

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

STORIA DELLA
CUCINA ITALIANA
A FUMETTI

DALLE TAGLIATELLE ETRUSCHE AL TIRAMISÙ



BIBLIOTECA DI CULTURA GASTRONOMICA



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Ideazione, supervisione
e direzione editoriale

Paolo Petroni

Si ringraziano per i loro contributi storici
i membri del Centro Studi
dell'Accademia Italiana della Cucina:
**Elisabetta Cocito, Gigi Padovani,
Morello Pecchioli, Giancarlo Saran,
Aldo E. Tammaro, Roberto Zottar**

Copertina e impaginazione
JDT, Milano

Disegni di copertina
Federico Pietrobon

Questa versione ebook è stata realizzata
anche grazie al contributo del Ministero degli
Affari Esteri e della Cooperazione
Internazionale




Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

Stampato in Italia

Litostampa Istituto Grafico Srl, per conto di Bolis Edizioni

© Copyright 2021 Accademia Italiana della Cucina

20124 Milano, Via Napo Torriani, 31

tel. 02 6698 7018

www.accademia1953.it

segreteria@accademia1953.it

Prima edizione aprile 2021

ISBN 978 88 7827 496 9

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

STORIA DELLA
CUCINA ITALIANA
A FUMETTI
DALLE TAGLIATELLE ETRUSCHE AL TIRAMISÙ

IDEAZIONE E COORDINAMENTO
PAOLO PETRONI

DISEGNI DI
FEDERICO PIETROBON

TESTI DI
MARCO MADOLIO





ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

L'**Accademia Italiana della Cucina** è stata fondata, nel 1953, dal giornalista e scrittore **Orio Vergani**, allo scopo di tutelare e valorizzare le nostre tradizioni in Italia e all'estero.

Oggi l'Accademia conta oltre 7.500 associati presenti in 50 Paesi. Gli Accademici, che non sono cuochi o ristoratori, operano attraverso 224 Delegazioni in Italia e 86 all'estero.

Pubblica una rivista "**Civiltà della Tavola**" e i volumi della "**Biblioteca di cultura gastronomica**", oltre al ricettario nazionale "**La tradizione a tavola**" e la "**Guida alle buone tavole**".

È presente in Internet con un proprio sito (www.accademia1953.it) e offre una **App** scaricabile gratuitamente su tablet e smartphone.



La cucina Italiana è oggi tra le più apprezzate e diffuse nel mondo. In tutti i Paesi, in ogni città, è possibile trovare gli ingredienti per cucinare i nostri piatti e i ristoranti italiani sono ovunque molto frequentati.

Per giungere a questi risultati eccezionali la strada è stata lunga e complessa.

L'affascinante storia della cucina italiana, che per la prima volta viene illustrata a fumetti, parte da molto lontano nel tempo. **Inizia circa 3.000 anni fa con il popolo degli Etruschi,** che già cucinava la pasta e altri piatti ancora oggi in uso, **e prosegue con i romani, gli arabi in Sicilia, il Medioevo e i sontuosi banchetti rinascimentali.** Ma è soprattutto con i cibi venuti dalle Americhe, dopo il '500, che varia radicalmente il nostro modo di mangiare.

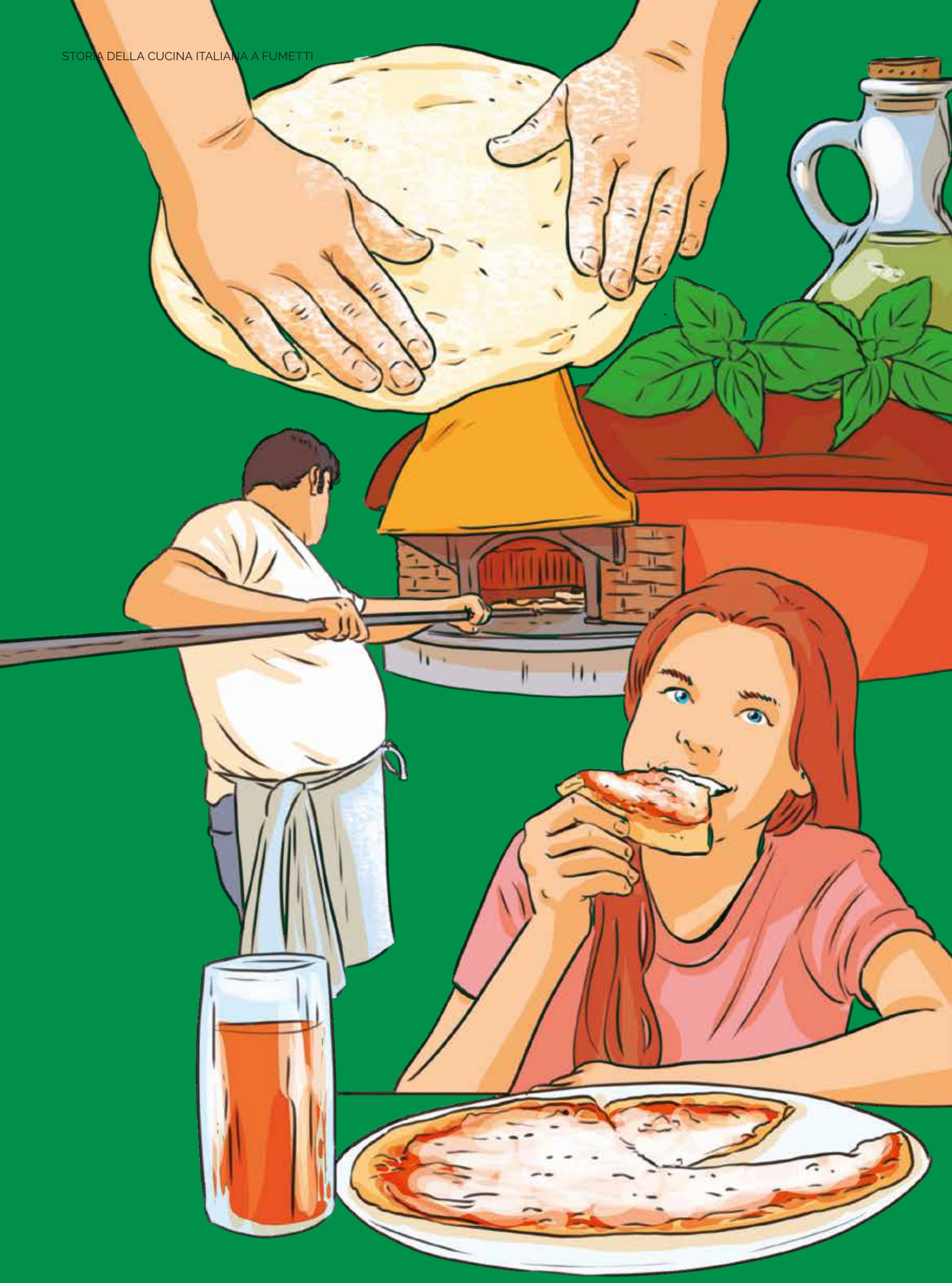
L'arrivo dei pomodori, dei fagioli, delle patate, del mais, della cioccolata e di molti altri ingredienti, **cambia totalmente il volto della nostra cucina.** Di grande interesse è poi vedere come, da fine Ottocento ad oggi, **l'industria alimentare sia riuscita a semplificare, aiutare, innovare** le abitudini dei nostri pasti quotidiani.

Al termine del nostro percorso storico abbiamo illustrato in modo semplice **i piatti principali che caratterizzano la nostra cucina tradizionale di oggi.** È un invito a sperimentarli!

Paolo Petroni

Presidente dell'Accademia
Italiana della Cucina

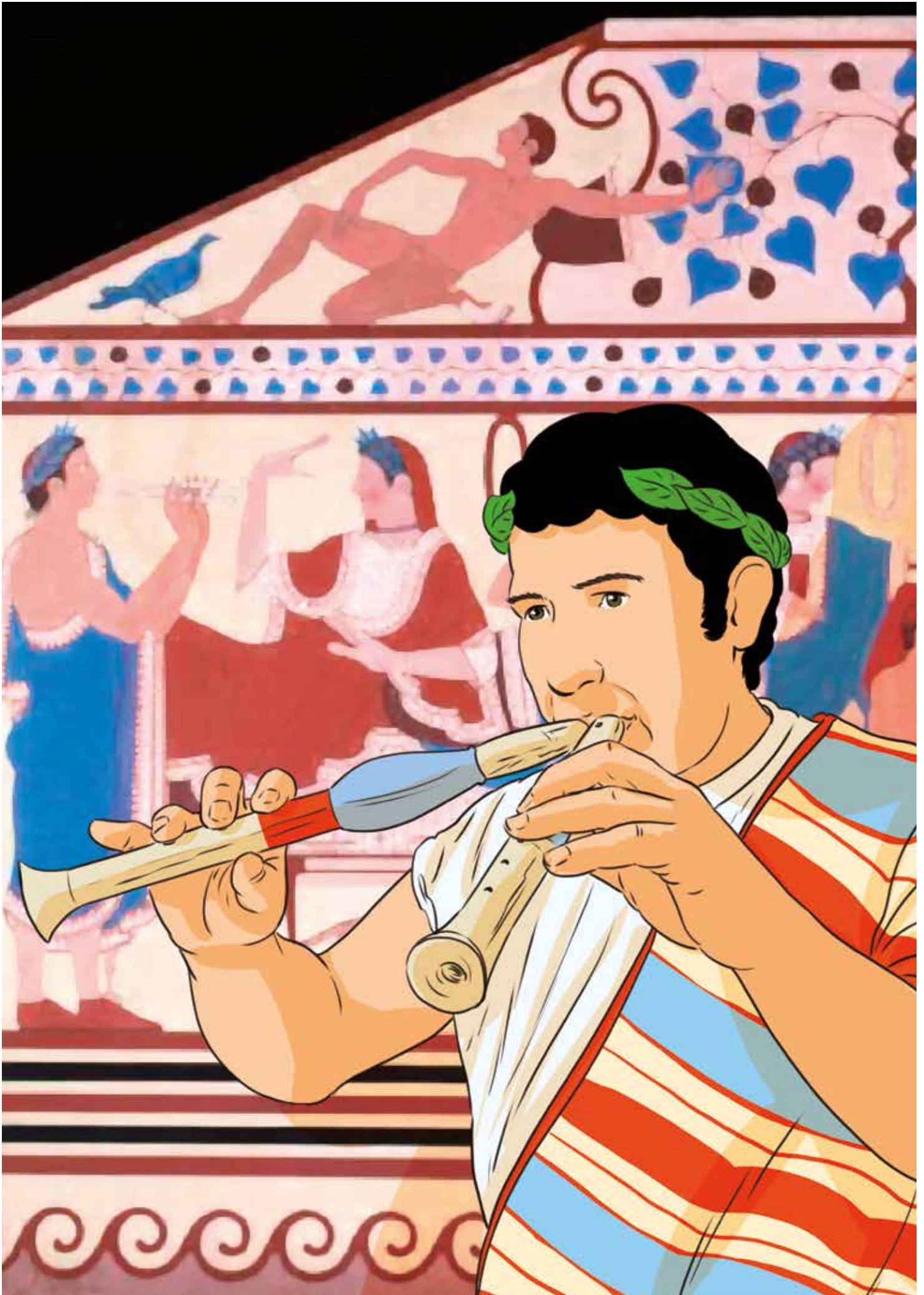






SOMMARIO

GLI ETRUSCHI	9
I ROMANI	19
IL MEDIOEVO	25
GLI ARABI	33
IL RINASCIMENTO	42
I CIBI DAL NUOVO MONDO	58
LA CUCINA BORGHESE E LA NASCITA DEI RISTORANTI	82
IL NOVECENTO E LA CUCINA DI OGGI	116
I PIATTI DELLA CUCINA TRADIZIONALE	169
INDICE GENERALE	199



GLI ETRUSCHI

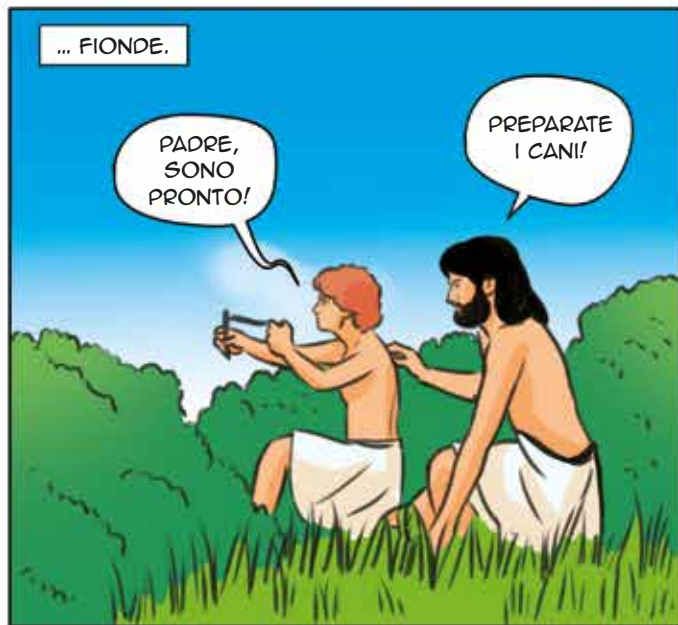
TREMILA ANNI FA IL POPOLO DEGLI ETRUSCHI VIVEVA SOPRATTUTTO NELL'ITALIA CENTRALE. NELLA FASE DI MASSIMA ESPANSIONE IL LORO TERRITORIO SI ESTENDEVA DALLA PIANURA PADANA A NAPOLI. PROPRIO IN QUEL PERIODO, NEL V SECOLO A.C., UNO DEI CENTRI PIÙ GRANDI E IMPORTANTI ERA TARQUINIA.



GRAZIE AI DIPINTI ED AI BASSORILIEVI RITROVATI NELLE LUSSEUSE TOMBE, SITUATE NELLE GRANDI NECROPOLI, ABBIAMO POTUTO RICOSTRUIRE LA LORO STORIA.



GLI ETRUSCHI ERANO UN GRANDE POPOLO DEDITO AI COMMERCII, ALL'AGRICOLTURA (PRINCIPALMENTE COLTIVAVANO ORZO, GRANO DURO E TENERO) E ALL'ALLEVAMENTO.



...LINO DEI MOTIVI PER CUI GLI ETRUSCHI ORGANIZZAVANO SONTUOSI BANCHETTI ERA PROPRIO LA NASCITA DI UN NUOVO MEMBRO DELLA FAMIGLIA.

OPPURE PER CELEBRARE I DEFUNTI, PER UN MATRIMONIO, PER L'ARRIVO DI UN OSPITE IMPORTANTE O PER RAFFORZARE LEGAMI LAVORATIVI E PERSONALI.



SULLA VIA DEL RITORNO, IL GRUPPETTO DI CACCIATORI, SI FERMA A COMPRARE ANCHE ALCUNI PESCI.



LIGUALMENTE LA PESCA ERA VITALE. AVVENIVA IN MARE, NEI LAGHI E NEI FIUMI. IL PESCATO CONSISTEVA SOPRATTUTTO IN TONNI, ORATE, TRIGLIE, PESCI SPADA, MURENE, CARPE, ARAGOSTE E MOLLUSCHI.

VENIVA CATTURATO CON LENZE, FIOCINE O RETI IN BASE AL TIPO DI PESCE ED AL LUOGO IN CUI AVVENIVA LA PESCA.



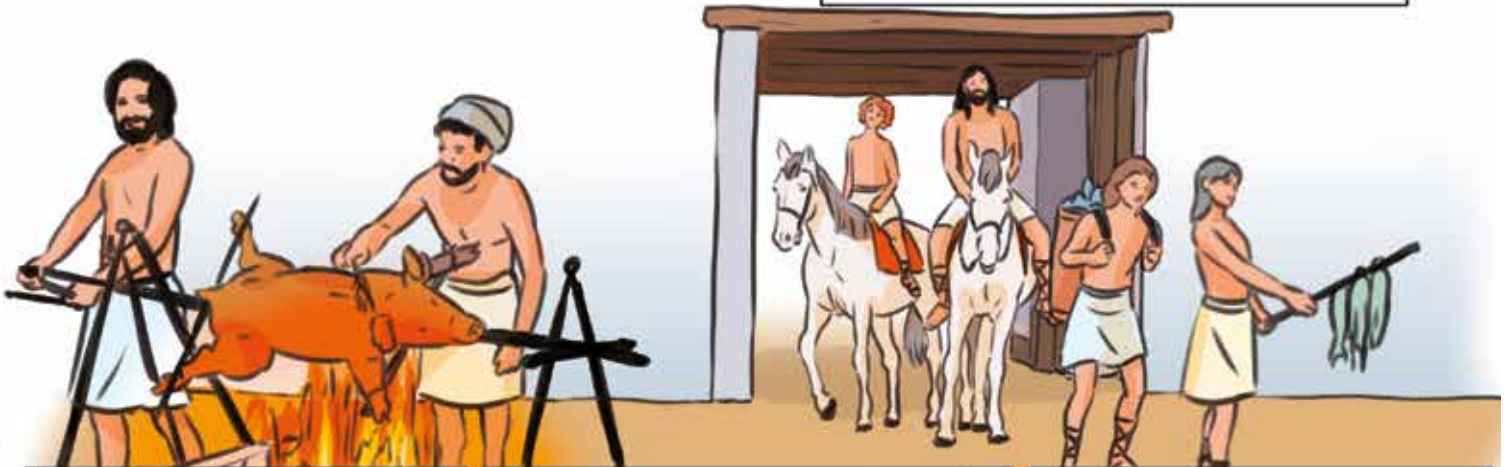
TUTTI GLI ANIMALI, CACCIATI E ACQUISTATI IN MATTINATA, VERRANNO CUCINATI E OFFERTI AGLI OSPITI, E COMPLETERANNO IL MENU GIÀ DI PER SÉ MOLTO RICCO.



DI COSA SI TRATTA? LO SCOPRIREMO TRA POCO. LA SPEDIZIONE È QUASI ARRIVATA A CASA.

I FUOCHI DELLA LORO CUCINA SONO STATI ACCESI PRIMA DELL'ALBA E SI SPENGERANNO SOLO A SERA QUANDO GLI INVITATI SE NE SARANNO ANDATI.

I SERVI STANNO CUOCENDO CINGHIALE ALLO SPIEDO E STUFATI DI CAPRETTO E MAIALE.



IL CAPRETTO, OLTRE AD ESSERE MANGIATO, VENIVA ALLEVATO INSIEME ALLE PECORE. IL LORO LATTE VENIVA UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI E IL LORO MANTO PER LA LANA.

OLTRE AGLI ANIMALI GIÀ NOMINATI VENIVANO CUCINATI ANCHE GALLINE, GALLI, GHIRI, RICCI E ISTRICI.



LA CARNE DI MANZO, INVECE, NON ERA DIFFUSA PERCHÉ I BUOI VENIVANO UTILIZZATI PER IL LAVORO NEI CAMPI.

BAGNA LA CARNE CON LA SALSA, È ANCORA TROPPO SECCA.

CI AGEIUNGO ALTRO GRASSO?



NO, VA BENE COSÌ... SOLO UN PO' PIÙ DI OLIO E ALLORO.



PADRE, DOVE SARÀ LA MAMMA? DEVO RACCONTARLE COSA HO FATTO!

SARÀ IN CUCINA, SAI CHE VUOLE CONTROLLARE OGNI PIATTO!



GIUSTO!



A CHE PUNTO SIAMO?



LE CIPOLLE E LE CAROTE SONO COTTE. I PISELLI HO QUASI FINITO DI PULIRLI...

PERFETTO! NON DIMENTICARTI DI CONDIRE LE CAROTE CON IL PREZZEMOLO ED IL CORIANDOLO...



MI RACCOMANDO, CON LE ORATE ED IL TONNO METTETE LE BACCHE DI MIRTO ED IL CUMINO.

SI, PADRONA...

...OH, LA SALSINA DOLCE!



MADRE, MADRE!! HO CACCIATO UN'ANATRA!

DAVVERO?!



SI, CON LA FIONDA E...



AH! NIENTE SALSINE! NÉ DOLCI NÉ SALATE NÉ PICCANTI!

NON SI MANGIA PRIMA DI CENA!





LA GIOVANE MADRE HA INDOVINATO!
LE ANCELLE STANNO PROPRIO
INIZIANDO A DISPORRE
GLI INGREDIENTI NECESSARI
SUL TAVOLO.



LI MESCOLERANNO FINO A
CREARE UN IMPASTO SOLIDO...



...CON UN MATTARELLO LO TIRERANNO
FINO A CREARE UNA SFOGLIA SOTTILE...



...CHE VERRÀ TAGLIATA A STRISCE
GRAZIE AD UNA ROTELLA DENTATA E...



...INFINE FARANNO CUOCERE
IL TUTTO IN ACQUA BOLLENTE.

UNA PROCEDURA, INCREDIBILMENTE
MODERNA, DEDOTTA DA DEI
RITROVAMENTI AVVENUTI IN UNA TOMBA
ETRUSCA NEI PRESSI DI ORVIETO.



A PARTE AVRANNO ANCHE GRATTUGIATO
DELL'OTTIMO FORMAGGIO DI LUNI
DA AGGIUNGERE DOPO LA SCOLATURA.



GLI INVITATI
SONO NEL TRICLINIO
E SONO GIÀ SDRAIATI SUI KLINAI.
TRA POCO INIZIAMO
A SERVIRE!

INFATTI È TUTTO PRONTO. MANCA SOLO IL SEGNALE DEL CAPO FAMIGLIA...



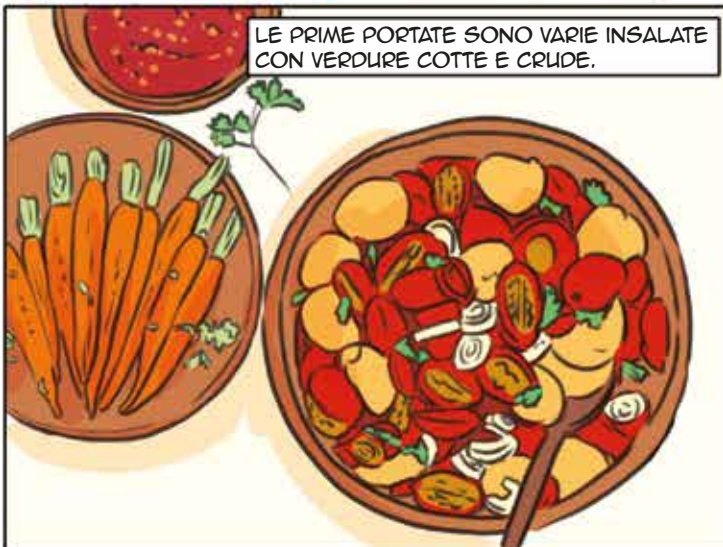
...CHE PUNTUALMENTE ARRIVA.



CLAP!
CLAP!

CHE IL BANCHETTO
ABBIA INIZIO!

LE PRIME PORTATE SONO VARIE INSALATE
CON VERDURE COTTE E CRUDE.

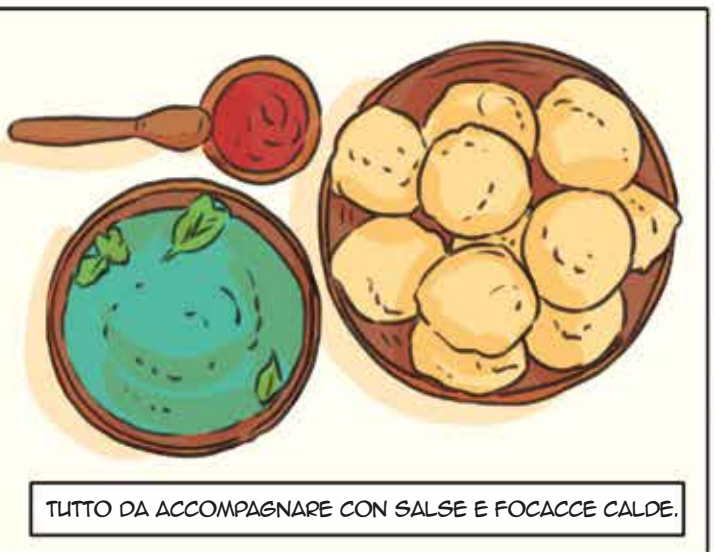


POI SI PASSA AGLI ARROSTI
DI CACCIAGIONE E AI BOLLITI DI CARNE.



L'ANATRA ARROSTO VIENE ACCOLTA
CON UN GRIDO DI GIOIA DA PARTE
DEL GIOVANE CHE L'HA CACCIATA.

DI SEGUITO LE ORATE, I TONNI ED I FRUTTI DI MARE.



TUTTO DA ACCOMPAGNARE CON SALSE E FOCACCE CALDE.

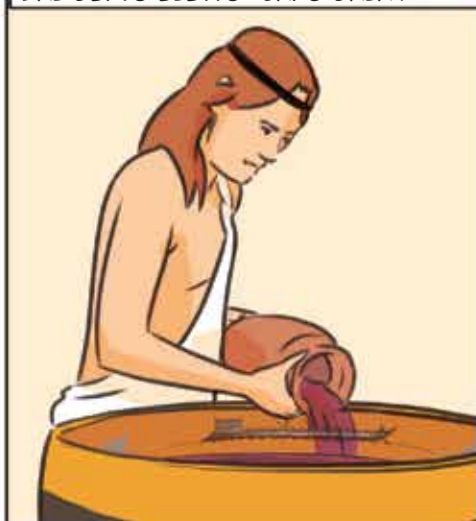
IL PASTO CONTINUA SULLE NOTE DEL FLAUTO DOPPIO AULOS, DEL TAMBURELLO, DELLA LIRA E DALLE MOVENZE LEGGIADRE DELLE DANZATRICI GRECHE.



TRA UNA PORTATA E L'ALTRA I SERVI PASSANO CON ALCUNE BACINELLE E FANNO LAVARE LE MANI AGLI OSPITI CON ACQUA PROFUMATA.



IMMANCABILE È IL VINO. CONTENUTO NEL DINOS, VIENE DISTRIBUITO E SAPIENTEMENTE STEMPERATO, CON PARTI DIVERSE DI ACQUA PER REGOLARNE LA ROBUSTEZZA, DAL SERVO ELETTO "CAPO SALA".

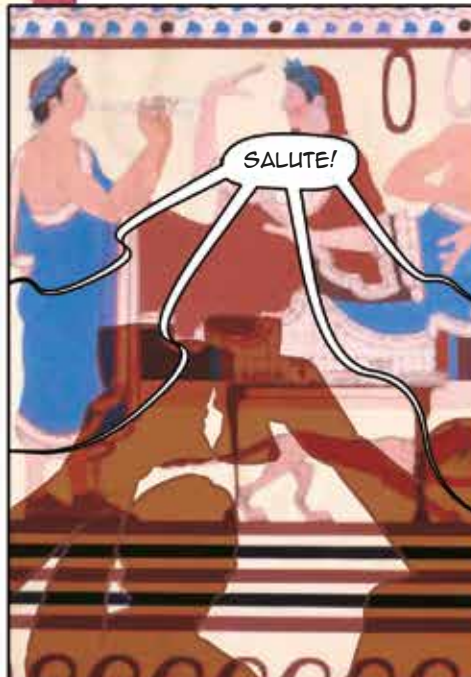


AD UN CERTO PUNTO UNO DEGLI INVITATI PROPONE UN BRINDISI.



AL NUOVO NATO!
PERCHÉ TINIA* E I PENATI**
VEGLINO SEMPRE
SU DI LUI!

*ZELUS, **DEFUNTI DIVENUTI PROTETTORI DELLA CASA



INFINE I DOLCI.



TORTE A BASE DI LIVA, PRUGNE E MELAGRANE.
FRITTELLE DI FARINA, FRUTTA SECCA E MIELE.



SCHIACCIATE CON LIVA, VARI FORMAGGI
CON IL MIELE E FRUTTA FRESCA E SECCA.

IL RAGAZZO, PRESO DALL'EUFORIA PER LA FESTA E DALLA CACCIA DEL MATTINO, DECIDE CHE È ORA DI ASSAGGIARE IL VINO PER LA PRIMA VOLTA.



FERMO, FIGLIO!
SEI ANCORA TROPPO PICCOLO
PER ASSAGGIARE IL VINUM,
IL TUO TEMPO
VERRÀ. RIVERSALO.



INFATTI AVRÀ ANCORA TEMPO PER PARTECIPARE AD ALTRI BANCHETTI MA TEMPI DURI SI STANNO DELINEANDO ALL'ORIZZONTE PER IL SUO POPOLO.



IL PERIODO DI MASSIMO SPLENDORE ETRUSCO STA LENTAMENTE SPEGNENDOSI. COSÌ COME QUESTO BANCHETTO.

LE BATTAGLIE CON I SIRACUSANI, I CELTI E SOPRATTUTTO L'IMPERO ROMANO PORTERANNO GLI ETRUSCHI, NEL 100 A.C., A DIVENTARE A TUTTI GLI EFFETTI CITTADINI ROMANI.



UNA CIVILTÀ AVANZATISSIMA, CON UNA CUCINA ATTUALE, VARIEGATA E DI BUON GUSTO, VERRÀ COMPLETAMENTE DILUITA, PERDENDONE PER SEMPRE IL SAPORE ORIGINALE, COSÌ COME FACEVANO LORO QUANDO IL VINO ERA TROPPO FORTE.



I ROMANI

LA CUCINA ETRUSCA INFLUENZÒ MOLTO QUELLA ROMANA CHE, DURANTE IL PERIODO IMPERIALE, VISSE IL SUO MOMENTO DI MASSIMO SPLENDORE. SOPRATTUTTO A...

ROMA. 90 D.C.

QUESTO, E TUTTO CIÒ CHE RIGUARDA LA CUCINA ROMANA, LO SAPPIAMO SOPRATTUTTO GRAZIE AL PREZIOSO LAVORO DI MARCO GAVIO APICIO, CUOCO E SCRITTORE ROMANO.

GLI ETRUSCHI INSEGNARONO AL POPOLO ROMANO PERFINO A FARE IL PANE CHE CAMBIÒ DA SEMPLICE FOCACCIA CON CEREALI SELVATICI A QUELLO VERO E PROPRIO CHE MANGIAMO ANCORA OGGI.



A QUEI TEMPI NE ESISTEVANO DI TRE TIPI...

IL "PLEBEIUS O RUSTICUS" SCURO, FATTO CON FARINA INTEGRALE E TALVOLTA CON LEGUMI, PER I PIÙ POVERI, IL "SECUNDARIUS", BIANCO MA NON FINISSIMO E IL "PANIS CANDIDUS" CON FARINA DI GRANO SENZA CRUSCA E FINISSIMA.



NON TUTTI, PERÒ, POTEVANO PERMETTERSI DI COMPRARE DEL PANE. I POVERI, CHE VIVEVANO AI PIANI SUPERIORI DELLE INSULE*, SPENDEVANO QUASI TUTTO PER L'AFFITTO QUINDI OGNI MATTINA IL LORO MENU CONSISTEVA NEGLI AVANZI DELLA CENA PRECEDENTE.



*TIPICHE PALAZZINE ROMANE

LIN PO' DI PULS FABATA*...



*ZUPPA DI FARRO E FAVE

...DEL PANE NERO, COTTO IN CASA, E UN PEZZO DI FORMAGGIO.



BEN DIVERSA ERA LO IENTACULUM* PER CHI ABITAVA AL PRIMO PIANO DELL'EDIFICIO. I BENESTANTI.



*PRIMA COLAZIONE

PER TE C'È DEL PANE E DELLE FOCACCE CALDE APPENA SFORNATE DAL PISTOR*, DEL MIELE E DEL LATTE.



*PANETTIERE

PER ME E TUO PADRE C'È DEL FORMAGGIO, DEI DATTERI, DEI CAPPERI E DELLE OLIVE DI GAETA.



NON ABBUFFARTI COME AL SOLITO!

OGGI È IL GIORNO DEL BANCHETTO, VERO?

SÌ. PRIMA PERÒ DEVO ANDARE...





...AL FORO BOARIO PER CONTRATTARE L'ACQUISTO DI QUEI TORI DI CUI TI PARLAVO IERI.

E PER IL PRANDIUM*?

*PRANZO



MI FERMERÒ ALLA CALPONA* DEL GRECO...

PERÒ NON PRENDERE SEMPRE LA CARNE. LÌ CUCINANO BENE ANCHE IL FARRO, LE UOVA E LE CIPOLLE.

*OSTERIA



VA BENE, CARA. DECIDERÒ SUL MOMENTO.

OSTE, PRENDO DEL MULSUM*, SPIEDINI DI CARNE, UN PEZZO DI FORMAGGIO, OLIVE E UVA. GRAZIE!

*VINO CON MIELE E SPEZIE



POI ANDRÒ ALLE TERME...



...E, PROPRIO LÌ ACCANTO, C'È UN OTTIMO THERMOPOLIUM* DOVE SERVONO UNA ZUPPA DI PESCE SQUISITA!

*TAVOLA CALDA



D'ACCORDO, PERÒ MI RACCOMANDO, CI ASPETTANO ALLE QUATTRO. NON FARE...

DIAMINE, È TARDI!



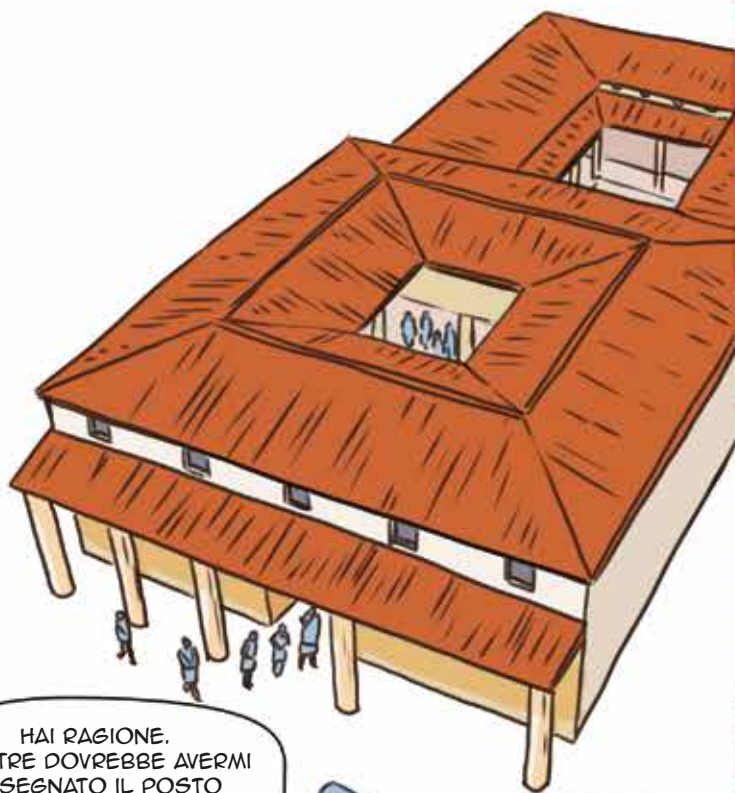
ECCO, SIAMO IN RITARDO! SAI QUANTO LO DETESTO!

SCUSAMI, CARA! MI FARÒ PERDONARE...

QUESTO BANCHETTO È IMPORTANTE. IL TUO AMICO SENATORE NON TI HA INVITATO PER CHILDERE QUEL GROSSO AFFARE?

INFATTI CHI ERA MOLTO RICCO E RICOPRIVA INCARICHI IMPORTANTI INVITAVA, QUASI OGNI POMERIGGIO, AMICI E COMMENSALI NELLA PROPRIA DOMUS* PER MOTIVI OLTRE CHE CULINARI ANCHE LAVORATIVI O POLITICI.

APPENA VARCATO L'ATRILIUM*, GLI INVITATI TOGLONO I LORO SANDALI ED INDOSSANO LE SOLAE, CALZATURE MOLTO PIÙ COMODE, ED I SERVI LI ACCOLGONO DONANDOGLI CORONE DI FIORI.



HAI RAGIONE. INOLTRE DOVREBBE AVERMI ASSEGNATO IL POSTO ACCANTO AL SUO, COSÌ POTREMO DISCUTERE MEGLIO...

SPERIAMO BENE, ABBIAMO BISOGNO DI SESTERZI!

* RICCA ABITAZIONE CITTADINA



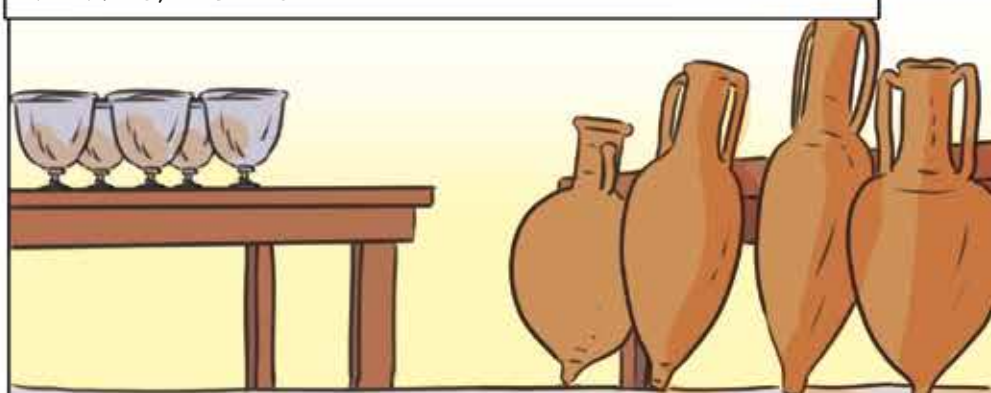
PREGO, GLI OSPITI POSSONO ACCEDERE AL TRICLINIUM**.

*ATRIO, **STANZA PER I BANCHETTI

TUTTI SI SDRAIANO SEGUENDO L'ORDINE DECISO DAL PADRONE DI CASA. IL MARITO HA IL POSTO CHE DESIDERAVA, LO OCCUPA ED ATTENDE INSIEME AGLI ALTRI L'INIZIO DEL BANCHETTO.



PRIMA DELLE PORTATE GLI SCHIAVI SERVONO IL VINO. DURANTE IL PASTO NE VERRANNO PROPOSTI TIPI DIVERSI... IL MULSUM, IL FALERNO, L'AGLIANICO, IL CECUBO.



BENVENUTI! SPERANDO CHE TUTTO POSSA ESSERE DI VOSTRO GRADIMENTO, ANCHE SE NON SARÀ ALL'ALTEZZA DELLA FAMOSA CENA DI TRIMALCIONE*, VI ANTICIPO CHE...



