

da <http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/storie-menu/statuto-albertino->

LO STATUTO ALBERTINO... A TAVOLA

LA STORIA

Fin dal 1837, a seguito di moti sostenuti sia dalla borghesia che da una parte della nobiltà nelle principali città del Regno di Sardegna, Carlo Alberto di Savoia (1798-1849) aveva emanato una serie di provvedimenti di stampo liberale, come la pubblicazione di un codice civile (1837) seguito da un codice penale (1839), la riforma del sistema della censura, che consentiva la pubblicazione di giornali politici, e la riforma del Consiglio di Stato.

Il 30 gennaio 1848, il Corpo Decurionale di Torino, si era riunito per discutere sulla creazione della Guardia Nazionale. L'Ordine, o Corpo Decurionale di Torino, era allora formato da sessanta membri suddivisi in due classi: la prima costituita da nobili qualificati per nascita o dignità e la seconda da cittadini (avvocati, negozianti, professionisti).

Tra questi venivano scelti i due Sindaci (uno per ogni classe) e i membri del Consiglio generale della Città.

Giungendo improvvisa la notizia della concessione della Costituzione da parte di Ferdinando II di Borbone (1810-1859), re delle Due Sicilie, i Decurioni avevano immediatamente formulato una richiesta al Re di emanare una Costituzione anche per il Regno di Sardegna, presentata dai due Sindaci al sovrano in persona il 7 febbraio successivo.

I festeggiamenti in Piazza San Carlo a Torino per la concessione dello Statuto Albertino in una litografia di M. Dolera del 1848 (Collezione privata)

I festeggiamenti in Piazza San Carlo a Torino per la concessione dello Statuto Albertino in una litografia di M. Dolera del 1848 (Collezione privata)

Carlo Alberto cedette alla richiesta e fece predisporre una dichiarazione di quattordici principi ispiratori, utilizzati poi per l'elaborazione dello Statuto, che avrebbe reso costituzionale la Monarchia Sabauda, proclamati al popolo l'8 febbraio 1848 verso le 15,30.

La notizia suscitò l'entusiasmo della popolazione, che inscenò numerose manifestazioni di gioia e di ringraziamento.

La sera la città era tutta illuminata e le strade percorse da manifestazioni imponenti. I giorni successivi sarebbero stati caratterizzati da una grande euforia collettiva e da continue manifestazioni di giubilo.

LA PROVA GENERALE A PRANZO

Il Grand Hotel d'Europa, in Piazza Castello a Torino, in una litografia di metà Ottocento (Collezione privata)

Il 10 febbraio i Sindaci e i Decurioni di Genova giungevano a Torino per esprimere al Re la gratitudine della città. Nell'occasione i Decurioni della Città di Torino offrivano ai colleghi genovesi un pranzo all'Hôtel Europa in Piazza Castello, in faccia al Palazzo Reale, attivo fino agli anni Ottanta del Novecento, meta nell'Ottocento dei personaggi più illustri della cultura internazionale di passaggio a Torino: Qui soggiornò Alexandre Dumas che, oltre a gustare con grande piacere il bicerin, incontrò Giuseppe Garibaldi e decise di partecipare e finanziare la spedizione dei Mille.

Il proprietario dell'albergo, Bernardo Trombetta, apprezzato ristoratore torinese, predispose un menu, di cui è rimasta memoria: «Zuppa alla primaticcia reale, Fritto misto, Pesce Lupo [branzino] a due salze, Giambone [prosciutto] della Vestfalia alla purée de Chantilly, Filetto di volaglia alla reale, Filetto di bue alla giardiniera, Punch alla romana, Piccoli piselli all'inglese, Carciofi alla Barigoule, Arrosto misto di Faggiano e Pernici con crescione, Pasticcio di Feggato (sic) grasso di Strasbourg, Insalata all'italiana, Pasticcio di Biscottini alla Polonese, Biscottini alla Richelieu, Gelato, Dessert».



Il Grand Hotel d'Europa, in Piazza San Carlo a Torino, in una litografia di metà Ottocento (Collezione privata) Menu del pranzo alla russa di 50 coperti dato dal Corpo Decurionale della Città di Torino addì 10 febbraio 1848 (Torino, Archivio di Stato, Nuove acquisizioni, Menu 29)

Il menu fu stampato dalla litografia Doyen di Torino - che riutilizzerà la forma grafica anche per un altro menu pubblicato in quegli stessi giorni – ed è stato studiato e pubblicato da Luciana Manzo nel catalogo della mostra Invito a pranzo in Archivio (Torino, Archivio di Stato, 22 settembre 2016 – 28 gennaio 2017) alla cui cortesia dobbiamo una parte delle note che seguono.

