

AROUND THE WORLD | Unità d'Italia



IL RISORGIMENTO E I SUOI STORICI SAPORI



UN IMPORTANTE ANNIVERSARIO CHE SI CELEBRA NON SOLO CON BANDIERE E PARATE MA ANCHE CON IL CALORE DELLA TAVOLA DELLA PIÙ PURA TRADIZIONE

di Elisabetta Pina

Continuano i festeggiamenti per i 150 anni dell'Unità d'Italia nel contesto torinese e della regione Piemonte, sede per tutto l'anno di eventi celebrativi. Una festa culturale, ma anche dei sensi, un inno all'eccellenza della gastronomia italiana. In particolare di quella piemontese che, non a caso, è nota nel mondo per proporre alcuni dei più autentici peccati di gola, prodotti, suggestioni e personaggi della cultura gastronomica legata all'800. Basta citare solo alcuni nomi, **Gianduiotto**, **Vermouth**, **birra Menabrea**, **Barolo** e molto altro ancora che fanno parte tuttora della tradizione di queste terre. Chi non conosce, infatti, il famoso Barolo, il Re dei vini e vino dei Re. La sua storia è ricca di spunti così interessanti da aver prodotto una vera e propria bibliografia sul tema. E senza stare a raccon-

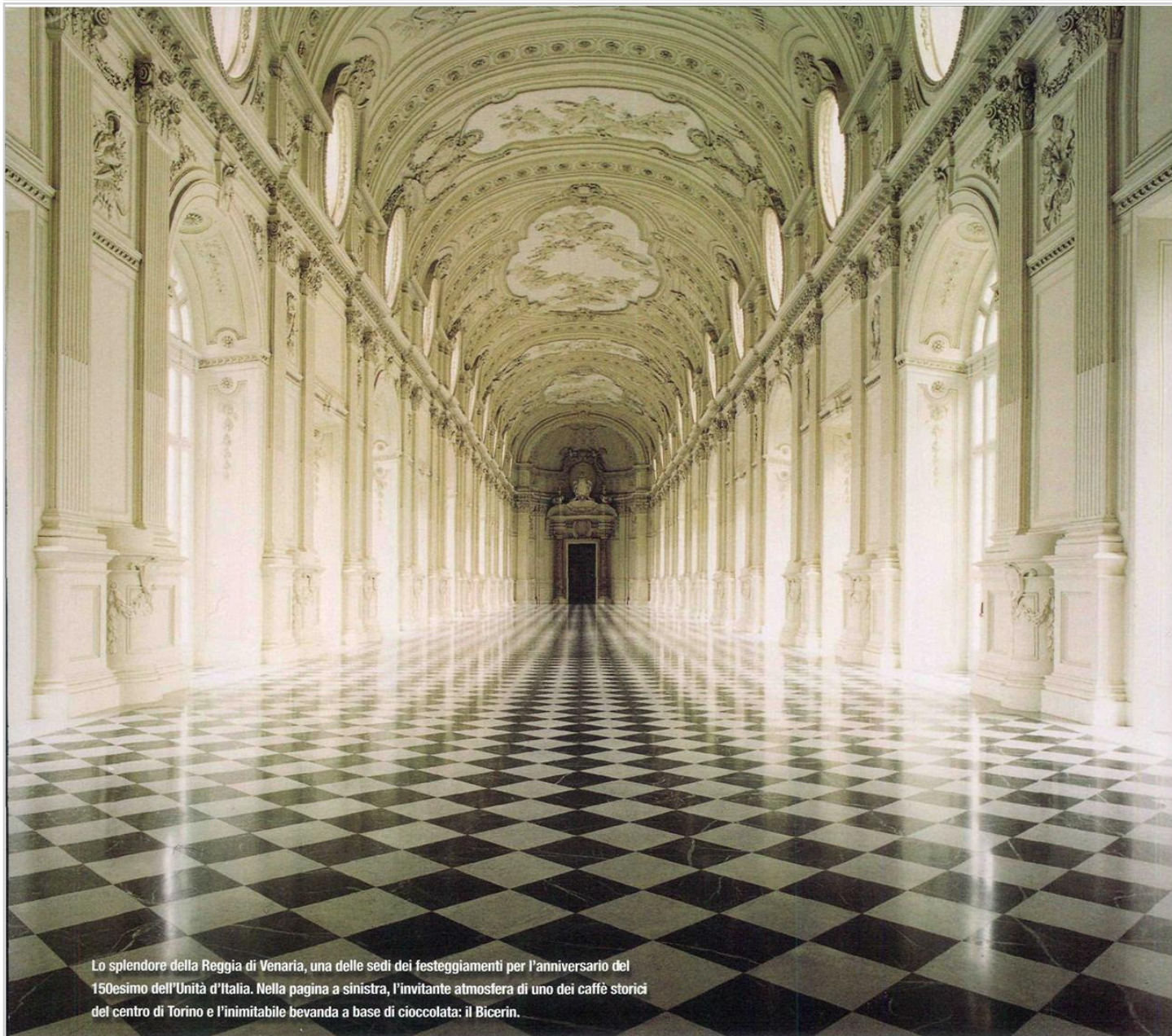
tare un lavoro centenario possiamo semplicemente ricordare che grazie alla Marchesa Giulia Falletti di Barolo, insieme all'enologo francese Louis Oudart chiamato per migliorare il Nebbiolo, nacque questo famoso nettare per tavole eccellenti come quella di **Camillo Benso Conte di Cavour**, che addirittura cercò di imitarlo nelle sue tenute di Grinzane.

