

Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento

a cura di
Andrea Merlotti

ESTRATTO

Bulzoni Editore



Andrea Merlotti

INTRODUZIONE

Le tavole sono state teatro e fulcro di civiltà. L'introduzione di uno strumento conviviale come la forchetta ha segnato, com'è noto, una delle tappe destinate a marcare il percorso verso la cosiddetta civiltà delle buone maniere – còlta con varie sfumature nelle diverse lingue nazionali: la *civilisation* o *civilization* o *Zivilisation* – punto di riferimento, e *contrario*, per la riscoperta dei valori «naturalisti» della *Kultur*, nell'accezione che le assegna in particolare la lingua tedesca¹. Varie interpretazioni, dall'antropologia alla sociologia, hanno offerto, più o meno di recente, interessanti chiavi di lettura di tali trasformazioni nella società europea, ma le arti e la letteratura avevano già fissato precise icone di tavole legate a strutture sociali e ad architetture di potere.

La sovranità, *in primis*, fu spesso associata all'immagine del banchetto, allestito con tutta la sacralità sottesa a tale azione. Tavole rotonde di contro a mense gerarchiche, spazialmente orchestrate dalla comparsa dei cortigiani, addetti al servizio delle portate, e dei servitori, incaricati di confezionarle: la storia della società europea, insieme con quella delle sue corti, si è dipanata anche intorno ai deschi.

Si pensi, per esempio, alla sequenza degli elogi che Tomaso Garzoni rivolgeva ai cuochi in un'opera di sistematizzazione – di chiara ispirazione controriformistica – come *La piazza universale*, dove la natura bassa del «mestiero della cucina» era riscattata dalla creatività (in un grottesco climax di iperboli che ritrae i cuochi come «archittravi» della cucina, «prelati de' sguatari», «rais de' servitori», «eunuchi della porta del signore», «bassà della Romania», «gianizzeri della guardia», «visir del tutto», «paladini della Tavola rotonda» e «ca-

¹ N. ELIAS, *Über den Prozeß der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen* (ed. orig. 1939, 1969), ed. it. in 2 voll.: *La civiltà delle buone maniere*, vol. I, *Potere e civiltà*, vol. II, Bologna 1982-83.

pitani d'eserciti»)². Cuochi e servitori addetti alle fucine della cucina da un lato; scalchi, trincianti, coppieri, gentiluomini di bocca a contatto con la sfera aristocratica del banchetto dall'altro lato.

La periodizzazione stessa delle vicende europee ha fatto uso di cesure segnate dal tipo di mensa. È appena il caso di ricordare, in tal senso, le riflessioni di Piero Camporesi:

La crisi della coscienza europea che Paul Hazard colloca fra il 1680 e il 1715 ..., coincide anche con la crisi della mensa di tradizione tardo-rinascimentale e con la progressiva emarginazione dell'Italia dai centri propulsori di nuove forme di cultura. Per più di due secoli anche la grammatica della cucina europea si articolerà su paradigmi diversi da quelli della grande scuola romano-fiorentina: la luce della corte degli ultimi Luigi si diffonderà anche là dove antichi splendori avevano acceso i grandi fuochi delle raffinate corti rinascimentali italiane. La Francia dei *conquérants*, dei bellicosissimi, collerici Galli, si diede ad esportare, insieme ai vangeli dei *nouveaux philosophes*, armate di cuochi e di parrucchieri, di sarti e di maestri di ballo, empirici divulgatori e interpreti sociali delle nuove tendenze della sua germogliante *civilisation*³.

Non tutti concordavano, però, nel Settecento sulla linearità di queste ondate successive e intrecciate di *civilisation*. In pieno XVIII secolo il cosmopolita Francesco Algarotti, per esempio, era fra i più convinti detrattori dell'asserito primato della Francia nel dirozzamento dei costumi; per lui gli spazi italiani, già fulcro di «bei modi», restavano alveo d'«ogni maniera di gentilezza». Ciò nonostante, anche nella penisola italiana il «primo ufficiale francese di cucina» (come lo chiamava il marchese bolognese Francesco Albergati Capacelli) era ormai diventato non solo un personaggio centrale nella lunga giornata dei nobili, ma un abile manovratore nel complesso ingranaggio delle cucine curiali.

