

Il percorso della mostra: dalla cucina francese alla trincea

La mostra punta subito i riflettori laddove, per tutto il Settecento, guardava chiunque volesse cucinare bene: la Francia. «*I Francesi ci hanno sorpassato nell'arte della cucina*», ammetteva senza giri di parole Francesco Leonardi nell'*Apicio moderno* (1790). Non era un'opinione isolata: il ricettario italiano di maggior successo dell'epoca, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766), ristampato per quasi novant'anni, era di fatto ispirato alla *Cuisinière bourgeoise* di Menon. È da questa lunga egemonia francese che la cucina italiana comincia lentamente a emanciparsi.

Tante cucine per le molte Italie - La seconda sezione mostra un paese che a tavola è un mosaico: cucine cittadine prima ancora che regionali, testimoniate dal fiorire dei ricettari illustrati, scritti per essere letti e guardati e tesi ad affrancare le diverse identità locali dal predominio francese. I ricettari seguono le stagioni e il calendario liturgico – cucina di magro e di grasso – mentre i conventi inventano dolci pieni di fantasia, gli ebrei italiani cucinano in modo non rigorosamente kosher e i valdesi di Torre Pellice guardano alla Francia «con molta misura».

In cucina: il cuoco e la cuoca - A inizio Ottocento anche nelle grandi case nobiliari si cucinava sul fuoco vivo; a fine secolo le cucine in ghisa regolano la cottura, i nuovi utensili semplificano il lavoro e in alcune case compare la ghiacciaia, che permette di conservare le vivande e preparare gelati. Nei grandi alberghi la brigata è una gerarchia leggibile a colpo d'occhio: la toque, l'alto cappello a pieghe introdotto da Carême, spetta solo al capocuoco. Nelle case borghesi la scena è un'altra: la padrona di casa legge le ricette ad alta voce alla cuoca, che spesso non sa leggere: è l'immagine del frontespizio dell'edizione Salani dell'Artusi. E le lezioni di economia domestica mettono in guardia le bambine da un pericolo concreto: i cibi acidi lasciati nelle pentole di rame mal stagnate potevano avvelenare.

Artusi, un ricettario italiano - Cuore della mostra è *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), con cui Pellegrino Artusi costruisce la "cucina di casa" della nuova Italia: ricette da tutta la penisola, una lingua toscana che italianizza il lessico francese della gastronomia e un metodo inedito, fatto di corrispondenza continua con lettrici di ogni ceto che suggeriscono, correggono, chiedono precisazioni, edizione dopo edizione. «Era un continuo alternarsi fra lo studio e la cucina, la penna e le pentole», ricorda la sua collaboratrice Marietta Sabatini, con cui Artusi sperimentava ogni ricetta nella casa fiorentina di piazza D'Azeglio. Il debito verso il sapere popolare è dichiarato dalla prima riga della prima ricetta: come fare un buon brodo lo sanno tutti, «il popolo e il comune».

Cucina povera - La mostra non racconta solo i trionfi della tavola: al Sud come al Nord la stragrande maggioranza della popolazione fa la fame. In Puglia la zuppa di tutto l'anno è l'«acqua-sale»: pane nero ammollato in acqua bollita con pochissimo sale e qualche goccia d'olio. In Piemonte le testimonianze raccolte da Nuto Revelli parlano di un pezzo di lardo appeso a un cordino, immerso a turno nei paioli «per giorni e giorni», e della polenta mangiata tenendo nell'altra mano un'acciuga: «quando la polenta era finita l'acciuga era ancora intatta». La dieta di sola polenta porta con sé la pellagra; il pane è scuro e durissimo, spesso di fave; la carne semplicemente non c'è.

Alla tavola dei signori - All'estremo opposto, i banchetti. Nell'Ottocento tramonta il servizio «alla francese» – tutti i piatti in tavola nello stesso momento, con il rischio di mangiare freddo e solo ciò che si aveva a portata di mano – e si afferma quello «alla russa», a portate successive, con un ordine rigoroso di vivande e di vini: dai bianchi ai rossi in crescendo, dal Beaujolais al Chianti (di cui Bettino Ricasoli aveva fissato l'equilibrio dei vitigni), fino al Barolo e ai vini da dessert come il Vino Santo e il Marsala. Nel 1917 un ricettario per la borghesia arriva a codificare persino i doveri del padrone di casa verso i convitati – e quelli degli ospiti.

