Settecento *rispolverato*

Una antica villa napoletana riapre i battenti dopo essere stata chiusa per più di trent'anni e la sua vita riprende per iniziativa della famiglia de Mennato che continua una vecchia tradizione di ospitalità

NELL'ALTRA PAGINA
Le lanterne illuminano il percorso di accesso alla villa costruita nel 1700 dai baroni di Donato di Casteldonato. Il giardino è stato restaurato seguendo lo schema originario

AL CENTRO
Antonio e Margherita de Mennato in un angolo della loro residenza. Antonio de Mennato, nipote dell'ultimo barone di Donato, è stato presidente del Tribunale dei minori di Napoli

IN BASSO
In un angolo del giardino un'antica targa in marmo ricorda le nobildonne che hanno abitato villa di Donato

RICEVIMENTI

a cura di GIULIANO ANDREA DELL'UVA
fotografie di ROBERTO PIERUCCI

Fiaccole e lanterne illuminano il viale d'ingresso dell'antica villa di Donato, situata in un luogo sconosciuto a molti nella zona di Sant'Eframo, alle spalle dello storico Orto botanico di Napoli. La villa riapre finalmente i battenti: dopo una parentesi di trent'anni la storia continua. "Era la casa di mia nonna, la marchesa Maria de Mennato Mazzarotta Sergio di Caselle - racconta Patrizia de Mennato, professoressa all'Università di Firenze - qui ci sono tutti i miei ricordi di quando ero una adolescente, qui ritrovo i salotti' e gli incontri di famiglia".
Il recupero dei luoghi è stato attuato grazie a documenti e scavando nella memoria. Il Settecento si apprezza da

Le pareti dell'ingresso al primo piano sono state affrescate verso la fine del '700 con scene di vita comune della villa. In particolare sono ritratti nobiluomini e coloni

vicino: tutto è lì, da sempre senza aver subito alcun restauro. La villa venne trasformata in casino di caccia nel 1700 dai baroni di Donato di Casteldonato, antica famiglia con ramificazioni in tutt'Italia, i cui esponenti hanno spesso occupato gli scalini più alti della scala sociale. In particolare a Venezia dove nel giro di due secoli esponenti dei di Donato furono chiamati per tre volte alla carica di Doge.
Lo stemma della famiglia campeggia nell'antico giardino d'inverno, dietro la casa, ornato con marmi e targhe commemorative che ricordano dame e personaggi illustri che vi hanno soggiornato. L'atrio conserva la vecchia campana, antenata del citofono. Porte del Settecento, lasciate scardinate, portano nella zona una volta adibita alle carrozze dove le pareti sono disseminate di frammenti marmorei rinvenuti, a sorpresa, durante uno scavo in giardino. Ed è qui che si incontra Assuntina, da sempre custode della casa che assieme a Bruno, Carmine, Haragù ed altri ha contribuito, nel corso di decenni, a mantenere vivo questo luogo.
Al primo piano ampi sono i saloni. In particolare, non può passare inosservato l'ingresso con soffitti a travi ricoperte da carte dipinte come era in voga a Napoli verso la fine del Settecento. Alle pareti affreschi dalle proporzioni quasi reali di

Gli ospiti si trattengono nei vari salotti comunicanti con il grande salone; in ognuno di questi è stato organizzato un buffet. Come sovrapporta un'immagine della villa verso la metà del XVIII secolo

Timballo di maccheroncelli
ricetta di Donna Maria de Mennato (1953)
Ingredienti per 10/12 persone:

1 kg. di maccheroncelli
300 gr. di provola
400 gr. di prosciutto
1/2 cipolla
50 gr. di funghi secchi
300 gr. di carne di manzo macinata
1,5 l. di latte
200 gr. di parmigiano
1/2 barattolino di estratto di carne
1 dado di brodo / 5 uova
300 gr. di cervellatine
125 gr. di farina