La lista delle portate è eccezionalmente in italiano (la lingua ufficiale della gastronomia era il francese).

Aprire il pranzo come di regola, il potage.

Zuppa alla Primaticia reale.

Ricetta della Zuppa printanière alla reale di Vialardi.

Zuppa di verdure a base di carote, rape, asparagi, piselli e lattuga.

Tagliare le carote e le rape a forma di ceci con l'aiuto di un tourneracines (cucchiaio di ferro), la lattuga a piccoli dischi con uno stampo di latta, gli asparagi a tocchetti delle dimensioni dei piselli. Bollire le verdure separatamente in acqua salata.

Preparare un flan mescolando 16 uova, formaggio grattugiato, sale, noce moscata, brodo.

Disporre in uno stampo e cuocere a bagnomaria fino a quando il composto si rapprende. Lasciare raffreddare e tagliare a quadrettini. Disporre i quadrettini di flan in una zuppiera insieme alle verdure cotte, un po' di zucchero e coprire con brodo di carne bollente.

Fritto misto.

Il fritto misto alla piemontese è un piatto della tradizione contadina costituito da frattaglie, verdure e dolci (semolini, amaretti, mele ecc.) che possono essere immersi in una pastella a base di farina, latte e tuorlo d'uovo oppure passati nella farina, bagnati nell'uovo, passati nel pangrattato e quindi fritti. La caratteristica presenza di elementi salati e dolci, che lo distingue dagli altri fritti regionali, ne farebbe risalire l'origine al Medioevo, epoca in cui la commistione dei due sapori era una costante. Né Chapusot né Vialardi citano una ricetta denominata «fritto misto», benché entrambi elenchino numerosissime ricette di frittiture che comprendono tutti gli elementi tipici di questo piatto: tra le carni, animelle, cervella, schienali, creste di gallo, polmone, fegatini, rognoni, granelli (testicoli di vitello), fettine di vitello, crocchette di pollo, costolette di agnello, cosce di rana, lumache; tra le verdure, patate, carote, carciofi, broccoli, fagiolini, zucchine, barbabietole, funghi. Nell'Ottocento probabilmente il piatto tradizionale era ormai stato assimilato dalla cucina alta, consentendo tuttavia una certa libertà nella composizione, in base all'inventiva dello chef e alla disponibilità degli ingredienti.

Pesce lupo a due salse.

Il pesce lupo è oggi conosciuto come branzino nell'Italia settentrionale o spigola nell'Italia meridionale. Chapusot suggerisce di marinarlo quattro ore nel sale, quindi disporlo in una pesciera, coprirlo di acqua bollente e cuocerlo a fuoco basso per mezz'ora circa (il tempo di cottura varia a seconda delle dimensioni del pesce). Al termine, scolare e servire accompagnato da patate bollite, salsa olandese o salsa Robert.

Ricetta della Salsa olandese di Chapusot.

Ingredienti: burro, ferina, tuorli d'uovo, succo di limone, sale, noce moscata.

Amalgamare il burro con la ferina, il sale e la noce moscata.

Unire un bicchiere e mezzo di acqua e portare a ebollizione mescolando. Togliere dal fuoco e incorporare quattro tuorli e il sugo di un limone. Se la salsa risulta troppo liquida, rimettere sul fuoco senza portare a ebollizione fino a ottenere la consistenza desiderata.

Ricetta della Salsa Robert di Chapusot.

Ingredienti: due cipolle, burro, farina, aceto, brodo ristretto.

Tritare finemente due cipolle e soffriggerle nel burro, incorporare la farina, un bicchiere di aceto e due di brodo ristretto. Far cuocere tre quarti d'ora a fuoco lento.

Salmi di beccaccie.

Ricetta del Salmi di beccaccie ai crostini di Vialardi.

«Il salmi non è altro che le beccaccie arrostate allo spiedo od in casserola, cotte al punto, tagliate a pezzi, poste sul piatto con delle fette di lingua salata tagliate larghe uno scudo a forma di cuore, con dei crostini di pane fotti d'istessa grandezza, con sopra il tritume fatto con l'interno delle beccacele, versate sopra una salsa fotta per i salmi, e servitelo caldo con le teste delle beccarne cotte nel mezzo del piatto».

Ricetta della Salsa all'essenza di selvaggina (au salmi) di Vialardi.