Osterie, ristoranti, caffè - Il percorso attraversa poi i luoghi del mangiare fuori casa, con le fulminanti istantanee della *Guida alle osterie di Hans Barth* (1907): la signora Gigia che al Giglio di Genova «canta

le arie della Traviata e nello stesso tempo ci somministra cibi gustosi e a buon mercato», la farinata ligure, la bohème romana da Sora Nanna, e la regola aurea fiorentina: *«i salumai danno anche da mangiare e specialmente da bere»*. Il ristorante, nato in Francia poco prima della Rivoluzione, in Italia si afferma così lentamente che nel 1910 il vocabolario della lingua parlata di Rigutini e Fanfani ancora non registra la parola. A Torino, intanto, Cavour ha il suo tavolo al Del Cambio. E i caffè si moltiplicano come luoghi di discussione letteraria e politica: il Pedrocchi di Padova è il *«caffè senza porte»*, rimasto aperto giorno e notte dal 1831 al 1916.

La pasta - *«Si sa che gli italiani non vivono che di maccheroni»*, scriveva **Alexandre Dumas**. Eppure, a inizio Ottocento la pasta è quasi assente da menu e ricettari, e quando compare si serve spolverizzata di zucchero e cannella o condita con il brodo e i fondi di cottura. Il pomodoro arriva solo a fine secolo: prima condiva carni, pesci e zuppe, con l'isolata eccezione di Vincenzo Corrado, che già nel 1773 proponeva tortelli alla salsa di pomodoro – peraltro fritti. Intanto il perfezionamento dei macchinari, fino alle trafilè in bronzo, fa decollare i pastifici industriali (a Imperia Agnesi apre nel 1826) e la pasta essiccata, venduta sfusa nella caratteristica carta blu, diventa il cibo conservabile e trasportabile per eccellenza.

I menu - Preziosa testimonianza della cultura gastronomica di grandi case, alberghi e circoli, i menù in mostra raccontano anche una battaglia linguistica. *«La nota si scrive quasi sempre in francese, come se il nostro bellissimo idioma non potesse esprimere le stesse, identiche cose»*, protestava Ida Baccini nel 1892. Nel 1908 un Regio Decreto impone l'italiano ai menù di Corte; nel 1909 la rivista La Cucina Moderna bandisce un concorso per trovare il sostituto italiano della parola francese: tra le proposte *«distinta»*, *«nota»* e *«lista»* – mentre naufraga il neologismo *«gastronota»*, pur sostenuto da autorevoli gastronomi. Un dispositivo multimediale permette inoltre di sfogliare i menù quotidiani manoscritti di Casa Savoia: colazioni, tè, pranzi e cene private al Quirinale, nelle residenze reali, perfino a bordo dei treni e delle navi dei sovrani in viaggio.

Cucinare in tempo di guerra - Il percorso si chiude sulla Grande Guerra, che per i civili significa restrizioni – nel 1917 arrivano le tessere annonarie – e per molti soldati contadini un paradosso: il vitto al fronte, fino a 3.500 chilocalorie con proteine animali, olio, zucchero, vino, caffè e persino cioccolata, è più ricco di quello a cui erano abituati. In trincea la pasta arriva cotta (e scotta) nella cassa di cottura, antenata della pentola a pressione, trasportata a spalla fino a chi attende il rancio. Fa il suo ingresso anche la modernità del cibo in scatola, prodotto dalle industrie conserviere di Genova, Bologna e Torino, talvolta con logo patriottico: è la tappa decisiva della standardizzazione di una cucina finalmente nazionale.

Fuori Menu

Il percorso espositivo di **"A Tavola!"** presenta inoltre un'esperienza interattiva. Si tratta di **Fuori Menu**, realizzato da Indici Opponibili: un gioco su tavolo touch, che invita il visitatore a mettersi alla prova entrando idealmente nelle cucine dell'Ottocento.

Preparare ricette storiche e comporre menu degni dei grandi banchetti del secolo è l'obiettivo del gioco. Per riuscirci bisogna eseguire ogni preparazione rispettando l'ordine e le modalità corrette, entro un tempo limite e con livelli di difficoltà crescenti. Ogni ricetta va a completare un menu.

Man mano che si procede si sbloccano brevi approfondimenti, le cosiddette "pillole", curiosità che non compaiono nel percorso espositivo. Ci sono storie legate a piatti specifici: per esempio, l'Insalata all'Italiana, servita a Torino il 10 febbraio 1848 nel banchetto per l'annuncio dello Statuto Albertino, con un menu scritto eccezionalmente in italiano anziché in francese. Ci sono curiosità sugli usi della tavola, dalla distinzione tra cucina "di grasso" e "di magro" all'ordine con cui si servivano i vini, fino ai galatei che mettevano in guardia dal diventare un "cavalier del dente". E ci sono episodi risorgimentali:

la ricetta di un dolce che Mazzini mandò alla madre dall'esilio svizzero e il «pane e cacio» di Garibaldi a Teano.

Fuori Menu si rivolge a visitatori di tutte le età. Unisce gioco, abilità e conoscenza e il visitatore si porta a casa un ultimo assaggio di storia, alla fine della mostra.