Preparazione:
Ponete in una casseruola uno strato di 200 grammi di prosciutto a tocchetti, ricopritelo con una mezza cipolla finemente tritata o passata a macchina, unite 50 grammi di burro spezzettato e la carne di maiale. Fate abbrustolire, ma non molto, la cipolla e fate cuocere versando in più riprese un paio di mestoli di acqua e, successivamente, il quarto di barattolino di estratto di carne e il dado di brodo, facendo rosolare e portando a cottura. Aggiungete, infine, il condimento venuto fuori dalle cervellatine che avrete precedentemente cotte e i funghi che avrete fatto saltare in padella con un poco di burro dopo averli fatti ammorbidire in acqua calda.
A parte avrete preparato la besciamella, con 125 grammi di farina, 125 grammi di burro e un litro e mezzo di latte. Lessate, quindi, i maccheroncelli molto al dente e conditeli con abbondante parmigiano, una parte del sugo delle carni e della besciamella. E, dopo aver foderato una pirofila con la pasta frolla che avete preparato con un chilo di farina, cinque uova di cui una sola con il bianco e tre gusci di acqua, 100 grammi di burro e 250 grammi di strutto, sale e zucchero, disponetevi i maccheroni in piccoli strati, ricoprendoli della imbottitura a piacere (provola, cervellatine, piccole polpette fatte con la carne macinata, pezzetti di prosciutto) e aggiungendo qualche cucchiaiata di sugo e basciamella. Chiudete il tutto con un ultimo strato di maccheroncelli e sigillate il timballo con la restante pasta frolla. Cuocete a fuoco moderato nel forno per circa 45 minuti.

NELL'ALTRA PAGINA
Il grande salone è pronto per ricevere gli ospiti della serata. Affreschi d'epoca Ferdinando IV con motivi di gusto francese ed arredi originari non hanno mai subito alcun restauro

A SINISTRA
Dopo cena, nel salone, Mario Pacciarii suona il pianoforte sotto gli occhi della padrona di casa Patrizia de Mennato

IN BASSO
Il timballo di maccheroncelli è una vecchia ricetta di famiglia recuperata dai maître della casa Gianluca e Tina Maggio

René Pacciani accanto al tavolo dei dolci sistemato in uno dei salottini della villa. Sullo sfondo, nello studio con il pavimento originale in tavole di quercia, si intrattiene con altri ospiti Francesco Azzariti Fumaroli

personaggi che hanno abitato la casa o che l'hanno realizzata. I primi proprietari sono ritratti, accanto ai coloni dell'epoca, con in mano documenti che illustrano lo stato di avanzamento dei lavori.
Alla tradizione si ritorna con gli affreschi del periodo Ferdinando IV, con scene di caccia alla maniera francese rinchiuse in motivi a grottesche, che si ritrovano anche nella sala più ampia. "Dimora sempre amena e gaia", recita l'iscrizione nel giardino d'inverno. A questo spirito si attengono i proprietari Antonio de Mennato, che è stato per anni presidente del Tribunale dei minori, e sua moglie Margherita. La villa, che fu frequentata da Roberto Bracco, da Émile Zola e da molti esponenti della cultura europea, ospita manifestazioni culturali ed artistiche, concerti di musica da camera o di jazz. Spesso si apre al sociale con iniziative benefiche curate da Patrizia e dal suo compagno Paolo Tesauro. Non manca la preziosa collaborazione del fratello di Patrizia, ingegner Gianfranco e di sua moglie Fiorella.
Gianluca e Tina Maggio, maître per tradizione, curano la cucina e la gastronomia della casa. Recuperando a loro volta ricette che furono delle padrone di casa che si sono succedute, come il "timballo di Donna Maria" riproposto per questa sera agli ospiti.

A sinistra
Una versione gigante della classica zeppola di San Giuseppe preparata da Gianluca e Tina Maggio chef della casa

In basso
Crema al cioccolato da accompagnare a biscottini fatti in casa