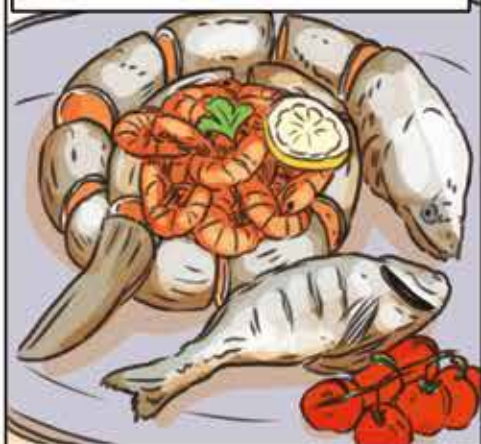
*PERSONAGGIO DEL SATYRICON, È UN RICCHISSIMO LIBERTO CHE IMBANDISCE PER I SUOI AMICI UNO SPETTACOLARE BANCHETTO

...LA GUSTATIO* SARÀ COMPOSTA DA OSTRICHE, RICCI DI MARE, ASPARAGI, LUCANICAE DELLA LUCANIA, UOVA, TORDI E LEPRI.

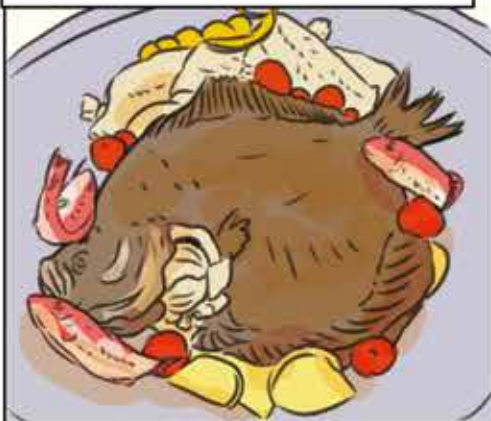


*ANTIPASTO

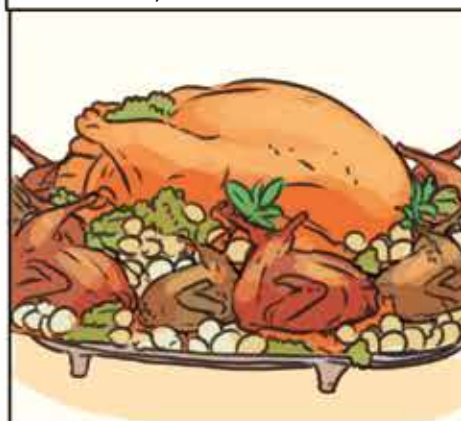
LA PRIMA MENSA INIZIERÀ CON MURENE DI SICILIA, ORATE, GAMBERI...



...TRIGLIE, ROMBI, SOGLIOLE E OTTIMI NASELLI... TUTTO PESCATO FRESCO ARRIVATO OGGI DA OSTIA...



...E CONTINUERÀ CON LA SELVAGGINA. FAGIANI CON FUNGHI BOLETI, BECCAFICHI, PICCIONI...



... UNA PORCHETTA MORBIDISSIMA, DEI GHIRI, UN PASTICCIO DI POLLO E DEL FICATUM* DI OTTIMA QUALITÀ.



*FEGATO INGRASSATO CON FICHI O CUCINATO CON FICHI

IL TUTTO DA CONDIRE ABBONDANTEMENTE CON DEL BUONISSIMO GARUM*. BUON APPETITO A TUTTI!



*SALSA DI INTERIORA DI PESCE FERMENTATE NEL SALE, AL SOLE. ERA LA SALSA PIÙ USATA PER ACCOMPAGNARE OGNI PIATTO

IL BANCHETTO È AL SUO CULMINE... SI DISCUTE, CI SI DIVERTE GUARDANDO I DERISORES*, SI ASCOLTANO MUSICA ED I VERSI PROCLAMATI DAI POETI.

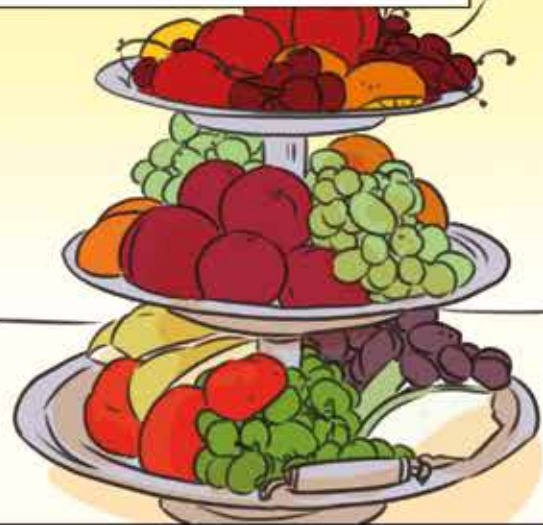


*BUFFONI

INFINE SI GIUNGE ALL'ULTIMA PARTE... I DOLCI!
SONO A BASE DI MIELE, DATTERI, FRUTTA SECCA
E FORMAGGIO E VENGONO SERVITI...



...INSIEME A VERE E PROPRIE COMPOSIZIONI
ARCHITETTONICHE DI FRUTTA FRESCA.



IL BANCHETTO GIUNGE AL TERMINE. DOPO I SALUTI
E LE ULTIME BATTUTE GLI INVITATI TORNANO A CASA
PRIMA CHE FACCIABUIO.



COME
È ANDATA?



ABBIAMO CHIUSO
UN OTTIMO AFFARE!
OTTIMO COME IL CIBO
CHE HANNO
SERVITO!

SÌ, ANCHE SE NON
SONO RIUSCITA AD
ASSAGGIARE IL FICATUM
PERCHÉ IL VASSOIO
ERA TROPPO DISTANTE
DAL MIO POSTO...

INFATTI
GUARDA COSA HO
FATTO PREPARARE
CON IL CIBO
AVANZATO...



UNA
SPORTULA*!

COSÌ DOMANI
A COLAZIONE POTRAI
GUSTARLI IN SANTA PACE
CON NOSTRO FIGLIO!

CHE
NE DICI...
SONO
PERDONATO?

*SACCHETTO DI LINO PER GLI AVANZI



AH AH AH,
ASSOLUTAMENTE!

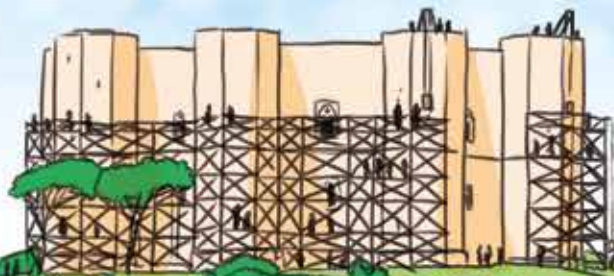


DOPO LA CADUTA DELL'IMPERO ROMANO, NEL 476 D.C., I MILLE ANNI SUCCESSIVI, CONOSCIUTI COME MEDIOEVO, FURONO CONSIDERATI UN PERIODO BUIO PERCHÉ CARATTERIZZATO DA INVASIONI E PAURE. CIÒ NONOSTANTE CI FURONO MOLTI LAMPI CHE ILLUMINARONO QUESTO PERIODO...

...AD ESEMPIO UNO DEI PERSONAGGI PIÙ SIGNIFICATIVI E BRILLANTI FU FEDERICO II DI SVEVIA.

L'ULTIMO CASTELLO CHE COSTRUI DIVENNE UN ESEMPIO DI FUSIONE TRA CULTURA, SCIENZA E RICERCA.

PUGLIA, CASTEL DEL MONTE, 1250 D.C.



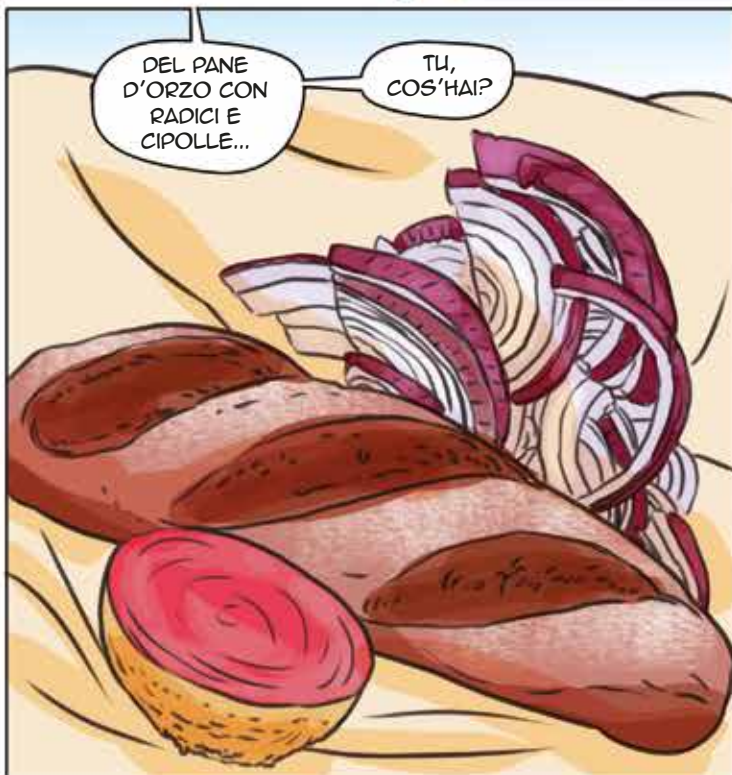
ANCHE LA STORIA DELLA CUCINA SUBÌ UN RALLENTAMENTO, TANT'È CHE IN QUELL'EPOCA NON FU REDATTO NESSUN RICETTARIO, PERÒ AVVENNERO COMUNQUE DEI CAMBIAMENTI, COME VEDREMO TRA POCO.



I LAVORI SONO QUASI FINITI.

SÌ, MANCANO ANCORA ALCUNE DECORAZIONI IN BRECCIA CORALLINA E LA RIFINITURA DELLA FONTANA. QUANDO FEDERICO ARRIVERÀ, SARÀ CONTENTO!





...SEDUTI SU COMODE PANCHE DIETRO A UN LUNGO TAVOLO IMBANDITO.



PER INIZIARE GLI VERRÀ SERVITA UNA ZUPPA DI AGLIO E ZUCCA.



BLEAH! L'AGLIO NON MI PIACE!

SBAGLI!
L'AGLIO FA MOLTO BENE
ALLO STOMACO E
COMBATTE LA FEBBRE.

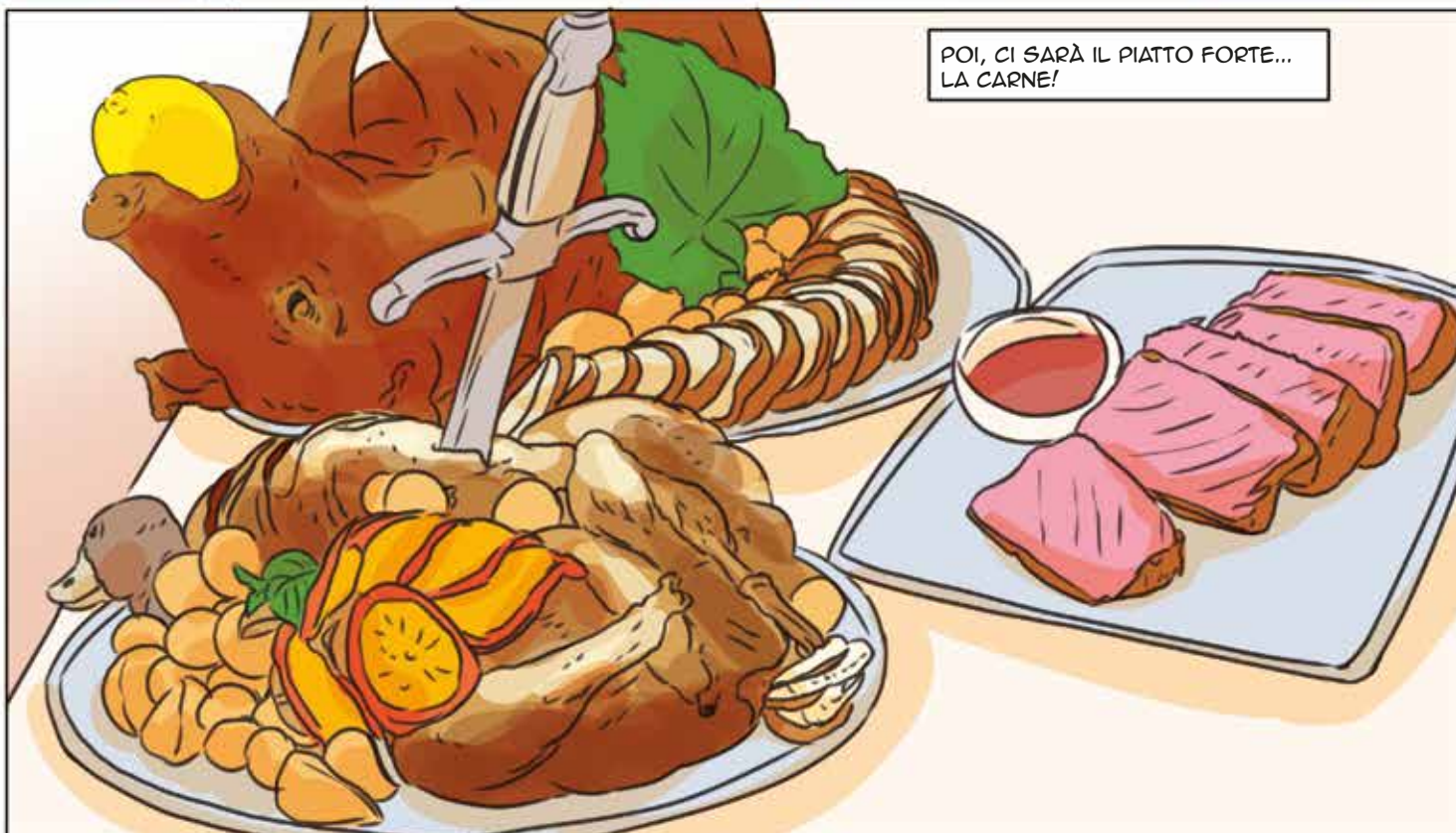


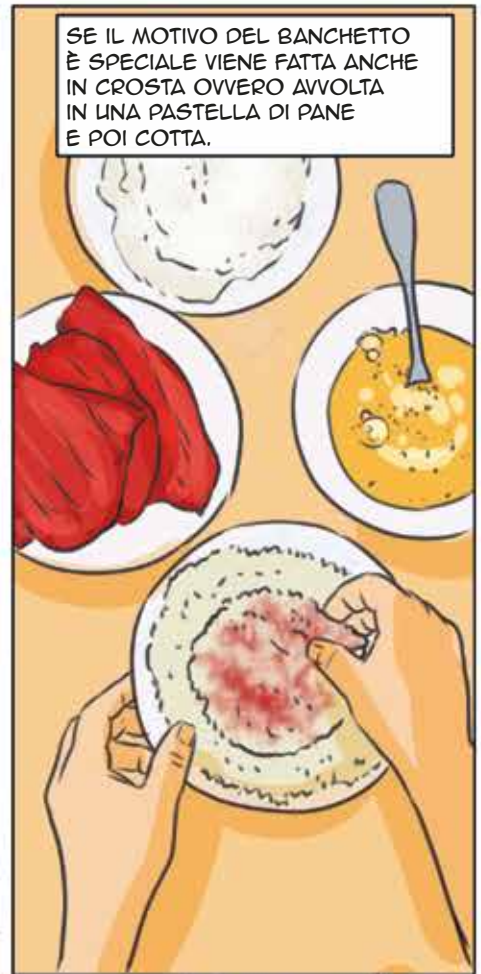
NON COME
LA ZUPPA DI CAVOLO
CHE OGNI SERA
CI PREPARANO
LE NOSTRE
DONNE!

INOLTRE VERRÀ ASSAPORATA
CON CUCCHIAI DI LEGNO LEVIGATO.



POI, CI SARÀ IL PIATTO FORTE...
LA CARNE!

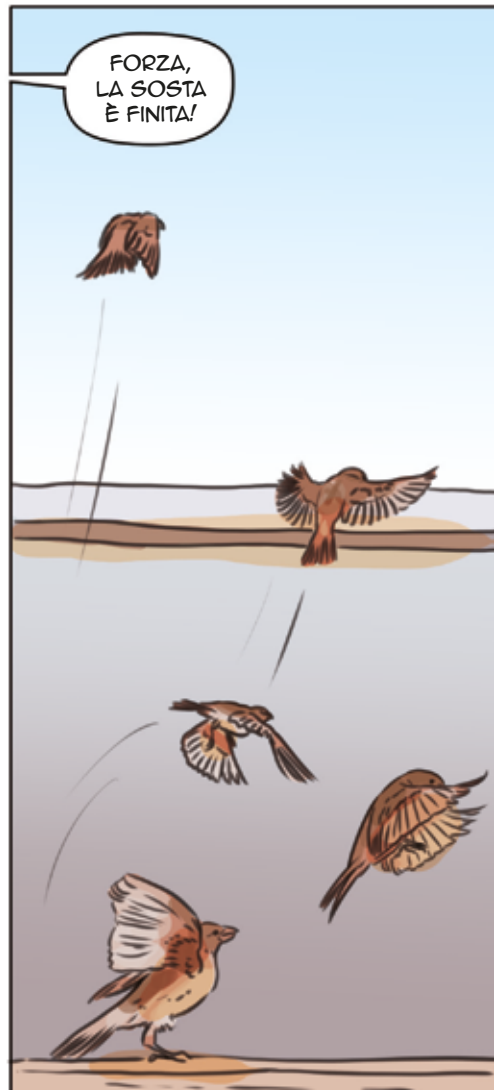
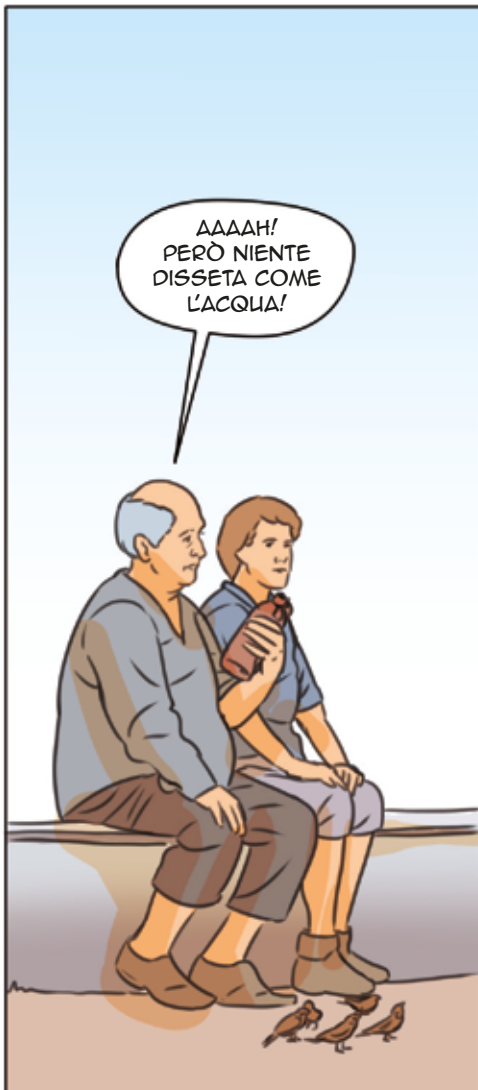
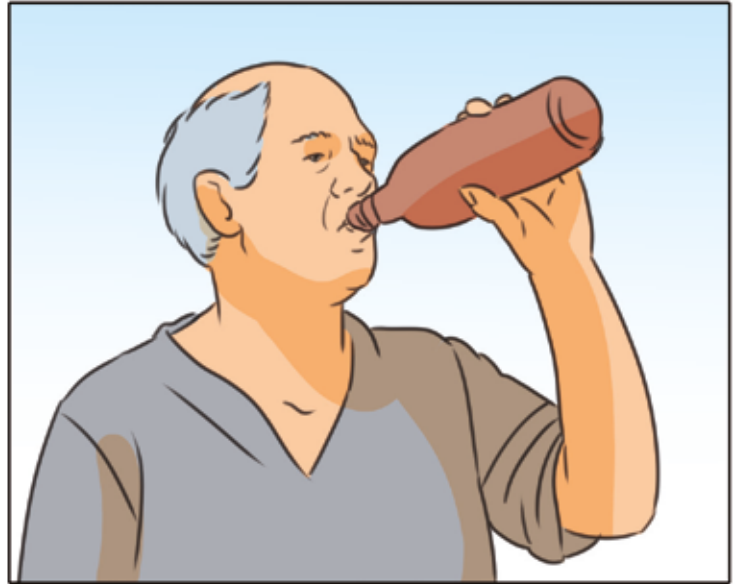
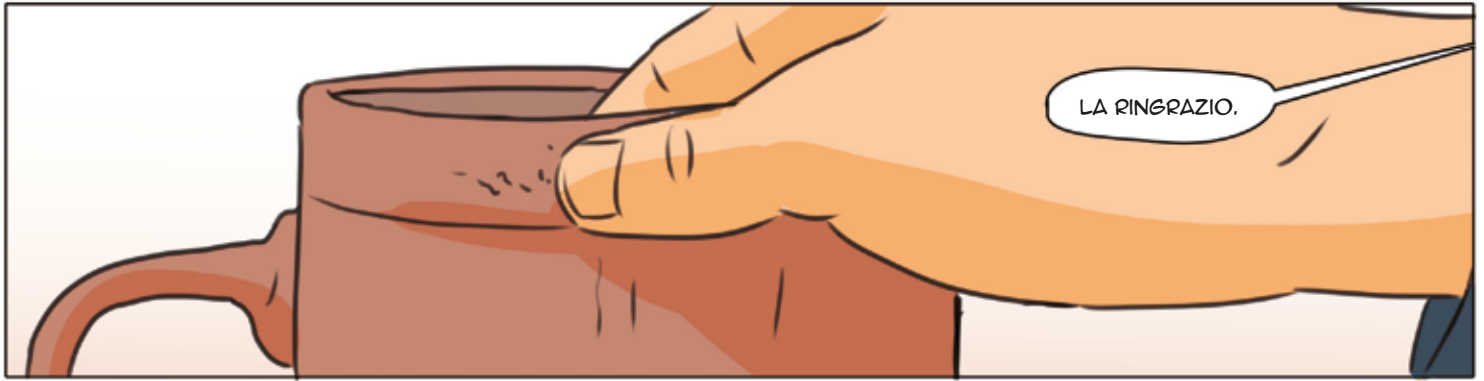




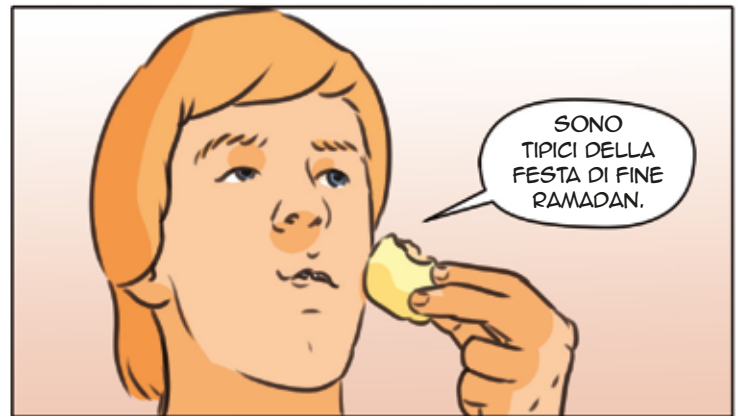
CHISSÀ SE MAI L'ASSAGGERÒ? SENTO IL SUO PROFUMO GIÀ DA QUI!











SIAMO A PALERMO, INTORNO ALL'ANNO 1000 D.C.

DURANTE ID AL-FITR*,
LA FESTA DI FINE RAMADAN...

...IL SUO BIS BIS NONNO A QUEL TEMPO ERA UN BAMBINO
E CON SUO PADRE, COME ORMAI DA ALCUNI ANNI,
SCENDEVA IN STRADA PER I FESTEGGIAMENTI.

*FESTA DELL'INTERRUZIONE

LA FESTA INIZIAVA AL CALARE DEL SOLE,
COME AVEVA PRECETTATO IL PROFETA.

FORZA PAPÀ,
SIAMO IN
RITARDO!

SAYYID*,
DATTERI,
PISTACCHI?

NO,
SHUKRAN**...
SIAMO DI
FRETTA!

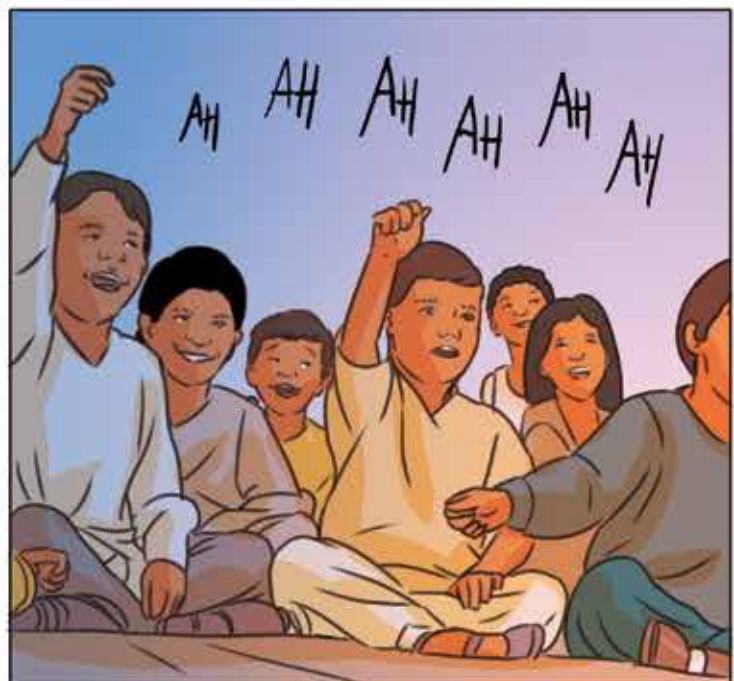
*SIGNORE **GRAZIE

COSTOLETTE
D'AGNELLO?
CON ROSMARINO
ED ERBA
CIPOLLINA!

NO, NO...
GRAZIE!

YALLA*,
MANCA
POCO!

*ANDIAMO



ALLORA IL GENERALE CHIAMÒ IL CUOCO DEL CAMPO E GLI CHIESE DI TROVARE UNA SOLUZIONE. SUBITO IL CUCINIERE SI MISE AL LAVORO E, COME PRIMA COSA, AGGIUNSE DEL FINOCCHIETTO SELVATICO.



POI DEI CHICCHI D'UVETTA, ALCUNI PINOLI, OTTIMI CONTRO LE INTOSSICAZIONI, E UN PIZZICO DI ZAFFERANO.



CUCINÒ TUTTO INSIEME E CREÒ QUALCOSA DI PARTICOLARE. IL NUOVO SAPORE, PIÙ DOLCE E ORIENTALEGGIANTE, SI SPOSÒ PERFETTAMENTE CON IL GUSTO ORIGINALE DI QUEL PIATTO SEMPLICE TIPOICO DEI PESCATORI.



IL GENERALE L'ASSAGGIÒ E NE RIMASE ESTASIATO! IL CUOCO RICEVETTE TUTTI GLI ONORI E LA SUA RICETTA PASSÒ ALLA STORIA! TANT'È CHE I VERMICELLI SARDE E FINOCCHIETTO VENGONO MANGIATI ANCORA OGGI!



EID MUBARAK*! COME STAI?

EID MUBARAK, AMICO MIO! ABBASTANZA BENE, TU?



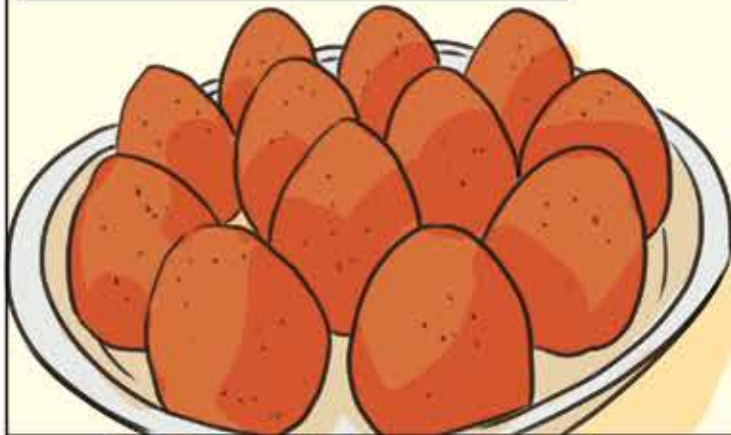
*BUONA FESTA





COME OGNI ANNO
C'È STATA LA CENA
CON TUTTI I PARENTI.

ABBIAMO MANGIATO GLI ARANCINI CON RISO,
ZAFFERANO, FORMAGGIO E PISELLI...



...I VERMICELLI, COME QUELLI DELLO SPETTACOLO,
CON LE SARDE, PINOLI E LUVETTA...



... IL COUS COUS CON LE MELANZANE
E ALTRE VERDURE, ANCHE SE A ME
PIACE DI PIÙ QUELLO CON IL PESCE!



POI IL MONTONE CON LE OLIVE, LA CANNELLA
ED I CHIODI DI GAROFANO...



...LE UOVA SODE CON
GLI SPINACI ED I CETRIOLI...



QUANTE
COSE!

IN INVERNO MIA MADRE AVREBBE ANCHE SPREMITO LE ARANCE O I LIMONI SULLA NEVE PER FARE LO SHARBAT, IL SORBETTO...



POI CUCINA I DOLCI! SOPRATTUTTO I CANNOLI, FANTASTICI!



INFINE I DATTERI, LE ARANCE ED I FICHI.



E VOI?



NOI ABBIAMO MANGIATO UNA ZUPPA DI LENTICCHIE, UN POCO DI POLLO E DEI DATTERI.

E BASTA?



Sì...

...MMMM...





BAMBINI VOLETE ASSAGGIARE DUE COSE BUONISSIME?

CERTO!

VENITE CON ME.



ECCO QUI!

COSA SONO?

SONO STIGGHIOLE... SPIEDINI FATTI DI BUDELLA DI AGNELLO CON PREZZEMOLO E CIPOLLA. ASSAGGIATE E VEDRETE!



E QUESTA LA CONOSCETE?

NO!

IT'S CASSATA!



ESATTO! RICOTTA ZUCCHERATA DI PECORA, PASTA REALE DI MANDORLE, LIMONI, ARANCE E MANDARINI CANDITI. UNA VERA DELIZIA!



E TUTTO BUONISSIMO, SIGNORE! SHUKRAN!



SHUKRAN JAZILAN*!

*GRAZIE MILLE

AH AH AH, FIGURATI! ALLAH È MISERICORDIOSO E ANCHE NOI DOBBIAMO PROVARE AD ESSERLO!



POSSO OFFRIRE UNA COSA ANCHE A TE? POTREMMO ANDARE IN QUELLA TAVERNA, MI HAN DETTO CHE IMPORTANO DELL'OTTIMO VINO ZIBIBBO DIRETTAMENTE DA CAP ZIBIB IN TUNISIA MA... NON POSSO ASSAGGIARLO...

GIUSTO, IL PROFETA VIETA GLI ALCOICI...



PRENDIAMO DEL TÈ CON LA MENTA?



PERFETTO, ANDIAMO!

ASPETTA! DOVE SONO I BAMBINI?



ECCOLI!



AH, SIAMO BLOCCATI, AMICO MIO! CHI LI SMLUOVE PIÙ DA LÌ?!

AH AH AH! HAI RAGIONE, PENSO CHE DOVREMO ASPETTARE UN BEL PO' PRIMA DI ANDARE A BERE!

COSÌ, TRA SPETTACOLI, MUSICA E CIBO, LA FESTA DURÒ FINO ALLA SERA... DEL GIORNO SUCCESSIVO!



DOPO AVER RICEVUTO TUTTI QUEI DONI CHE LO AVEVANO RESO COSÌ FELICE, IL BIS BIS NONNO DECISE CHE, UNA VOLTA CRESCIUTO, AVREBBE DONATO ANCHE LUI LA STESSA GIOIA AGLI ALTRI CREANDO E VENDENDO DELL'OTTIMO CIBO!

COSA CHE IL SUO PRO PRO NIPOTE FA ANCORA ADESSO?



IN EFFETTI QUEI DOLCI MI HANNO RESO DAVVERO FELICE!

CHE BEL RACCONTO, MIO SIGNORE, QUESTE STORIE MI AFFASCINANO SEMPRE... ME NE RACCONTERÀ DELLE ALTRE?



CHISSÀ... INSHALLAH!

COME SCUSI?



SE DIO VORRÀ! BUONA NOTTE MIA SIGNORA.

A DOMANI, MESSERE...



IL RINASCIMENTO

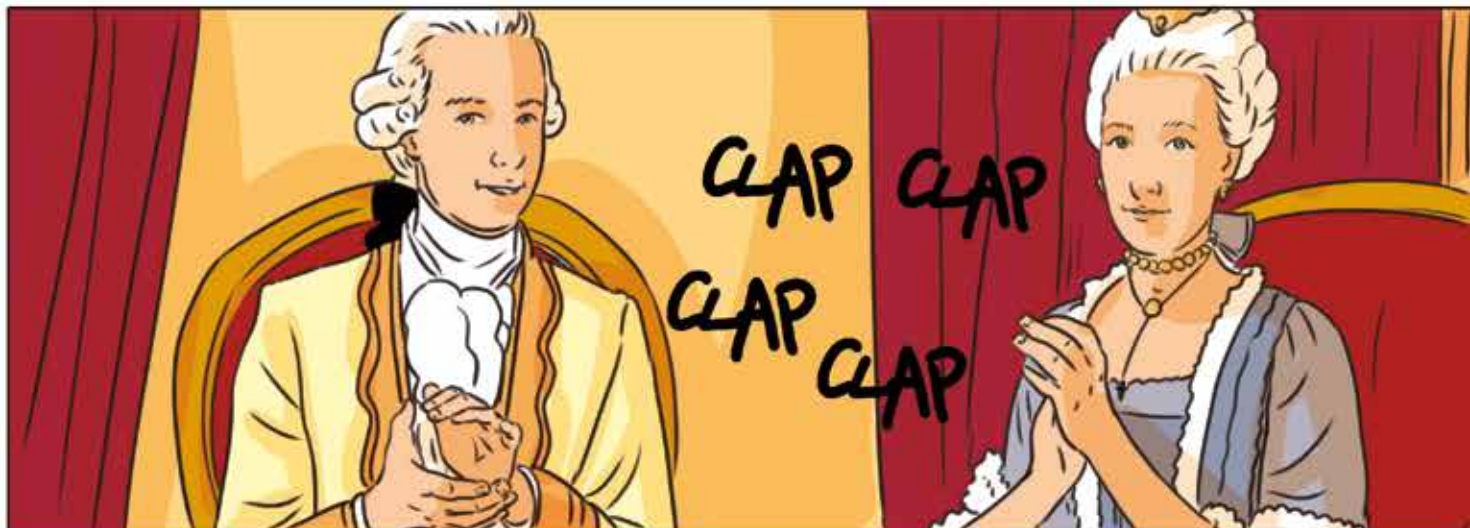
TERMINATO IL MEDIOEVO CI FU UN PERIODO DI GRANDI INNOVAZIONI E SCOPERTE.

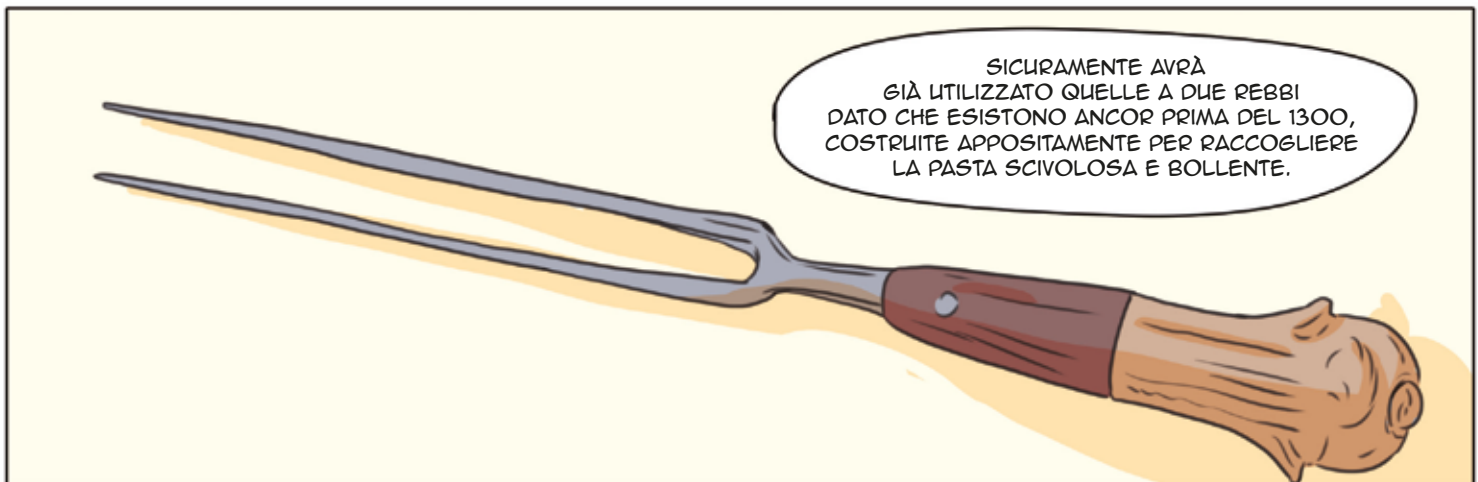
UN ARCO DI TEMPO COMPRESO TRA LA SCOPERTA DELL'AMERICA E LA RIVOLUZIONE FRANCESE... IL RINASCIMENTO!

CULLA DI QUELL'EPOCA FU FIRENZE.

LA VISITIAMO NEL 1770, QUANDO UN GIOVANE WOLFGANG AMADEUS MOZART, PER LA PRIMA VOLTA, ARRIVÒ IN ITALIA. ERA STATO INVITATO DAL GRANDUCA PIETRO LEOPOLDO PER ESIBIRSI NELLA VILLA DEL POGGIO IMPERIALE.







PERÒ, TRA LA FORCHETTA A DUE REBBI E QUELLA A QUATTRO, CI FU UNA VIA DI MEZZO... QUELLA A TRE!

FU CATERINA DE MEDICI, DOPO LE NOZZE CON ENRICO II, CHE, NEL 1533, LA PORTÒ CON SÈ IN FRANCIA INSIEME AD ALCUNI CUOCHI ED A VARIE RICETTE ITALIANE.



DURANTE UN BANCHETTO SI PRESENTÒ CON UN ASTUCCIO. LO APRÌ E MOSTRÒ AGLI INVITATI INCREDULI LA NUOVA POSATA! AD ADORNARE L'OGGETTO SUL MANICO C'ERA ANCHE LO STEMMA DEI MEDICI.



