

MODERNITÀ DEL VIALARDI

DI GIANNI FRANCESCHI

*«Questo cuoco di corte
ci ha lasciato alcune ricette
definite «alla casalinga»,
altre «per le famiglie»,
«alla cittadina»,
«alla borghese».
Si tratta di una grande
apertura verso i più vasti
orizzonti di una cucina che
potremmo definire «sociale»
o, almeno, preludio
a una cucina sociale».*

Di Giovanni Vialardi, cuoco dell'Ottocento, e di quell'Ottocento piemontese che è stato il più duro a morire, si può affermare sia stato il primo cuoco davvero "moderno" del suo tempo. Proiettato, cioè, nel nuovo secolo che appariva ancora lontano e invece era assai vicino, negli spiriti e nelle menti.

Basterebbe, per affermare l'essenza di questa sua modernità, leggere e rileggere il terzo capitolo del suo testo fondamentale, capitolo che reca un titolo chiarissimo: "Cucina adatta pei bambini". E fra le diciotto ricette dedicate all'infanzia troviamo, al numero 17, le patate fritte: incredibile preveggenza, vista la passione che i bambini d'oggi, centocinquanta anni dopo, mostrano per questo piatto. Che poi le patate fritte del Vialardi siano state destrutturate dall'industria, come si usa dire oggi, tanto da farle diventare "patatine", è un altro discorso.

Ma la modernità del Vialardi non è soltanto nell'aver anticipato gusti e necessità gastronomiche dei bambini.

Questo cuoco di corte era indubbiamente abituato ai banchetti e anche alla sontuosità della tavola quotidiana prima di Carlo Alberto (che però, a quanto si dice, era piuttosto inappetente) e poi di Vittorio Emanuele II, notoriamente di bocca buona ma gagliardo mangiatore. E tutto questo salta fuori chiaramente dalle pagine del suo trattato.

Ma c'è un altro elemento, che spunta qua e là, segno della sensibilità e dell'acutezza d'ingegno del nostro cuoco di corte. Egli infatti ci ha lasciato alcune ricette definite "alla casalinga", altre "per le famiglie", "alla cittadina", "alla borghese". Si tratta di una grande apertura verso i

più vasti orizzonti di una cucina che potremmo definire "sociale" o, almeno, preludio a una "cucina sociale", quella che poi l'Artusi, alla fine del secolo, codificherà come "cucina borghese".

Ma dove questa apertura, quest'ansia di modernità appare più evidente è proprio nel capitolo diciannovesimo, quello che chiude il libro. Il titolo del capitolo non dice tutto riguardo al contenuto. Infatti parla, molto sinteticamente, della "Conservazione delle sostanze alimentari ad uso delle famiglie". E qui vengono consigliati alcuni metodi assolutamente tradizionali e collaudati nel tempo come la conservazione di vari prodotti sott'olio, sotto sale, sotto aceto e anche essiccati.

Ma la parte veramente rivoluzionaria di questo capitolo consiste nell'aver affiancato ai sistemi tradizionali qui appena accennati un nuovissimo sistema detto "metodo Appert".

Facciamo un po' di storia. Un cuoco francese, Nicolas Appert, nato nel 1749 nella regione dello Champagne, spronato dal famoso gastronomo Grimod de la Reynière, nel 1804 cominciò a sperimentare un proprio metodo per la conservazione dei cibi, facendo bollire a bagnomaria dei flaconi di vetro a chiusura ermetica contenenti carne, fagiolini, piselli, fave, latte. L'annuncio del successo di questi esperimenti venne dato il 10 febbraio 1809. Nel 1810 Nicolas Appert pubblicò il risultato delle sue ricerche in un libro dal titolo "L'arte di conservare per molti anni tutte le sostanze animali e vegetali" e ricevette un premio di ben 12.000 franchi da Napoleone, che vedeva in lui l'uomo che avrebbe potuto risolvere i problemi di approvvigionamento per la Grande

armée nella campagna di Russia del 1812. Ma non fu così. Infatti i contenitori di vetro usati dall'Appert erano troppo fragili per essere trasportati al seguito delle truppe.

Dall'idea di Appert scaturì però la scatoletta, che nacque in Inghilterra dove un intraprendente industriale, Peter Durand, brevettò a suo nome il metodo Appert (cosa che il francese, sventatamente, non aveva fatto) applicandolo oltre che ai flaconi di vetro ai barattoli di latta stagnata e saldata. Fu l'uovo di Colombo. Nel 1813 altri due inglesi, John Hall e Bryan Donkin, cominciarono a produrre scatolette di carne in conserva nella loro piccola fabbrica di Dartford, nella contea di Kent. E tutta la produzione, inizialmente, venne riservata ai militari, esercito e marina, grazie all'interessamento del duca di Wellington, il vincitore di Waterloo, sostenitore entusiasta delle scatolette anche perché, si disse, egli era cointeressato alla piccola industria di Dartford. Nel 1855 il corpo di spedizione inglese in Crimea, impegnato nell'assedio di Sebastopoli, venne approvvigionato con cibo in scatola. Gli inglesi utilizzarono lo scatolame anche nella guerra anglo-boera e via via fino alla prima e seconda guerra mondiale, quando ormai tutti gli eserciti erano riforniti di scatolette.

