

MATERIALI PER LA PROVA ESPERTA

Servizio alla russa o alla francese?

Nel 1810 nasce un nuovo modo di consumare i pasti: il “servizio alla russa”, che afferma in cucina la “misura borghese” ostile non alla ricchezza, ma alla sua esibizione.

A differenza di quello francese, con il servizio alla russa gli ospiti all’inizio trovano una tavola riccamente apparecchiata con piatti, tovaglioli, bicchieri e posate, grandi centri tavola in argento, cristallo e specchi, alzate varie ma nessuna preparazione. Le varie pietanze infatti vengono servite di volta in volta dai camerieri a tutti i commensali, dopo essere state presentate e porzionate¹ davanti ai convitati.

Ha inizio quindi un nuovo modo di consumare i pasti che tende a ridurre lo sfarzo e lo spreco di cibo.

Una “cucina borghese”

È la nuova proposta di una cucina che rifugge² sprechi, splendori insoliti e stravaganze, in nome di una cucina semplice ma saporita, non fine ma equilibrata, ragionevolmente sana, pratica. In una parola oculata³ dal punto di vista esteriore e nella sostanza. Ad una cucina incentrata sulla carne e votata grazie alle interminabili frollature⁴, alle cotture plurime, alle violente speziature e all’occultamento⁵ dei sapori naturali, si sostituisce una cucina che scopre gli alimenti freschi, i vegetali, le erbe aromatiche, gli accostamenti oculati, la sapiente alchimia delle nuove salse, dei fondi e delle glasse.

I RICETTARI

La nuova misura borghese si riflette anche nei ricettari. La terminologia usata nella descrizione delle ricette è precisa e accessibile a tutti, per una facile lettura: tende infatti a tradurre anche i termini tecnici più complessi in un linguaggio semplice, a scopo didattico.

Nella corte dei Savoia di inizio Ottocento ci si esprimeva in francese e piemontese, cioè nelle lingue che padroneggiava il re Vittorio Emanuele II che aveva difficoltà ad esprimersi in italiano.

Anche in cucina, la terminologia era quella francese e il francese codificava⁶ i titoli delle preparazioni, gli ingredienti e la maggior parte degli utensili. Poiché però la maggior parte degli aiutanti era torinese, espressioni dialettali si mescolavano alla lingua d’oltralpe⁷: spesso ne veniva fuori un linguaggio ibrido⁸ e colorito, quasi un idioma⁹ per iniziati¹⁰. Un linguaggio che oggi fa anche sorridere, come quando ci fa saper che il cinghiale “ucciso dopo una lunga corsa è migliore del porco¹¹”.

Ugualmente non può mancare il sorriso quando il libro delle ricette spiega come si prepara il cappone “...piccategli¹² bene lo stomaco e le coscie¹³ con pezzetti di lardo tagliati grossi come la penna da scrivere e lunghi tre dita...”

Che l’autore sia dell’Ottocento è facilmente rivelato dal linguaggio quando dice di “tramenare” che vuol dire in realtà “rimescolare”. Quando poi raccomanda di conservare il tutto in luogo fresco, ci costringe a ricordare che allora il frigorifero non c’era ancora e che le nostre bisnonne, quando

¹ porzione: divise in porzioni.

² rifugge: evita.

³ oculata: attenta e misurata.

⁴ frollature: stagionature.

⁵ occultamento: deriva da occultare che significa nascondere.

⁶ codificava: identificava.

⁷ La lingua d’oltralpe: il francese

⁸ linguaggio ibrido: linguaggio che mescola le lingue. In questo caso il dialetto torinese col francese.

⁹ idioma: lingua.

¹⁰ iniziati: chi è ammesso alla conoscenza e pratica di un culto, in questo caso la cucina intesa come rito.

¹¹ porco: maiale.

¹² piccategli: rendete piccanti.

¹³ coscie: nell’italiano corrente, cosce senza la “i”.

potavano, acquistavano il ghiaccio a blocchi, lo sistemavano con un po' di stracci sul lavello e gli ponevano accanto quanto doveva essere mantenuto fresco, anzi conservato.

Con i sistemi di allora le carni non dovevano risultare poi sempre freschissime; da ciò l'esigenza di "ravvivarle" con sapori forti, di profumarle, di aromatizzarle, anche col tartufo.

