



Il libro Rivoluzione a tavola Le ricette del re Sole

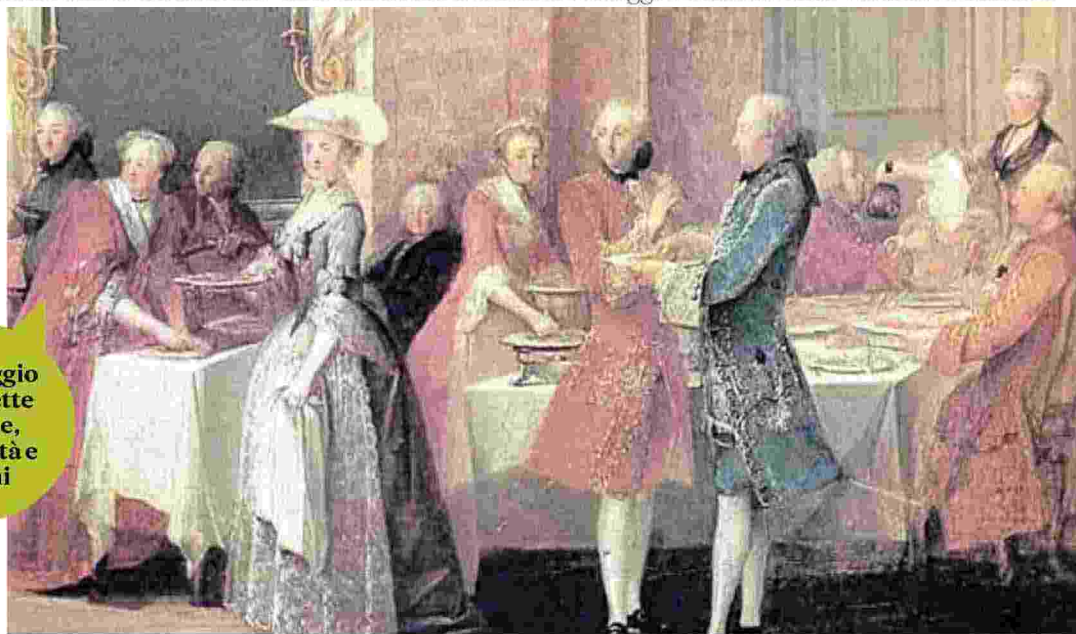
Favaro a pagina 15

Lo sfarzo alla corte di Francia si misurava sul numero di pietanze e sull'abbondanza soprattutto nel periodo delle festività. La gastronomia si trasforma con l'arrivo del tacchino dalle Americhe e con molti ortaggi sconosciuti nel Vecchio Continente.

LA STORIA

La rivoluzione in Francia è passata - prima che dalla ghigliottina - dalle cucine e dalle tavole dove cuochi e trinciatori si esibivano per i "re Luigi". Si parte da quella di Luigi XIV, il Re Sole per passare nei deschi del voracissimo nipote-erede Luigi XV. Uno sfarzo che fa impallidire ancora adesso e che di sicuro assolve le nostre piccole esagerazioni dei pranzi di Natale e Cenoni di Capodanno. Un'altra specie di rivoluzione l'hanno fatta poi i libri come "La cuisine royale et bourgeoise" (1691) o la "Nouvelle cuisine" (1742) che hanno associato le straricche ricette delle tavole regali con quelle più equilibrate della borghesia.

Un viaggio tra ricette storiche, curiosità e costumi



PRANZI A CREPAPELLE

Di sicuro nella tavola del Re Sole era sempre Natale e Capodanno e durerà così fino alle sfortunate figure di Maria Antonietta e Luigi XVI (capitolati di fronte a una lama da taglio non in uso dai trinciatori) che poco prima della Rivoluzione limitarono i "gran couvert" solo alla domenica. Vale a dire: due "potage", terrine di carne, verdure e pane, con sella di montone al brodo e radici (tutte le verdure sotto terra) e poi manzo, filetti di leprotto alle rape, ali di pollo panate, carrè di vitello alla panna, blanquette di tacchino, spiedini di fegatini di leprotti, pernici in salmi. Gli arrostiti di quaglie, culbianchi (passeracci), poletti, anatra. Per "entremets" (portate leggere) torta di ciliegie, uova al jus, beignets di biancomangiare, spinaci, prosciutto in gelatina e i dolci croquignoles. C'era anche il pranzo di magro, ridotto a una potage, otto entrées e due arrostiti; e solo cinque entremets.

LA NOUVELLE CUISINE

Era questa la cucina francese promossa dal Grand Siècle, dove si esagerava in lusso, gola anche se e i pranzi iniziavano con brodo (bouillon, eau, coulis...); proprio come i nostri di questi giorni con i tortellini. Quel tutto-troppo è ora raccontato da Francesca Sgorbati Bosi in "A tavola coi re" (Sellerio, 464 pag, 20 euro); dejeuner, pranzi, merende e cene dei due re Luigi mettono anche a fuoco le nostre abitudini ed esagerazioni quotidiane. L'Eu-

ropa comunque deve a questi sovrani alcuni cambi alimentari tra i più memorabili raccontati nel saggio, oltre che essere gustosissimo, riesce a cucire a ogni storia straordinaria ricette. La cucina diventa un poco alla volta anche arte, espressione sociale, stile di vita. Una rivoluzione perché si comincia a bere il vino rosso. Si usano anche meno spezie e più erbe aromatiche, mentre Luigi XIV allontana da corte i castrati italiani chiedendo una cucina nazionale, eliminando le polente e lo zucchero. I piaceri devono venire prima della salute. Appaiono castagne e formaggi a fine pasto, arriva il "dessert", ritornano i funghi fino ad allora considerati malissimo, i giorni di magro vengono ignorati e il cibo ha il sopravvento sulla religione. E poiché il Re Sole amava il melo-



**A TAVOLA
COI RE
di Francesca
Sgorbati
Bosi**
Sellerio
20 euro

ne via tutti a consumarlo, mentre prima era considerato pericoloso per la digestione. Sono gli anni della Besciamella, delle millefoglie, meringhe, marron glacé, macaroni, creme brulées, panna montata, crema Chantilly. Arriva il tacchino dalle Americhe, mentre i nobili impazziscono per le frattaglie, il lardo, i piselli. Furoreggia lo champagne e il cognac.

L'INVENZIONE DEL BABÀ

Siamo già ai tempi di Luigi XV, la Rivoluzione vera è lontana ma quella della tavola continua. Si consumano tonnellate di tartufi, funghi, foie gras e ostriche. La cucina sta diventando arte, che perfino gli scienziati si lasciano attrarre: Lavoisier studia il brodo di carne e Voltaire ha un cuoco personale. Impossibile conti-

nuare oltre nella descrizione senza dare una piccola delusione ai napoletani: il babà sarebbe opera di Stanislas Leszczynski, polacco padre senza denti della regina, moglie di Luigi XV, che innaffiò di liquore il suo Kugelhof. Tutto liscio? No perché la politica arriva in tavola quando Bernard Mandeville e Jean Jacques Rousseau tuonano contro la carne "l'uomo è reso feroce perché la mangia"; e cominciano le contaminazioni, nei libri di ricette appaiono quelle "a la venitienne". Soffiano venti nuovi: ecco le conserve e le regole per stare a tavola sono rigide; lavarsi sempre le mani e non inzuppare il pane nel sugo, usare la forchetta. Si sente che può arrivare una rivoluzione

Adriano Favaro
© RIPRODUZIONE RISERVATA