



Lo storico caffè San Carlo nella piazza omonima (fotografia di M. Boero per MuseoTorino).

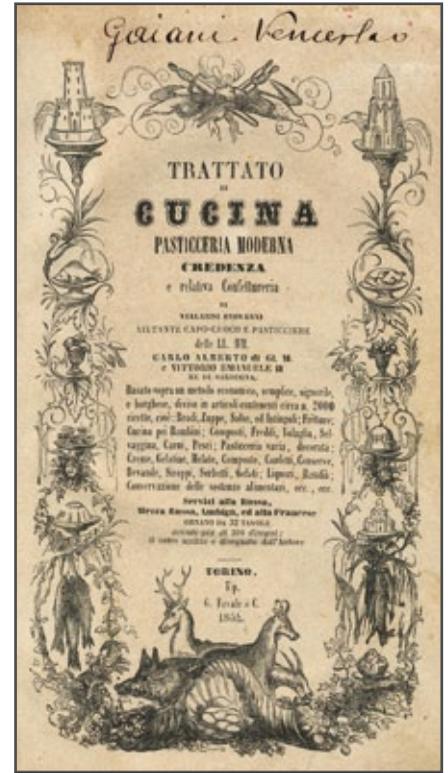
francese, egemone indiscussa, fondendoli sapientemente con la tradizione piemontese. Avevano rielaborato le ricette sostituendo talvolta alcuni ingredienti con altri più facili da reperire: è il caso della birra, sostituita con l'acquavite, del vino bianco secco utilizzato al posto dello champagne, dei tartufi bianchi preferiti ai tartufi neri del Périgord. Per la pasta si trattò di una introduzione originale dei nostri cuochi, di un vero e proprio omaggio alla cultura gastronomica tradizionale italiana. La pubblicazione de *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* nel 1776 segna la data di nascita ufficiale della cucina piemontese. Da allora il processo di **elaborazione autonoma dei dettami della nouvelle cuisine** parigina continuò in Piemonte con successo, grazie a personaggi di spicco come Giovanni Vialardi, aiutante capocuoco e pasticcere di casa Savoia, e Francesco Chapusot, capocuoco dell'ambasciata d'Inghilterra. Autori entrambi di libri di cucina, Chapusot scrisse *La vera cucina casalinga e sana, economica e delicata* nel 1851, Vialardi il *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* nel 1854. Grazie alle loro ricette si cercherà di ricostruire alcuni dei piatti serviti dallo *chef* Bernardo Trom-

beta, proprietario dell'Hotel Europa, nel pranzo del 10 febbraio 1848 quando, pur nel fermento per la concessione dello Statuto, non si trascurò il piacere del palato. Il servizio era «alla russa», secondo lo stile che di recente si era affermato sul servizio «alla francese». Esso prevedeva che sulla tavola fossero presenti solo i coperti e gli ornamenti, mentre **i piatti, che i commensali potevano accettare o rifiutare**, venivano serviti secondo un preciso ordine. Nel servizio «alla francese», invece, tutti i piatti venivano disposti contemporaneamente sulla tavola, lasciando agli ospiti la facoltà di servirsi liberamente, senza rispettare alcuna sequenza. Il pranzo era suddiviso in quattro parti: per prima la zuppa, poi le *entrées*, i piatti di maggior consistenza, generalmente caldi, accompagnati dagli *hors-d'oeuvres* (appendici) «come composti agri, radici, butirro, salume, ostriche, ecc...», quindi gli *entremets* (tramezzi), piatti più leggeri come legumi, creme, pasticceria, e infine la frutta (*dessert*).

LA GERARCHIA IN TAVOLA

Il pranzo del 10 febbraio 1848 fu pertanto introdotto secondo le regole, dalla «zuppa alla primaticcia reale» che si cucinava facendo bollire separatamente carote, rape e asparagi tagliati a palline, foglie di lattuga tagliate a rondelle. Si preparava quindi un *flan*, lo si tagliava a quadretti, si disponeva nella zuppiera insieme alle verdure bollite, si aggiustava di zucchero e infine si copriva con brodo di bue caldissimo. Seguivano le *entrées*, che comprendevano in primo luogo una frittura (in questo caso un piemontesissimo fritto misto), poi «pesce lupo a due salze», il nostro branzino, che Vialardi raccomandava di consumare «mortificato almeno d'un giorno» perché appena pescato era troppo filicioso, quindi «giambone della Vestfalia alla purée de Chantilly», «filetto di bue alla giardiniera», «filetto di volaglia alla reale», «salmit di becaccie», un arrosto di bue servito con una macedonia di verdure (piselli verdi, carote, rape, sedano tagliati a dadini e bolliti, cuori di carciofi stufati) presentate dentro patate di media dimensione svuotate e fritte che fungevano da canestro.

La sequenza delle carni veniva immanabilmente interrotta dal «punch alla romana», che si preparava, secondo le istruzioni di Vialardi, nel seguente modo: «Mettete entro una terrina 6 grammi di thè verde, la scorza sottile (*zestes*) di un limone e d'un arancio, col sugo di 2 limoni e 2 aranci, 5 ettogr. di zucchero bianco, versatevi sopra 8 ettogr. d'acqua bollen-



Frontespizio del *Trattato di cucina* del 1854 di Giovanni Vialardi, pasticcere di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II (ASCT, *Nuove Acquisizioni*, Biblioteca 75).

te, mescolata, coprite la terrina per 10 minuti, passatela alla tovaglia, lasciatela raffreddare, versatela nella sorbettiera e fatela gelare. Indi mettete in un tegame 2 ettogr. di zucchero bianchissimo con 1 ettogr. d'acqua, bollito un momento, tratto dal fuoco, passatelo alla tovaglia, e quando è ancora ben caldo, mischiatevi 4 bianchi d'uovo montati in neve ben ferma, e formate una pasta come quella a meringhe, unitela fredda al gelato, al momento di servirlo aggiungetevi mezzo bicchiere di rum, o rack, cognac, marschino, ecc., empitene i bicchieri. Questo punch si serve ordinariamente nei pranzi aventi gli arrostiti.

Dopo l'intermezzo del *punch* il pranzo riprendeva con due piatti a base di verdura: i «piccoli piselli all'Inglese», piselli lessati e serviti bollenti con burro, e i «carcioffi alla Barigoule», dalla preparazione più complessa. Vialardi consigliava di mandare i carciofi dalle foglie più dure, bollirli in acqua salata e leggermente acidulata per dieci minuti circa, sgocciolarli, svuotarli del fieno e farli friggere in abbondante olio con le punte all'in giù per farli restare aperti. Di far friggere a parte nel burro cipolla, prezzemolo, funghi tritati e lardo a dadini, unire sale e pepe. Di disporre poi in un tegame i carciofi a canestro, riempirli con il composto, unire lardo, burro,