Pranzo da Re

Non è da escludere che Vittorio Emanuele II, abituato a consumare abitualmente cibi popolari di tradizione regionale – stufati, arrostiti, cacciagione, bagna cauda¹⁴ – con familiare disinvoltura¹⁵ quanto a posate e tovaglioli, avesse bisogno di un severissimo autocontrollo in occasioni pubbliche. Il conte Elenry d'Ideville, segretario della delegazione francese a Torino, riferisce: "Il re è sobrio, mangia una sola volta al giorno, ma abbondantemente e preferisce i cibi grossolani e popolari. Quando è costretto ad assistere a un banchetto ufficiale, a un pranzo di Corte, non svolge nemmeno il tovagliolo, non tocca cibo: con le mani appoggiate all'elsa della sciabola, esamina i convitati, senza cercar di nascondere la noia e l'impazienza".

Tra i piatti preferiti dal Re ricordiamo: i tajarin¹⁶, la selvaggina al civet¹⁷ o alla brace, senza disdegnare la classica bagna cauda, rigorosamente con solo aglio, olio e acciughe; le uova sode servite tritate con prezzemolo e olio.

Un accenno ancora al gran bollito piemontese che come si sa piaceva molto a Vittorio Emanuele II sin da quando era Principe di Savoia in attesa del trono, scappava spesso dalla Corte di Torino per lui bigotta e noiosissima dove era costretto a portare rigide uniformi dai colletti alti e duri e a mangiare male, cattivi brodetti magri e speziati, alla maniera della corte di Vienna¹⁸ e allora andava spesso a Moncalvo¹⁹, con tre scopi: andare a caccia, fruire di spicciativi²⁰ amori con villanelle²¹ compiacenti²² e fare con gli amici allegre mangiate di bollito, generosamente accompagnato da Barbera²³....



Conte di Cavour: cibo e diplomazia

Tra coloro che vengono considerati "Padri della Patria", va ricordato il conte Camillo Benso conte di Cavour. Nato in Piemonte, intraprese con scarsi risultati la carriera militare, facendosi poi congedare per la grave forma di miopia che lo affliggeva. Oltre alle passioni per politica, donne e gioco, aveva anche quella per la buona tavola. C'è una lettera scritta dal padre di Camillo alla moglie, che ne fa questo ritratto:

"Nostro figlio è un ben curioso tipo. Anzitutto ha così onorato la mensa: grossa scodella di zuppa, due belle cotolette, un piatto di lessò, un beccaccino, riso, patate, fagiolini, uva e caffè. Non c'è stato modo di fargli mangiar altro! Dopodiché mi ha recitato parecchi canti di Dante, le canzoni del Petrarca... e tutto questo passeggiando a grandi passi in

vestaglia con le mani affondate nelle tasche".

Prima di dimorare al Castello di Grinzane, fra il 1832 e il 1849, Camillo non sapeva "distinguere un cavolo da una rapa". In pochi anni si appassionò all'agricoltura, tanto da scrivere, con orgoglio, in una lettera ad un amico: "Dovete sapere che sono diventato agricoltore...".

¹⁴ bagna cauda: piatto tipico della cucina piemontese a base di olio, aglio e acciughe ridotte in salsa grazie a una lenta cottura. La tradizione vuole che fosse il piatto della vendemmia.

¹⁵ con familiare disinvoltura: senza rispettare le buone regole di comportamento nello stare a tavola.

¹⁶ Tajarin: tipologia di pasta all'uovo tipica della tradizione piemontese, simile alle tagliatelle.

¹⁷ civet: è un tipo di ragù, già utilizzato nel Medioevo, che vuole la carne marinata nel vino rosso.

¹⁸ corte di Vienna: corte austriaca.

¹⁹ Moncalvo: comune della provincia di Asti, in Piemonte.

²⁰ spicciativi: sbrigativi

²¹ villanelle: contadinelle, diminutivo di contadina.

²² compiacenti: disponibili o disposte ad accontentare qualcuno.

²³ Barbera: tipico vino piemontese, così come più avanti si parla del Barolo.

