Il Mercatino di Natale, allestito all'interno del Cortile del Maglio a Borgo Dora (cortesia Archivio fotografico della Città di Torino).

prima produsse le uova di Pasqua), **Gay & Revel**, i fratelli **Giroldi** (in contrada Santa Teresa), **Moriondo & Gariglio** (dal 1873 in via degli Artisti), **Sirca**, **Strobbia**, **Talmone** (dal 1850, prima in piazza San Carlo, poi con stabilimento in Borgo San Donato, accanto a quello della Caffarel). Altri antichi marchi sono rimasti attivi fino ai giorni nostri: **Baratti & Milano**, **Leone**, **Peyrano**, **Streglio**, **Venchi**.

DALLA TAVOLA AI TRATTATI: LA CUCINA FA SCUOLA

E non c'era soltanto il cioccolato, ma anche la «**confettura**», come veniva chiamata: **Stratta** di piazza San Carlo, ormai "istituzione europea" già a fine Ottocento (Viriglio), con altre pasticcerie famose per i pasticcini al forno, i krumiri alla vaniglia, i torcetti sfogliati. Senza dimenticare le caramelle di Baratti & Milano e il «benemerito della dulcedine» Silvano Venchi, che seppe regalare a Torino un'industria nuova e fiorente: «quella dei rock e delle acidule per la quale si era, sino a ieri, tributari dell'estero».

L'inverno torinese era dunque contraddistinto dal profumo di nocciole e di cacao tostato, che si levava dalle fabbriche di Borgo San Donato e dai dolci effluvi provenienti dai caffè storici del centro. Ma che cosa si mangiava nelle case più ricche? È sempre Viriglio a darci qualche saporita informazione. «Difficilmente – scrive – si persuaderà un vero Torinese a trascurare l'arcicena della notte di San Silvestro, gli agnolotti del Carnevale, la focaccia fornaia dell'Epifania per la caccia alle fave […], il cardo ed i marrons glacés d'Ognissanti, il cappone od il dindo (il tacchino, NdA) del Natale, le "meringhe", la *fiocca* (panna montata, NdA) e la fonduta coi tartufi nella stagione invernale». In un altro libro più recente, il *Boccafina ovvero il gastronomo avveduto*, pubblicato postumo nel 1968, del commediografo e scrittore **Riccardo Morbelli** (1907-1966, è l'inventore della trasmissione radiofonica *I quattro moschettieri* negli anni Trenta del Novecento), si racconta una versione piuttosto curiosa del **tradizionale pranzo di Natale dei piemontesi**, che deve essere sempre collegato al cenone della vigilia, che è di magro. «In Piemonte, anzi – racconta Morbelli – si estende anche al pranzetto di Santo Stefano, terzo della sequenza gastronomica che si ispira alla nascita del Bambino Gesù: a mezzanotte del 24 dicembre devono essere presenti le *pezze* per fasciarlo (lasagne di pasta fatta in casa, condite con noci pestate e olio); a Natale il *pipì* (brodo di cappone); a Santo Stefano la *popò* (agnolotti confezionati con gli avanzi di carne del giorno prima».

Cappone e agnolotti sono già presenti nei trattati gastronomici delle due "glorie culinarie" torinesi, come le definì Viriglio, il cuoco di casa Savoia **Giovanni Vialardi** – che nel 1854, andato in pensione, diede alle stampe il suo *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* – e lo chef dell'ambasciatore inglese a Torino, **François Chapusot**. Quest'ultimo, nato a Digione nel 1799 ma arrivato molto giovane in città, pubblica nel 1846 alcuni fascicoli di cucina dedicati alle varie stagioni, poi raccolti in un unico testo: *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, dato alle stampe dalla Tipografia Favale, «con permissione». La dispensa dedicata all'inverno, la prima ad uscire, è la più ampia e con **taglio salutistico e scientifico**, in quanto contiene schede tecniche riguardanti i vari prodotti: **carne di bue, di vitello, di montone, di maiale, di coniglio, di lepre, di capriolo e di tutta la selvaggina**. È curioso notare, tra i dessert, la ricetta del **pan gelato alla piemonte-**