

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Carlo III, re illuminato

Il libro di Giuseppe Caridi presentato al Lazzaretto

Vittoria Cardamone

Lo storico Giuseppe Caridi, docente dell'Università di Messina e Presidente della Deputazione di Storia Patria della Calabria, si è imbattuto nella figura di re Carlo III ben prima dell'ondata di nostalgia filoborbonica che ha interessato gli ultimi anni.

Il suo intento originario era quello di realizzare un'opera storica che interessasse tutto il Regno di Napoli, ma il materiale trovato, già per i primi quattro anni di regno, è stato così copioso che Caridi ha pubblicato una prima monografia relativa agli anni 1734-38 per i tipi di Rubettino. A quella ne sono seguite altre tre, per coprire tutta la sua vita di sovrano illuminato.

Il volume *Carlo III° di Borbone, un grande re riformatore a Napoli e in Spagna*, Salerno Editrice, Roma, 2014, raccoglie, rivisitati, i saggi precedenti.

LA presentazione del libro è avvenuta nel salotto letterario organizzato da Adriana Liguori Proto nell'ambito degli eventi promossi dall'Accademia italiana della cucina, presso l'ex Lazzaretto, locali messi a disposizione dal vice sindaco Antonella Cosentino. Questa scelta ha dato modo a tanti cittadini di conoscere un edificio storico che, insieme alla vicina chiesa, era pertinente a un convento extra-murano quattrocentesco.

Curò finanze e agricoltura con risultati sorprendenti

A destra la copertina del libro di cui è autore lo storico Giuseppe Caridi

Protagonista del salotto letterario è stato re Carlo terzo, figlio di Filippo V di Spagna e della seconda moglie, l'italiana Elisabetta Farnese, Duchessa di Parma. La famiglia Borbone, nella persona di Carlo terzo, aveva ricevuto il Regno di Napoli nel 1734, perduto dagli Austriaci, a seguito della Guerra di successione spagnola. Circondato dalle migliori menti del tempo, tra i quali brillava il toscano Bernardo Tanucci, fu un re illuminato e riformatore, in discontinuità col passato. Dopo i primi quattro anni, in cui fu evidente la tutela della madre, che lo aveva affidato allo spagnolo Santisteban, Carlo assunse una sua propria autonomia e curò finanze e agricoltura con risultati sorprendenti. Istituì il Catasto

onciario e per la prima volta la Chiesa che possedeva un quarto dei beni del Regno, venne sottoposta a tassazione.

AVVIÒ nel contempo una grandiosa campagna di opere pubbliche, come la costruzione del Teatro San Carlo, della Reggia di Caserta, della Reggia di Capodimonte, promuovendo gli scavi di Ercolano e di Pompei.

Incantato dalle porcellane, che la moglie Maria Amalia aveva portato dalla Sassonia, fondò la Real Fabbrica di Capodimonte, che sfruttava i feldspati granitici calabresi, prima silani e poi di Parghelia.

L'attività delle fabbriche di Capodimonte è stata oggetto della relazione di

Margherita Corrado (così bella da meritare la pubblicazione). Oltre alle fasi storiche ed ai marchi, l'archeologa si è soffermata ad illustrare le decorazioni dei ricchi "serviti" e dei magnifici centrotavola molto influenzati da un neoclassicismo derivante dalle scoperte archeologiche che avvenivano nel Regno e così care al sovrano.

La relazione sulle porcellane ha costituito il necessario punto di contatto tra l'età di Carlo III e la cucina napoletana, poi rivisitata dal ristorante "Da Ercole", dove l'evento ha avuto conclusione in un trionfo di pizza di patate, sartù di riso, focaccia con scariola, babà e sfogliatelle.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