Nei suoi possedimenti cercò sia di migliorare la coltura della barbabietola da zucchero che di produrre un eccellente Barolo. Moltissime furono le innovazioni che apportò all'agricoltura piemontese contrastando il pensiero degli scettici. Promosse la rotazione delle colture, l'uso dei concimi come il guano²⁴, l'allevamento di nuove razze di bestiame, la fondazione di una società d'irrigazione, la sperimentazione di macchine agricole di provenienza inglese (aratri, erpici²⁵, trebbiatrici, tagliapaglia).

Determinante fu il suo contributo a risicoltura e viticoltura, della quale modificò i sistemi di produzione ed invecchiamento. Era uso ripetere: "Plures amicos mensa quam mens concipit" (cattura più amici la mensa che la mente), ed era talmente convinto delle virtù diplomatiche di un buon pranzo e di una buona bottiglia che, quando un suo diplomatico partiva per una capitale straniera, si accertava che nel bagaglio ci fosse anche qualche bottiglia di Barolo.

Oggi, il nome del grande statista piemontese viene usato anche nella cucina internazionale per designare due tipi di guarnizione, ispirati dalla cucina del Piemonte. La prima accompagna scaloppine di vitello e consiste in fettine di polenta di farina gialla fritte o infornate, su cui vengono messe le fette di carne. La seconda accompagna grossi tagli di carne arrostita, e consiste in crocchette di semolino fritte.

Il "bicerin" di Camillo Benso Conte di Cavour²⁶

Sappiamo dell'amore di Cavour per la buona tavola, passione che lo accompagnava sin da giovanissimo.

Cavour era grande amante del "bicerin", storica bevanda calda e analcolica, tipica di Torino città; si tratta di un'evoluzione della settecentesca "bavareisa" gustosa bevanda composta da una mescolanza di caffè, cioccolato e fior di latte. Si beveva solo fino a mezzogiorno e sempre accompagnato da paste fragranti, secche e profumate: crocìon, garibaldin, brioss, chifel, biciolàn, torcèt, parisien, forè, democratic, cicia d'monia, picòl d'frà, michette.

Un capitolo a parte si deve all'immane vermout, sempre presente sui tavolini dei caffè torinesi frequentati da Cavour e dagli uomini politici del tempo; si tratta di un vino liquoroso aromatizzato con piante aromatiche delle quali la più importante è l'assenzio maggiore²⁷. Fu inventato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano e divenne ben presto simbolo del Piemonte in Europa.

Nei menù del ristorante torinese "Il Cambio" ritroviamo spesso accanto ad "asperges à la milanaise e tournedos primeur²⁸, anche risotto o le scaloppine di vitello alla Cavour. Sono rimaste celebri anche le guarnizioni alla Cavour: consiste in fettine di polenta di farina gialla fritte o infornate, su cui vengono messe le fette di carne, ricoperta dal fondo di cottura deglassato e che accompagnano scaloppine di vitello e fette di animella brasate; altra "guarnizione" accompagna grossi tagli di carne arrostita e consiste in crocchette di semolino fritte.

Nel 1904 nascono ben cinque piatti "alla Cavour": un potage²⁹, crema di riso al brodo con tuorlo, una tête de veau (testina di vitello con olive, crostini e pomodori), un cappone, un gelato al limone e pudding di riso e ancora gli agnolotti e la finanziaria alla Cavour.

Se il Conte davvero gradiva tutte queste preparazioni e le richiedeva assiduamente, tanto da associarne per sempre la ricetta al nome, ci viene il legittimo sospetto che lo statista passasse molto del suo tempo seduto al tavolo. Ciò probabilmente è vero anche se, nei turbinosi anni intorno all'Unità d'Italia, era un vezzo³⁰ francese e una moda europea, dedicare i piatti ai

²⁴ guano: concime naturale risultante dagli escrementi di uccelli marini.

²⁵ erpici: macchina agricola per dissodare le zolle.

²⁶ Camillo Benso Conte di Cavour: è una figura di spicco nella storia del Risorgimento italiano. Di famiglia nobile come rivela l'appellativo "conte".

²⁷ assenzio maggiore: pianta aromatica che rappresenta la base principale del vermut.

²⁸ tournedos primeur: primizia di filetto di manzo o maiale.

²⁹ potage: minestra di verdura, solitamente passata.

