

**IL CONFETTURIERE  
L'ALCHIMISTA  
IL CUCINIERE  
PIEMONTESE  
DI REAL CASA SAVOIA**

per  
**TEOFILO BARLA**  
di già Maître Pâtissier et Confiseur Royal



**AUGUSTA TAURINORUM**  
**a.D. MDCCCLIV**  
**a spese dell'Autore**





L'opera di Teofilo Barla è stata trascritta e pubblicata  
in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia

TEOFILO BARLA

IL CONFETTURIERE  
L'ALCHIMISTA  
IL CUCINIERE  
PIEMONTESE  
DI REAL CASA SAVOIA

(Torino, 1854)

PREFAZIONE  
Giancarlo Roversi

TRASCRIZIONE DEL TESTO, INTRODUZIONE E NOTE  
Bruno Armano Armani

POSTFAZIONE  
Vittorio Ubertone

ADDENDUM  
B. A. A.

APPENDICE  
NICCOLA GABIANI  
Lettere a mamma Margherita dalla Corte Sabauda

COMPLEMENTO  
PIERFEDERICO GARIGLIO  
La morte del Maître Pâtissier et Confiseur Royal  
Teofilo Barla



## PREFAZIONE

CENTO RICETTE PERDUTE CHE VALGONO PIÙ DELLA SCOPERTA DI  
ALTRETTANTE NUOVE STELLE

C'è un fantasma che si aggira sulla scena della grande cucina italiana, un fantasma che finora aveva un volto corrucciato, che se ne stava lontano dai clamori, anzi era atterrito al solo pensiero di affacciarsi alla ribalta, di declinare la propria identità terrena.

E questo perché il suo spirito, quando era ancora incastonato nel suo corpo vivente, aveva dovuto subire tali e tante umiliazioni e un destino così crudele da rimanere annientato e vagante in un'altra dimensione cosmica in attesa di un'improbabile *revanche*.

È il fantasma di un grande e sfortunato cuoco che un giorno conobbe i fasti di corte, le adulazioni di nobiluomini e gentildonne e che poi, per uno di quei tiri mancini che una sorte infame sa rifilare, cadde nella polvere fino a fare perdere di sé ogni memoria.

Ma di lui, scampato al dileguamento della sua impronta umana e pervenuto a noi per uno di quei casi fortuiti che fanno gridare al prodigio, restava un unico esemplare – ignorato da tutti – della raccolta di ricette che aveva dato alle stampe, dedicandola al proprio sovrano per potere rientrare nelle sue grazie. E che invece finì per marcire in una lurida stalla dove lo

sventurato era stato relegato a vivere e ad accudire alle bestie per guadagnarsi il pane.

Un'opera che, se non fosse stata condannata all'oblio e alla dissoluzione, avrebbe meritato al cuoco sabaudo di sedere nella eletta schiera dei maestri cuochi famosi. Ma il destino a volte ha dei ravvedimenti, seppure tardivi, e dà via libera alla nemesi, facendo uscire dall'ombra quell'unico libro superstite che torna a dare una sembianza, a connotare la figura, a materializzare l'infelice cuoco di casa Savoia.

Il suo nome è Teofilo Barla e il libro è questo, seppure esemplato sull'originale, perché le sue condizioni di conservazione non consentivano una ristampa anastatica pena la sua polverizzazione e perdita definitiva.

«La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella», scrive Anthelme Brillat-Savarin nella *Fisiologia del gusto*, apparsa nel 1825. In queste pagine i piatti «scoperti» sono ben 100, quindi valgono più del ritrovamento di altrettante nuove stelle! Sono ricette che ignoravamo di possedere e che invece abbiamo ritrovate, è proprio il caso di dire, cammin facendo. Infatti è proprio presso una bancarella di libri d'antiquariato che è stato acquistato il misterioso libretto originale.

Misterioso perché per rintracciare il fortunato possessore di quella che è quasi certamente la sola copia serbatasi fino a noi è stata un'impresa complessa, ma coronata felicemente.

È un oggetto misterioso perché il proprietario lo custodisce gelosamente sottraendolo agli sguardi concupiscenti di studiosi e cultori dell'arte della tavola. Ma il motivo c'è.

Le traversie incontrate dal suo autore, lo sventurato Barla, di cui Bruno Armano Armani traccia un profilo preciso e vibrante, e quindi anche quelle del suo libro, hanno nuociuto drammaticamente alla sua conservazione. E, come mi ha confessato il suo possessore, basta una mossa maldestra per sfaldarne irrimediabilmente le pagine con una perdita perciò irreparabile.

Quindi solo grazie all'amorevolezza di Bruno Armano Armani suo custode e trascrittore, che l'ha maneggiato con estrema delicatezza, è stata possibile la sua fedele riproduzione e la successiva ricomposizione in caratteri moderni. Questa soluzione forse deluderà qualche incallito bibliofilo integralista, ma era l'unica maniera per porgere al godimento di tutti questo singolare *unicum* della tradizione culinaria piemontese dei primi anni del secondo '800.

Certo che a leggere le scarne e tormentate vicende della vita di Teofilo Barla, così attentamente rievocate nel saggio introduttivo, si prova un profondo senso di tristezza che accresce il valore intrinseco dell'opera recuperata.

Specialmente di fronte all'incidente di una polenta *concia*, presentata con incapace e inetta irruenza sul desco di affamati cavalierizzi, atto forse intollerabile per la vita di corte di un tempo, ma pur sempre involontario e sproporzionato al castigo inflitto *manu regis* allo sfortunato maestro pasticciare, degradato

prima a sgattero e infine giubilato dalle cucine reali e spedito a fare lo stalliere. A evitargli questa umiliazione a nulla valsero l'amicizia e le premure del grande Vialardi il cuoco *monstre* dell'epoca al servizio dei Savoia.

In particolare lascia sgomenti la coincidenza della drammatica morte del Barla avvenuta lo stesso giorno di quella del suo maestro e amico, il Vialardi appunto: il primo inghiottito dai flutti dopo un inseguimento dei gendarmi che lo avevano colto a pescare di frodo, il secondo morto nel suo letto circondato dall'affetto di famigliari e amici.

E lascia sbigottiti la crudeltà del sovrano che non volle mai accettare, come gesto riparatore di un atto di insignificante sventatezza commesso dal Barla, il libro che per ingraziarsi di nuovo il suo favore il cuoco aveva fatto stampare a sue spese, attingendo a tutti i risparmi di una vita di lavoro fra i fornelli. Un libro dove aveva raccolto il frutto della sua lunga esperienza presso le cucine della stessa casa Savoia.

Per fortuna il tempo fa sempre giustizia e oggi l'opera esce di nuovo alla luce, facendo finalmente sbocciare un sorriso sulle labbra del fantasma del Barla, cui dobbiamo chiedere venia di eventuali errori di trascrizione delle sue ricette.

Nel mese di ottobre 2011.

Giancarlo Roversi





## INTRODUZIONE

Era il dicembre 2004 e visitai presso la Fiera di Milano, padiglione 3 se ben ricordo, il 1° Salone del libro usato.

Fra i numerosissimi libri esposti, uno attrasse in particolar modo la mia attenzione anche se, o forse perché, era in deplorabile stato di conservazione, sbrindellato, privo di numerose pagine, con veste tipografica dimessa e di insolito formato.

Titolo? Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia.

Autore? Teofilo Barla.

Luogo e anno di pubblicazione? Torino, 1854.

Lo acquistai e, complici i miei molteplici interessi, mi appassionai nel leggere le ricette riportate nel volume – alcune in verità molto insolite – e quindi mi posi all'opera per ricercare informazioni sull'autore, sconosciuto ai più.

Poche e frammentarie notizie si hanno su Teofilo Barla: oltre a quanto egli talvolta accenna circa le sue vicende nel corso del citato libro, è grazie a quanto scrisse in 18 lettere indirizzate alla madre Margherita Occhiena che è possibile tracciare a grandi linee la storia della sua vita.

Queste missive, facenti forse parte di un plico ben più consistente e smembrato, furono ritrovate alla fine del 1930 sotto le piastrelle del pavimento della cucina della casa dove la

madre trascorse la vita, in seguito ad alcuni interventi edilizi effettuati nel quartiere San Rocco di Asti e successivamente pubblicate su un libricino intitolato *Lettere a mamma Margherita dalla Corte Sabauda* edito in esiguo numero di copie presso la Tipografia Vinassa (Asti, anno XI e.F., s.i.p.) a cura del geometra e storico Niccola Gabiani e che ho avuto modo di consultare grazie alla cortesia del suo possessore, un medico e bibliofilo astigiano.

Infatti il cosiddetto «Fondo Niccola Gabiani» – acquisito dalla Biblioteca Civica di Asti nell'anno 1940 alla morte dello storiografo, già conservatore della medesima – purtroppo non contempla la raccolta di queste lettere, al pari di molte altre sue pubblicazioni di piccolo formato.

Come detto, ho potuto visionare il volumetto, ma di esso riporto solo due brevissimi stralci. Il gentile collezionista mi ha infatti lasciato intendere che forse si potrebbe ripubblicare il testo a seguito dell'edizione del presente libro e ciò sarebbe una cosa veramente meritoria perché in esso sono riportate molte curiosità circa la vita della Corte Sabauda del tempo: una *storia minima* che viene narrata alla madre da un insolito testimone oculare.

Ho rintracciato poche altre informazioni su Teofilo Barla successive al 1854, anno dell'edizione del suo libro, nelle *brutte copie* di alcune lettere da lui inviate quasi certamente a Giovanni Vialardi e allegate agli atti dell'inchiesta sulla morte per annegamento del nostro autore (cfr. AA.VV., *Almanacco dei principali eventi accaduti in Torino nell'anno 1872*, Torino, Tipografia

eredi Botta, s.d., s.i.p.) e poche altre ancora in una breve notizia di cronaca in merito a tale disgrazia apparsa sul settimanale astigiano *Il Cittadino*.

Come da *Prefazione Autoriale* al suo libro, Teofilo nacque ad Asti il 29 marzo 1796 nel quartiere di San Rocco e rimase orfano all'età di due anni quando suo padre, il nizzardo Jean Baptiste Barla, perì nel corso di una rissa causata da presunte violazioni di diritti di pesca alla carpa nel vicino fiume Tànarò.

Fu allevato dalla madre Margherita Occhiena e con lei rimase fino a quando la vedova conobbe nel 1810 un ufficiale che prestava servizio nel Corpo Reale degli Ingegneri di Casa Savoia, tale Filiberto Bodritti, che era stato inviato ad Asti da Torino con il compito di progettare la destinazione d'uso a caserma di tre antichi edifici di culto dismessi che sorgevano nel quartiere astigiano: il monastero di Sant'Anna e i conventi del Carmine e di San Giuseppe.

Filiberto Bodritti si adoperò affinché l'orfano trovasse impiego presso la Corte Reale e in effetti, nel corso dello stesso anno, il giovane Teofilo venne accolto in qualità di *guattero* presso le cucine di Casa Savoia: da notare che a quei tempi il termine *guattero* (o *sguattero*) non aveva l'odierno significato spregiativo, ma stava a indicare uno dei numerosi e invidiati *Ajutanti* che collaboravano con il *Capo di Cucina* di Casa Reale.

Barla ricoprì questo incarico per 37 anni, regnanti Vittorio Emanuele I, Carlo Felice e Carlo Alberto fintanto che quest'ultimo, in seguito alla preparazione di una confettura da lui ideata

che gustò con enorme piacere, gli conferì nel 1848 l'incarico di *Maître Pâtissier et Confiseur Royal* e lo pose alle dirette dipendenze del *Capo di Cucina* Giovanni Vialardi che in quell'occasione fu promosso *Capo Cuoco e Pasticcere*, grazie alla ricetta del suo collaboratore.

Il lavorare a fianco di un superiore che più che tale era un amico da lunga data – forse maggiormente abile di lui nel far valere a Corte il proprio operato – segnò l'esistenza lavorativa di Barla, specie quando Vialardi evitò che il suo sottoposto fosse allontanato con ignominia dalle cucine reali in seguito a un serio incidente occorso nel febbraio 1851 durante un banchetto che ebbe luogo nel castello di Garessio. In occasione di una battuta di caccia condotta in prima persona da Vittorio Emanuele II, Barla insistette per preparare una *polenta alla moda della Valle di Aosta*, ma la presentò maldestramente in tavola rovesciandone in parte sulle gambe di sette commensali, fortunatamente ancora in tenuta da cavalieri.

Declassato seduta stante a guattero, cercò di superare la cocente esperienza e, sperando di ritornare nelle grazie reali, decise di pubblicare un trattato di cucina: «Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia», come scrisse all'anziana madre (... *al pari di quanto si narra circa il Santo di cui porto il nome m'adopererò fintanto che diverrò il siniscalco di questa Real Corte* ...).

E in effetti nel 1854 – prosciugando i propri risparmi – diede alle stampe un migliaio di copie del libro, suddiviso in tre tomi, presso un anonimo tipografo che era quasi con certezza

qualcuno che ricopriva un incarico di alto rango nella stamperia reale di Torino.

Implorando di essere riconfermato nell'incarico che gli era stato revocato tre anni prima, dedicò l'opera a Sua Altezza Reale Vittorio Emanuele, Re di Sardegna (poi d'Italia) e all'Aiutante Capo Cuoco e Pasticcere di Real Casa Savoia Giovanni Vialardi, più volte citato nel corso di alcune ricette, che poco tempo prima si era ritirato a vita privata.

Non si sa quali furono le reazioni da parte di Casa Savoia, salvo quella di mandare al rogo un centinaio di copie che erano state destinate da Barla alla biblioteca reale e soprattutto non è dato sapere di come il libro venne accolto dai lettori, ammesso che ne abbia avuti, in quanto risulterebbe che quasi tutte le copie residue siano state ritrovate nell'ultima dimora dell'autore.

Però è noto che in quello stesso anno, pochi mesi prima e forse a insaputa di Barla, Giovanni Vialardi aveva pubblicato il suo «Trattato di Cucina, Pasticceria moderna, Credenza e relativa Confettureria» contenente oltre 2.000 ricette. Questo libro, effettivamente moderno e innovativo rispetto ad analoghi del tempo, ebbe grande successo e le sue numerose ristampe inducono a ritenere che in quel periodo non vi fosse molto spazio commerciale per altri testi su analoghi argomenti.

Teofilo Barla, che aveva sperato di rinverdire i favori reali con la sua pubblicazione, non raggiunse lo scopo prefissosi e il suo carattere, da riservato e solitario quale era, divenne abulico, indolente e litigioso (lo ammise in una corrispondenza con la

madre) e ciò causò il suo allontanamento dalle cucine dei Savoia come risulta da una delle *brutte copie* di alcune lettere forse inviate a Giovanni Vialardi e da un Regio Biglietto del settembre 1865: *L'accidia e la superbia con le quali il guattero Barla ammesso nel 1810 al Nostro Servizio attende al disimpegno dei propri doveri ha incontrato la Nostra riprovazione, epperanto egli sia destinato quale stalliere di lettiera presso la Nostra Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi coll'annuo stipendio di lire trecentosessanta.*

Se si considera che nel 1816 Barla percepiva 400 lire annue che divennero 1.050 quando ricoprì l'incarico di *Maître Pâtissier et Confiseur* (per poi essere ridotte prima a 560 e poi a 360 quando fu declassato), che il cibo e l'alloggio erano ben diversi da quelli cui era abituato e soprattutto che la sua mansione lo portava ad annusare profumi che certo non erano quelli delle amate cucine, si può comprendere quale potesse essere il suo stato d'animo dopo sette anni di servizio con l'incarico di *stalliere di lettiera* quando, in una torrida giornata dell'agosto 1872 (giovedì 29), si recò sulle rive del fiume Sangone per praticare l'abituale pesca di frodo alla carpa con cui integrava l'esiguo stipendio.

Scoperto, inseguito e catturato da due Carabinieri Reali, anzichè arrendersi ingaggiò una furibonda e tanto immotivata quanto drammatica colluttazione con le forze dell'ordine. Come riportato sul settimanale astigiano *Il Cittadino*, una delle guardie inciampò in un arbusto e, perso l'equilibrio, spinse involontariamente in acqua Teofilo Barla che, inabile al nuoto, però tra i flutti.

Nell'articolo si dice inoltre che *con sommo stupore degl'inquirenti tra i miserrimi beni del malandrino furon rinvenute molte centinaia di copie d'un identico libro di cucina a suo nome o di un suo omonimo, tutte in pessimo stato di conservazione in quanto rose dai ratti e dalle muffe per cui la Gendarmeria reputò necessario dar loro le fiamme.*

Dopo vent'anni, il 29 agosto 1872 i destini dell'ex *Maître Pâtissier et Confiseur* e dell'ex *Capo Cuoco e Pasticcere* di Casa Savoia si incrociarono nuovamente: infatti nello stesso giorno Giovanni Vialardi si spegneva serenamente nella sua casa di Brusasco munito dei conforti religiosi, ricco, famoso e circondato dall'affetto dei sette figli e di oltre un centinaio fra nuore, generi, nipoti e pronipoti.

Come accennato, il libro di Teofilo Barla consta di tre tomi: «Il Confetturiere piemontese di Real Casa Savoia ovverosia del modo di confettare frutti diversi in diverse maniere», «L'Alchimista piemontese di Real Casa Savoia ovverosia del modo d'ottenere diversi elixir in diverse maniere» e «Il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia ovverosia del modo di cucinare diverse carni di terra, di aria e di acqua in diverse maniere seguito da: il modo d'approntare quattro bianco mangiare in quattro diverse maniere». Le ricette contemplate sono cento, 32 per ognuno dei primi due tomi e 36 per il terzo, di cui 4 espressamente dedicate al *bianco mangiare*.

Lo stato di conservazione del volume, probabilmente uno dei pochi esemplari che sono scampati ai due roghi che hanno perseguitato la pubblicazione, non è dei migliori: vi sono pagine

mancanti o parzialmente strappate, nicchie e gallerie di anobidi, muffe, polvere ecc.

Purtroppo del I tomo sono intelligibili solamente 18 ricette e analogamente accade per quanto riguarda il II; del III tomo, 20 ricette su 36. Quest'ultimo è a sua volta suddiviso in: carni di terra (sono salve 10 ricette su 12), carni di aria (mancano le pagine di tutte e otto le ricette), carni di acqua (sono salve 6 ricette su 12) e bianco mangiare (salve 4 su 4).

Secondo quanto è riportato in alcune *brevi notazioni* poste dall'autore all'inizio di qualche ricetta, è possibile attribuire a esse i seguenti anni di riferimento in base a questi accadimenti:

1815 – nn. 11 e 12, tomo I: Gioachino Bellone e Giovan Battista Sales sono alla Corte dei Savoia;

1824 – nn. 7 e 8, tomo I: Carlo Alberto ritorna a Torino con la moglie e il figlio Vittorio Emanuele;

1826 – nn. 3, 4, 15 e 16, tomo I: Henri Braconnot divulga la sua scoperta della pectina;

1831 – nn. 7 e 8, tomo III: Giuseppe Gabetti compone la Marcia Reale d'Ordinanza;

1840 – nn. 27 e 28, tomo II: Gian Battista Pezziol ottiene il brevetto per il suo *Vov*;

1847 – nn. 19 e 20, tomo II: Michele Novaro compone la musica de *Il Canto degli Italiani*, detto anche Inno di Mameli;

1848 – nn. 1 e 2, tomo I: Teofilo Barla è promosso *Maître Pâtissier et Confiseur Royal*;

1848 – nn. 1 e 2, tomo III: Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana cenano alla Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi;

1848 – nn. 7 e 8, tomo II: Gino Ferrero viene internato presso il Cottolengo;

1850 – nn. 11 e 12, tomo III: Maria Anna di Savoia, esule a Praga, si reca a Torino;

1851 – nn. 9 e 10, tomo I: Teofilo Barla viene declassato alla mansione di *Guattero*;

1852 – nn. 23 e 24, tomo II: Giovanni Nepomuceno Maria d'Asburgo-Lorena viene alla luce;

1852 – nn. 9 e 10, tomo III: Giovanni Vialardi viene declassato alla mansione di *Aiutante Capo Cuoco e Pasticcere*;

1853 – nn. 35 e 36, tomo III: Maria Clotilde di Savoia si comunica per la prima volta.

Per le restanti ricette è difficile individuare con certezza a quali anni si possano riferire, anche perché quando Teofilo Barla accenna a Sua Maestà, a Sua Altezza Reale, al Sire, ecc. non specifica mai il nome del regnante.

Per quelle in cui Giovanni Vialardi è citato con la qualifica di Aiutante di Cucina, il periodo temporale è compreso tra il 1824 - 1845; di Aiutante Capo di Cucina, tra il 1845 - 1847; di Capo di Cucina, 1847 - gennaio 1848; di Capo Cuoco e Pasticcere, 1848 - fine 1852.

A proposito della carriera di Vialardi, la ricetta 9, tomo III

svela un piccolo mistero: molte delle sue biografie accennano al fatto che rassegnò nel 1853 le dimissioni dal suo incarico presso Casa Savoia con la qualifica di *Aiutante Capo Cuoco e Pasticcere* e in effetti quando pubblicò l'anno successivo il suo libro «Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confettureria», si definisce tale pur avendo ricoperto per 5 anni un ruolo gerarchicamente superiore.

Che cosa mai era accaduto? Grazie al libro di Barla ora è noto che nel 1852 e molto probabilmente verso la fine dell'anno, tenuto conto del tipo di ricetta eseguita, Vialardi fu declassato per ordine di Vittorio Emanuele II, come già capitato l'anno prima a Barla, a causa di un'affermazione giudicata dal Re più consona a un capo popolo che a un capo cuoco e forse è anche in seguito a questo fatto che, non ancora cinquantenne, decise di lasciare Casa Savoia e di ritirarsi a vita privata.

Per quanto riguarda Barla, si può notare che, forse ancora addolorato e adirato per quanto accadutogli, cita nella ricetta 9, tomo I, i nomi di coloro che ritiene essere stati la causa della sua disgrazia e sempre a proposito di consapevoli o inconsapevoli delazioni – salvo che si tratti di un errore di stampa – si veda la ricetta 23, tomo II in cui afferma di essere stato autorizzato da Vialardi al pagamento di 7.000 lire d'argento per conoscere gli ingredienti di una ricetta definita *segreta* e poche righe dopo si può leggere che il Re loda Vialardi per averne spese *solo* 9.000.

Per contro, un'apparente bontà d'animo (o rassegnazione?) trapela leggendo alcune ricette, ad esempio quelle in cui egli afferma di essere orgoglioso che la sua preparazione è stata

apprezzata a Corte e di essere felice di quanto accaduto anche se il merito, e talora il conseguente compenso economico, è stato attribuito ad altri.

Sarà ingenuità o malizia quando narra nella ricetta 2, tomo III, di aver giurato che non avrebbe mai parlato con alcuno di una *scappatella* di Sua Maestà, ma nel contempo informa il lettore di quanto accaduto alla Palazzina di Caccia di Stupinigi. In ogni caso, è molto probabile che fu a causa di ciò – e forse anche di quanto è riportato nella ricetta 7, tomo I – che le copie del suo libro destinate alla biblioteca reale siano state mandate al rogo per ordine di Vittorio Emanuele II.

Sempre nella ricetta 2, Barla accenna di supporre che l'amante del Re sia miope (le cronache e i pettegolezzi di Corte ci informano invece che a quel tempo era analfabeta) e di essere stato mosso al sorriso da alcune parole del sovrano, ma non specifica se la causa sia stata dovuta a un *lapsus* del re, alla sua vanteria amorosa o al fatto che il cibo *coadiuvante d'Afrodite* sia stato ritenuto erroneamente quello cucinato da Vialardi.

Vi sarebbero altre piccole curiosità e molti pettegolezzi narrati da Barla circa la convivialità della Corte Sabauda, ma lascio al lettore il piacere di rintracciarli.

Le ricette di Barla hanno una caratteristica peculiare e insolita, cioè la duplice versione di una medesima preparazione: quella *ordinaria* e quella *sublime*, cosa che non si riscontra in alcun trattato di cucina precedente e successivo al suo. L'esposizione di ogni ricetta *ordinaria* termina facendo riferimento a

quella successiva (*sublime*) con l'esplicita menzione che si tratta di una preparazione afrodisiaca: in effetti viene suggerito l'utilizzo di una miscela di spezie ed erbe alcune delle quali oggi potrebbero essere sicuramente definite come stupefacenti e/o psicotrope, ma che nel corso del XIX secolo non erano considerate tali.

Secondo quanto afferma Barla, queste ricette riscossero un notevole successo presso la Corte Sabauda e talvolta accenna ad alcuni *effetti collaterali* indesiderati ma conseguenti allo scopo cui era destinata la loro esecuzione.

Oltre alle due versioni di una medesima ricetta, si può anche notare che ve ne sono alcune simili fra loro e, quasi per prevenire una critica a tale proposito, Barla ne fa cenno nella sua *Prefazione Autoriale*.

Da notare anche che sia in tale prefazione, sia nel corso di qualche ricetta compaiono alcune frasi che Barla presenta come proprie, ma che in realtà altro non sono che citazioni di varia fonte non menzionata.

Questa particolarità può far ritenere che avesse letto molte opere di carattere letterario, filosofico e religioso, come d'altronde scrisse in diverse occasioni alla madre, ad esempio in una lettera del febbraio 1848 con cui comunica alla settuagenaria congiunta la sua promozione a *Maître Pâtissier et Confiseur* (... *è da lunga pezza che m'applico su qualsivoglia libro io riesca a rinvenire e tanta è la mia brama del sapere che, come digià ammannii al Regio Bibliotecario Michele Saverio Provana del*

*Sabbione, oggi ammannisco al Regio Bibliotecario Domenico Casimiro Promis i più ghiotti bocconi pei suoi pasti al fine che mi sieno procurate pel tramite suo acconce opere per lenire tale brama e eziandio trascuro Morfeo per questo studio matto e disperatissimo avendo disio di arrampicarmi vieppiù sull'albero della conoscenza ...).*

Barla e Vialardi pubblicarono nello stesso anno i loro libri, ma quanta differenza nella stesura delle ricette! A parte il numero (100 dell'uno contro le oltre 2.000 dell'altro, corredate da più di 300 incisioni), Vialardi è il primo autore di un ricettario in lingua italiana che utilizza il sistema metrico decimale, adottato dai Savoia nel 1845, per esprimere i pesi e le misure degli ingredienti.

Il suo linguaggio, pur superato col trascorrere degli anni, è quanto meno coerente con quello del suo tempo – anche se su questo punto quell'Olindo Guerrini citato da Pellegrino Artusi non sarebbe stato d'accordo – mentre quello di Barla, forse anche a causa dei suoi tanto volenterosi quanto disordinati studi da autodidatta, è impregnato di arcaicismi lessicali, di alcuni errori grammaticali e di numerose ripetizioni.

Da rimarcare anche che nel testo di Barla si raccomanda più e più volte di porre particolare attenzione all'igiene nell'eseguire le preparazioni alimentari, cosa abbastanza rara per analoghi trattati dell'epoca, ma tralascio ulteriori considerazioni per non privare chi mi ha seguito fin qui del piacere e della curiosità che può riservare la lettura di quel che resta di 100 ricette che il nostro sfortunato autore aveva sperato di tramandare ai posteri e

per qualcuna di esse si potrebbe anche avere la fondata impressione che sia giunta fino ai nostri tempi, seppure con altro nome e diversa attribuzione.

E si potrebbe anche fondatamente ipotizzare che Teofilo Barla abbia conosciuto personalmente Alexandre Dumas (père) come accenna, senza citarne il nome, al termine della sua *Prefazione Autoriale* e che fra loro si sia concordata una collaborazione editoriale, peraltro mai realizzata. È assodato che lo scrittore si trovava a Torino nell'agosto 1852 e una tenue traccia a suffragio di questa tesi può essere data dalla citazione che si trova all'inizio dell'elenco alfabetico del suo «Grande Dizionario di Cucina», pubblicato postumo: *l'homme ne vit pas de ce qu'il mange, mais de ce qu'il digère*, come già perentoriamente affermato da Teofilo Barla.

Un'ultima curiosità: sia il padre, sia la madre di Giovanni Vialardi e di Teofilo Barla hanno lo stesso nome.

Nel mese di ottobre 2011.

Bruno Armano Armani

## NOTE

Con Regio Editto dell'11 settembre 1845 Carlo Alberto stabilì di uniformare nel Regno Sabauda le numerose e differenti unità di peso e di misura allora in uso con l'adozione del sistema metrico decimale, obbligatorio dal 1° gennaio 1850.

Il termine venne spostato con la legge del 6 gennaio 1850 al 1° aprile dello stesso anno.

Teofilo Barla, a differenza di Giovanni Vialardi, menziona ancora nelle sue ricette le vecchie unità di massa e di capacità utilizzate nell'area torinese, per cui si ritiene utile fornire la loro equivalenza con quelle decimali:

1 oncia = 31,10 grammi; 12 once = 1 libbra; 1 libbra = 373,24 grammi;

1 brenta = 49,32 litri = 36 pinte; 1 pinta = 1,37 litri = 2 boccali; 1 boccale = 0,68 litri = 2 quartini; 1 quartino = 0,34 litri

(cfr. *Tavole di ragguaglio degli antichi pesi e misure degli Stati di S. M. in terraferma coi pesi e misure del sistema metrico decimale compilate dalla Commissione dei Pesi e Misure e pubblicate dal Ministero di Agricoltura e Commercio secondo il prescritto dell'art.11 del R. Editto 11 settembre 1845*, Torino, dalla Stamperia Reale, 1849).

Per quanto riguarda gli emolumenti percepiti da Teofilo Barla nel corso della sua carriera presso i Savoia – tenuto conto che non esistono fonti da cui attingere per poter quantificare quanto abbia inciso la svalutazione della moneta prima della

Unità d'Italia – si può affermare con sufficiente approssimazione che la paga annuale potesse essere nel periodo 1816 - 1848, in qualità di *guattero* e al compimento dei vent'anni, pari a 1.800 euro; quale *Maître Pâtissier et Confiseur Royal*, a 4.700 euro; nuovamente quale *guattero*, dal 1851 al 1865, a 2.500 euro per poi ridursi a 1.600 euro quando divenne *stalliere di lettiera*. Come termine di paragone, nel 1831 Giovanni Vialardi venne nominato con Regio Biglietto *aiutante di cucina coll'annuo stipendio di lire novecento sessanta*, quasi 4.500 euro. (cfr. ISTAT – Coefficienti per tradurre valori monetari del 1861 e seguenti in valori attuali).

Circa le *età della vita*, più volte citate da Teofilo Barla nella sua *Prefazione Autoriale* e nel corso del libro, sappiamo che esse sono il frutto della «sestupla partizione» fatta in merito da Sant'Isidoro di Siviglia e che qui si riassume:  
I età = infanzia (da 0 a 7 anni); II età = puerizia (da 8 a 14); III età = adolescenza (da 15 a 28); IV età = giovinezza (da 29 a 45); V età = maturità (da 46 a 59); VI età = vecchiaia (oltre 60 anni).

Nel trascrivere il testo di Teofilo Barla, grazie anche al discreto stato di conservazione degli indici dei tre tomi, si è potuto rispettare la numerazione delle pagine – così come voluta dall'Autore – e il loro formato originale. A tal fine sono stati utilizzati dei caratteri tipografici simili per corpo a quelli impiegati nell'edizione ottocentesca, anche per quanto riguarda sia la copertina del libro, sia quelle riferentesi alle tre parti di cui è composto. In questa edizione sono anche riportati i titoli delle ricette mancanti o intelligibili e la relativa numerazione delle pagine.

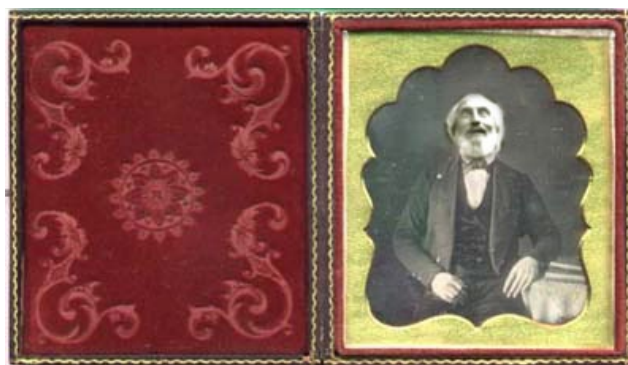
Dall'inconsueto *Indice alfabetico dei nomi di coloro che sono citati nella presente Opera* – che inaspettatamente segue la *Prefazione Autoriale* – sono stati espunti quelli menzionati nelle ricette mancanti.

Alcune ricette andate parzialmente perdute avrebbero potuto già essere riportate in questo libro, ma si è ritenuto opportuno escluderle essendo ancora necessario sottoporre a verifica la correttezza filologica della loro ricostruzione: si è preferito editare in tal modo il testo di Teofilo Barla in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, seppure in veste incompleta.

Nel mese di ottobre 2011

B. A. A.





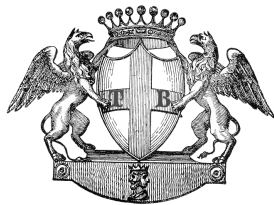
Teofilo Barla

dagherrotipo con custodia richiudibile in cuoio, velluto e vetro  
1850 ca. – realizzazione di Enrico Federico Jest e Figlio  
con negozio in Torino, via Po 46 – collezione privata



**IL CONFETTURIERE  
L'ALCHIMISTA  
IL CUCINIERE  
PIEMONTESE  
DI REAL CASA SAVOIA**

per  
**TEOFILO BARLA**  
digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal



**AUGUSTA TAURINORUM  
a.D. M D C C C L I V  
a spese dell'Autore**



Dedico questo mio innovativo Ricettario  
e il mio pluriennale e silente operare

a Sua Altezza Reale  
Vittorio Emanuele  
Maria Alberto Eugenio  
Ferdinando Tommaso  
di Savoia  
Principe di Piemonte  
Duca di Savoia  
Re di Sardegna

certo della Sua benevolenza

a Giovanni Vialardi  
Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Savoia  
pria discepolo  
poscia maestro



Sire! dedico a Voi questo mio scritto  
e spero che sarà di buon diletto:  
da esso io non vo' trarre alcun profitto,  
ma che desìo? questo è presto detto.

Agogno di tornare quel ch'io fui,  
ovverosia Maestro Pasticciere,  
spero che cessin questi tempi bui  
e possa il mio valore far valere.

Sublime cosa è la perdonanza!  
che solo il Rege e Iddio puote donare.  
Sire! esaudite questa mia speranza:  
nel rango che fu mio bramo rientrare.



## PREFAZIONE AUTORIALE

L'uomo savio si riconosce da poche parole e io sarò quell'uomo e pertanto parafraserò volutamente il sommo Vate: nella città d'Asti in Piemonte, il dì 29 di marzo dell'anno 1796, io naccui da plebei, poveri e onesti parenti nel popolare e popoloso quartiere di San Rocco.

Vaghi ricordi conservo del Padre mio inquantochè io era infante quand'egli perì miserrimamente tra i flutti del fiume che ci procurava sostentamento e fu l'amatissima Madre mia che mitigò la di lui assenza col suo sorriso, talora triste, talaltra radioso e col suo inesausto amore fintanto che accadde che per causa della nostra indigenza Ella ebbe l'impellenza d'accoglier nella nostra casa quale pensionante un Ufficiale del Regio Esercito che mi disse esser suo congiunto e che era pervenuto in Asti dalla capitale del Regno quand'io era al termine della II età di mia vita, ovverosia quella della puerizia.

La Madre mia diletta e costui ritennero pel mio

bene esser d'uopo ch'io abbandonassi gli studii ch'intrattenea con gran profitto in qualità di unico orfano maschile appo l'Opera Pia Caissotti fondata da quel Paolo Maurizio che Casa Savoia fece Principe del Regno e il Pontefice nominò Vescovo d'Asti, e che migrassi alla volta delle Cucine di Corte Reale quale Servente Ajutante di Cucina overosia guattero e in tale mansione trascorsi la III, la IV e sette anni della V età di mia vita e nel corso di tale periodo forgiai il mio carattere, molto appresi e compresi e molto insegnai senza nulla pretendere.

A tal proposito esplico a uso dei profani ch'io faccio dei periodi di mia vita una sestupla partizione e tale enumerazione promana da quello che imparai vuoi da molteplici antichi filosofi ellenici vuoi da gran congerie di successivi eruditi e infra essi menziono il Santo Isidoro di Siviglia il quale divulgò il suo pensiero nel mezzo del primo secolo poscia la nascita di nostro Signore Gesù Cristo e ch'io feci mio.

Nel periodo in cui fui guattero non feci sciupio della mia vita e pertanto non dissipai il mio vigore e i

miei stipendi con baldracche e al giuoco d'azzardo siccome si costuma da parte di molti di coloro che prestan opera appo le Regie Cucine e neppur caddi nel peccato di trar piacere da me medesimo su me medesimo oppur di cedere a quelle pratiche cui le malelingue dissero fosse talora dedito il Principe della Chiesa e Vescovo d'Asti Filippo Artico che ebbi l'onore di servire allorquando egli fu ospite di Sua Maestà nel Castello Reale di Racconigi nell'anno in cui io divenni Maître Pâtissier et Confiseur Royal.

In quel lungo periodo unico mio piacere fu quello di sorbire un ebdomadario bicerin recandomi nella bottega del caffè che trovai innanzi al Santuario detto della Consolata a breve distanza dal Palazzo Reale e ivi ebbi a frequentare personaggi di gran vaglia che saputomi guattero talvolta mostravan maraviglia di com'io potessi discettare con cognizione di molteplici argomenti e tale svago è mio costume eziandio nel tempo presente.

In effetti in tale periodo che perdurò per trentasette anni proseguì da me medesimo negli studii ch'io

avea dovuto abbandonare obtorto collo e accadde infra l'altre cose che ebbi a stringere amicizia con un mio pari a nome Giovanni Vialardi d'alcuni anni più giovin di me.

Egli mercè i miei insegnamenti divenne tempo per tempo Ajutante di Cucina, Ajutante Capo di Cucina e Capo di Cucina e mentr'io venia elevato al rango di Maître Pâtissier et Confiseur Royal egli fu nominato Capo Cuoco e Pasticciere a cagion del fatto che egli avea sovrinteso di persona alla preparazione d'una mia Confettura che piaccue sommamente alla Sua Altezza Reale e io di ciò ne fui lieto assai, ma poscia per sua sventatezza tornò a esser Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere e ciò mi dispiaccue del pari.

Mentr'egli era indaffarato sia per causa del suo uffizio, sia per causa della sua numerosa prole, io m'applicai nell'assimilare qualsivoglia aspetto dello scibile umano, non trascurando punto quello afferente al mio dovere e or che son pervenuto nella V età di mia vita mi son risolto nel divulgare alcune delle mie Ricette con cui deliziai i palati di numerose

Altezze Reali e di numerosissimi Commensali di Real Casa Savoia e donai loro allegrezza col mio operare nell'approntare sfarzosi convivi, valendo ancor la regola per la quale per star lieti si fan banchetti e il vino allieta la vita e pertanto chi vuol esser lieto sia, di doman non v'è certezza.

E è per causa del mio uffizio che è giuoco forza che io approvi la letizia e l'allegrezza poichè non v'è altra felicità sotto il sole che il mangiare e il bere e stare allegro e mi son da lunga pezza accorto che nulla v'è di meglio per l'uomo che il goder delle sue opere, inquantochè questa è la sua sorte.

E io che godetti delle mie opere, di esse ne divulgo cento puranco se al par di Scerazade potria narrarne millanta e una e se puote apparire che in questi miei Tomi sienvi Ricette che paion simili, confermo che ve ne sono inquantochè s'io a mo' d'esempio ho disio di saper di come s'apparecchia l'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 1 oppur il Sublime Elixir di Limonina, per qual motivo dovria legger quella di Limone n. 1 oppur quella di Limone?

Le preparazioni appaion simili, ma diversi son gl'elementi per approntarle e a tale proposito al Lettore io chieggo: di quanti d'essi abbisogna un confetturiere, un alchimista o un cuciniere al fine di realizzare le sue preparazioni?

Tempi orsono principiai a enumerarli e annotarli per celia e pervenni al numero d'oltre ottocento e per tedia posi termine al fruttuoso svago seppur io sapendo che ve n'eran numerosi d'altri che avea incolpevolmente trascurato e ben d'altri che avea volutamente tralasciato inquantochè utilizzati da altre genti e che non sarebber giammai stati stimati quali nostri cibi e a tal fine sien d'esempio il cane, la locusta, il serpente, et cetera.

Suppongasi pure che gl'elementi che compongon gl'alimenti sieno ben di più e in effetti son tali, ma nella storia dell'uomo si son cumulate nella forma orale e in quella scritta millanta e millanta ricette e ciò promana dal fatto che tali elementi son usati nelle preparazioni in tal fatta che essi si combinano senza sosta gli uni cogl'altri.

La maestria d'un confetturiere, d'un alchimista o d'un cuciniere s'appalesa dal modo con cui egli appronta le sue preparazioni.

Tale cosa s'ottiene solamente coll'inesausto studio del come saper coniugare incessantemente tali combinazioni allo scopo d'aver confetture, elixir e cotture che sieno di gran novità e del pari migliori o quanto meno al pari di quelle digià note.

E se qualcheduno ha l'ardire d'affermare che non v'è nulla di novo sotto il sole, io lo debbo tacciar d'ignoranza oppur di mala fide e in effetti per quanto attiene al mio operare quando mai puotesi da parte di qualsivoglia persona l'affermare che pria dell'anno 1815 potesse gustarsi l'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo e quando mai s'appalesò che pria dell'anno 1831 l'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti potesse esser portata sul desco e quando mai accadde che qualcun altro all'infuori di me medesimo avesse sperimentato il modo di render l'aqua pétillant al pari del vino di Sciampagna pria dell'anno 1848 ?

E a proposito della Confettura pocanzi citata, mi corre obbligo di segnalare a chi di dovere che due anni orsono il signor Michele Prochet in combutta col signor Ernesto Alberto Caffarel han principiato a realizzare e a porre in vendita in Torino e con gran lucro d'entrambi tale mia preparazione senz'alcun Regio Brevetto di Commercio.

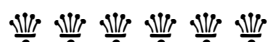
Eglino con tutt'evidenza e non so in qual fatta e con quali artifizi han potuto far plagio della mia Ricetta n. 11 che trovasi nel primo Tomo di questo Libro e non sonsi fatti scrupolo alcuno d'impiegare i medesimi elementi ch'io principiai a utilizzare più di sette lustri orsono appo le Cucine di Real Casa Savoia.

È pur vero che ciò che è stato sarà e che ciò che si è fatto si rifarà, ma reputo tale cosa essere sommamente disdicevole.

E a proposito della Cottura che pria citai, debbo notiziare che mi crea somma stizza il sapere che essa viene menzionata da altri cuchinieri col nome d'un musico che, seppure è detto di gran vaglia,

non è sicuramente colui pel quale l'approntai.

A ogni buon conto ambisco che sia la storia e non la cronaca a giudicare, come del pari ambisco che sia mio solo giudice il Lettore nel sentenziare la validità, la bontà e l'eccellenza di queste mie Ricette quand'egli s'adopererà nell'eseguirle pedissequamente al fine d'approntare le cento preparazioni alimentari al pari d'un valente confetturiere, d'un provetto alchimista o d'un cuciniere di gran vaglia.



Se è vero com'è vero che noi non siam Tantalo e che non v'è miglior cibo di quel che dissipa la fame e miglior bevanda di quella che placa la sete è puranco vero che l'approntar cibi e bevande è fuor di dubbio opera altamente meritoria inquantochè Domine Iddio dotò l'uomo e altresì la donna dei sensi del gusto, dell'olfatto, della vista e del tatto e è pel tramite d'essi che s'apprezzan maggiormente talune preparazioni in luogo d'altre, puranco se tutte han il fine di por fine alla fame e alla sete e a

tal proposito ritengo esser cosa veramente buona e giusta ch'io rimembri al Lettore che il nutrimento del corpo ha da avvenire sempre con moderazione senza giammai cedere a quell'ignobile vizio capitale che è di detrimento per l'anima.

E sempre a tal proposito dico che l'uomo rimpinzato di cibo e avvinazzato difficilmente concepisce la notizia di cose spirituali, ma nel contempo non son punto dell'opinione di coloro che, poscia lunghi e ostinati digiuni, credon di penetrare più a fondo nella contemplazione delle cose celesti.

Oh Lettore, in verità, in verità ti dico: fai che il cibo sia la tua medicina e che tale medicina sia di tuo sostentamento e datosi che in medio stat virtus e est modus in rebus fai che il tuo scopo sia la ricerca di un'aurea mediocritas ovvero sia di un'ottimale morigeratezza e che il tuo fine ultimo sia il goder dei piaceri della vita senza abusarne.

Pertanto non cedere alle insidie di Bacco, non soggiacere alla crapula e non esser schiavo della

libidine pur non rifuggendo da essa inquantochè se  
ne rifuggi appieno giammai tu ne sarai libero ma ne  
diverrai schiavo nella tua mente.



Che dire di questo mio Libro?

Che in esso le Ricette che compongono ciascun  
Tomo appaiono in ordine alfabetico, eccezion fatta  
per la n. 1 del Tomo I mercè la quale divenni Maître  
Pâtissier et Confiseur Royal e che pertanto ritengo  
meritevole d'esser la prima inter pares.

Che con esso, per primo infra tutti i confetturieri,  
gl'alchimisti e i cuccinieri che mi han preceduto, io  
propongo qualsivoglia Ricetta in duplice e audace  
versione, ovverosia quella che definisco Ordinaria e  
quella che ho battezzato Sublime essendo questa  
ultima null'altro che l'elaborazione di quella che la  
precede e nella cui preparazione debbono esser  
aggiunti degl'elementi che chiamerò ingredienti che  
han da esser combinati mirabilmente infra di loro in

tal fatta che essi apportino alla Confettura, all'Elixir e alla Cottura maggior vigore che sarà trasmesso al corpo umano mercè la loro assunzione: questa è la missione che deve esser portata innanzi e senza tema da chiunque ambisca divenire un moderno e abile facitore di ricette ovvero sia il saper approntare con gran perizia quel che offre la natura al fine di assecondare la natura umana.

Che in esso non intendo per ora far uso del novissimo sistema dei pesi e delle misure che s'appella metrico decimale inquantochè reputolo non esser ancor consono ai tempi pur avendolo digià appreso un lustro or è mercè gli scritti del Geometra Misuratore Pietro Bassano d'Asti pei tipi di Raspi e Riba, ma ligio al Regio Editto ne farò uso nella pubblicazione di questo Libro che sarà successiva a questa e pur necessaria al fine di soddisfare la pletora di coloro che ne faran di certo gran richiesta.

Che con esso intendo render edotto il Lettore di quanta importanza abbia l'operare d'un confetturiere, d'un alchimista e d'un cuciniere e in effetti a

quale pro il cacciatore s'inoltra nell'intricata selva per uccider la preda, il villano pasce con fatica le bestie, il pescatore trae dai flutti del procelloso mare il pesce, l'agricoltore s'abbrutisce nel coltivar la terra per coglierne i frutti se costoro poscia non sanno punto di come s'approntino una confettura, un elixir e una cottura e non han alcuno che in lor vece possa render edibile tutto quello che essi han procacciato?

Che con esso intendo affermare senza tema di smentita alcuna che qualsivoglia persona la quale appronta per necessità o per mestiere o per diletto cibo e bevande, si fa capezzolo per coloro i quali nella prima puerizia han dovuto, come accadde, accade e accadrà per l'umanità tutta, abbandonare il seno materno al fine di intraprendere il faticoso e periglioso cammino delle loro età.

Che con esso pertanto intendo divulgare di come debba essere condotta la preparazione di taluni cibi e di talune bevande che son necessari affinché l'essere prosegua nella sua esistenza inquantochè

è d'uopo che egli mangi quanto meno due fiate pro die poichè è da lunga pezza evidente che è mercè il quotidiano e diuturno processo digestivo e purificativo che l'uomo e eziandio la donna divengon tali e posson pervenire alla VI età di lor vita.

E è in virtù di tale processo che essi permangono in vita e quando cessa il processo, cessa pure la loro vita e quando questa cessa, cessa del pari il processo: l'uomo e eziandio la donna non vivon di quel che mangiano, bensì di quel che digeriscono per poscia purificarsi.

E se tale cosa è vera come è vera, affermo a fortiori che l'uomo e eziandio la donna non son quel che mangiano, siccome il saccente Jacopo Molescott stoltamente afferma e di tale concetto a lungo discettai con un pingue letterato francese di gran cultura e celebrità, non ostante egli fosse privo del nostro incarnato, che ebbi la ventura di conoscere nell'estate di due anni orsono appo la già menzionata bottega del caffè e col quale si è deciso di compilare congiuntamente e dare alle stampe un

dizionario di cucina e pertanto abbiamo principiato a essere vicendevolmente in contatto epistolare.

Oh Lettore, più non ti tedio col mio ragionare e spero che questo mio Ricettario in cui eziandio ho profuso l'arte del bello scrivere ti sia di dilettevole ajuto ma se in vece fossi riuscito a annoiarti, credi che non s'è fatto apposta inquantochè questo Libro non è punto scritto al pari di quello che l'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina di Real Casa Savoia e di cui fui guattero, ebbe a compilare allorquando ottenne tal nomina e poscia un anno lo stampò in Torino e in Milano senza spendere il suo nome e traendo da tale misfatto laute prebende.

E che fece costui?

Egli fece plagio di gran parte di quel che fu scritto in un ricettario dato alle stampe in Parigi e di poi in Torino oltre venti lustri or sono, di esso ne fece due riscritture e in una d'esse apportò nuove aggiunte di ricette digià divulgate a uso della Lombardia ed ecco di come un soi disant cuoco piemontese

pubblicò in Torino e Milano, e altresì ebbe l'ardire di voler insegnare il vero metodo pel pasticciere e pel confetturiere!

A quel tempo io feci mie e puranco al presente io fò mie le sagge parole che allora lessi nell'Annotatore Piemontese e oggidì sprono il Lettore a far tesoro di quanto è stato or ora narrato.

Ma a qual fine il narrai?

Perchè puranco al presente avviene tal riprovevole costumanza, ovverosia quella per la quale son posti nel commercio libri truffaldini che trattan di cucina ma che altro non son che rubarizio d'altrui opera e che recan enorme nocumento a coloro che son al par mio probi Autori.

Vi è chi s'accaparra a man salva dell'altrui lavoro e da esso trae gran profitto e tal cosa accadde per talune mie Ricette come ebbi digià a narrare, e al presente pavento che tal cosa accada parimenti a talaltre di questo mio Libro.

Sii tu oh Lettore il mio strenuo difensore e in qual  
fatta potrai esser tale?

Sarai tale se farai sfoggio della tua erudizione e  
pertanto spronerai tutti color i quali ti sono amici a  
possedere questo Libro nel quale è stata profusa la  
miglior scienza e conoscenza dei tempi nostri circa  
la cucina e l'arte del ben mangiare e a negligere le  
altre opere a essa simili.

👑 Qui termina la Prefazione Autoriale 👑



Indice alfabetico dei nomi di coloro  
che son citati nella presente Opera

Altezze Reali

Beata Margherita di Savoia - Tomo I alla pagina V.

Carlo Emanuele di Savoia - Tomo I alla pagina VI.

Emanuele Filiberto di Savoia - Tomo I alla pagina V.

Ferdinando Carlo Leopoldo Giuseppe Francesco  
Marcellino di Asburgo e Lorena d'Austria - Tomo III  
alla pagina LXX.

Ferdinando II delle Due Sicilie - Tomo III alla pagina  
CCXLII.

Giovanni Nepomuceno Maria Annunziata Giuseppe  
Giovanni Battista Ferdinando Baldassarre Luigi  
Gonzaga et cetera - Tomo II alla pagina CXII.

Leopoldo II d'Asburgo e Lorena - Tomo II alla  
pagina CXII.

Ludovica Teresa Maria Clotilde di Savoia - Tomo III  
alle pagine V, CCXXXVII, CCXLIII, CCXLVII.

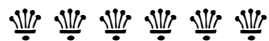
Margherita di Savoia - vedasi Beata Margherita di Savoia.

Maria Anna Carolina Pia di Savoia - Tomo III alla pagina LXX.

Principe di Carignano - Tomo I alla pagina XXXIII.

Principessa di Toscana e d'Ungheria e Boemia - Tomo I alla pagina XXXIII.

Vittorio Emanuele Maria Alberto Eugenio Ferdinando Tommaso di Savoia Principe di Piemonte, Duca di Savoia, Re di Sardegna - Dedicata.



- A -

Afrodite - Tomo III alle pagine X, XIII.  
Anzino Valerio - Tomo II alla pagina LXXV; Tomo III alla pagina CCXXXVIII.  
Arcangelo Gabriele - Tomo III alla pagina CCXXXVIII.  
Artico Filippo - Prefazione Autoriale alla pagina 3.  
Artom Isaia - Tomo II alla pagina VII.  
Asinari Ermolao - Tomo III alle pagine LVI, LX.  
Ayres Michele - Tomo III alla pagina XLVIII.  
Ayres Tommaso - Tomo III alla pagina XLVIII.

- B -

Bacco - Prefazione Autoriale alla pagina 10.  
Barberis Felice - Tomo III alla pagina XLVII.  
Bassano Pietro - Prefazione Autoriale alla pagina 12.  
Beata Fontanella Marianna - Tomo I alla pagina V.  
Beato Carletti Angelo - Tomo I alla pagina V.  
Beato Ramati Pacifico - Tomo I alla pagina V.  
Bechis Carletto - Tomo II alla pagina CXIII.  
Bela Rosin - Tomo III alla pagina XII.  
Bellone Gioachino - Tomo I alla pagina LV.  
Benso Camillo Filippo Paolo Giulio - Tomo III alle pagine II, LVI, LIX, LXI, LXVI, LXXIV.  
Bernardo - vedasi Santo Bernardo.  
Bettini Amalia - Tomo II alla pagina XXXVIII.

Bodoira Paolo - Tomo III alla pagina XLVI.  
Borzino Ulisse - Tomo II alla pagina XCVI.  
Bourdaloue Luigi - Tomo III alla pagina CCXXXVIII.  
Braconnò Enrico - Tomo I alle pagine XVII, LXXIII.  
Brancaccio Francesco Maria - Tomo I alla pagina LIX.  
Brofferio Angelo - Tomo III alle pagine LVI, LVIII, LIX, LX.  
Buscaglione Carlo Emanuele - Tomo II alla pagina CXIV.

- C -

Caffarel Ernesto Alberto - Prefazione Autoriale alla pagina 8.  
Caissotti Paolo Maurizio - Prefazione Autoriale alla pagina 2.  
Canavese Maurizio - vedasi San Maurizio Canavese.  
Carême Marian Antonio - Tomo III alla pagina CCXXIX.  
Carletti Angelo - vedasi Beato Carletti Angelo.  
Carpano Antonio Benedetto - Tomo I alle pagine XIII, XXI, XXVIII, XLI, LII, LX, LXXVII, LXXXIV, CLIII; Tomo II alle pagine XI, XX, XXIX, XXXIX, LXXVII, XCVII, CVIII, CXVIII, CXLII; Tomo III alle pagine XVI, XXV, LII, LXVI, LXXX, CLVI, CLXXXII, CXCI, CCXLVII.  
Catlina Maria - vedasi Maria Catlina.  
Cavalcanti Ippolito - Tomo III alla pagina CCXLIV.  
Charvaz Andrea - Tomo III alle pagine CCXXXVIII, CCXL, CCXLI.

Cirio Francesco - Tomo I alla pagina VI.  
Cirio Lodovico - Tomo I alla pagina VI.  
Colbert Falletti Giulietta Francesca Vittorina - Tomo III  
alla pagina LXXIII.  
Croiset Giovanni - Tomo III alla pagina CCXXXVIII.

- D -

De Nostre-Dame Michele - Tomo I alla pagina VI.  
Diotallevi Eugenio - Tomo I alla pagina XLVII.  
Drovetti Bernardino Michelemaria - Tomo II alla pagina  
XXXIII.  
Durando Giuseppe - Tomo I alle pagine XVIII, LXXIV.

- E -

Empedocle d'Agrigento - Tomo III alla pagina VI.  
Esposito Fortunato - Tomo I alla pagina XLVII.

- F -

Ferrero Gino - Tomo II alla pagina XXXIV.  
Fontanella Marianna - vedasi Beata Fontanella Marianna  
Fritz - Tomo III alle pagine LX, LXXIII.

- G -

Gabetti Giuseppe - Prefazione Autoriale alla pagina 7;  
Tomo II alla pagina XCVII; Tomo III alle pagine I, II XLVI,

XLVII, LII.

Gabriele Arcangelo - vedasi Arcangelo Gabriele.

Garbero Giuseppe - Tomo III alla pagina XLVIII.

Gerbaix de Sonnaz Ettore - Tomo III alla pagina XLVI.

Germano - vedasi San Germano.

Gerolamo - Prefazione Autoriale alla pagina 7; Tomo I alle pagine I, LV, LVI, LIX LX.

Gesù Cristo - Prefazione Autoriale alla pagina 2; Tomo I alle pagine V, VII; Tomo III alla pagina CCXXXVIII.

Gianduja - Tomo I alle pagine LV, LVI.

Gioana Maria - vedasi Maria Gioana.

Giovanni d'Acri - vedasi San Giovanni d'Acri.

Giovanni del boccale - Tomo I alla pagina LVI.

Giovanni della douja - Tomo I alla pagina LVI.

Gromont Domenico - Tomo III alle pagine XLVII, LXII.

- H -

Hieronimos - vedasi Gerolamo.

- I -

Isidoro di Siviglia - vedasi Santo Isidoro di Siviglia.

- L -

Luzzatto Moshe Chaim - Tomo II alla pagina VII.

- M -

Maccagno Ugo - Tomo II alle pagine XXXIV, XXXV.  
Madamina Rosin - vedasi Bela Rosin.  
Mameli Goffredo - Tomo II alla pagina XCVI.  
Maria - Tomo I alle pagine LVII, LVIII, LXI; Tomo III alle pagine CCXXXII, CCXXXV.  
Maria Catlina - Tomo III alla pagina LVIII.  
Maria Gioana - Tomo III alla pagina LVIII.  
Maria Novella - vedasi Santa Maria Novella.  
Marmocchi Francesco Costantino - Tomo III alle pagine LVI, LIX.  
Massaja Guglielmo - Tomo I alla pagina XXXIV.  
Massaja Lorenzo Antonio - vedasi Massaja Guglielmo.  
Massillon Giovan Battista - Tomo III alla pagina CXXXVIII.  
Maurizio Canavese - vedasi San Maurizio Canavese.  
Materdei Vittorio - Tomo I alla pagina XLVII.  
Molescott Jacopo - Prefazione Autoriale alla pagina 14.  
Montagu Giovanni - Tomo III alla pagina LXXI.  
Moriando Francesco Giacinto - Tomo I alla pagina CL.  
Morfeo - Tomo II alla pagina VII.

- N -

Nigra Costantino - Tomo III alle pagine LVI, LVIII, LX.  
Novaro Michele - Tomo II alle pagine XCIV, XCV.  
Novella Maria - vedasi Santa Maria Novella.

- O -

Oudart Luigi - Tomo III alla pagina LXXIII.

- P -

Pellico Silvio - Tomo III alla pagina LXXIII.

Pérignon Piero - Tomo II alle pagine XXXVI, XLI.

Petitti di Roero Ilarione - Tomo III alla pagina LVI.

Pezziol Firmino - Tomo II alla pagina CXXXVII.

Pezziol Gianbattista - Tomo II alle pagine CXXXVII, CXXXIX.

Pisacane Carlo - Tomo III alla pagina LXII.

Priamo - Tomo III alla pagina XIII.

Prochet Michele - Prefazione Autoriale alla pagina 8.

- R -

Ramati Pacifico - vedasi Beato Ramati Pacifico.

Ramorino Gerolamo - Tomo III alla pagina LIX.

Raspi e Ripa - Prefazione Autoriale alla pagina 12.

Riberi Alessandro - Tomo I alla pagina XXXVI.

Ripa e Raspi - vedasi Raspi e Ripa.

Ristori Adelaide - Tomo II alla pagina XXXVIII; Tomo III alla pagina CCXXXIX.

Rocco - vedasi San Rocco.

Rosin - vedasi Bela Rosin.

Rubattino Raffaele - Tomo I alla pagina VII.

- S -

Sales Gianbattista - Tomo I alla pagina LV.  
San Germano - Tomo II alle pagine V, VII, CXIV.  
San Giovanni d'Acri - Tomo II alla pagina VII.  
San Maurizio Canavese - Tomo III alla pagina XLVII.  
San Rocco - Prefazione Autoriale alla pagina 1.  
Sanpère Elio - Tomo I alla pagina XLVII.  
Santa Maria Novella - Tomo II alle pagine CXII, CXIV-CXV.  
Santo Bernardo - Tomo I alla pagina XLVIII.  
Santo Isidoro di Siviglia - Prefazione Autoriale alla pagina 2.  
Scerazade - Prefazione Autoriale alla pagina 5.  
Siccardi Giuseppe - Tomo III alle pagine LVI, LX.

- T -

Tantalo - Prefazione Autoriale alla pagina 9.  
Taparelli Massimo - Tomo I alla pagina XXXIII; Tomo III alle pagine LVI, LIX, LX.

- U -

Uglieri Giuseppe - Tomo I alla pagina XXXIV.

- V -

Vialardi Giovanni - Dedicà; Prefazione Autoriale alla pagina 4; Tomo I alle pagine VII, VIII, IX, XI, XVIII, XXXIV,

XLVI, LXXIV, CL; Tomo II alle pagine VIII, XXXIV, XXXVIII, XCIV, XCVI, CXIII, CXIV, CXV, CXXXVI; Tomo III alle pagine IX, XI, XII, XIII, XLVII-XLVIII, LVI, LVII, LIX, LX, LXI, LXII, LXXI, LXXII, LXXIV, LXXIX, CCXXIX, CCXXXVII, CCXXXIX, CCXLII.

- Z -

Zanotti Teresa - Tomo I alla pagina XXXIII.  
Zoroastro - Tomo III alla pagina VI.





**IL CONFETTURIERE  
PIEMONTESE  
DI REAL CASA SAVOIA**  
ovverosia del modo di confettare  
frutti diversi in diverse maniere

per  
**TEOFILO BARLA**  
digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal

**AUGUSTA TAURINORUM**  
**a.D. M D C C C L I V**  
a spese dell'Autore

**TOMO I**



Ricetta n. 1 alla pagina VII  
L'Ordinaria Buntà di Sua Maestà

Ricetta n. 2 alla pagina XIII  
La Sublime Buntà di Sua Maestà

Ricetta n. 3 alla pagina XVI  
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 1

Ricetta n. 4 alla pagina XXI  
La Sublime Confettura d'Arancia n. 1

Ricetta n. 5 alla pagina XXIV  
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 2

Ricetta n. 6 alla pagina XXVIII  
La Sublime Confettura d'Arancia n. 2

Ricetta n. 7 alla pagina XXXIII  
L'Ordinaria Confettura di Caco

Ricetta n. 8 alla pagina XLI  
La Sublime Confettura di Caco

Ricetta n. 9 alla pagina XLVI  
L'Ordinaria Confettura di Castagna

Ricetta n. 10 alla pagina LII  
La Sublime Confettura di Castagna

Ricetta n. 11 alla pagina LV  
L'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo

Ricetta n. 12 alla pagina LX  
La Sublime Confettura di Cioccolato Gerolamo

Ricetta n. 13 alla pagina LXIII  
L'Ordinaria Confettura di Giuggiola

Ricetta n. 14 alla pagina LXIX  
La Sublime Confettura di Giuggiola

Ricetta n. 15 alla pagina LXXII  
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 1

Ricetta n. 16 alla pagina LXXVII  
La Sublime Confettura di Limone n. 1

Ricetta n. 17 alla pagina LXXX  
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 2

Ricetta n. 18 alla pagina LXXXIV  
La Sublime Confettura di Limone n. 2

Ricetta n. 19 alla pagina LXXXIX  
L'Ordinaria Confettura di Patata Dolce

Ricetta n. 20 alla pagina XCVI  
La Sublime Confettura di Patata Dolce

Ricetta n. 21 alla pagina C  
L'Ordinaria Confettura di Pepperoncino

Ricetta n. 22 alla pagina CVI  
La Sublime Confettura di Pepperoncino

Ricetta n. 23 alla pagina CXI  
L'Ordinaria Confettura di Pera Madernassa

Ricetta n. 24 alla pagina CXV  
La Sublime Confettura di Pera Madernassa

Ricetta n. 25 alla pagina CXVIII  
L'Ordinaria Confettura di Pomodoro Verde

Ricetta n. 26 alla pagina CXXIV  
La Sublime Confettura di Pomodoro Verde

Ricetta n. 27 alla pagina CXXX  
L'Ordinaria Confettura di Rabarbaro

Ricetta n. 28 alla pagina CXXXV  
La Sublime Confettura di Rabarbaro

Ricetta n. 29 alla pagina CXXXVIII  
L'Ordinaria Confettura di Rosa Canina

Ricetta n. 30 alla pagina CXLV  
La Sublime Confettura di Rosa Canina

Ricetta n. 31 alla pagina CXLIX  
L'Ordinaria Confettura di Zucca

Ricetta n. 32 alla pagina CLIII  
La Sublime Confettura di Zucca

Solamente Domine Iddio Onnipotente puote render incorruttibile ciò che per sua natura è soggetto a putrescenza e ne sien prova mirabile i cadaveri immarcescibili della Beata Margherita di Savoia nella città d'Alba, del Beato Pacifico Ramati nella città di Cerano, del Beato Angelo Carletti nella città di Cuneo, della Beata Marianna Fontanella nella città di Moncalieri che son esposti in bella vista all'adorazione dei fideli e ognun puote vedere che il putridume e la decomposizione non alligna in essi.

Per contro, da tempo immemore l'uomo s'ingegna a conservare quanto ha massimamente a core e sien d'esempio le mummie d'Egitto oppur le reliquie di nostro Signore Gesù Cristo quali il Sacro Lino che Lo aviluppò per due giorni e che è custodito in Torino ove fu portato dal Duca Emanuele Filiberto di Casa Savoia e digià Conte d'Asti o il Santissimo Prepuzio che residuò dalla Sua Circoncisione e che è stato venerato e smarrito in Calcata.

Siffatta cosa avviene pure pei cibi e per contrastare la lor naturale putrefazione essi vengon posti

al gelo, sotto il sale, in salamoja, sotto l'olio e l'aceto di vino, essiccati, fumigati, cucinati et cetera ma questa ultima modalità di conservazione è di breve durata salvo che essa assuma la veste di confettura e allora più il cibo permane sotto tale specie più esso divien gustoso sia com'io andrò a illustrare, sia come ben insegna nella seconda parte del suo *Traité des Confitures et Fardements* quel Michele De Nostre-Dame il quale utilizzò per le sue preparazioni miele, zucchero e vin cotto e che puranco preconizzò nascita e morte del bellicoso Carlo Emanuele di Savoia che dopo lunga attesa discese dai reali lombi del Duca sovra menzionato.

Vi è poi un metodo novissimo per conservare i cibi e che vado sperimentando congiuntamente ai fratelli Lodovico e Francesco Cirio provenienti da Nizza nel Monferrato e che fan commercio di verdure nel mercato di Porta Palazzo e a tale proposito siam pervenuti a commendevoli risultati nel porre in conserva fagiuoli, piselli e pomidori privi di buccia e stimo che tale cosa ci apporterà fama e danaro.

Ricetta n. 1  
L'Ordinaria Buntà di Sua Maestà

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che esporrò concisamente e tale sarà eziandio il mio costume in prosieguo.

In occasione dell'Epifania di nostro Signor Gesù Cristo a Sua Altezza Reale furon omaggiati numerosi frutti dell'orientale albero che nomasi cocco dal signor Raffaele Rubattino che è tenutario d'una rinomata società per la navigazione dei battelli a vapore sul Mare Nostrum e che trae gran lucro dal commercio di merci di remoti paesi e dal trasporto di passeggeri.

Tali frutti che son appellati cocchi pervennero alle Reali Cucine e furonmi affidati dal Capo di Cucina Giovanni Vialardi affinché io ne traessi uso alimentare difforme da quello che fosse l'usuale, ovvero sia il semplice manducare l'eburnea polpa che è di gusto assai piacevole e simile alla miglior mandorla o avellana, oppur il suggere il liquido zucarino che

ristagna entro tale polpa.

Pertanto mi posi all'opra e poscia essermi dedicato a plurime sperimentazioni pervenni alla presente Ricetta, di lunga elaborazione ma di facile fattura e che trae il suo nome dall'esclamazione che Sua Maestà profferì allorquando ebbe la ventura di degustarne dapprima un picciol cucchiajo e poscia numerosissimi d'altri, talmente essa Gli piacque.

Allorquando ne fu satollo decretò a voce spiegata per più fiate che quale guiderdone il Capo di Cucina Giovanni Vialardi fosse nominato Capo Cuoco e Pasticciere e che colui il quale l'avea approntata per suo comando, ciò è io, fosse posto alla sua diretta dipendenza coll'incarico di Maître Pâtissier et Confiseur Royal.

Tale cosa mi fece tremar le vene dei polsi, tant'era la responsabilità attribuitami pel mio operare ma poi ritenni che oltre sette lustri di tenace, silente, puntiglioso e inventivo lavoro potesser aver quale corollario il principiare della mia ascesa negli alti

ranghi delle Cucine di Real Casa Savoia similmente a quant'era accaduto a Giovanni Vialardi.

Orbene ciò premesso, frantumerai o meglio farai frantumare il legnoso guscio che difende la polpa di questo frutto e quindi svellerai o meglio farai svelle- re detta polpa che s'abbarbica caparbiamente al guscio medesimo e quindi la ridurrai o la farai ridurre in piccioli frammenti che porrai o farai porre in contenitori vitrei e li covrirai o li farai coprire d'alcole che sia d'ottimo gusto.

Poscia sigillerai o farai sigillare detti contenitori con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca e con forza li scoterai o li farai scotere quotidie fintanto che sieno trascorse quanto meno sessanta giornate principiando da quando essi furon sigillati.

Trascorse che sieno, svellerai o farai svelle- re i sigilli e aggiongerai o farai aggiungere nei contenitori tanta purissima aqua di fonte che sia di peso pari a quanto alcole impiegato e in cui sia stata previa- mente disciolta con somma cura una quantità di

zucchero che sia di peso pari a metà del peso di detta aqua.

Sigillerai o farai sigillare novellamente i contenitori e li scoterai o li farai scotere quotidie fintanto che sieno trascorse quanto meno sessanta giornate e trascorse che sieno, filtrerai o farai filtrare l'infuso nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole che han da trasmutarsi in elixir ovverosia mercè l'ausilio d'un panno di solo lino nettato con somma cura e che sia di trama e d'ordito finissimi.

Poscia d'un canto porrai o farai porre l'elixir di cocco in vitree e sigillate bottiglie e d'altro canto pestellerai o farai pestellare in acconcio mortajo la polpa del cocco rattenuta dalla filtrazione e tale cosa ha da farsi fintanto che questa non divenga simile alla più fine delle farine più fini.

A tale punto aggiongerai personalmente pari quantità di caccao della miglior specie a detta farina di cocco e mezza quantità di zucchero e tant'elixir di cocco quanto bastevole a render tali elementi un

composto simile a crema che tramenerai o meglio farai tramenare senza sosta per almeno cinque ore fintanto che esso non divenga col tempo un perfetto e soffice amalgama.

Porrai o farai porre detto amalgama entro vitrei contenitori che sigillerai o farai sigillare con carta pergamena e ceralacca e che non dischiuderai fintanto che non sieno trascorse quanto meno trenta giornate da quand'essi furon sigillati.

Infine potrai degustare e far degustare questa ghiotta Confettura la quale rese gioioso il palato di Sua Maestà e mi venne riferito da persona di fiducia che Egli poscia averne degustata una coppa che ne contenea quanto meno 20 onze profferì più e più fiate con voce altisonante: buntà!, oh, quale buntà!

Pertanto mi son avvalso di tale accadimento e delle Regie parole per dar nome a questa Confettura che ebbi l'onore di confettare e che valse gran soddisfazione a me e a Giovanni Vialardi il quale sempre mi fu grato al punto che poscia alcuni anni ebbe

l'ardire di voler placare in mio favore un empito d'ira che Sua Altezza Reale ebbe nei miei confronti, come brevemente è cennato nella Ricetta n. 9 successiva a questa.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 2  
La Sublime Buntà di Sua Maestà

Al fine di realizzare al meglio la Ricetta terrai tali comportamenti e farai ciò in memoria di me.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata oltre 13 lustri orsono dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *pestellerai o farai pestellare in acconcio mortajo la polpa del cocco rattenuta dalla filtrazione fintanto che questa non divenga simile alla più fine delle farine più fini*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma cura affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

A tale punto aggiongerai alla quantità di farina di cocco pari quantità di caccao della miglior specie e mezza quantità di zucchero e tant'elixir di cocco quanto riterrai bastevole a render i componenti un composto che sia simile a crema e che tramenerai senza sosta per almeno cinque ore fintanto che esso non divenga un perfetto e soffice amalgama.

Porrai detto amalgama in vitrei contenitori che sigillerai con carta pergamena e ceralacca e che non dischiuderai fintanto che non sieno trascorse quanto meno trenta giornate principiando da quando essi furon sigillati.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai fortunati tuoi commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 3  
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 1

Coglierai o farai cogliere arancie il primo dì in favor di luna nova e poscia sarà d'uopo che le sbuccierai o le farai sbucciare ponendo somma cura al fatto che la buccia sia ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e che sia privata della sottostante pellicchia eburnea che avvolge gli spicchi i quali a lor volta rattengono il sugo dell'agrume.

Del pari, priverai o farai privare gli spicchi della lor pellicchia e saran costoro i protagonisti di questa Ricetta sommamente ghiotta.

Pertanto porrai d'un canto le buccie in quanto che esse se tu il vorrai potran servirti per eseguire la Ricetta n. 3 e la Ricetta n. 4 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir e poscia, eseguite che sieno o l'una o l'altra o entrambe, per realizzare le Confetture che vengon insegnate con le Ricette n. 5 e n. 6 successive a questa e che potran esser

eseguite l'una, l'altra o entrambe, stante il fatto che sia dell'arancia e sia d'altri agrumi è possibile far utilizzo dell'intero frutto eccezion fatta pei semi e per la pellicchia che dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli spicchi allorquando questi sieno sottoposti a preparazione.

Spelleggiati che sieno gli spicchi, li pisterai o li farai pistare entro un acconcio mortajo al fine di ottenerne il sugo che passerai allo staccio di maglia finissima e porrai il ricavato in acconcia cuprea cazzarola e se l'arancie impiegate eran venti a esso aggiungerai personalmente 28 onze di zucchero e proporzionalmente ti atteggerai se l'arancie eran di più o di meno.

Poscia personalmente tramenerai la pozione fintanto che lo zucchero non siasi perfettamente disciolto e quindi ivi discioglierai puranco 1 onza e mezza di pettina ovvero sia di quel preparato che Enrico Braconnò disvelò quanto meno cinque lustri orsono e ch'io rattamente sperimentai per approntare questa Ricetta e tant'altre che seguitarono.

Egli descrisse di come ottener tale pettina in un trattato che ebbe vasta risonanza e le cui nozioni furon apprese dall'Ajutante di Cucina di Real Casa Giovanni Vialardi a seguito di ordine tassativo del Capo di Cucina Giuseppe Durando.

Questo, al fine di pervenire alla sua realizzazione e poterla in tal fatta utilizzare in tutte le preparazioni alimentari in cui necessita che qualsivoglia liquido pervenga a riduzione.

E tal cosa vien fatta al fine di far coagulare in breve tempo la preparazione evitando ch'essa sia posta a estenuante bollore affinchè si rappigli, la qual cosa provoca costante vapore aqueo che trascina seco gran parte degl'aromi e degl'umori presenti in ciò che è posto a cottura, disperdendoli in tal fatta per l'aere anzichè nel palato.

Tale pettina s'ottiene massimamente dalle buccie degl'agrumi, ma nella presente Ricetta esse han da esser utilizzate diversamente, oppur dalle buccie di mela di preferenza quella cotognia: pertanto se

non sarai in grado di procurarti o di farti procurare la pettina perverrai al medesimo fine se utilizzerai due pomi cotogni pel sugo tratto da venti arancie.

Netterai o farai nettare tali pomi con somma cura in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e non li priverai o li farai privare per alcun motivo della loro buccia poichè è in essa che alligna allo stato naturale la pettina e nettati che sieno provvederai a spappolare i frutti o a far sì ch'essi sieno spappolati con apposita grattuggia fintanto che pervengasi alle lor interiora che non dovranno esser usate.

Porrai personalmente il grattuggiato nella cazzarola entro cui trovasi digià il sugo dell'arancie entro il quale è stato previamente disciolto con somma cura lo zucchero e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi.

Pervenuto a tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollo-

re e giuntavi che sia porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai il tempo che necessita al fine che l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che potrai personalmente degustare nell'immediato.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 4  
La Sublime Confettura d'Arancia n. 1

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai al disotto dei porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai personalmente il grattugiato entro la cazzarola entro cui trovasi digià il sugo dell'arancie entro il quale è stato previamente disciolto con somma cura lo zucchero e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e sarà ben d'uopo il porre somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur che sieno proporzionali a essa.

A tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollore e allor

giuntavi che sia, porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai il tempo che necessita affinché l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che se tu il vorrai, potrai personalmente degustare nell'immediato.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommarmente corroborante pel corpo secondo quanto fu enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 5  
L'Ordinaria Confettura d'Arancia n. 2

Eseguirai questa Ricetta s'avrai disponibili buccie d'arancia così com'esse son state elaborate secondo la Ricetta n. 3 e la Ricetta n. 4 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir.

In difetto ti sarà di gran piacere la lettura di questa come d'altre Ricette che compongon questo Libro ma verrai orbatò da te medesimo della felicità che comporta d'un canto la sua realizzazione e d'altro canto e soprattutto la sua degustazione.

A ogni buon conto porrai o farai porre in acconcia cuprea cazzarola 1 libbra di zucchero se per ottener buccie son state impiegate venti arancie e porrai o farai porre al picciol foco la cazzarola e tramenerai o farai tramenare con gran cura lo zucchero fintanto ch'esso divenga fluido.

Trasmutatosi lo zucchero in tale fatta, s'avrai impiegato o avrai fatto impiegare 1 libbra di zucchero, in

esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quello che sia statoutto da laboriose api dal fior d'acacia e proporzionalmente ti comporterai s'avrai impiegato dissimili quantità dello zucchero e poscia sempre accuratamente tramenando o facendo tramenare, unirai o farai unire all'intruglio le buccie dell'agrumo.

E sempre tramenandole o facendole tramenare al picciol foco le cucinerai o le farai cucinare fintanto ch'esse appaian trasparenti avendo dismesso la loro acqua intrinseca e avendoutto in luogo d'essa quanto massimamente potea suggerirsi dell'intruglio.

A tale punto toglierai personalmente le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accomoderai a dovuta distanza l'una dall'altra su di un acconcio piano di marmo e le spianerai o le farai spianare con l'ausilio di un'arancia intonsa e ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, poichè esse tendon a divenir riccie e l'utilizzo dell'agrumo è necessario

poichè esso ostacola la trasmissione del calor alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrumo diverranno sode e, ancor tepide, con somma cura al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai o le farai scalzare dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o d'altro simile stromento.

Poscia le spolvererai personalmente con un poco di molto zucchero che previamente avrai pistato o fatto pistare al mortajo fintanto ch'esso divenga finissimo e porrai lo zucchero che ne residua in acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse s'appiccichino l'une all'altre e le porrai in elegante contenitore vitreo e le terrai a disposizione dei tuoi commensali allorquando si perverrà al termine del convivio.

Le buccie d'arancia confettate in tal modo han virtù carminativa e son d'ostacolo a quella formazione postprandiale d'aria entro lo stomaco e ai suoi con-

sequenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga al Cavaliere e soprattutto alla Dama di retener massimamente l'invereconda flatulenza che preme per sortire dal corpo.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo allorquando la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 6  
La Sublime Confettura d'Arancia n. 2

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *in esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quello che sia stato sutto da laboriose api dal fior d'acacia*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma cura al fine che le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità pria enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur che sieno proporzionali a essa.

Poscia, sempre accuratamente tramenando unirai all'intruglio le buccie dell'agrume e le cucinerai al picciol foco sempre tramenando fintantochè esse appaian trasparenti avendo dismesso la lor aqua intrinseca, avendo nel mentre sutto in luogo d'essa

quanto massimamente potea suggersi dell'intruglio medesimo.

A tale punto toglierai le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accommoderai a dovuta distanza l'una dall'altra s'un acconcio piano di marmo e le spianerai con l'ausilio di un'arancia intonsa e ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, inquantochè esse tendon a divenir riccie e l'utilizzo dell'agrume è necessario poichè esso ostacola la trasmissione del calor alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrume diverranno sode e, ancor tepide, con somma attenzione al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o di altro simile stromento.

Poscia le spolvererai con un poco di molto zucchero che previamente avrai pistato al mortajo fintanto

ch'esso divenga finissimo e porrai lo zucchero che residua in acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse si appicchino l'une all'altre e le porrai in elegante vitreo contenitore e le terrai a disposizione dei tuoi commensali buongustaj al terminare del convivio.

In tale fatta potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Tale Ricetta informa altresì che le buccie d'arancia confettate in tale fatta possiedono virtù carminativa in quanto prevengono la formazione postprandiale d'aria entro lo stomaco e pertanto i conseguenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga al Cavaliere e soprattutto alla Dama di retter massimamente l'invereconda flatulenza che anela sortire dal corpo.

Ricetta n. 7  
L'Ordinaria Confettura di Caco

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta è d'uopo ch'io fornisca al Lettore talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente: multa paucis.

Avvenne un bel dì che il Principe di Carignano e la Principessa di Toscana e d'Ungheria e Boemia cessarono il loro esilio e fecero ritorno a Palazzo Reale portando seco dal Granducato di Toscana il fantolino che avean procreato e ch'era scampato nel mese di settembre dell'anno 1822 alle fiamme che l'incauta nutrice Teresa Zanotti avea stolatamente appiccato nella Sua chambre à coucher.

L'infante s'appalesava di sana, robusta, tozza e villosa complessione e crebbe in tale fatta da non simigliare punto al Padre Suo la qual cosa generò a Corte una ridda d'infami calunnie di cui ancor oggi si pasce il maldicente Marchese Massimo Taparelli.

E allorquando il Real fantolino pervenne alla III età

di Sua vita e pertanto compiutamente maschio non eravi alcuna simiglianza con Sua Maestà e indarno s'adoperò al fine di dissipare le maldicenze di Corte l'Assistente Spirituale della medesima, quel pio filosofo e teologo nomantesi Guglielmo Massaja nato Lorenzo Antonio ch'io ebbi l'alto onore di servire e nutrire quand'egli per più e più fiate dimorò appo la residenza estiva di Real Casa Savoia in Moncalieri.

Mais revenons à nos moutons.

Allorquando il Principino pervenne a Corte avea digià oltrepassato la metà della I età di Sua vita e io venni notiziato dall'Ajutante di Cucina Giovanni Vialardi che per la refezione mattutina e serotina del pargolo abbisognava approntare molte confetture inquantochè Egli era estremamente ghiotto d'esse e di dolciumi e sia dell'une e sia degl'altri ne facea uso in grande copia.

Rattamente obbedii e trassi dalle Regie Dispense numerose varietà di confetture che ammannii al Capo di Cucina di Real Casa Giuseppe Uglieri e egli

ne fece assaggio di tutte e ne scelse alcune infra le quali ve n'era una che niuno avea ancor degustato inquantochè essa era di mia recente fattura e per la quale io avea utilizzato il caco, un frutto giammai confettato pria nelle Regie Cucine.

E infra le tante il frugoletto predilesse la mia preparazione a tal punto che neglesse tutte l'altre e più non volle dolciumi e nel contempo accadde che Egli smise d'esser incontinente, le sue feci pria liquide si rassodarono, principiò a parlare, cessò di camminar carponi e di giuocar col suo membro e cotali accadimenti suscitaron gran maraviglia negl'uomini di Chiesa e nei preclari medici che s'affacciavano intorno alla creatura e eran in ambascie al pari del Principe e dalla Principessa circa il modo in cui s'andava evolvendo la crescita del fanciullo.

Alcuni d'essi stimarono che le mutate condizioni in cui versava il piccino eran frutto di preghiere che i Monaci Cistercensi giaculavano per conto della Reale Famiglia appo il Santuario detto della Consolata, altri ritennero che fosse stato salvifico l'allon-

tanarsi dal luogo ove si svolse il drammatico evento che turbava i sogni del Principino e Alessandro Riberi che era Medico di Corte di fresca nomina affermò che senz'ombra di dubbio il giovamento era stato apportato dall'aver variato i suoi costumi alimentari in special modo quelli che prevedean l'assunzione smodata di zucchero e ciò procacciò al Capo di Cucina un riconoscente guiderdone.

Che tutto quanto sovra esposto accadde mercè l'intercessione dell'invocata Consolatrix Afflictorum oppur per merito dei benefici apportati al corpicino dalla mia Confettura, quel che penso qui nol dico e a ogni buon conto tramando la mia Ricetta di come hanno da confettarsi i cachi.

Questi frutti divengon maturrimi nell'inverno e gustosissimi poscia che il gelo li avrà sorpresi ancor sovra l'albero e solo allor avran da esser colti.

Essi son sferici, di liscia, soda e rubizza buccia ma allorquando divengon maturrimi essi s'appalesano sommamente flaccidi, tumefatti, di non agevol presa

presa e di polpa simigliante a muco, sibbene essa sia edibilissima e nettarina.

Ma per questa Confettura tu farai uso esclusivo di cachi non maturi e quindi non tocchi dal gelo e che sieno turgidi e di bell'aspetto esteriore e interiore e che non sieno stati becchettati da volatili e del pari non abbian bacature.

Coglierai o farai cogliere cachi e mercè l'ausilio di purissima acqua di fonte li netterai o li farai nettare in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e poscia li abbandonerai per tanto tempo quanto necessario al fine ch'essi s'asciuttino da se medesimi.

A tale punto priverai o farai privare i cachi del solo picciuolo e li taglierai o li farai tagliare in semisfera e detta semisfera taglierai o farai tagliare a metà e detta metà ancor in quattro spicchi che debbono a lor volta esser dimezzati.

Tagliati che sieno in tale fatta, tu peserai o farai

pesare una quantità di zucchero equivalente alla metà del peso dei cachi mondati e tagliati come digià detto e quinci porrai detti cachi in acconcia cazzarola cuprea che li accolga agevolmente e a essi aggiongerai personalmente lo zucchero e dipoi attenderai quanto meno due ore e entro tale lasso di tempo tramenerai il tutto personalmente ogni fiata che sia trascorsa mezza ora.

Nel mentre taglierai o farai tagliare lo scorzone d'un limone ogni otto cachi che son stati utilizzati curando d'eliminar la pellecchia e taglierai o farai tagliare detto scorzone in quadrucci di dimensione che sia pari a quella dell'unghia d'un dito mignolo della mano e ti farai parte diligente per aggiungere personalmente a cachi e zucchero detti quadrucci.

Trascorse che sieno le due ore porrai personalmente la cazzarola al foco ardente affinché l'intruglio giunga rattamente al bollore e giuntovi che sia, porrai la cazzarola al foco dolce e tramenerai o farai tramenare con costanza per tanto tempo quanto necessita al fine che la pozione si rappigli

al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che dovrà permanere in cottura lieve per tanto tempo quanto i tempi poscia esposti.

Quinci rattamente porrai o meglio farai porre la Confettura bollente in acconci recipienti che sieno di vetro smeriglio e di acconcia dimensione e li incorporerai personalmente con la carta pergamena e del pari li sigillerai con ceralacca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura quanto meno per cinque ore, la potrai degustare trascorse che sieno quattro stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà asperrima e di pessimo gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno dieci ore la potrai degustare poscia tre stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà aspra e di sgradevole gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno ventiquattro ore la potrai degustare poscia alcuni giorni, almeno sette.

Tale Confettura risulterà essere medicamentosa e assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato digià la IV età avran il disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 8  
La Sublime Confettura di Caco

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *attenderai quanto meno due ore e entro tale lasso di tempo tramenerai il tutto personalmente ogni mezza ora*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra congiuntamente ai cachi mondati e tagliati e allo zuccaro e nel contempo porrai somma cura affinché le quantità delle spezie impiegate sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Nel mentre taglierai lo scorzone d'un limone ogni otto cachi che son stati utilizzati curando d'eliminar la pellecchia e taglierai detto scorzone in quadrucci di dimensione che sia pari a quella dell'unghia d'un dito mignolo della mano e a tal punto aggiongerai a

cachi e a zucchero detti quadrucci.

Trascorse che sieno le due ore porrai la cazzarola al foco ardente affinché l'intruglio giunga rattamente al bollore e giuntovi che sia porrai la cazzarola al foco dolce.

Tramenerai con costanza per tanto tempo quanto necessita affinché la pozione si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che dovrà permanere in cottura col rispetto degl'indispensabili tempi che saran poscia esposti.

Quinci rattamente porrai la Confettura bollente in acconci recipienti che sieno di vetro smeriglio e di acconcia dimensione e li incoperchierai con carta pergamena e del pari li sigillerai con ceralacca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollore del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno cinque ore la potrai degustare trascorse che sieno quattro stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà asperrima e di pessimo

gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollire del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno dieci ore la potrai degustare poscia tre stagioni inquantochè se il tempo non è tale essa sarà aspra e di sgradevole gusto e allapponerà la tua e l'altrui bocca.

Se riterrai bastevole il tenere senza soste al bollire del picciol foco e sempre tramenando la Confettura per lo meno ventiquattro ore la potrai degustare poscia alcuni giorni, almeno sette e infine potrai con malcelato orgoglio far degustare questa afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel

palato e sommamente medicamentosa in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore e del pari sarà sommamente corroborante e medicamentosa pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 9  
L'Ordinaria Confettura di Castagna

Per questa Confettura farai uso di farina ottenuta dalla castagna garessina.

Essa è quel frutto che cogliesi in quel di Garessio ove trovasi il Castello di Real Caccia detto di Casotto e entro le cui rinnovate muraglie il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi approntò il mese di febbraio dell'anno 1851 un sontuosissimo e memorabile banchetto al fine d'una battuta di caccia al cinghiale partecipata da Sua Altezza Reale qual Condottiero e da oltre duecento cavalierizzi.

A seguito di lunga perorazione ch'io feci al Capo Cuoco e Pasticciere mi venne concesso l'onore di presentare sul desco della salle à manger una mia preparazione di stagione ciò è la polenta di farina di granturco alla moda della Valle di Aosta.

L'effettuai e l'acconciai con butirro sovraffino di latte di vacca e gran varietà e quantità di formaggi di

latte della medesima, di pecora e di capra.

Ma il destino mi fu avverso e beffardo e in luogo di trarne laudi ebbi a esser rimbrottato con gran piglio di voce da Sua Altezza Reale e nel contempo fui oggetto di lazzi e frizzi da parte dei Commensali eccezion fatta per coloro i quali dovettero andar di gran fretta a mutarsi d'abito.

Avvenne che quattro ajutanti guatteri da me comandati e nomantisi Fortunato Esposito, Elio Sanpère, Eugenio Diotallevi e Vittorio Materdei presentarono maldestramente l'enorme teglia su cui era adagiato il ghiotto e fumante cibo il quale sbrodolò in larga copia sul desco, da esso colò e poscia inzaccherò tre Cavallerizze e quattro Cavallerizzi che erano fortunatamente ancor nella loro tenuta venatoria.

Tale accadimento fu cagione dell'asperrima riprovazione Reale che ricadde su di me e il Capo Cuoco e Pasticciere faticò non poco per placare l'iracondia del Sovrano che volea comandare ch'io fossi tosto estromesso da Corte.

Fui pertanto graziato ma venni orbato del ruolo ch'io svolgea appo le Reali Cucine e da allora anelo, bramo e agogno d'esser ancor quel soggetto che sarà oggetto di Sovrana benevolenza.

Ma il Lettore ha forse il disio d'esser reso edotto d'una ricetta d'alta gastronomia che mostri come confettare la farina tratta da castagne garessine e non delle doglianze di colui ch'ebbe l'onor d'esser nominato Maître Pâtissier et Confiseur Royal e che divenne tale per merito e non per piaggeria!

E pertanto ti procurerai o ti adopererai affinché ti sia procurata tale farina di tali castagne e la stempererai o la farai stemperare in purissima aqua di fonte, e ben atta sarebbe quella levissima delle fonti garessine dette di Santo Bernardo, in ragione d'una pinta ogni 34 onze di farina di castagna ovverosia all'incirca 3 libbre.

Tramenerai o farai tramenare con somma diligenza l'intruglio in tal fatta che non abbiano a formarsi alcune specie di grumi o di coaguli e detta mistura

dev'esser lasciata a riposare per quattro ore e se avesse a formarsi della spuma essa dev'esser tolta tante fiate quanto necessita.

Pervenuto a tale punto, peserai o farai pesare una quantità di zucchero che sia equivalente alla metà del peso della farina di castagna e al picciol foco lo discioglierai o lo farai disciogliere mercè l'ausilio di pochissima purissima acqua di fonte, e ben atta è quella pria citata, in acconcia cazzarola cuprea che possa agevolmente accogliere puranco l'intruglio riposato che avrai purificato o fatto purificare della sua affiorante spuma.

Discioltosi che sia lo zucchero e trascorse che sieno le quattro ore, verserai o farai versare l'intruglio riposato nella cazzarola che digià trovasi posta al picciol foco e tramenerai o farai tramenare rattamente la pozione.

Poscia porrai o farai porre la cuprea cazzarola al foco dolce e d'orinnanzi con cura tramenerai o farai tramenare la pozione per tanto tempo quanto ne-

cessita affinché essa pervenga al bollore e quindi si rappigli al par di sanbajonne e in tale fatta si trasmuti in Confettura.

E se avrai disio di sveltire il tempo della cottura potrai far uso di pettina in ragione d'una onza e mezza per ciascuna libbra di pozione.

Pervenuto a tale punto porrai o farai porre nella Confettura tanta semenza di vanilla quanta quella tratta da due baccelli ogni 34 onze di farina di castagna impiegata e uva appassita in ragione di mezza onza ogni libbra della medesima e poscia tramenerai o farai tramenare il tutto al picciol foco con somma diligenza.

Quinci rattamente porrai o meglio farai porre la Confettura bollente in recipienti di vetro smeriglio che sieno stati previamente umettati con la miglior dell'aquavitae e li incoperchierai personalmente con carta pergamena e li sigillerai con ceralacca e di poi attenderai che trascorran quanto meno due mesi per degustarla.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 10  
La Sublime Confettura di Castagna

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai o farai porre nella Confettura medesima tanta semenza di vanilla quanto quella tratta da due baccelli ogni 34 onze di farina di castagna impiegata e uva appassita in ragione di mezza onza ogni libbra della medesima*, aggiungerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità sovra enunciata di Confettura che tu avrai disio di confettare oppur proporzionali a essa.

Poscia tramenerai il tutto al picciol foco con somma diligenza e quinci rattamente porrai la Confettura bollente in recipienti di vetro smeriglio che sieno

stati previamente umettati con la migliore delle aquavitae e infine li incoperchierai con carta pergamena e li sigillerai con ceralacca e attenderai quanto meno due mesi per degustarla.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 11  
L'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente, com'è mio costume: multa paucis.

Io era nella mia III età allorquando creai tale Ricetta in onor degl'amici di mia puerizia Gioachino Bellone e Gianbattista Sales burattinai di gran vaglia, allorquando essi pervennero alla Corte di Savoia poscia innumerevoli peripezie che non vado a narrare e furon nelle grazie di Sua Altezza Reale.

Dapprima intesi titolar la Ricetta coll'attuale nome del lor burattino, ovverosia Gianduja, ma poscia preferii l'originario onomastico che essi diedero alla marionetta ciò è quello di Gerolamo, stante il suo etimo Hieronymos, id est nome sacro, dizione che ben s'attaglia a quello del caccao donde promana il cioccolato ovverosia teobroma, ciò è cibo degli dei.

Pertanto diedi a questa Ricetta l'altisonante appel-

lativo di Cioccolato Gerolamo overosia il cibo degli dei dal nome sacro, in luogo di quello plebeo di Cioccolato Gianduja overosia il cibo degli dei di Giovanni della douja oppur di Giovanni del boccale da vino inquantochè stimo che tale appellativo non puote e neppur potrà giammai aver alcun successo appo i preclari buongustaj, in specie se essi son uomini di lettere.

Orbene, al seguito di tali brevi notazioni pervengasi senz'indugio alcuno alla Ricetta.

Ti procurerai o ti adopererai affinchè ti sieno procurati caccao della miglior specie, butirro di caccao anch'esso della miglior specie, nocciuole rotonde del Monferrato e zucchero secondo tali quantità al fine d'ottenere oltre 3 libbre, overosia 36 onze di detto cioccolato: di caccao 1 libbra e 1 onza, di butirro del medesimo 9 onze, di nocciuole mondate 8 onze, di zucchero 1 libbra.

Monderai o farai mondare le tonde nocciuole dal lor ligneo involucro che l'attanaglia e poscia le tosterai

o le farai tostare alla bracia piccina e quinci le spellecchierai o le farai spellecchiare e in tale fatta esse oltrechè tonde saran puranco gentili al gusto.

Spellecchiate che esse sieno le pestellerai o le farai pestellare in un acconcio mortajo e ciò fintanto che in luogo di nocciuole avrai farina della più fine.

A tale punto porrai o farai porre la farina di tali nocciuole in un pajolo necessariamente cupreo che possa agevolmente accogliere gl'ingredienti che seguono e nel contempo trovi buona accoglienza entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'aqua che porrai o farai porre al picciol foco e che perverrà al moderato bollore al fine di praticar quella moderata cottura che gl'utilizzatori soglion nomare bagno Maria.

Entro il primo pajolo aggiongerai il butirro di caccao e allorquando l'aqua del secondo pajolo giongerà al picciol bollore, tramenerai o farai tramenare con somma cura gl'ingredienti fintanto che il butirro di caccao non siasi perfettamente disciolto.

Quinci aggiongerai o farai aggiungere lo zucchero e tramenerai o farai tramenare il tutto con somma attenzione fintanto ch'esso non siasi perfettamente disciolto e l'intruglio divenga un perfetto amalgama.

A tal punto aggiongerai o farai aggiungere il caccao e tramenerai o farai tramenare il tutto fintanto che non s'abbia una crema che tramenerai o meglio farai tramenare da nerboruti guatteri quanto meno per settantacinque ore senz'interruzione alcuna e sempre al bagno Maria per cui sarà d'uopo esser accorti nel mantener costante il livello dell'aqua nel secondo pajolo aggiongendone altra bollente.

Poscia dovrà cessare la cottura e allorquando la Confettura diverrà tepida la porrai personalmente in tanti recipienti di vetro smeriglio quanti necessari che incoperchierai con carta pergamena e sigillerai sempre personalmente con ceralacca e attenderai quanto meno trenta dì per degustarla.

Essa sarà assai gradevole al palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè

prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo.

Esposta la presente Ricetta, è d'uopo ancor una notazione indispensabile

La Confettura di Cioccolato Gerolamo non è per sua natura bevanda e pertanto essa frangit jejunum siccome mirabilmente ci ammaestrò il De chocolatis potu diatribe vergato dal Cardinal Francesco Maria Brancaccio ma al pari della cioccolata che è detta bevanda di delizia, essa ripristina il calore naturale, genera sangue puro, rianima il core, massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 12  
La Sublime Confettura di Cioccolato Gerolamo

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *a tale punto aggiongerai o farai aggiungere il caccao*, aggiongerai nel contempo le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma cura affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Poscia e sempre al bagno Maria tramenerai il tutto fintanto che non s'abbia una crema che tramenerai quanto meno per settantacinque ore senz'interruzione alcuna per cui sarà d'uopo il mantener con costanza il livello dell'aqua nel secondo pajolo.

Infine porrai termine alla cottura e allorquando la Confettura sarà tepida la porrai in recipienti di vetro

smeriglio che sieno tanti quanto necessita e che incoperchierai con carta pergamena e sigillerai con ceralacca e attenderai quanto meno trenta dì per degustarla.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tu oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 13  
L'Ordinaria Confettura di Giuggiola  
I - LXIII

Ricetta n. 14  
La Sublime Confettura di Giuggiola  
I - LXIX

I - LXXI

Ricetta n. 15  
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 1

Coglierai o farai cogliere limoni il primo dì in favor di luna nova e poscia li sbuccierai o li farai sbucciare ponendo somma attenzione al fatto che la buccia sia ben nettata in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e privata della sottostante pellicchia eburnea ch'avviluppa gli spicchi i quali a lor volta rattengon il sugo dell'agrume.

Del pari, priverai o farai privare gli spicchi della lor pellicchia e a tal punto saran costoro i protagonisti di questa Ricetta.

Pertanto porrai d'un canto le buccie in quanto che esse se tu il vorrai potran servirti per eseguire la Ricetta n. 19 e la Ricetta n. 20 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir e poscia, eseguite che sieno o l'una o l'altra o entrambe, per eseguire quelle Confetture che son realizzabili con le Ricette n. 17 e n. 18 successive a questa e che potranno esser realizzate l'una, l'altra o entrambe, stante il

fatto che sia del limone e sia d'altri agrumi è possibile utilizzare l'intero frutto eccezion fatta pei semi e per la pellicchia che dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli spicchi se sottoposti a preparazione.

Spelleggiati che sieno gli spicchi, li pisterai o li farai pistare entro un acconcio mortajo al fine d'ottenerne il sugo che passerai personalmente allo staccio di maglia finissima e porrai il sugo in acconcia cuprea cazzarola e se i limoni eran venti aggiongerai personalmente 28 onze di zucchero a esso e proporzionalmente se i limoni eran meno o più di tale quantità.

Poscia personalmente tramenerai con somma cura la pozione fintanto che lo zucchero non siasi perfettamente disciolto e quindi ivi discioglierai puranco 1 onza e mezza di pettina ovverosia di quel preparato che Enrico Braconnò disvelò quanto meno orson cinque lustri e ch'io rattamente sperimentai al fine di approntare sia questa Ricetta sia tant'altre che a essa seguirono.

Egli descrisse di come ottener tale pettina in un trattato di vasta risonanza le cui nozioni furon apprese per ordine del Capo di Cucina Giuseppe Durando dall'Ajutante di Cucina di Real Casa Giovanni Vialardi per giungere alla sua realizzazione e utilizzarla per tutte quelle preparazioni alimentari in cui necessita che il sugo pervenga a riduzione e questo al fine di far coagulare in breve lasso di tempo qualsivoglia liquido evitando ch'esso sia posto a estenuante bollore affinchè si rappigli, la qual cosa provoca costante vapore aqueo che seco trascina gran parte degl'aromi di ciò che è posto a cottura, disperdendoli nell'aere anzichè nel palato.

Tale pettina s'ottiene massimamente dalle buccie degl'agrumi, ma nella presente Ricetta esse han da esser utilizzate diversamente, oppur dalle buccie di mela che sia di preferenza cotognia: pertanto se non sarai in grado di procurarti o di farti procurare la pettina perverrai al medesimo fine se utilizzerai due pomi cotogni pel sugo tratto da venti limoni.

Ora netterai o farai nettare tali pomi con somma

attenzione in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e non li priverai o li farai privare per motivo alcuno della lor buccia poichè è in essa che risiede allo stato naturale la pettina e nettati che sieno provvederai a spappolare i frutti o a far sì ch'essi sieno spappolati con apposita grattuggia fintanto che pervengasi alle lor interiora che non dovranno esser usate.

Porrai personalmente il grattugiato entro la cazzarola entro cui trovasi digià il sugo dei limoni entro cui è stato previamente disciolto lo zucchero con somma cura e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi.

A tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimamente al bollore e allor giuntavi che sia, porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai tanto tempo quanto necessita al fine che l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si trasmuti in Confettura che tu potrai personalmente degustare puranco nell'immediato.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 16  
La Sublime Confettura di Limone n. 1

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza detta del Castello e nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tana-ceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai personalmente il grattugiato entro la cazzarola entro cui trovasi digià il sugo del limone entro cui è stato previamente disciolto lo zucchero con somma cura e tramenerai la pozione al fine di ben stemperare la poltiglia dei pomi*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra ponendo somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che avrai disio di confettare oppur proporzionali a essa.

A tale punto porrai la cazzarola al foco ardente e tramenerai con gran piglio fintanto che la pozione giunga precipitevolissimevolmente al bollore e allor

che giuntavi sia, porrai la cazzarola al foco tenue e tramenerai tutto il tempo che necessita al fine che l'intruglio si rappigli al par di sanbajonne e si muti in Confettura che potrai degustare nell'immediato.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiottissima Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guattereri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto fu enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 17  
L'Ordinaria Confettura di Limone n. 2

Eseguirai questa Ricetta s'avrai disponibili buccie di limone così come son state elaborate secondo la Ricetta n. 19 e la Ricetta n. 20 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir

In difetto ti sarà di gran piacere la lettura di questa come d'altre Ricette che compongon questo Libro ma verrai orbato della felicità che comporta d'un canto la sua realizzazione e d'altro canto e soprattutto la sua degustazione.

In primis porrai o farai porre in acconcia cuprea cazzarola 1 libbra di zucchero se per ottener le buccie son stati impiegati venti limoni; in secundis porrai o farai porre al picciol foco la cazzarola e tramenerai o farai tramenare con cura lo zucchero fintanto ch'esso divenga fluido.

Trasmutatosi lo zucchero in tale fatta, s'avrai impiegato o avrai fatto impiegare 1 libbra di zucchero in

esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior dell'acacia, e proporzionalmente ti comporterai s'avrai impiegato dissimili quantità dello zucchero, e poscia e sempre accuratamente tramenando o facendo tramenare unirai o farai in tal fatta che sieno unite all'intruglio le buccie dell'agrumo.

E sempre tramenandole o facendole tramenare al picciol foco le cucinerai o le farai cucinare fintanto ch'esse appaian trasparenti avendo dismesso la loro aqua intrinseca e avendo tutto in luogo d'essa quanto massimamente potea suggerirsi dell'intruglio medesimo.

A tale punto toglierai personalmente le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accomoderai a dovuta distanza l'una dall'altra s'un acconcio piano di marmo e le spianerai o le farai spianare con l'ausilio d'un limone intonso e ben nettato in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione poichè esse tendono a

divenir riccie e l'utilizzo dell'agrume è necessario poichè esso ostacola la trasmissione del calor alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrume diverranno sode e, ancor tepide, con somma cura al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai o le farai scalzare dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o d'altro simile stromento.

Poscia le spolvererai personalmente con un poco di molto zucchero che previamente avrai pistato o fatto pistare al mortajo fintanto ch'esso divenga finissimo e porrai lo zucchero residuale in un acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse s'appiccichino l'une all'altre e le porrai in elegante contenitore vitreo e le terrai a disposizione dei tuoi commensali allorquando si perverrà al termine del convivio.

Le buccie di limone confettate in tal modo han virtù carminativa e prevengono la disdicevole formazione

postprandiale d'aria entro lo stomaco e i conseguenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga al Cavaliere e soprattutto alla Dama di rattener l'invereconda flatulenza che preme per sortire dal corpo.

Tale Confettura risulterà esser puranco assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 18  
La Sublime Confettura di Limone n. 2

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *in esso discioglierai o farai disciogliere 3 onze di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior dell'acacia*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno sommamente rispettose della quantità enunciata di Confettura che vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Poscia, accuratamente tramenando unirai all'intruglio le buccie dell'agrume e al picciol foco le cucinerai fintanto ch'esse appaian trasparenti avendo

dismesso la lor aqua intrinseca e avendo sutto in luogo d'essa quanto massimamente potea suggersi dell'intruglio medesimo.

A tal punto toglierai le buccie dalla cazzarola a una a una mercè l'ausilio d'uno spillone e le accomoderai a dovuta distanza l'una dall'altra s'un acconcio piano di marmo e le spianerai con l'ausilio d'un limone intonso e ben nettato in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, poichè esse tendon a divenir riccie e l'utilizzo dell'agrumo diviene necessario poichè esso è di ostacolo per la trasmissione del calore alla mano dello spianatore e inoltre cede alle buccie del suo simile frutto il profumo dei suoi olii.

Nel necessario tempo le buccie dell'agrumo diverranno sode e, ancor tepide, con somma cura al fine ch'esse permangano intonse le scalzerai dal piano marmoreo mercè l'ausilio d'un coltello o d'altro simile stromento.

Poscia le spolvererai con un poco di molto zucchero

che previamente avrai pistato al mortajo fintanto ch'esso divenga finissimo e porrai lo zuccaro che residua in acconcio scodello e in esso farai rotolare le buccie e in tale fatta eviterai ch'esse s'appicchino l'une all'altre e le porrai in un elegante vitreo contenitore e ivi le terrai a disposizione dei tuoi commensali al termine del convivio.

In tale modo potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guattereri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che assai ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari

sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa la quale informa altresì che le buccie del limone che son confettate in tale fatta han virtù carminativa in quanto prevengono la formazione postprandiale d'aria entro lo stomaco e i consequenziali dolori qualora l'educazione al convivio imponga sia al Cavaliere e sia alla Dama di rattener l'invereconda flatulenza che anela sortire dal corpo.

Ricetta n. 19  
L'Ordinaria Confettura di Patata Dolce  
I - LXXXIX

Ricetta n. 20  
La Sublime Confettura di Patata Dolce  
I - XCVI

Ricetta n. 21  
L'Ordinaria Confettura di Pepperoncino  
I - C

Ricetta n. 22  
La Sublime Confettura di Pepperoncino  
I - CVI

Ricetta n. 23  
L'Ordinaria Confettura di Pera Madernassa  
I - CXI

Ricetta n. 24  
La Sublime Confettura di Pera Madernassa  
I - CXV

I - CXVII

Ricetta n. 25  
L'Ordinaria Confettura di Pomodoro Verde  
I - CXVIII

Ricetta n. 26  
La Sublime Confettura di Pomodoro Verde  
I - CXXIV

Ricetta n. 27  
L'Ordinaria Confettura di Rabarbaro  
I - CXXX

Ricetta n. 28  
La Sublime Confettura di Rabarbaro  
I - CXXXV

Ricetta n. 29  
L'Ordinaria Confettura di Rosa Canina  
I - CXXXVIII

Ricetta n. 30  
La Sublime Confettura di Rosa Canina  
I - CXLV

I - CXLVIII

Ricetta n. 31  
L'Ordinaria Confettura di Zucca

Conciosiacosachè tutti i frutti promanano dalla terra sia da alberi o da piante o d'arbusti sia sopra sia sotto la medesima, illustro la Ricetta d'una Confettura che s'ottiene da un frutto che s'adagia al suolo e pertanto non penzola sovr'esso e neppur si cela sott'esso.

A tale fine sarà d'uopo che tu colga o che tu faccia cogliere una zucca al fine di poter approntare la presente Ricetta.

Detta zucca ha da esser solamente quella detta d'inverno, ciò è quella che appartiene alla specie cucurbita maxima che presentasi a buccia costoluta di gran spessore, di polpa gialla e farinosa e dolce, ovvero sia la zucca così detta la grigia di Bologna la quale si disvela ottimale al fin di confettare quanto vado a esporre.

Monderai o farai mondare la zucca dello scorzone e

dei semi e dei filamenti in tale fatta da ottener da essa la sola polpa.

Al fine d'ottenere quanto meno 4 libbre di Confettura ti necessiteranno 3 libbre della polpa sopra menzionata, 1 libbra di zucchero e del sugo di limone tanto quanto possa esser tratto da un frutto per ciascuna delle 12 onze di polpa impiegata e 1 libbra di quei dolciumi detti amaretti di Monte Baruzzo che furon creati da un pasticcere di colà nomantesi Francesco Giacinto Moriondo.

Accenno brevemente che Moriondo e coloro i quali a lui succedettero furon i ben retribuiti fornitori di tale dolce per questa Real Casa fintanto che il Capo Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi, a seguito di perigliose vicende cui non posso e non voglio far cenno, ebbe ventura di compulsare le infino ad allora segrete carte autografe del ricettario che il pasticcere vergò pria di spirare il trascorso secolo e pertanto produsse amaretti tali quali, se non migliori, e ottenne il plauso di Sua Altezza Reale, della Corte e soprattutto dell'Economo di Palazzo.

Quanto, per dire che tali amaretti richiedono sia scienza e sia conoscenza per esser prodotti per cui sarà più agevole il procurarteli dal commerciante: comunque che sia ridurrai personalmente in minute briciole detti amaretti, ma pria tu taglierai o farai tagliare tutta la polpa della zucca in tocchi che sien di grandezza simile a quella d'un pollice e porrai o farai porre detti tocchi in acconcio cupreo pajolo che porrai o farai porre al foco dolce fintanto che la zucca si disciolga entro la sua aqua medesima.

A tale punto aggiongerai o farai aggiungere nel pajolo lo zucchero e con esso il sugo di limone e lo sbriciolone d'amaretto.

Tramenerai la pozione o la farai tramenare senza interruzione alcuna per tanto tempo quanto necessita affinché questa pervenga al bollore e quindi si rappigli lentamente al par di sanbajonne.

Se avrai il disio di sveltire il tempo della cottura tu potrai far uso di pettina in ragione d'una onza e mezza per ciascuna libbra di pozione.

Poscia la porrai ancor bollente o meglio la farai porre in recipienti di vetro smeriglio che incoperchierai personalmente con carta pergamena e che sigillerai con ceralacca e che non ti periterai punto di dischiudere fintantochè non sien trascorsi quanto meno due mesi.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato, specie se non ingollata ma bensì sutta con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 32  
La Sublime Confettura di Zucca

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza detta del Castello entro la bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *porrai o farai porre detti tocchi in acconcio cupreo pajolo che porrai o farai porre al foco dolce fintanto che la zucca si disciolga entro la sua aqua medesima*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra descritto ponendo somma cura affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

A tale punto aggiongerai nel pajolo lo zucchero e congiuntamente a esso il sugo di limone e lo sbri-  
ciolone d'amaretto.

Tramenerai la pozione senz'interruzione alcuna per

tanto tempo quanto necessita affinché questa pervenga al bollore e quindi si rappigli lentamente al par di sanbajonne.

Se per azzardo avrai disio di sveltire il tempo della cottura potrai far uso di pettina in ragione d'una onza e mezza per ciascuna libbra di pozione.

Poscia torrai rattamente dal foco la pozione e la porrai ancor bollente in recipienti di vetro smeriglio che incoperchierai personalmente con carta pergamena e che sigillerai con ceralacca e che non ti periterai di dischiudere fintanto che non sieno per lo meno trascorsi quanto meno due mesi.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai la fatica che affrontasti per approntarla personalmente non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine di impedire che i tuoi quatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto vien enunciato nella Ricetta che precede questa.

👑 Qui termina il Tomo I 👑

**L'ALCHIMISTA  
PIEMONTESE  
DI REAL CASA SAVOIA**

**ovverosia del modo d'ottenere  
diversi elixir in diverse maniere**

**per**

**TEOFILO BARLA**

**digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal**

**AUGUSTA TAURINORUM**

**a.D. M D C C L I V**

**a spese dell'Autore**

**TOMO II**



Ricetta n. 1 alla pagina VI  
L'Ordinario Elixir d'Alquermes

Ricetta n. 2 alla pagina XI  
Il Sublime Elixir d'Alquermes

Ricetta n. 3 alla pagina XV  
L'Ordinario Elixir d'Arancia

Ricetta n. 4 alla pagina XX  
Il Sublime Elixir d'Arancia

Ricetta n. 5 alla pagina XXIV  
L'Ordinario Elixir d'Archebuse

Ricetta n. 6 alla pagina XXIX  
Il Sublime Elixir d'Archebuse

Ricetta n. 7 alla pagina XXXIII  
L'Ordinario Elixir di Cola e di Coca

Ricetta n. 8 alla pagina XXXIX  
Il Sublime Elixir di Cola e di Coca

Ricetta n. 9 alla pagina XLIV  
L'Ordinario Elixir di Dattero

Ricetta n. 10 alla pagina L  
Il Sublime Elixir di Dattero

Ricetta n. 11 alla pagina LIV  
L'Ordinario Elixir di Finocchio Selvatico

Ricetta n. 12 alla pagina LXI  
Il Sublime Elixir di Finocchio Selvatico

Ricetta n. 13 alla pagina LXIV  
L'Ordinario Elixir di Ginepro

Ricetta n. 14 alla pagina LXIX  
Il Sublime Elixir di Ginepro

Ricetta n. 15 alla pagina LXXII  
L'Ordinario Elixir di Latte di Capra

Ricetta n. 16 alla pagina LXXVII  
Il Sublime Elixir di Latte di Capra

Ricetta n. 17 alla pagina LXXXI  
L'Ordinario Elixir di Lauro

Ricetta n. 18 alla pagina LXXXVIII  
Il Sublime Elixir di Lauro

Ricetta n. 19 alla pagina XCIII  
L'Ordinario Elixir di Limone

Ricetta n. 20 alla pagina XCIV  
Il Sublime Elixir di Limone

Ricetta n. 21 alla pagina CIII  
L'Ordinario Elixir di Limonina

Ricetta n. 22 alla pagina CVIII  
Il Sublime Elixir di Limonina

Ricetta n. 23 alla pagina CXII  
L'Ordinario Elixir di Lunga Vita

Ricetta n. 24 alla pagina CXVIII  
Il Sublime Elixir di Lunga Vita

Ricetta n. 25 alla pagina CXXII  
L'Ordinario Elixir di Noce

Ricetta n. 26 alla pagina CXXX  
Il Sublime Elixir di Noce

Ricetta n. 27 alla pagina CXXXVI  
L'Ordinario Elixir d'Ovo di Gallina

Ricetta n. 28 alla pagina CXLII  
Il Sublime Elixir d'Ovo di Gallina

Ricetta n. 29 alla pagina CXLVI  
L'Ordinario Elixir di Sanbuco

Ricetta n. 30 alla pagina CLIII  
Il Sublime Elixir di Sanbuco

Ricetta n. 31 alla pagina CLIX  
L'Ordinario Elixir di Vino Abbruciato

Ricetta n. 32 alla pagina CLXVIII  
Il Sublime Elixir di Vino Abbruciato

Queste son Ricette di liquori corroboranti di facile esecuzione e in questa sede tralascio volutamente di propalare quelle afferenti i molteplici preparati medicamentosi che sono in grado d'approntare con destrezza e tal cosa subisco obtorto collo al fine di non irritare l'occhiuta corporazione degli speciali.

Naccui in terra astigiana al pari del Conte di San Germano e essendo suo estimatore e gran conoscitor dell'opera sua ho procurato cogli studii d'esser pria di tutto alchimista e poscia speciale ma ahimè, in qualità d'alchimista sono incatenato per omnia saecula saeculorum al giuramento al quale scientemente mi sottoposi e quindi in tema d'elixir io posso divulgare unicamente quelli di IV Classe i quali non richiedon pertanto che sieno approntati il nigredo, l'albedo e il rubedo che sono i necessari prodromi per pervenire al compimento della Grande Opera per mezzo di quegli elementi che non son alimenti.

Ricetta n. 1  
L'Ordinario Elixir d'Alquermes

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente com'è mio costume: multa paucis.

Il vocabolo elixir promana dall'arabo al iksir in uso appo gl'alchimisti d'Arabia e con esso designavasi il lapis philosophorum, ma siccome io non intendo punto discettare di faccende esoteriche tralascerò la Pietra per parlar di questa preparazione per la quale necessitano alcole, spezie, erbe e sostanze medicinali e che funge sia da tonico, sia d'aperitivo e sia da digestivo, a seconda di quando e di quanto ne vien bevuta.

Rinvenni fortuitamente tale ricetta e altre mirabili cose dello scibile umano che qui tralascio d'esporre allorquando poco temp'addietro io percorrea la via Po e sotto il porticato di mancina che mena al fiume mi soffermai a esaminar per tedia i libri e le carte vendute da un marrano sovra un sudicio banco.

La mia attenzione fu attratta da un malloppo di missive inviate all'indirizzo di Isaia Artom di Asti: trattandosi della mia città natale e essendo quella degl'Artom la maggior notabile famiglia del ghetto, fui spinto da curiosità mi procacciai il plico poscia non breve contrattazione che stremò l'infidele.

Ritornato a Palazzo Reale e assolti i miei obblighi, in vece d'abbandonarmi nelle braccia di Morfeo mi disposi a legger le lettere ch'eran state inviate a Isaia Artom nella metà del trascorso secolo dalla terra di Francia da un suo e mio concittadino overo-rosia dal Conte di San Germano il quale gli chiedea lumi per praticar l'arte della cabbala e di esser posto in contatto epistolare con tale Moshe Chaim Luzzatto dimorante in San Giovanni d'Acri.

Dal canto suo il Conte in tali lettere esponea numerosi insegnamenti a seguito di richieste del giudeo e ch'eran da tenersi segreti a chi non era al par di loro un Rosa Croce e io non li divulgo eccezion fatta per la seguente versione essoterica di IV Classe d'uno d'essi inquantochè questo Tomo del Libro

tratta unicamente d'elixir d'alcole e non di quelli che richiedono pel loro approntamento che si pratici l'opera al nero, al bianco e al rosso.

Pertanto espongo la Ricetta dell'Elixir d'Alquermes detto puranco di Lunga Vita, simile alla Ricetta n. 23 che segue e ottenuta in circostanze ben diverse e mercè il mio ausilio dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi.

La eseguirai personalmente principiando col procurarti quella polvere di cocciniglia che vien nomata dagl'Arabi al kemir e da noi Cristiani alquermes e che è una polverosa sostanza di color cremisi assai colorante e di essa ne userai 2 onze se userai 4 pinte d'alcole che sia d'ottimo gusto.

Poscia, per la medesima quantità d'alcole ti procurerai di zucchero 13 libbre e 6 onze, di tanta semenza di vanilla quanto quella tratta da cinque baccelli, di ramoscelli di cynamomo 3 onze e mezza, di coriandolo 1 onza, di chiodi detti del garofalo in numero di 17, di fiori d'anice poco meno

di 1 onza, di semi di cardamomo 1 onza e mezza, di semi di noce muscata 1 onza e mezza, di semi di macis 2 onze e di giulebbe 28 gocce.

Eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga finissima polvere che verserai in un vitreo contenitore ove digià trovasi l'alcole.

Poscia sigillerai con somma cura il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le spezie possan intraprender la lor macerazione che avrà il termine poscia quattro settimane durante le quali agiterai con somma cura il contenitore tre fiate pro die, alle laudi, al vespro e a compieta o per tale incombenza t'avvarrai d'un famiglio.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero in 4 boccali di purissima aqua di fonte, aprirai il contenitore e ivi verserai il siroppo di zucchero e il giulebbe, poscia lo richiuderai come pria detto, l'agiterai per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette di

trascorsi i quali filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori e esso, trascorse che sieno tre settimane sarà di pronta beva.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 2  
Il Sublime Elixir d'Alquermes

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 33 pinte d'Elixir che vorrai produrre principierai col procurarti personalmente le seguenti cinque spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale sotto i porticati della piazza del Castello nella bottega impiantata oltre 13 lustri orsono dal signor Antonio Benedetto Carpano: d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga finissima polvere*, in esso aggiongerai le cinque spezie pestellate come sopra ponendo somma attenzione che la lor quantità sia rispettosa della quantità enunciata d'Elixir che tu vorrai accingerti a produrre oppur che sia sempre a essa proporzionale.

Verserai tutte queste spezie pestellate in vitreo contenitore ove digià trovasi l'alcole e poscia lo sigillerai accortamente con la carta pergamena e la ceralacca acciocchè l'alcole non abbia a disperdersi nell'aere e le spezie possan intraprender la lor macerazione che avrà il termine poscia 4 settimane durante le quali agiterai il contenitore tre fiate pro die, alle laudi, al vespro e a compieta.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero con l'ausilio di 4 boccali di purissima aqua di fonte,

aprirai il contenitore e ivi verserai il siroppo di zucchero e il giulebbe.

Poscia lo richiuderai come pria detto e l'agiterai per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette giorni trascorsi i quali filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori e esso, trascorse che sieno tre settimane sarà di pronta beva.

Pertanto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special fatta se non sarà ingollato ma verrà libato

con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 3  
L'Ordinario Elixir d'Arancia

Coglierai o farai cogliere arancie il primo dì in favor di luna nova e le netterai o le farai nettare con somma cura come daltronde vien consigliato per qualsivoglia preparazione in quanto che l'igiene ne è l'ingrediente principe.

Taglierai o farai tagliare la buccia dell'arancie e curerai occhiutamente che la medesima giammai rattenga la sottostante pellecchia eburnea ch'avviluppa gli spicchi i quali a lor volta rattengon il sugo dell'agrumo.

Porrai o farai porre gl'agrumi privati della buccia in loco fresco in quanto che gli spicchi potran servirti per eseguire con sollecitudine la Ricetta n. 3 e la Ricetta n. 4 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura stante il fatto che sia dell'arancia e sia d'altri agrumi è possibile utilizzare l'intero frutto con l'eccezion dei semi e della pellecchia la quale dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli

spicchi se sottoposti a preparazione.

Nel contempo esporrai le buccie o le farai esporre all'aria per l'intero giorno in cui furon colte e le ricovererai o le farai ricoverare al tramontar del sole in un loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata.

Allorquando vedrai sorgere il mattino in compagnia dell'alba, porrai personalmente dette buccie in acconcio contenitore vitreo che empirai d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragion di 3 boccali ogni venti arancie che saran state impiegate per la preparazione di quest'Elixir.

Poscia sigillerai personalmente e con accuratezza il detto contenitore con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le buccie intraprendan il processo di lor macerazione che terminerà allorquando sarà trascorso il tempo sotto indicato.

Porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco

e oscuro e quotidie con vigore lo scoterai o meglio lo farai scotere fintanto che pervenga il primo dì nel quale la luna giunge al suo primo quarto.

A tale punto apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che sia pari a tre quarti di quanto alcole impiegato e a essa aggiongerai o farai aggiungere tanto zucchero pari a tre quinti del peso di detta aqua e poscia porrai o farai porre al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai o la farai tramenare fintanto ch'essa giunga al picciol bollore e pertanto si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai o farai porre in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua personale cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai o lo farai sigillar nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e personalmente scoterai dolcemente il contenitore

per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lido e di trama e d'ordito finissimi.

Quinci porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori mentre le buccie potran esser candite come da Ricetta n. 5 e Ricetta n. 6 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura e porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro.

Infine potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza.

Del pari esso sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 4  
Il Sublime Elixir d'Arancia

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di buccie d'arancia che vorrai porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che sia pari a tre quarti di quanto alcole impiegato*, in essa aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra congiuntamente allo zucchero, ponendo somma cura al fine che le quantità di aqua, di zucchero e di spezie sieno rispettose della quantità enunciata di buccie d'arancia che vorrai porre al macero oppur proporzionali a essa e a essa aggiongerai zucchero che sia pari a tre quinti del peso di detta aqua.

Porrai al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e tramenerai fintanto ch'essa giunga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso

di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Verserai il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e poscia lo sigillerai novellamente con carta pergamena e ceralacca e di poi lo porrai in loco fresco e oscuro e scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole.

Poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori mentre le buccie potran esser candite come da Ricetta n. 5 e Ricetta n. 6 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati

commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 5  
L'Ordinario Elixir d'Archebuse

All'alba del primo dì in favor di luna nova e allorquando le foglie dell'arbusto tanacetum vulgare han alla lor sommità le tenere, tonde e dorate infiorescenze, coglierai o farai cogliere dette foglie.

Trattasi di foglie che tempi orsono solean esser impiegate quale empiastro cicatrizzante per tutte quelle ferite non mortali causate da quell'arma da foco nomantesi archibugio e da tal fatto promana l'appellativo della pianta le foglie della quale son impiegate per approntare la preparazione di tale Elixir che da esse prende il nome.

Poscia che le foglie di archebuse sieno state colte, le netterai o le farai nettare con somma cura in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione.

Poscia l'essorrai o le farai esporre all'aria per l'intero giorno in cui furon colte e le ricovererai o le

farai ricoverare al tramontar del sole in loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata.

Ti desterai allorquando sorgerà il mattino in compagnia dell'alba innanzi al sol che di poi grande appare su l'estremo orizzonte e personalmente porrai dette foglie in acconcio contenitore vitreo.

Empirai personalmente detto contenitore d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra e 6 onze di dette foglie, overosia 2 boccali ciò è 3 quartini d'alcole in ragione di 18 onze di foglie, et cetera.

Poscia sigillerai o farai sigillare il contenitore con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le foglie intraprendan il processo di lor macerazione.

Quinci porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie con estremo vigore lo scoterai, o meglio lo farai scotere, fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna perviene al suo

primo quarto.

A tale punto apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato e a essa aggiongerai o farai aggiungere tanto zucchero che sia pari al mezzo peso di detta aqua.

Porrai o farai porre al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai o la farai tramenare fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai o farai porre in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua personale cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai o lo farai sigillar nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e personalmente scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e

poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lido e di trama e d'ordito finissimi.

Quinci porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori.

Porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro e infine potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di degustare quanto puotesi realizzare mercè la

successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 6  
Il Sublime Elixir d'Archebuse

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di foglie d'archebuse che vorrai porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato*, in essa aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché la lor quantità sia rispettosa dell'enunciata quantità delle foglie di archebuse che vorrai porre al macero oppur proporzionale a essa.

Poscia aggiongerai tanto zucchero che sia pari a mezzo peso di detta aqua e porrai al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la rimestolerai fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno

siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che porrai in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e lo scoterai dolcemente per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e di ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che andran posti in loco fresco e oscuro.

Potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la fatica che affrontasti per approntarlo personalmente non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 7  
L'Ordinario Elixir di Cola e di Coca

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente com'è mio costume inveterato: multa paucis.

Il Diplomatico Bernardino Michelemaria Drovetti, nelle grazie di Sua Altezza Reale e ben accetto a Corte con cui intrattenea ben remunerati affari attinenti alle antichità che egli avea rinvenuto in terra egizia, era solito omaggiare Casa Reale di doni insoliti e curiosi provenienti da vegetali di terre lontane e ch'egli commerciava in virtù di traffici che dispiegava con l'orbe terraqueo.

E pertanto egli ebbe un dì a far regalia di frutti, foglie e noci sin'allora ignoti e provenienti d'Africa, d'Oriente e dal Novo Mondo e questi pervennero come d'uso alle Regie Cucine e infra essi eranvi frutti di piante che ci dissero esser nomate licis, avocado, carambola, rambutan, sapodilla, et cetera e foglie di piante nomate aloe vera, aloe

falsa, coca, salvia mazateca, amamelide, et cetera e noci delle piante nomate acagiù, cola, betel, pecan, acai, et cetera.

Venni pertanto spronato dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi a produrre un elixir dissetante e di poco alcole utilizzando le possibili combinazioni di quest'insoliti ingredienti e a tale fine m'affidò due giovini ajudanti guatteri in qualità d'assaggiatori a nome Ugo Maccagno e Gino Ferrero che qui rimembro con mestizia in quanto accomunati da un funesto destino.

Il giorno successivo a quello della degustazione dei numerosi elixir da me elaborati ma da me punto libati come mi venne comandato dal Capo Cuoco e Pasticciere al fine di non influenzare l'opinione degli ajudanti guatteri, Gino principiò nell'avere visioni Mariane e comunicò a qualsivoglia persona egli incontrasse nel suo frenetico deambulare che volea prender voti ma siccome insistea anco nel dire che volea farsi suora, venne tosto ospitato nella Piccola Casa della Divina Provvidenza sita in borgo Dora.

Nell'istesso giorno, fattasi notte, Ugo precipitò se medesimo dalle finestre del dormitorio delle Regie Cucine asserendo d'esser in grado di volare al pari d'augello a tutti coloro i quali che s'erano appropinquati al fine di dissuaderlo dall'insano gesto.

Ma pria che tali mesti accadimenti accadessero, decretaron entrambi e sotto giuramento che la miglior bevanda era la settima ovvero sia quella per ottenere la quale posi alla macerazione noci di cola e foglie di coca e pertanto vado a esporre la Ricetta di quest'Elixir dissetante che a Corte riscosse, al presente riscote e riscoterà ancor gran favore e che tu produrrai personalmente.

Ti procurerai noci di cola e foglie di coca, pisterai al mortajo i gherigli di dette noci e li porrai unitamente a dette foglie in acconcio contenitore vitreo entro cui siavi alcole d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra di gherigli e di foglie ch'avrai impiegato.

Poscia sigillerai con carta pergamena e ceralacca il

contenitore acciocchè l'alcole non disperdasi per l'aere e gherigli e foglie intraprendan il processo di lor macerazione e lo porrai in loco fresco e oscuro e ogni dì e per venticinque dì lo scoterai e poscia filtrerai la pozione con l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e in tale fatta avrai l'Elixir.

Pervenuto a tal punto volgerai al caramello 5 libbre di zuccaro in acconcio cupreo pajolo che toglierai dal foco allorquando avrai il caramello e ivi aggiungerai 4 pinte di purissima bollentissima aqua di fonte e poscia tramenerai fintanto che l'intruglio si raffreschi e con esso diluirai l'Elixir e tramenerai ancor con cura il tutto.

Ora ti procurerai bottiglie al par di quelle che son usate pel vino spumante ottenuto alla moda del monaco Piero Pérignon e acconci tappi di sughero e verserai il blando Elixir entro dette bottiglie ma ne lascerai sgombero il collo al fine di versarvi una miscela in polvere di mia invenzione che renderà la bevanda pétillant poichè quando tale polvere si

discioglierà entro l'acqua dell'Elixir in essa andrà a crearsi della carbonica anidride.

Pertanto appronterai una bottiglia alla volta che chiuderai col tappo quanto più rattamente ti sia possibile affinché la carbonica anidride non disperdasi nell'aere allorquando verserai la miscela in polvere che è composta in tale fatta per ciascuna bottiglia: 1 onza di carbonato acido di sodio, 1 onza di acido malico e 1 onza di acido tartarico.

E sarà puranco d'uopo il tenere con una mano il collo della bottiglia e con l'altra il tenere pressato il tappo, il capovolgerla più fiate al fine di disciogliere al meglio la miscela e poscia legare il tappo al collo al fine che non si sturi.

Tale bevanda non abbisogna d'invecchiamento e pertanto è di pronta beva e quando essa venne presentata a Corte, fu assai lodata e mi venne riferito da persona di fiducia che talmente piaccue a Sua Altezza Reale che ebbe a affermare che l'Elixir di Cola e di Coca, in ispecie quello della seguitante

Ricetta, era di gran ristoro nell'alleviare le Sue fatiche venatorie e amatorie in ispecie quelle che sostenea nell'appagare quell'Amalia Bettini che primeggiò sul palcoscenico del Regio Teatro al pari di Adelaide Ristori e tale cosa fu per me di gran guiderdone morale e fui lieto che in tal frangente lo stipendio di Giovanni Vialardi s'accrescesse di 2000 lire quale segnale di soddisfazione del Sovrano per quanto elaboratosi nelle Regie Cucine.

A ogni buon conto quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 8  
Il Sublime Elixir di Cola e di Coca

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di noci di cola e foglie di coca che vorrai porre alla macerazione, overosia 7 libbre e mezzo dell'una e altrettante dell'altra, principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *pisterai al mortajo i gherigli delle noci e li porrai unitamente a dette foglie in acconcio contenitore vitreo entro cui siavi alcole d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra di gherigli e foglie ch'avrai impiegato*, in esso aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché le lor quantità sieno rispettose della quantità enunciata di noci di cola e foglie di coca oppur proporzionali a essa.

A tale punto sigillerai con somma cura il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e gherigli e foglie intraprendan a macerarsi e quindi lo porrai in loco

fresco e oscuro e ogni dì e per venticinque dì lo scoterai e poscia filtrerai la pozione con l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi e in tale fatta avrai l'Elixir.

Pervenuto a tal punto volgerai al caramello 5 libbre di zucchero in acconcio cupreo pajolo che toglierai dal foco allorquando avrai il caramello.

Ivi aggiongerai 4 pinte di purissima bollentissima aqua di fonte e tramenerai fintanto che l'intruglio si raffreschi e poscia con esso diluirai l'Elixir e tramenerai ancor con cura il tutto.

Ora ti procurerai bottiglie al par di quelle che son usate pel vino spumante ottenuto alla moda del monaco Piero Pérignon e acconci tappi di sughero e verserai il blando Elixir entro dette bottiglie ma ne lascerai sgombero il collo al fine di versarvi una miscela in polvere di mia invenzione che renderà la bevanda pétillant poichè quando tale polvere si discioglierà entro l'aqua dell'Elixir in essa andrà a crearsi della carbonica anidride.

Pertanto appronterai una bottiglia alla volta che chiuderai col tappo quanto più rattamente ti sia possibile affinché la carbonica anidride non disperdasi nell'aere allorquando verserai la miscela in polvere composta in tal fatta per ciascuna bottiglia: 1 onza di carbonato acido di sodio, 1 onza di acido malico e 1 onza di acido tartarico.

E sarà puranco d'uopo il tenere con una mano il collo della bottiglia e con l'altra il tenere pressato il tappo, il capovolgerla più fiate al fine di disciogliere al meglio la miscela e poscia legare il tappo al collo al fine che non si sturi.

Tale bevanda non abbisogna d'invecchiamento e pertanto è di pronta beva.

In ragione di ciò, potrai con malcelato orgoglio far subito degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso

dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri  
o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne  
lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato  
in special modo se non sarà ingollato ma verrà  
libato con quella riflessiva e compiacente lentezza  
che ben s'addice ai commensali buongustaj e del  
pari sommamente corroborante pel corpo secondo  
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 9  
L'Ordinario Elixir di Dattero  
II - XLIV

Ricetta n. 10  
Il Sublime Elixir di Dattero  
II - L

Ricetta n. 11  
L'Ordinario Elixir di Finocchio Selvatico  
II - LIV

Ricetta n. 12  
Il Sublime Elixir di Finocchio Selvatico  
II - LXI

Ricetta n. 13  
L'Ordinario Elixir di Ginepro  
II - LXIV

Ricetta n. 14  
Il Sublime Elixir di Ginepro  
II - LXIX

II - LXXI

Ricetta n. 15  
L'Ordinario Elixir di Latte di Capra

Mungerai o farai mungere capra o capre in favor di luna nova per ottenere latte: avutolo, ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurati della buccia di limone, dello zucchero, della semenza di vanilla e dell'alcole che sia d'ottimo gusto.

Se di latte di capra n'avrai 3 quartini t'abbisogneranno queste quantità degl'altri ingredienti: un limone, 32 onze di zucchero, 3 quartini d'alcole e tanta semenza di vanilla quanto quella tratta da due baccelli ogni 32 onze di zucchero impiegato e terrai con accortezza tali proporzioni s'avrai più latte di capra o meno del medesimo.

Taglierai o farai tagliare la buccia del limone since-  
randoti ch'essa sia stata nettata con somma cura in  
quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni  
preparazione e che essa non rattenga la sotto-  
stante pellicchia eburnea e la porrai personalmente  
entro acconcio contenitore vitreo congiuntamente

allo zucchero e alla semenza di vanilla.

Poscia verserai personalmente il latte di capra e l'alcole entro tale contenitore e di poi lo sigillerai con somma cura a mezzo di acconcia carta pergamena e di acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere.

Quinci porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie per due fiate e con estremo vigore lo scoterai o meglio lo farai scotere fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna perviene al suo primo quarto.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nella usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro.

Infine potrai degustare quest'Elixir trascorsi che

sieno per lo meno venticinque di principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Ma ti farai puranco parte diligente nel dover tener d'acconto tutto quello che residua nel panno poscia la filtrazione e che par crema e ne farai il seguente uso: toglierai o farai togliere le buccie di limone dalla crema la quale non avrà punto sentor di latte di capra e la farai tramenare con vigore affinchè divenga ancor più soffice e essa sarà fortemente pregna d'alcole.

Quest'elaborato potrà esser gustato quale bianco mangiare e in tale caso il suo ottimo e inusuale sapore susciterà l'ammirata curiosità dei commensali buongustaj i quali s'interrogheranno con gran meraviglia circa quali potran esser stati gl'ingredienti della vellutata crema.

Oppur tale crema potrà esser usata quale farcia per empire bignè di pasta choux e puranco in tale caso i commensali buongustaj saran con gran diletto stupiti sia dall'inattesa bontà della farcia sia dal

vigoroso e aromatico sentore d'alcole che da essa promana.

Queste elaborazioni saran sia l'una, sia l'altra, sia entrambe di ottimo contorno per la degustazione di quest'Elixir il quale non avrà punto sentor di latte di capra e il suo nitore susciterà stupore e curiosità dei commensali buongustaj i quali indarno s'interrogheranno circa la composizione di quest'ottima e insolita bevanda.

A tale proposito rimembro ancor allorquando il Monsignore Valerio Anzino che era il Cappellano di Corte, ebbe a gustare copiosamente l'Elixir di Latte di Capra e la crema che deriva dalla sua elaborazione e mi fece chiamare in sala e mi benedisse e mi chiese di cos'eran fatti l'uno e l'altra.

Mi genuflessi e gliel dissi essendo lui mio confessore e saputo che il Monsignore principiò a declamar un sonetto che presumo esser di sua fattura e poscia lo cantò accompagnandosi al cembalo e a gola spiegata come fan gl'ebbri.

E lo cantò per tante fiate ch'esso mi permase  
impresso in memoria e in tale fatta facea: se non lo  
sai, o bellissima tra le donne / segui le orme del  
gregge / e mena a pascolare le tue caprette / appo  
le dimore dei pastori.

E lo cantò ancor e ancor, fintanto che i valletti lo  
traslarono obtorto collo nelle sue stanze.

A ogni buon conto, quest'Elixir sarà assai gradevole  
al palato, specie s'esso non venga ingollato ma  
bensì libato con lentezza e del pari sommamente  
corroborante pel corpo massimamente se la Dama  
o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran  
disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la  
successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un  
durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione  
della ratio medesima fintanto che non pervengasi di  
gran necessità a prolungata estasi di carnale  
consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi  
dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 16  
Il Sublime Elixir di Latte di Capra

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che avrai disio esser pari a 13 brente di latte di capra che vorrai utilizzare per giunger alla realizzazione di quest'Elixir, principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale owerosia al disotto dei porticati della piazza detta del Castello nella bottega che fu impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Di esse ne prenderai tali quantità: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e allorquando sarai pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *verserai personalmente latte di capra e alcole entro tale contenitore e lo sigillerai con somma cura con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere*, aggiongerai nel contenitore le nove spezie pestellate e porrai somma attenzione affinchè le lor quantità sieno rispettose della quantità enunciata di latte di capra oppur proporzionali a essa.

Quinci porrai detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie e per due fiate e con estremo vigore lo scoterai fintanto che non appaia il primo

dì nel quale la luna perviene al suo primo quarto.

Poscia filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che andran celati in un loco fresco e oscuro e infine potrai degustare l'Elixir trascorsi che sieno per lo meno venticinque dì principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special fatta se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che

ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari  
sarà sommamente corroborante pel corpo secondo  
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 17  
L'Ordinario Elixir di Lauro  
II - LXXXI

Ricetta n. 18  
Il Sublime elixir di Lauro  
II - LXXXVIII

II - XCII

Ricetta n. 19  
L'Ordinario Elixir di Limone

Eseguirai o farai eseguire questa Ricetta secondo i dettami di quella che segue e allorquando perverrai laddove dicesi che *ti procurerai le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale*, tu nol farai affatto e poscia proseguirai nella sua elaborazione.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 20  
Il Sublime Elixir di Limone

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente al Lettore: multa paucis.

Accadde che Sua Altezza Reale attribuì al Maestro Michele Novaro da Genova la nomina di Maestro dei Cori del Regio Teatro e del Teatro Carignano e ad abundantiam puranco quella di Secondo Tenore.

Costui era nelle grazie di Sua Maestà che sovente lo faceva cantare a Corte omaggiandolo del suo plauso e una sera del mese di novembre dell'anno 1847 che era assai gelida lo trattenne al desco e al termine del convivio lo volle seco nella sala del caffè e comandò al Capo di Cucina Giovanni Vialardi che fosse servito un elixir che osteggiasse il rigore dell'incombente inverno e che riscaldasse il corpo come se questi fosse irradiato dal sole.

Il Capo di Cucina mi domandò s'io avessi appron-

tato per azzardo un elixir che potesse appagare tale disio e destino volle che proprio in quel tempo il mio Sublime Elixir di Limone era pervenuto a maturazione poscia il necessario invecchiamento e che a mio avviso esso potea esser consono per soddisfare alla bisogna e egli lo mescè a Sua Altezza Reale, ne ricavò laudi e qual guiderdone mi fece indossare la divisa da cerimonia al fine ch'io fossi valletto mescitore.

Alcuni bicchieri d'Elixir che mescei furon bastevoli per scaldare il corpo e l'animo di Sua Maestà e dell'Ospite e entrambi principiarono a comportarsi come fossero amici da gran pezza e a motteggiare e a sganasciarsi e sbellicarsi pel ridere circa degli argomenti che a me parean esser privi di costrutto e a liberare gli stomachi dell'inverecondo flato che s'è creato per causa dei processi digestivi.

Poscia parve che s'assopissero sui divani ma d'un tratto il Maestro Michele Novaro posesi in erezione, sbattè militarmente i tacchi e porse all'assonnato Sovrano un foglio che avea tratto da una tasca del

panciotto e disse che pel tramite del pittore Ulisse Borzino avea ricevuto questa missiva dall'amico e concittadino Goffredo Mameli con la quale il poeta l'esortava a musicare in forma d'inno la poesia ivi riportata e titolata Canto degl'Italiani e avendola musicata nel dormiveglia chiese licenza di cantarla e avutala la cantò.

Al che Sua Altezza Reale dimostrò sommo interesse e principiò a canticchiare l'inno seguendo la voce tenorile e l'apprese in picciol tempo e entrambi lo cantaron più fiate a voce spiegata fintanto che venni comandato di procacciare qualche stromento che potesse funger d'accompagnamento.

Io rattamente obbedii e coadiuvato da Giovanni Vialardi portai nella sala del caffè due cazzarole d'ampia fattura che principiammo a percolare virilmente al par di tamburini Sardi con due forchettoni per ciascheduno e poscia ci trasferimmo nella sala da ballo e ivi trascorremmo l'intera nottata, libando, cantando quel Canto nel mentre noi si marciava con passo da parata e Sua Maestà affermò che il Canto

degli Italiani gli piaceva al pari della Marcia Reale d'Ordinanza composta da più di tre lustri dal Capo Musica Giuseppe Gabetti.

Ma non indugio oltre e trascuro i successivi accadimenti per porgere la Ricetta di quest'Elixir che forse ispirò chi musicò quel Canto che vien ancor cantato al presente e al fine di realizzarla al meglio terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di buccie di limone che vorrai porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie che vado a enumerare.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo

mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetum 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite.

Poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre e porrai tale mistura d'un canto al fine d'impiegarla come oltre specificato.

Avendo ciò eseguito, coglierai limoni all'alba del primo dì in favor di luna nova e li netterai con somma cura come daltronde vien consigliato per qualsivoglia preparazione in quanto che l'igiene ne è l'ingrediente principe e taglierai la buccia dei limoni curando con attenzione che la medesima giammai rattenga la sottostante pellicchia eburnea ch'avviluppa gli spicchi i quali a lor volta rattengon il sugo dell'agrume.

Porrai gl'agrumi privati della buccia in loco fresco in quanto che se tu il vorrai gli spicchi potran servirti per eseguire con sollecitudine le Ricette individuate col n. 15 e col n. 16 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura e tale cosa è possibile stante il fatto che sia del limone e sia d'altri agrumi è possibile l'utilizzo dell'intero frutto eccezion fatta pei semi e per la pellicchia che dona pessimo sapore vuoi alle buccie vuoi agli spicchi se sottoposti a preparazione.

Esporrai le buccie all'aria per l'intero giorno in cui esse furon colte e le ricovererai al tramontar del sole in un loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata e allorquando sorgerà il mattino in compagnia dell'alba porrai dette buccie in acconcio contenitore vitreo che empirai d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragione di 3 boccali ogni venti limoni che saran stati impiegati per la preparazione di quest'Elixir.

Poscia sigillerai con accuratezza il contenitore con acconcie carta pergamena e ceralacca acciocchè

l'alcole non disperdasi nell'aere e le buccie possan intraprendere in tal fatta il processo di macerazione e quindi porrai detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie con vigore lo scoterai fintanto che pervenga il primo dì nel quale la luna giunge al suo primo quarto.

A tale punto apparecchierai tanta purissima aqua di fonte che sia pari a tre quarti di quanto alcole sia stato impiegato e a essa aggiongerai tanto zucchero pari a tre quinti del peso di detta aqua e le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma cura affinché le loro quantità sieno rispettose dell'enunciata quantità di buccie di limone che vorrai porre al macero oppur proporzionali a essa.

Porrai al picciol foco la pozione in un'acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai fintanto ch'essa pervenga al picciol bollire e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola medesima che poscia porrai in loco fresco e ivi dovrai tenerla fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà massima la tua cura nel versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo che tu l'abbia, novellamente lo sigillerai nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca.

Poscia lo porrai in loco fresco e oscuro e scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi posti in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lino e di trama e d'ordito finissimi.

Quinci porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori mentre le buccie potran esser candite come da Ricetta n. 17 e Ricetta n. 18 della parte di questo Libro che s'occupa di Confettura.

Porrai poscia i vitrei e sigillati contenitori in loco che sia fresco e oscuro e potrai degustare quest'Elixir

trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte delle lor congratulazioni in breve tempo oblierai la grande fatica che affrontasti per approntarlo personalmente non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 21  
L'Ordinario Elixir di Limonina

All'alba del primo dì che sia in favor di luna nova e allorquando han digià alle lor sommità le tenere infiorescenze ch'assumono forma di pannocchia, tu coglierai o farai cogliere foglie di limonina.

Esse son quelle foglie che, pervenuti al termine di una sostanziosa refezione, soglion esser impiegate per approntare un infuso aqueo che sia d'ausilio allo stomaco di coloro i quali al fine d'onorare il desco sonsi cibati sia in eccesso di quantità sia con soverchia sveltezza e pertanto non voglion trovarsi innanzi agl'altri commensali nell'impellente necessità di dissipare con la bocca o con altro orifizio corporale l'inverecondo flato che s'è creato nello stomaco per causa dei processi digestivi.

Colte che sieno queste foglie, le netterai o le farai nettare con somma cura in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e poscia l'esporrà o le farai esporre all'aria per l'intiero

giorno in cui furon colte e le ricovererai o le farai ricoverare al tramontar del sole in un loco privo d'umidità per ivi trascorrere l'incipiente nottata.

Allorquando sorgerà il sole per allietare gl'uomini, gl'animali, le piante, i campi e l'onde, porrai personalmente dette foglie in acconcio contenitore vitreo e ti comporterai come segue.

Empirai personalmente detto contenitore d'alcole che sia d'ottimo gusto in ragione di 1 pinta per ciascuna libbra e 6 onze di dette foglie, overosia 2 boccali ciò è 3 quartini d'alcole in ragione di 18 onze di foglie, et cetera.

Poscia sigillerai o farai sigillare il contenitore con acconcia carta pergamena e acconcia ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le foglie intraprendan il processo di lor macerazione.

Quinci porrai o farai porre detto contenitore in loco fresco e oscuro e quotidie con estremo vigore lo scoterai o meglio lo farai scotere fintanto che non

appaia il primo dì nel quale la luna perviene al suo primo quarto.

A tale punto apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato e a essa aggiongerai o farai aggiungere tanto zucchero che sia pari al mezzo peso di detta aqua.

Porrai o farai porre al picciol foco la pozione in acconcia cazzarola cuprea e la tramenerai o la farai tramenare fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nell'occorrente lasso di tempo in uno siroppo che avrà da permanere nella cazzarola medesima e che porrai o farai porre lontana dal foco in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

Sarà tua personale cura il versare il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai o lo farai sigillar nell'usata fatta con carta pergamena e ceralacca e poscia personalmente lo porrai in loco fresco e oscuro e

personalmente scoterai dolcemente il contenitore per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

A tale punto filtrerai o farai filtrare la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lido e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai o farai porre l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori.

Porrai personalmente i vitrei e sigillati contenitori in loco fresco e oscuro e infine tu potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran il disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la succes-

siva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol  
eccitamento dei sensi i quali avran ragione della  
ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran  
necessità a prolungata estasi di carnale consolo e  
confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean  
esser la piccola morte.

Ricetta n. 22  
Il Sublime Elixir di Limonina

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di foglie di limonina che tu avrai disio di porre alla macerazione principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *apparecchierai o farai apparecchiare tanta purissima aqua di fonte che risulti pari alla ottava parte di quanto alcole sia stato impiegato*, in essa aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra ponendo somma attenzione affinchè le quantità delle spezie impiegate sieno rispettose della quantità enunciata di foglie di limonina che vorrai porre al macero oppur proporzionali a essa.

Poscia aggiongerai tanto zucchero che sia pari al mezzo peso di detta aqua e porrai la pozione in acconcia cazzarola cuprea che andrà al picciol foco e la tramenerai fintanto ch'essa pervenga al picciol bollore e si trasmuti nel necessario lasso di tempo in uno siroppo che permarrà nella cazzarola che

toglierai dal foco e porrai in loco fresco fintanto ch'esso divenga fresco anch'esso.

A tale punto verserai il siroppo nel contenitore vitreo privato del sigillo e versatolo, novellamente lo sigillerai con carta pergamena e ceralacca e poscia lo porrai in loco fresco e oscuro e lo scoterai dolcemente per cinque dì ogni sera al tramontar del sole e poscia lo terrai immobile fintanto che non appaia il primo dì nel quale la luna diviene piena.

Poscia filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori che andran posti in loco fresco e oscuro e infine potrai degustare quest'Elixir trascorse che sieno per lo meno cinque lune piene principiando da quando i contenitori vitrei furon sigillati.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor

riconoscenza e delle lor congratulazioni tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guattereri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e farne in tal fatta lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 23  
L'Ordinario Elixir di Lunga Vita

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente com'è mio costume: multa paucis.

Di quest'elixir Sua Altezza Reale fu omaggiato da Sua Maestà Leopoldo II d'Asburgo e Lorena Granduca di Toscana qual ringraziamento a seguito d'un dono ch'Egli avea inviato in occasione della nascita del decimo figliuolo nomantesi Giovanni Nepomuceno Maria Annunziata Giuseppe Giovanni Battista Ferdinando Baldassarre Luigi Gonzaga et cetera.

E tanto esso piaccue al Sire ch'Egli comandò che venisse convocato l'Ambasciator di Toscana e gli chiese che ne procurasse numerose bottiglie ma questi con sommo imbarazzo notiziò a Sua Altezza Reale che l'Elixir di Lunga Vita veniva prodotto in esigua quantità appo l'antichissima e rinomatissima Officina Profumo Farmaceutica detta di Santa Maria Novella in Firenze e che tutta la produzione era

appannaggio del Granduca che talvolta l'utilizzava quale dono mirabile.

A tale punto Sua Altezza convocò il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi e gli comandò d'approntare un elixir analogo a quello di Lunga Vita e che a tal fine se ne procurasse in qualsivoglia modo e prezzo la ricetta originale.

Il Capo Cuoco e Pasticciere, che non volea esporsi personalmente a negozi di tal fatta stante l'alto ufficio ch'egli rivestia, mi pregò di porgergli ajuto e me ne fece far assaggio d'una modica quantità al fine ch'io sapessi di qual cosa si trattasse.

Libato l'elixir, d'istinto volea dirgli che digià io conosceva una ricetta per tale preparazione ma stimai esser callido il non intromettermi il tali faccende e comandai all'ajutante guattero Carletto Bechis ch'io sapea esser frammassone d'infimo rango, di pormi segretamente in contatto con qualcheduno d'alto rango che a sua volta fosse segretamente in contatto con affiliati dimoranti nel Granducato.

Egli m'indirizzò al libero muratore Carlo Emanuele Buscaglione al quale esposi la bisogna e costui poscia breve tempo m'assicurò che la Prima Loggia di Firenze avrebbe assolto il mio disio dietro il compenso di 7000 lire argentee ch'egli avrebbe poscia destinato a chi di dovere.

Riferii tale cosa al Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa e questi m'autorizzò al negozio.

Poco tempo appresso gli chiesi il danaro e egli me lo diede e tale danaro io diedi nottetempo al franc maçon e costui mi diede un cartiglio sigillato con ceralacca che diedi a Giovanni Vialardi.

Allorquando egli svolse il cartiglio e mi lesse gli ingredienti di cui componevasi l'elixir li stimai senza ombra di dubbio esser similari a quelli che son impiegati nella mia Ricetta n. 1 e nella mia Ricetta n. 2 che precedono questa e che trattano d'Elixir d'Alquermes essendomi assai ben noti gli scritti del conterraneo Conte di San Germano e stimai che l'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria No-

vella facesse uso di tali scritti, ma non gliel dissi temendo il rimbrotto per lo sciupio di lire del quale lui sarebbe risultato esser responsabile.

Pertanto taccui e Sua Altezza Reale fu ben lieto di come s'eran svolte le cose e mi venne riferito da persona di fiducia che lodò assai Giovanni Vialardi asserendo che 9000 lire eran ben spese per aver accaffato la ricetta per produrre la bevanda che gli piaccue assai e io fui comandato d'eseguirla.

A tale punto espongo come l'eseguii e tu l'eseguirai personalmente.

Per ogni 4 pinte d'alcole che sia d'ottimo gusto ti procurerai di zucchero 13 libbre e 3 onze, di vanilla tanta semenza quanto quella tratta da cinque baccelli, di ramoscelli di cynamomo 2 onze e mezza, di coriandolo 1 onza, di chiodi detti del garofalo in numero di 15, di fiori d'anice poco men di 1 onza, di semi di cardamomo 1 onza e mezza, di polvere di cocciniglia 2 onze, di semi di noce muscata 1 onza e mezza e 23 gocce di giulebbe.

Eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga polvere che verserai entro un vitreo contenitore ove trovasi l'alcole e poscia sigillerai con accuratezza il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le spezie intraprendan la macerazione che avrà termine poscia due settimane durante le quali agiterai il contenitore due fiate pro die, all'alba e al tramonto.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero in 4 boccali di purissima aqua di fonte, aprirai il contenitore e ivi verserai il siroppo di zucchero e eziandio il giulebbe.

Poscia lo richiuderai come pria detto, l'agiterai per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette giorni trascorsi i quali filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir entro vitrei e sigillati contenitori e esso sarà di pronta beva.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 24  
Il Sublime Elixir di Lunga Vita

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 33 pinte d'Elixir che vorrai produrre principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai cinque: d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan

al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *eccezion fatta per l'alcole, lo zucchero e il giulebbe porrai il tutto nel mortajo e pestellerai finquanto esso divenga polvere che verserai in vitreo contenitore ove trovasi l'alcole*, in esso aggiongerai le cinque spezie pestellate come sopra ponendo gran attenzione che la quantità di spezie sia rispettosa della quantità enunciata d'Elixir che tu vorrai produrre oppur proporzionale a essa.

Poscia sigillerai con accuratezza il contenitore con carta pergamena e ceralacca acciocchè l'alcole non disperdasi nell'aere e le spezie intraprendan la lor macerazione che avrà termine poscia due settimane durante le quali agiterai il contenitore due fiate pro die, all'alba e al tramonto.

Trascorso tale tempo discioglierai lo zucchero in 4

boccali di purissima aqua di fonte e sarà d'uopo che aprirai il contenitore e che ivi verserai eziandio il siroppo di zuccaro e il giulebbe.

Poscia lo richiuderai come pria detto, l'agiterai solo una fiata e per poco tempo e lo lascerai al riposo per sette giorni e allorquando trascorsi essi sieno filtrerai la pozione nell'usata fatta con cui filtransi gl'infusi in alcole mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e quindi porrai l'Elixir in vitrei e sigillati contenitori e esso sarà di pronta beva.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti per nulla avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato

in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 25  
L'Ordinario Elixir di Noce  
II - CXXII

Ricetta n. 26  
Il Sublime Elixir di Noce  
II - CXXX

II - CXXXV

Ricetta n. 27  
L'Ordinario Elixir d'Ovo di Gallina

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente puranco perchè ancor mi duole il core per gli accadimenti a essa legati che se non fosser stati tali, al presente io saria ricco, riverito, celebre e celebrato alchimista al pari del furfante che fece sua questa Ricetta che era mia e sol mia.

Io era ancor nel fulgore della IV età di mia vita, sibbene quasi pervenuto al suo naturale termine, allorquando venni spronato dal Capo di Cucina di Real Casa pel tramite del suo Ajutante Giovanni Vialardi a approntare un elixir che simigliasse al sanbajonne, un cibo di cui era sommamente ghiotto Sua Altezza Reale e del quale facea gran consumo mattutino coadiuvandosi con un copioso numero di biscotti nomantisi in Casa Reale savoiardì sin dal XIV secolo e che Egli usava in luogo del cucchiajo.

A tal fine mi fu affidato un giovine ajutante guattero

a nome Firmino Pezziol il quale avea l'incarico di coadiuvarmi nella realizzazione di quanto richiestomi, la quale cosa necessitò d'innumerevoli esperimenti poichè non è agevole mutare in bevanda un cibo da cucchiajo, sia esso biscotto oppur stoviglia.

Egli mi disse che provenia dal Regno del Lombardo Veneto e che il padre suo a nome Gianbattista avea bottega in Padova; era di buon comando, curioso circa quello che venia approntato nelle Cucine Reali e lesto nell'eseguire e nell'apprendere.

Lavorai senza sosta e trascorsi che furon alcuni giorni, presentai all'assaggio del Capo di Cucina nove elixir, ciò è quelli ch'io ritenea esser maggiormente meritevoli infra le oltre due dozzine ch'io avea creato ex novo e quand'egli pervenne a libare il settimo d'essi, m'abbracciò d'impeto e s'affrettò a sottoporlo all'approvazione di Sua Altezza Reale e se ne tornò raggiante di gran letizia.

Oh, grand honneur! il Sovrano l'avea sommamente gradito e quale guiderdone gli avea donato la Reale

Licenza di produrne sia per la Corte, sia pei sudditi del Regno.

E pertanto Sua Altezza Reale dispose che l'elixir fosse posto in commercio a un equo prezzo, con appropriato nome e con quello del produttore e con la dizione Fornitor della Real Casa e che i proventi sarebber stati suddivisi come d'uso: la settantacinquesima parte per l'Economo di Palazzo, la decima parte pel commerciante autorizzato, la quindicesima parte pel produttore ciò è pel Capo di Cucina il quale avrebbe ceduta la trentesima parte all'Ajutante di Cucina il quale ne avrebbe ceduta la trentesima parte a me medesimo che avrei ceduta la trentesima parte all'ajutante guattero che m'era stato affidato per la bisogna: unucuique suum.

Dimentichi d'ogni gerarchia, il Capo di Cucina, il suo Ajuto, io e il mio ajuto facemmo bisboccia per gran parte della notte quasi fossimo in Cuccagna, digià fantasticando circa i guadagni che ci attendean e io proposi di appellare il mio Elixir d'Ovo di Gallina col nome Ov e si decise che avea da farsi in tal fatta.

Ma il mattino seguente il mio ajutante guattero era sparito e siccome mi venne riferito da persona di fiducia seppi ch'egli non toccò giaciglio e che pria che sorgesse l'alba il malandrino s'era dileguato impossessandosi d'un agile destriero asserendo che avea da recarsi precipitevolissimamente dal padre suo che stava spirando.

E come mi venne riferito da altra persona di fiducia seppi che trattavasi di menzogna e che il genitore godea d'ottima salute al punto che al ritorno a casa del fuggiasco principiò lestamente a produr l'elixir secondo i dettami della mia Ricetta, lo appellò Vov e lo presentò appo la Corte d'Austria e da questa ottenne l'Imperiale Brevetto di Commercio.

E forse fu per beffa o forse per riconoscenza, avvenne che il lestofante Gianbattista Pezziol ne omaggiò copiosa quantità a Sua Altezza Reale che ne fu lieta ma nel contempo rimbrottò aspramente il Capo di Cucina pel mancato guadagno e costui rimbrottò asperrimamente il suo Ajutante e questi rimbrottommi in analogo modo per lungo tempo e

da severo ma giusto qual'era, mi privò vita natural durante e a favor suo della decima parte delle mie prebende e a mia volta io non ebbi qualsivoglia persona da rimbrottare e sulla quale rivalermi.

A ogni buon conto e senz'ajuto d'alcuno, ti procurerai dodici ova freschissime di gallina, quanto meno 30 limoni, 2 libbre e 8 onze di zucchero, 1 litro di vino di Marsala della miglior specie e mezza onza di ramoscelli di cynamomo.

Netterai con somma cura i gusci dell'ova poichè sai donde promanano e sai che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le porrai in vitreo contenitore e le affogherai col sugo dei limoni.

Sigillerai il contenitore e lo porrai in loco fresco e oscuro e allorquando vedrai che i gusci dell'ova di gallina siensi liquefatti espellendo i torli e gl'albumi, lo aprirai e aggiongerai zucchero e vino di Marsala e cynamomo e tramenerai l'intruglio per discioglier lo zucchero e fare un perfetto amalgama del tutto e poscia filtrerai la pozione mercè l'ausilio d'un pan-

no di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e porrai l'Elixir che ne deriva in bottiglie di coccio al fine ch'esso sia preservato dalla luce e attenderai quanto meno cinque dì e poscia lo berrai e rimembra che ogni qual volta lo berrai dovrai pria scotere la bottiglia.

Quest'Elixir sarà assai gradevole al palato, specie s'esso non sia rattamente ingollato ma bensì libato con lentezza e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Elixir il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 28  
Il Sublime Elixir d'Ovo di Gallina

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a quindici dozzine d'ova freschissime di gallina che vorrai porre alla macerazione del sugo di limone, tu principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai otto: di semi di noce muscata 3 onze, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *netterai con somma cura i gusci dell'ova poichè sai donde promanano e sai che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le porrai in vitreo contenitore e le affogherai col sugo dei limoni*, aggiongerai le otto spezie pestellate ponendo somma cura affinchè le quantità sieno rispettose dell'enunciata quantità d'ova di gallina che impiegherai oppur proporzionali a essa.

Sigillerai il contenitore e lo porrai in loco fresco e oscuro e allorquando vedrai che i gusci dell'ova di gallina siensi liquefatti espellendo i torli e gl'albume, lo aprirai e aggiongerai zucchero e vino di Marsala e cynamomo e tramenerai l'intruglio per discioglier

lo zucchero e fare un perfetto amalgama del tutto.

Poscia sarà d'uopo che tu filtri la pozione mercè l'ausilio d'un panno di solo lino che sia lindo e di trama e d'ordito finissimi e da ultimo porrai l'Elixir in bottiglie di coccio al fine ch'esso sia preservato dalla luce e a tal punto sarà d'uopo l'attendere quanto meno cinque dì.

Infine potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'afrodisiaco e ghiotto Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor sincere congratulazioni tosto oblierai la gran fatica che affrontasti per approntarlo personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Elixir risulterà esser assai gradevole pel palato in special modo se non sarà ingollato ma verrà libato con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj e del

pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa e avrai da tener a mente che ogni qual volta ne berrai o ne farai offerta a chicchessia dovrai pria scotere la bottiglia.

Ricetta n. 29  
L'Ordinario Elixir di Sanbuco  
II - CXLVI

Ricetta n. 30  
Il Sublime elixir di Sanbuco  
II - CLIII

Ricetta n. 31  
L'Ordinario Elixir di Vino Abbruciato  
II - CLIX

Ricetta n. 32  
Il Sublime elixir di Vino Abbruciato  
II - CLXVIII

👑 Qui termina il Tomo II 👑

II - CLXXV



**IL CUCINIERE  
PIEMONTESE  
DI REAL CASA SAVOIA**

ovverosia del modo di cucinare diverse carni  
di terra, di aria e di aqua in diverse maniere  
seguito da:  
il modo d'approntare quattro bianco mangiare  
in quattro diverse maniere

per  
**TEOFILO BARLA**  
digia Maître Pâtissier et Confiseur Royal

**AUGUSTA TAURINORUM**  
**a.D. M D C C C L I V**  
a spese dell'Autore

**TOMO III**



## Le Carni di Terra

Ricetta n. 1 alla pagina VII  
L'Ordinaria Cottura d'Anitra selvatica

Ricetta n. 2 alla pagina IX  
La Sublime Cottura d'Anitra Selvatica

Ricetta n. 3 alla pagina XX  
L'Ordinaria Cottura di Bas de Soie di Majale

Ricetta n. 4 alla pagina XXV  
La Sublime Cottura di Bas de Soie di Majale

Ricetta n. 5 alla pagina XXIX  
L'Ordinaria Cottura di Bollito di Langa

Ricetta n. 6 alla pagina XL  
La Sublime Cottura di Bollito di Langa

Ricetta n. 7 alla pagina XLVI  
L'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti

Ricetta n. 8 alla pagina LII  
La Sublime Cottura di Filetto alla Gabetti

Ricetta n. 9 alla pagina LVI  
L'Ordinaria Cottura di Finanziera alla Benso

Ricetta n. 10 alla pagina LXVI  
La Sublime Cottura di Finanziera alla Benso

Ricetta n. 11 alla pagina LXX  
L'Ordinaria Cottura di Tritto di Manzo all'Asburgo

Ricetta n. 12 alla pagina LXXX  
La Sublime Cottura di Tritto di Manzo all'Asburgo

### Le Carni di Aria

Ricetta n. 13 alla pagina LXXXIV  
L'Ordinaria Cottura d'Aquila Reale

Ricetta n. 14 alla pagina XCIII  
La Sublime Cottura d'Aquila Reale

Ricetta n. 15 alla pagina C  
L'Ordinaria Cottura di Beccaccino

Ricetta n. 16 alla pagina CIX  
La Sublime Cottura di Beccaccino

Ricetta n. 17 alla pagina CXV  
L'Ordinaria Cottura di Fagiano

Ricetta n. 18 alla pagina CXXVII  
La Sublime Cottura di Fagiano

Ricetta n. 19 alla pagina CXXXV  
L'Ordinaria Cottura di Nibbio Reale

Ricetta n. 20 alla pagina CXLV  
La Sublime Cottura di Nibbio Reale

### Le Carni di Aqua

Ricetta n. 21 alla pagina CLI  
L'Ordinaria Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Ricetta n. 22 alla pagina CLVI  
La Sublime Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Ricetta n. 23 alla pagina CLXI  
L'Ordinaria Cottura di Carpa

Ricetta n. 24 alla pagina CLXX  
La Sublime Cottura di Carpa

Ricetta n. 25 alla pagina CLXXVII  
L'Ordinaria Cottura di Luccio

Ricetta n. 26 alla pagina CLXXXII  
La Sublime Cottura di Luccio

Ricetta n. 27 alla pagina CLXXXVI  
l'Ordinaria Cottura di Merluzzo

Ricetta n. 28 alla pagina CXCI  
La Sublime Cottura di Merluzzo

Ricetta n. 29 alla pagina CXCIV  
L'Ordinaria Cottura di Rana

Ricetta n. 30 alla pagina CCII  
La Sublime Cottura di Rana

Ricetta n. 31 alla pagina CCIX  
L'Ordinaria Cottura di Testuggine

Ricetta n. 32 alla pagina CCXXII  
La Sublime Cottura di Testuggine

## Il Bianco Mangiare

Ricetta n. 33 alla pagina CCXXIX  
L'Ordinaria Cottura di Bodino

Ricetta n. 34 alla pagina CCXXXIV  
La Sublime Cottura di Bodino

Ricetta n. 35 alla pagina CCXXXVII  
L'Ordinaria Cottura di Pizza Ludovica

Ricetta n. 36 alla pagina CCXLVII  
La Sublime Cottura di Pizza Ludovica

Ripudio le facili dottrine dei nostri tempi e ritengo al pari d'Empedocle d'Agrigento che per crear tutte le realtà note sieno bastevoli i quattro Elementi e che pertanto tale cosa è valevole puranco per le carni d'animali che vivono in tre degl'Elementi ovverosia in Terra, in Aria e in Aqua e che son di grande ajuto pel nostro sostentamento solamente quando esse divengon edibili mercè l'impiego oculato del quarto Elemento che è il Foco.

E in effetti pel tramite d'esso trasmutansi in modo mirabile gli elementi e infra di essi gl'alimenti e nel contempo trasmutansi puranco coloro i quali dopo inesauste preparazioni e permutazioni pervengono alla polvere di proiezione, ma tal cosa attiene solo e unicamente alla Grande Opera dell'alchimista e giammai alla piccola opera del cuciniere, come ci ammaestrò Zoroastro il teurgico.

Ricetta n. 1  
L'Ordinaria Cottura d'Anitra Selvatica

Ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurate anitre selvatiche d'almeno 5 libbre cadauna e sieno frollate quanto meno per due dì e poscia le spennerai o le farai spennare, le passerai o le farai passare rattamente sovr'alla fiamma vivace, le netterai o le farai nettare in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le priverai o le farai privare sia d'ogni loro interiora sia dell'estremità delle zampe e sia dell'ali.

Eseguirai o farai eseguire questa Ricetta secondo i dettami di quella che segue e allorquando perverrai laddove dicesi che *ti procurerai le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale*, tu nol farai affatto e pertanto proseguirai nella sua elaborazione.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato in specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e

del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se il Principe, oppur la Dama, oppur il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età o a essa s'appropinquino avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 2  
La Sublime Cottura d'Anitra Selvatica

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune notazioni che però son tenuto a esporre in maniera incompleta a seguito di giuramento.

Era la stagione successiva a quella in cui Sua Altezza Reale avea celebrato in pompa magna la nascita della Quartogenita, e altra figliolanza dicean che s'appropinquasse, allorquando di nottetempo fui destato di sovrassalto dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi il quale mi disse che noi ci si dovea recare senz'indugio appo la Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi al fine d'approntare una cena di poche ma succulentissime portate pel Sovrano e che vi sarebbe eziandio stata un'Ospite.

Mi disse pure che tale cosa avea da esser talmente segreta che saremmo stati solo noi due alle cucine e al servizio e ch'io avrei avuto da occuparmi d'un cibo carneo il quale avea da esser nel contempo di sostanza, di pronta digestione, di squisita fattura

sia intrinseca sia estrinseca e da ultimo ma non per importanza, esser coadiuvante d'Afrodite e che lui si sarebbe occupato del restante.

E mi fece giurar su la Sacra Bibbia ch'io non avrei giammai parlato con alcuno di tale cosa e tal giuramento ho mantenuto e manterrò inquantochè voce dal sen fuggita poscia richiamar non vale.

Entrambi ci recammo pertanto nelle Regie Dispense di Palazzo Reale e mentr'egli si facea consegnare dagl'assonnati guatteri quanto avea da servirgli alla bisogna, io comandai ai medesimi che mi fosser procacciate le mercanzie che andrò a esporre per realizzar senza fallo la Ricetta della Sublime Cottura d'Anitra Selvatica.

Per somma mia fortuna pochi giorni pria avea digià apparecchiato tre anitre selvatiche al fine di sperimentare una ricetta da tempo meditata e non ancor realizzata poichè io avea da eseguire ben altre e gravose incombenze ma a tal punto ne colsi l'occasione con malcelata trepidanza.

Tutto quanto serviva alla bisogna d'entrambi venne caricato su una carrozza trainata da una pariglia di veloci destrieri e alle prime luci dell'alba giungemmo alle Cucine della Reale Palazzina e entrambi tosto ci ponemmo all'opra, dedicandoci ognuno a ciò ch'era stato deciso esser di sua competenza.

Poscia con tovagliato dei più fini e mirabili stoviglie e fiori a profusione apparecchiammo il desco in una delle dépendances del vasto parco ove dimorava l'Ospite di Sua Altezza Reale e all'ora convenuta ecco comparire nella salle à manger una fanciulla che digià dimostrava gl'attributi di donna.

Ella s'appalesava alta, di prosperoso seno, forse callipigia, un poco ponderosa e col volto rubizzo, volitivo e paffuto ma ohibò sicuramente affetta da miopia inquantochè allorquando Giovanni Vialardi le porse il menù ch'io avea compilato con calligrafia, ella disse che non era in grado di leggerlo e se lo fece legger dal Capo Cuoco e Pasticciere.

Ella non avea quell'altezzosità che sfoggiano molte

Dame di Corte e rimembro che, allorquando venni a Lei presentato dal Capo Cuoco e Pasticciere, Ella per pormi gentilmente a mio agio e forse reputando ch'io comprendessi solamente il dialetto e saputomi nativo d'Asti mi disse: ciau, mi sun cula là cha disu la Bela Rosin e me pari a l'è ad Moncalv.

Nel contempo pervenne nella salle à manger Sua Altezza Reale il Principe con indosso una virilissima tenuta da cacciatore e a Lui venni presentato da Giovanni Vialardi che Gli notiziò che il Padre Suo mi avea da poco tempo insignito dell'Ordine Reale di Maître Pâtissier et Confiseur, e Sua Maestà nel mentre ch'io m'inchinava fecemi ganascino dicendo: m'asmija ca sia un fieu an poc piciu, speruma bin.

Forse Egli ritenea ch'io essendo pasticcere non fossi puranco cuoco di vaglia, ma stimo senz'ombra di dubbio che di tale cosa dovette ampiamente ricredersi allorquando sul desco pervennero le cotture dell'anitre selvatiche e in specie allorquando Madamina Rosin battè due fiate le mani per la gioia: allorquando vide l'anitre di colore cremisi e

allorquando Giovanni Vialardi le porzionò abilmente con la lor farcia.

E l'indomani Sua Altezza Reale s'accomiatò da noi comandandoci di giurare che noi giammai avremmo parlato con chicchessia di quel ch'erasi tenuto nella Palazzina di Caccia, cosa ch'io sempre feci e farò, e lodò il Capo Cuoco e Pasticciere asserendo che in quell'insonne notte Egli s'era trasmutato in Priamo, l'inesausto figlio d'Afrodite e ciò per merito della sua soupe à l'oignon y croûtons.

All'udir tale cosa il mio volto s'atteggiò al sorriso a causa di quanto detto ma fu bastevole che Giovanni Vialardi mi guatasse con gran severità per renderlo imperscrutabile e il Capo Cuoco e Pasticciere non ebbe il tempo o forse l'ardire di notiziare a Sua Altezza Reale che in verità Egli divenne inesausto per merito della farcia che trovavasi entro l'anitre.

Ma non indugio oltre e trascurò i successivi accadimenti che ebber luogo allorquando noi facemmo ritorno a Corte, per porgere la Ricetta della Sublime

Cottura dell'Anitra Selvatica che eseguirai personalmente e con la massima soddisfazione inquantochè ottima è la carne di questa bestia.

Pertanto ti procurerai anitre selvatiche d'almeno 5 libbre cadauna e sieno frollate quanto meno per due dì e poscia le spennerai, le passerai rattamente sovr'alla fiamma vivace, le netterai di interiora e sterco in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e le priverai sia dell'estremità delle zampe e sia dell'ali.

A tale punto praticherai un'incisione che sia di poco sopra laddove trovasi lo sfintere della bestia e similmente a zampognaro soffierai vivacemente con la bocca entro il pertugio artificiale tappando col pollice quello naturale e vedrai con gran meraviglia che la pellecchia dell'anitra si distaccherà dalla carne sottostante pur continuando a avvilupparla.

Poscia strofinerai con purissimo miele di favo, che sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior d'acacia, la pellecchia delle bestie fintantochè

essa ne possa suggerire e le porrai appese in loco che sia ben areato fintanto ch'esse grondino del superfluo e s'asciuttino.

In attesa che l'anitre s'asciuttino, e era a tale punto che le bestie pervennero quand'io le trassi dalle Reali Cucine, ti procurerai i seguenti ingredienti in misura tale che sia confacente per comporre una farcia che andrà a empire il ventre dell'anitre: fegato e core d'anitra ciò è quelli che son stati tolti dalle medesime, tanto fegato di majale che sia di peso pari a quello di detti fegato e core, molte punte d'asparago provenienti dalla città di Santena, plurime castagne garessine previamente allessate e mondate di lor buccia e pellecchia, cipolla quanto bastevole, molto aglio, poco sale, pepe di Cajenna macinato e alcune bacche di lauro ben pistate.

Poscia porrai il tutto in acconcia cuprea cazzarola e lo cucinerai al picciol foco con butirro sovraffino di latte di vacca e con l'ausilio di vino di Marsala della miglior specie e tramenerai fintanto che il tutto si spappoli nel tempo richiesto.

Ora, per una quantità pari all'incirca a 15 libbre di anitra, overosia tre anitre che vorrai presentare sul desco, ti procurerai le quantità di spezie che vado a enumerare e che sono di agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza del Castello nella bottega impiantata oltre 13 lustri orsono dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

Curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite e poscia le pestellerai tutte insieme in acconcio mortajo fintanto ch'esse sieno divenute al pari di polvere e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

Pervenuto a tal punto porrai le spezie polverizzate nella cazzarola ove digià trovasi quella che sarà la farcia che andrà a empire il ventre dell'anitre e tramenerai tutti gl'ingredienti con cura e sempre al picciol foco fintanto che non pervengasi a perfetto e denso amalgama che passerai allo staccio che sia di maglia grossa e attenderai che si raffreschi.

Raffrescatosi che sia, l'impasterai coi torli di ventiquattro ova freschissime di gallina e ivi puranco porrai lo sbriciolone di nove tartufi bianchi del Monferrato che sien di taglia gagliarda.

Insaccherai quanto sovra descritto entro i cadaveri dell'anitre che poscia cucirai con refe in tale fatta che non siavi fessura alcuna dalla quale possa fuoriuscire il composto.

Ora avvoltolerai ciascuna bestia entro acconcia carta pergamena e la porrai entro un forno che abbia temperatura costante tale da non abbruciar la carta ma da cocere la carne e ivi le lascerai quanto meno per due ore.

Poscia svoltolerai gl'involucri e proseguirai la cottura delle bestie in acconcia teglja fintanto che la pellecchia dell'anitre divenga croccante e di colore cremisi e l'irrorerai più fiate col fondo di cottura che sarà gocciolato entro la teglja medesima.

Infine presenterai l'anitre sul desco tali quali uscite di cottura e principierai col servire la pellecchia tagliata in striscioline, poscia la carne anch'essa tagliata in tale fatta e da ultimo porzionerai la farcia che potrà esser eziandio degustata sovra crostoni di pane rostiti nel butirro sovraffino di latte di vacca con un poco di sale.

E con malcelato orgoglio potrai far degustare tale afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e dinanzi alla lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta quanta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente non essendoti punto avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne un lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 3  
L'Ordinaria Cottura di Bas de Soie di Majale

Sgozzerei o farai sgozzare uno o plurimi majali a seconda di quanti sieno i tuoi commensali valutando che per quattro d'essi necessita un majale che non sia lattonzolo e sia di mole superiore alle 5000 libbre e che grufolò ghiande, tuberì, radici e quanto altro abbia potuto esser ingerito, digerito e espulso nel corso del felice e libero pascolo.

Tale majale avrà da esser sgozzato nel mese di novembre inoltrato che è il periodo migliore per la mattanza.

Di tale bestia debbon esser utilizzati i soli zampini e pertanto ne otterrai quattro per ciascuna bestia e quindi uno per ognun commensale e quanto sovravvanza sarà utilizzato a josa per uso alimentare poichè dicesi a buon ragione che del majale non buttasi via alcunchè e ciò è acclarato.

Pria di principiare l'esposizione è d'uopo il dire che

le parole bas de soie che danno il nome a questa Ricetta e che il volgo ha storpiato in batsoà, baciua, bassuà et cetera, promanano dal francese e hanno il significato di calze di seta poichè allorquando i zampini saran compiutamente elaborati la lor polpa risulterà al palato delicata e fine, gelatinosa e serica al pari della calza di seta d'una Dama.

Ciò premesso, brustolirai o farai brustolire i zampini in tale fatta che la rozza peluria che li contorna ne risulti consunta, poscia li netterai o li farai nettare in purissima aqua di fonte fluente in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e quindi li raschierai o li farai raschiare con acconcia lama al fine d'eliminare la residuale peluria.

Mondati che sieno, li porrai in un acconcio pajolo cupreo e li sommergerai o li farai sommergere con siffatta pozione che è da approntarsi per quattro zampini: di vin bianco 3 quartini, d'aceto di vino nebbiolo idem, 12 quartini di purissima aqua di fonte ove sia stato disciolto con somma cura del sale quanto reputi bastevole, di sellero 2 onze, di

petrose-molo 1 onza, di lauro 2 foglie, di carote 1,  
di cipolla idem.

Porrai o farai porre il cupreo pajolo al picciol foco e  
allorquando l'intruglio perverrà al bollore ag-  
giungerai mezza onza di zucchero e ivi lo manterrai al  
picciol bollore quanto meno per tre ore.

Allorquando i zampini sieno ben cotti, li scolerai o li  
farai scolare, attenderai che sieno raffrescati al fine  
d'agevolare la fuoruscita dell'osso e li priverai o li  
farai privare di detto osso ottenendo in tale fatta  
tocchi di carne del zampino che han da esser con  
somma cura asciuttati con dei panni che sien stati  
previamente mondati.

Nel mentre apparecchierai o farai apparecchiare in  
acconcio contenitore sei ova freschissime di gallina  
prive del guscio che sian vigorosamente sbattute  
congiuntamente a 4 onze di butirro sovraffino di  
latte di vacca previamente disciolto, a sale e pepe  
di Cajenna macinato, a numerose foglie di petrose-  
molo e a 4 onze di farina di frumento.

Asciuttati che sieno i tocchi di carne, l'immergerai o li farai immergere con accortezza nel composto che è sovra descritto e che chiamasi pastella, al fine d'impastellarli e poscia tu li cospargerai o li farai cospargere di pan disseccato che pria avrai pistato o fatto pistare finissimamente al mortajo.

Impastellati e impanati che sieno essi appariranno al pari di bozzoli che libereranno la lor prelibatezza poscia cottura e a tale fine porrai o farai porre i tocchi di carne di zampino di majale sovra acconcia gratella accomodata sovra un picciol foco.

Quand'essi saran ben gratellati in ogni lor superficie li presenterai personalmente e rattamente ai tuoi commensali buongustaj senz'altro alimento che possa distogliere il palato dal lor serico sapore.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato in specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore.

Essa sarà del pari sommamente corroborante pel

corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 4  
La Sublime Cottura di Bas de Soie di Majale

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Bas de Soie che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie.

Esse son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale overosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tana-ceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto che tu sia nell'elaborazione laddove dicesi che sieno approntate *in acconcio contenitore sei ova freschissime di gallina prive del guscio che sian vigorosamente sbattute congiuntamente a 4 onze di butirro sovraffino di latte di vacca previamente disciolto, a sale e pepe di Cajenna macinato, a numerose foglie di petroselinolo e a 4 onze di farina di frumento*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai oppur proporzionali a essa.

Asciuttati che sieno i tocchi di carne l'immergerai con accortezza nel composto che è sovra descritto

e che chiamasi pastella, al fine d'impastellarli e poscia li cospargerai o li farai cospargere di pan disseccato che da pria avrai pistato o avrai fatto pistare finissimamente al mortajo.

Impastellati e impanati che sieno essi appariranno al pari di bozzoli che libereranno la lor prelibatezza poscia cottura e a tale fine tu porrai o farai porre i tocchi di carne di zampino di majale sovra acconcia gratella accomodata sovra un picciol foco.

Quand'essi saran ben gratellati in ogni lor superficie li presenterai rattamente e personalmente ai tuoi commensali buongustaj senz'altro alimento che possa distogliere il palato dal lor serico sapore.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiottissima Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor palese riconoscenza oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti mai avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta e

farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 5  
L'Ordinaria Cottura di Bollito di Langa  
III - XXIX

Ricetta n. 6  
La Sublime Cottura di Bollito di Langa  
III - XL

III - XLV

Ricetta n. 7  
L'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre con quella concisione che mi è propria: multa paucis.

Avvenne un dì che Sua Altezza Reale comandò al Colonnello dell'Esercito Sabauda Ettore Gerbaix De Sonnaz che venisse composta una Marcia Reale in quanto la vigente più non gli piaceva, soprattutto allorquando il sacerdote Paolo Bodoira, organista in Racconigi, fece comprendere al Sovrano che fors'era non opportuna la presenza di molti suon di pifferi nell'esecuzione di tale brano musicale.

Il Colonnello diede tale incombenza al Capo Musica del Primo Reggimento Savoia nomantesi Giuseppe Gabetti e confinò il musicista al castello di Verduno affinché non gli venisser distrazioni dalla vita di Corte e costui, da fecondo artista qual era, compose due Marce Reali nell'arco di due anni che furon sottopose all'attenzione di Sua Altezza Reale che

fece la Sua scelta infra le due e la novissima Marcia Reale d'Ordinanza fu eseguita al Campo di Corpo d'Armata che trovasi in San Maurizio Canavese ove presenziaron le Eminenze di Corte.

Talmente piaccue tale Marcia che Sua Altezza Reale vaticinò ch'essa avrebbe allietato i sudditi per tanto tempo quanto fosse perdurato il Regno e per non svilir con moneta sonante il meritorio operato del Capo Musica comandò al Capo di Cucina di Real Casa Domenico Gromont di titolare al suo nome una preparazione culinaria.

Mi venne riferito da persona di fiducia che a tale nunzio Giuseppe Gabetti sbiancò, pianse incredulo e forse la gioja di ricever tale onorificenza della Corona squassò a tale punto il suo intelletto ch'egli trascurò sempre più il pentagramma e principiò a dedicarsi allo studio del pomodoro.

Al fine di soddisfare i Reali desiderata, il Capo di Cucina comandò il suo Ajutante che nomavasi Felice Barberis e questi comandò ai suoi Ajutanti Giovanni

Vialardi, Giuseppe Garbero, Ayres Tommaso e Ayres Michele d'approntare un'acconcia ricetta la quale avesse da restar memorabile al pari della Marcia Reale d'Ordinanza e costoro mi comandarono tale cosa e io allor mi posi all'opra.

Reputai che sarebbe stata gran novità il presentar un cibo che fosse nel contempo sia panatico sia companatico e pervenni a questa preparazione che ottenne gran plauso della Corte tutta e che ora vado a esporre e che se tu il vorrai, potrai eseguire personalmente.

Ti procurerai filetto di manzo, overosia di quella bestia che giammai potrà divenir toro e neppur giungerà a esser bove e per ciascun commensale taglierai detto filetto d'uno spessore che sia pari a due dita della mano e di peso d'almeno 10 onze e ne serrerai accortamente a mezzo di spago la sua naturale tondità.

Poscia darai a fette di pane di generosa mollica e alte un dito della mano una forma che sia di pari

diametro a quella del filetto e ti comporterai analogamente per quanto concerne un fegato grasso d'oca che sia anch'esso alto due dita della mano e ti abbisognerà puranco del butirro sovraffino di latte di vacca, del vino di Marsala della miglior specie e per ciascun filetto 2 onze di tartufo bianco del Monferrato e a tale punto si parrà la tua abilità in quanto dovrai operare con tre padelle per ognun dei primi tre ingredienti.

Nella prima padella porrai le fette del pane a dorarsi col butirro al foco allegro.

Nella seconda padella porrai il filetto pria infarinato con farina di frumento della miglior specie e lo dorerai al foco vivace d'ambo le parti con l'ausilio di butirro e solo allorquando riterrai consono por fine alla sua cottura, lo salerai e lo peperai di pepe di Cajenna macinato.

Nella terza padella dorerai il fegato grasso d'oca al foco vivace e sempre con l'ausilio di butirro e solo allorquando riterrai consono il por fine alla cottura

lo salerai con poco sale e lo peperai con poco pepe di Cajenna macinato.

A tale punto collocherai s'un piatto di portata una fetta del pane e sovr'essa porrai un filetto privato dello spago e sovr'esso un fegato grasso e sul tutto le due onze di tartufo lamellato e procurerai di tener al caldo tale preparazione.

Nel contempo terrai le tre padelle di cottura ancor al picciol foco e in esse aggiongerai un poco di vino di Marsala della miglior specie che mescerai coi fondi di cottura che andran addensati e posti in una sola padella e cocerai gl'ingredienti sovra esposti per non lungo tempo e addensatisi che sieno anche coll'uso di pettina, li passerai allo staccio di maglia finissima allo scopo d'ottenere una salsa densa e cremosa che scalderei al picciol foco e se del caso a essa aggiongerai vino di Marsala e farina di frumento al fine di vellutarla al meglio.

A tale punto verserai la salsa sovra il tartufo che è posto sovra il fegato grasso che è posto sovra il

filetto che è posto sovra una fetta di pane che è posta sovra il piatto di portata.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian digià trabalzato la IV età avran disio di gustare quel che puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 8  
La Sublime Cottura di Filetto alla Gabetti

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Filetto alla Gabetti che vorrai presentare principierai col procurarti le seguenti spezie che son tanto necessarie quanto son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e allorquando tu sia pervenuto nell'elaborazione laddove dicesi che *terrai le tre padelle di cottura ancor al picciol foco e in esse aggiongerai un poco di vino di Marsala della miglior specie che mescerai coi fondi di cottura che andran addensati e posti in una sola padella*, aggiongerai entro essa le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai presentare oppur proporzionali a essa.

Cocerai per non lungo tempo gl'ingredienti sovra esposti e addensatisi che sieno li passerai allo staccio di maglia finissima allo scopo d'ottenere una

salsa densa e cremosa che scalderei al picciol foco e se del caso a essa aggiungerai vino di Marsala della miglior specie e farina di frumento al fine di vellutarla al meglio.

A tale punto verserai la salsa sovra il tartufo che è posto sovra il fegato grasso che è posto sovra il filetto che è posto sovra una fetta di pane che è posta sovra il piatto di portata.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblirai tutta quanta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guattereri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che

ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 9  
L'Ordinaria Cottura di Finanziera alla Benso

Pria ch'io divulghi la presente Ricetta son d'uopo talune brevi notazioni che vado a esporre concisamente, come da parte mia costumasi: multa paucis.

Essa fu approntata quale insolito piatto per un desinare a Corte al quale Sua Altezza Reale invitò il Conte Camillo Filippo Paolo Giulio Benso, il Marchese Massimo Taparelli, il Conte Giuseppe Siccardi, il Conte Ermolao Asinari, l'Avvocato Angelo Brofferio, l'Avvocato Costantino Nigra, il Conte Ilarione Petitti di Roero e il Geografo Francesco Costantino Marmocchi che era in quel tempo esule dal Granducato di Toscana in Torino ove seguiva l'approntamento a stampa del suo Dizionario di Geografia Universale.

Il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi venne incaricato d'approntare cibo e desco e egli propose un servizio alla russa o all'ambigù ma Sua Maestà dissentì e ingiunse che in lor vece necessitava un servizio a mano inquantochè nel

corso del desinare si avea da parlare di argomenti sommamente importanti pel futuro del Regno e pertanto nella sala non avean da esservi altre orecchie che quelle dei sovra menzionati invitati e che inoltre il desinare non avea da esser sontuoso ma bensì approntato in tal modo da non distogliere l'attenzione dei Commensali dai loro ragionamenti volti al benessere de' sudditi.

E Giovanni Vialardi mi comandò d'eseguire una preparazione austera che s'adattasse alla gravità del momento e io meditai d'approntare quello che di più austero e nel contempo ghiotto potesse esservi per una frugale mensa Reale, ovverosia un cibo in uso da tempo immemore nelle nostre terre ch'io avea appreso cucinar da mia Madre che, in ambascie di povertà, l'eseguiva con perizia e che noi si mangiava con gran gusto e che al presente nomasi Finanziera.

E stimai puranco esser opportuno il presentare pochi e semplici dolci e infra questi i bignè di pasta choux e quale digestivo il Sublime Elixir di

Latte di Capra, elaborati come da Ricetta n. 15 e come da Ricetta n. 16 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir e in tale modo feci.

Approntato quanto occorre pel servizio a mano, il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa, io e sei valletti attendemmo a lungo nell'attigua sala del caffè che Sua Altezza Reale e gl'illustri Commensali ivi si portassero per proseguire nei lor conciliaboli che in verità avean principiato a esser tenuti con voci squillanti al punto che esse oltrepassavano le serrate porte della salle à manger.

E in effetti s'udian provenire frizzi, lazzi e cachinni che s'affievoliron e taccuero solamente allorquando gli Avvocati Angelo Brofferio e Costantino Nigra che avean grande intonazione e timbro di voce principarono a cantar sguajatamente canzoni del volgo delle quali io conosceva unicamente Maria Gioana e Maria Catlina e allorquando cantarono quest'ultima udimmo pure provenire un cadenzato rumor di scalpiccio, inequivocabil segno che gl'illustri Commensali stavan danzando la danza Monferrina.

Tutto d'un tratto il Geografo Francesco Costantino Marmocchi spalancò con furia inaspettata la porta della salle à manger, travolse i valletti e con fare allarmato s'approcciò a Giovanni Vialardi dicendogli che fin al termine del desinare essi avean discettato amabilmente d'Iddio, della Patria e d'altro ancora ma che all'improvviso l'atmosfera era mutata.

E dissegli puranco che allorquando gl'altri Commensali principiaron a bere un niveo elixir ch'egli rifiutò in quanto astemio, essi man mano mutarono d'umore, divenner facili al riso e al pianto, all'ira e alla serenità d'animo, all'odio e all'amore.

E gli riferì a mo' d'esempio che improvvisamente Sua Altezza Reale avea rimproverato l'Avvocato Brofferio d'aver assunto temp'addietro le difese di tale Gerolamo Ramorino che avea portato disgrazia il Padre Suo; che il Marchese Taparelli s'era intromesso dicendo ch'Egli avea avuto ben altro padre che l'allampanato Sovrano; che il Conte Benso avea rampognato Sua Maestà per l'abituale frequentazione di baldracche e ch'era stato a sua

volta rampognato dal Conte Asinari per tal costume; che il Conte Siccardi avea affermato che il Marchese Taparelli s'era guadagnato infra le Dame di Corte Sabauda l'appellativo di sporcaccione e tant'altre cose ancor, fintanto che l'Avvocato Brofferio e l'Avvocato Nigra, quest'ultimo ancor in lagrime per la sorte toccata all'elefante Fritz, avean principiato a cantar canzoni e pervenuti a tale punto i Commensali, da gentiluomini quali erano, avean posto termine al contenzioso infra di loro e avean principiato a danzare l'un coll'altro.

Al che il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi rassicurò il Geografo affermando che tali accadimenti eran usuali a Corte allorquando i Commensali libavano un'eccessiva anzichè una modica quantità d'alcuni elixir.

Ma soggiunse che entro breve tempo ognun d'essi avrebbe assunto novellamente il suo ruolo e la cosa massimamente importante non era tanto ciò che facean i potenti nelle lor stanze ma quella per la quale i sudditi non avesser giammai a saperlo e

pertanto dubitare assai di coloro i quali per grazia d'Iddio e volontà della Nazione dicean d'adoperarsi pel bene comune.

Sbiancai in volto udendo profferir tali incaute parole inquantochè nel medesimo istante era comparsa Sua Maestà la qual era seguita dal Conte Benso e dagl'altri Commensali per recarsi alla sala del caffè.

Passandoci innanzi il Conte affermò che giammai avea mangiato Finanziera sì buona e completa e allor io decisi che questa Ricetta avrebbe portato il suo nome nel Ricettario ch'io volea dar alle stampe affinchè Sua Altezza Reale potesse novellamente apprezzare nella sua interezza il lavoro di colui che era stato elevato al rango di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e a tale punto accadde che dei di che furon m'assalse il souvenir.

Ma mentr'io ragionava di ciò, Sua Maestà guatò a lungo negl'occhi Giovanni Vialardi e con irato volto atteggiato a sommo disprezzo dissegli che le parole da lui profferite e da Lui udite parean esser

quelle pronunciate da un capo popolo anarchico al par di Carlo Pisacane e non quelle di un capo cuoco e che dovea esser punito e che pertanto sarebbe tornato a esser Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere.

E il giorno appresso il Capo di Cucina di Real Casa Domenico Gromont fu il latore di un Regio Biglietto col quale si comandava che immantinente Giovanni Vialardi tornasse a esser quel che era stato e mi disse infra singhiozzi che digià meditava di abbandonare le Regie Cucine e io lacrimai con lui.

Ma il Lettore brama d'esser reso edotto circa una ricetta d'alta gastronomia e non delle sventure occorse a un Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa e a un Maître Pâtissier et Confiseur Royal e pertanto al fine di poter eseguire tale Ricetta per tanti Commensali quanti furon quelli del servizio a mano appronterai personalmente gl'ingredienti che vado di seguito a elencare.

Di manzo: 2 libbre e 2 onze di collo, 1 libbra e 2 onze di cervella, idem di quegl'attributi che i villani

gli fan dismetter per divenir bove, idem di filoni, idem di animelle, idem di filetto e idem di quante altre sue frattaglie edibili che potrai rinvenire.

Di gallo: 1 libbra e 2 onze di fegato, idem di quegl'attributi che i villani gli fa dismetter al fine di divenir cappone, idem di creste e bargigli e idem di precordi e di quante altre sue frattaglie edibili che potrai rinvenire.

E inoltre 3 onze di funghi porcini seccati e resuscitati in latte di vacca, 8 onze di butirro sovraffino di latte di vacca, 1 boccale di vino di Marsala della miglior specie, 1 quartino d'aceto di vino che sia nebbiolo, 2 onze di farina di frumento, 4 ova freschissime di gallina, 3 onze di quel formaggio di latte di vacca cosiddetto grana che non sia tardivo o vernengo e che avrai passato alla grattuggia e a piacer tuo noce muscata macinata, lauro, pepe di Cajenna macinato e sale.

Monderai con cura i precordi e tutte le frattaglie e li taglierai sia a fettine e sia a tocchetti secondo la

lor natura e del pari farai tocchi col filetto.

Batterai alla lama di coltello il collo del manzo e con tale carne trita e l'ova e il formaggio e la noce muscata e il pepe di Cajenna macinato e il sale comporrai ballottine di dimensione pari a quella d'una noce di noce e che terrai d'un canto.

Poscia, in acconcia cuprea cazzarola entro cui farai spumeggiar mezzo peso del butirro unirai i tocchi di filetto e allorquando essi saran rostiti aggiongerai le fettine e i tocchetti di precordi e di frattaglie che avrai infarinato con la farina di frumento e terrai la cottura di questa Cottura per una dozzina di minuti e quindi aggiongerai il vino di Marsala e i funghi porcini che avrai strizzato e minuzzolato.

Lascerei al picciol foco questa Cottura per un'altra dozzina di minuti durante i quali preparerai un'altra Cottura in altra acconcia cuprea cazzarola ove porrai il restante butirro, lo farai spumeggiare e in esso cocerai al foco vivace le ballottine fintanto ch'esse sieno ben rostite.

Ora porrai le due Cotture in una sola cazzarola, tramenerai dolcemente e unirai aceto di vino nebbiolo e foglie di lauro e terrai la cazzarola al fuoco fintanto che s'innalzi il bollore e a tale punto la preparazione sarà terminata e per essa potrà esser impiegato il nome di Finanziera.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 10  
La Sublime Cottura di Finanzia alla Benso

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Finanzia che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti otto spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ciò è: di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Pervenuto nell'elaborazione laddove dicesi che *in acconcia cuprea cazzarola entro cui farai spumeggiar mezzo peso del butirro unirai i tocchi di filetto e allorquando essi saran rostiti aggiongerai le fettine e i tocchetti di precordi e di frattaglie ch'avrai infarinato con la farina di frumento e terrai la cottura di questa Cottura per una dozzina di minuti e quindi aggiongerai il vino di Marsala e i funghi porcini ch'avrai strizzato e minuzzolato, aggiongerai le otto spezie pestellate come sovra è stato descritto.*

E sarà tua somma cura il porre la necessaria e la massima attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità pocanzi enunciata di

Finanziera che vorrai presentare ai commensali  
oppur proporzionali a essa.

Lascerei al picciol foco questa Cottura per un'altra  
dozzina di minuti durante i quali preparerei un'altra  
Cottura in altra acconcia cuprea cazzarola ove  
porrai il restante butirro, lo farai spumeggiare e in  
esso cocerai le ballottine al foco vivace fintanto  
ch'esse sieno ben rostite.

Ora porrai le due Cotture in una sola cazzarola,  
tramenerai dolcemente e unirai aceto di vino che  
sia nebbiolo e foglie di lauro e terrai la cazzarola al  
foco fintanto che s'innalzi il bollore e a tale punto la  
preparazione sarà terminata e per essa potrà esser  
impiegato il nome di Finanziera.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa  
afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati com-  
mensali buongustaj e a fronte della lor riconoscien-  
za e delle lor congratulazioni oblierai tutta quanta la  
fatica che affrontasti per approntarla personal-  
mente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine

d'impedire saggiamente che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se essa non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo a seconda di quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 11  
L'Ordinaria Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo

Pria d' esporre la presente Ricetta son d'uopo talune necessarie notazioni che vado a esporre con la concisione che m'è propria.

Avvenne che la Principessa e poscia Imperatrice d'Austria ovverosia Sua Altezza Reale Maria Anna Carolina Pia di Savoia, esiliata in Praga e colta da nostalgia per la Corte in cui crebbe, decise di pervenire a Palazzo Reale con l'augusto Consorte l'Imperatore Ferdinando Carlo Leopoldo Giuseppe Francesco Marcellino di Asburgo e Lorena d'Austria anch'Egli esule e con molti Cortigiani anch'essi esuli e al seguito d'entrambi.

A tale notizia Sua Maestà dispose che vuoi per l'Imperatrice, vuoi per l'Imperatore e vuoi per gli illustri Ospiti fosser organizzati fastosi festeggiamenti e puranco una battuta di caccia di cinque giorni di durata da tenersi alla Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi.

E fece comandare al Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi d'organizzar le Salmerie Reali al Regio Campo Base e di curare i Carriaggi Reali e dispose puranco d'approntare panetti o qualsivoglia cibo simile a quello alla moda del Conte Giovanni Montagu in fatta tale che molteplici agili vivandieri cavallerizzi, galoppanti al seguito dei venatori potesser porger loro sostentamento di cibo e bevande qualora talun d'essi fosse stato colto d'appetenza e pertanto la potesse soddisfare senza dover far ritorno al Campo Base.

Saputa tal cosa, il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa mi comandò di realizzare un prêt-à-manger che fosse consono ai desiderata di Sua Altezza Reale e io ne fui lusingato e mi posi all'opra e come mio costume espressi il meglio di me medesimo.

Reputando che sarebbe stata gran novità il riuscire a approntare un panatico e un companatico che non fosse imitazione d'altri, ne cogitai uno il quale parmi potesse esser realizzato con facilità appo le cucine delle Salmerie Reali e nel contempo esser

ghiotto e leggero per lo stomaco di colui che deve ballonzolare per lungo tempo in sella a un destriero per inseguir le mute dei cani che a lor volta inseguono l'ambita preda e non intende perder tempo per discendere d'arcione e far uso di stoviglie.

Esposi tale Ricetta al Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi il quale approvò che fosse eseguita e pertanto io ne curai personalmente l'esecuzione.

Diedi perciò rigorosissime disposizioni, overosia di come il mastro fornajo avesse da approntare un panetto soffice e sapido e di generosa mollica e di come il macellajo dovesse predisporre pel cuciniere delle Salmerie Reali una carne che fungesse da farcia pel panetto e che poscia cottura risultasse morbida, succulenta e d'agevole e presta digestione in quanto approntata come se essa fosse stata digià manducata.

E disposi altresì che il panetto e la carne fosser allietati vuoi da corposo vino, vuoi da un dissetante

Elixir di poco alcole e di mia fattura, overosia dal Sublime Elixir di Cola e di Coca della Ricetta n. 8 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir.

Tale cibo suscitò, com'io avea sperato, l'ammirato stupore dei Real cacciatori e del seguito tutto, e più se ne faceva e più se ne mangiava e stante la gran calura ognuno avea disio di libare sia il mio pétillant Elixir, sia il vino che contenea ben più alcole e forse fu per cagion sua o forse per suo merito che pel Regio Campo diffusesi grande allegrezza e ognuno s'abbandonò a frizzi, a lazzi e a cachinni senza ritegno alcuno con un clamore che superò di gran lunga i barriti dell'elefante Fritz il quale pareva esser colto da gran timore per causa di quello che stava accadendo.

Tale vino che proviene dalle Regie Cantine è un vino di ammirevole qualità che la Marchesa Giulietta Francesca Vittorina Colbert Falletti produce col nome di nebbiolo in quel di Barolo con l'ausilio del Conte Luigi Oudart e del bibliotecario Silvio Pellico e che vien commerciato con gran lucro dal Conte

Camillo Benso e libato in grande copia nei convivi della Real Casa e con grand'affanno dell'Economo di Palazzo.

A ogni buon conto, questo cibo veloce e entrambe queste bevande talmente piacquero all'Imperatore d'Asburgo e Lorena d'Austria che Costui vivamente complimentossi con Sua Altezza Reale che a Sua volta lodò il Capo Cuoco e Pasticciere e mi venne riferito da persona di fiducia che gli conferì Regio Brevetto di Commercio per eseguire tale panetto al di fuori delle mura del Regio Palazzo.

Giovanni Vialardi reputò che fosse cortesia nei miei confronti ch'io potessi donare il nome a tale mia Ricetta nel Ricettario ch'io volea redigere da lunga pezza e io lo feci, appellandola Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo da eseguirsi in duplice versione, ovverosia quella Ordinaria e quella Sublime.

Anch'egli per parte sua s'ispirò al nome del casato dell'illustre Ospite e nomò tale cibo veloce Panetto d'Asburgo e questo fu poscia brevemente appellato

a Corte e fuor d'essa come Asburgo o Asburger o Asburgher o Amburgher o Sburgher et cetera e divenne entro e fuori delle mura del Regio Palazzo il prêt-à-manger prediletto sia da coloro i quali son massimamente affaccendati, sia da coloro i quali intendono interrompere il digiuno pomeridiano in special fatta giovini, nobili o plebei che sieno.

Ora vado a esporre come feci eseguire tale Ricetta dai guatterri delle Regie Salmerie e potrai eseguirla personalmente oppur farla eseguire o parimenti gustarla appo alcuni caffè restaurants ch'ebbero dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa la licenza di somministrazione agl'avventori e egli trasse da tale faccenda gran guiderdone.

Per ottener quanto meno cinquecento panetti, che tanti furon quelli prodotti giornalmente alla battuta di caccia, comandai al mastro fornajo che fosser utilizzati tali ingredienti: di farina di frumento della miglior specie 137 libbre, di latte di vacca appena munto 2 brente e 17 boccali, di butirro sovraffino di latte di vacca 8 libbre e 1 onza, di sugna di majale

non rancida 2 libbre e 8 onze, di zucchero 5 libbre e 4 onze, di purissimo miele di favo il quale sia di preferenza quelloutto dalle laboriose api dal fior d'acacia 2 libbre e 8 onze, di quel lievito detto madre 2 libbre e 2 onze, di sale 2 libbre e 8 onze e di tanto bianco seme dell'indico sesamo da ricoprire al meglio la superficie dei panetti medesimi.

E gli comandai che la farina di frumento fosse posta in acconcio contenitore e che ivi fosse versato il latte di vacca pria intepidito e nel quale fosser stati previamente disciolti con somma cura quel lievito detto madre e il miele e gli dissi che poscia si avean d'aggiungere lo zucchero, il sale, il butirro e la sugna e che l'impasto dovea esser lavorato vigorosamente da tanti guatteri quanti necessari fintanto ch'esso avesse cessato d'appiccicarsi alle mani e quindi fosse divenuto liscio, morbido e elastico similmente al gluteo d'un infante.

A tale punto volli che con tale impasto s'avesser da creare cinquanta sfere quanto più simili infra di loro e che su ognuna d'esse dovesse esser inciso un

taglio a croce, similmente al pane.

Poscia comandai che ognuna d'esse avesse da esser ricoperta con un acconcio telo che potea esser puranco canovaccio purchè fosse lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e fosse umettato e che fosser poste a lievitare in loco tepido fino al raddoppio, per tanto tempo quanto necessario.

Infine volli che con ciascuna di dette sfere fosser confezionati dieci panetti che avesser da esser spennellati d'un velo di latte di vacca e spolverati di semi bianchi di indico sesamo e disposi che fosser lasciati riposare quanto meno due ore e infine posti al forno fintanto che divenissero dorati e morbidi nell'istesso tempo.

Quand'ebbi terminato col mastro fornajo, principiai col macellajo e gli comandai che fosser battute alla lama di coltello 250 libbre di polpa e di fusello di spalla di manzo, overosia di quella bestia che giammai potrà giungere a divenir toro e neppur

giungerà a esser bove e che tale carne avesse da esser frolla al punto ottimale e con poco grasso e che il trito non risultasse poltiglioso.

Poscia disposi che colla carne trita venisser preparate cinquecento porzioni di 6 onze ognuna e che ciascuna d'esse fosse sapientemente impastata con sale, con pepe di Cajenna macinato, con sugo d'aglio e di cipolla e con un poco di salvia e che con ognuna di tali porzioni fosse costruito un disco di carne schiaccia che presentasse un diametro pari a quello d'un panetto tagliato alla sua metà in modo orizzontale ciò è in due parti esatte.

A tale punto volli che tali dischi di carne schiaccia fosser posti alla piastra rovente per tanto tempo quanto necessario per la lor cottura interna e al formarsi d'una crosta dorata all'esterno d'essi.

Infine comandai che ciascun panetto venisse farcito con un disco di carne cotto in tale fatta e che ogni panetto venisse avvolto in carta oleata e posto cogli'altri in capienti bisacce collocate sulla groppa

di veloci destrieri cavalcati da agili vivandieri che seguitassero la battuta di caccia e rifocillassero eziandio di bevande i venatori secondo il loro disio.

La Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo posta entro un panetto è assai gradevole al palato in special fatta s'essa non sarà ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo.

E se la Cavallerizza e il Cavallerizzo che abbian trabalzato la IV età avran disio di degustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta, della quale il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi non detiene alcun Regio Brevetto di Commercio, ne trarrai gran rinomanza: trattasi d'un panetto farcito il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 12  
La Sublime Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Trito di Manzo che vorrai porre in cottura principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi tu te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie

sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto che tu sia nell'elaborazione laddove dicesi che le porzioni di carne trita han da esser di 6 onze e ch'ognuna d'esse sia *sapientemente impastata con sale, con pepe di Cajenna macinato, con sugo d'aglio e di cipolla e con un poco di salvia*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra e porrai del pari somma attenzione affinché le quantità delle citate spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai presentare ai tuoi commensali oppur proporzionali a essa.

Poscia, con ognuna di tali porzioni comporrai un disco di carne schiaccia che porrai alla piastra rovente per tanto tempo quanto necessario alla sua

cottura interna e al formarsi d'una crosta dorata all'esterno.

Servirai la Cottura di Trito di Manzo all'Asburgo tale quale oppur che sia di farcia per panetti col sesamo bianco realizzati secondo i dettami della Ricetta che precede questa e quale libagione potrai offrire il Sublime Elixir di Cola e di Coca, dissetante e di poco alcole, che vien riportato alla Ricetta n. 8 della parte di questo Libro che s'occupa d'Elixir.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura e questo afrodisiaco Elixir ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza oblirai tutta la fatica che affrontasti per approntarli personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne le Ricette e farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente len-

tezza che ben s'addice ai commensali buongustaj  
inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari essa  
sarà sommamente corroborante pel corpo secondo  
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 13  
L'Ordinaria Cottura d'Aquila Reale  
III - LXXXIV

Ricetta n. 14  
La Sublime Cottura d'Aquila Reale  
III - XCIII

Ricetta n. 15  
L'Ordinaria Cottura di Beccaccino  
III - C

Ricetta n. 16  
La Sublime Cottura di Beccaccino  
III - CIX

Ricetta n. 17  
L'Ordinaria Cottura di Fagiano  
III - CXV

Ricetta n. 18  
La Sublime Cottura di Fagiano  
III - CXXVII

III - CXXXIV

Ricetta n. 19  
L'Ordinaria Cottura di Nibbio Reale  
III - CXXXV

Ricetta n. 20  
La Sublime Cottura di Nibbio Reale  
III - CXLV

III - CL

Ricetta n. 21  
L'Ordinaria Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Preliminarmente è d'uopo ch'io fornisca una breve descrizione di quel pesce che vien nomato acciuga inquantochè per questa Ricetta esso dev'esser utilizzato poscia ch'è stato posto sotto sale e quindi deve esser riconosciuto dagl'altri a lui simili ma non eguali e pertanto di minor pregio e che son stati conservati in tale fatta e talvolta spacciati per esso dal commerciante mariuolo.

L'acciuga come tutti gl'altri esseri viventi che non sieno vegetali è dotata di bocca e la sua mascella inferiore è più corta rispetto a quella superiore la qual cosa è invero singolare in ispecie per gli esseri aquatici che son pesci; essa è di colore verde e azzurro, il ventre è argenteo come pure i due fianchi e lungo d'essi trovansi due linee marroni, una per ciascun fianco.

Pertanto al fine di eseguire al meglio questa Ricetta ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurate

accioghe le quali debbon esser quelle che son poste sotto sale e provengono dai Reali possedimenti di Nizza detta la Marittima ovverosia quelle spagniuole inquantochè esse son maggiormente carnose dell'altre e di assai miglior sapore rispetto a quelle della Via del Sale e ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurati puranco teste d'aglio della miglior qualità e olio di olive sovraffino.

Dissalerai o farai dissalare l'accioghe nettandole con un panno che sia lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e in tale fatta che tolga la maggior salinità possibile e non le laverai punto come stoltamente talora vien fatto.

Poscia le priverai o le farai privare del capo, della coda e d'ogni loro interiora e le taglierai o le farai tagliare pel verso della lunghezza ottenendo in tal fatta due filetti per ciascun pesce.

Monderai o farai mondare l'aglio della sua ruvida pellecchia e taglierai o farai tagliare gli spicchi in fette quanto più sottili sia possibile.

Per ciascun commensale che vorrai nutrire necessitano quanto meno 2 onze di filetti d'acciughe, 2 onze d'aglio affettato come pria detto e mezzo quartino d'olio di olive sovraffino e secondo tali proporzioni porrai o farai porre l'olio di olive e l'aglio in cupreo e largo pajolo che andrà al picciolissimo foco in tale fatta che l'aglio non si frigga ma sia posto alla più dolce cottura possibile e questa durerà fintanto ch'esso disciolgasi perfettamente nel mentre che tramenerai pazientemente o farai tramenare l'intruglio.

Poscia porrai o farai porre le acciughe nel pajolo e nel mentre che tu tramenerai o farai tramenare il tutto, esse si discioglieranno in un battibaleno: a tal punto la cottura degl'ingredienti è terminata e pertanto porrai personalmente sul desco l'intingolo che permarrà nel medesimo pajolo in cui cosse e sotto cui farai porre della bracia ardente in tale fatta che lo mantenga caldissimo ma non in cottura per tutta la durata del convivio.

Ecco servita la Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

che in tale fatta vien nomata inquantochè nel caldo intingolo han da essere bagnati tutti gli alimenti che seguono.

E in effetti, allorquando avrai portato sul desco l'intingolo, avrai digià approntato o fatto approntare e portato o fatto portare sul medesimo i cibi che vado a enumerare e fai in modo che essi sieno di copiosa quantità per ognun commensale il quale li tufferà nell'intingolo a piacer suo.

Essi son: cardi gobbi di Nizza nel Monferrato, in difetto cardi spadoni di Chieri, e pepperoni sia crudi, sia rostiti, sia conservati sotto aceto di vino nebbiolo e raspe d'uva, e topinambour, e cavoli verdi e rossi, e cuori d'insalata scarola e d'indivia, e porri freschi, e cipolle, e cipollotti, e barbabietole rosse cotte al forno, e cavoli e cavoli fiori allessati, e cipolle cotte al forno, e patate bianche allessate con la lor buccia, e pere madernasse, e mele cotognie, e fette di zucca e di polenta di farina di granturco cotte rostite o cotte fritte, e selleri, e finocchi, et cetera ovverosia tutto quanto tu riterrai

possa esser mangiato di gusto bagnandolo profittevolmente nella Bagna Calda.

Allorquando i tuoi Commensali ti parranno sazi, nell'intingolo che residua, semmai ne sopravvanzerà, porrai bastevoli torli d'ova freschissime di gallina e li tramenerai e quando si saran rappigliati al calor della bracia l'amalgama sarà da assumersi con crostoni di pane che avrai fritto o fatto friggere vivacemente in butirro sovraffino di latte di vacca.

Questa Cottura risulterà assai gradevole pel palato specie se non ingollata ma manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran il disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintantochè non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 22  
La Sublime Cottura d'Acciuga in Bagna Calda

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Bagna Calda che vorrai presentare, principierai col procurarti personalmente le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.

A tale fine ti recherai sotto i porticati della piazza cosiddetta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano.

Ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite.

Poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *poscia porrai o farai porre le acciughe nel pajolo*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra, ponendo somma attenzione affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Cottura che vorrai presentar oppur proporzionali a essa.

Tramenerai le spezie coll'acciughe e vedrai che esse si discioglieranno in un baleno e a tale punto la cottura degl'ingredienti è terminata e pertanto porrai sul desco l'intingolo che avrà da permanere nel medesimo pajolo in cui cosse e al disotto del

quale porrai della bracia ardente in tal fatta che lo mantenga al picciolissimo foco per tutta la durata del convivio.

Ecco servita la Cottura d'Acciuga in Bagna Calda che in tale fatta vien nomata inquantochè in tale intingolo caldo ha da bagnarsi una copiosa quantità di alimenti.

Infatti allorquando tu avrai presentato sul desco l'intingolo, avrai digià diligentemente approntato e portato sul medesimo i cibi che vado a enumerare e che sien come detto di copiosa quantità per ogni commensale e che andran tuffati nell'intingolo a piacer di ciascuno d'essi.

Essi son: cardi gobbi di Nizza nel Monferrato, in difetto cardi spadoni di Chieri, e pepperoni sia crudi, sia rostiti, sia conservati sotto aceto di vino nebbiolo, e raspe d'uva, e topinambour, e cavoli verdi e rossi, e cuori d'insalata scarola e d'indivia, e porri freschi, e cipolle, e cipollotti, e barbabietole rosse cotte al forno, e cavoli e cavoli fiori allestati,

e cipolle cotte al forno, e patate bianche allessate con la lor buccia, e pere madernasse, e mele cotognie, e fette di zucca e di polenta di farina di granturco cotte rostite o cotte fritte, e selleri, e finocchi, et cetera ovverosia tutto quanto tu riterrai possa esser mangiato di gusto bagnandolo profittevolmente nella Bagna Calda.

Allorquando i tuoi Commensali ti parranno sazi ma non ancor satolli, nell'intingolo che residua porrai bastevoli torli d'ova freschissime di gallina e li tramenerai e quando si saran rappigliati al calor della bracia otterrai un amalgama degl'ingredienti che sarà da assumersi con crostoni di pane che avrai fritto vivacemente in butirro sovraffino di latte di vacca.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta quanta la fatica che affrontasti al fine di approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine

d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne un lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non ingollata ma manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 23  
L'Ordinaria Cottura di Carpa  
III - CLXI

Ricetta n. 24  
La Sublime Cottura di Carpa  
III - CLXX

III - CLXXVI

Ricetta n. 25  
L'Ordinaria Cottura di Luccio

Preliminarmente fornisco una breve descrizione di tale pesce inquantochè esso deve esser utilizzato quanto pria poscia ch'esso è stato tratto dall'acqua e inoltre non ha da esser confuso con altre specie simiglianti che allignano nel fiume Po o in altre aque non salmastre.

Inoltre è da preferirsi quello che vive nell'aque correnti e non in quelle che ristagnano: quello che sguazza in aque ferme ha pellicchia oscura mentre l'altro ha il dorso di color verdastro e il ventre di color bianco argenteo e è di gran lunga il più atto da sottoporre a cottura.

Come la più parte degl'esseri viventi che non sieno vegetali puranco tale pesce è dotato di bocca e questa è fornita di moltissimi denti, taluni poco visibili e puote aver una lunghezza d'oltre 2 piedi e puote esser di peso di gran lunga superiore alle 50 libbre specie se femmina e ha testa grande rispetto

al corpo il quale è di forma lunga e schiaccia.

Dicon ch'esso si nutra solo d'altri pesci e che forse a cagion di ciò la sua carne s'appalesa assai delicata al gusto; il corpo è fornito di molte lisce e affinché riesca agevole il toglierle è d'uopo porre a cottura lucci che sieno d'almeno 7 libbre.

Infine, oltre che delle lisce e di quanto andrò di poi a illustrare è cosa buona e giusta il toglier gl'organi di riproduzione sia del pesce maschio sia del pesce femmina inquantochè tali parti della bestia han mostrato d'avere un effetto dirompente che risulta sommamente risolutivo per la costipazione dello stomaco e non per quella del naso.

Pertanto qualora fosse d'uopo purificare il corpo e son mal'accetti i serviziali, la Dama o il Cavaliere ne potran fare uso previa cottura ma è altresì d'uopo il sapere che occorrerà esser molto lesti nell'abbandonare il desco ai primi sintomi.

A ogni buon conto ti procurerai o farai in modo che

ti sia procurato un luccio appena pescato che sia d'almeno 7 libbre e avutolo, tu raschierai o farai raschiare le scaglie con acconcia lama, lo priverai o lo farai privare di pinne, testa, coda, interiora e quante più lische possibili e lo dividerai o lo farai dividere in quattro tozzi che saran bastevoli per due commensali, in modo tale che ciascheduno ne abbia due tozzi.

Poscia agirai personalmente.

Spellecchierai ciascun tozzo di pesce e in luogo della sua pellecchia l'avvilupperai con sottili fette di lardone di majale detto della vena che condirai di sale e di pepe di Cajenna macinato e che fermerai con la ficelle de cuisine.

Ora sarà tempo di preparar un battuto d'aglio, di cipolla, di sellero e di carota che sia proporzionale a quanti tozzi avrai approntato e porrai il battuto in acconcia cuprea cazzarola ove siavi dell'olio di olive sovraffino e porterai il tutto a friggere con lentezza al dolce foco.

Allorquando gl'ingredienti principieranno a prender colore, aggiongerai del sugo di pomodoro che sia di ristretta fattura e che non deve giammai mancar nella dispensa e se non l'hai, l'avrai pria preparato e attenderai il bollore dell'intingolo e lo restringerai con butirro sovraffino di latte di vacca priamente ammorbidito e infarinato di farina di frumento e d'esso ne userai quanto necessita.

A tal punto porrai i tozzi di luccio in cuprea cazzarola che andrà posta al foco vivace fintanto che le fette del lardone della vena divengan trasparenti e nel contempo passerai allo staccio di maglia fine l'intingolo che verserai sovra i tozzi di luccio che ora avran da sobbollire lentamente in esso fintanto che sieno cotti.

Cotti che sieno, li poserai s'un piatto di portata, porrai nell'intingolo del vino di Marsala della miglior specie, tramenerai velocemente il tutto e con esso covrirai i tozzi di luccio.

Questa Cottura risulterà assai gradevole al palato

specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 26  
La Sublime Cottura di Luccio

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di tozzi di luccio che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto che sia nell'elaborazione laddove dicesi *che allorquando gl'ingredienti principieranno a prender colore, aggiongerai del sugo di pomodoro di ristretta fattura*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sovra e porrai somma cura affinché le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di tozzi di luccio che vorrai presentar sul desco oppur proporzionali a essa.

Poscia attenderai il bollore e restringerai l'intingolo con tanto butirro sovraffino di latte di vacca che sia ammorbidito e infarinato di farina di frumento e d'esso ne userai quanto necessita.

A tale punto porrai i tozzi di luccio in una cuprea cazzarola che andrà al foco vivace fintanto che le fette del lardone della vena divengan trasparenti

e nel contempo passerai allo staccio di maglia fine l'intingolo col quale covrirai i tozzi di luccio che avran da sobbollire lentamente in esso fintanto che sieno cotti.

Cotti che sieno, li poserai s'un piatto di portata, porrai nell'intingolo del vino di Marsala della miglior specie, tramenerai velocemente e con esso covrirai i tozzi di luccio.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza oblierai tutta quanta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser di gran lunga gradevole pel palato in specie se essa non sarà ingollata ma verrà manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali

buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e  
essa sarà del pari sommamente corroborante pel  
corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che  
precede questa.

Ricetta n. 27  
L'Ordinaria Cottura di Merluzzo

Per questa Ricetta potrai far uso indifferentemente sia di merluzzo, sia di baccalà, sia di stoccafisso inquantochè il baccalà altri non è che il merluzzo che vien conservato sotto il sale e lo stoccafisso altri non è che il merluzzo che vien conservato per mezzo del suo essiccamento.

In ogni caso si tratterà della carne del medesimo pesce e dico carne poichè come la maggior parte degl'esseri viventi che non sieno vegetali puranco il pesce è dotato di occhi, di bocca, di narici, di core, di fegato, di sangue et cetera che son tutti rattenuti dalla carne e talor puranco dalle squame e nessuno dei massimi pensatori comprende perchè chi vuol astenersi dal mangiar carne nei giorni cosiddetti di magro mangia carne di pesce che sempre carne è.

A ogni buon conto, nell'approntare tale Ricetta tu agirai personalmente e se avrai merluzzo fresco l'userai tale quale e se per contro avrai baccalà, al

fine di dissalare la carne lo porrai in purissima aqua di fonte fluente per almeno tre giorni consecutivi a se medesimi oppure in acconcio bacile colmo di purissima aqua di fonte per analogo tempo e in tale caso l'aqua ha da esser mutata con gran frequenza e puranco durante la notte in tal fatta che i mutamenti sieno quanto meno una dozzina.

Trascorsi i tre giorni sarà d'uopo l'assaggiare a crudo la carne del merluzzo al fine di verificare ch'essa non sia più salata e pertanto agevolmente commestibile poscia averla posta a cottura.

Se da ultimo, in luogo dei due precedenti alimenti avrai stoccafisso lo porrai in acconcio bacile colmo di purissima aqua di fonte ma non sarà d'uopo il mutar l'aqua durante la notte inquantochè la carne non è salata ma deve solo sugger aqua per perder la secchezza che è dovuta alla perdita dell'aqua medesima e in tale caso l'aqua ha da esser mutata mezza dozzina di fiate pro die ovverosia 6.

Nei tre casi sarà d'uopo che tu tolga la pellecchia

che cove la carne del pesce con l'ausilio della lama affilatissima d'un coltello e sarà pure d'uopo lo svellere quante più spine sia possibile affinché i commensali non ne trovino alcune nel boccone e non debban farne disdicevole sputacchio.

Per ciascun commensale necessitano 15 onze di merluzzo, oppur di baccalà o di stoccafisso che sieno stati trattati coll'aqua, e t'occorreranno pure 2 quartini di latte di vacca munto da pochissimo tempo, i filetti di 2 acciughe ottenuti così come vien insegnato nella Ricetta n. 21 che precede questa, 1 spicchio d'aglio spelleccchiato, 1 quartino di olio di olive sovraffino e sale e pepe di Cajenna macinato e petrosemolo trito a piacer tuo.

Se in luogo di merluzzo avrai baccalà o stoccafisso curerai che l'uno o l'altro sieno ben gocciolati e poscia l'asciutterai con un panno che sia lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, com'ebbi a dir pria e dirò poscia.

Verserai il latte di vacca in acconcio cupreo pajolo

che porrai al picciol foco e allorquando il latte di vacca avrà preso il bollore v'immergerai la carne del pesce prescelto e ivi lo lascerai per mezza ora al tenue bollore e a pajolo coperto eseguendo la cottura che nomasi potacchio o potaggio.

A tale punto toglierai il pesce dal latte di vacca e lo porrai sovra un colatojo e attenderai ch'esso siasi asciuttato e allorquando lo sarà l'accomoderai in un acconcio mortajo ove aggiongerai gl'altri ingredienti eccetto il latte di vacca.

Poscia ti avvarrai dell'ausilio altrui e farai pestellare il tutto fintanto ch'esso divenga cremoso, la qual cosa abbisognerà di non men di tre ore e non più di sette e alla bisogna aggiongerai o farai aggiungere il latte di vacca di cottura e farai tramenare il tutto con estremo vigore e allorquando diverrà mousseux lo spalmerai personalmente su crostoni di polenta di farina di granturco che avrai precedentemente grillato e se per azzardo vedrai spine, le toglierai.

Questa Cottura sarà assai gradevole al palato in

specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Cottura la quale adduce durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 28  
La Sublime Cottura di Merluzzo

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di merluzzo o di baccalà o di stoccafisso che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovvero sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite e poscia le pe-

stellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Allorquando sarai pervenuto nell'elaborazione ladove dicesi che *toglierai il pesce dal latte di vacca e lo porrai sopra un colatojo e attenderai ch'esso siasi asciuttato e allorquando lo sarà l'accomoderai in un acconcio mortajo ove aggiongerai gl'altri ingredienti tranne il latte di vacca*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma cura affinchè le quantità delle spezie impiegate sieno rispettose della quantità pria enunciata di merluzzo o di baccalà o di stoccafisso che vorrai presentare oppur proporzionali a essa.

Poscia pestellarai il tutto fintanto ch'esso divenga cremoso, la quale cosa abbisognerà di non men di

tre ore e non più di sette e al bisogno aggiongerai il latte di vacca di cottura e tramenerai il tutto con vigore e allorquando diverrà mousseux lo spalmerai su crostoni di polenta di farina di granturco che avrai precedentemente grillato e se per azzardo vedrai spine, le toglierai.

E con malcelato orgoglio farai degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza oblierai tutta quanta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 29  
L'Ordinaria Cottura di Rana  
III - CXCIV

Ricetta n. 30  
La Sublime Cottura di Rana  
III - CCII

Ricetta n. 31  
L'Ordinaria Cottura di Testuggine  
III - CCIX

Ricetta n. 32  
La Sublime Cottura di Testuggine  
III - CCXXII

III - CCXXVIII

Ricetta n. 33  
L'Ordinaria Cottura di Bodino

Puranco s'io son in grado di realizzarne a iosa, qui scriverò di soli quattro bianco mangiare che sono simbol di purezza e d'ascetismo nel modo di nutrire il corpo e che talora convien presentare sul desco inquantochè per lor natura saziano lo stomaco e pertanto riducono la smodata assunzione di quelle preparazioni che richiedono la cottura delle carni d'animali di terra, d'aria e d'aqua e che donano soverchio calore al corpo e l'infiammano eccessivamente puranco se omnia munda mundis.

A tale fine il bianco mangiare o blanche mangieri, o balmagier, o bramagére che dir si voglia è stato introdotto nei banchetti di Corte da lungo tempo e il Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi ebbe a ispirarsi dagli scritti di Mariantonio Carême per la loro realizzazione, eccezion fatta per le successive Ricette che son opera mia e la cui versione volutamente discostasi dall'originario color bianco al fine di smorzare l'immagine di smodato

ascetismo come risulterà qualora vogliansi approntare sia la Ricetta che segue questa che vado a esporre, sia la successiva e la seguitante a essa.

Questo bianco mangiare vien servito alla fine del convivio e perciò se pria s'è mangiato in eccesso esso perderà il suo scopo originario, ma esso è talmente ghiotto e nel contempo moderatamente nutriente che il presentarlo otterrà il plauso dei commensali e non l'ingaglierà ulteriormente.

Pertanto ti procurerai o farai in modo che ti sieno procurate mandorle della miglior specie, sia fresche sia secche e nel primo caso esse saran private solo del guscio mentre nel secondo è puranco d'uopo porre il seme a bagno in purissima aqua di fonte affinchè esso non sia più disseccato.

Poscia porrai o farai porre le mandorle in purissima aqua bollente di fonte, la quale cosa agevola il privarle della pellicchia della quale le priverai o le farai privare e ciò fatto le pisterai o le farai pistare al mortajo e porrai personalmente il pastone in

acconcia cuprea cazzarola e lo sommergerai di purissima aqua di fonte e ivi lo lascerai riposare quanto meno per quindici ore trascorse le quali filtrerai la pozione con un lindo panno che sia canovaccio, al fine che la pasta di mandorle goccioli dell'aqua di cui venne intrisa.

Terminata la colatura farai strizzare il canovaccio da due nerboruti famigli: l'un terrà un capo e l'altro, l'altro e avvolteranno con forza i due capi girando l'estremità l'una da una parte e l'altra dall'altra e ottenendo in tale fatta il gocciolio del latte delle mandorle che sarà accolto in apposito bacile e che servirà alla preparazione del Bodino.

E scrivo scientemente bodino e non budino affinché questa Ricetta non abbia a confondersi con quella del budino bianco o boudin blanc che trattasi d'una preparazione di carne, core e fegato di majale e d'altri ingredienti, la quale cosa null'attiene col cibo detto bianco mangiare, anzi l'offende.

Per ciascun commensale terrai queste quantità che

son quelle equivalenti per approntare una porzione, overosia 2 quartini di latte delle mandorle, 3 onze di zucchero e 4 torli d'ova freschissime di gallina.

Siccome si principia a far sanbajonne, tramenerai o farai tramenare i torli e lo zucchero in un acconcio cupreo pajolo fintanto che l'amalgama principii a incorporar dell'aria e questa erutti in bolle e pervenuto a tal punto verserai personalmente il latte delle mandorle e tramenerai senz'affanno alcuno siccome s'usa per approntare mayonnaise al fine d'ottenere un soffice preparato.

Ora porrai o farai porre il pajolo entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'aqua che porrai o farai porre al picciol foco e che perverrà al moderato bollore per praticar quel moderato tipo di cottura che nomasi bagno Maria.

Allorquando e sempre tramenando personalmente avrai ottenuto una densa crema, la verserai entro coppe di cristallo ove dovrà raffrescarsi e pertanto coagulare per esser poscia offerta ai commensali.

Tale bianco mangiare risulterà esser copiosamente gradevole pel palato, specie se non ingollato ma tutto con lentezza e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'un Bodino il quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fintanto che non pervengasi di gran necessità a prolungata estasi che alfine sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 34  
La Sublime Cottura di Bodino

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Bodino che vorrai presentare provvederai a realizzare la Ricetta n. 16 della parte di questo Libro che tratta d'Elixir e appronterai pertanto 12 pinte e 1 boccale di Sublime Elixir di Latte di Capra.

In secundis ti procurerai 6 libbre e 3 onze di zucchero e otto dozzine di torli d'ova freschissime di gallina e con tali elementi è d'uopo che tu principi a far sanbajonne.

Pertanto tramenerai di buona lena i torli congiuntamente con lo zucchero entro un acconcio cupreo pajolo fintanto che l'amalgama principii a incorporar dell'aria e questa erutti in bolle sulla superficie.

A tale punto verserai con lentezza il Sublime Elixir

di Latte di Capra e tramenerai senz'affanno alcuno siccome s'usa per approntare mayonnaise al fine d'ottenere un soffice preparato.

Ora porrai il pajolo entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'aqua che porrai al picciol foco e che perverrà al moderato bollore al fine di praticar quel moderato tipo di cottura che nomasi bagno Maria.

Allorquando e sempre tramenando otterrai una densa crema, la verserai in coppe di cristallo ove dovrà raffrescarsi e pertanto coagulare per esser poscia offerta ai commensali.

E con malcelato orgoglio farai degustare tale afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte delle lor congratulazioni oblirai tutta quanta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti tu avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel  
palato di chiccessia in specie se non sarà ingollata  
ma verrà sutta con quella riflessiva e compiacente  
lentezza che ben s'addice ai commensali buongu-  
staj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari  
sarà sommamente corroborante pel corpo secondo  
quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

Ricetta n. 35  
L'Ordinaria Cottura di Pizza Ludovica

Pria d' esporre la presente Ricetta son d'uopo talune brevi ma necessarie notazioni che m'approccio a esporre concisamente com'è mio costume.

Essa fu creata in onore della Principessa Ludovica Teresa Maria Clotilde di Savoia e rimembro come se fosse jeri allorquando la Primogenita di Lor Altezze Reali vide la luce e del pari rimembro quanti e quali festeggiamenti furon tenuti a Palazzo in occasione del lieto evento e quanti e quali cibi e bevande furon approntati sotto il vigile guardo del Capo di Cucina di Real Casa e del suo Ajutante Giovanni Vialardi per festeggiar l'evento.

La Principessa naccue il giorno 2 del mese di marzo dell'anno 1843 e io a quel tempo era ancor guattero, sibbene digià nelle simpatie del Capo di Cucina in quanto persona dotta, precisa e puntuale, di lindo e gradevole aspetto, pulita, capace, sobria, devota, laboriosa, timorata d'Iddio, oculata e altresì

di sana e robusta complessione.

Ma qui s'ha da parlar di Lei e non di me.

Fin da infanta Ella mostrò grande inclinazione e trasporto e smodato amore per la dottrina Cattolica e le diurne letture che le faceva il Cappellano di Corte Monsignore Valerio Anzino, specie degli scritti dei Padri della Chiesa infra i quali Luigi Bourdaloue, Giovanni Croiset e Giovan Battista Massillon, furon mirabilmente propedeutiche per l'assunzione entro se medesima del Corpo Mistico di nostro Signore Gesù Cristo transustanziato in Ostia e tal cosa avvenne nel sacro rito della Prima Comunione la quale si tenne nel giorno 11 del mese di giugno dell'anno 1853 nella Reale Cappella del Castello di Stupinigi, officiante il Monsignore Andrea Charvaz.

Il giorno susseguente la Principessina annunziò radiosa alla sua femme de chambre che l'Arcangelo Gabriele era apparsole in sogno e che Le avea disvelato il mistero della transustanziazione e che pertanto Ella non potea aver altro cibo che l'Ostia.

A nulla valsero i ragionamenti che Le fecero le Altezze Reali e i precettori e in breve lasso di tempo Ella deperì a tal punto che dovette prender il letto e a nulla servì il consulto di preclari medici e neppur l'ammannirle qualsivoglia ghiotto manicaretto: Ella volea cibarsi unicamente di Ostie le quali come ogni buon Cristiano sa son di massimo sostentamento per l'anima ma di picciol nutrimento pel corpo in quanto han da essere assunte solo dopo il digiuno eucaristico e sutte e non manducate.

Grande era la disperazione di Sua Maestà, ormai dimentico delle grazie della fulgida Adelaide Ristori della Drammatica Compagnia Sabauda e pur quella del Capo di Cucina e dell'Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi che temeano il Regio biasimo per la loro incapacità nel vellicare l'appetito dell'ormai magerrima Principessina.

Essi pertanto mi si rivolsero incitandomi a reperire quella soluzione che essi non eran stati in grado di rinvenire e io poscia lunga e profonda meditazione cogitai che potea esser d'ausilio ch'io m'adoperassi

per approntare un cibo simile a quello bramato e pertanto mi posi all'opra e cossi al forno, al pari di come si è usi produrre il pane, alquanti dischetti di pasta lievita azzima che eran tanto grandi quanto è grande un'Ostia e pertanto la sua apparenza.

Tale bianco mangiare venne offerto alla Principessa e Monsignore Charvaz lo benedì mentr'Ella giacea esangue sovra il letto, incipiente catafalco.

Ella ingollò con riluttanza il primo dischetto e poscia con titubanza il secondo e poscia con appetenza il terzo fintanto che pervenne a consumarne, l'un di seguito all'altro, oltre una dozzina.

Tronfio pel successo ottenuto, il giorno seguente principiai a porre del sale sul dischetto e quello successivo un poco di condimento e quello seguente un altro condimento ancor e poscia un altro ancor fintanto che pervenni al perfetto approntamento di questo cibo come oltre specificato.

I dischetti furon offerti alla Principessa con tale

sequenza di preparazione e essi sempre furon benedetti in Sua presenza dal Monsignore.

Ella se ne cibò quotidie per oltre quindici settimane mentr'io continuai a produr dischetti che divennero a mano a mano sempre più conditi e sempre più grandi fintanto che assunsero la dimensione d'un piatto di portata e la Principessina quella d'una cicciarda fanciulla d'oltre 200 libbre.

A tale punto l'Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa mi disse che era tempo ch'io cessassi d'approntare questa medicamentosa preparazione alimentare in quanto la Principessina ormai cibavasi copiosamente di qualsivoglia cibo in qualsivoglia ora di qualsivoglia dì e che a causa di ciò purificava più fiate pro die il suo il corpo ma che altrettanto non potea dirsi per l'anima.

E in effetti Ella non volea più soggiacere a quel necessario digiuno che è prodromico all'assunzione della Particola e tanto s'impuntò che venne alfine dispensata dal comunicarsi da Monsignore Charvaz

il quale si sottopose al cilicio diurno per espiare la colpa di non esser stato in grado di convincere la Principessina a permanere nel viver la sua vita in odor di santità.

Nel frattempo questa mia preparazione avea riscosso gran successo puranco nel corso di numerosi banchetti ove fu servita talchè meditai, come ebbi la ventura di leggere, d'appellarla siccome nel Regno del Re Ferdinando II delle Due Sicilie nomasi una preparazione simile per forma ma non per condimento, owerosia pizza e che essa portasse il nome della Principessina.

Tal mio disio ebbe il beneplacito del Capo di Cucina pel tramite dell'Ajutante Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi e in quel frangente io seppi che essi per aver portato a salvamento la Real Creatura ricevettero notevole aumento del lor digià cospicuo guiderdone annuale.

Ma di tale cosa affatto me ne calse allora e neppur me ne cale al presente, avend'io come disio non il

danaro ma la speme d'esser ancor quel soggetto che sarà oggetto della benevolenza di Sua Maestà.

Orbene, poscia tali necessarie notazioni, pervengo alla Ricetta della Pizza Ludovica: le quantità che qui fornisco son vevoli per approntarne una e quindi proporzionalmente per quante desideransi.

Provvederai a preparare personalmente il cibo e a effettuarne puranco la cottura poichè tutto ciò è d'agevole fattura e ti donerà gran soddisfazione.

Ti procurerai pertanto mezza onza di quel lievito detto madre e con esso e con 4 onze di farina di frumento della miglior specie e con sale a piacer tuo e con bastevole purissima aqua di fonte tu appronterai una pasta pari a quella che è del pane ma in essa porrai pure una generosa dose del più rinomato infra gl'olii di olive sovraffini.

Ne formerai un impasto e lo lavorerai fintanto ch'esso cessi d'appiccicarsi alle mani e fintanto che lo sentirai divenire al tatto liscio, morbido e elastico

similmente al gluteo d'un infante.

A tale punto formerai con tale impasto una sfera sulla quale farai un taglio a croce e la covrirai con un telo che puote esser puranco canovaccio purchè esso sia lindo in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione e che sia umettato e la porrai a lievitare in loco tepido e per tanto tempo quanto necessita affinchè il suo volume divenga quanto meno doppio rispetto a quello originario.

Raddoppiato che sia, stenderai l'impasto su di una spianatoja e gli darai la forma d'un disco che porrai entro acconcia teglja che sia ben oleata e che lo contenga perfettamente e che abbandonerai in loco tepido per quanto meno tre ore e la covrirai con un telo che puote esser puranco canovaccio purchè sia lindo e sia umettato.

Nel frattempo ti sarai digià procurato del pomodoro che sia maturo, siccome suggerisce Don Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino nel suo libro titolato Cucina Teorico Pratica epperò oltre a esso ti avvar-

rai com'io feci di altri due ingredienti che son quel formaggio fatto di latte di bufala della miglior specie e che è appellato mozzarella e di foglie di basilico in abbondanza e ti comporterai come segue.

Spellecchierai il pomodoro e ne farai dadolini che porrai al colatojo e di essi ne utilizzerai 2 onze e poscia sfilaccerai il formaggio mozzarella colle mani che sieno entrambe ben nettate in quanto che l'igiene è l'ingrediente principe d'ogni preparazione, ottenendone una quantità che sia pari a 3 onze e disporrai pria la mozzarella sovra il disco di pasta che trovasi entro la teglja e poscia il pomodoro.

Porrai in forno previamente riscaldato la teglja e ivi la terrai fintanto che il disco di pasta risulti cotto e che il bordo del medesimo assuma la sembianza di un cornicione e tal cosa accadrà nel tempo d'una dozzina di minuti o più a seconda del calor che tu avrai donato al forno.

A tale punto estrarrai la Pizza e sovr'essa porrai una generosa dose di foglie di basilico e questo

originario bianco mangiare ora sarà d'un colore tricolore al pari di quello che compone la Bandiera Reale ovverosia verde, bianco e rosso!

Questa Pizza sarà assai gradevole al palato specie s'essa non sia ingollata ma bensì manducata con lentezza inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato digià la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta che tratta d'una Pizza la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima fino a che non pervengasi di necessità a prolungata estasi che sia di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

Ricetta n. 36  
La Sublime Cottura di Pizza Ludovica

Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.

In primis per una quantità pari a 15 libbre di Pizza che vorrai presentare principierai col procurarti personalmente le seguenti nove spezie che son di agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale ovverosia sotto i porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica cannabacea 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescal 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanaceto 3 onze.

In secundis ti curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e non muffite e poscia le pestellerai personalmente tutt'insieme con somma

cura in acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa.

Pervenuto nell'elaborazione laddove dicesi che *disporrai pria la mozzarella sopra il disco di pasta*, aggiongerai le nove spezie pestellate come sopra ponendo somma attenzione affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Pizza che vorrai presentare sul desco oppur proporzionali a essa.

Poscia disporrai il pomodoro sopra la mozzarella e le spezie e porrai in forno previamente riscaldato le teglie che saran in numero di sedici o di diciassette a seconda dell'altezza con cui avrai forgiato i dischi di pasta per ottenere una quantità pari a 15 libbre di Pizza e ivi le terrai fintanto che i dischi di pasta risultino cotti e che il bordi dei medesimi assumano la sembianza d'un cornicione e questo accadrà nel

tempo d'una dozzina di minuti o più, secondo del calor del forno.

A tale punto estrarrai le Pizze e sovr'esse porrai una generosa dose di foglie di basilico e questo originario bianco mangiare ora sarà d'un colore tricolore al pari di quello che compone la Bandiera Reale: verde, bianco e rosso!

E con malcelato orgoglio potrai infine far degustare questa afrodisiaca e ghiotta Cottura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni oblierai tutta la fatica che affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti punto avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi guatteri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Cottura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie s'essa non sarà ingollata ma bensì manducata con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali che son

buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sarà sommamente corroborante pel corpo secondo quanto è stato enunciato nella Ricetta che precede questa.

👑 Qui termina il Tomo III 👑

III - CCL

Indice alfabetico dei nomi delle Ricette  
che son esplicate nella presente Opera

Le Ordinarie Confetture - Tomo I

Arancia n. 1, alla pagina XVI.  
Arancia n. 2, alla pagina XXIV.  
Buntà di Sua Maestà, alla pagina VII.  
Caco, alla pagina XXXIII.  
Castagna, alla pagina XLVI.  
Cioccolato Gerolamo, alla pagina LV.  
Giuggiola, alla pagina LXIII.  
Limone n. 1, alla pagina LXXII.  
Limone n. 2, alla pagina LXXX.  
Patata Dolce, alla pagina LXXXIX.  
Pepperoncino, alla pagina C.  
Pera Madernassa, alla pagina CXI.  
Pomodoro Verde, alla pagina CXVIII.  
Rabarbaro, alla pagina CXXX.  
Rosa Canina, alla pagina CXXXVIII.  
Zucca, alla pagina CXLIX.

## Le Sublimi Confetture - Tomo I

Arancia n. 1, alla pagina XXI.  
Arancia n. 2, alla pagina XXVIII.  
Buntà di Sua Maestà, alla pagina XIII.  
Caco, alla pagina XLI.  
Castagna, alla pagina LII.  
Cioccolato Gerolamo, alla pagina LX.  
Giuggiola, alla pagina LXIX.  
Limone n. 1, alla pagina LXXVII.  
Limone n. 2, alla pagina LXXXIV.  
Patata Dolce, alla pagina XCVI.  
Pepperoncino, alla pagina CVI.  
Pera Madernassa, alla pagina CXV.  
Pomodoro Verde, alla pagina CXXIV.  
Rabarbaro, alla pagina CXXXV.  
Rosa Canina, alla pagina CXLV.  
Zucca, alla pagina CLIII.

## Gli Ordinari Elixir - Tomo II

Alquermes, alla pagina VI.  
Arancia, alla pagina XV.  
Archebuse, alla pagina XXIV.  
Cola e Coca, alla pagina XXXIII.  
Dattero, alla pagina XLIV.  
Finocchio Selvatico, alla pagina LIV.  
Ginepro, alla pagina LXIV.  
Latte di Capra, alla pagina LXXII.  
Lauro, alla pagina LXXXI.  
Limone, alla pagina XCIII.  
Limonina, alla pagina CIII.  
Lunga Vita, alla pagina CXII.  
Noce, alla pagina CXXII.  
Ovo di Gallina, alla pagina CXXXVI.  
Sanbuco, alla pagina CXLVI.  
Vino Abbruciato, alla pagina CLIX.

## I Sublimi Elixir - