

DOLCEVITA



A SINISTRA, A TAVOLA COI RE DI FRANCESCA SGORBATI BOSI. **A DESTRA, LUIGI XIV E MOLIÈRE** DI JEAN LÉON GÉRÔME (1824-1904). **SOTTO, DUE PIATTI DELLA CORTE DI FRANCIA: ANATRA ALL'ARANCIA E CRÈME BRÛLÉE**



ALAMY / IPA X2

CUCINE DEL MONDO
CHEF KUMALÈ
@chefkumale

Il gusto dell'inverno è un'insalata polacca in agrodolce

Nei mesi invernali il cavolo la fa da padrone nelle cucine dell'Europa centrale e la Polonia non fa certo eccezione. Lo troviamo come ingrediente base dalle zuppe agli stufati, sotto forma di involtini ma anche in numerosissime insalate. Provatelo dunque in questa semplice e saporita ricetta del *surowka bialej kapusty*. Tagliate il cavolo a listarelle sottili, spazzolate le carote e grattugiate in *râpé*, tagliate le cipolle a *brunoise* e sistemate il tutto in una insalatiera. Preparate una vinaigrette mescolando l'olio extravergine d'oliva con lo zucchero sciolto nell'aceto di vino. Conditte l'insalata con la vinaigrette, insaporitela con sale e pepe e spolveratela con aneto fresco tagliato al momento.

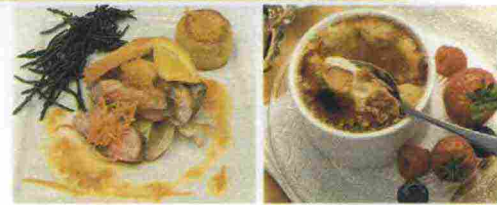


- INGREDIENTI**
1/4 di testa di cavolo verza
1 grossa carota, 1/2 cipolla
1 mazzetto di aneto fresco
3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
1 e 1/2 cucchiaino di aceto di vino bianco
Sale e pepe

GLI CHEF CHE PRESERO I SOVRANI PER LA GOLA

di Lara Crinò

Luigi XIV amava la carne e i tartufi, Luigi XV le uova in camicia. In un libro le ricette dei cuochi di Versailles che hanno reso grande la cucina francese



Pesci e ostriche a profusione nei giorni di magro, quando non si poteva mangiar carne. Poi *ragoût* di selvaggina e manzo avvolti nel prosciutto e nel lardo, *potages* e piramidi di frutta. Il tutto innaffiato da Champagne e Borgogna e portato a tavola secondo il servizio alla francese: una coreografia precisa che rendeva il pasto una sorta di spettacolo teatrale.

Così si mangiava a Versailles e nelle case aristocratiche sotto Luigi XIV e poi Luigi XV: le cucine erano gigantesche, i ruoli di chi vi lavorava estremamente definiti e i cuochi migliori erano delle autorità anche all'estero, dove chiunque fosse dotato di mezzi voleva uno chef francese. Come la cucina di corte della Francia tra 1600 e 1700 abbia influenzato la gastronomia europea e come le sue consuetudini e stranezze ci dicano molto delle dinamiche della modernità lo racconta Francesca Sgorbati Bosi in *A tavola coi re* (Sellerio, pp. 468, euro 20), gustoso compendio che spazia dai ricettari d'epoca agli aneddoti sui sovrani e le loro favorite.

Molti piatti che troviamo ancora nei menù dei ristoranti sono nati dall'estro di cuochi come La Varenne, autore del fortu-

nato *Le cuisinier françois*, Massialot, cui si deve *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* e, nel secolo successivo, il misterioso Menon de *La Cuisinière bourgeoise*. Se oggi gustiamo soddisfatti la *crème brûlée* e la zuppa di ostriche, l'anatra all'arancia o la crema chantilly lo dobbiamo alla loro creatività, alla granitica certezza dei francesi di non avere rivali e alla pantagruelica voracità di dame e cavalieri di Versailles, a partire dal Re Sole. Il monarca mangiava tantissimo (e moltissima carne, ragion per cui si ammalò di gotta): adorava la verdura e i tartufi, che con lui divennero di moda, e amava la frutta che iniziò a essere coltivata nelle serre. Dei pasti reali alcuni sono rimasti celebri; come quando, avendo scoperto che i suoi servitori non si degnavano di cenare con Molière, Luigi XIV lo invitò allo spuntino notturno, il cosiddetto "en cas de nuit", dividendo con lui una pollastra e trasformandolo in ospite conteso dai nobili. I successori non sfigurano: il reggente Luigi Filippo d'Orleans amava cucinare per gli amici e per le due amanti con cui divideva il letto. Tra i suoi piatti forti c'era il tacchino ai tartufi.

Luigi XV faceva il caffè con le sue mani e preparava uova in camicia "alla fanatique" e piccioni al basilico. Molta ispirazione e alcuni trucchi venivano in realtà dall'Italia: dal ricettario del geniale cuoco del papi Bartolomeo Scappi e dagli insegnamenti dei cortigiani di Caterina de' Medici. Ma i francesi non l'ammisero mai. Erano così fieri della loro cucina che nemmeno la Rivoluzione la cambiò. Al massimo la rese un po' più borghese. □