«Mettete in un tegame un bicchier di vino di Marsalla secco con il fumet o sugo della cottura dei carcami, scarniture avanzate dal gibier [dalla selvaggina] destinato per salmi, passato, digrassato, e ridotto col vino e con 3 tartufi tagliati a soldi, aggiungete 2 bicchieri di salsa spagnuola, una dozzina di funghi torniti e cotti in bianco, ma però alla stagione dei funghi, e servitela calda sopra il salmi».

Ricetta della Salsa alla spagnuola del Cuoco piemontese perfezionato a Parigi.

«Essa si fa mettendo del sugo colato in una casseruola con un buon bicchiere di vin bianco ed altrettanto di buon brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipolletta, due baccelli d'aglio, due garoffani, una mezza foglia di lauro, un pugillo di coriandri, due cucchiaini d'olio, una cipolla in fette, una radice ed una mezza pastinaca, fatela bollire presso di due ore ad un piccolo fuoco; indi disgrassatela per passarla alla stamigna; condite con un poco di sale, pepe rotto e servitevene per ciò che vorrete».

Carcioffi alla barigoule.

Ricetta del Cuoco piemontese perfezionato a Parigi.

«Prendete tre o quattro carcioffi secondo la loro grossezza e grandezza del piatto di trasmesso, tagliate il verde di sotto e la metà delle foglie, metteteli in una casseruola con brodo o acqua, due cucchiaini di olio, un poco di sale, pepe, una cipolla, due radici e un mazzetto guernito, fateli cuocere, riducendo intieramente la salsa, quando sono cotti e che non vi è più salsa fateli friggere un momento nell'olio per ferirli arrossire; poi metteteli sopra una fortiera coll'olio restato nella casseruola, mondateli dalla lor barba, sopra mettendovi un coperchio da fortiera ben caldo con fuoco sopra per far arrostitire le foglie; se aveste un forno caldo essi diverrebbero più belli; arrostiti che saranno e d'un bel colore serviteli con una salsa all'olio, aceto, sale e pepe rotto».

Arrosto misto di fagiani e pernici con crescione.

Fagiani e pernici, cotti allo spiedo avvolti in un foglio di carta imburata, sono accompagnati da un'insalata di crescione.

Sull'insalata, considerata elemento indispensabile in un pranzo, Chapusot avverte che, pur essendo di facile realizzazione «esige del pari che ogni altra vivanda, attenzione e diligenza, tanto nella scelta dell'erbe, quanto nella giusta proporzione del suo condimento [...] Lava tosto a più acque le tue lattughe; sgocciolate prestamente; mettile in un paniere (sopata-salada) di ferro largamente intessuto, e scuotile forte; versale nell'insalatiera (saladiè); spolverale di sai fino, rivoltando la tua insalata, acciocché quello si sparga in tutte le parti egualmente; aggiungi un cucchiaino e mezzo di aceto e rivoltala ancora per l'ultima volta; poi servi all'istante».

Inoltre, per i soggiorni in campagna dove, secondo Chapusot, si ha a disposizione buona panna e pessimo olio, lo chef consiglia di sostituirlo con la panna.

Pasticcio di foggiano di Strasbourg.

Con il termine pasticcio o paté si intende una preparazione formata da una crosta di pasta, ripiena di carne o verdure e cotta in forno. Piatto di antichissima tradizione, in origine la pasta era unicamente un contenitore, non necessariamente commestibile. Il termine paté comprende anche le terrine, pasticci privi di crosta, spesso ricoperti di gelatina.

Nella versione di Vialardi si tratta di un pasticcio con una farcia di selvaggina arrostita pestata al mortaio, amalgamata con mollica di pane cotta nel brodo fino ad assumere la consistenza di una pasta, lardo, funghi tritati e prezzemolo, racchiuso in ima crosta di pasta frolla salata senza lievito, con molte uova per aumentare la sua consistenza. Per consentire la fuoriuscita del vapore in fase di cottura, sul coperchio si pratica un'apertura a forma di camino attraverso cui, a cottura ultimata, viene inserita una salsa a base di tartufi cotti nel vino di Madera.

Insalata all'italiana.

Ricetta del Cappone detto di galera, di magro o di grasso, od insalata all'italiana di Vialardi.

Lessare e tagliare a dadini carote, patate, cavolfiori, broccoli, cipolline, fagiolini, asparagi, zucchine, barbabietole, a seconda della stagione. Aggiungere uova sode, funghi, cetriolini sottaceto e, nella variante di magro, pesce cotto al court-bouillon (in acqua con vino o aceto) o in carpione e gamberi bolliti in acqua e aceto. Condire con olio, aceto, sale e pepe. Nella variante di grasso, si sostituisce al pesce la carne di pollame o di selvaggina.

