

La sontuosa cucina di corte si riscopre contemporanea

Il Trattato di cucina di Giovanni Vialardi, per 30 anni cuoco di casa Savoia, ha ancora seguaci fedeli tra gli chef

Nel menu del San Giors al Balôn, nascita ufficiale 1815, Giulio Carlo Ferrero ripropone la classica finanziaria

Da Scatto Christian Costardi propone agli ospiti il «filetto alla maitre d'hotel», piatto codificato da Auguste Escoffier

Lo ha detto anche Jan-nick Alléno, uno degli chef più stellati del mondo, a Torino per Buonissima: la gastronomia storica è la nuova contemporaneità. Bisogna ritrovare le tradizioni, riproporle, per creare la cucina d'eccellenza del futuro, quel fine dining su cui ci si interroga sempre, se è finito o non è finito.

A Torino locali storici e ricette di tradizione non mancano, la cucina di corte e i gusti a tavola di Vittorio Emanuele II e di Cavour hanno ancora fedeli seguaci esattamente come il Trattato di cucina, 1854, di Giovanni Vialardi, cuoco di casa Savoia per oltre trent'anni. Per esempio nel menu del San Giors in via Borgo Dora al Balôn, nascita ufficiale 1815, lo chef Giulio Carlo Ferrero ripropone la finanziaria proprio come la cucinava Vialardi, oltre alla bagna cauda e al merluzzo al latte. Da Scatto, alle Gallerie d'Italia, Christian Costardi ha in menu il «filetto alla maitre d'hotel», piatto codificato da Auguste Escoffier, «il re dei cuochi e il cuoco dei re», e a breve riproporrà il pollo alla Marengo, ideato da Dunand, il cuoco di Napoleone, ricetta ufficiale di Pellegrino Artusi, 1891. Ugo Alciati, sostenitore della tradizione che diventa contemporaneità, da Baratti&Milano a Torino e Da Guido a Fontanafredda si affida ai ricettari di famiglia, con il vitello tonnato, i plin di mamma Lidia, la lingua con il bagnetto rosso.

E naturalmente c'è il Ristorante del Cambio, aperto nel 1757, nome che si deve a una stazione di cambio dei cavalli o più probabilmente al cambio delle valute, inizialmente Café du change poi da inizio '800 ristorante di ispirazione francese, posto riservato per Cavour che all'occorrenza veniva richiamato a Palazzo Carignano, proprio di fronte. Del Cambio ha scelto il futuro nella tradizione, fra memoria e innovazione. E ha deciso di seguire nel menù attuale un testo emblematico pubblicato nel 1766: «Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi». L'autore è sconosciuto ed è la prima grande codificazione



Del Cambio Il Piccione alla Marengo è ispirato alla ricetta dei «Piccioni con intingolo di gambari»

Del Cambio celebra le radici dei pietanze regionali ispirandosi a un testo del 1766: *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*



della cucina regionale piemontese, con prodotti locali sostituiti a quelli francesi (i tartufi bianchi piemontesi al posto di quelli neri del Périgord, le cipolle di Ivrea invece di quelle olandesi) e ricette legate alla tradizione (la bagna caôda con i cardi). Il nuovo corso del ristorante Del Cam-

bio celebra le radici della cucina regionale e si ispira proprio alle ricette del «Cuoco piemontese», valorizzando identità storica, territorio e tradizione, ma con sensibilità e linguaggio contemporanei. Nel menù dello chef Diego Giglio e del sous chef Francesco Rovai ci sono il Gran Antipasto Piemontese con i gofri del Piemonte, il paté di vitello in gelatina, le acciughe al verde e il vitello tonnato, l'ostrica gratinata con pane alle erbe e scorza di limone, ricetta da Il cuoco piemontese, come la «Lingua alla Persillade», lingua di vitello in fettine sottilissime con concassé di lardo in carpione, («persillade» era il nome originario della salsa di prezzemolo). Poi la Minestra di riso, un risotto con

funghi e tartufo nero servito come nel ricettario del Cuoco piemontese «né troppo consistente, né troppo liquida». Il Piccione alla Marengo è ispirato alla ricetta dei «Piccioni con intingolo di gambari» del cuoco «perfezionato a Parigi», con bisque di crostacei, foie gras, tartufo nero e tuorlo marinato. Un ponte tra tradizione e innovazione che si ritrova anche nell'atmosfera, con la sala del Risorgimento tutta ori e decori e la sala con le lastre specchianti di Michelangelo Pistoletto. Così la storia diventa la nuova contemporaneità. Un tassello in più nel percorso della nostra cucina verso il riconoscimento Unesco?

Rosalba Graglia
© RIPRODUZIONE RISERVATA

AL BUNKER

Torna Augusta il raduno dei vignaioli d'Europa

Dopo il successo dell'edizione 2024, la fiera di vino naturale e culturale Augusta torna a Torino il 9 e 10 novembre presso il Bunker, celebrando la città come punto di riferimento per il vino naturale in Italia. Augusta è un raduno di vignaioli, produttori di birre e sidri da tutta Europa, agricoltori e artigiani. L'evento onora sia coloro che hanno avviato il movimento alla fine degli anni 2000, sia le nuove realtà visionarie che stanno segnando il settore a livello internazionale. La filosofia Augusta è rigorosa: il vino nasce da uve coltivate con agricoltura sana (biologico, biodinamico, permacultura) e fermentazioni spontanee con lieviti indigeni. Non subisce chiarifica o filtrazione e non prevede l'aggiunta sistematica di anidride solforosa. L'uso è ammesso solo in rari casi di estrema necessità e in quantità esigue, pari o inferiori a quelle naturali. Il processo è accompagnato con trasparenza e rispetto dal vignaiolo. Oltre alle degustazioni ospiterà dibattiti sull'importanza dell'agricoltura sana e sulla cultura del vino. E ancora «Augusta sboccia in città» coinvolgerà otto locali con appuntamenti aperti al pubblico, con vignaioli ospiti e ristoratori. Il nome stesso, da Augusta Taurinorum, lega la manifestazione alla città. La scelta della location, gestita dall'Associazione Culturale Variante Bunker, rafforza questo profondo legame.

Sandra Salerno
© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALLA RICERCA DELLA SALUTE PERDUTA

Franco Berrino nel suo nuovo libro svela i pericoli nascosti nella nostra dieta quotidiana, guidandoci tra pesticidi, additivi e cibo industriale. Ma indicando anche le soluzioni per difenderci: cosa dobbiamo evitare e quali alimenti preferire. Un libro fondamentale per chi vuole prendersi cura davvero della propria salute, iniziando da ciò che porta a tavola ogni giorno.



in libreria

SOLFERINO