Il «mangiar bene» continuò a ereditare una dimensione «artistica», frutto di una stratificazione di retoriche costituite da stilemi aristocratici e cortigiani – più o meno antichi – non privi di contatti con il basso; mentre le pratiche culinarie e il gusto d'imbandire la tavola non andarono esenti da commistioni geografiche, culturali e sociali che ambirono, a un certo punto, a descrivere una «scienza». Forse la sintesi meglio riuscita di questa secolare dialettica, giunta quando essa si approssimava ad esser messa in crisi, è rappresentata dall'opera del «con-

² T. GARZONI, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, a cura di P. Cherchi, B. Collina, Torino 1996, 2 voll., vol. II, discorso CXIII, *De' cuochi e altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari o bottiglieri, servitori da tavola, convitanti, et caetera*, pp. 1094-1106.

³ P. CAMPORESI, *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Milano 1990, p. 7.

servatore» Pellegrino Artusi, il rampollo di un ricco droghiere di Forlimpopoli che scriveva per l'opulenta borghesia del Regno d'Italia, pubblicando nel 1911 *la Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*⁴. Riedizioni di opere come questa, raccolte antologiche corredate da dotti apparati critici, studi mirati sulla storia dell'alimentazione e sulle origini delle cucine regionali sono fioriti negli ultimi decenni a testimoniare l'interesse per argomenti di snodo fra la storia letteraria, la storia della cultura in genere e la storia sociale⁵.

Il volume che si consegna qui al lettore non può non tener conto di tali approcci, ma si pone anche in dialogo con la storiografia sulle corti, che al tema delle tavole reali ha dedicato numerose ricerche. Non si può non notare come questo volume veda la luce a vent'anni dalla grande mostra di Versailles del 1993 sulle tavole reali in Europa⁶ e del convegno *Tables royales et festins de cour en Europe*, che si svolse nell'ambito della stessa⁷. Da allora la tavola quale «momento fondamentale nella vita di corte» è stata analizzata in molte delle opere, che hanno ricostruito i principali sistemi curiali europei. Mi limito a ricordare *Vienna e Versailles* di Jeroen Duindam⁸ e *Il corpo del re* di Sergio Bertelli⁹. Fra i volumi apparsi da allora vanno citati almeno *Tables royales en Europe, commandes et cadeaux*¹⁰, *Tables d'hier*,

⁴ Si veda la ricca riedizione del 2001, a cura di Piero Camporesi, con uno scritto di Emilio Tadini e illustrazioni di Giuliano Della Casa, per i tipi di Einaudi.

⁵ Per una rassegna di lavori recenti rinvio, oltre alle opere del noto e già citato Camporesi, ai contributi di Luigi Firpo (*Gastronomia del Rinascimento*, Torino 1974), Emilio Faccioli (nell'introduzione a *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, Torino 1987), Silvano Serventi (in particolare nella premessa, con bibliografia, a *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi. Torino 1766*, a cura dello stesso, Savigliano 1995; ma anche, con la partecipazione o a cura dello stesso autore, *Tables florentines*, Paris 1984; *La gastronomie au Moyen Age*, Paris 1991, ed. it. *A tavola nel Medioevo*, Roma-Bari 1994). Ricca la produzione uscita oltralpe. Si vedano soltanto le curatele di Jean-Louis Flandrin e di Mary e Philip Hyman a testi francesi del Seicento (*Cuisinier français*, Paris 1983) e le ampie ricostruzioni di Barbara Ketcham Wheaton (*L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris 1984).

⁶ *Versailles et le tables royales en Europe, XVIIème-XIXème siècles*, catalogo della mostra (Versailles, 3 novembre – 27 febbraio 1994), a cura di J.-P. Babelon, Parigi 1993.

⁷ *Tables royales et festins de cour en Europe. 1661-1789*, atti del convegno (Versailles, 25-26 febbraio 1994), a cura di C. Arminjon, B. Saule, Parigi 2004.