Il menu del pranzo, impegnativo e di grande livello gastronomico, sarebbe servito, in quelle settimane frenetiche, da canovaccio per un ulteriore e ben più importante banchetto allestito di lì a tre settimane.

Intanto un apposito comitato, voluto dalla popolazione, si prodigava per organizzare per domenica 13 febbraio una grande Festa Nazionale di ringraziamento al Re, poi spostata al 27 febbraio a causa del maltempo.

Il 27 febbraio un corteo di oltre centomila persone, provenienti da tutto il Regno e riunite per rappresentanze, dopo la Messa celebrata davanti al tempio della Gran Madre di Dio, sfilava per oltre tre ore davanti al Re, ai suoi due figli e al Principe Eugenio a cavallo, circondati dallo Stato Maggiore. La folla straripante, la festosità popolare, le onnipresenti coccarde azzurre (il colore di Casa Savoia), gli incontri e le luminarie serali rendevano la città straordinaria. L'indomani il Re in persona informava i Sindaci della città dell'alto gradimento e dell'ammirazione per le manifestazioni del giorno precedente.

Così il 1° marzo il Consiglio Decurionale offriva un banchetto da 50 coperti nel salone dell'Albergo Europa alla commissione organizzatrice della Festa Nazionale.

Lo Statuto, già preannunciato, veniva firmato da Carlo Alberto, dopo molte esitazioni e un profondo conflitto interiore che l'aveva fatto addirittura pensare all'abdicazione, il 4 marzo 1848. Il nuovo ordinamento costituzionale del Regno di Sardegna, modellato sulla Costituzione francese del 1830, riconosceva l'uguaglianza di tutti i cittadini dinnanzi alla Legge, garantiva la libertà individuale e di riunione, la tolleranza dei culti già esistenti e una certa libertà di stampa e istituiva la Guardia Civica. L'iniziativa di Carlo Alberto dell'8 febbraio, che precedeva di una settimana (15 febbraio 1848) la promulgazione dello Statuto da parte del Granduca Leopoldo II di Toscana (1797-1870) e di un mese le dichiarazioni di Papa Pio IX (Giovanni Maria Mastai Ferretti 1792-1878), posero le premesse per far decollare il processo di unificazione nazionale, coagulando le forze liberali intorno alla monarchia sabauda.

A TAVOLA

Mercoledì 1° marzo 1848 il Corpo Decurionale della Città di Torino offriva un pranzo “alla russa” a cinquanta membri del Comitato organizzatore della Festa Nazionale del 27 febbraio per la concessione dello Statuto Albertino.

Per l'occasione veniva realizzato e dato alle stampe un menu di medie dimensioni, con ricco fregio istoriato che presentava la lista delle vivande ai selezionatissimi ospiti. Come era già successo per il pranzo dei Decurioni genovesi del 10 febbraio, il servizio era curato da Bernardo Trombetta, stimato proprietario dell'Hôtel Europa.

L'incontro celebrava dunque un evento denso di significato politico nel clima conviviale dell'eccellenza culinaria subalpina.

In campo gastronomico Torino godeva già da oltre un secolo di una posizione di rilievo, grazie ad un nucleo di cuochi professionisti che si erano formati a Parigi e avevano saputo accogliere i principi fondamentali della cucina francese, all'epoca egemone indiscussa nel panorama europeo, fondendoli sapientemente con la tradizione piemontese. La vicinanza geografica, gli storici rapporti culturali con la Francia e la presenza di una Corte di livello Europeo, per di più in forte ascesa, avevano contribuito alla definizione del carattere specifico della cucina piemontese, che andava rielaborando le ricette francesi sostituendo prodotti locali alle formulazioni originarie.

La pubblicazione de Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi nel 1766 segna la data “ufficiale” di “nascita” della cucina piemontese. Da allora il processo di elaborazione autonoma dei dettami della gastronomia francese continuò in Piemonte con successo, grazie a personaggi di spicco come Giovanni Vialardi (1804-1872), aiutante capocuoco e pasticciere di casa Savoia dal 1845 al 1853 e Francesco Chapusot (1799-1851 post), capocuoco dell'Ambasciatore d'Inghilterra a Torino tra il 1841 e il 1851. Autori entrambi di libri di cucina, Chapusot pubblicò La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni nel 1846 e La vera cucina casalinga sana, economica e delicata nel 1851; Vialardi il Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria nel 1854.