SUO FIGLIO, ENRICO III, CERCHERÀ DI RENDERNE OBBLIGATORIO L'USO A CORTE IN MODO DA "MANGIARE CON PULIZIA", COME DISSE LUI STESSO.

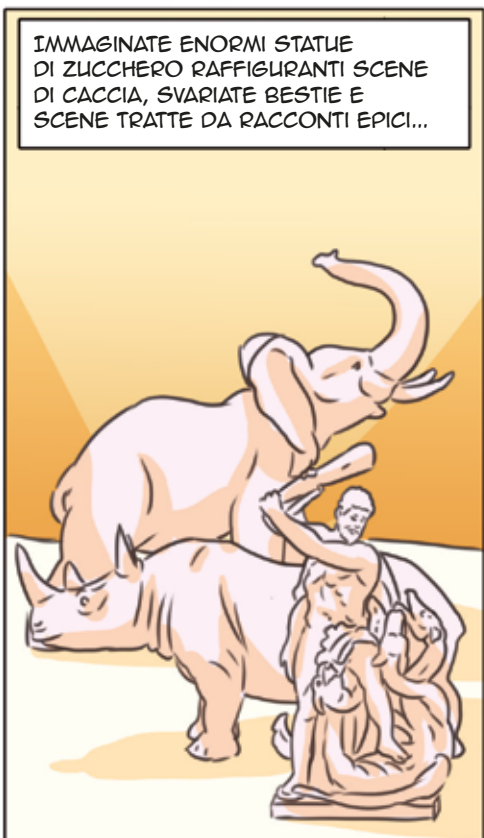


INFINE, A NAPOLI, GENNARO SPADACCINI, CIAMBELLANO ALLA CORTE DI FERDINANDO IV, POCO TEMPO FA L'HA RESA COME QUELLA CHE ORA HA IN MANO. MIGLIORANDO DEFINITIVAMENTE LA PRESA DEI "FILI DI PASTA".



COME POTETE VERIFICARE È STATA UN'INTUIZIONE GENIALE!







TUTTO ERA ALLESTITO NELLA SALA PIÙ GRANDE DI PALAZZO VECCHIO...
IL SALONE DEI 500!



AL TAVOLO PRINCIPALE PRESERO POSTO LA REGINA
E SEI INVITATI TRA CARDINALI, DUCESSE E GRANDUCHI.



AGLI ALTRI TAVOLI, CHE COMPLETAVANO IL FERRO
DI CAVALLO, SI MISERO TRECENTO GENTILDONNE.



SUL TAVOLO CENTRALE SI TROVAVA PERSINO UN LEONE.
QUESTO PARTICOLARE LO TENGA A MENTE,
CI TORNEREMO...

CHIARAMENTE, COME AD OGNI BANCHETTO CHE SI RISPETTI, C'ERANO DEGLI INSERVIENTI CON UN RUOLO BEN PRECISO, GARANTI DELL'ARTE DEL BEL SERVIRE.



C'ERA LO SCALCO, ADDETTO ALL'ORGANIZZAZIONE DEL MENU ED ALLA SEQUENZA DELLE PORTATE IN TAVOLA.

IL PIÙ CELEBRE FU CRISTOFORO MESSISBUGO. LAVORAVA ALLA CORTE DI FERRARA E NEL 1549 PUBBLICÒ UN VOLUME DEDICATO AI BANCHETTI... UN LIBRO DIVENTATO FAMOSO.



C'ERA IL TRINCIANTE, UN ARTISTA DEL TAGLIO DEI VARI CIBI. LI AFFETTA SEGUENDO UN RITUALE BEN PRECISO E LI LASCIA CADERE IN UN GRANDE PIATTO DA CUI ATTINGONO I COMMENSALI.



IL COPPIERE, INCARICATO DEL SERVIZIO DEI VINI ED IL BOTTIGLIERE, CHE HA IL COMPITO DI PREPARARE I VINI NONCHÉ DI FARE CREDENZA, OVVERO DI ASSAGGIARE LE BEVANDE ANCHE PER VERIFICARE L'ASSENZA DI VELENI.



I PAGGI, O VALLETTI, CHE PRESENTANO LE PIETANZE AI COMMENSALI E PORGONO LORO L'ACQUA, IN GENERE PROFUMATA, PER LAVARE LE MANI.



IN QUESTO CASO C'ERANO 300 GIOVANI SUDDIVISI IN SQUADRE CON COLORI DIVERSI, COMANDATI DA 25 CAPORALI, AIUTATI DA 25 MAESTRI DI CUCINA!

PER ULTIMI, I CUOCHI. NON SONO MAI MOLTO CONSIDERATI, INFATTI DURANTE I BANCHETTI NON SI FANNO MAI VEDERE IN SALA.

COMUNQUE, ANCHE LORO, INSIEME ALLE ALTRE FIGURE DESCRITTE FORMANO QUELLO CHE VIENE DENOMINATO L'UFFICIO DI BOCCA!

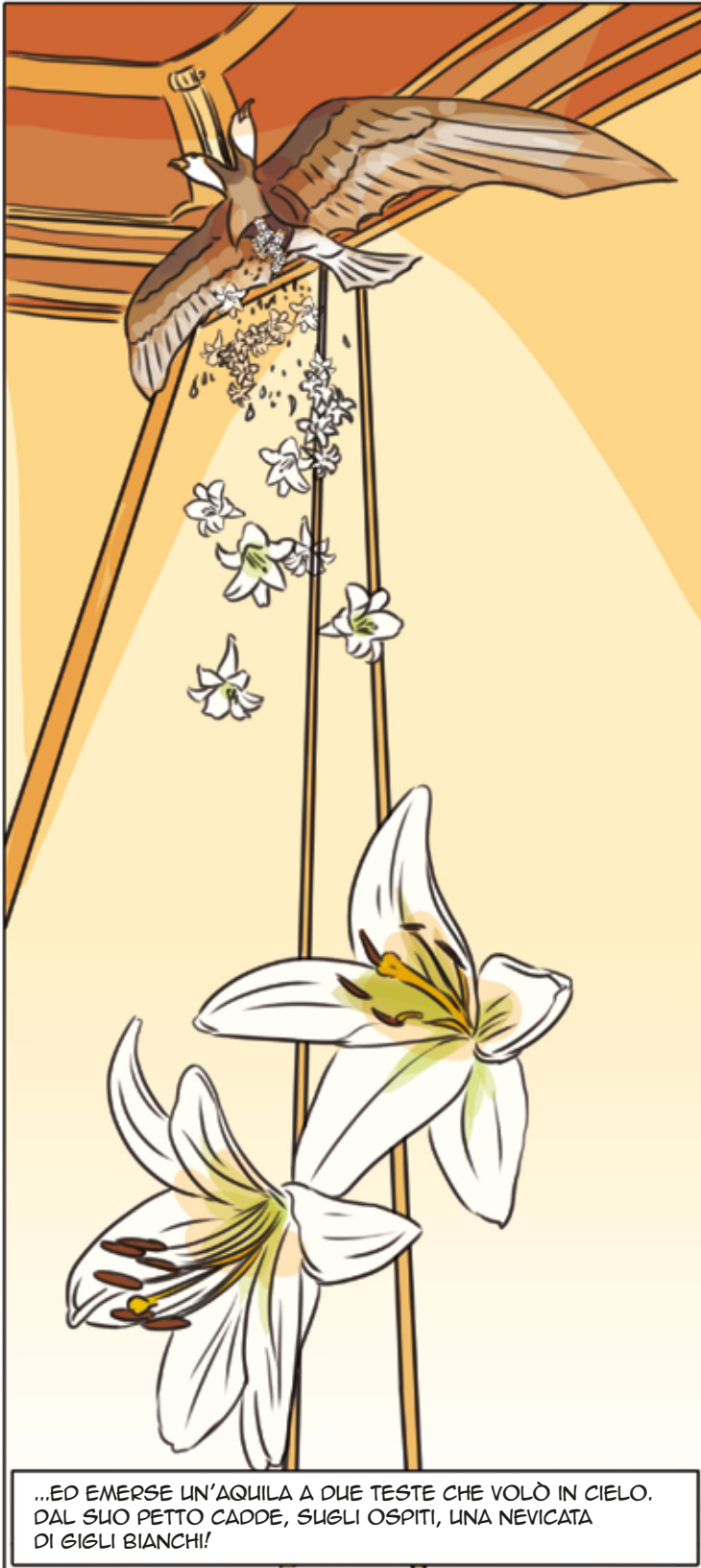


MA TORNIAMO AL BANCHETTO NUZIALE ED AL LEONE. QUANDO LA REGINA FINALMENTE SI SEDETTE E, DI CONSEGUENZA, ANCHE TUTTI GLI INVITATI...

TLACK!!

...LA FIERA SI APRÌ...





...ED EMERSE UN'AQUILA A DUE TESTE CHE VOLÒ IN CIELO. DAL SUO PETTO CADDE, SUGLI OSPITI, UNA NEVICATA DI GIGLI BIANCHI!



TUTTI RIMASERO ESTASIATI!

ANCHE QUANDO L'AQUILA... VOLÒ VIA!



DAS IST UNGLAUBLICH!*

NON È ANCORA FINITA! AD UN CERTO PUNTO, LA SALA PIOMBÒ NELL'OSCURITÀ PIÙ TOTALE E DUE NUVOLE ROSA CALARONO DAL CIELO.

*È INCREDIBILE!, IN TEDESCO

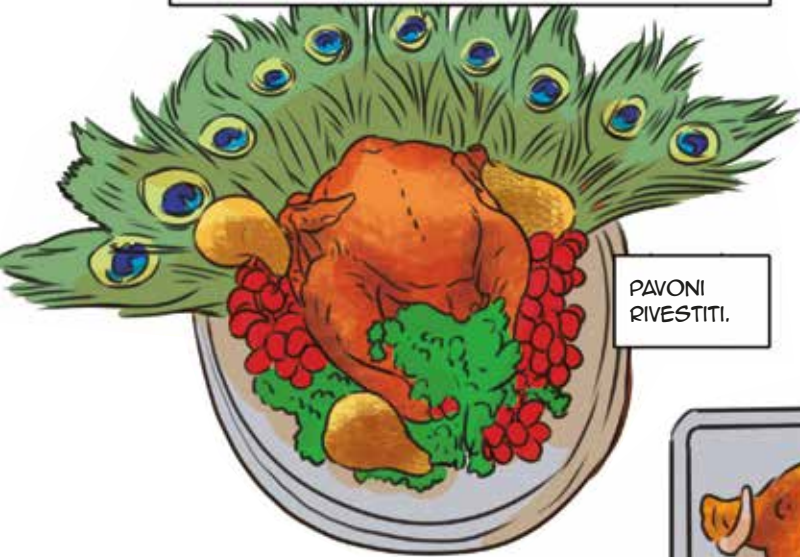
SOPRA DI ESSE DUE DAMIGELLE, VESTITE UNA DA GIUNONE E UNA DA PALLADE, CANTARONO IN ONORE DELLA REGINA.



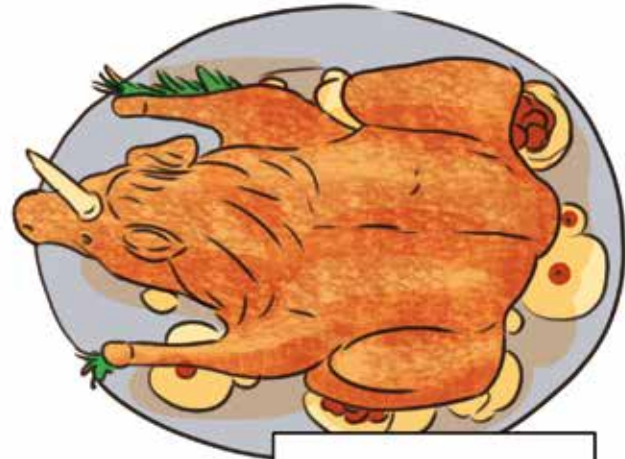
POI LA LUCE TORNÒ. UNA TAVOLA SCOMPARVE E SI TRAMUTÒ IN UN BOSCHETTO CON VIALI, SIEPI, FONTANE E ORNAMENTI DI FRUTTA E DOLCI.

C'ERANO ANCHE DEGLI LICCELLINI, ADDOMESTICATI, CHE LA REGINA PRESE IN MANO.

OLTRE A TUTTO QUESTO CI FURONO LE PORTATE!



PAVONI RIVESTITI.



PASTICCI DI VITELLA A FORMA DI LIOCORNO.



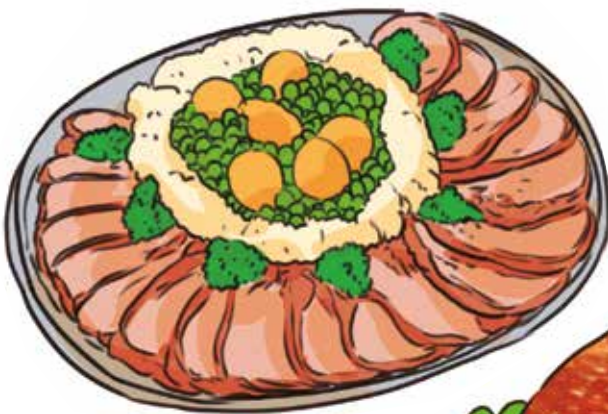
PASTICCI DI CINGHIALI A FORMA DI CINGHIALI.

TUTTI CONDITI CON SALSA A BASE DI ACETO, ZUCCHERO E CANNELLA!

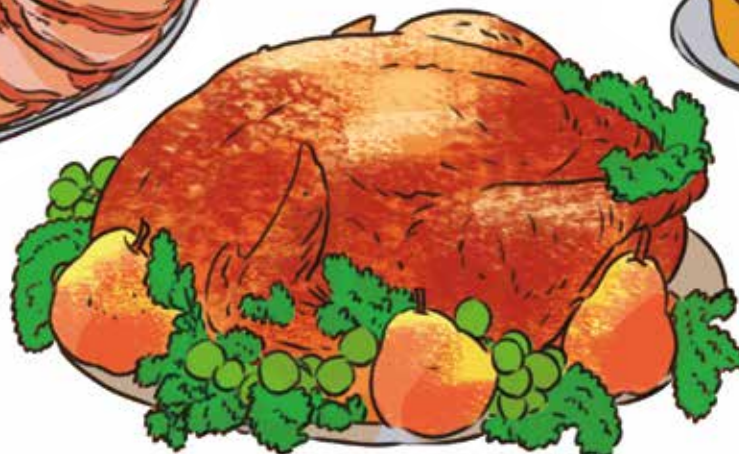


LA REGINA LA ADORAVA!

LINGUE DI BUE ADORNATE.



POLLASTRI ORNATI DI PERE.

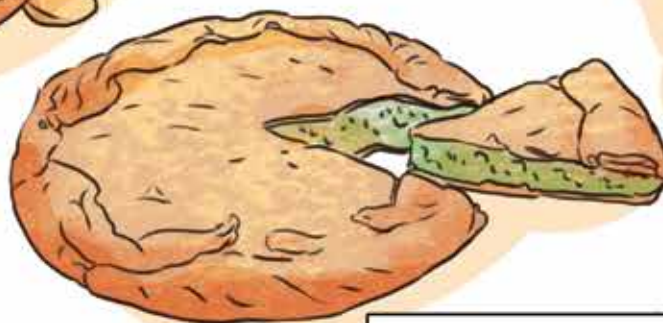
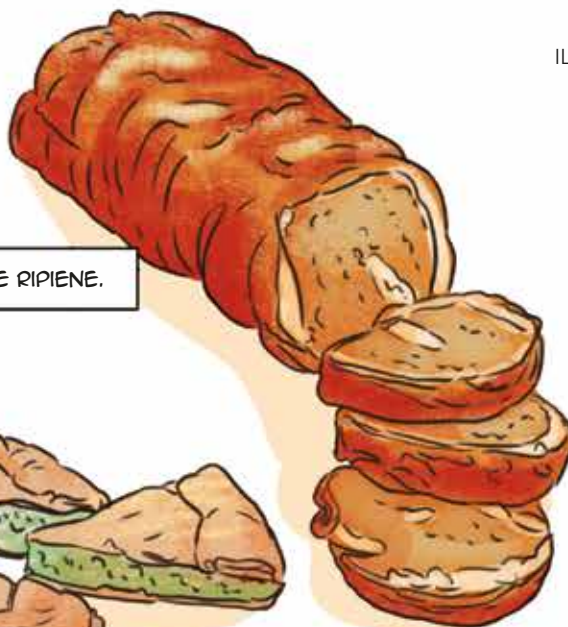


TORTE DI PAN DI SPAGNA ADORNATE CON FIGURETTE.

PASTICCI ALL'INGLESE A FORMA DI PESCE.



PORCHETTE RIPIENE.



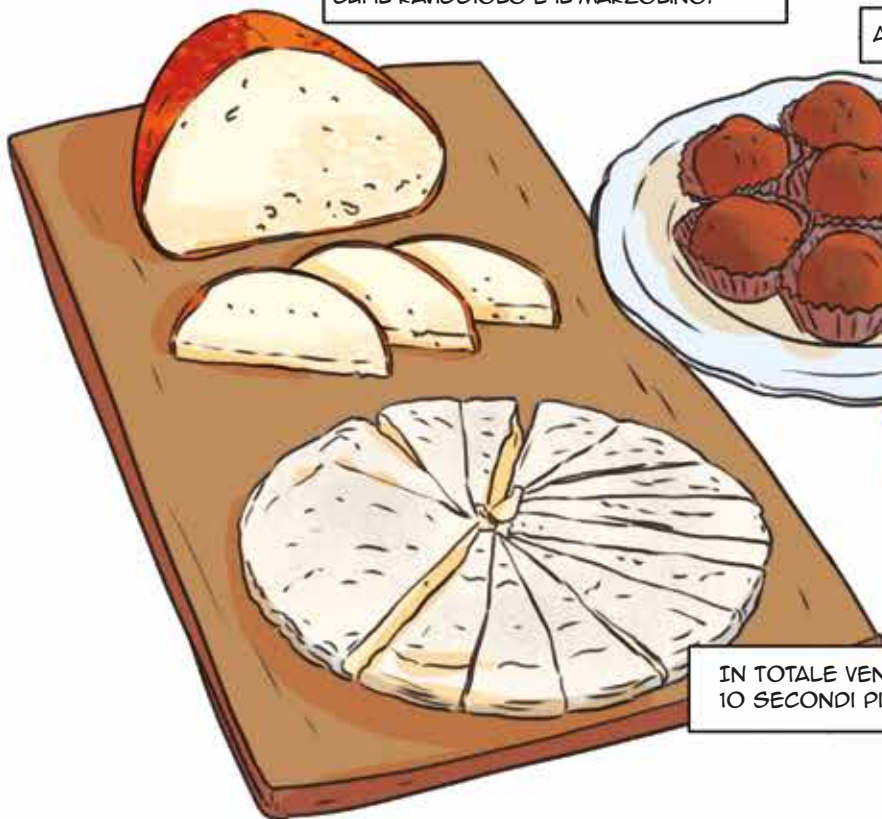
TORTE VERDI ALLA MILANESE.

ANCHE GLI SPETTATORI, ALTRI INVITATI ALLE NOZZE MA SEDUTI SU APPOSITI PALCHI LATERALI, APPREZZARONO OGNI SERVIZIO.



OGNUNO MANGIAVA DAL PROPRIO PIATTO. COME LEI BEN SA, GIÀ A QUEL TEMPO, IL GALATEO IMPONEVA UNA SERIE DI REGOLE CHE LA NOBILTÀ TENDEVA AD OSSERVARE.

POI SI PASSÒ A VARI FORMAGGI TRA CUI IL RAVIGGILO E IL MARZOLINO.



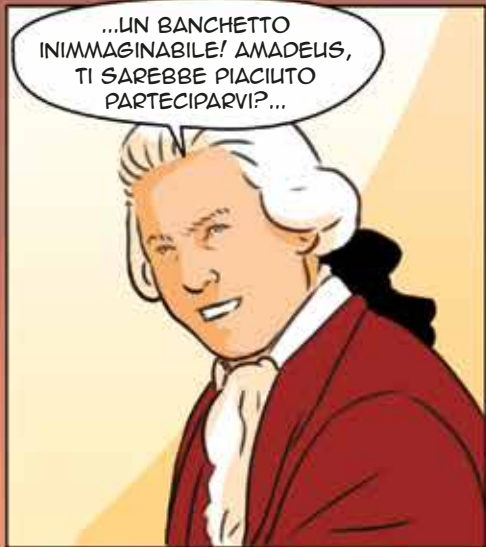
AI PASTICCETTI DI TARTUFI.

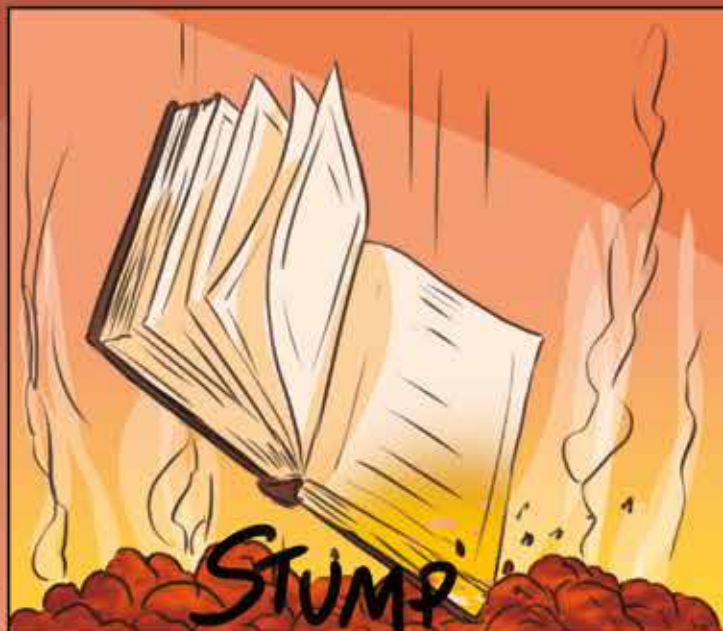


ALLE PERE COTOGNE IN GELO.



IN TOTALE VENNERO SERVITI 26 PIATTI FREDDI, 18 PRIMI PIATTI CALDI, 10 SECONDI PIATTI CALDI, FORMAGGI, DOLCI E FRUTTA!







BARTOLOMEO SACCHI, DETTO IL PLÀTINA, SCRISSE NEL 1475 UN LIBRO IN LATINO SUI PIACERI DELLA TAVOLA E LA SALUTE, DOVE RACCOGLIEVA ANCHE LE RICETTE DI MAESTRO MARTINO. IL SUCCESSO FU ENORME E FU RISTAMPATO IN ITALIANO, FRANCESE E TEDESCO.

QUESTA CHE HO IN MANO, E CHE QUASI MI HAI BRUCIATO, NE È UNA COPIA.



PRIMA DI LUI CI FU MARTINO DE' ROSSI, DETTO MAESTRO MARTINO. NATO NEL CANTON TICINO E CUOCO DEL CARDINALE LODOVICO TREVISAN A ROMA SCRISSE, NEL 1460, IL PRIMO TRATTATO DI CUCINA RINASCIMENTALE DAL TITOLO "LIBRO DE ARTE COQUINARIA".



BARTOLOMEO SCAPPI, CUOCO PERSONALE DI PAPA PIO V. SCRISSE UNA VERA E PROPRIA ENCICLOPEDIA CON PIÙ DI 1000 RICETTE, CHIAMATA "L'OPERA", EDITA NEL 1570, CON BELLISSIMI DISEGNI DI CUCINE E ATTREZZI.

GRAZIE, ORA MI È TUTTO PIÙ CHIARO!





WOLFGANG,
COSA STAI
FACENDO?!

PER
PORTARE
LE PIETANZE
CI SONO
I PAGGI...



PADRE, LI ASSAGGI!
SONO DOLCI DI MARZAPANE
COPERTI DA UN VELO DI
SALE ARABO! ME LI HA DONATI
LINO DEI CUOCHI...
SONO STREPITOSI!



SALE
ARABO?
COS'È?

E' ZUCCHERO
DI CANNA.
VIENE CHIAMATO
ANCHE SALE
DOLCE O,
IL MIO PREFERITO,
POLVERE DI
CIPRO.



DELIZIOSO!



I CIBI DAL NUOVO MONDO

IN ATTESA DEGLI INNOVATIVI CAPOLAVORI DEL COMPOSITORE AUSTRIACO, IN VERITÀ A PARTIRE DAL 1700 LA VERA RIVOLUZIONE AVVENNE NELLA CUCINA. IN QUELLA EUROPEA E, SOPRATTUTTO, IN QUELLA ITALIANA.

PER POTERLA RACCONTARE AL MEGLIO CI SPOSTIAMO A NAPOLI, NEL 1839, DURANTE IL REGNO DELLE DUE SICILIE.

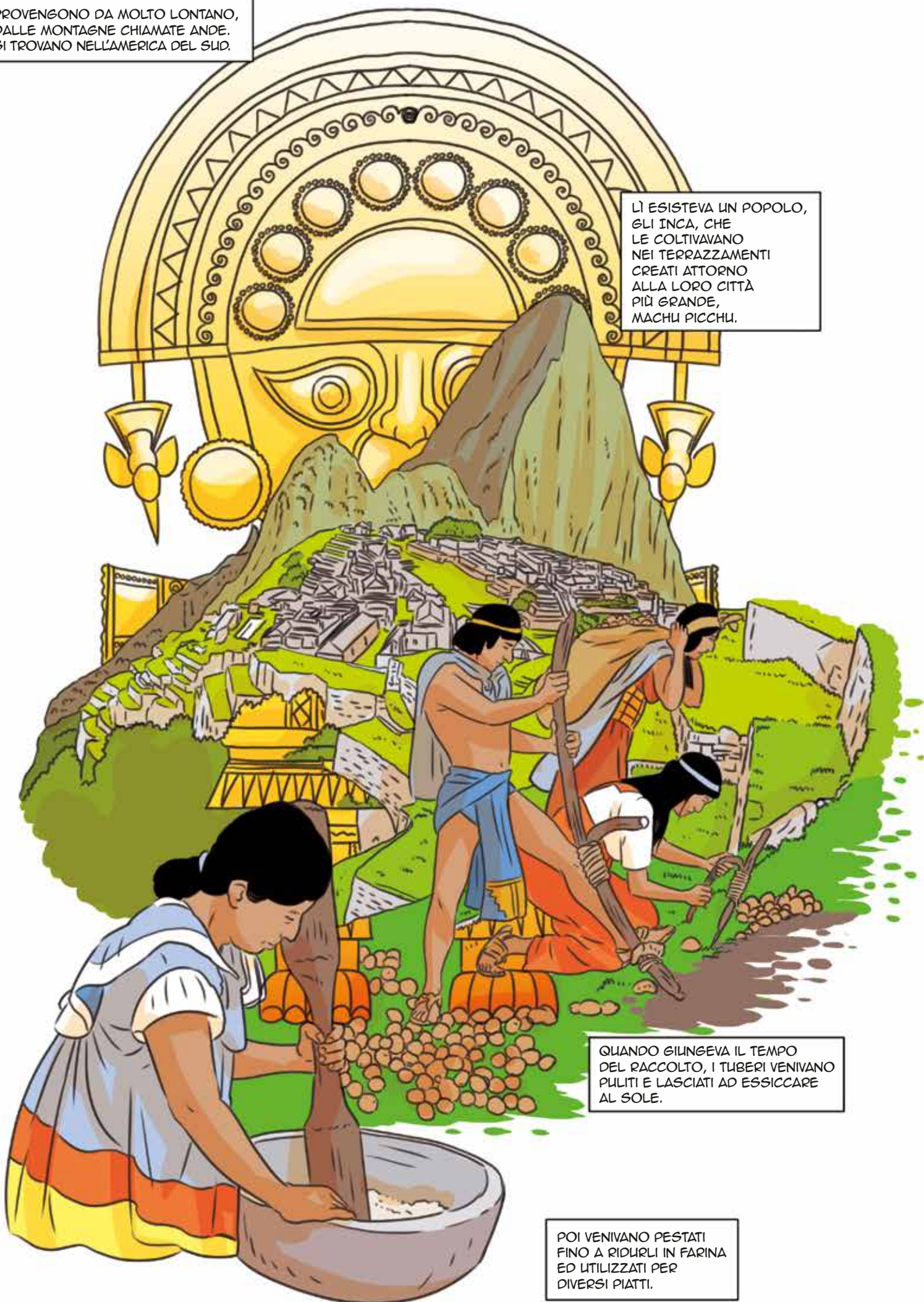


MI DICA...
QUESTI FRIARIELLI
SONO FRESCI?



PROVENGONO DA MOLTO LONTANO, DALLE MONTAGNE CHIAMATE ANDE. SI TROVANO NELL'AMERICA DEL SUD.

LÌ ESISTEVA UN POPOLO, GLI INCA, CHE LE COLTIVAVANO NEI TERRAZZAMENTI CREATI ATTORNO ALLA LORO CITTÀ PIÙ GRANDE, MACHU PICCHU.




QUANDO GIUNGEVA IL TEMPO DEL RACCOLTO, I TUBERI VENIVANO PULITI E LASCIATI AD ESSICCARE AL SOLE.

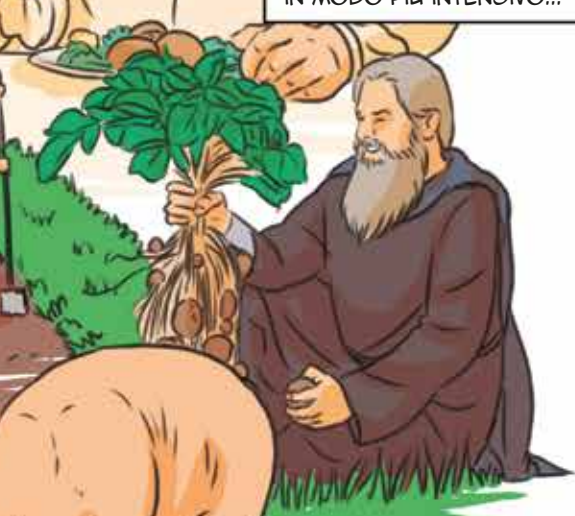
POI VENIVANO PESTATI FINO A RIDURLI IN FARINA ED UTILIZZATI PER DIVERSI PIATTI.



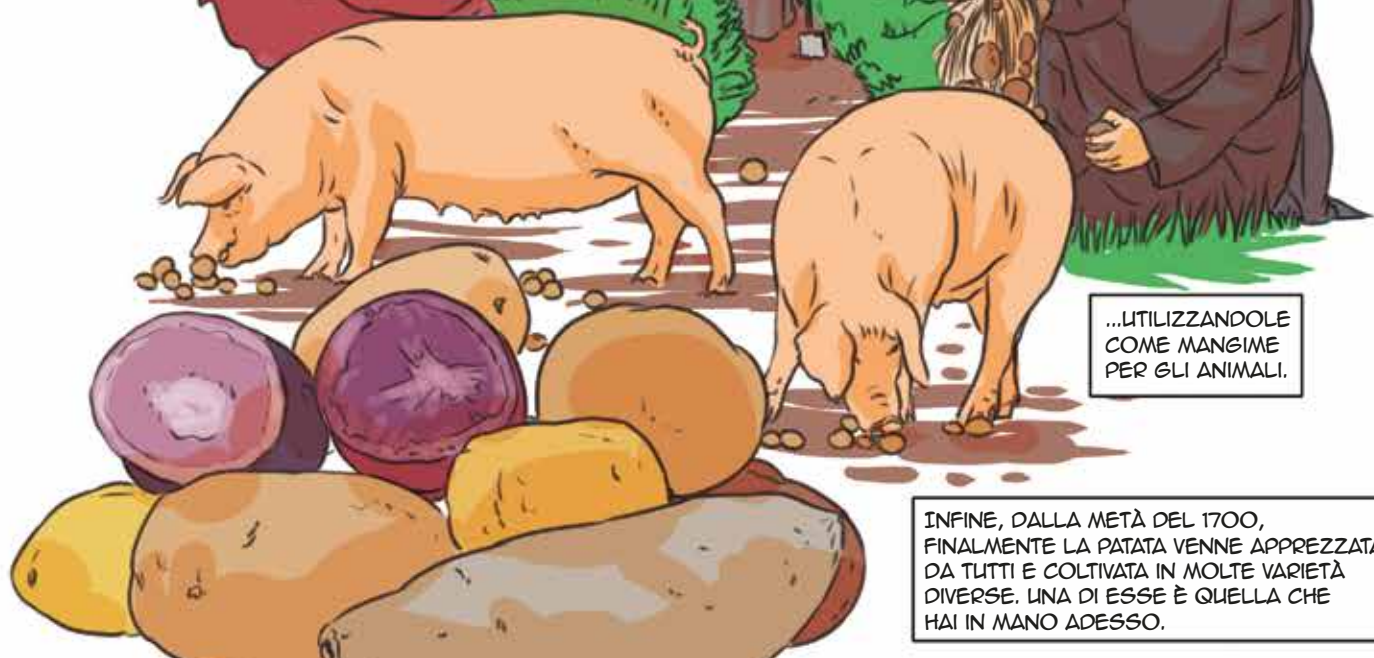
FURONO I CONQUISTADORES SPAGNOLI A PORTARE LE PATATE IN EUROPA MA IN PRINCIPIO NON FURONO BEN ACCOLTE A CAUSA DEL LORO ASPETTO BITORZOLITO...




...E DEL LORO PESSIMO SAPORE! PERCHÉ, NON CONOSCENDO IL MODO CORRETTO DI CUCINARLE, VENIVANO COTTE INSIEME ALLE LORO FOGLIE ED AI LORO FIORI... NON SAPEVANO CHE ERANO VELENOSI!



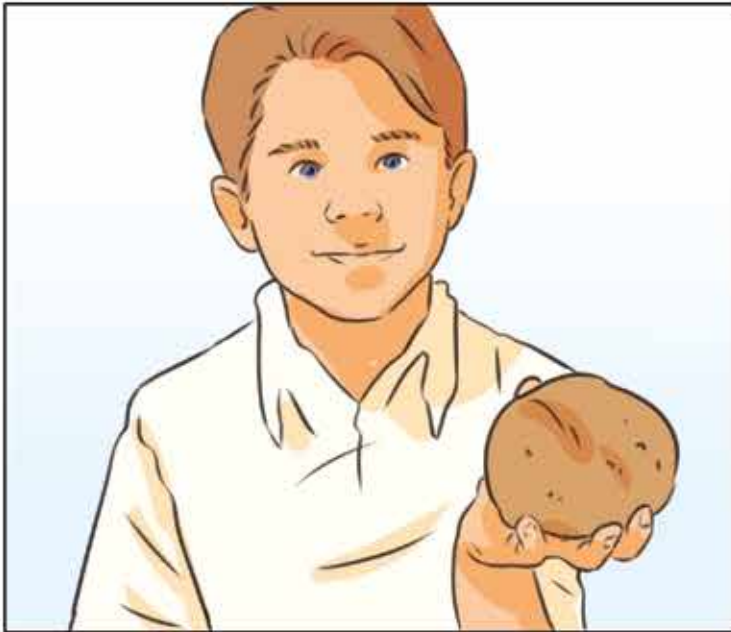
PERÒ, A METÀ DEL 1500, I CARMELITANI SCALZI FURONO TRA I PRIMI A SUPERARE L'INIZIALE DIFFIDENZA ED INIZIARONO A COLTIVARLE IN MODO PIÙ INTENSIVO...



...UTILIZZANDELE COME MANGIME PER GLI ANIMALI.



INFINE, DALLA METÀ DEL 1700, FINALMENTE LA PATATA VENNE APPREZZATA DA TUTTI E COLTIVATA IN MOLTE VARIETÀ DIVERSE. UNA DI ESSE È QUELLA CHE HAI IN MANO ADESSO.



AVREI ANCHE
BISOGNO DI
NOCCIOLINE...



ABBIAMO
LE PIÙ CROCCANTI
E GROSSE DI TUTTA
LA CITTÀ!



LO IMMAGI-
NAVO...

ANCHE QUESTE
VENGONO DALLE
AMERICHE, SA?



ME NE DIA
UN SACCHETTO,
GRAZIE.

E DEI
FAGIOLI...



UHA,
DI QUELLI CONOSCO
ANCHE LA STORIA...
LA VUOI SENTIRE
PICCERILLO?

SÌ!



ALLORA CI DOBBIAMO SPOSTARE
IN UN'ALTRA ZONA DELLE AMERICHE,
IL MESSICO! PIÙ PRECISAMENTE NELLA
CITTÀ DI UN POPOLO CHIAMATO AZTECHI
CHE HA UN NOME COMPLICATO...
TENOCHTITLÀN!

IN VERITÀ, PRIMA DELLA SCOPERTA
DELL'AMERICA, SULLE NOSTRE TAVOLE
SI TROVAVANO GIÀ DEI CIBI SIMILI AI
FAGIOLI, VENIVANO CHIAMATI "FAGIOLI
CON L'OCCHIO" E PROVENIVANO DALL'ASIA.

PERÒ APPARTENEVANO
A TUTT'ALTRA SPECIE
BOTANICA.

IN QUEL LUOGO, PER MILLENNI,
SI SONO COLTIVATI I FAGIOLI,
POI, GRAZIE AGLI SPAGNOLI ED
AI PORTOGHESI, NEL 1500 SONO
GIUNTI ANCHE A NOI.

INVECE LE NAVI PROVENIENTI DALLE COSTE
DEL MESSICO CI PORTARONO QUELLI VERI
COME I BORLOTTI O I CANNELLINI.

SONO QUELLI CHE SICURAMENTE
AVRAI GIÀ ASSAGGIATO NELLE ZUPPE
O NELLE MINESTRE CHE TI PREPARA
LA MAMMA!



...DOBBIAMO TORNARE
DAL POPOLO AZTECO
OPPURE DAGLI INCA.

ENTRAMBI LI
COLTIVAVANO.