⁸ J. DUINDAM, *Vienna and Versailles. The courts of Europe's Dynastic Rivals 1550-1780*, Cambridge 2003. La cit. da p. 236 dell'edizione italiana (Roma 2004).

⁹ S. BERTELLI, *Il corpo del re. Sacralità del potere nell'Europa medievale e moderna*, Firenze, Ponte alle Grazie, 1995 (trad. ing.: University Park, Pennsylvania State University Press, 2003).

¹⁰ *Mesas reais Europeias, encomendas e ofertas / Royal and Princely Tables of Europe: Commissions and Gifts / Tables royales en Europe, commandes et cadeaux*, atti del convegno internazionale (Lisbona, 12-14 dicembre 1996), a cura di L. d'Orey, Lisbona 1999.

*tables d'ailleurs*¹¹ e *La tavola del re: cronache dei reali Uffici di Bocca: feste pubbliche e private alla corte dei Borbone*¹². Fra i lavori più recenti vale la pena ricordare almeno i saggi raccolti in *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois de Belges*¹³, che affrontano il tema in relazione ad uno spazio geografico limitato, ma colto nella sua evoluzione storica dal Medioevo all'Ottocento; e quelli di *Royal Taste: Food, Power and Status at the European Courts After 1789*¹⁴, che si concentrano su un arco cronologico definito – l'Ottocento – spaziando dalla corte inglese a quella ottomana.

Non posso, comunque, nello spazio ristretto di queste poche pagine introduttive presentare una storiografia tanto ricca quanto variegata, che dagli approcci antropologici della storia dell'alimentazione giunge a quelli più tradizionali della storia dell'arte negli studi sui servizi da tavola e sull'«orfèvererie royale» sino a quelli sociologici, legati alla ricostruzione delle pratiche e dei riti curiali. Mi piace, però, ricordare almeno l'importanza che in tale settore di studi hanno avuto grandi mostre, organizzate in alcune delle più belle residenze reali e principesche d'Europa. Si tratta d'un percorso che dalla già citata mostra di Versailles del 1993 giunge alle recentissime (e curiosamente simultanee) *Festins de la Renaissance: cuisine et trésors de la table*¹⁵ e *Magnificenze a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, entrambe del 2012¹⁶. Ma si devono ricordare anche le mostre sui servizi da tavola, spesso motivo di ottime riflessioni sulle pratiche curiali – come *English Silver at the court of the Tsars*¹⁷, del 2006,

¹¹ *Tables d'hier, tables d'ailleurs: histoire et ethnologie du repas*, a cura di J.L. Flandrin, J. Cobbi, Parigi 1999.

¹² *La tavola del re: cronache dei reali Uffici di Bocca: feste pubbliche e private alla corte dei Borbone*, a cura di N. D'Arbitrio, L. Ziviello, Napoli 1997.

¹³ *La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois de Belges*, a cura di P. Janssens, S. Zeischka, Brussels 2008.

¹⁴ *Royal Taste: Food, Power and Status at the European Courts After 1789*, a cura di D. De Voogh, Londra 2011. In tale volume, curiosamente, compare un unico saggio dedicato al Settecento. Mi riferisco a R.C. Rittersma, *A Culinary Captatio Benevolentiae: the Use of the Truffle as a Promotional Gift by the Savoy Dynasty in the Eighteenth Century*, *ibid.*, pp. 31-55, che per il lettore interessato può certo coprire il tema cui lo stesso Rittersma dedicò un intervento al convegno della Reggia di Venaria, dal titolo *Preziosi prodotti di sottosuolo. L'uso regalizio del tartufo da parte dei principi sabaudi nel XVIII secolo*, poi non consegnato agli atti.

¹⁵ *Festins de la Renaissance: cuisine et trésors de la table*, catalogo della mostra (Castello di Blois, 7 luglio – 21 ottobre 2012), a cura di E. Latremolliere, F. Quellier, Parigi 2012

¹⁶ *Magnificenze a tavola. Le arti del banchetto rinascimentale*, catalogo della mostra (Tivoli, 15 giugno-4 novembre 2012), a cura di M. Cogotti, J. Di Schino, Roma 2012.