Il servizio era “alla russa”, secondo lo stile che, di recente, si era affermato sul servizio “alla francese”, e 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, preannunciato dal cartoncino decorato del menu. 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.

Nel servizio “alla russa” 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'oeuvre (appendici) come «... composti agri, radici, butirro, salume, ostriche, ...», quindi gli entremets (tramezzi), piatti più leggeri, come legumi o creme; pasticceria e infine i dolci e la frutta (dessert).

Il pranzo del 10 febbraio 1848 fu introdotto, secondo le regole, dalla pregiatissima zuppa di testuggine. Seguivano le entrées, che comprendevano in primo luogo un tipico fritto misto piemontese, poi “Pesce Turbot a due salse”, il nostro rombo, quindi “Arrostito di bue all'inglese”, “Cappone con tartuffi alla Parigina” (ma con tartufo bianco d'Alba al posto di quello nero del Périgord), e “Certosa di selvaggina”, con carni di beccaccia, piccione, pernice e fagiano stese su un letto di verdure e legumi, secondo la ricetta del Trattato del Vialardi.

La sequenza delle carni veniva immancabilmente interrotta dal “Punch alla romana”, che si preparava - secondo le istruzioni del Vialardi - con the verde, succo e scorza di limone e arancio, zuccherati, miscelati e gelati, integrati con albume d'uovo sbattuto e cognac o maraschino.

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 “Carciofi alla Lionese”, glassati con burro, zucchero e vino bianco.

Dopo la breve tregua riprendeva la sequenza degli arrostiti, con “Fagiano allo spiedo con crescione” e “Pasticcio di fegato grasso con gelatina”. Seguivano un dolce della tradizione inglese, il “Plum-Pudding al Rhum”, budino con uvetta e canditi ammorbiditi nel liquore, e una “Crema alla Chantilly” e finalmente si concludeva con i gelati e la frutta.



IL MENU

Il rarissimo menu, a una sola facciata, cm 20x26, riprodotto in soli cinquanta esemplari dalla Litografia Doyen di Torino, reca la lista delle portate in lingua italiana (cosa eccezionale per l'epoca) entro una ricca cornice illustrata.

Il menu del pranzo offerto il 1° marzo 1848 dal Corpo Decurionale della Città di Torino agli organizzatori della Festa Nazionale del 27 febbraio all' Hôtel Europa. (Biblioteca gastronomica Academia Barilla)

Il menu del pranzo offerto il 1° marzo 1848 dal Corpo Decurionale della Città di Torino agli organizzatori della Festa Nazionale del 27 febbraio all' Hôtel Europa.

(Biblioteca gastronomica Academia Barilla)

La stampa litografica su carta patinata, in colore blu, propone nella elaborata cornice con cartigli inneggianti a Carlo Alberto, immagini della firma per la Lega Doganale (3 novembre 1847) fra Piemonte, Toscana e Stato Pontificio, che prefigurava una comune strategia politica e una comune guerra indipendentista (nel tondo in alto la sfilata delle delegazioni e, in basso, un treno della progettata linea che doveva collegare Torino, Milano, Bologna, Firenze e Roma, ancor oggi la principale direttrice ferroviaria italiana) e la visita il 4 dicembre 1847 di Carlo Alberto a Genova (nel tondo in alto l'arrivo del Re in città e in basso una immagine del porto).

In alto al centro, lo stemma della città di Torino, sormontato dalla corona e fregiato di bandiere. Ai lati i serti vegetali sono avvolti da cartigli che recano le invocazioni: a destra «Viva l'Italia. Viva Carlo Alberto»; a sinistra «Il Corpo Decurionale [di Torino] riconoscente al Re». Trofei di guerra con armi, bandiere e lo stemma sabauda sono racchiusi dai serti verso la base, dove, al centro, due cornucopie, segno di prosperità e abbondanza, sono ricolme di frutta e fiori e adorne di ghirlande floreali.

Il ricco apparato iconografico bene contestualizza lo straordinario pranzo nel contesto delle vicende storiche che il banchetto intendeva celebrare.

Pur nel fermento per la concessione dello Statuto, non si trascurò il piacere del palato, coltivando l'eccellenza anche a tavola.

MENU:

Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Stato Italiano – Regno d'Italia - Istituzioni. COLLOC. A. 115.01 – INV. 3336.

BIBLIO:

CERINI DI CASTEGNATE Livio, I menu famosi, Milano, BE-MA, 1988, pp. 4-5.

MANZO Luciana, Cucina e passione politica, in "In... forma! Associazione Seniores del Comune di Torino", n. 1, marzo 2012, pp. 5-8.