³⁰ vezzo: abitudine.

personaggi o agli eventi storici. Aggettivi che, senza troppo sforzo, regalavano alla ricetta nobiltà e, in fondo, individuando una data di nascita, anche tipicità.
(Fonte: www.crespidadda.it)



La borghesia a tavola nell'Ottocento
L'economia è in ripresa. Per la nuova borghesia cittadina, chiamata a ricoprire un ruolo sociale di maggior prestigio, l'editoria mise a disposizione una copiosa trattatistica³¹ che andava dai galatei³² ai ricettari, per imparare ciò che l'aristocrazia aveva da sempre saputo. Ad unire la penisola fu Garibaldi, ma ad unire a tavola la minoranza di italiani alfabetizzati fu Pellegrino Artusi



che, nel suo *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene*, raccolse ricette e consigli da tutte le regioni d'Italia.

Le scoperte scientifiche e tecnologiche del secolo riguardarono anche la cucina nel suo complesso: dalla conservazione dei cibi - carne e verdura in scatola e commercio del ghiaccio - alla loro cottura - fu sostituito il potager in muratura³³ con la cucina economica in ghisa³⁴; iniziò anche l'utilizzo dei fornelli a gas

La padrona di casa è la nuova cuoca di casa.

Con l'Ottocento si assistette alla scomparsa della figura del cuoco, sostituito dalla presenza in cucina della padrona di casa coadiuvata³⁵ dalla cuoca e un numero variante di domestici, serve e servette in relazione alla disponibilità economica della famiglia. I ricettari divennero un importante strumento per destreggiarsi tra i fornelli in ogni circostanza

Igiene e progresso tra i fornelli

Le scoperte scientifiche e tecnologiche avvenute nel primo Ottocento fecero sì che, ad esempio, carne e verdura si potessero consumare anche in scatola. I vantaggi di questo procedimento consentirono che alimenti altamente deteriorabili potessero essere trasportati in ogni parte del globo. Altre importanti scoperte furono: quella di Nicholas Appert (1749 –1841) che, nel 1810, venne premiato dal governo francese per aver inventato un metodo per la conservazione ermetica dei cibi; quella di Thomas Stewart che, nel 1848 ideò la cucina economica, un fornello mobile in ghisa molto apprezzato dai pionieri; e quella dell'americano John Gorrie (1803 – 1855) che, nel 1851, brevettò una macchina del freddo.

(Fonte: Ministero Beni Culturali, Catalogo "Arte di far pranzo")

Il Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese



³¹ copiosa trattatista: abbondante disponibilità
³² galatei: libri sul bon ton, cioè sulle buone reg
³³ potager in muratura: forno camino in mattoni
³⁴ cucina economica in ghisa: tipica stufa in fer
³⁵ coadiuvata: aiutata.

Era tra i piatti preferiti di personaggi come Camillo Benso Conte di Cavour e Re Vittorio Emanuele II di Savoia. Ma il Bollito misto piemontese ha una storia ancora più antica, fatta di rituali e precetti codificati³⁶ e di una preparazione semplice ma lenta e paziente.

Foto © www.coalvi.it

Tra i grandi piatti della cucina italiana e, nonostante appaia una preparazione semplice e banale, il Grande Bollito Storico Risorgimentale Piemontese nasconde numerosi accorgimenti e segreti, indispensabili per una buona riuscita. Innanzitutto è fondamentale la scelta della carne che deve essere di bue adulto, ben frollato³⁷ e “mostoso”, ossia non troppo magro, con venature di grasso bianco e morbido.

Cavour e Vittorio Emanuele II, i “testimonial” più celebri

Tra i piatti preferiti da Camillo Benso Conte di Cavour, il “Gran Bollito Piemontese” piaceva molto anche a Vittorio Emanuele II. Amante dei vini tradizionali piemontesi, ed in particolar modo del Barolo, il Re gradiva pranzi ufficiali molto più brevi di quanto si usasse nelle altre corti europee. Ad un austero³⁸ formalismo, infatti, contrapponeva la passione per il buon cibo nei momenti privati.

Le regole fondamentali del bollito

La ricetta del Gran Bollito è molto controversa ma, secondo la tradizione ripresa da Giovanni Goria con l'Accademia Italiana della Cucina che l'ha ricostruita, è imprescindibile seguire la regola dei sette tagli, dei sette ammennicoli e delle sette salse. Occorre anzitutto “un soggetto adatto”: vitello di razza piemontese, “della fassone” o “della coscia” o “dal culo triplo”, ben alimentato, di buon carattere, tranquillo e che non abbia mai lavorato. La carne, ben frollata, va cotta tutta insieme – scrive l'Accademia – “così certi pezzi sono più morbidi, certi più croccanti, è un pregio”, immergendola in acqua già bollente, poco salata “si ritocca alla fine”, con dentro il mazzo dei profumi “rosmarino, aglio, lauro, sedano, cipolla, gambi di prezzemolo” e tirata su al momento del servizio.