¹⁷ *English Silver at the court of the Tsars*, catalogo della mostra (Londra, 14 ottobre 2006 – 28 gennaio 2007), a cura di N. Abramova, E. Yablonskaya, Londra 2006.

Porcellane imperiali dalle collezioni dell'Ermitage, del 2009¹⁸, *An Imperial Silver Service Rediscovered*¹⁹, del 2010 –, i restauri di spazi dedicati ai pranzi di corte – fra cui spicca per assoluto rilievo quello dell'Anticamera del Grand Couvert a Versailles, realizzato fra 2009 e 2010²⁰ – e delle stesse cucine – come nel caso del Palazzo Reale di Torino²¹ –.

Rispetto ai temi presenti in tali studi, questo volume affronta principalmente due ambiti. Un primo gruppo di saggi (Alfano, Domenichelli, Jossa, Lorenzetti, Tucci) risulta, infatti, incentrato sugli scambi fra immaginario collettivo e saperi delle *élites* intorno al ricorrente binomio *civilisation-Kultur*, alla contrapposizione fra banchetto copioso e frugalità del desco agreste: elementi già ben presenti nella letteratura antica, ma arricchiti di nuove suggestioni, non solo letterarie, bensì anche artistiche e musicali, fra Medioevo e Rinascimento. Un secondo gruppo di contributi (Da Vinha, Labrador Arroyo, Cozzo, Spila, Besutti, Morselli e Piccinelli, Varallo, Cornaglia e chi scrive) è più specificamente incentrato sul ruolo delle tavole di corte.

Lascio al lettore la ricerca delle molte informazioni contenute nelle pagine del volume. Mi permetto e mi limito in questa breve premessa a evidenziare quelli che, secondo me, costituiscono gli spunti più originali, in risposta alle domande che erano state formulate nell'organizzare le giornate di studio da cui questi saggi nascono.

Leitmotiv della prima sezione del volume, di taglio storico-letterario con interessanti *liaisons* musicologiche, è l'uso d'una periodizzazione flessibile, capace di far dialogare i modelli culturali al di là di quegli steccati che sono stati considerati spesso in modo univoco in base alla pur importante lettura offerta a suo tempo da Norbert Elias. L'antichità, nei suoi lasciti in ambito morale e/o didascalico, il Medioevo e l'età moderna intrecciano in queste pagine contatti e rimandi, descrivendo solide tradizioni di continuità, accanto a cesure maturate

¹⁸ *Porcellane imperiali dalle collezioni dell'Ermitage*, catalogo della mostra (Torino, Palazzo Madama, 1° dicembre 2009 – 14 febbraio 2010), a cura di T. Rappe, Cinisello Balsamo 2009.

¹⁹ *An Imperial Silver Service Rediscovered*, catalogo della mostra (New York, Metropolitan Museum, 15 aprile – 7 novembre 2010; Vienna, Liechtenstein Museum, 2 dicembre 2010 – 26 aprile 2011), a cura di W. Koepp, Vienna – New York 2010.

²⁰ *L'antichambre du Grand couvert. Fastes de la table et du décor à Versailles*, a cura di N. Milovanovic, Versailles 2010. Il volume, oltre ad esporre il restauro di quello che fu (ed è) uno degli spazi più importanti della reggia, presenta anche alcuni saggi che rinnovano le nostre conoscenze sulla tavola reale di Luigi XIV. Cito qui solo B. SAULE, *Louis XIV au Grand couvert* e M.F. NOEL, *Louis XIV à table, un solide coup de fourchette*, ivi, pp.12-28 e 30-50.

²¹ *Le cucine del Palazzo Reale di Torino*, a cura di D. Biancolini con F. Ferro, Cinisello Balsamo 2009.

per gemmazione o per contrasto²². Credo, in tal senso, di poter segnalare il significato non accessorio della prospettiva storico-musicale, non sempre tenuta nella giusta considerazione da parte degli storici, che ignorano talvolta, se non spesso, il fondamentale ruolo rivestito dalla musica non solo nella trasformazione dei costumi, ma nell'accompagnare in modo sostanziale quelle «strategie dell'apparenza» su cui l'antico regime si fondava²³. Anche i banchetti e le tavole di corte allestiti con la presenza di musicisti rientravano a pieno titolo fra le manifestazioni di questo tipo di «apparenza», in cui la forma, come spiega bene Lorenzetti, sfuggiva alla casualità risultando sempre in funzione di un preciso disegno politico o di *status*.

