

**SAPORI  
IN VETRINA**

Alghero, una sera  
a cena come  
nell'Ottocento

Fancello a pagina 24

**Artusi**



**Il padre  
della cucina  
italiana  
celebrato  
in diretta Fb**

Studiosi da tutta Italia saranno a convegno oggi e domani a Forlimpopoli (Forlì-Cesena) per celebrare la "rivoluzione" di Pellegrino Artusi, il padre della cucina italiana, che nel suo celebre "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" se la prendeva con i libri di cucina «incomprensibili e fallaci». Organizzato dalla Fondazione Casa Artusi, il convegno "La ricetta liberata" si inserisce nell'ambito delle iniziative del bicentenario della nascita (1820-2020) promosse dalla città natale. Al centro del convegno saranno i diversi linguaggi oggi utilizzati per parlare di ricette: si spazierà a tutto campo, dalla carta stampata alla televisione, dal cinema al food design, dalla psicologia alla scienza della nutrizione, senza dimenticare il fumetto, la grafica, le etichette dei prodotti. L'evento potrà essere seguito in diretta streaming sulla pagina Facebook di Casa Artusi.



di Giovanni Fancello

**D**a oggi al 18 ottobre la città di Alghero ospita la IV edizione dell'evento "L'800 ad Alghero". Tutto nasce da un'idea di Andrea Sini, presidente dell'Associazione Itinerari nel tempo. Una curiosa rievocazione - evocazione storica, con l'obiettivo di diffondere e infondere la conoscenza della storia locale e nazionale, del secolo in cui si fece l'Unità d'Italia. L'invito è rivolto agli appassionati delle rievocazioni storiche, ma anche a tutti quei curiosi che, attratti dagli abiti d'epoca, dalle cene d'atmosfera e di bon-ton, possono diventare per una volta, veri e propri protagonisti di una festa "storica". L'800 non fu solamente il secolo del Regno d'Italia, tanti furono gli avvenimenti che si avvicendarono e contraddistinsero il suo tempo. Tutto lo stivale fu terra di conquista e tante furono le dominazioni, gli idiomi, le abitudini ed anche le maniere a tavola risentirono di tutte quelle trasformazioni sociali, politiche ed economiche che caratterizzarono il primo secolo dell'età contemporanea. Sarà lo storico ristorante La Lepanto, ad ospitare una cena con le tipiche preparazioni dell'epoca dedotte e reinterpretate dai ricettari di cuochi italiani o circolanti nella penisola italiana, come: Giovanni Vialardi, Ippolito Cavalcanti, Giovanni Felice Luraschi e Alexandre Dumas. La Minuta sarà così cadenzata: Insalata di gallina a lesso senza brodo; Risotto giallo con salsiccia; Coniglio in fricassea con pure di cipolle bianche; Angelotos; Torta di noci e cioccolato "Itinerari nel Tempo"; Bevanda al cioccolato; e i vini delle Tenute Delogu. Una cena complessa da assemblare perché la cucina ufficiale delle corti italiane dell'800 era ispirata principalmente da quella francese; i nomi delle pietanze nei pranzi ufficiali, avevano nomi d'oltralpe: quenelles, potage, sourtout e fricandeau. Non solo i nomi, anche la struttura del pranzo o della cena, era marcatamente "alla francese", si iniziava sempre con un potage. I cuochi italiani di corte erano personaggi famosi: oltre ai già citati, c'erano anche Francesco Chapusot, Vincenzo Corrado, Vincenzo Agnoletti e i celebri Monzù, che si ispiravano direttamente alla gloriosa cucina francese che trionfò quando era attivo il grande innovatore della pasticceria Marie Antoine Careme. E con Pellegrino Artusi e soltanto trenta anni dopo l'unificazione dell'Italia, che si cominciò a tracciare la strada per definire un'identità gastronomica italiana. Rievocare un pranzo storico, è da sempre un compito arduo, per una serie di ragioni. Cambiano le condizioni sociali ed economiche; i prodotti si trasformano inevitabilmente; il gusto muta; le maniere a tavola si modificano;

**SAPORI IN VETRINA**

Quando l'enogastronomia è un evento

# Costumi, bon-ton e una cena lunga due secoli

Alghero, al ristorante La Lepanto verrà proposto un menù con ricette tipiche dell'800. Servizio a tavola alla francese. Si parte con l'insalata di gallina a lesso senza brodo



Una cena organizzata ad Alghero dall'associazione "Itinerari nel tempo"



PIETANZE D'OLTRALPE

Una cena complessa da assemblare perché la cucina ufficiale delle corti italiane dell'800 era ispirata principalmente da quella francese; i nomi delle pietanze nei pranzi ufficiali, avevano nomi d'oltralpe: quenelles, potage, sourtout e fricandeau



UNA STORIA DA CONOSCERE

"L'800 ad Alghero" nasce da un'idea di Andrea Sini, presidente dell'Associazione Itinerari nel tempo con l'obiettivo di diffondere e infondere la conoscenza della storia, locale e nazionale, del secolo in cui si fece l'Unità d'Italia.

proporre un servizio alla guisa dell'epoca sarebbe inconcepibile, proprio per le numerose portate che nessuno oggi, riuscirebbe a consumare. Di indubbio fascino era il servizio a tavola "alla francese", tutte le portate facevano bella mostra su lunghe tavole imbandite, prima ancora dell'arrivo dei commensali, esaltavano opulenza e grandiosità. Iniziò a diventare "alla russa" a metà secolo, su idea di un principe russo ambasciatore a Parigi. Il principe, ai suoi ricevimenti, faceva trovare a tavola grandi trionfi di

argento Vermeil, piatti, posate, bicchieri, lasciando ai valletti il compito di offrire ai commensali le vivande una alla volta. Tramestii, frusci di trine e merletti, gagliarde uniformi, il sommesso vociare; galateo e buone maniere, un tuffo in un passato prossimo che sembra molto lontano. Itinerari nel tempo, con la sua cena storica, le sue promenades, i suoi balli, le sue evocazioni, fa rivivere momenti di un'epoca passata, che affascinano, sorprendono e stordiscono come giocare con la storia che è simbolo di appartenenza e solide radici.