Il segreto dei sette tagli

I sette tagli della Piemontese (Foto © www.confraternitadelbollito.it).

A una lunga tradizione, si accompagnano rituali e precetti codificati, in primis la “regola del sette”.

Una preparazione semplice, lenta, che richiede pazienza e l'utilizzo di sette tagli ben precisi: groppa o capocollo o tenerone, gamba o stinco, pancia o scaramella o biancostato o grasso-magro, culatta, cappello da prete o “arrosto della vena” o sottopaletta, punta col suo fiocco, rolata, “copertina di petto arrotolata e legata su un ripieno di lardo o prosciutto, salame cotto, due uova e una carota intere, erbe aromatiche e pepe, che viene poi tagliata a fette”.

In pentole diverse si cuociono invece i 7 ammennicoli od ornamenti – che sono pure carne, anzi sono loro che fanno il vero Bollito tipico, e cioè: la Testina “completa di musetto, orecchio ed occhio, bocconi del buongustaio”,



³⁶ precetti codificati: regole

³⁷ frollato: stagionato.

³⁸ austero: rigido.

la Lingua,
lo Zampino,
la Coda, “è buonissima, inoltre fa il brodo gustoso e perfetto”,
la Gallina,
il Cotechino e
la Lonza, “una copertina di petto grassa arrotolata sui suoi aromi e arrostita a fuoco forte, unico pezzo arrosto che fa parte del Bollito”.

Si va a tavola e subito, dopo appena qualche pezzo di cacciatorino per far la bocca al primo Barbera, preferibilmente giovane, viene servito il gigantesco Bollito caldo e fumante, distribuito in 14 pezzi per ciascun commensale, si intende in due o tre riprese, e salvi i generosi bis. Sul tavolo, grosso pane di campagna a fette e sale grosso che va sparso nel piatto sui tocchi di carne calda, ripulendoli poi col coltello.

Sette “bagnetti” e sette contorni

I sette bagnetti si compongono di sette salse che servono ad insaporire il piatto ma, soprattutto, a stimolare i succhi gastrici:

salsa verde ricca; 2. salsa verde rustica; 3. salsa rossa; 4. salsa al cren; 5. salsa cugnà; 6. salsa al miele; 7. mostarda.

Qualora non sia possibile assaggiarle tutte, gli esperti avvertono che non possono comunque mancare il bagnet vert, dal caratteristico colore verde intenso e ottenuta da prezzemolo, acciughe, aglio e mollica di pane raffermo, il bagnet ross, risultato del mix di pomodori, aglio, senape e aceto rosso, e una salsa pungente a base di rafano che accomuna la cultura gastronomica di tante regioni nordiche e di tutta l’Europa continentale.

Ad accompagnare il tutto ci sono i 7 contorni:

cipolline al burro o insalata di cipolle rosse,
patate lesse,
rape lesse,
foglie di verza al burro,
zucchine al burro,
finocchi al burro
carote lesse.

LE REGOLE del bon ton del Gran Bollito Misto piemontese

Sul tavolo pane, grosse, grisse, e pane di Re Carlo Alberto con le noci, olio e pepe, ciotole di sale grosso da spargere sulla carne togliendolo poi col coltello al momento di fare il boccone, piattino di burro da schiacciare con le patate bollenti, ampolle di olio extra vergine per condire le patate, per allungare i bagnetti e le salse, ampolle di aceto di vino rosso per correggere e ritoccare i bagnetti e le salse.

Il commensale si presenti ben vuoto, riposato e ben disposto, non faccia calcoli di tempo e men che meno di calorie.

Utilizzi un coltello affilatissimo e due piatti: 1 per le sole carni e 1 per i bagnetti e contorni di verdura.

Non si mischino i bagnetti, non si beva acqua specie in principio, si morda piccolo nel pane e grosso nella carne, è un mangiare da signori!