L'attenzione agli aspetti storico-musicali rappresenta, del resto, uno degli obiettivi che sia il Centro studi della Reggia di Venaria sia il Centro studi Europa delle corti si sono posti nella loro attività, come dimostrato dagli esiti di altre iniziative scientifiche che hanno coinvolto gruppi di studiosi di diversa formazione²⁴.

Nessun progetto che ho avuto finora modo di organizzare in collaborazione con prestigiose istituzioni scientifiche, come è in questo caso con Europa delle Corti, è mai stata slegata da un disegno complessivo o da linee di ricerca più generali. Mi piace, in questo senso, scoprire, a posteriori, l'affinità di alcune letture emerse nelle pagine del presente volume con spunti discussi in occasione di altri incontri. Un esempio mi pare calzante. Quella compresenza di tre aspetti dei rituali e delle pratiche d'antico regime («banqueting», «chivalry» e «hunting») che le raccolte del Warburg Institute, come ci ricorda Jossa, pongono come ossatura della *Social History* segna l'incontro di percorsi d'indagine che anche il Centro studi della Reggia di Venaria, *si parva licet*, ha intrecciato nei suoi progetti sulla storia della caccia di corte²⁵.

²² Per una rilettura complessa delle tradizionali categorie di periodizzazione, ma anche per una riflessione su «come siamo diventati ciò che siamo» in un «processo secolare che dal Medioevo arriva a oggi» invito alla lettura della raccolta di saggi P. PRODI, *Storia moderna o genesi della modernità?*, Bologna 2012.

²³ Su questo tipo di approccio ai cerimoniali mi permetto di rinviare a *Le strategie dell'apparenza. Cerimoniali, politica e società alla corte dei Savoia in età moderna*, a cura di P. Bianchi, A. Merlotti, Torino 2010.

²⁴ Si veda il volume *La festa teatrale nel Settecento. Dalla corte di Vienna alle corti d'Italia*, atti del convegno (Reggia di Venaria, 13-14 novembre 2009), a cura di A. Colturato, A. Merlotti, Lucca 2011; A. COLTURATO, *Musica e cerimoniale nel Settecento*, in *Le strategie dell'apparenza*, cit., pp. 167-200; F. BLANCHETTI, *Scene di caccia nel teatro in musica alla corte sabauda fra Sei e Settecento*, in *La caccia nello Stato Sabauda*, vol. 1, *Caccia e cultura (secc. XVI-XVIII)*, Torino 2010, pp. 149-175.

²⁵ Cfr. i due volumi *La caccia nello Stato sabauda*, I, *Caccia e cultura* cit., e *La caccia nello Stato sabauda*, II, *Pratiche e spazi (secc. XVI-XIX)*, atti del convegno (Centro Internazionale del Cavallo-Reggia di Venaria, 5 novembre 2010), Torino 2011 e gli atti – attualmente in redazione – del convegno *Le cacce reali nell'Europa dei principi*, atti del convegno (Palazzina di caccia di Stupinigi – Reggia di Venaria, 7-9 novembre 2012) a cura di A. Merlotti.

