dell'aristocrazia isolana tra il Settecento e i primi del Novecento. Monsù (o monzù in napoletano) è una deformazione dialettale della parola francese “*monsieur*”, che significa “signore”. Benché nel nord d'Italia, e specialmente nel Piemonte, fosse un titolo conferito ad artisti stranieri attivi nella Penisola, nel Meridione il termine designava un cuoco di professione. Ma non si trattava di un cuoco qualsiasi. Il monsù era, invece, un vero e proprio maestro dei fornelli, uno chef ante litteram che officiava nelle case patrizie. Preferibilmente, ma non sempre, era di origine francese, poiché la *cuisine française* in quei tempi trionfava sulle tavole delle corti reali europee, specialmente quella borbonica di Napoli. O quantomeno ne aveva imparato i piatti più rinomati. Come ricorda la scrittrice e nobildonna siciliana Renata Pucci Zanca, il monsù era “considerato la massima autorità fra i domestici e al di sopra del loro rango... A mia memoria, ci si rivolgeva a lui dandogli del voi”. Godeva, infatti, di uno statuto privilegiato, avendo il proprio appartamento all'interno dei palazzi nobiliari, così come una propria forma di pagamento (stipendio fisso, a serata o ancora a richiesta). Le famiglie nobili si contendevano i più bravi fra i monsù, che contribuivano al prestigio del casato. Mentre l'alta borghesia doveva accontentarsi di “cuochi di paglietta” più modesti.

L'arte dei monsù fu proprio di saper rielaborare la raffinatezza della cucina francese adattandola al gusto, ai sapori e ai prodotti siciliani. Ed è così che tutt'oggi ritroviamo traccia di prelibatezze d'Oltralpe in alcuni piatti tipici della gastronomia dell'isola. Basta pensare al *ragoût* che, in Francia, indica una preparazione di carne e verdure fatte cuocere lentamente in salsa, come il *boeuf bourguignon* o la *blanquette*, trasformatosi in ragù in Sicilia. Stessa cosa per la *timbale*, andata un po' in disuso nel paese della *nouvelle cuisine* che in origine significava una specie di bicchiere in metallo e anche uno stampo usato in cucina. Oggi si parlerebbe piuttosto di *vol-au-vent*, che non ha niente a che vedere però con il generoso timballo siculo. Un percorso simile l'ha conosciuto il famoso *gâteau* di patate, detto in Sicilia anche gattò, che con il francese *gâteau* ha soltanto la forma in comune. Così come il *potage* ha sfornato il *pitaggiu*, la *brioche* si è fatta brioscia. E chi avrebbe mai sospettato che uno dei prodotti star dello street food palermitano, le celeberrime croccchè, avessero come antenati le *croquettes de pommes de terre*? Vero è che, degustata insieme alle panelle, la versione siciliana delle crocchette di patate ha, lo ammetto, qualche sapore in più.

Far be it from me to start a gastronomic dispute between Sicily and France. However, some French influence on Sicilian cooking should be recognised, if for no other reason than the presence of the famous *monsù* in the Sicilian aristocratic kitchens between the 18th and the beginning of the 20th century. A dialectal form of the French word “*monsieur*”, in the South Italy the *monsù* was a real master of the kitchen working in noble houses.



Jean Baptiste Siméon Chardin, *Natura morta con bacile di rame, formaggio e uova*, 1730-35 ca.

He was preferably French as the *cuisine française* ruled the tables of European Royal Court. Suffice is to think of the *ragoût* transformed into ragù in Sicily, the *timbale* into timballo, the *gâteau* that only shares the shape with the gattò, as well as the *brioche* into brioscia. And who suspected the renowned *croccchè* come from the *croquettes de pommes de terre*?