I Vini. Un bianco Arneis o un Favorita per l’aperitivo con stuzzichini di burro e acciuga, si prosegue con un Barbera giovane e vivace, poi Barbera fermo e forte di 2 o 3 anni per tutto il pasto, al dessert Malvasia o Moscato fermo.

Per concludere il banchetto: una piccola tazza di brodo ristretto con un cucchiaino di Barbera oppure con formaggio grattugiato.

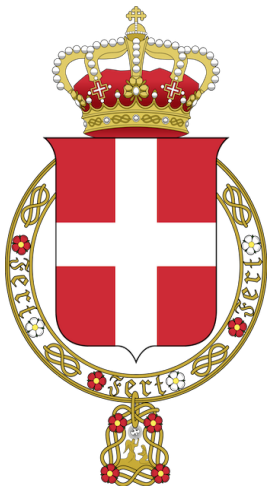
Come dessert uno zabaglione caldo al Barbera con i biscotti di meliga della padrona, Pere Madernassa al vino, caffè, grappe”.

Curiosità e oltre...

La cucina piemontese è nota per i salumi, i primi, gli arrostiti, i bolliti, le salse, ecc. Ma cos'è che la rende unica? Cosa la rende diversa? Gli Antipasti!

Fuori dal Piemonte un antipasto può essere un piatto di salumi misti, in Toscana in più ci sono i crostini, magari si possono trovare sottaceti, in Calabria qualcosa col peperoncino, un po' di nduya, insomma fuori dal Piemonte l'antipasto è quel che dice la parola stessa: qualcosa da piluccare prima del pasto. Da noi no, l'antipasto è tutta un'altra storia.

Un pranzo alla piemontese può prevedere anche trenta antipasti, che vanno dal semplice piatto di salumi alla ricetta più complicata, un antipasto da noi ha realmente la stessa dignità, se non di più, di un primo o un secondo di altissimo livello. Un antipasto infatti può essere una ricetta complicatissima, con una storia antichissima ma, soprattutto NOBILISSIMA.



E' pensabile che i nostri nobili antenati, per le loro feste e per i pranzi diplomatici avessero la necessità di mettere in tavola una quantità di portate superiore alla norma e, soprattutto non i soliti primi, secondi e contorni ma qualcosa di più e di diverso, quindi l'antipasto diventava il mezzo ideale per ammaliare l'ospite di turno.

Fonte: ristorantiemonti.it

È nel XVIII secolo che dobbiamo ricercare le origini della cucina chiamata oggi piemontese. È in quel secolo che si ha la configurazione della maggior parte della cucina piemontese. Proprio nel Secolo dei Lumi, dove fu grande il fermento sociale, che i cuochi piemontesi furono i primi a contendere ai Francesi la presunzione di dettare legge in materia di gastronomia, iniziando ad affermare una propria autonomia ed identità. È un'epoca in cui in cucina si dettano precise ricette su come realizzare la confettura, ogni pietanza candita o conservata sott'aceto, sott'olio o sottosale oppure la vasta gamma di sorbetti, gelati sciroppi, acque aromatizzate e liquori. Tutte ricette tratte sicuramente da precedenti ricettari francesi, come anche la preparazione dei "biscottini di Savoia", i savoiardi, ripresa da un antico trattato cucinario francese. Con il riscatto della cucina piemontese, l'Italia riprendeva un prestigio. Oggi la cucina piemontese non è più solo figlia della amata e odiata Francia, anche se ne conserva il napoleonico pollo alla Marengo, il fricandeau, vitel tonn , civet e bonet, la sua cucina acquisisce identità; è nobile, signorile, sobria, ma robusta. Tutto ha un sapore in Piemonte: soprattutto di bosco, di vallate, di montagna. E' una cucina stagionale, principalmente autunnale perché in questa stagione i suoi preziosi frutti manifestano preziose qualità come: tartufi, uva, cardi, nocciole ed inoltre cipolle di Ivrea, trote del Sesia, formaggi di Chiaverano, toma delle Langhe e il dolce peperone quadrato di Asti.

(Fonte: Taccuini storici)

La grande cucina piemontese

³⁹ piluccare: spizzicare, smangiucchiare un po' alla volta e in piccoli pezzetti.