Venendo alla sezione del volume dedicata ai casi specifici di tavole curiali, va sottolineata la visuale comparata che fa per diversi aspetti «retrocedere» la centralità della corte di Luigi XIV (trattata da Da Vinha), inserendola in un tessuto più ampio e variegato, che restò, anche oltre il Seicento, ben ancorato a suggestioni italiane (analizzate attraverso i contributi degli Sforza, dei Gonzaga, dei Savoia e della curia papale) e ad altre realtà europee fra cui quella spagnola della «casa della regina» studiata da Labrador Arroyo per i primi secoli dell'età moderna. Se ne evince un riposizionamento della circolazione dei modelli, ma anche la possibilità di cogliere meglio l'intervento di singoli principi e sovrani nel definire le caratteristiche di banchetti più o meno fastosi o frugali, più o meno pubblici o privati. Nell'interpretazione dei rituali, così come nell'allestimento di un banchetto, l'attenzione ai dettagli, ai particolari scenografici spesso effimeri per ideazione e materiali utilizzati (si pensi all'elaboratissime sculture in zucchero descritte qui da Varallo, Morselli e Piccinelli), è, in questo senso, fondamentale. Se la fastosità si inscriveva, infatti, nel lungo processo di «civiltà», la tendenza alla frugalità riportava a tratti i rituali curiali a quella tendenza verso precetti antichi che guardavano piuttosto all'armonia con un «ordine naturale». Lo si evince bene nel caso romano descritto da Cozzo e in quanto si è potuto restituire delle varie fasi della corte sabauda; in entrambi i contesti dietro i condizionamenti della politica agirono le personalità dei sovrani e le reti di relazioni aristocratiche esistenti.

Nelle pagine sulle vicende sabaude, quelle che conosco meglio e che in questo volume ho descritto insieme con alcuni degli studiosi che da più anni indagano sullo stesso terreno, è stata posta in evidenza una serie di analogie e differenze rispetto ad altri spazi europei: un lavoro di scavo e di confronto che ha dovuto superare le difficoltà presentate dallo scarso materiale letterario e iconografico sui banchetti dei Savoia.

Oggi nessuno pensa più che la corte sabauda fosse una corte periferica e arretrata per colpa prima di duchi grossolani, poi di re micagnosi; al contrario, anni di studi e, insieme, il superamento d'ipotesi storiografiche figlie più della politica che non della ricerca storica, hanno mostrato bene come essa sia stata per tutta l'età moderna un ambiente vivace e apprezzato da più attenti osservatori del tempo. Rimandando ad altre mie pagine per una più compiuta riflessione sull'immagine e la realtà della corte sabauda²⁶, va detto che per il tema che

²⁶ A. MERLOTTI, *Corte e città. L'immagine di Torino nella letteratura del Settecento*, in *La città nel Settecento. Saperi e forme di rappresentazione*, atti del convegno annuale della «Società italiana di Studi sul Secolo XVIII» (Reggia di Venaria, 27-29 maggio 2010), a cura di M. Formica, A. Merlotti, A. Rao, Roma 2013. Ma si vedano, più in generale, i cataloghi di due importanti mostre tenutesi a Torino negli ultimi anni, che hanno ampiamente innovato cono-

qui interessa Torino, pur spesso qualificata come austera, diventò anzi, allo scorcio del XVIII secolo, «uno dei principali laboratori di ricerca gastronomica, condotta da cuochi senza pari che non soltanto daranno la loro impronta alla cucina tradizionale della regione, ma soprattutto porranno le basi teoriche e tecniche dell'alta cucina moderna italiana»²⁷. I contributi della storia sociale, oltre che della storia dell'arte e dell'architettura ci aiutano a collocare nel tempo e nello spazio quello che potrebbe sembrare un *exploit* imprevisto.

«Ai tempi di Augusto i cuochi pregiati erano siciliani, oggi questi uomini importanti, questi chimici domestici sì pregiati debbono essere francesi o almeno piemontesi». L'apprezzamento, databile agli anni Ottanta del Settecento, era del dotto e aristocratico gesuita Giovan Battista Roberti in *Ad un professore di belle lettere nel Friuli*²⁸. L'opera avrebbe aperto un lungo capitolo nella letteratura nazionale, in cui non casualmente le edizioni veneziane e milanesi entrarono in competizione con quelle torinesi. *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, apparso a Torino nel 1766²⁹, usciva in anni di grande internazionalità della capitale sabauda, quando essa poteva presentarsi come una della capitali del moderno, contrapposta alle città dell'Italia centro-meridionale, capitali dell'antico³⁰. Quando la tempesta rivoluzionaria stava per abbattersi in Italia, usciva a Milano *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione con nuove aggiunte ad uso anche della nostra Lombardia*³¹, per poi arrivare alle soglie dell'unità a *Il cuoco milanese e la cucciniera piemontese*³². In tutto ciò giocava un ruolo centrale la corte, come mostra il successo del *Trattato di cucina pasticceria moderna credenza e relativa confettura* di Giovanni Vialardi, cuoco e pasticcere di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II³³. Certo si trattò di quello

