

brodo e un bicchiere di vino bianco secco, farli cuocere e servire caldi.

Dopo la breve tregua riprendeva la sequenza degli arrosti, che comprendeva «arrosto misto di faggiani e pernici con crescione», «pasticcio di feggato grasso di Strasbourg» e infine «insalata all'italiana», un piatto di notevole effetto scenografico realizzato disponendo su una piramide di pane a seconda del colore, carote, patate, cavolfiore, broccoli verdi, asparagi, uova, funghi, cetrioli, pesce e gamberi, accomagnato da salsa tartara.

Seguivano il «pasticcio di biscottini alla Polonese», «biscottini alla Richelieu» e finalmente i gelati. La lista non ne specifica il gusto, ma vista l'occasione del pranzo, si riporterà la ricetta del «gelato all'italiana» che appare quella più in tema.

«Fate fondere entro un tegame sul fuoco 5 ettogr. di zucchero bianco con 8 ettogr. d'acqua, il sugo di tre limoni, i zesti o la scorza d'un limone tagliata sottilissima, bollito un momento, passatelo alla tovaglia, raffreddato, versatelo nella sorbettiera, fatelo gelare [...]. Indi sbogliate, pelate, e tagliate in quattro 30 grammi di pistacchi verdi, con altrettanto di ciriegie confettate, cedrato, albicocche, angelica, tutti tagliati a dadolini piccoli, mischiateli tramenando col gelato, e servitelo sopra una tovaglia in forma d'una roccia».

◆ Luciana Manzo e Fulvio Peirone si occupano di ideazione e progettazione di mostre e cataloghi presso l'Archivio Storico della Città di Torino

PER SAPERNE DI PIÙ

Silvano Serventi, *Tradizioni locali e contatti con l'Oltralpe: la nascita della cucina piemontese*, in R. Comba, S. Benedetto (a cura di), *Torino, le sue montagne, le sue campagne*, Archivio Storico della Città di Torino, Torino 2002.

Luciana Manzo, Fulvio Peirone (a cura di), *A tavola con i torinesi. Cibo, commerci e ricette dal Medioevo al Novecento nei documenti dell'Archivio Storico della Città di Torino*, catalogo della mostra, Archivio Storico della Città di Torino, Torino 2005.

Francesco Chapusot, *La vera cucina casalinga sana, economica e delicata*, Tip. eredi Botta, Torino 1851.

Giovanni Vialardi, *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. Favale, Torino 1854.

Giovanni Vialardi, *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Tipografia Favale, Torino 1846.



Tavola illustrativa dal *Trattato di cucina* del 1854 di Giovanni Vialardi (ASCT, *Nuove Acquisizioni*, Biblioteca 75).



Menù del "pranzo alla russa" offerto dal Corpo decurionale il 10 febbraio 1848 (ASCT, *Nuove Acquisizioni*, Menù 29).



Vai alle schede complete e alla mostra *Il Risorgimento è qui!* su www.museotorino.it



CARPANO

Storica fabbrica di vermouth, il vino aromatizzato inventato a Torino nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano. Apprezzato dai Savoia, nel Novecento il vermouth Carpano diventa famoso a livello mondiale.

CUCINA

«La cucina torinese è riputata dai gastronomi: essa non ha un carattere originale, ma è il risultato degli studi profondi che hanno fatto i cuochi subalpini alcuni dei quali, come il Chapusot ed il Vialardi, hanno dato alla stampa i loro trattati. Le salse a tartufi bianchi sono cosa ghiotta, e prelibata, le trote della Stura sono delicatissime, gli agnolotti sono ammanniti con arte sovrana, ed i pasticci d'ogni specie hanno una meritata rinomanza.

GRISSINI

«Una particolarità di Torino è il pane a bastoncelli (*grissini*) così leggeri e morbidi, che fanno la delizia dei forestieri: invece il pan molle a cornetti od a pagnotte non riesce bene ed è tigloso, e torna difficile a digerirsi. La panificazione a *grissini* s'introdusse nel cadere del secolo XVII: cominciarono allora de' pani allungati di tre oncie di peso chiamati *grissie*. Migliorando la pasta e recandola a tale tenacità da potersi trarre in cordicelle lungo un metro senza romperle si venne alla formazione dei *grissini*.

VINI

«I vini sono generosi e abbondanti per copia e per varietà: l'Astigiano e il Monferrato recano a Torino i loro tributi in gran copia: il Barolo, il Barbera, il Canelli, il Nebbiolo, il Grignolino sono vini classici che stanno a paro coi più celebrati vini del Reno, del Tago e della Garonna.

VERMOUTH

«Una bevanda molto in uso, che giova a stuzzicar l'appetito e non brucia le viscere come i liquori spiritosi, è il *vermouth*, che si beve a bicchierini ed è schietto vin bianco profumato con erbe ed aromi. Alcuni fabbricanti in grosso di questo liquore ne spediscono a stranieri paesi in buon dato, e fanno cospicui guadagni.

P. Baricco, *Torino descritta*, Paravia, Torino 1869



CONFETTERIA STRATTA

La pasticceria Stratta è uno dei locali storici di Torino, famosa non solo per i suoi dolci, in particolare i marron glacé, ma anche per aver mantenuto intatto l'arredamento originale del 1836, anno della sua inaugurazione.