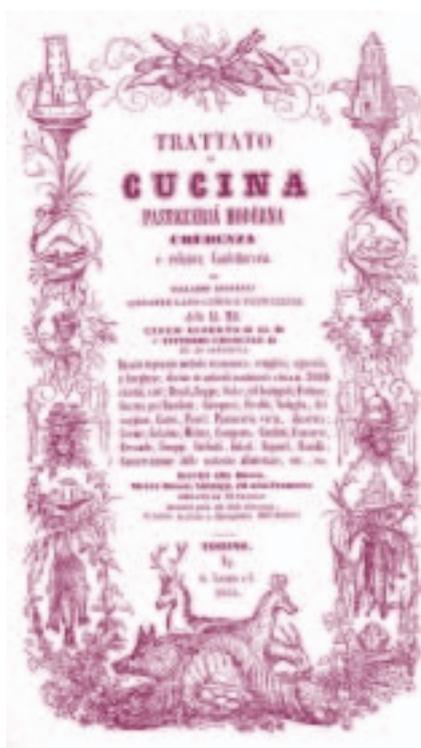
Ma prima ancora della guerra di Crimea, la scatoletta era passata dalle caserme alla tavola civile.

Ecco che ritorniamo a Giovanni Vialardi. Dunque, questo grande cuoco recepì, con pronta intuizione, il grande futuro del metodo Appert, riservando largo spazio, appunto nel diciannovesimo capitolo del suo trattato, alle istruzioni per applicarlo.

E vediamo adesso cosa diceva il cuoco di casa Savoia.

Il Vialardi ci dà molte indicazioni per conservare i prodotti "all'uso Appert", spiegando persino come saldare le scatole di latta. Egli, infatti, di ogni ricetta dà una duplice versione, quella per conservare il prodotto in bottiglia e quella che prevede l'u-

so della scatola di latta. Alle pagine 605 e 606 del suo trattato di cucina fornisce alcune prescrizioni di carattere generale con i titoli "Modo di conservare le carni e i legumi all'uso Appert" (per le scatole di latta) e "Altro modo di conservare le sostanze alimentari all'uso Appert" (per le bottiglie). Nelle pagine successive dà le ricette (sempre in doppia versione) per conservare gli "sparagi", i carciofi, i fagiolini e le "tomatiche", che sarebbero poi i pomodori.



Inutile ricordare che la conservazione dei pomodori in bottiglia secondo quel metodo è ancor oggi largamente praticata e diffusa in tutta l'Italia, tanto al Nord quanto al Sud.

Un curiosità: la ricetta di pagina 605 si conclude così: "Invece di scatole di latta si può far uso di scatole di ferro battuto e stagnato, dalle quali avrete il vantaggio che dopo averle usate si mette il manico e servono per casserole".

Uomo pratico, quindi, oltre che attento a una sana economia domestica familiare, visto che sembra assurdo pensare che nelle cucine reali sabauda ci fosse necessità di ricavar

pentole dalle scatole di ferro. Singolarmente, sempre a Torino, un altro cuoco aveva sponsorizzato (come si direbbe oggi) l'impiego del metodo Appert. Si tratta di Francesco Chapusot, un cuoco francese amico del capocuoco di Carlo Alberto, Ayres. Non è escluso che il Vialardi abbia appreso da Chapusot questo sistema di conservazione, o almeno ne abbia discusso con lui, vista la dimestichezza di quest'ultimo con cucine reali.

Bisogna poi considerare che il manuale di cucina dello Chapusot venne pubblicato a Torino nel 1846, otto anni prima che Vialardi desse alle stampe il suo trattato. Il manuale di Chapusot, che era capocuoco nelle cucine dell'ambasciatore inglese presso la corte sabauda, è prezioso non solo per la sponsorizzazione del metodo Appert ma anche per l'assoluta modernità del testo, suddiviso secondo la cadenza delle stagioni, antesignano di quella "cucina del mercato" oggi tanto conclamata (e scarsamente applicata).

Per concludere, una curiosità: l'Artusi, nel suo celebre libro apparso nel 1891, resta indifferente al metodo Appert (che lui chiama più scientificamente "preparazione nel vuoto"). Dopo aver parlato della conservazione del pomodoro, alla ricetta 732, fornisce una raccomandazione seguita da uno dei suoi simpatici e coloriti aneddoti. Ecco cosa dice il gastronomo di Forlimpopoli, il "Grande Vecchio" della cucina borghese italiana: "Però meglio di questo è il sistema detto della preparazione nel vuoto, mediante il quale si conservano freschi ed interi i pomodori in vasi di latta. A questa piccola industria, che dava saggi di buona riuscita in Forlì, ove erasi iniziata, auguravo prospera sorte; ma ahimè che nacque un guaio! Il fisco le saltò subito addosso con una tassa, e il povero industriale mi disse che pensava di smettere".

Anche alla fine dell'Ottocento il fisco era come oggi in agguato.

See International Summary page 77