Il conte era conosciuto per essere un uomo con tante passioni oltre alla politica, era interessato alle belle signore e al tavolo da gioco, in più gli piaceva mangiare bene. Per dare un'idea, ecco cosa pronunciò il 26 aprile 1859 dopo aver letto l'orgoglioso proclama di guerra contro l'Austria: «Oggi abbiamo fatto la storia e adesso andiamo a mangiare». E al



lente di ingrandimento

I migliori chef delle cucine regionali italiane propongono le loro specialità nella meravigliosa Galleria Grande della Reggia. Da aprile a novembre, con cadenza mensile, si può compiere un eccezionale viaggio nell'enogastronomia gustando alle Cene Regali i piatti tipici delle cucine regionali italiane, oppure facendo shopping nel mercato delle eccellenze enogastronomiche allestito negli spazi vicini alla Reggia (le cene sono previste di venerdì, il mercato il sabato e la domenica che seguono). Con le Cene Regali, la Reggia rende omaggio all'alta cucina italiana e ai suoi protagonisti. Per informazioni:011.4992333 e prenotazioni@lavenariareale.it



Lo splendore della Reggia di Venaria, una delle sedi dei festeggiamenti per l'anniversario del 150esimo dell'Unità d'Italia. Nella pagina a sinistra, l'invitante atmosfera di uno dei caffè storici del centro di Torino e l'inimitabile bevanda a base di cioccolato: il Bicerin.

famoso ristorante "del Cambio" ha avuto un tavolo fisso per ben una quindicina d'anni. Oggi questo locale che ha superato i 250 anni di storia, è membro dei Locali Storici d'Italia. Per festeggiare il 150esimo Anniversario dell'Unità d'Italia, gli chef hanno elaborato i **menu del Tricolore**. Tra i piatti più caratteristici della tavola subalpina c'è il gran bollito risorgimentale: piatto abbondante composto da ben sette tagli diversi di carne, sette salse e sette contorni. Era la passione di Vittorio Emanuele II che, infatti, quando era Principe di Savoia, in attesa del trono, scappava dalla Corte di Torino verso il Monferrato Casalese

per andare a caccia, amoreggiare e deliziarsi il palato con cene a base di bollito annaffiate da buon Barbera. E per assaggiare un po' di questo spirito gastronomico dell'epoca basta anche un **tour dei caffè storici**, come Al Fiorio in via Po, frequentato da universitari e aristocratici e dove si anticipò la notizia dell'imminente promulgazione dello Statuto. E ancora al San Carlo, al Mulassano al Bicerin di piazza della Consolata dove Camillo Benso aspettava il re che usciva da messa sorseggiando l'omonima bevanda a base di cioccolato. E in tutti questi locali si respirano ancora le atmosfere *d'antan* grazie anche ai

numerosi ricordi appesi alle pareti, alla conservazione degli arredi originali e delle ricette tipiche. Insomma, le occasioni, i luoghi e i sapori da provare sono davvero tanti, infatti come dice il critico gastronomico Paolo Massobrio, la **cucina piemontese** che conosciamo oggi è una sintesi di diverse correnti culinarie, «quella alta di corte che si nutriva di influenze francese, quella del nascente Stato italiano, portata poi a compimento del famoso Pellegrino Artusi (autore di *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*) e quella popolare con i piatti poveri che seguivano le stagioni dei campi e i ritmi della stalla». ○