Quando si pensa alla gastronomia piemontese, vengono in mente due cose: il cioccolato e il tartufo. L'invenzione del cioccolato Gianduia è merito infatti dei mastri cioccolatieri piemontesi, i quali non potendo rifornirsi a sufficienza di cacao, a causa del blocco napoleonico del 1806, cominciarono ad impastare il cacao con le nocciole "tonde e gentili" delle Langhe.

In quanto al tartufo, come ci racconta Plinio il Vecchio (79 d.C.), esso era apprezzato dai Romani, i quali ripresero l'uso culinario di questo tubero dagli Etruschi; nel Settecento il tartufo piemontese era già noto in tutte le corti europee; tra i maggiori estimatori si ricorda il compositore Gioacchino Rossini, che lo definì "il Mozart dei funghi". Solo nel Novecento tuttavia il Tartufo bianco d'Alba, da sempre considerato il più pregiato, ha acquistato fama mondiale, grazie alla geniale opera di "marketing" di Giacomo Morra, un ristoratore di Alba, che spedì un campionario di tartufi e relative ricette alla Regina d'Inghilterra, aggiudicandosi il meritato titolo di "Re dei Tartufi" dal Times⁴⁰ di Londra nel 1933.

La cucina piemontese è una cucina ricca di sapori, sostanziosa e varia, che colloca al primo posto: burro, formaggi, carni e vino. Pur nella sua omogeneità⁴¹, possiamo dire che essa abbia diverse "anime" gastronomiche a seconda delle zone, per cui troviamo riso in pianura ed al confine con la Lombardia, forti influenze della cucina francese nella nobile e ricca Torino, tante specialità locali nelle aree montane, e le acciughe salate direttamente dalla Liguria (via del Sale).

Un posto di rilievo è occupato dal riso, di cui la regione è il principale produttore europeo con più di 116 mila ettari di risaie nei quali vengono raccolti milioni di quintali di riso all'anno. Simbolo della città di Novara è la Paniscia, piatto di riso con verdure, lardo, fagioli, salame, fegato di maiale e vino. A Vercelli invece il riso si sposa con i fagioli e con le rane pescate nelle risaie, ma viene servito anche con il gorgonzola e con le lumache. Fra i preparati di carne, un pilastro della cucina piemontese è il bollito misto, composto da diversi tagli di manzo e maiale lessati insieme in modo da fondere alla perfezione i propri sapori e, di solito, accompagnato da salse saporite quali il bagnet verde e quello rosso. Un'eccellenza alimentare è il brasato splendidamente insaporito dal barolo, il vino più famoso della regione. Semplice e di origini contadine è la bagna cauda, uno dei piatti base della cucina piemontese, condita con l'olio e le acciughe sotto sale della vicina regione. I grandi piatti della cucina torinese nascono invece dalla sintesi tra cucina del territorio e cucina di corte, come capitale del Regno dei Savoia; agnolotti, caponet, zuppe, brasati, dolci, affondano le



loro radici nell'utilizzo di ogni risorsa alimentare anche degli avanzi oppure nella ricerca di raffinatezza e nuovi ingredienti e sapori; è anche la cucina che più ha risentito dell'influenza della vicina Francia.

Il capoluogo regionale non ha semplicemente ripreso le tradizioni gastronomiche dei territori vicini ma si è reso a sua volta protagonista dell'ideazione di alcuni prodotti gastronomici assai caratteristici. Tra questi spiccano i grissini, lunghi, sottili, fragranti, leggermente polverosi di farina, tirati a mano



⁴⁰ The Times: è un noto quotidiano inglese.

⁴¹ omogeneità: uniformità, somiglianza.

uno per uno. Apprezzati già da Napoleone e da re Carlo Felice che usava sgranocchiarli persino a teatro, derivano da un pane dalla forma simile chiamato “gherse”, da cui il nome ghersin, ossia grissini.

La splendida città di Torino ospita ogni anno il Salone del Gusto, appuntamento internazionale con il cibo di qualità creato da Slow Food e organizzato insieme alla Regione Piemonte e alla Città di Torino, in collaborazione con il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. All'interno del Salone del Gusto grande rilevanza viene data all'iniziativa Terra Madre: un punto d'incontro globale per tutti quei produttori che mettono al primo posto la qualità, la sostenibilità ambientale e il sostegno alle piccole comunità.

([http://www.focus-](http://www.focus-in.info/La-grande-cucina-piemontese)