scienza e percezione della corte sabauda: *La reggia di Venaria e i Savoia. Arti, magnificenza e storia di una corte europea*, catalogo della mostra (Reggia di Venaria, 12 ottobre 2007 – 30 marzo 2008), a cura di E. Castelnuovo, con W. Barberis, P. Cornaglia, M. Di Macco, S. Ghisotti, A. Merlotti, T. Ricardi di Netro, C.E. Spantigati, Torino 2007, 2 voll.; *Cerimonie e spettacoli alla corte dei Savoia tra Cinque e Settecento*, catalogo della mostra (Torino, Palazzo Madama, 7 aprile – 5 luglio 2009), a cura di C. Arnaldi di Balme, F. Varallo, Cinisello Balsamo 2009.

²⁷ SERVENTI, *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, cit., p. 18.

²⁸ *Raccolta di varie operette dell'abate conte G.R.*, Bassano 1789, t. IV, p. 39.

²⁹ *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi: Torino 1766*, a cura di S. Serventi, Cuneo – Vercelli 1995.

³⁰ P. BIANCHI, *In cerca del moderno. Studenti e viaggiatori inglesi a Torino nel Settecento*, «Rivista storica italiana», CXV (2003), f. III, p. 1021-1051

³¹ Milano, 1794.

³² Milano, 1859.

³³ Torino, 1854. Su Vialardi si vedano *Pranzo a corte: raccolta dei menù di corte dei Savoia: 1852-1873*, catalogo della mostra (Biella, 6-8 aprile 2001), Biella 2001; *Giovanni Vialardi, pasticcere di re*, a cura di M. Novello, Biella 2004.

che ancora Camporesi definiva un capitolo subalpino-risorgimentale «un po' marginale nella storia della cucina italiana, periferico come il Regno di Sardegna», e, pur tuttavia, ricco di raffinatezze con «signorili proiezioni anche nella elaborata squisitezza della tavola»³⁴.

Ma non voglio dilungarmi oltre sul caso sabauda. I saggi contenuti in questo volume si fermano alle soglie dei fenomeni di borghesizzazione ottocenteschi, aiutando però a cogliere, credo, molti antefatti dei costumi di quella «borghesia distinta» e di quei notabili che, in parte attratti dal retaggio di esperienze locali, avrebbero pur continuato ad adeguarsi alle mode, cui la storiografia ha dedicato più spazio. Lascio, dunque, al lettore di cogliere la trama di alcuni dei paradigmi preesistenti, cresciuti in un panorama d'intensi scambi, caratterizzato dall'avvicinarsi dell'influenza esercitata da un centro rispetto ad altri. Una sorta di grammatica a un tempo culinaria, ludica e curiale che era stata codificata e via via adattata non diversamente da altri linguaggi condivisi dalla cultura delle corti europee: il linguaggio letterario, artistico, musicale.

Questo volume raccoglie gli atti del seminario annuale del Centro studi Europa delle corti, tenutosi alla Reggia di Venaria fra 4 e 5 dicembre 2009. La sua organizzazione risale all'ormai lontano 2008, quando chi scrive e Marcello Fantoni iniziarono a pensare ad una collaborazione fra Europa delle corti e la Reggia di Venaria, che allora aveva da poco aperto i battenti, dopo un decennale restauro e un secolare abbandono. Ad Amedeo Quondam e a Marcello Fantoni (che avrebbe dovuto curare con me questo volume, se i casi della vita non avessero disposto diversamente) va un sincero e sentito ringraziamento. La speranza è che la collaborazione fra Europa delle corti e il Centro studi della Reggia di Venaria, che nel frattempo ha trovato un terreno comune all'interno del Court Studies Forum, prosegua con nuove ricerche sull'universo, affascinante e inesauribile, delle corti europee.

³⁴ CAMPORESÌ, *Il brodo indiano*, cit. p. 37.