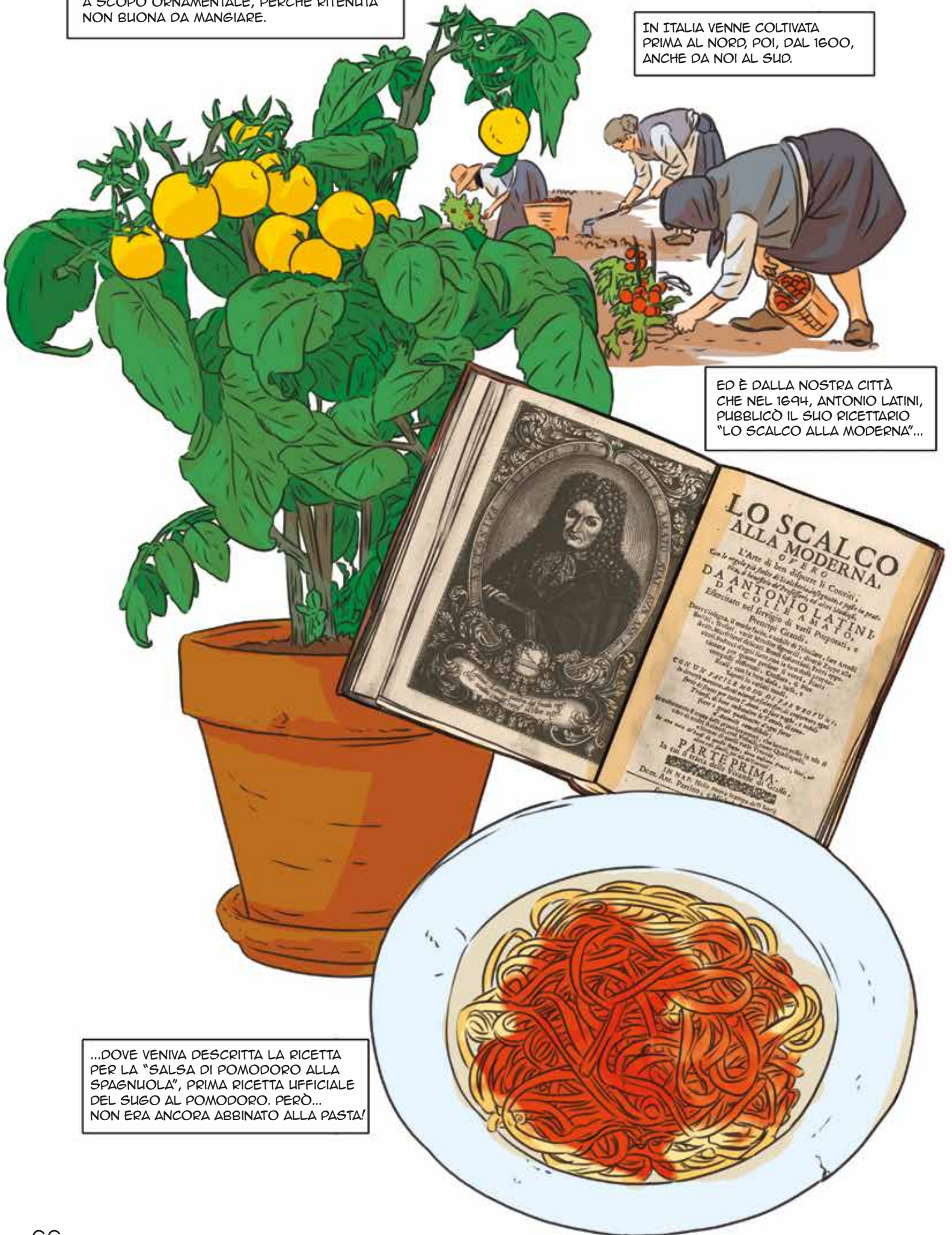
COME PER LE PATATE ED I FAGIOLI
ANCHE I SEMI DEI POMODORI
ARRIVARONO IN EUROPA
ATTRAVERSO L'OCEANO.
LE NAVI ERANO CAPITANATE
DAL FAMOSO MILITARE HERNÀN
CORTÉS. ERA IL 1540.



LE PRIME PIANTE CHE VENNERO COLTIVATE
NEL VECCHIO MONDO DAVANO FRUTTI
DI COLOR GIALLO DA LÌ IL NOME "MELA
AUREA" O "POMO D'ORO".

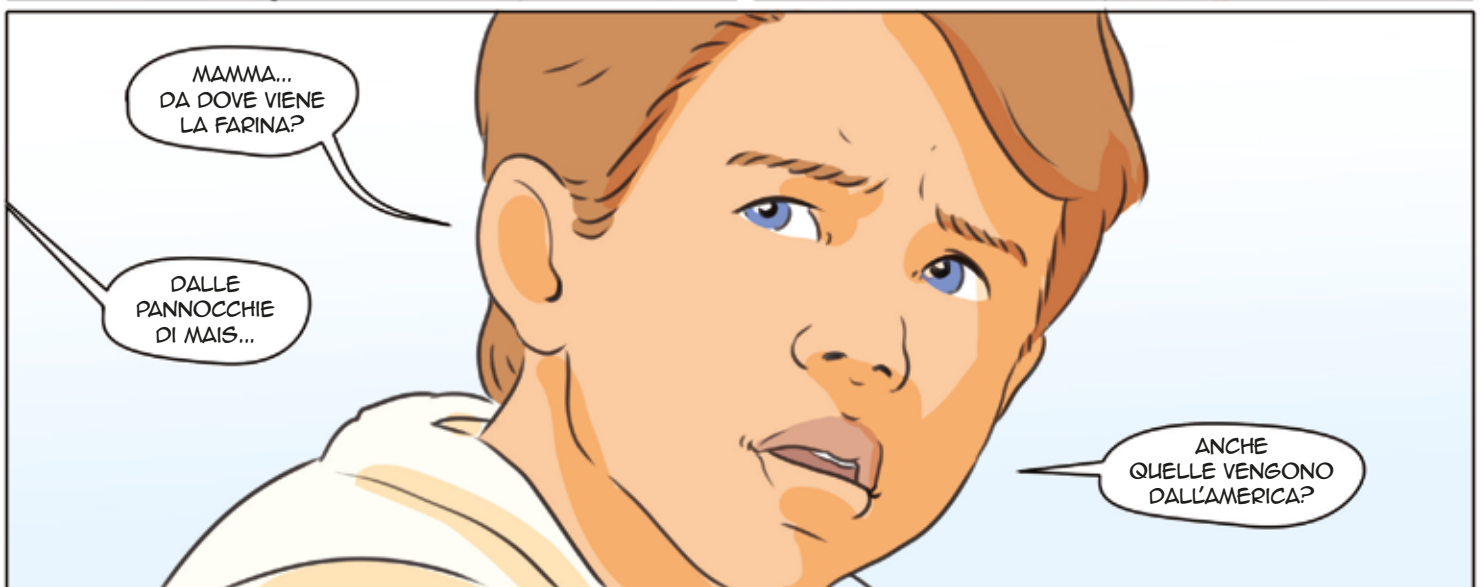
INIZIALMENTE LA PIANTA VENIVA UTILIZZATA A SCOPO ORNAMENTALE, PERCHÉ RITENUTA NON BUONA DA MANGIARE.

IN ITALIA VENNE COLTIVATA PRIMA AL NORD, POI, DAL 1600, ANCHE DA NOI AL SUD.



ED È DALLA NOSTRA CITTÀ CHE NEL 1694, ANTONIO LATINI, PUBBLICÒ IL SUO RICETTARIO "LO SCALCO ALLA MODERNA"...

...DOVE VENIVA DESCRITTA LA RICETTA PER LA "SALSA DI POMODORO ALLA SPAGNUOLA", PRIMA RICETTA UFFICIALE DEL SUGO AL POMODORO. PERÒ... NON ERA ANCORA ABBINATO ALLA PASTA!



CERTO, PICCERÌ!
ARRIVANO DA PALENQUE!
LA CITTÀ DEI MAYA!

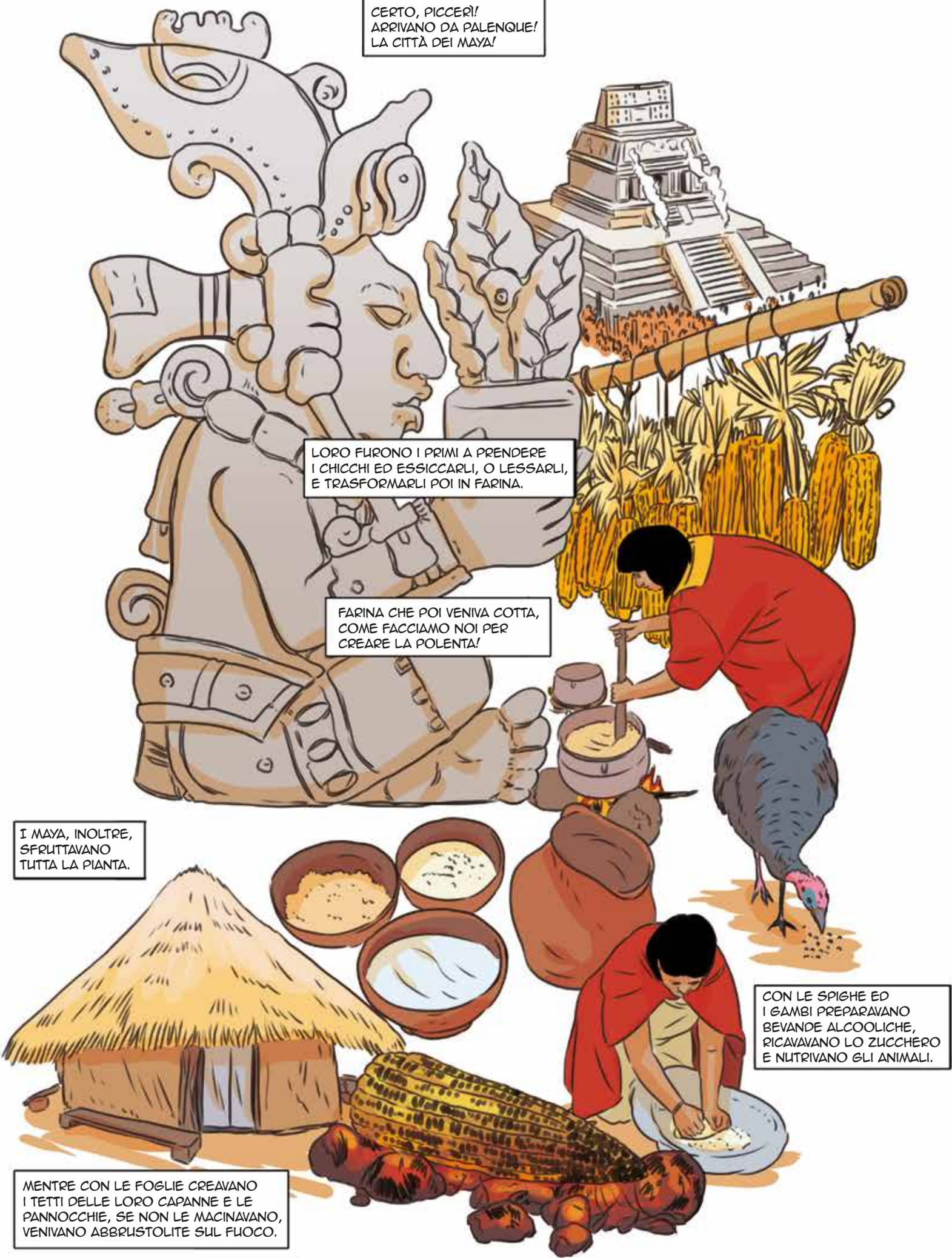
LORO FURONO I PRIMI A PRENDERE
I CHICCHI ED ESSICCARLI, O LESSARLI,
E TRASFORMARLI POI IN FARINA.

FARINA CHE POI VENIVA COTTA,
COME FACCIAMO NOI PER
CREARE LA POLENTA!

I MAYA, INOLTRE,
SFRUTTAVANO
TUTTA LA PIANTA.

CON LE SPIGHE ED
I GAMBÌ PREPARAVANO
BEVANDE ALCOOLICHE,
RICAVAVANO LO ZUCCHERO
E NUTRIVANO GLI ANIMALI.

MENTRE CON LE FOGLIE CREAVANO
I TETTI DELLE LORO CAPANNE E LE
PANNOCCHE, SE NON LE MACINAVANO,
VENIVANO ABBRUSTOLITE SUL FUOCO.



IL NOME MAIS DERIVA DA "MAHIZ".
COSÌ LO CHIAMAVANO GLI INDIGENI
CHE ACCOLSERO CRISTOFORO
COLOMBO SULL'ISOLA DI HISPANIOLA.



COLOMBO LO RICEVETTE IN DONO
DAGLI INDIOS E NEI PRIMI ANNI DEL
1500 SI DIFFUSE IN EUROPA E IN ITALIA
A PARTIRE DAL NOSTRO REGNO.



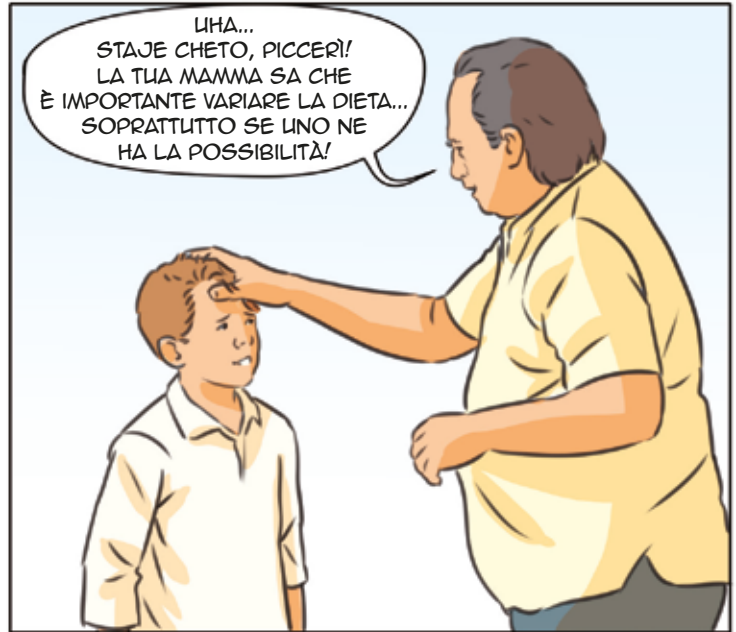
DA NOI IL MAIS È CONOSCIUTO ANCHE
COME "GRANTURCO" DOVE IL TERMINE
TURCO SERVE PER INDICARE L'ORIGINE
STRANIERA.

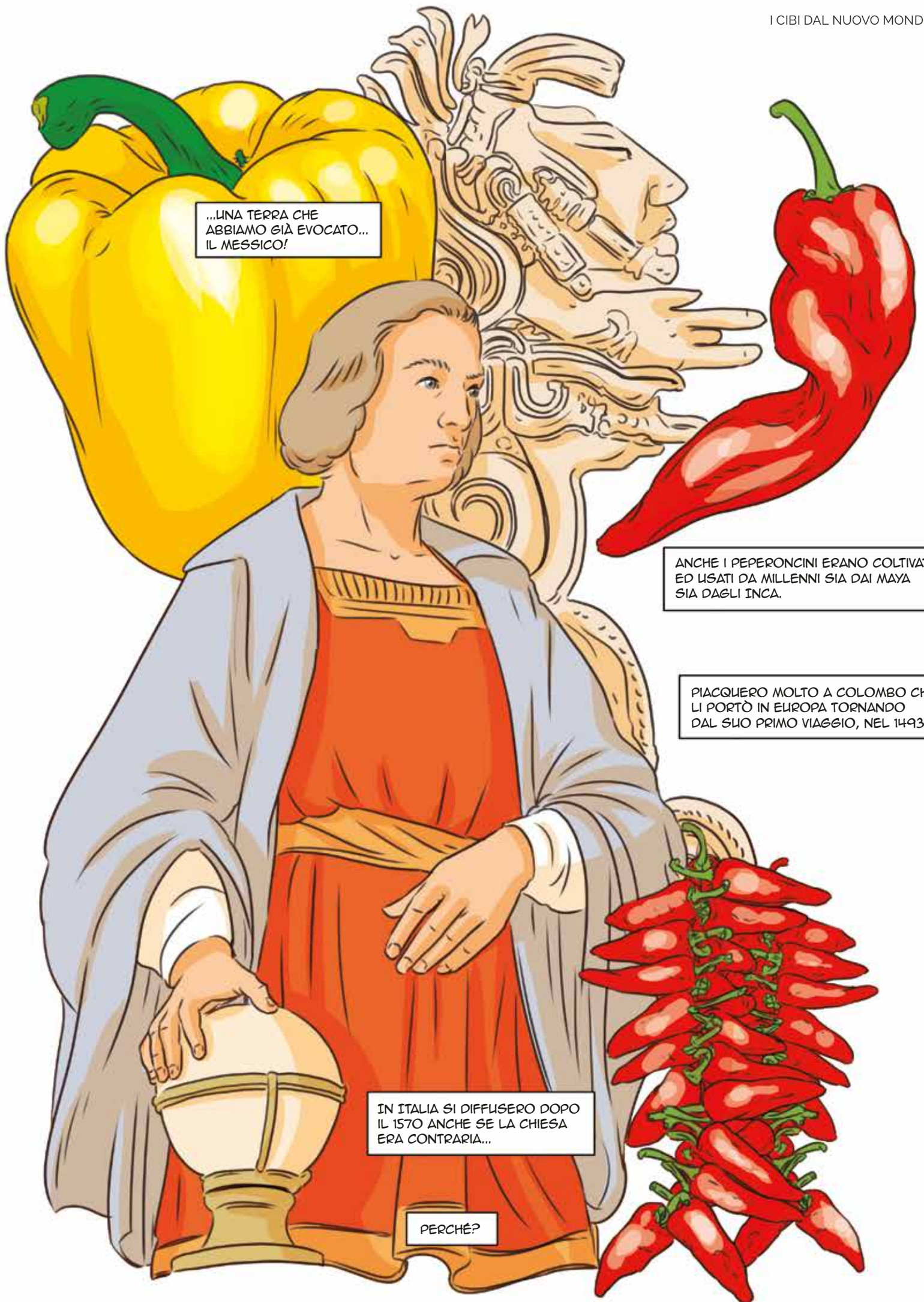
COME AVRAI CAPITO NON VIENE
CERTO DALLA TURCHIA!



IL GRANTURCO È DIVENUTO IL CIBO
PRINCIPALE DEI CONTADINI DEL NORD.

PERÒ, PER COLPA DI QUESTA DIETA QUASI OBBLIGATA,
IN QUESTI ANNI SI SONO VERIFICATI MOLTI CASI DI
PELLAGRA. UNA MALATTIA DOVUTA ALLA MANCANZA
DI VITAMINA B.





...UNA TERRA CHE
ABBIAMO GIÀ EVOCATO...
IL MESSICO!

ANCHE I PEPERONCINI ERANO COLTIVATI
ED USATI DA MILLENNI SIA DAI MAYA
SIA DAGLI INCA.

PIACQUERO MOLTO A COLOMBO CHE
LI PORTÒ IN EUROPA TORNANDO
DAL SUO PRIMO VIAGGIO, NEL 1493.

IN ITALIA SI DIFFUSERO DOPO
IL 1570 ANCHE SE LA CHIESA
ERA CONTRARIA...

PERCHÉ?



ALLORA TORNIAMO IN MESSICO! NON DAI MAYA MA DA UN ALTRO POPOLO... GLI AZTECHI. PIÙ PRECISAMENTE ALLA CORTE DE LORO PIÙ GRANDE RE... MONTEZUMA!

NEL SUO REGNO, IL TACCHINO ERA ALLEVATO PER VARI MOTIVI. PER ESEMPIO LE PULME VENIVANO USATE COME ORNAMENTO...

...O PER LA PREPARAZIONE DELLE FRECCHE...

...MENTRE LA CARNE VENIVA CUCINATA.

BEN PRESTO SI DIFFUSE IN TUTTA EUROPA DIVENTANDO PROTAGONISTA DI SONTUOSI BANCHETTI E RAFFIGURATO IN PREZIOSI AFFRESCHI ED ARAZZI.

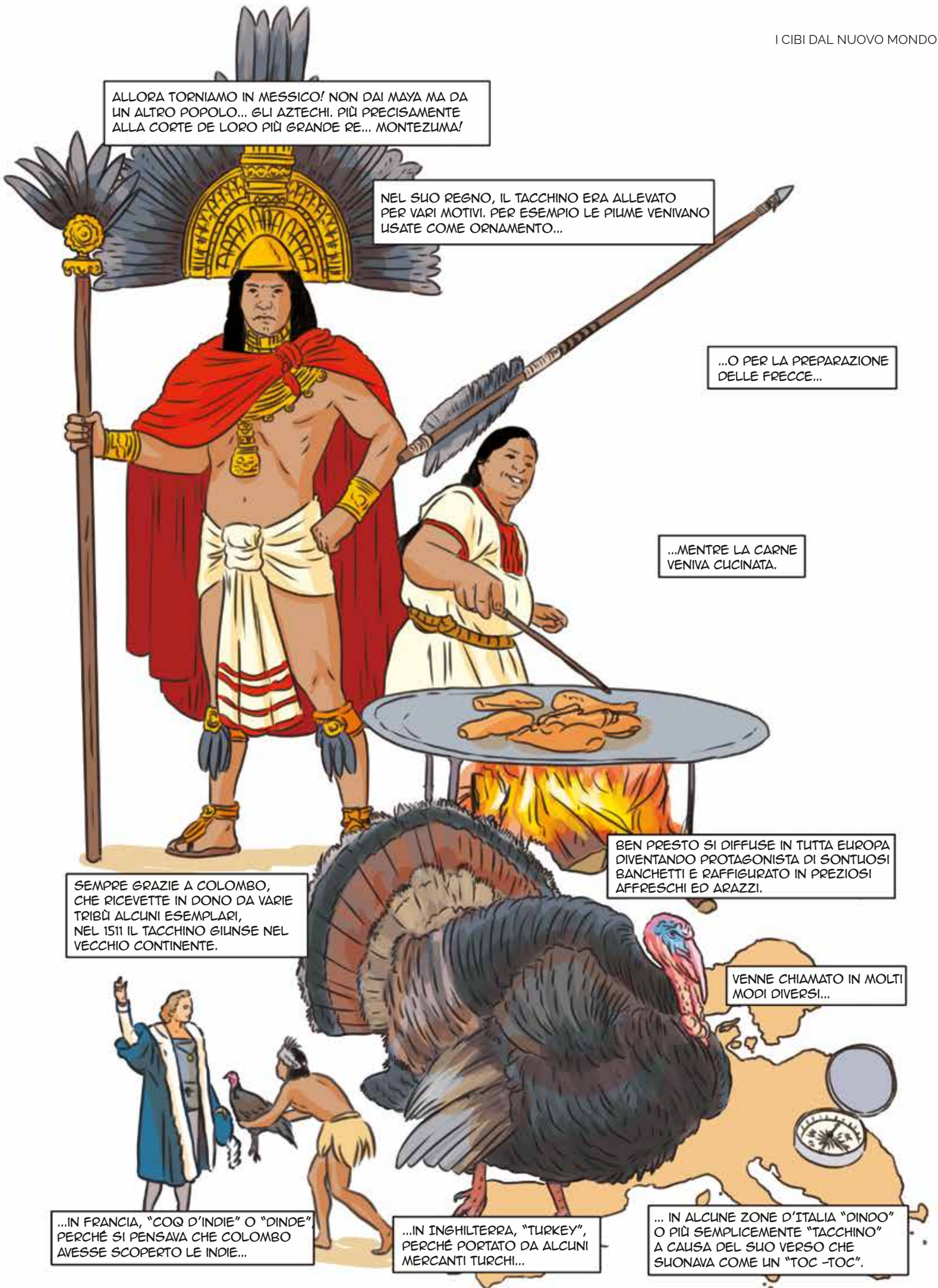
SEMPRE GRAZIE A COLOMBO, CHE RICEVETTE IN DONO DA VARIE TRIBÙ ALCUNI ESEMPLARI, NEL 1511 IL TACCHINO GIUNSE NEL VECCHIO CONTINENTE.

VENNE CHIAMATO IN MOLTI MODI DIVERSI...

...IN FRANCIA, "COQ D'INDIE" O "DINDE" PERCHÉ SI PENSAVA CHE COLOMBO AVESSE SCOPERTO LE INDIE...

...IN INGHILTERRA, "TURKEY", PERCHÉ PORTATO DA ALCUNI MERCANTI TURCHI...

... IN ALCUNE ZONE D'ITALIA "DINDO" O PIÙ SEMPLICEMENTE "TACCHINO" A CAUSA DEL SUO VERSO CHE SUONAVA COME UN "TOC -TOC".





EH EH EH!
MO TI SPIEGO!

ERA IL 15 AGOSTO 1502,
UNA DELLE CARAVELLE
DI COLOMBO SI TROVAVA
AL LARGO DI UN'ISOLA,
ISLA GUANAJA. ALCUNE
PIROGHE SI AVVICINARONO
ALLA BARCA. GLI INDIOS
PORTARONO VARI DONI
DI BENVENUTO TRA I QUALI
SPICCAVA UNA GRANDE
CIOTOLA PIENA DI...

...FAVE DI CACAO!
PER LORO ERA
UN CIBO SACRO.

GLI AZTECHI PESTAVANO QUESTI STRANI SEMI,
LI LASCIAVANO MACERARE PER ALCUNI GIORNI IN
VARIE TAZZE, CON ACQUA E SPEZIE MOLTO FORTI,
CREANDO COSÌ UNA BEVANDA ENERGETICA.

AI MARINAI DI COLOMBO PERÒ NON PIACQUE
PERCHÈ ERA FREDDA, AMARA E PICCANTE.

SARANNO I GESUITI E LE SUORE MESSICANE
DI OAXACA CHE, NEL 1585, RAFFINERANNO
LA BEVANDA CREANDO LA CIOCCOLATA CALDA
DOLCE CHE ANCHE NOI BEVIAMO.







ECCO LA SPESA.

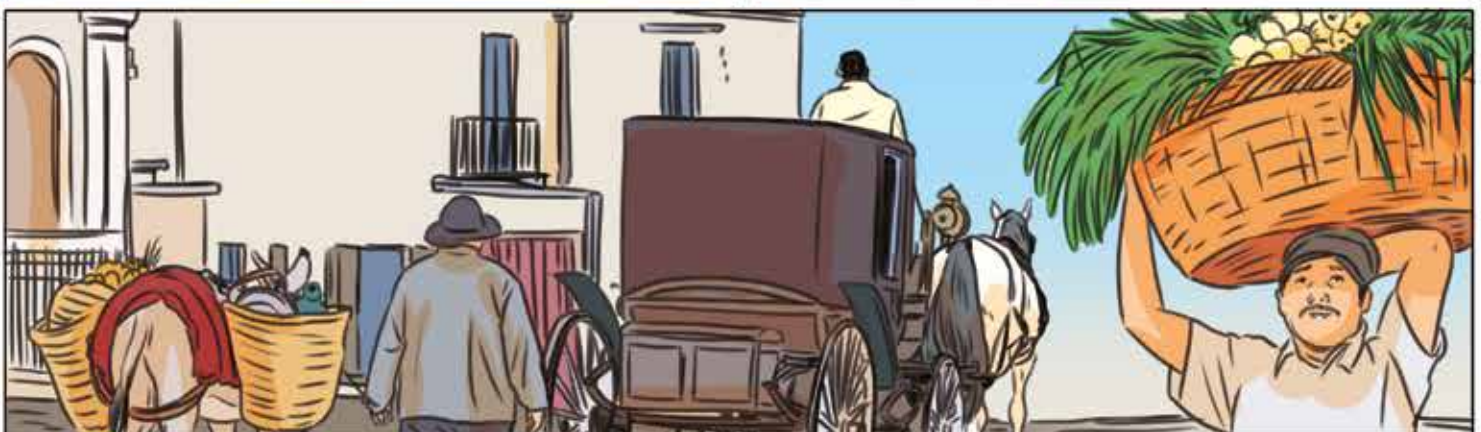
OTTIMI ACQUISTI, SIGNORA.

METTIAMOCI SUBITO AL LAVORO.

DICE CHE CE LA FARÒ FORSE DOVREI LASCIARE A LEI I FORNELLI, IN FONDO È LEI IL CUOCO, ED ANDARE A DECIDERE QUALE VESTITO METTERE...

NON C'È REGALO PIÙ BELLO CHE CUCINARE PER QUALCUNO! SARÀ UNA CENA CHE RIMARRÀ NELLA MEMORIA DEGLI INVITATI E DI SUO MARITO!

CORAGGIO, PRENDA IL RICETTARIO DI CAVALCANTI ED INCOMINCI. SE AVRÀ BISOGNO, SARÒ QUI.





FATTO! CHE NE PENSA?

UN LAVORO EGREGIO!

LA MINESTRA DI FAGIOLI FRESCHI È SPEZIATA MA NON PICCANTE.



I VERMICELLI CON IL SUGO DI POMODORO, ANCHE SE L'ABBINAMENTO SUGO E PASTA È UNA NOVITÀ, SONO CUCINATI ESATTAMENTE COME DESCRITTI NEL RICETTARIO.

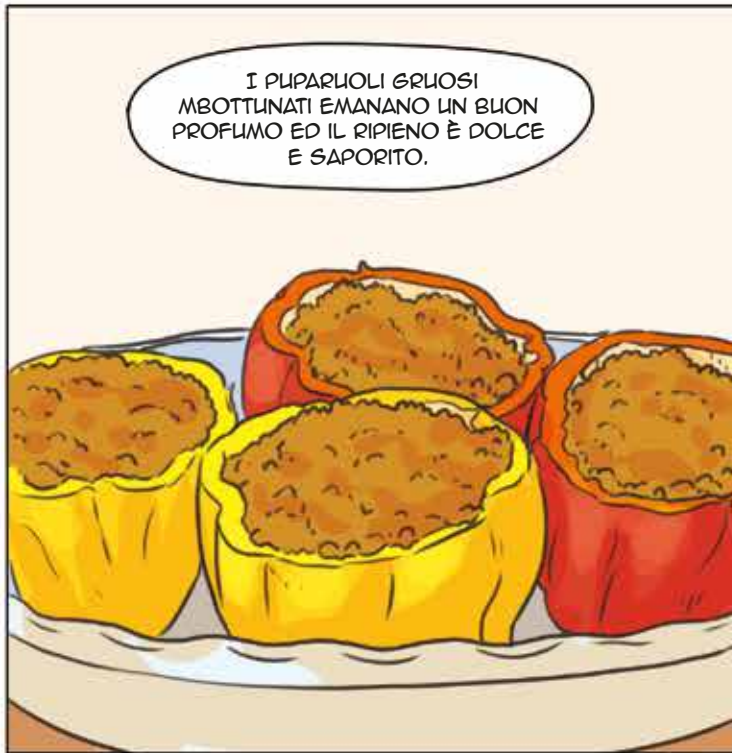


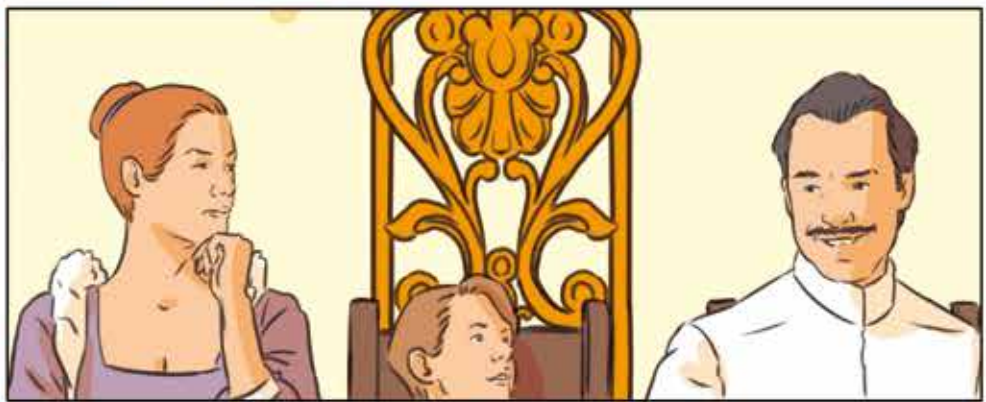
LA POLENTA 'NCASCIATA È DENSA AL PUNTO GIUSTO.



IL TACCHINO IN UMIDO È COTTO A PUNTINO E LE PATATE ED I PISELLI SONO BEN DOSATI.





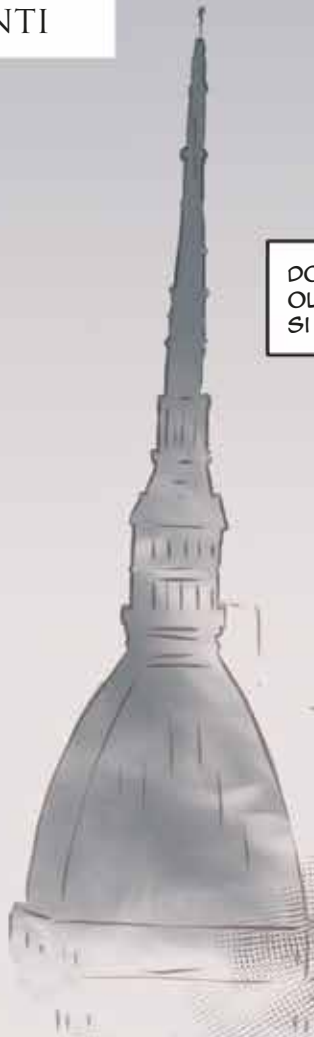




LA CUCINA BORGHESE
E LA NASCITA DEI RISTORANTI

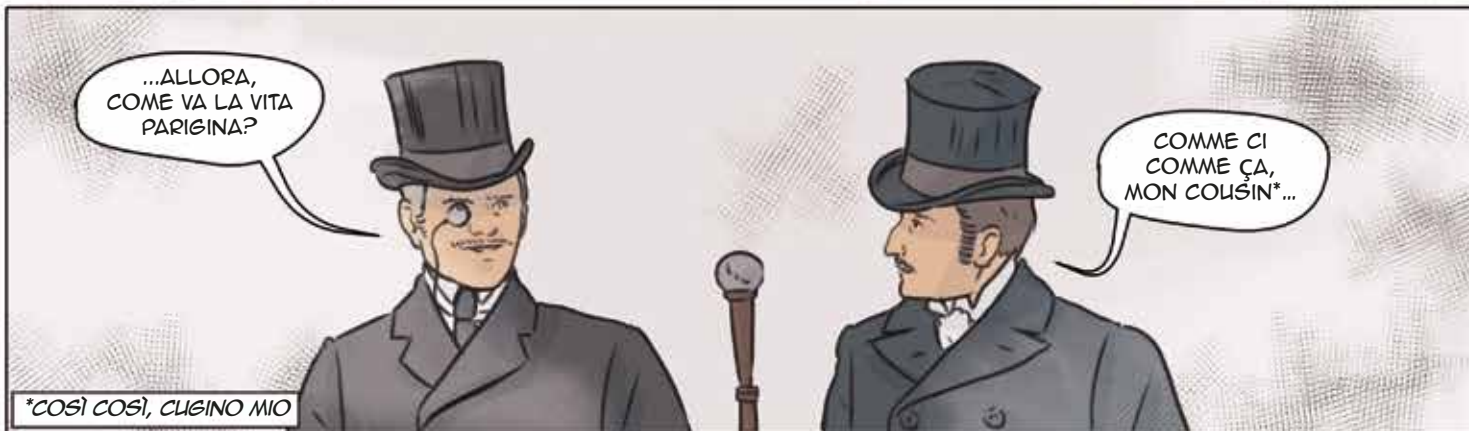
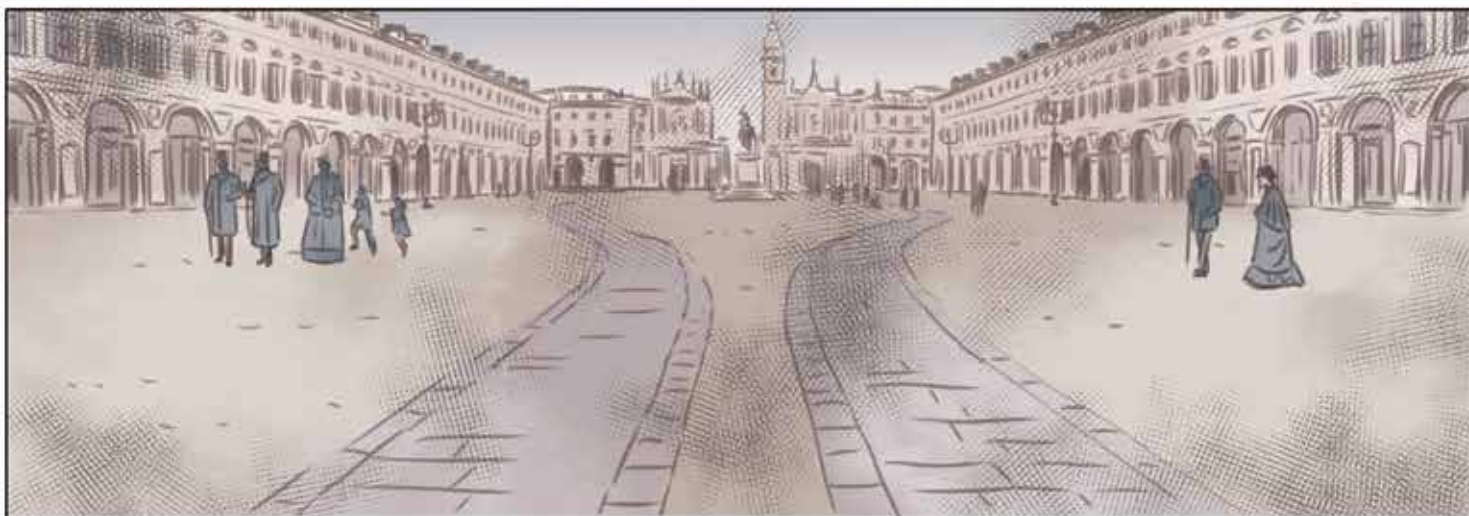
TORINO, AUTUNNO 1841.

DOPO LA RIVOLUZIONE FRANCESE, IN EUROPA,
OLTRE ALLA NOBILTÀ E AL POPOLO CONTADINO
SI SVILUPPÒ UN TERZO STATO... LA BORGHESIA.



ERA COMPOSTA DA IMPIEGATI, COMMERCianti,
ARTIGIANI, NOTAI, AVVOCATI E PROFESSORI.











BUONA GIORNATA SIGNORA, SIGNORI. POTETE LASCIARE I VOSTRI CAPPOTTI E I VOSTRI CAPPELLI QUI ALL'INGRESSO...

LA RINGRAZIO.



ACCOMODATEVI PURE NELLA SALA PRINCIPALE. SARÒ SUBITO DA VOI.



OH, LE MENU! MERCI.



LI AVETE ANCHE NEL TUO RISTORANTE?



AH AH AH! BIEN SÛR*, IL MENU È NATO IN FRANCIA!

PERÒ, IN PRINCIPIO, NON ERANO COME QUESTI, ERANO AFFISSI AD UNA PARETE E...

*CERTAMENTE



...ASPETTA, PROCEDIAMO CON ORDINE.

NEL 1765 UN CERTO MONSIEUR BOULANGER APRÌ UN LOCALE NEI PRESSI DEL LOUVRE.

PER ATTIRARE LA CLIENTELA FECE DIPINGERE SULLA FACCIATA UNA CITAZIONE DAL VANGELO DI SAN MATTEO: "VENITE VOI CHE SIETE AFFATICATI E IO VI RISTORERÒ".

Venez vous tous qui êtes fatigués et je vous donnerai du repos.



AI CLIENTI SERVIVA DEI BRODI RISTORATORI, "I BOUILLON RESTAURANT", A BASE DI CARNE, SPEZIE E VERDURE...

...E DEI PIATTI CORPOSI COME IL MONTONE IN SALSA BIANCA.

IL SUCCESSO FU IMMEDIATO ED IL SUO STILE FU IMITATO IN TUTTA PARIGI.



I PIATTI DIVENNERO SEMPRE PIÙ RAFFINATI, DA GUSTARE IN LUOGHI TRANQUILLI E BEN PULITI.



IL SERVIZIO NON VENNE PIÙ FATTO AL BANCONE O SU TAVOLATE COMUNI MA SU TAVOLI SINGOLI APPARECCHIATI CON CURA.

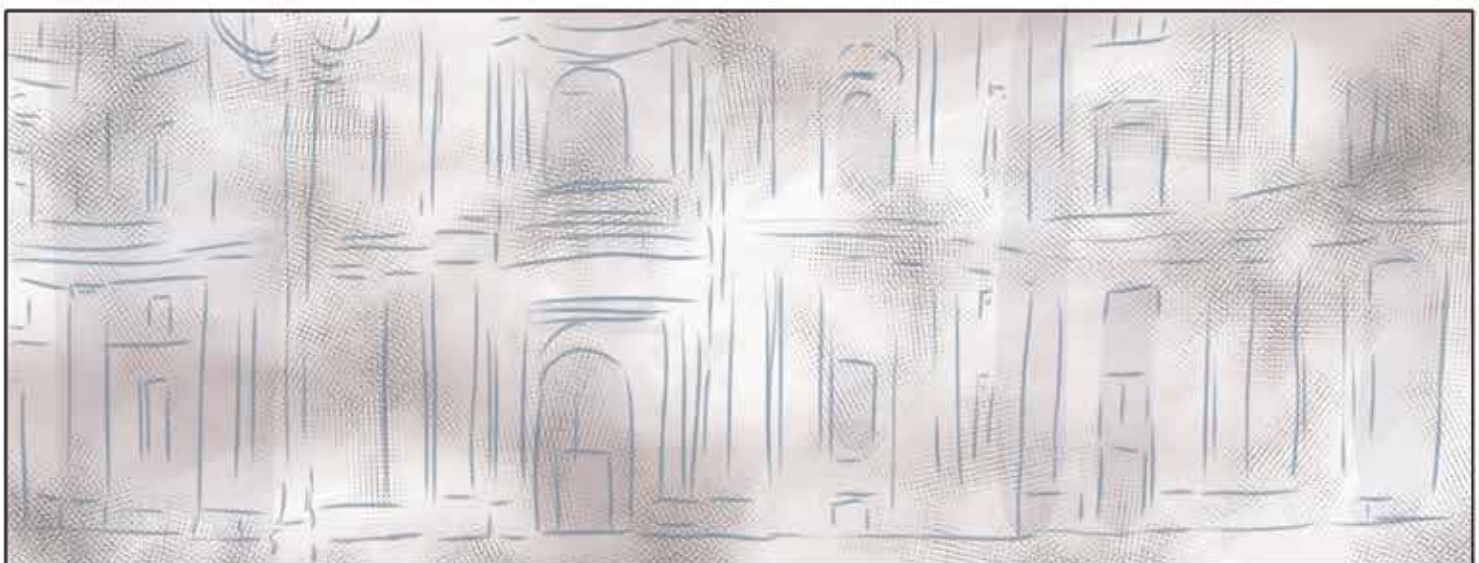


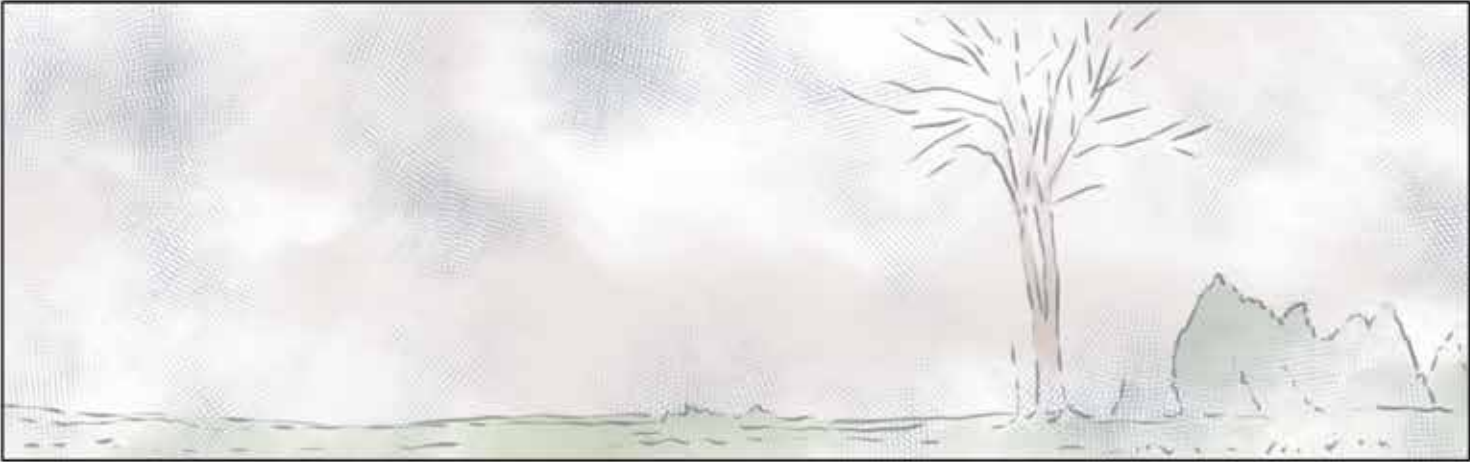
IL MENU, COME GIÀ TI DICEVO, ERA SCRITTO SU UN FOGLIO, INCORNICIATO ED APPESO ALL'INGRESSO.

AL TERMINE DEL PASTO, INVECE, SI INIZIÒ A CONSEGNARE LA "CARTA DI PAGAMENTO" DA SALDARE PRIMA DI USCIRE DAL LOCALE. COME ACCADE ANCORA OGGI.









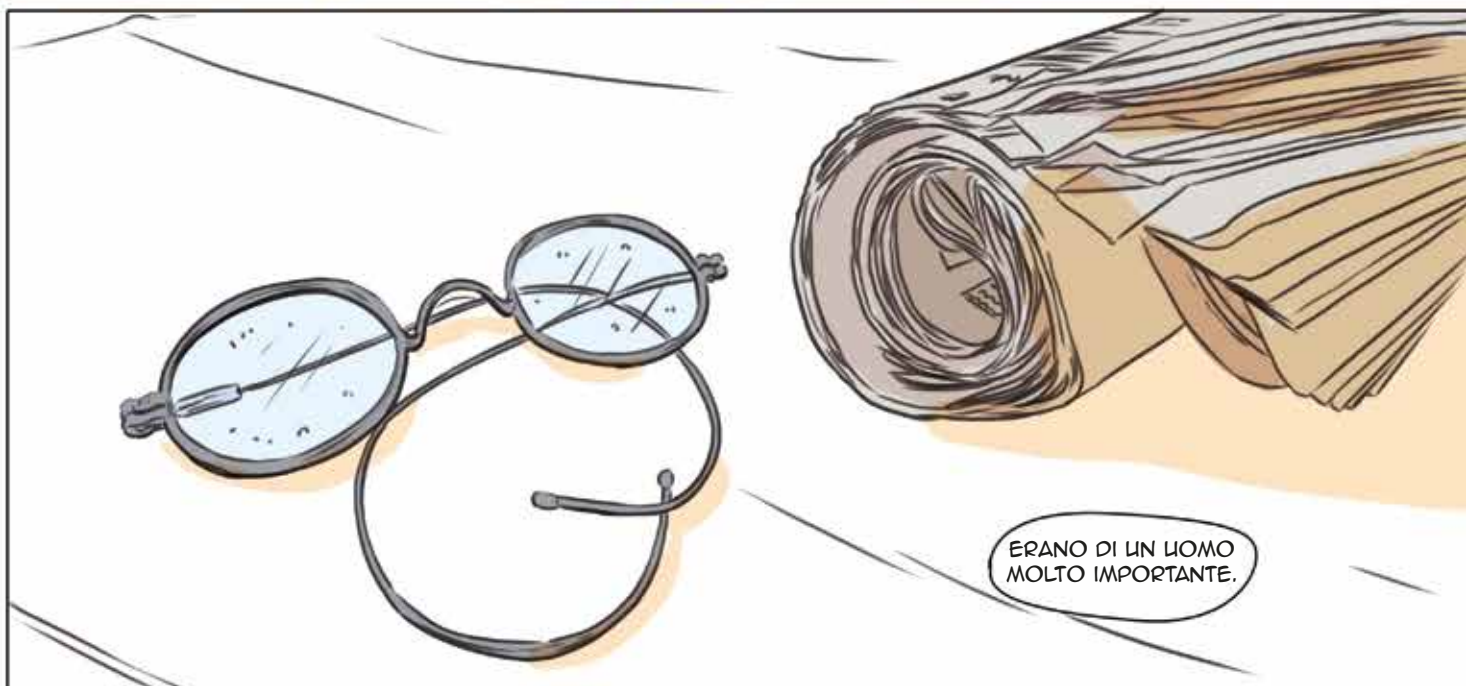
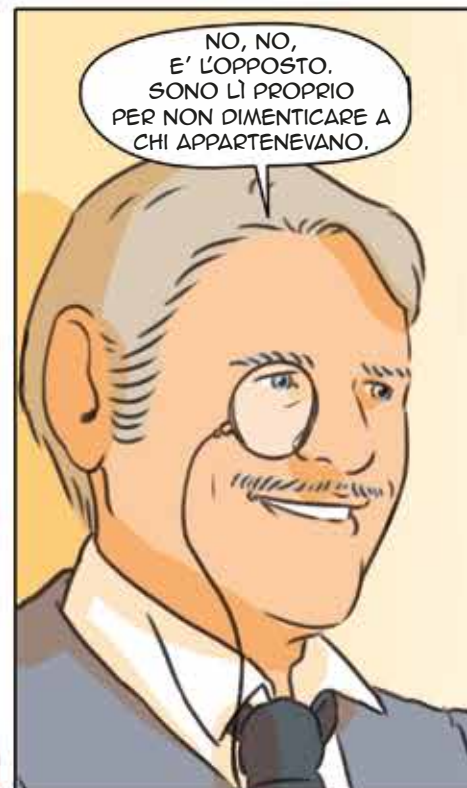


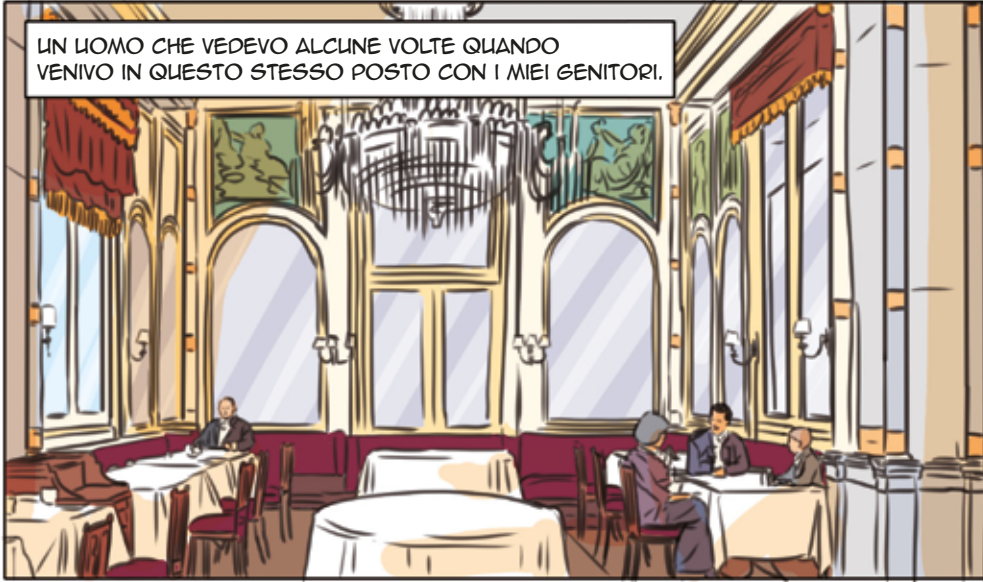








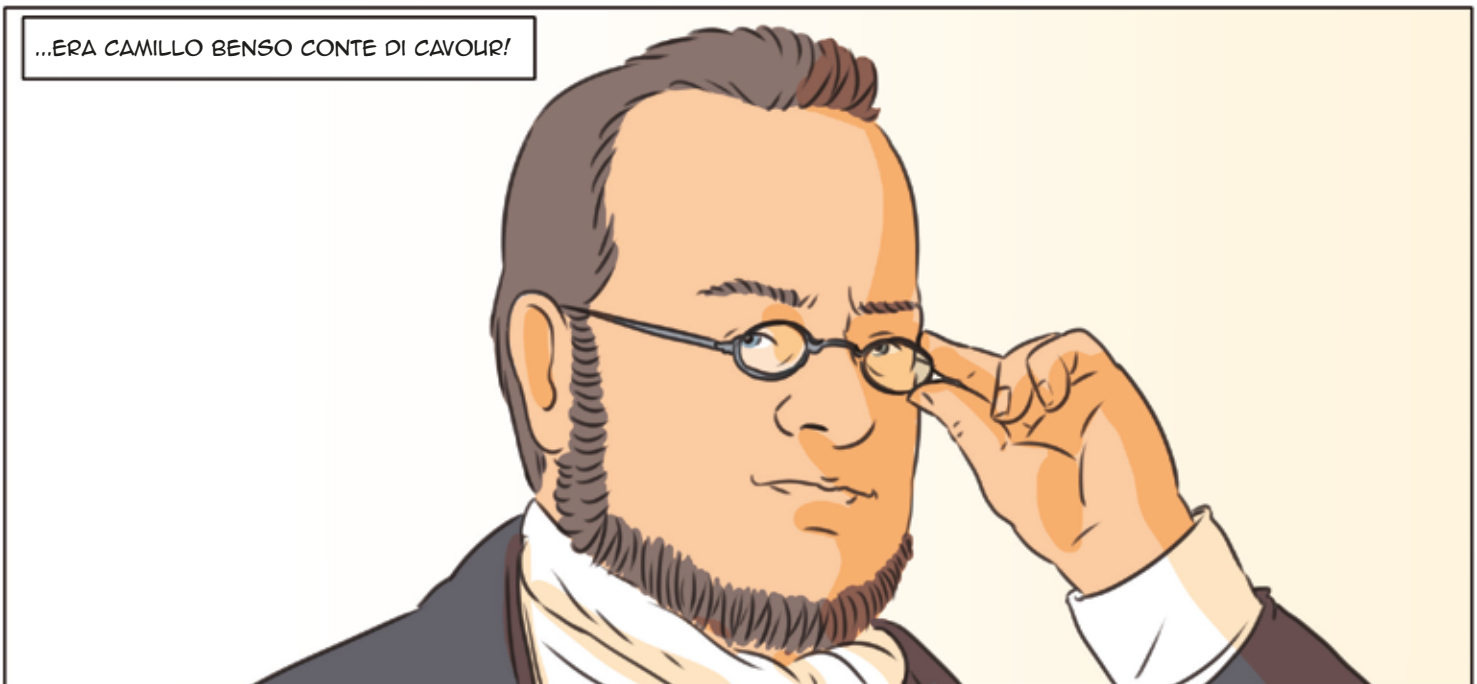
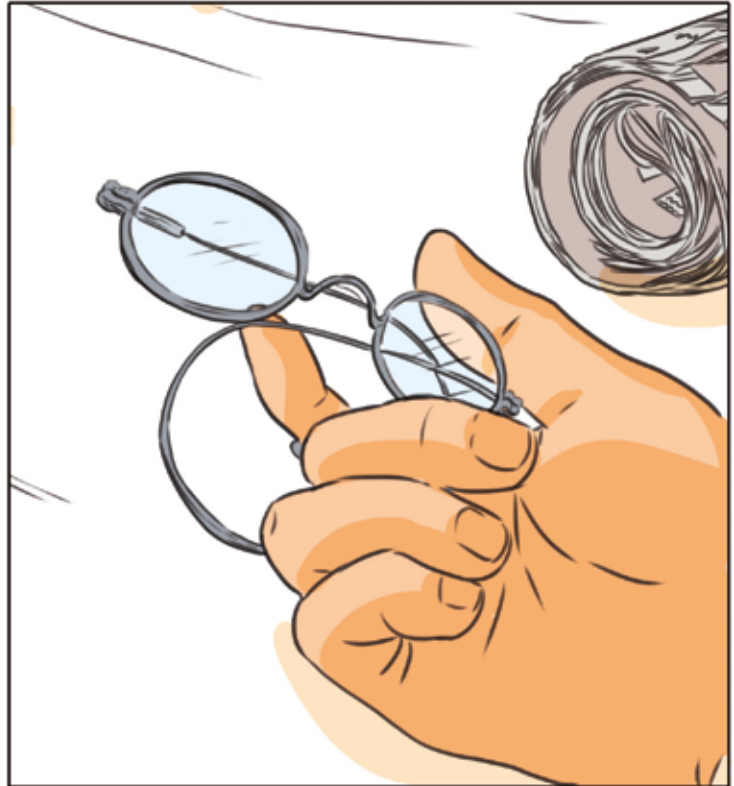
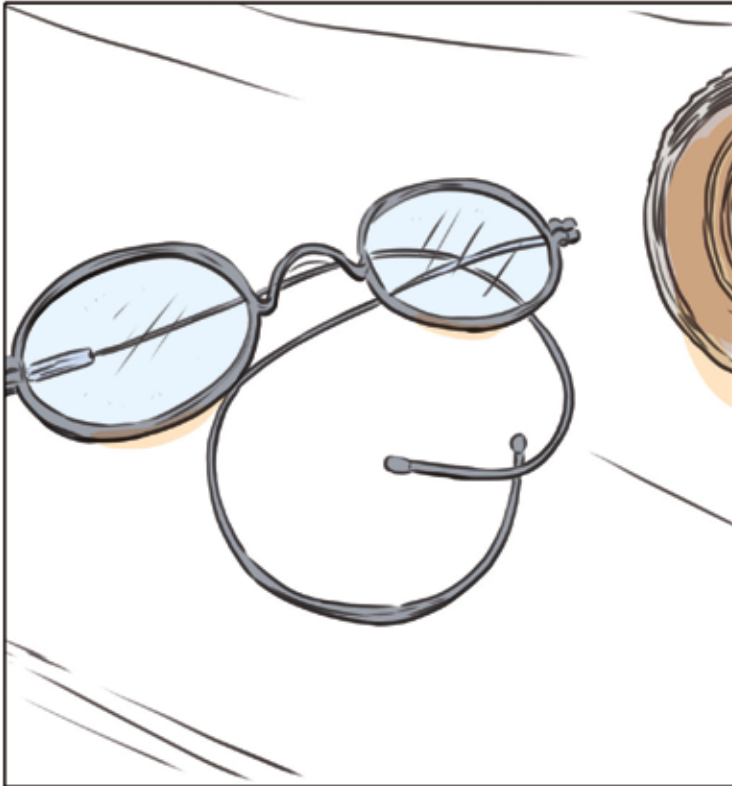




UN UOMO CHE VEDEVO ALCUNE VOLTE QUANDO VENIVO IN QUESTO STESSO POSTO CON I MIEI GENITORI.



UN UOMO CHE, ANCHE SE NON SAPEVO BENE CHI FOSSE, MI AFFASCINAVA...



...ERA CAMILLO BENSO CONTE DI CAVOUR!



MIO PADRE MI RACCONTAVA CHE IL CONTE VENIVA AL CAMBIO QUANDO C'ERA POCA GENTE E AVEVA UN TAVOLO PERSONALE, QUELLO SUL QUALE HAI NOTATO GLI OCCHIALI ED IL GIORNALE.

A VOLTE ACCADEVA CHE, IMPROVVISAMENTE, NON FINIVA IL PASTO.

SI ALZAVA.

PRENDEVA IL SUO GIORNALE.

PAGAVA, SALUTAVA E SE NE ANDAVA.

CAPII IL PERCHÉ DI QUEL SUO COMPORTAMENTO QUANDO DURANTE UN PASTO MIO PADRE MI FECE NOTARE CHE...



...DA UNA FINESTRA DI PALAZZO CARIENANO SVENTOLAVA UN FAZZOLETTO.



LO VIDI...



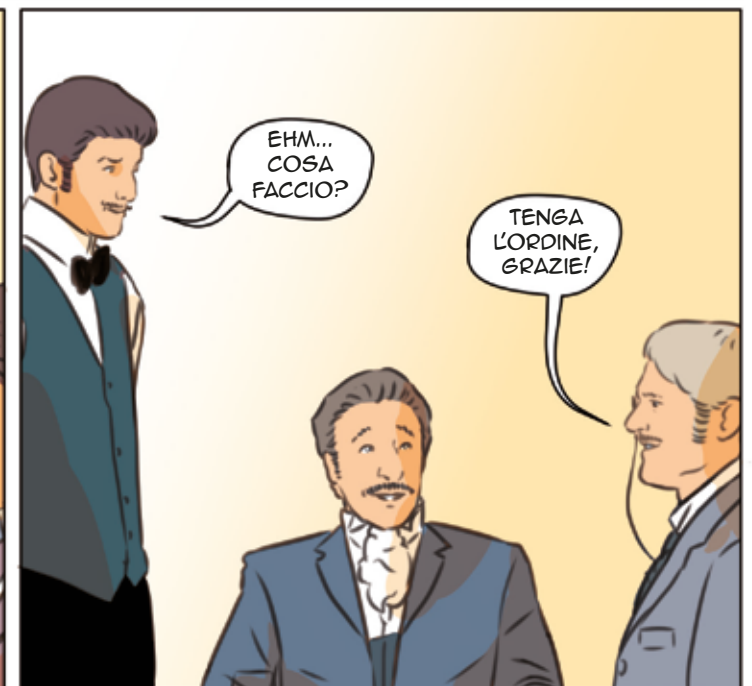
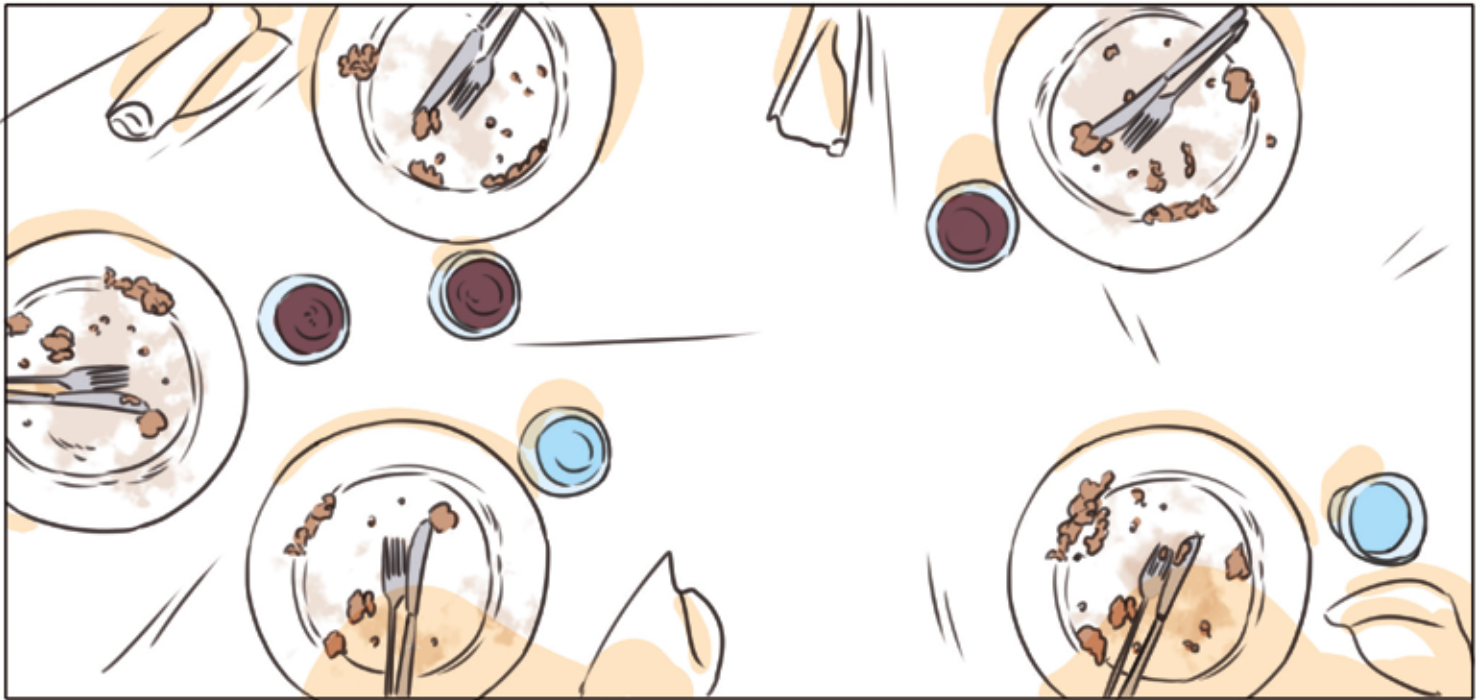
... E MI ACCORSI CHE LO AVEVA VISTO ANCHE CAVOUR.

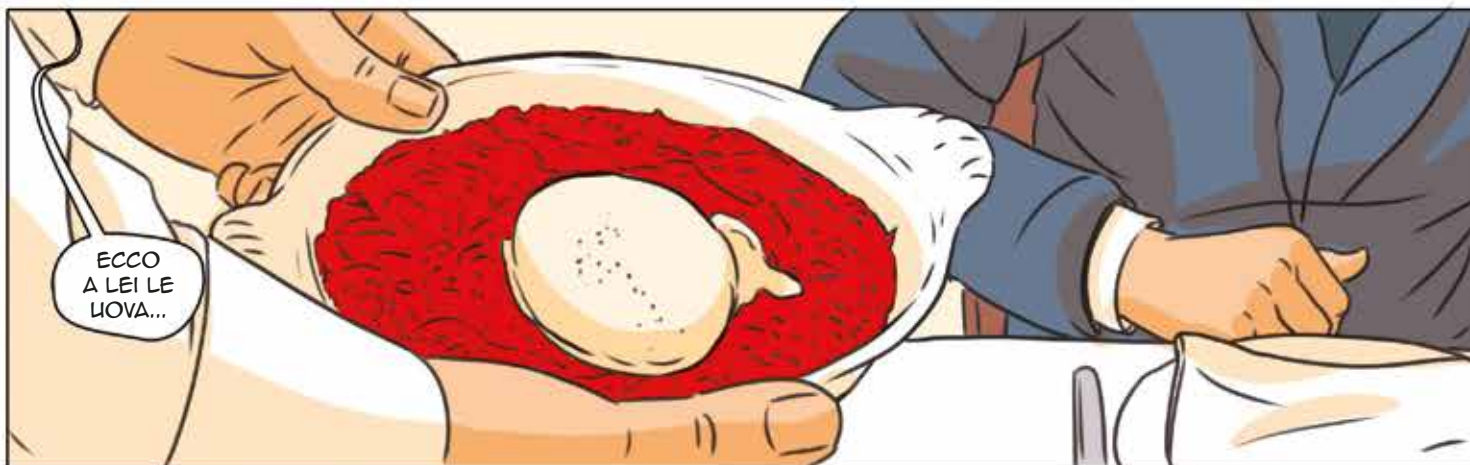


IMMEDIATAMENTE SE NE ANDÒ. QUEL FAZZOLETTO SEGNALAVA CHE ERA RICHIESTA LA SUA PRESENZA NEL SUO STUDIO.

CAVOUR AMAVA LA CUCINA MA ANCOR PIÙ IL SUO PAESE!









ECCO A LEI.

SUPERBE*!
SAPEVO DELL'ESISTENZA DI
QUESTE SCATOLETTE MA FINO
AD ORA NON CREDEVO FOSSE
LA SOLUZIONE MIGLIORE
PER MANTENERE I CIBI!



MERAVIGLIOSO

LE PRESENTO
ANCHE IL NOSTRO
CHEF!

PIACERE!
SA ANCHE IO HO
UN RISTORANTE...
A PARIGI!



AH,
LA VILLE LUMIERE!
PURTROPPO
NON CI SONO MAI
STATO...

SE VUOLE
RACCONTARMI DI QUESTA
INNOVAZIONE MERAVIGLIOSA
RICAMBIERÒ OSPITANDOLA
UNA SETTIMANA
A CASA MIA!













...SCRISSE DI SUO PUGNO UN ORDINE DA CONSEGNARE ALLA CAFFETTERIA STRATTA, UNA PASTICCERIA RINOMATA DA CUI SI RIFORNIVA ANCHE LA CASA REALE.



ORDINÒ: 29 CHILI DI MARRON GLACÉS...



...18 CHILI DI SORBETTO...



...37 CHILI DI FRUTTA CARAMELLATA...



... E UNA DISCRETA QUANTITÀ DI CONFETTURE, MERINGHETTE E PASTE VARIE.



PER UN COSTO TOTALE DI 2.547 LIRE E 60 CENTESIMI... UN'ENORMITÀ! MA NE VALSE LA PENA!

LIRE 2547,60

B. C...

D'ACCORDO, DOPO
QUESTO ANEDDOTO C'È
SOLO UNA COSA DA FARE!
PERÒ LASCERÒ ALLA NOSTRA
DOLCE DAMA L'ONORE
DI ORDINARE COTANTE
BONTÀ!

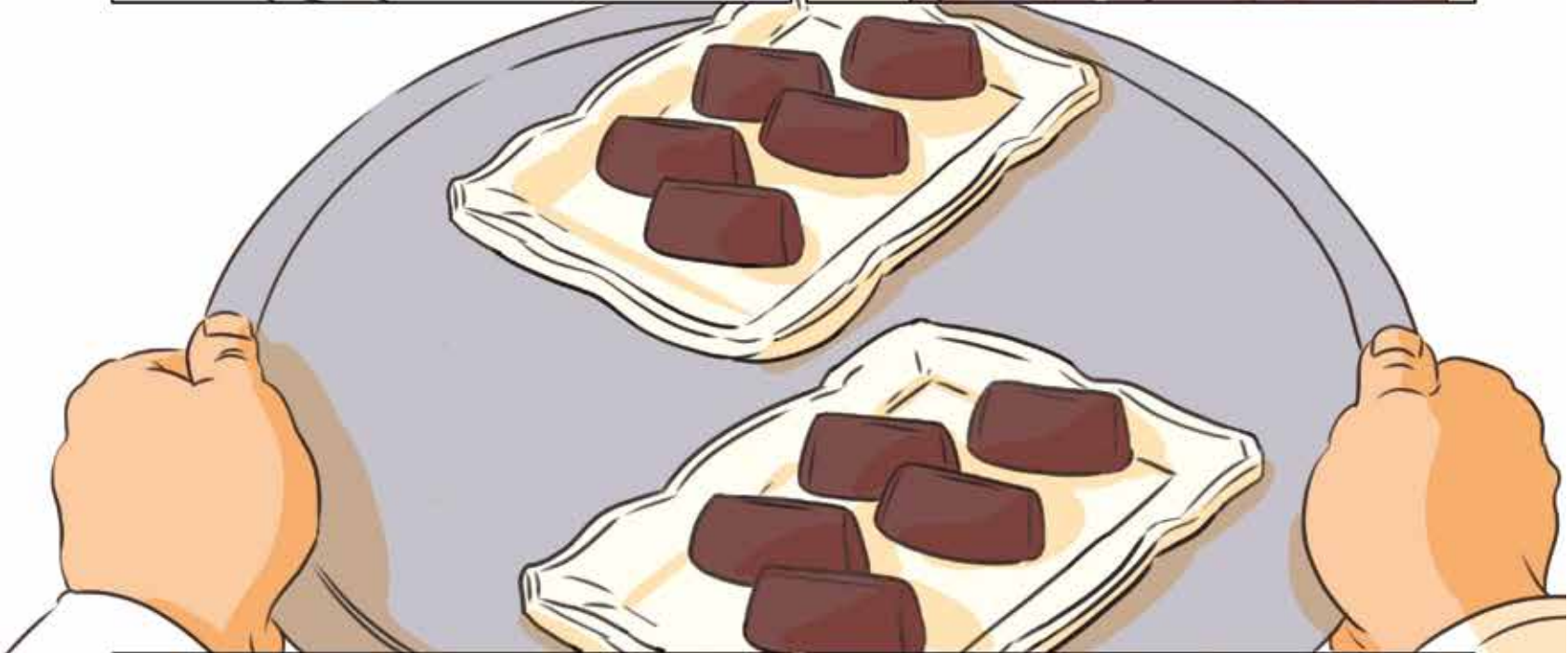


AH AH AH,
LA PARTE DEL
TOMBEUR DE FEMMES*
NON TI SI ADDICE
PER NIENTE!

MI SCUSI!
CI PUÒ PORTARE ALCUNI
GIANDUIOTTI?



*DONGIOVANNI



BAMBINI,
NON SPORCATEVI
CON IL CIOCCOLATO...



SÌ, MADRE!









...VOGLION ESSER LE PANCE ACCOMODATE!

AZZETTA UFFICIALE

DEL REGNO D'ITALIA

TORINO, Domenica 17 Marzo

PREZZI D'ASSONALIZIONE
 Stati Austriaci, Francia L. 50 45 25
 — detti Stati per il solo giornale senza i Rendiconti del Parlamento (franco) • 55 30 18
 Svezia, Svizzera, Belgio, Stato Romano 120 70 36

Anno	Semestre	Esercizio
L. 48	21	11
• 48	25	13
• 50	26	14

LE **LE** **LE**

Lacco, Macomer (c), Mirandola, Morbegno, Novi Intendenza, Novi di Modena, Nocco (c), Pontelagocchie, Pontremoli, Porto Maurizio, Porto Torres, San Remo, Spoleto, Tarantola (c)

Il Nostro Ministro dell' Interno è incaricato dell' esecuzione del presente Decreto, che sarà registrato alla Corte dei conti, munito del Sigillo dello Stato, e inserito nella Raccolta degli Atti del Governo.

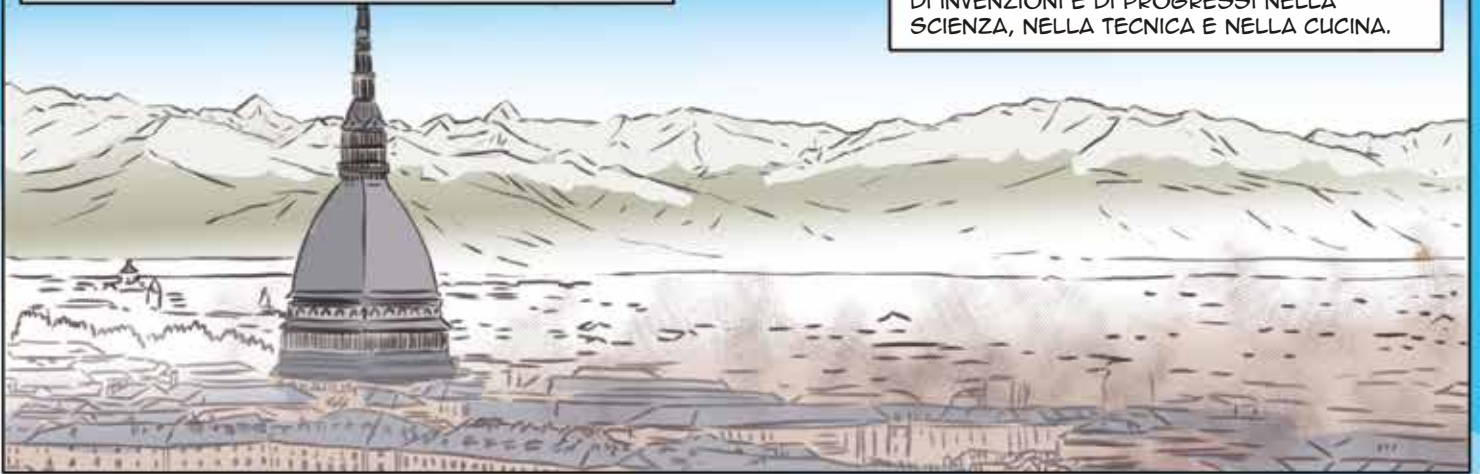
MINISTERO DELLA ISTRUZIONE PUBBLICA.
 Dovendosi provvedere alla cattedra di economia politica vacante nella R. Università di Torino, s'invita gli aspiranti alla cattedra medesima a presentare loro domanda, col titolo a corredo, a questo M





IL PERIODO COMPRESO TRA LA FINE DEL 1800 E GLI INIZI DEL 1900 VENNE CHIAMATO LA BELLE ÉPOQUE, L' EPOCA BELLA.

BELLA PERCHÉ FU UN PERIODO COLMO DI INVENZIONI E DI PROGRESSI NELLA SCIENZA, NELLA TECNICA E NELLA CUCINA.



POI ARRIVÒ IL 1914 E NESSUNO AVREBBE MAI POTUTO IMMAGINARE COSA SAREBBE ACCADUTO NEGLI ANNI A VENIRE.



IL NOVECENTO E LA CUCINA DI OGGI

23 Giugno 1940. Passo del Piccolo S. Bernardo.



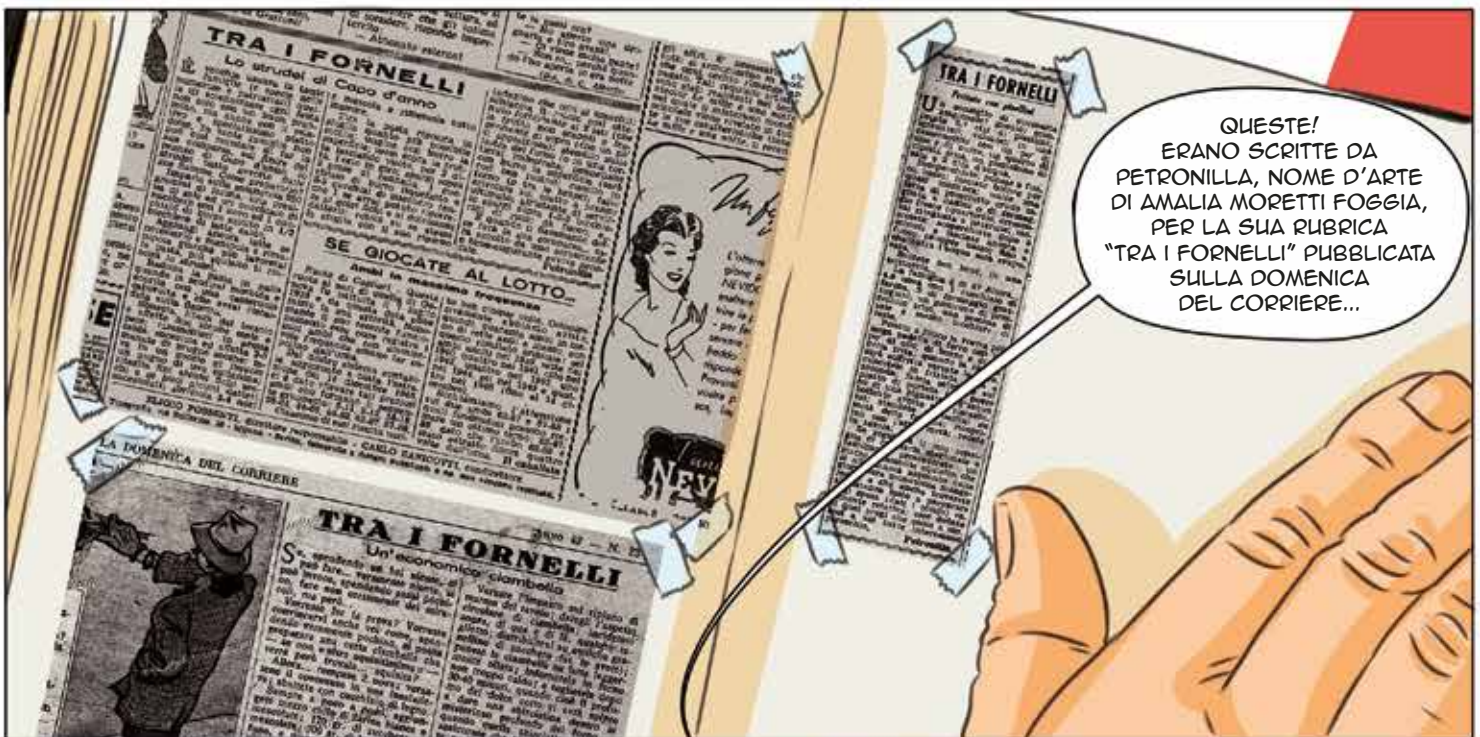




SICCOME AL FRONTE IL CIBO ERA SEMPRE UGUALE E DI PESSIMA QUALITÀ...



...LA TUA BIS NONNA MI INVIAVA DELLE RICETTE...



QUESTE! ERANO SCRITTE DA PETRONILLA, NOME D'ARTE DI AMALIA MORETTI FOGGIA, PER LA SUA RUBRICA "TRA I FORNELLI" PUBBLICATA SULLA DOMENICA DEL CORRIERE...



RIUSCIVI A FARLE?

EH EH, NO! ANCHE SE ERANO SEMPLICI, MANCAVANO SEMPRE GLI INGREDIENTI!



COSA CUCINAVI?



DI SOLITO IL MENU COMPRENDEVA PASTA CON FAGIOLI, MINESTRE VARIE E DEL BRODO AL SAPORE DI LESSO.



TUTTI PIATTI CHE IN QUALCHE MODO CALMAVANO I MORSI DELLA FAME MA TERRIBILI DAL PUNTO DI VISTA GASTRONOMICO... SE PENSI CHE QUELLI ERANO I TEMPI DELLA CUCINA FUTURISTA!



DI COSA?



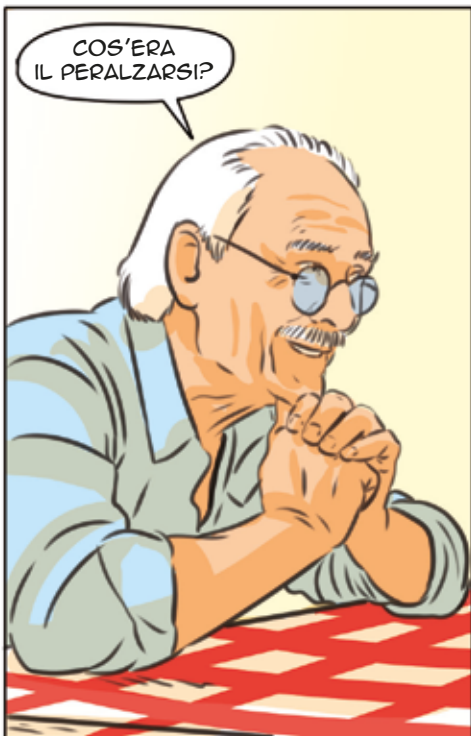
IL "SVEGLIASTOMACO" CON ANANAS E SARDINE.



IL SALAME CRUDO SPELLATO MESSO A BAGNO IN CAFFÈ ESPRESSO CON AGGIUNTA DI ACQUA DI COLONIA.



LA MELA TAGLIATA IN DUE CON DENTRO UNA COTOLETTA DI MERLUZZO, IL TUTTO FIAMMEGGIATO CON DEL RUM.





ANCHE TUO PAPÀ ERA UN CUOCO MILITARE, VERO?

SÌ. ANCHE SE ERO PICCOLO RICORDO LA FESTA CHE FACEMMO QUANDO TORNÒ DALLA GRANDE GUERRA.



LA FELICITÀ, PERÒ, FINÌ PRESTO PERCHÉ LE DIFFICOLTÀ DA AFFRONTARE FURONO MOLTE. ALLORA NON LO SAPEVAMO MA SAREBBERO CONTINUATE ANCORA PER MOLTO TEMPO.



MI RICORDERÒ SEMPRE UN DIALOGO CON MIA MADRE...

MAMMA, VORREI MANGIARE L'UOVO.

LO SAI... PRIMA SI FINISCE LA POLENTA ATTORNO E SOLO DOPO SI MANGIA L'UOVO!

ERANO TEMPI DAVVERO DURI.



PERÒ, NONOSTANTE I MOLTI SACRIFICI, I MIEI GENITORI DECISERO DI TRASFORMARE UNA CASA DIROCCATA IN UN'OSTERIA... LA COLOMBÈRA*!

QUELLA CHE POI AVRESTE GESTITO TU E LA BIS NONNA?

GIÀ, PENSA CHE LEI VOLEVA CAMBIARLE IL NOME IN "QUISIBEVE", IL TERMINE CON CUI I FUTURISTI VOLEVANO CHIAMARE I BAR! MI OPPOSÌ FERMAMENTE E PER UNA VOLTA L'EBBI VINTA, EH EH EH!

*LA COLOMBAIA.



COSTRUIRONO LA COLOMBERA PERCHÉ, OLTRE ALLA POSSIBILITÀ DI AVVIARE UN'ATTIVITÀ CHE AVREBBE PORTATO DEI SOLDI IN CASA, FURONO ISPIRATI DA UN LIBRO...

DOVE L'HO MESSO?



ECCOLO! E' UN LIBRO DI RICETTE SCRITTO DA PELLEGRINO ARTUSI. PENSA CHE DOPO OLTRE UN SECOLO DALLA PRIMA PUBBLICAZIONE È ANCORA OGGI VENDUTISSIMO!



ANCHE SE, AGLI INIZI DEL '900, C'ERANO ALTRI DUE RICETTARI IMPORTANTI... QUELLO DI VITTORIO AGNETTI E QUELLO DI ALBERTO COUGNET MA, COME DICEVA MIA MADRE... BUONI PER I CUOCHI MA NON PER LE MASSAIE!

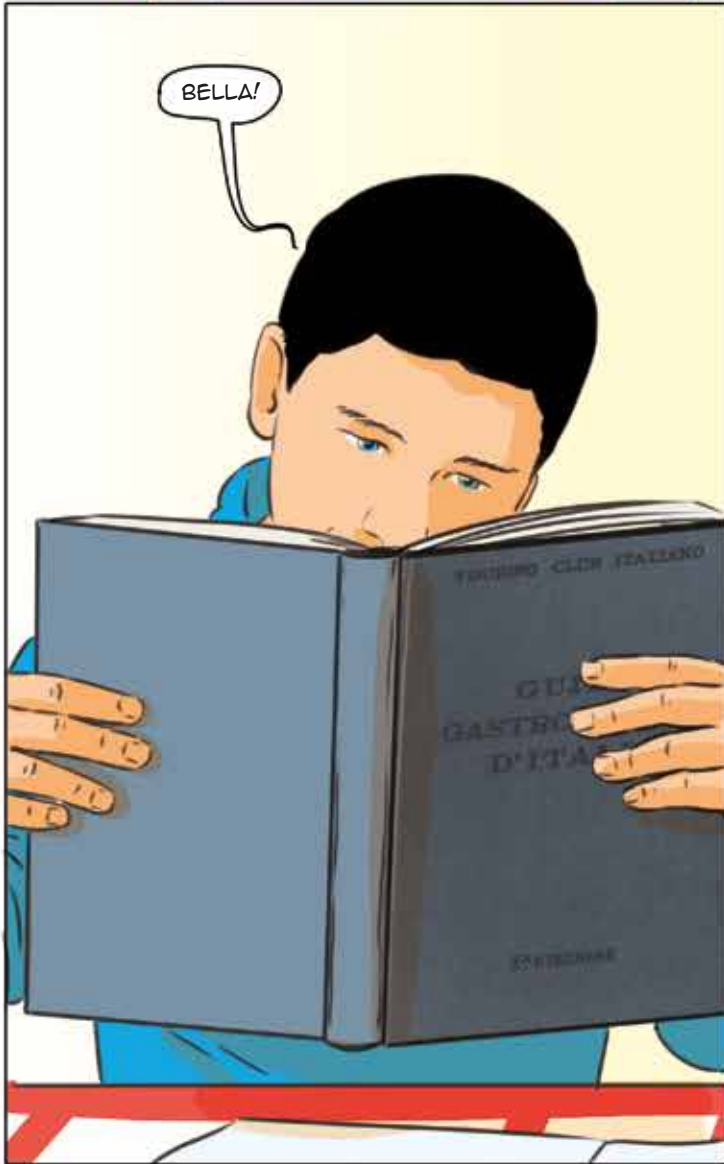


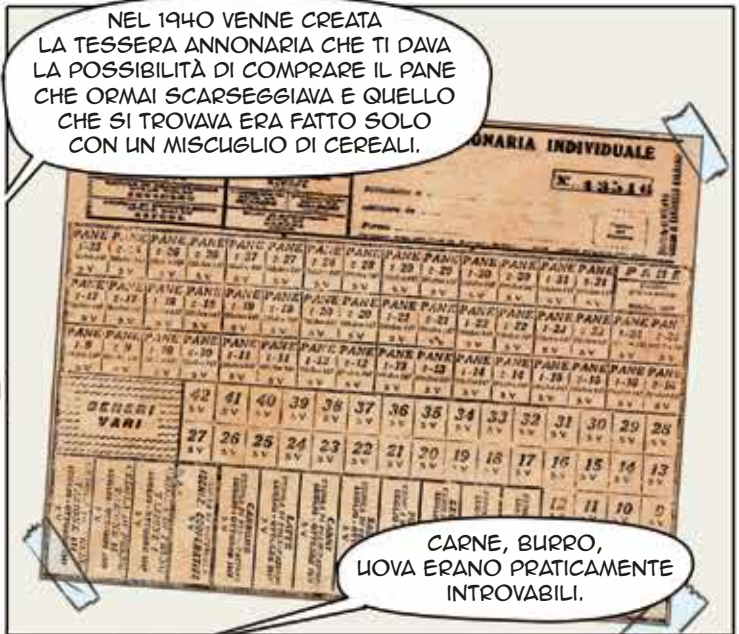
QUANDO INAUGURAMMO L'OSTERIA MIO FRATELLO MAGGIORE REGALÒ AI NOSTRI GENITORI UN ALTRO LIBRO, QUELLO DI ADA BONI "IL TALISMANO DELLA FELICITÀ".

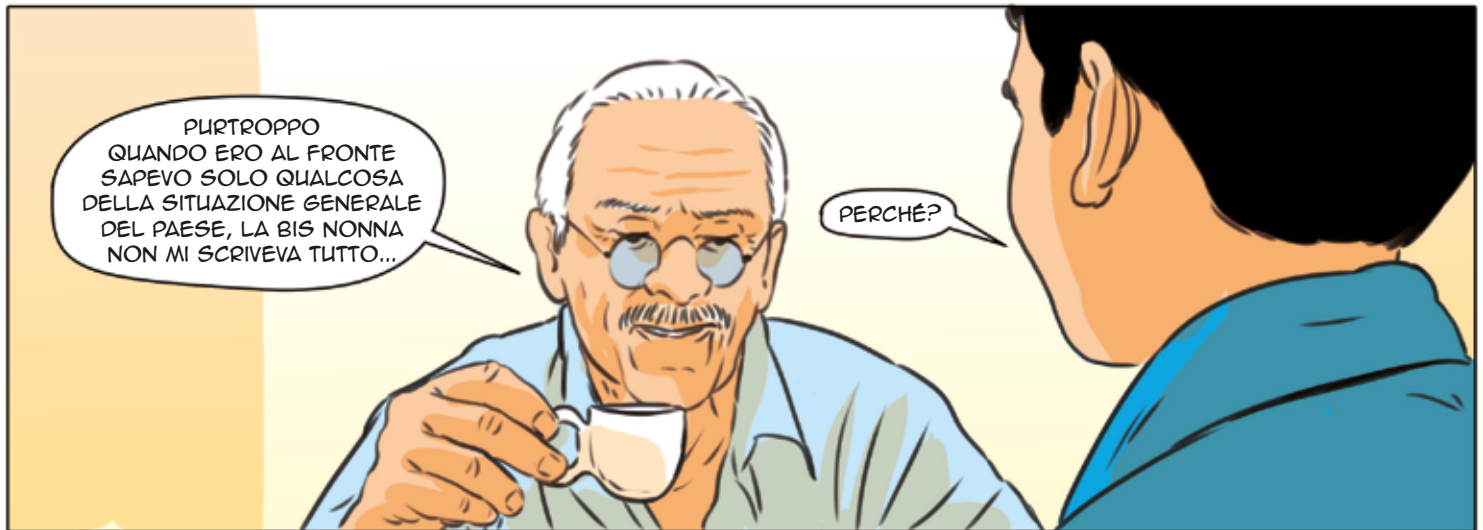
ANCHE SE ERA, ED È ANCORA OGGI, UN CLASSICO REGALO PER I MATRIMONI. MIO FRATELLO È SEMPRE STATO UN TIPO PARTICOLARE.



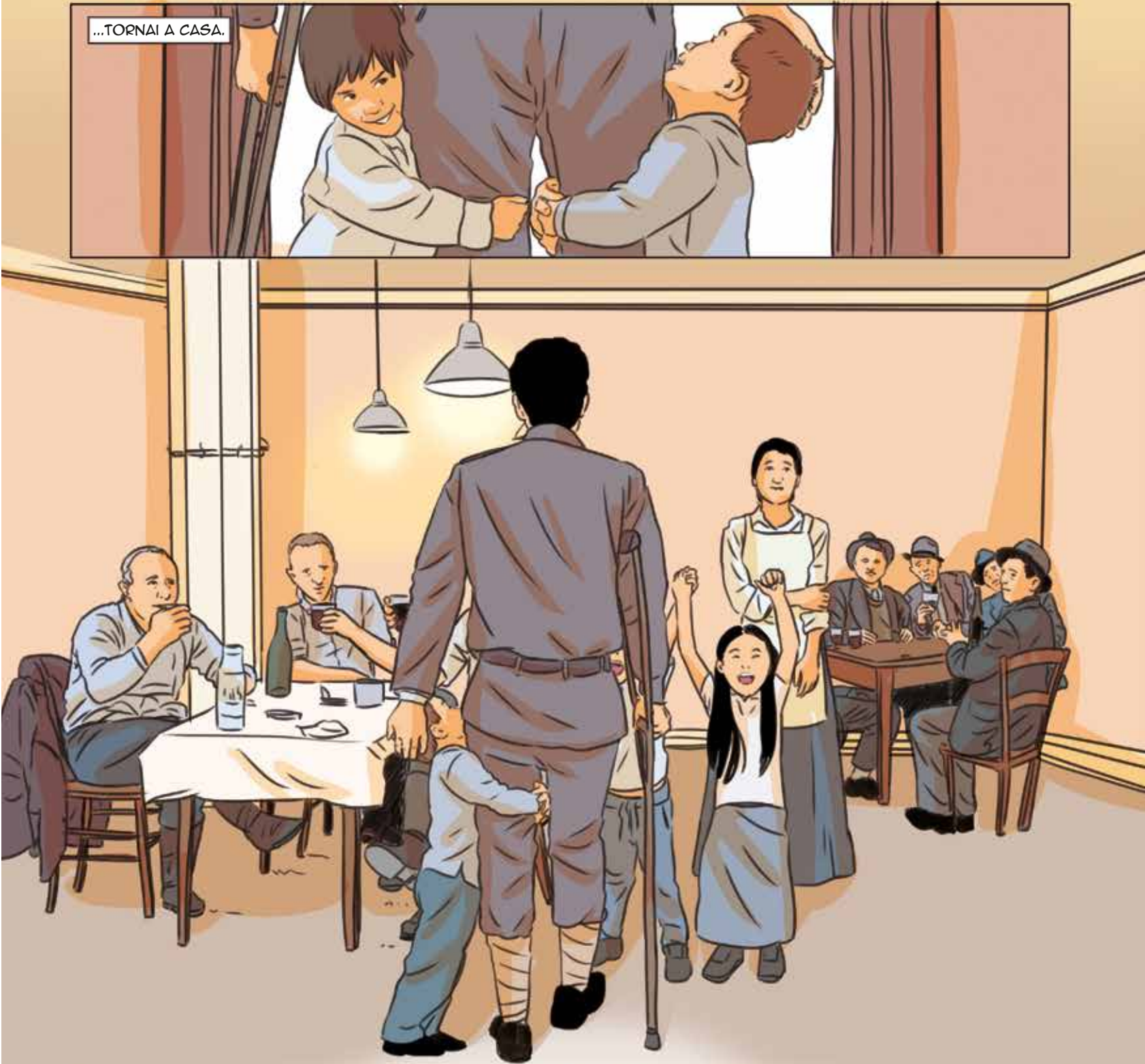
ECCOLI QUI! FAI ATTENZIONE A SFOGLIARLI PERCHÉ SONO TUTTE PRIME EDIZIONI.







...TORNAI A CASA.



FACEMMO ANCHE NOI MOLTI SACRIFICI
MA RIUSCIMMO A TENERE APERTA LA COLOMBERA.



I NOSTRI CLIENTI ERANO MILITARI, GENTE DI PASSAGGIO
E I POCHI DEL PAESE CHE POTEVANO PERMETTERSELO.

CUCINAVAMO...

...IL COTECHINO COTTO
NELLA CENERE...



...LA GALLINA E
IL CONIGLIO IN UMIDO...



...PASTA E FAGIOLI...



...E COME DOLCE UNA CIAMBELLA
FATTA CON BURRO, ZUCCHERO
E LA BIGA, OVVERO LIEVITO DI
BIRRA. VENIVA COTTA ANCHE LEI
NELLA CENERE.



ERANO TUTTI PIATTI
TIPICI DELLE CASCINE.







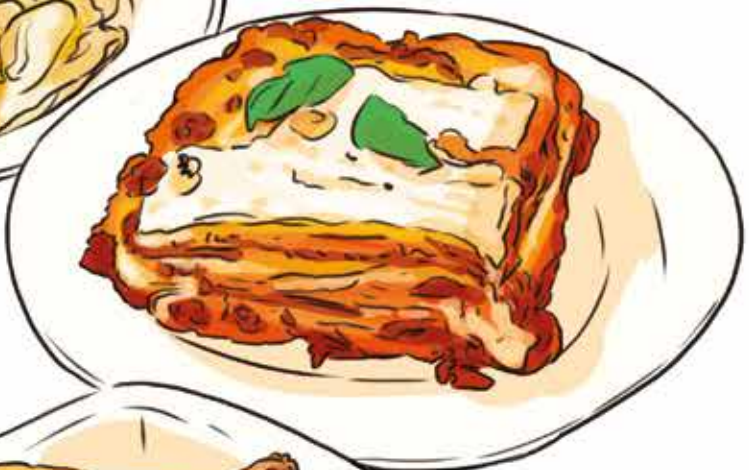




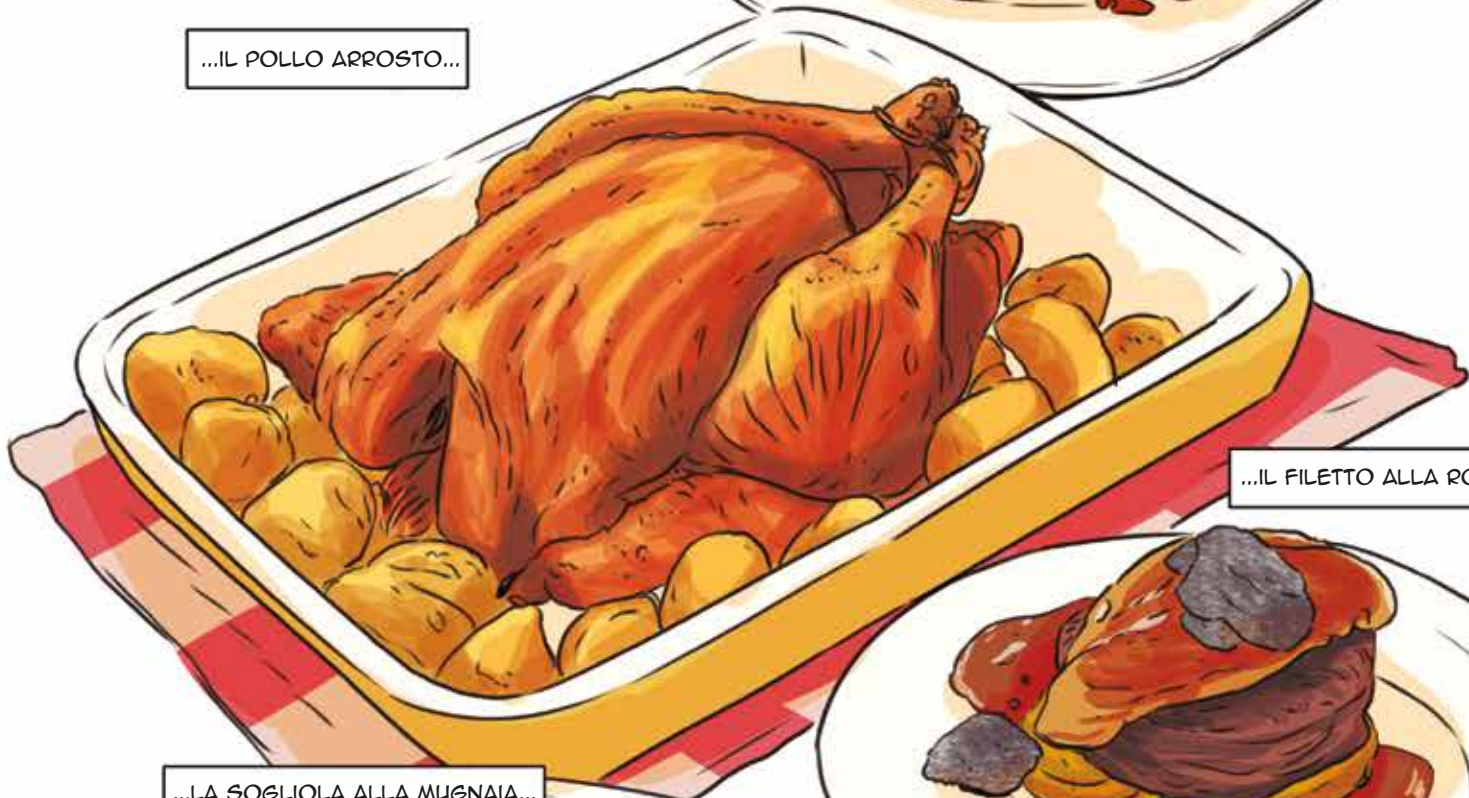


...I TORTELLINI CON LA PANNA...

...LE LASAGNE ALLA BOLOGNESE...



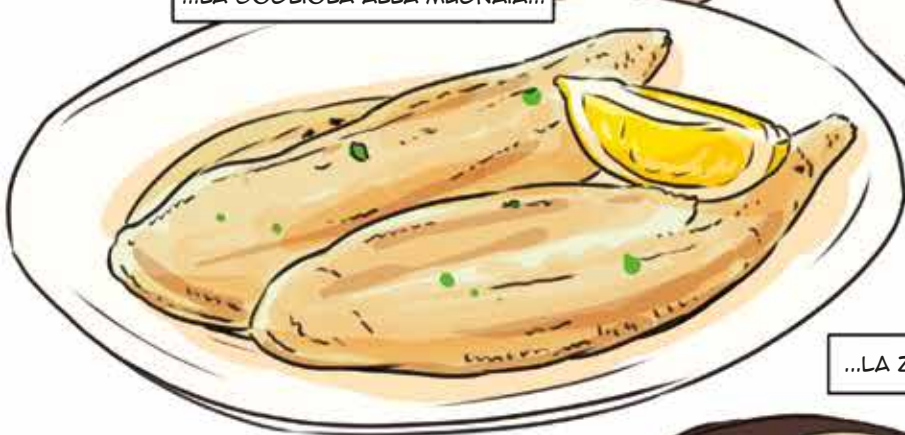
...IL POLLO ARROSTO...



...IL FILETTO ALLA ROSSINI...



...LA SOGLIOLA ALLA MIGNAIA...



...LA ZUPPA INGLESE...



...E LA COPPA DEL NONNO!



RIUSCIMMO AD AVERE ANCHE IL GELATO PIÙ AMBITO PERCHÉ, CAVALCANDO L'ONDA DEL BOOM ECONOMICO, AVEVAMO COMPRATO, A RATE, UNO DEI PRIMI CONGELATORI!



ERA UN GIORNALISTA CHE STAVA SEGUENDO IL GIRO D'ITALIA CHE QUELL'ANNO PASSÒ PROPRIO DAVANTI A NOI!



SI CHIAMAVA ORO VERGANI.



DOPO CHE IL GRUPPO DI CICLISTI ATTRAVERSÒ IL PAESE...



...VENNE A MANGIARE DA NOI.



PARLANDO CON LUI SCOPRIMMO CHE, OLTRE CHE DI SPORT, ERA ANCHE UN GRANDE APPASSIONATO DI CUCINA!

INFATTI NEL LUGLIO DELL'ANNO SUCCESSIVO, A MILANO, INSIEME AD ALCUNI NOMI PRESTIGIOSI DELLE ARTI E DELL'INDUSTRIA, FONDÒ L'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA!



VOLEVANO TUTELARE, MIGLIORARE E VALORIZZARE LA CULTURA DEL CIBO ITALIANO.





VERSO LA FINE DEL DECENNIO RIUSCIMMO A METTERE UN TELEVISORE, COMPRATO ANCHE QUELLO A RATE, NELLA SALA PRINCIPALE DEL RISTORANTE.



IN MODO DA AVERE PIÙ CLIENTELA FACENDO VEDERE LE PARTITE?
NON PROPRIO, NON ERA COME ADESSO. LE PARTITE TRASMESSE ERANO POCHE MA, DIREI, EPICHE.



PER ESEMPIO NEL '58 GUARDAMMO IL MONDIALE DI CALCIO IN SVEZIA DOVE VEDEMMO PER LA PRIMA VOLTA PELE!



PERÒ GIÀ NEL '57 I CLIENTI VENIVANO DA NOI PER GUARDARE ALCUNE TRASMISSIONI COME IL FESTIVAL DI SAN REMO, DOVE VINSE VILLA, O IL MIO PROGRAMMA CULINARIO PREFERITO DI ALLORA...

...“VIAGGIO LUNGO LA VALLE DEL PO ALLA RICERCA DEI CIBI GENUINI”.



ERA MOLTO BELLO PERCHÉ SCOPRIVI MOLTI PIATTI NUOVI E TANTE TRADIZIONI. DURÒ DODICI PUNTATE CON LA REGIA E LA CONDUZIONE DI MARIO SOLDATI...



...IL REGISTA DE “LA PROVINCIALE”. CARO, TE LO RICORDI QUEL FILM?



MI RICORDO LA LOLLOBRIGIDA!

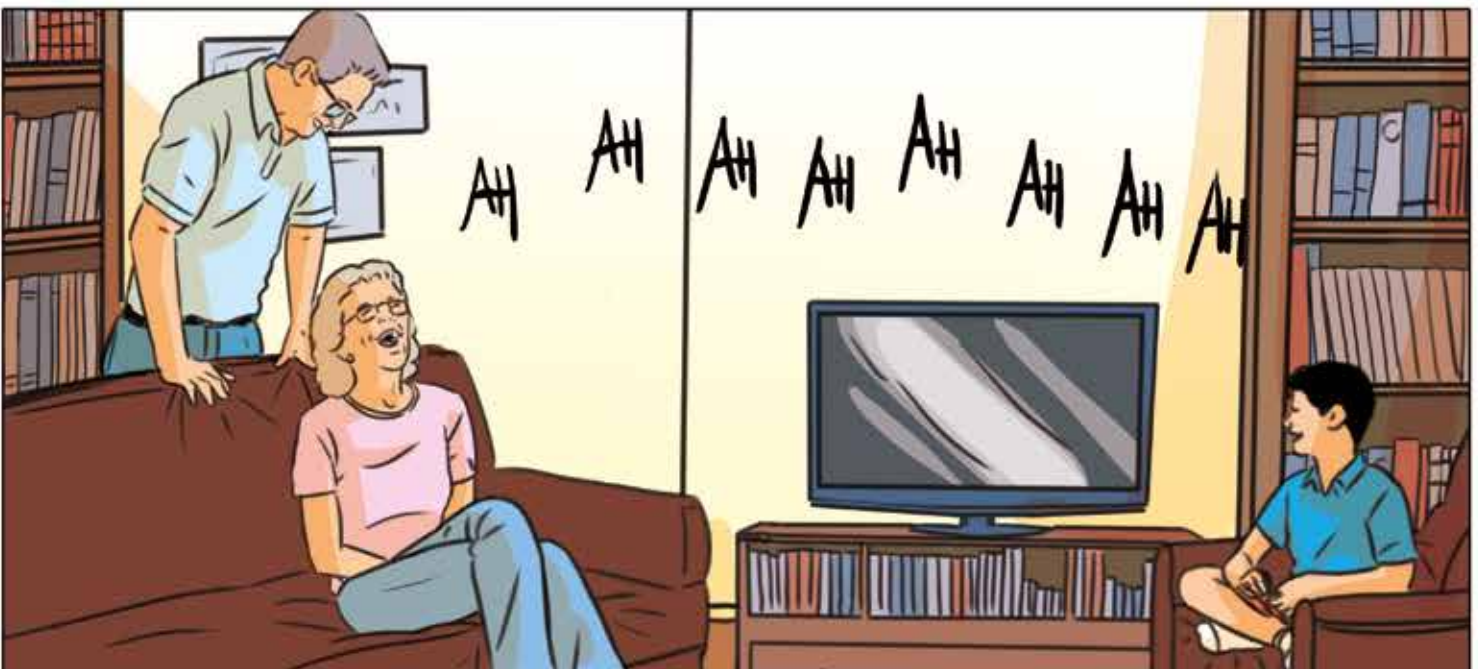
LA CHI?

GINA LOLLOBRIGIDA, UN’ATRICE DELL’EPOCA...



UNA MERAVIGLIA DELL’EPOCA, VORRAI DIRE!

AH, SEI INCORREGGIBILE!



POI ARRIVARONO
GLI ANNI '60 E VENNERO
COMMERCIALIZZATI UNA SERIE
DI NUOVI PRODOTTI
COME...



...LE SOTTILETTE...



...I BASTONCINI DI MERLUZZO
SURGELATI DELLA FINDUS...



... E NEL 1964 LA NUTELLA, IN SOSTITUZIONE
DELLA SUPERCREMA GIÀ IN VENDITA NEL '51.



...IL CORNETTO, NATO
A NAPOLI DAL GELATAIO
SPICA E POI RESO
FAMOSO DALL'ALCIDA...



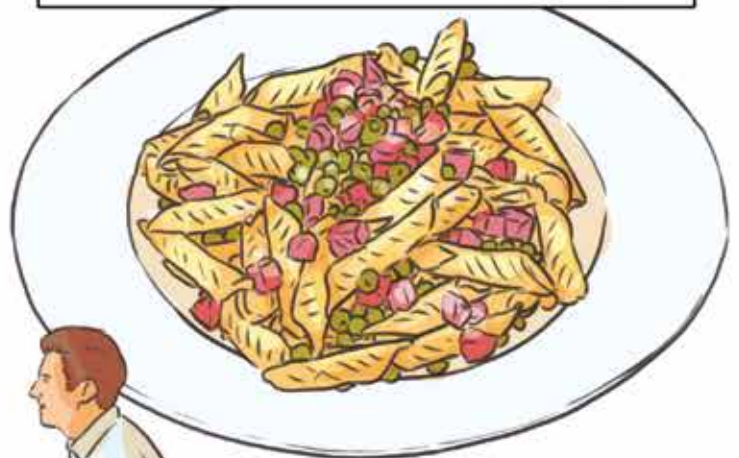
COME AVRAI CAPITO PER NOI LE COSE ANDAVANO SEMPRE MEGLIO TANT'È CHE COMPRAI ADDIRITTURA UNA FIAT 500, CHIARAMENTE A RATE, CON LA QUALE ANDAMMO A MANGIARE IN VARI RISTORANTI SCOPERTI LEGGENDO LA GUIDA DELL'ACCADEMIA E GUARDANDO I PROGRAMMI TELEVISIVI.

BEN PRESTO IL NOSTRO MENU SI ARRICCHÌ DEI PIATTI CHE ASSAGGIAMO COME...



...LE TAGLIATELLE PAGLIA E FIENO...

...LA PASTA ALLE TRE P... PROSCIUTTO, PISELLI E PANNA...



...LE FARFALLE AL CAVIALE...

...ED IL COCKTAIL DI SCAMPI.



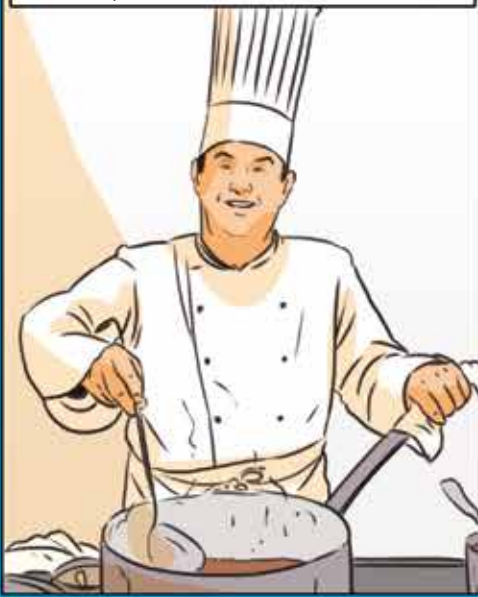
TUTTI CIBI CHE DIVENNERO SIMBOLO DEGLI ANNI '60.



COMPRAMMO ANCHE ALCUNE DAMIGIANE DI VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CHE NEL '66 ERA DIVENUTO IL PRIMO VINO AD OTTENERE LA DOC, LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA.



ERA UN CUOCO FRANCESE, UNO TRA GLI ESPONENTI PIÙ IMPORTANTI DELLA NOUVELLE CUISINE, LA "NUOVA CUCINA", NATA IN FRANCIA NEL 1973...



...LA QUALE RIVOLUZIONÒ L'APPROCCIO DI TANTI CHEF CHE ABBANDONARONO LA TRADIZIONE PER CREARE UNA NUOVA GASTRONOMIA.



IL SUO RISTORANTE, A COLLONGES-AU-MONT-D'OR, VICINO A LIONE, SI È AGGIUDICATO LE PRESTIGIOSE TRE STELLE MICHELIN PER CINQUANT'ANNI, CONSECUTIVAMENTE!



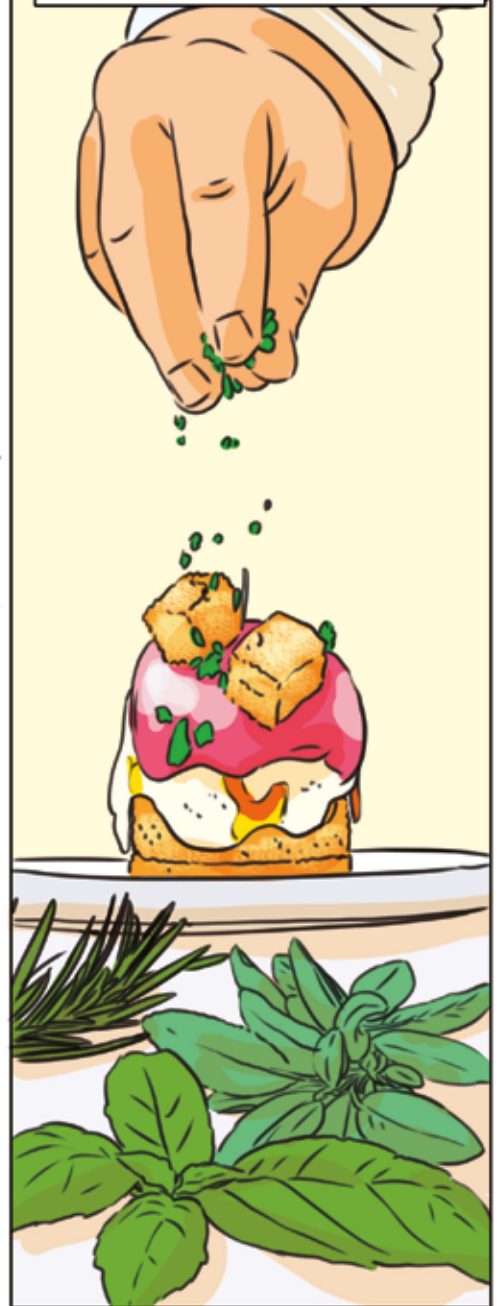
LA NOUVELLE CUISINE AVEVA DELLE REGOLE BEN PRECISE. AD ESEMPIO SI UTILIZZAVANO SOLO PRODOTTI FRESCI PROVENIENTI DA ORTI O DA MERCATI.



I CIBI VENIVANO COTTI RAPIDAMENTE, LAVORATI IL MENO POSSIBILE...



...E CONDITI CON ERBE AROMATICHE FRESCHE E NON CON PESANTI SALSE.



I PIATTI ERANO POCO ELABORATI E NON DOVEVANO AVER BISOGNO DI LUNGHE PREPARAZIONI.



INOLTRE LE PORZIONI DOVEVANO
ESSER RIDOTTE E LE PORTATE LIMITATE



PERÒ ERA MOLTO IMPORTANTE LA PRESENTAZIONE
DEI PIATTI E L'ASPETTO DEGLI INGREDIENTI



APPARVERO SUI TAVOLI ANCHE PIETANZE CON INGREDIENTI
POCO USATI FINO AD ALLORA COME I KIVI E LA RUCOLA...

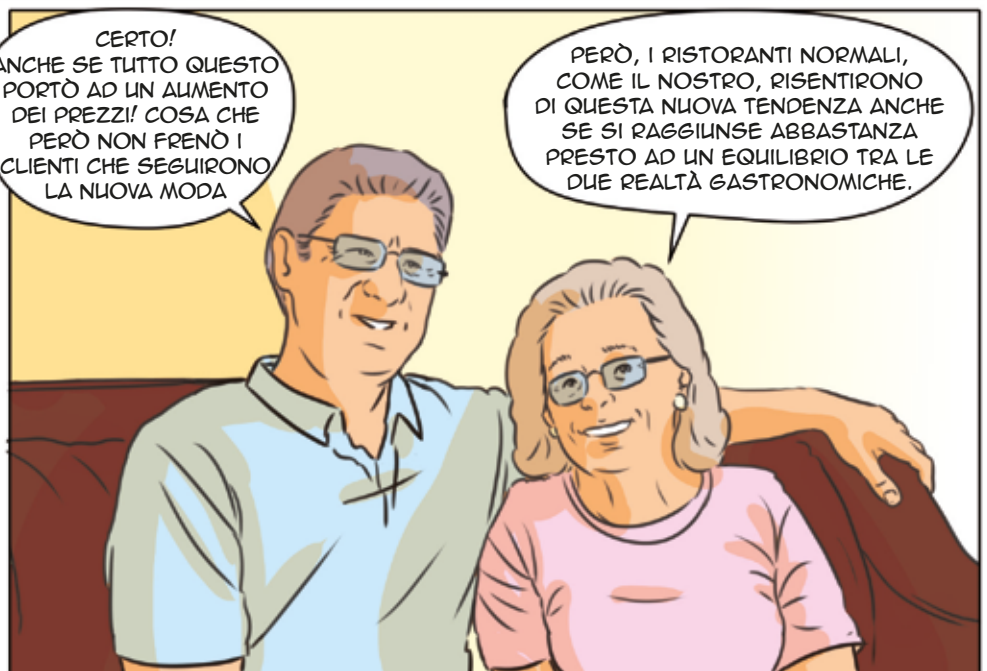


... E TRA I DOLCI
FECE IL SUO
INGRESSO LA
PANNA COTTA.

BUONA!



CERTO!
ANCHE SE TUTTO QUESTO
PORTÒ AD UN AUMENTO
DEI PREZZI! COSA CHE
PERÒ NON FRENÒ I
CLIENTI CHE SEGUIRONO
LA NUOVA MODA



PERÒ, I RISTORANTI NORMALI,
COME IL NOSTRO, RISENTIRONO
DI QUESTA NUOVA TENDENZA ANCHE
SE SI RAGGIUNSE ABBASTANZA
PRESTO AD UN EQUILIBRIO TRA LE
DUE REALTÀ GASTRONOMICHE.





ANCHE NOI
PROVAMMO A CAMBIARE
ALCUNI INGREDIENTI SEGUENDO
LA NOUVELLE CUISINE PERÒ NON
OTTENEMMO GRANDI
RISULTATI...

...QUINDI
VIVEMMO QUEGLI
ANNI DI INNOVAZIONE
E RIBELLIONE...



...METTENDO
UN JUKE BOX NEL LOCALE!
TUA MADRE, DA BAMBINA,
CI BALLAVA ACCANTO
ORE ED ORE.



QUESTA È
MIA MAMMA?
E' IRRICONOSCIBILE!
AH AH AH!



CAMBIAMMO
ANCHE IL TELEVISORE.
COMPRA'MMO, NON PIÙ A RATE,
UN MODELLO SIMILE A
QUESTO.



TELEVISORE
NUOVO,
NUOVI PROGRAMMI
DA GUARDARE!

INFATTI NEL 1974 LUIGI VERONELLI, ESPERTO DI VINI E DI CUCINA, CON L'ATRICE AVE NINCHI CONDUCEVANO...



...LA PRIMA RUBRICA TELEVISIVA DI CUCINA "A TAVOLA ALLE 7".



MENTRE NEL 1979 LA CANTANTE WILMA DE ANGELIS, SU TELEMONTECARLO, PRESENTAVA LA RUBRICA "TELEMENU"...

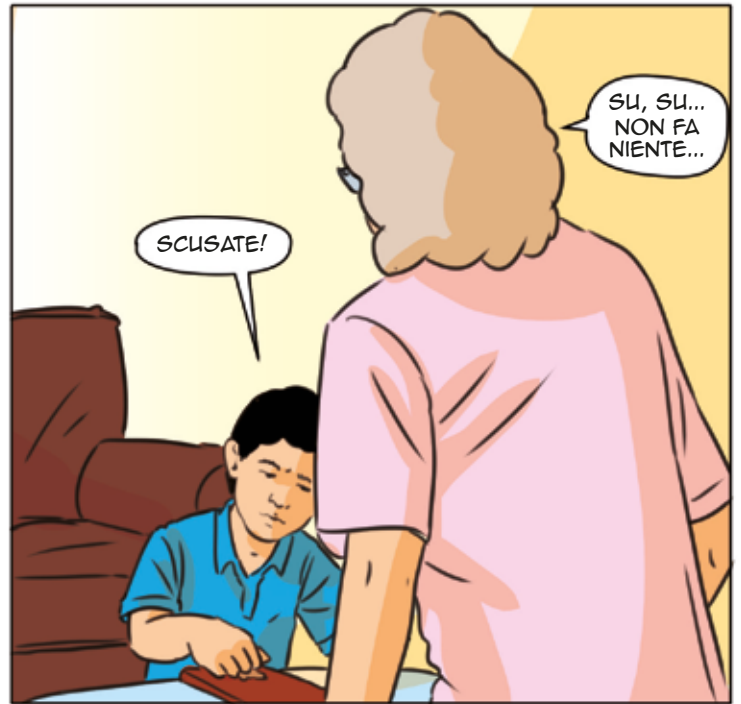


...CHE POI CAMBIÒ IL NOME IN "SALE, PEPE E FANTASIA".



UN SUCCESSO CHE ANDÒ IN ONDA PER DICIOTT'ANNI!





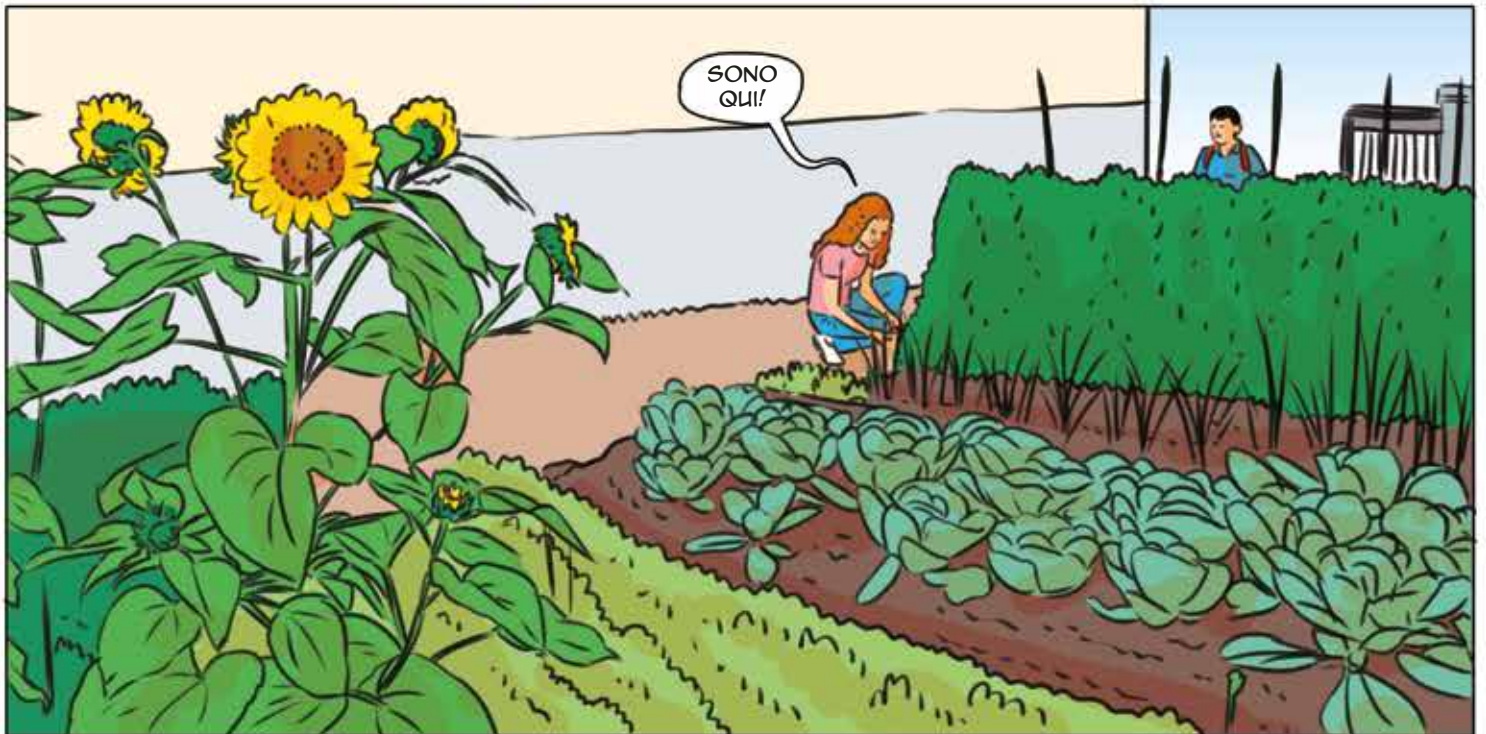


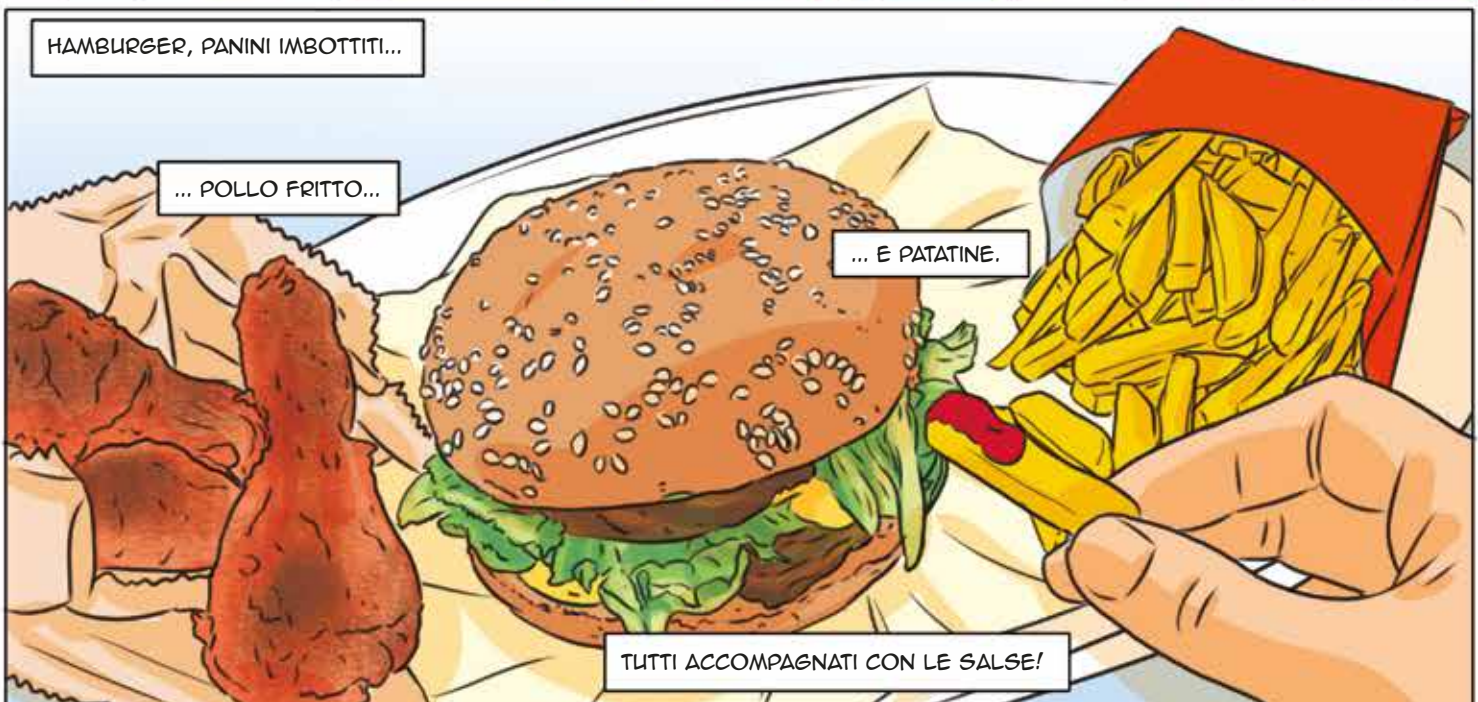
DOPO QUALCHE ANNO
GLI CEDEMMO I FORNELLI!

SE CHIEDERAI A LORO SICURAMENTE
TI RACCONTERANNO TUTTI I DETTAGLI.

GIUSTO, TORNO SUBITO A CASA!
GRAZIE DI TUTTO!











AD ESEMPIO, CARLO PETRINI, NEL 1986, CREÒ L'ASSOCIAZIONE CULTURALE ARCIGOLA-SLOW FOOD A BRA, IN PIEMONTE.



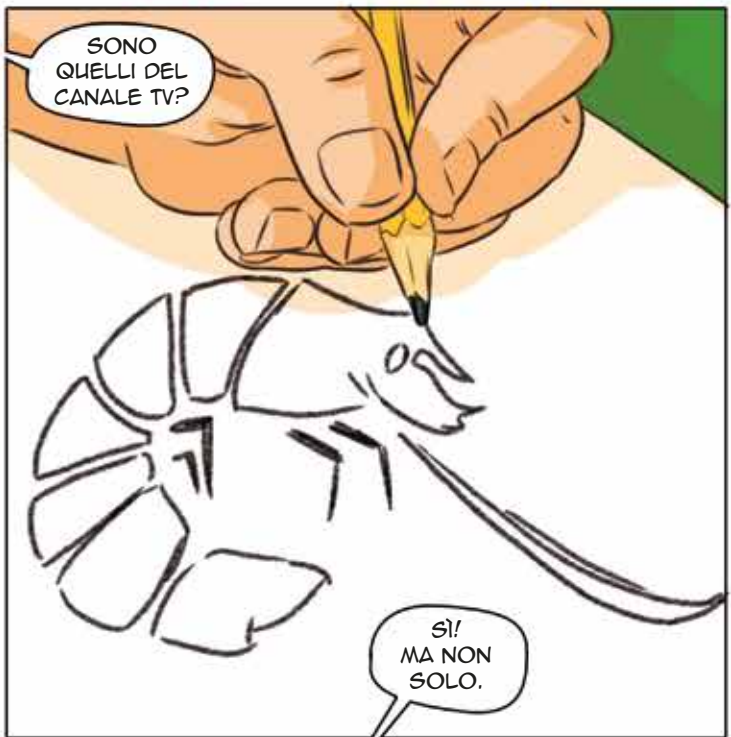
LA LORO IDEA ERA, E LO È ANCORA OGGI, RISCOPRIRE, SALVAGUARDARE E PROMUOVERE IL CIBO SLOW, LENTO, COME QUESTO, IN CONTRAPPOSIZIONE AL CIBO FAST.



PER DIFFONDERE ANCOR DI PIÙ IL LORO PENSIERO, NEL 1990, PUBBLICARONO LA LORO GUIDA "OSTERIE D'ITALIA".



LIN ANNO DOPO ANCHE IL GAMBERO ROSSO, CHE AIUTÒ SLOW FOOD A FARSI CONOSCERE, PUBBLICÒ LA SUA PRIMA GUIDA.



SONO QUELLI DEL CANALE TV?

SÌ! MA NON SOLO.



COMUNQUE GRAZIE ANCHE A QUESTA SENSIBILITÀ RITROVATA VERSO IL CIBO NEL 1996 VENNERO CREATI I PRODOTTI DOP.

CIOÈ?



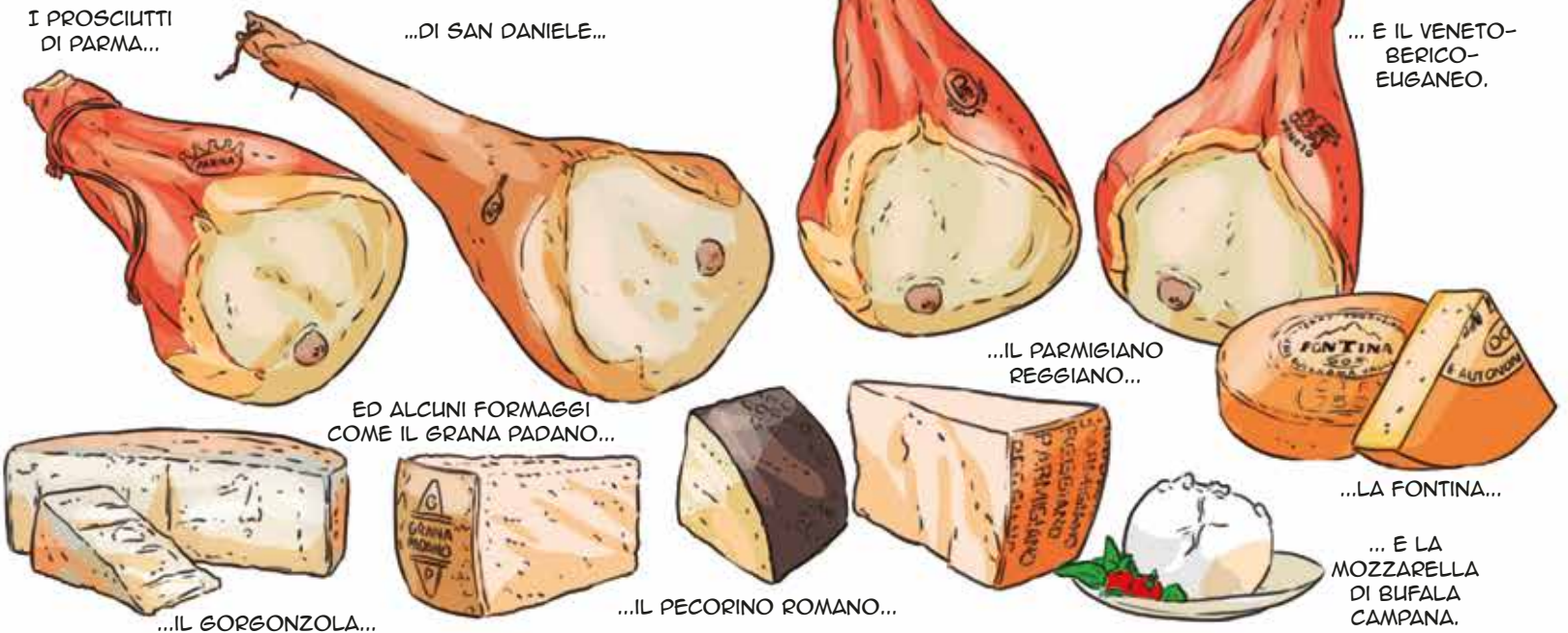
INIZIALMENTE ERANO SOLO VENTIDUE COME AD ESEMPIO...

I PROSCIUTTI DI PARMA...

...DI SAN DANIELE...

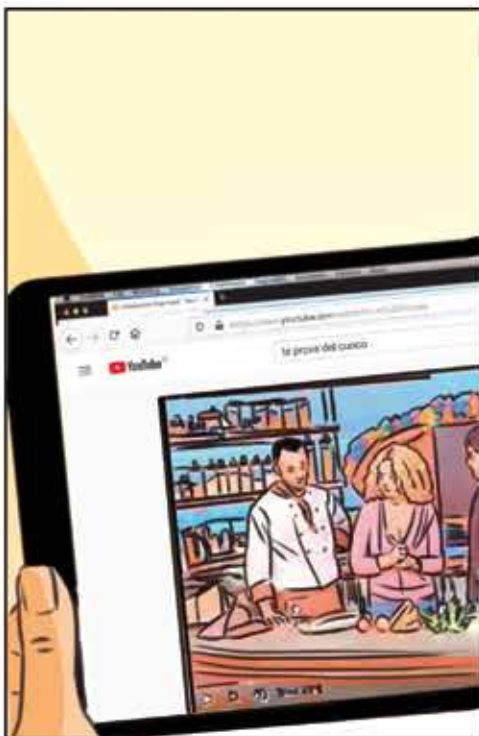
...DI MODENA...

... E IL VENETO-BERICO-EUGANEO.











OLTRE A TUTTO QUESTO CI FU UN'ALTRA ESPLOSIONE... QUELLA DELLE DIETE!

COME QUELLE CHE A VOLTE FAI TU?



SÌ... E CHE DOVRESTI FARLE ANCHE TU, GUARDA QUI! QUANTI DOLCI TI HANNO DATO I NONNI?

EH EH EH



QUESTO FU UNO DEI MOTIVI PERCHÉ VENNERO MESSI IN COMMERCIO MOLTI CIBI "SENZA": SENZA GLUTINE, SENZA DERIVATI DEL LATTE, SENZA OLIO DI PALMA, SENZA ZUCCHERO...



...I SENZA: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE, OLIO DI PALMA, ZUCCHERO.
...I INTEGRALI: PASTA, RISO, PANE

E PRODOTTI INTEGRALI COME LA PASTA, IL RISO, IL PANE...

ANCHE SE ALCUNI DI QUESTI PRODOTTI SONO STATI FATTI APPOSITAMENTE PER CHI HA INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI.



COME I PISTACCHI DI BRONTE...



...I CAPPERI DI PANTELLERIA...



...LE ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO...



...I GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO...

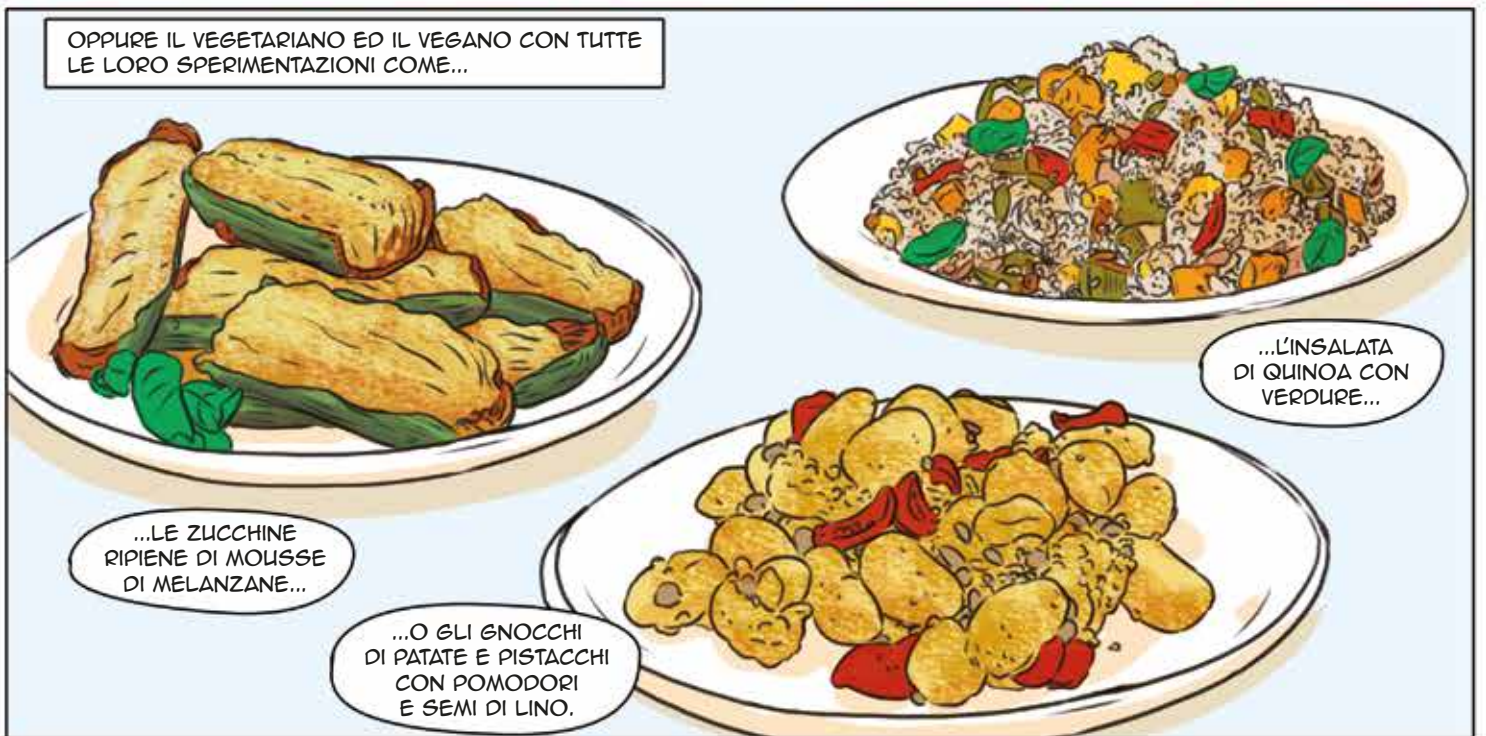


... E LE ALICI DI CETARA.



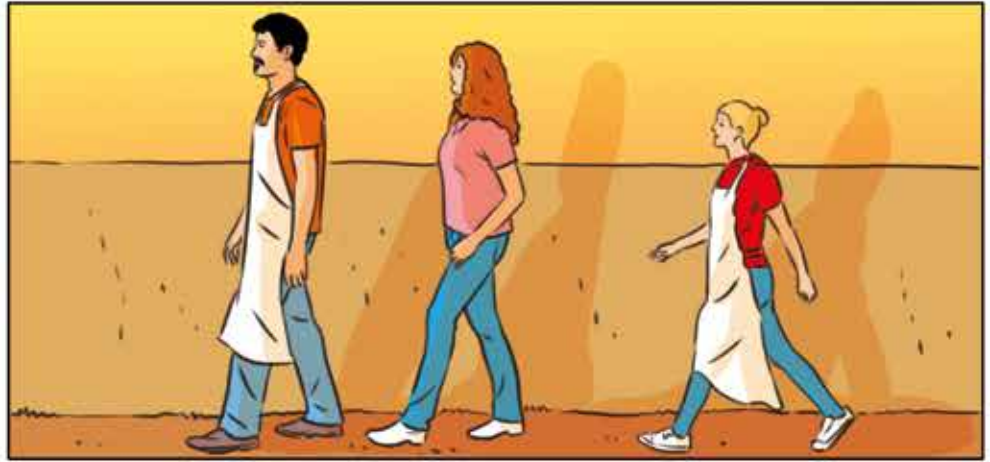
















... ED È COSÌ CHE LA CUCINA ITALIANA SI AGGIORNA DA CENTINAIA DI ANNI, DAGLI ETRUSCHI FINO AD OGGI, APERTA ALLE INNOVAZIONI, MA MANTENENDO INALTERATE LE SUE CARATTERISTICHE CHE HANNO CONQUISTATO IL MONDO.



I PIATTI DELLA CUCINA TRADIZIONALE

BENVENUTI!
SE SIETE PRONTI AD INTRAPRENDERE
UN GUSTOSO VIAGGIO ATTRAVERSO ALCUNE TRA
LE RICETTE PIÙ FAMOSE D'ITALIA, METTETEVI
COMODI E LASCIATE FARE A NOI...
SAREMO LE VOSTRE GUIDE!



COME PRIMA
TAPPA PARLEREMO
DELLA PASTA!

LE PRIME PASTE
CONOSCIUTE FURONO GLI GNOCCHI,
CIOÈ PALLINE FATTE CON ACQUA
E FARINA DI MIGLIO, PANICO,
SORGO O FARRO.

OGGI, INVECE,
SONO FATTI CON PATATE
O SEMOLINO O CON
RICOTTA E SPINACI.



LA PASTA FRESCA,
INVECE, LA CUCINAVANO
GIÀ GLI ANTICHI ETRUSCHI...

...MENTRE LA PASTA SECCA
ARRIVÒ IN SICILIA ATTORNO ALL'ANNO MILLE
PROBABILMENTE PORTATA DAGLI ARABI.
UN LIBRO, SCRITTO NEL 1154, DAL GEOGRAFO
ARABO AL IDRISI, SEMBRA CONFERMARE
QUESTA IPOTESI.



NEI PRIMI DELL'800
NACQUERO I PRIMI PASTIFICI INDUSTRIALI.
NELLE PROVINCE DI IMPERIA E DI SAVONA
CE N'ERANO BEN 148!

INVECE A NAPOLI,
DOVE LA PASTA RESTÒ A LUNGO
UN GENERE DI LUSO, IL PRIMO PASTIFICIO
NACQUE NEL 1840 A TORRE ANNUNZIATA.



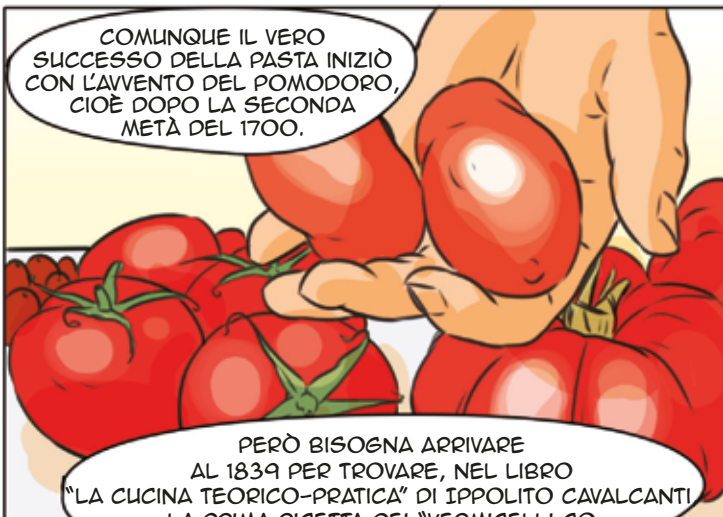
PER SECOLI LA PASTA
È STATA COTTA NEL BRODO O NEL LATTE
E CONDITA CON BURRO, STRUTTO,
FORMAGGI E MOLTE SPEZIE...

...TALVOLTA
CON ABBINAMENTI
DOLCI COME LO ZUCCHERO
O LA CANNELLA.



COMUNQUE IL VERO
SUCCESSO DELLA PASTA INIZIÒ
CON L'AVVENTO DEL POMODORO,
CIOÈ DOPO LA SECONDA
METÀ DEL 1700.


PERÒ BISOGNA ARRIVARE
AL 1839 PER TROVARE, NEL LIBRO
"LA CUCINA TEORICO-PRATICA" DI IPPOLITO CAVALCANTI
LA PRIMA RICETTA DEI "VERMICELLI CO
LO POMMODORO".



VEDIAMO
ORA LE RICETTE
PRINCIPALI!



GLI SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA



E' UN PIATTO GUSTOSO NATO PROBABILMENTE A ROMA AD OPERA DI RISTORATORI PROVENIENTI DAL PICCOLO PAESE DI AMATRICE.

NELLA CAPITALE, DOVE SONO CHIAMATI "ALLA MATRICIANA", NON VENGONO USATI GLI SPAGHETTI MA, DI SOLITO, I BUCATINI.

MA PASSIAMO ALLA RICETTA.

IN UNA PADELLA SI FA ROSOLARE DEL GUANCIALE DI MAIALE TAGLIATO A LISTARELLE. NEI RISTORANTI ROMANI MOLTI AGGIUNGONO ANCHE UN POCO DI CIPOLLA TRITATA...

QUINDI SI AGGIUNGONO DEI POMODORI PELATI.

POI, QUANDO LA SALSA È PRONTA, SI UNISCONO GLI SPAGHETTI AL DENTE, COTTI A PARTE.

UNA VOLTA IMPIATTATO SI SERVONO CON UNA GRATTUGIATA DI PECORINO FINALE.

GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA



NON RESTA CHE SERVIRLI A TAVOLA!





ED È SUBITO PRONTA!





GLI SPAGHETTI CON LA SALSA DI POMODORO O "PUMMAROLA"

E' LA SALSA CLASSICA NAPOLETANA OTTENUTA FACENDO BOLLIRE POMODORI MATURI PELATI...



...CON OLIO, CIPOLLA, CAROTA, SEDANO E BASILICO.



VIENE FATTA CUOCERE PER CIRCA UN'ORA E POI PASSATA AL PASSATUTTO.



LUNA RICETTA TRADIZIONALE E GUSTOSISSIMA!

LE TRENETTE AL PESTO

CLASSICO
PIATTO GENOVESE FATTO ANCHE,
IN ALTERNATIVA, CON LE LINGUINE.



LA PASTA È CONDITA
CON UNA SALSA OTTENUTA PESTANDO,
O FRULLANDO, FOGLIE DI BASILICO FRESCO,
PINOLI, UN POCO D'AGLIO, DEL SALE
E UN MISTO DI PECORINO
E PARMIGIANO.

IL TUTTO
VIENE AMALGAMATO
CON OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA.



VOLENDO,
CON IL PESTO,
SI CONDISCONO ANCHE
LE TROFIE O LE LASAGNE.



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ

LE TAGLIATELLE SI PREPARANO FACENDO UN IMPASTO DI FARINA E UOVA. UN UOVO PER OGNI 100 GRAMMI DI FARINA.



LE LASAGNE AL FORNO

QUESTO È UN PIATTO TIPICO DELL'EMILIA.

IN UNA TEGLIA VENGONO MESSE, A STRATI, DELLE SFOGLIE DI PASTA VERDE, TIPICHE DI BOLOGNA, FATTE CON FARINA, LIOVA E SPINACI...

...OPPURE DI PASTA GIALLA, COME QUESTE, TIPICHE DI FERRARA.

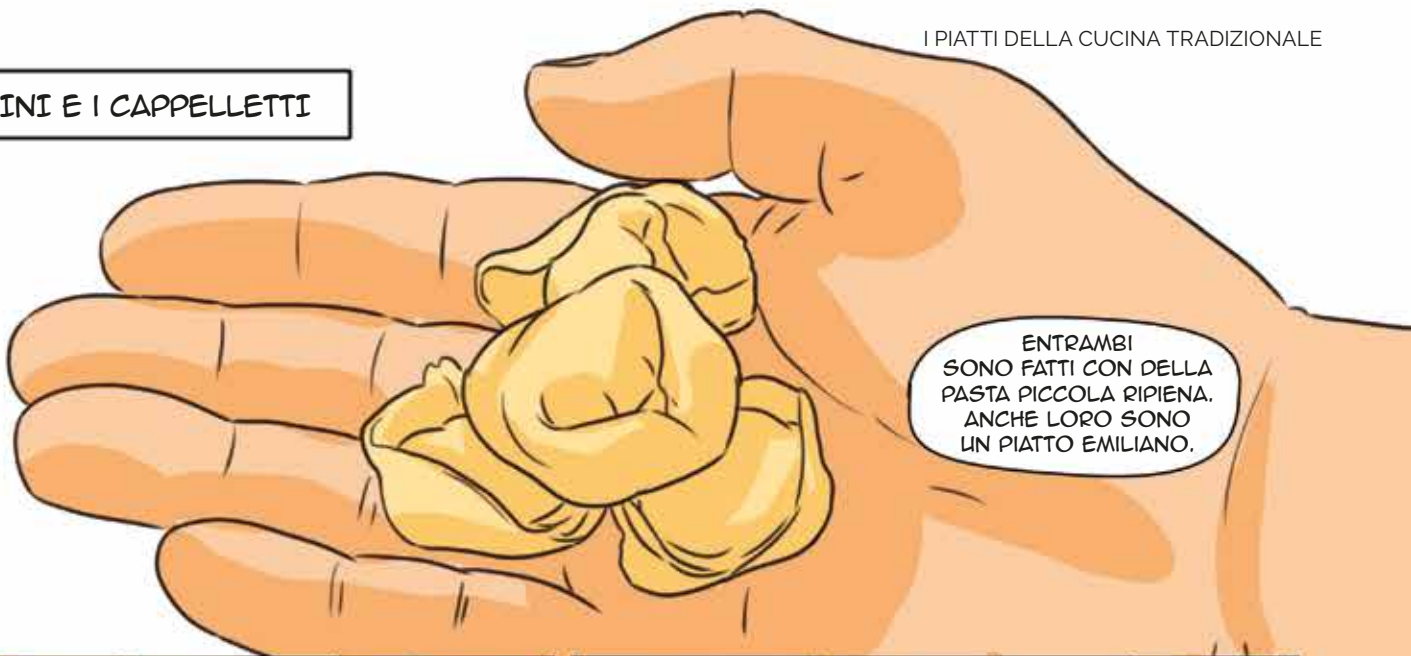
ENTRAMBI I TIPI DI SFOGLIA, PRIMA DI ESSERE MESSI NEL TEGAME, VANNO LESSATI.

OGNI STRATO È COSPARSO CON BESCIAMELLA, RAËLI E FORMAGGIO GRATTATO.

ECCO QUI! NON SONO UNA MERAVIGLIA?

IL TUTTO VIENE POI MESSO A CUOCERE IN FORNO.

TORTELLINI E I CAPPELLETTI



ENTRAMBI SONO FATTI CON DELLA PASTA PICCOLA RIPIENA. ANCHE LORO SONO UN PIATTO EMILIANO.



IL RIPIENO TIPICO DEL TORTELLINO BOLOGNESE È FATTO CON LOMBO DI MAIALE, MORTADELLA E PROSCIUTTO CRUDO...



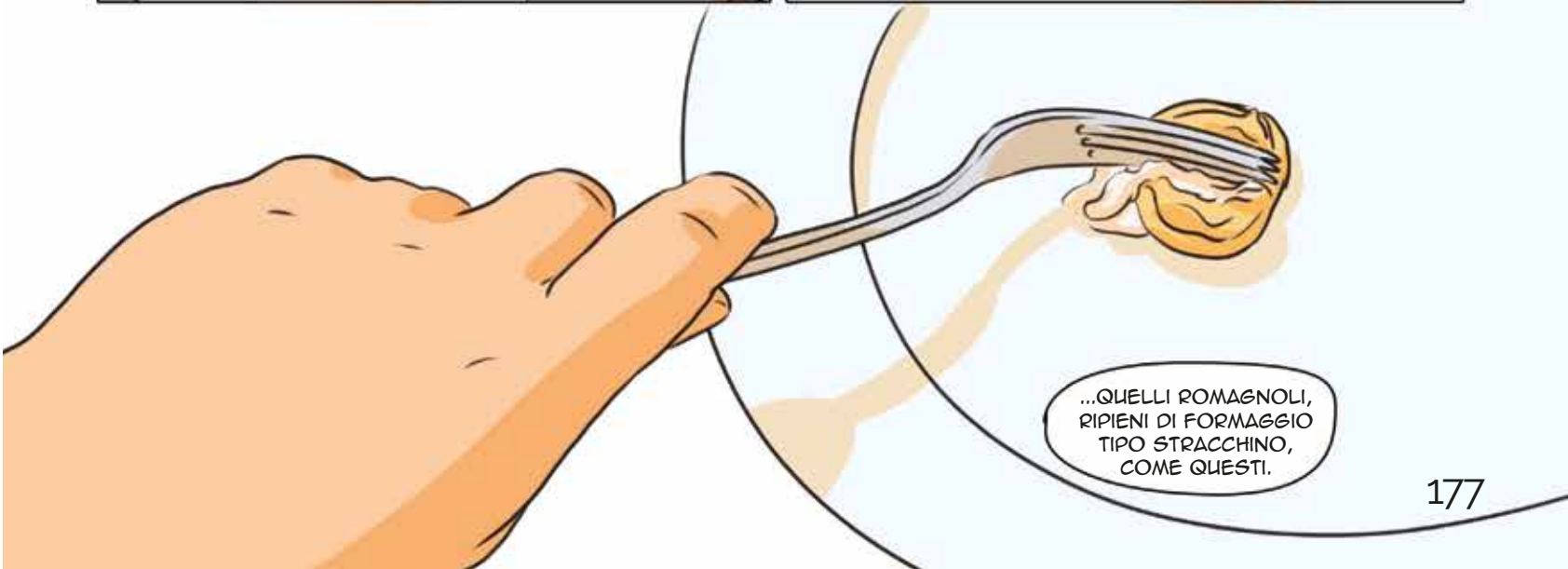
...IL TUTTO IMPASTATO CON UOVO, PARMIGIANO, NOCE MOSCATA, SALE E PEPE.



TRADIZIONALMENTE SI GUSTANO IN UN BRODO DI MANZO E CAPPONE.

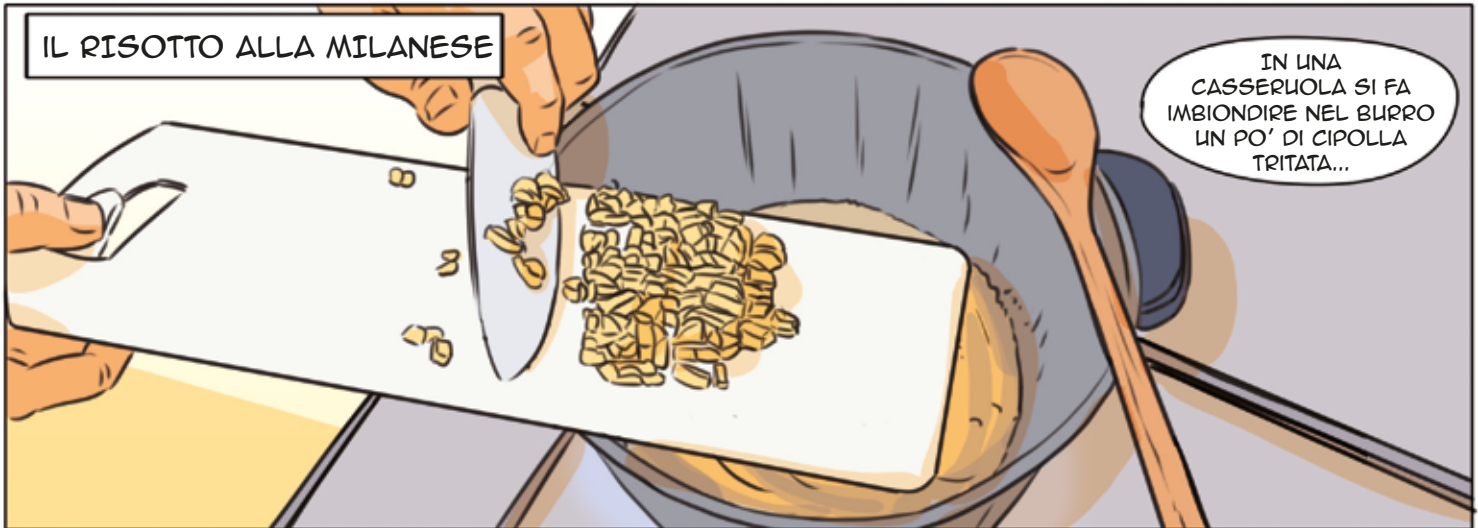


I CAPPELLETTI, INVECE, SONO PIÙ GRANDI E HANNO RIPIENI DIVERSI. SONO TIPICI QUELLI DI REGGIO EMILIA E...



...QUELLI ROMAGNOLI, RIPIENI DI FORMAGGIO TIPO STRACCHINO, COME QUESTI.





IL RISOTTO ALLA MILANESE

IN UNA
CASSERUOLA SI FA
IMBIONDIRE NEL BURRO
UN PO' DI CIPOLLA
TRITATA...



...SI METTE
IL RISO, SI FA TOSTARE
UN PAIO DI MINUTI...



...E POI SI FA
CUOCERE AGGIUNGENDO
UN POCO ALLA VOLTA
DEL BRODO.



A METÀ
COTTURA SI UNISCE
LO ZAFFERANO.



QUANDO IL RISO
È AL DENTE, MA MORBIDO,
SI CONDISCE CON ALTRO
BURRO E DEL FORMAGGIO
GRATTATO.



IL RISOTTO ALLA TREVIGIANA

IN UNA
CASSERUOLA SI FA
IMBIONDIRE NELL'OLIO
UN PO' DI CIPOLLA
TRITATA.

QUINDI
SI AGGIUNGE DEL
RADICCHIO DI TREVISO
TAGLIATO A
LISTARELLE...

...LO SI LASCIA
STUFARE QUALCHE
MINUTO POI SI METTE
IL RISO.

SI CUOCE
COME UN RISOTTO
AGGIUNGENDO MAN
MANO DEL BRODO.

ED ECCO
PRONTO IL NOSTRO
PIATTO!



ORA GIUNGIAMO AD UNA NUOVA TAPPA DEL NOSTRO VIAGGIO RESTANDO PERÒ SEMPRE TRA I PRIMI PIATTI, INFATTI, PASSIAMO ALLE MINESTRE ED ALLE ZUPPE!



PER SECOLI TUTTI I PRANZI DEI RE, DEI NOBILI E DEGLI ARISTOCRATICI INIZIAVANO CON UN BRODO, UN PASSATO DI VERDURE, CHIAMATO IN FRANCESE "POTAGE", O UNA MINISTRINA.



POI, CON L'AVVENTO DELLA PASTA, QUESTI PIATTI, CONSIDERATI POVERI, SONO STATI RITENUTI ADATTI SOLO PER GLI ANZIANI O I MALATI...

...SPECIALMENTE LE ZUPPE, COME AD ESEMPIO IL VECCHIO "PANCOTTO".



OGGI, INVECE, MINESTRE E ZUPPE SONO TORNATE MOLTO IN USO, BASTA VEDERE NEI SUPERMERCATI LA QUANTITÀ ENORME DI PREPARATI PER BRODO, BUSTE PER PASSATE, MINESTRE E MINISTRONI SURGELATI.



ANCHE SE IL VERO BRODO CLASSICO, CHE ORMAI QUASI NESSUNO CUCINA PIÙ, ERA A BASE DI POLPA DI MANZO, GALLINA O CAPPONE, OSSO DA BRODO, CIPOLLA, CAROTA E SEDANO. IL TUTTO BOLLITO A LUNGO PER ALMENO UN PAIO D'ORE E POI PASSATO E FILTRATO.



INFINE, MOLTO COMUNI SONO ANCHE LE TANTE RICETTE DI ZUPPE DI PESCE COME IL "CIUPPIN" LIGURE, IL "CACCIUCCO" TOSCANO ED I "BRODETTI" DELL'ADRIATICO.

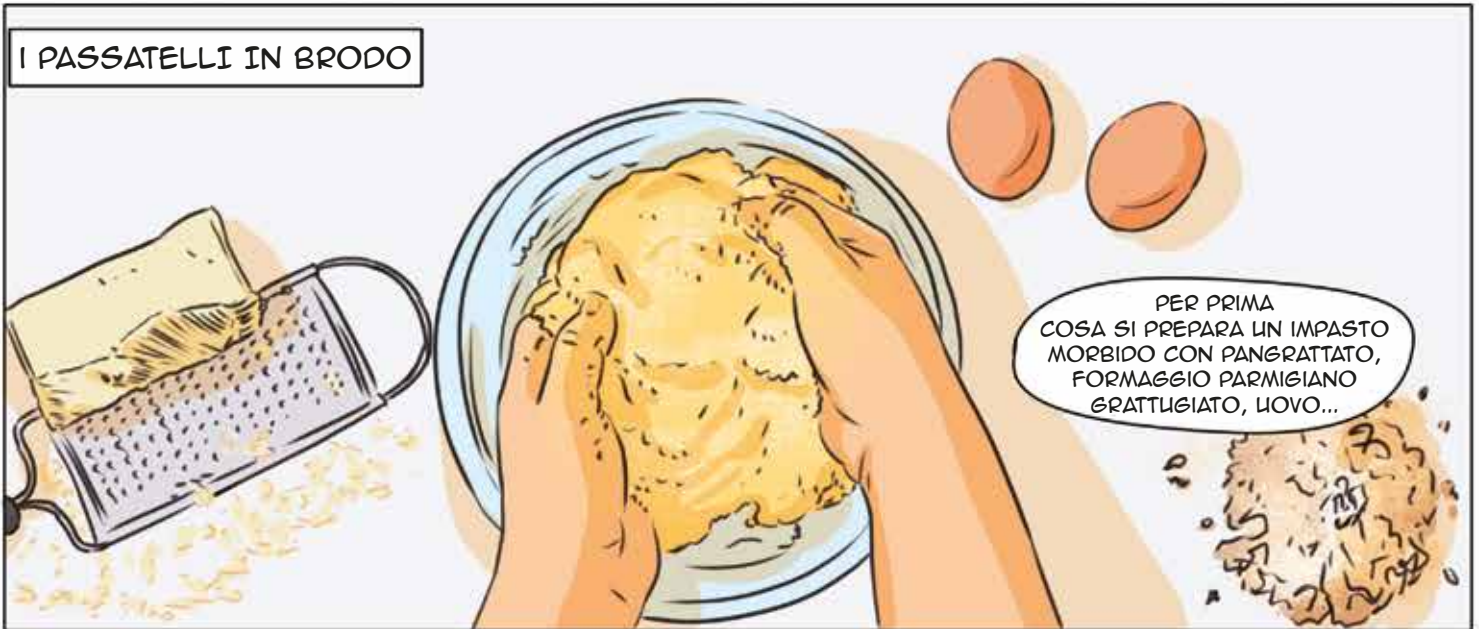


VEDIAMO ALCUNE RICETTE!

LA PASTA E FAGIOLI



I PASSATELLI IN BRODO



PER PRIMA
 COSA SI PREPARA UN IMPASTO
 MORBIDO CON PANGRATTATO,
 FORMAGGIO PARMIGIANO
 GRATUGGIATO, UOVO...



...NOCE MOSCATA,
 SALE E PEPE.



USANDO L'APPOSITO ATTREZZO,
 O IN MANCANZA UNO SCHIACCIAPATATE
 O UN COLAPASTA, SI OTTENGONO
 DEI VERMICELLI DI IMPASTO...



...CHE VENGONO
 COTTI NEL BRODO.



INFINE,
 PRIMA DI SERVIRLI,
 SI PUÒ AGGIUNGERE DELL'ALTRO
 FORMAGGIO E DEL PEPE
 MACINATO AL MOMENTO.

LA PAPPA AL POMODORO



IN UNA PENTOLA SI METTONO DEI POMODORI PELATI, DELLA SALVIA O DEL BASILICO E DELL'OLIO.



DOPO QUALCHE MINUTO DI COTTURA SI AGGIUNGE DEL BRODO E SI CUOCE IL TUTTO PER MEZZ'ORA.



INFINE SI AGGIUNGONO DELLE FETTE DI PANE CASERECCIO.



SI MESCOLA BEN BENE IL TUTTO PER QUALCHE MINUTO E POI SI SPEGNE IL FUOCO.



IL PIATTO È PRONTO!



PIZZA



ESATTO!
DOPO TANTI PRIMI
PASSIAMO AD UN PIATTO UNICO.
FORSE IL PIATTO UNICO ITALIANO
PER ECCELLENZA... LA PIZZA!



INIZIAMO
CON DUE CURIOSITÀ...
IL TERMINE PIZZA NON È
MAI STATO TRADOTTO IN
ALCUNA LINGUA E...

...NEL DICEMBRE
DEL 2017 L'UNESCO HA
DICHIARATO L'ARTE DEL
PIZZAIOLO NAPOLETANO
PATRIMONIO CULTURALE
IMMATERIALE
DELL'UMANITÀ!



NON È CHIARO
DA DOVE VENGA
LA PAROLA PIZZA, FORSE
DAL GRECO "PITTA" O
DAL LATINO "PITZIARE"
OVVERO SCHIACCIARE
CON LE MANI.

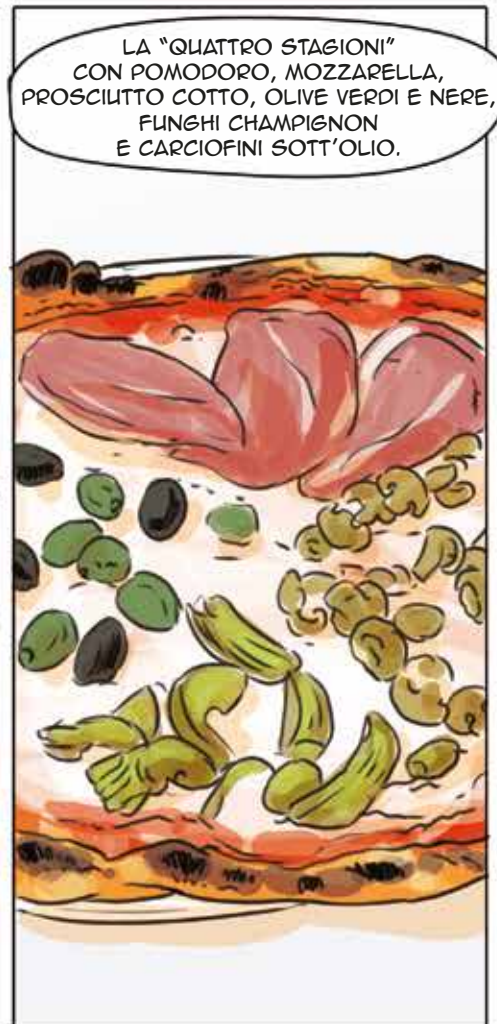
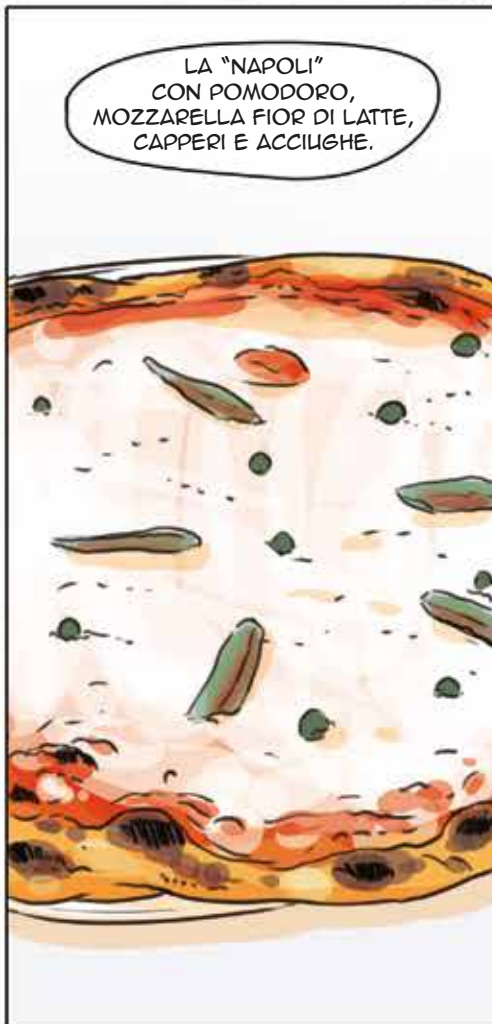
COMUNQUE
LA PRIMA APPARIZIONE
UFFICIALE DELLA PAROLA
RISALE AL 997 D.C. IN UN
CONTRATTO D'AFFITTO
DI UN MULINO A GAETA



PRIMA DELLA SCOPERTA
DELL'AMERICA LE PIZZE ERANO
BIANCHE CONDITE CON AGLIO,
OLIO, PESCIOLINI, ORIGANO,
BASILICO E FORMAGGIO
CACIOCAVALLO.



PERÒ IL VERO
SUCCESSO ARRIVÒ NELL'800
QUANDO SULLA PIZZA VENNE
MESSO IL POMODORO E
SUCCESSIVAMENTE
LA MOZZARELLA!



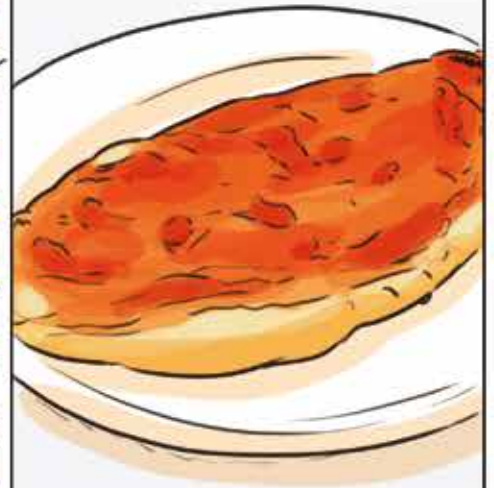
ANCHE SE, ORMAI, TUTTE LE PIZZERIE PROPONGONO DECINE DI VERSIONI... BIANCHE, ROSSE E CON I PIÙ FANTASIOSI ABBINAMENTI COME, AD ESEMPIO, QUELLA CON LE PATATINE FRITTE O, ADDIRITTURA, LA PIZZA-KEBAB.



PERFINO I GRANDI CHEF SI CIMENTANO CON NUOVI TIPI DI PIZZA MOLTO ELABORATI CHE SI CHIAMANO "PIZZA GOURMET".



INOLTRE ESISTONO DELLE VARIANTI DELLA PIZZA COME IL "CALZONE", DI SOLITO RIPIENO DI MOZZARELLA, RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO....



...O LA PIZZA "FRITTA" NAPOLETANA, PUÒ ESSERE SEMPLICE O FARCITA, OVERO RIPIENA CON VARI INGREDIENTI A PIACERE, COMunque FRITTA IN ABBONDANTE OLIO.



MMM... BUONISSIMA! ALLA PROSSIMA!



ED ECCOCI
ALL'ULTIMA TAPPA...
I DOLCI!

CLAP!



QUASI TUTTI
I DOLCI TIPICI DELLA
TRADIZIONE ITALIANA
SONO LEGATI AI
PERIODI FESTIVI
QUALI...



...IL NATALE...



...LA PASQUA...



...O LE
RICORRENZE
DEI SANTI PATRONI.



ORA
VI MOSTRERÒ
I PRINCIPALI!



IL PANETTONE

IN PRINCIPIO
VENIVA CHIAMATO "PAN DE TON"
CIOÈ PANE DI LUSSO, E SI PREPARAVA
NELLE CASE E NELLE PASTICCERIE MILANESI
PER FESTEGGIARE NATALE.



ASSUNSE L'ATTUALE FORMA
A "CAPPELLO DI CUOCO" DOPO
LA PRIMA GUERRA MONDIALE, NEL 1919,
PER INIZIATIVA DI UN PASTICCERE
MILANESE, ANGELO MOTTA.



MISE NELL'IMPASTO
CANDITI ED LIVETTA E POI LO FASCIÒ
CON DELLA CARTA IN QUESTO MODO,
FAVORENDO LA LIEVITAZIONE
IN VERTICALE.



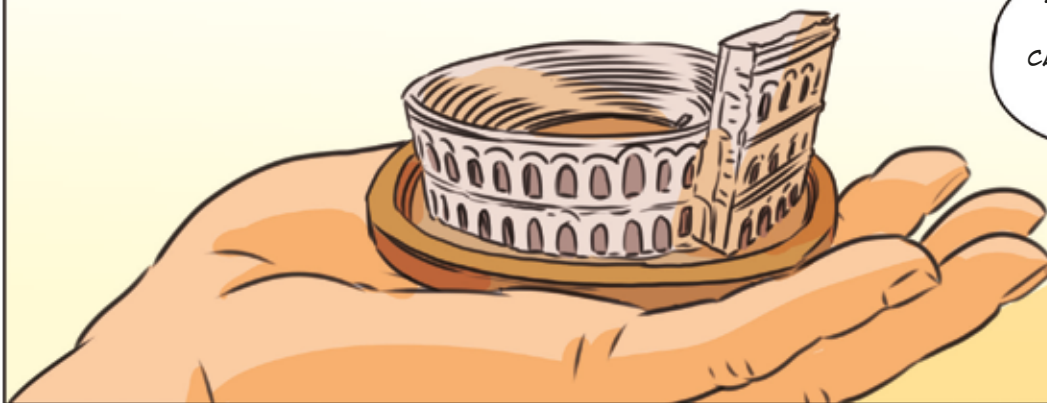
LO SEGUÌ UN ALTRO PASTICCERE,
GIOACCHINO ALEMAGNA. DALLA LORO
COMPETIZIONE NACQUE UN PRODOTTO
CHE ORMAI RAPPRESENTA LA
PASTICCERIA ITALIANA NEL MONDO.



ECCOLO,
IN TUTTO IL SUO
SPLENDORE!

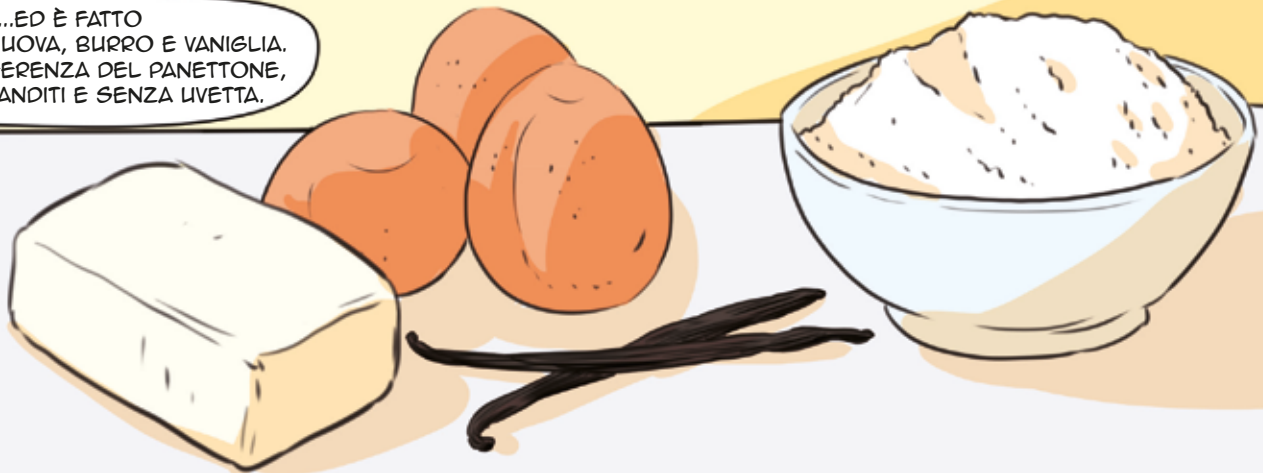


IL PANDORO



E' UN ALTRO TIPOICO DOLCE NATALIZIO, NON MILANESE MA CARATTERISTICO DI VERONA. IL SUO NOME DERIVA DA "PANE DE ORO"...

...ED È FATTO CON FARINA, UOVA, BURRO E VANIGLIA. PERÒ, A DIFFERENZA DEL PANETTONE, È SENZA CANDITI E SENZA LIVETTA.



NEL 1894 DOMENICO MELEGATTI DEPOSITÒ LA SUA RICETTA DEL PANDORO A FORMA DI STELLA A OTTO PUNTE...



...POI, NEGLI ANNI '60 E '70, I FIGLI DI RUGGERO BAULI, CHE AVEVA FONDATO L'AZIENDA NEL 1922. DECISERO DI PUNTARE MOLTO SULLA PUBBLICITÀ TELEVISIVA, DECRETANDONE IL SUCCESSO IN TUTTA ITALIA.



UN SUCCESSO CHE DURA TUTT'ORA!

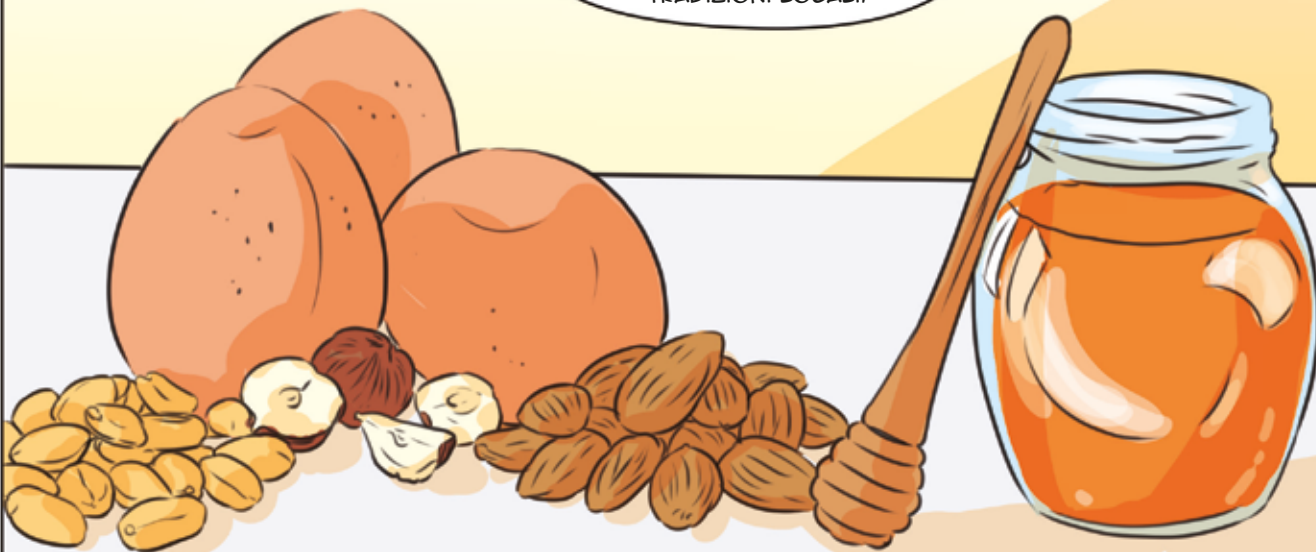


IL TORRONE

IL TORRONE È UN ANTICO DOLCE NATALIZIO DIFFUSO IN VARIE REGIONI ITALIANE.

IL SUO NOME SEMBRA CHE PROVENGA DALLO SPAGNOLO "TURRÓN" CHE A SUA VOLTA DERIVA DAL LATINO "TORRERE", CIOÈ TOSTARE.

VIENE FATTO CON MIELE, ALBUME D'UOVO E FRUTTA SECCA COME MANDORLE, NOCI, NOCCIOLE O ARACHIDI A SECONDA DELLE TRADIZIONI LOCALI.

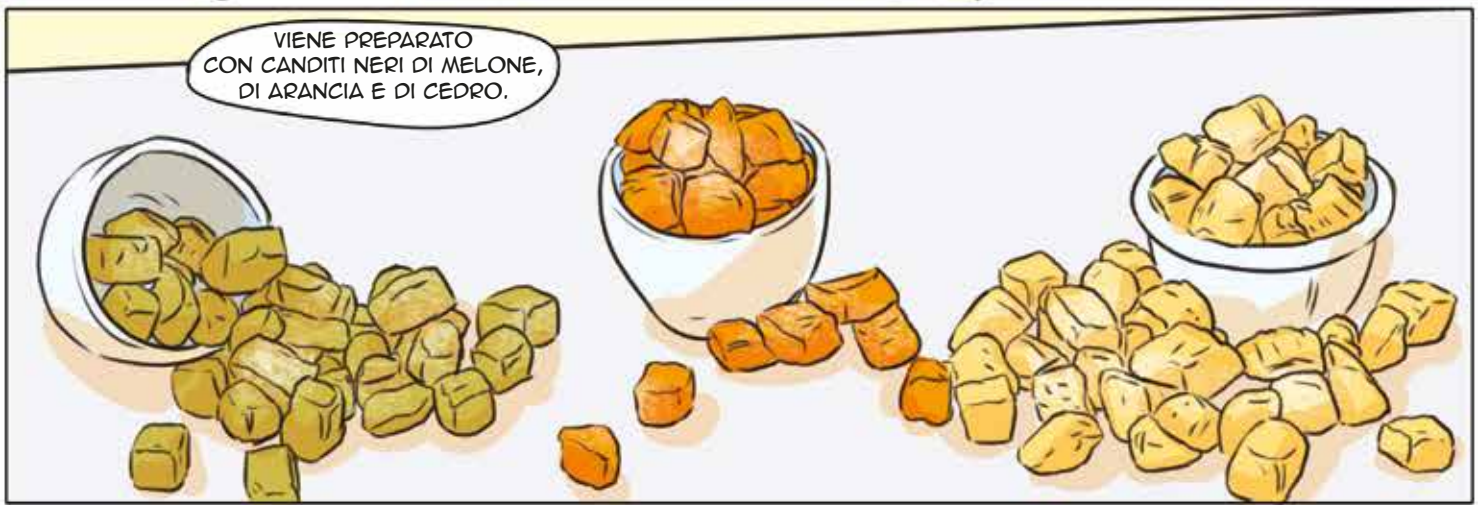
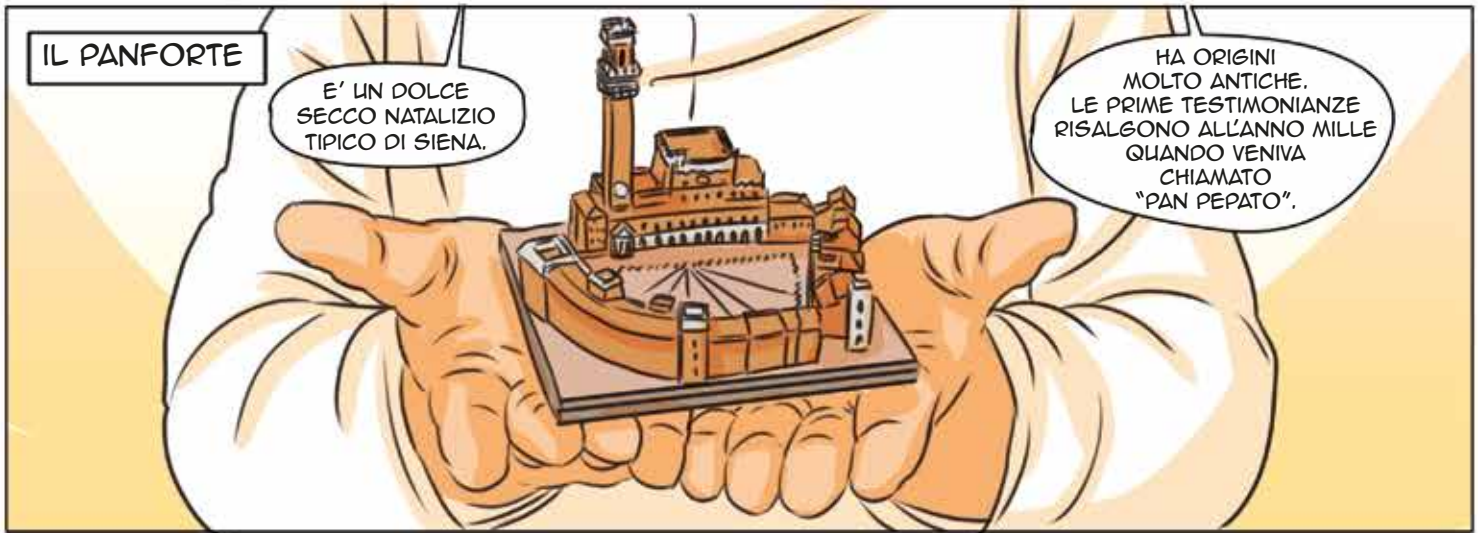


PUÒ ESSERE FRIABILE O MORBIDO.



IN ENTRAMBI I CASI... È OTTIMO!







IL GIANDUIOTTO

E' IL CIOCCOLATINO TIPICO DI TORINO. SI TRATTA, INOLTRE, DEL PRIMO CIOCCOLATINO INCARTATO AL MONDO.



LA SUA STORIA INIZIA NEL 1807 QUANDO, A CAUSA DEL BLOCCO NAVALE DECISO DA NAPOLEONE BONAPARTE, IL CACAO CHE GIUNGEVA DALL'AMERICA ERA MOLTO COSTOSO...



...ALLORA I CIOCCOLATIERI PIEMONTESI SOSTITUIRONO PARTE DEL CACAO CON UNA PASTA DI NOCCIOLE "TONDE GENTILI" DEL PIEMONTE E DETTERO AL CIOCCOLATINO, FATTO A MANO, LA TIPICA FORMA DI BARCHETTA ROVESCIATA.



FU BATTEZZATO "GIANDUIOTTO" DA PAUL CAFFAREL, PERCHÉ LO DEDICÒ NEL 1865 ALLA CLASSICA MASCHERA DEL CARNEVALE DI TORINO...



...GIANDUIA!

IL SORBETTO ED IL GELATO

IL SORBETTO, FATTO CON SUCCO DI FRUTTA E ZUCCHERO, FU INTRODOTTO DAGLI ARABI IN SICILIA E PRECEDETTE L'INVENZIONE DEL GELATO.

FIN DA SUBITO EBBE GRANDE SUCCESSO E DALLA METÀ DEL '600 SI DIFFUSE IN FRANCIA, IN SPAGNA E IN ITALIA... SOPRATTUTTO A NAPOLI ED A FIRENZE.

INVECE, IL GELATO, FATTO CON PANNA, FRUTTA E AROMI, È SICURAMENTE DI ORIGINE ITALIANA.

GIÀ A FIRENZE, NEL RINASCIMENTO, L'ARCHITETTO BERNARDO BUONTALENTI NEL 1565 PREPARÒ LA "CREMA FIORENTINA" GELATA PER UNA FESTA ALLA CORTE DEI MEDICI.

PERÒ, A RENDERE FAMOSO IN EUROPA IL GELATO ALL'ITALIANA, FU IL SICILIANO FRANCESCO PROCOPIO DEI COLTELLI, CHE A PARIGI NEL 1686, APRÌ IL CAFÉ PROCOPE.

INVECE, NEL 1939, A TORINO NACQUE IL PRIMO GELATO DA PASSEGGIO CHIAMATO "PINGUINO".

IN TEMPI MODERNI PARTICOLARMENTE BRAVI SONO STATI I GELATAI DEL VENETO, DOVE NEL 1903 HANNO INVENTATO IL CONO, IL CONTENITORE DI CIALDA DA RIEMPIRE CON IL GELATO.

ISPIRATO DAL CONO GELATO, IL GELATAIO SPICA DI NAPOLI, INVENTÒ NEL 1959 IL "CORNETTO" FODERATO CON OLIO E CON UN FINE STRATO DI CIOCCOLATO. IN QUESTO MODO NON SI BAGNAVA E POTEVA ESSERE CONSERVATO A LUNGO.

ERA UN FIOR DI LATTE RICOPERTO DI CIOCCOLATO, CHE EBBE POI UN GRANDE SUCCESSO CON IL NOME DI "MOTTARELLO".

ANCORA OGGI L'INDUSTRIA ITALIANA DEL GELATO È FAMOSA IN TUTTO IL MONDO GRAZIE AI SUOI PRODOTTI DI GRANDE QUALITÀ!

IL TIRAMISÙ

È IL DOLCE PIÙ RECENTE E PIÙ FAMOSO IN ITALIA E NEL MONDO!

SI TRATTA DI UN DESSERT AL CUCCHIAIO FATTO CON BISCOTTI "SAVOIARDI" INZUPPATI NEL CAFFÈ E RICOPERTI, A STRATI, CON CREMA DI UOVA, ZUCCHERO E MASCARPONE.

QUESTO DOLCE MODERNO FU SERVITO GIÀ NEL 1959 IN FRIULI, ALL' "HOTEL ROMA" DI TOLMEZZO...

...ANCHE SE LA SUA FAMA AUMENTÒ NOTEVOLMENTE GRAZIE AL RISTORANTE "LE BECCHERIE" DI TREVISO CHE LO SERVÌ NEL 1970.

MMM... UNA VERA DELIZIA!

CON QUESTO DOLCE MERAVIGLIOSO TERMINA IL NOSTRO VIAGGIO, GRAZIE PER ESSERE STATI CON NOI!

BUON APPETITO!





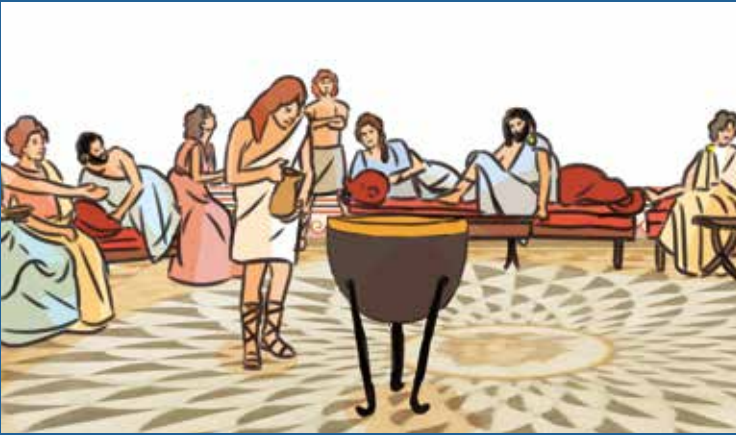


ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

www.accademia1953.it

UN VIAGGIO AFFASCINANTE NELLA CUCINA ITALIANA

GLI ETRUSCHI E I ROMANI



IL MEDIOEVO E IL RINASCIMENTO



I CIBI DALLE AMERICHE



LA CUCINA DI OGGI



I PIATTI DELLA TRADIZIONE



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

www.accademia1953.it

euro 14,00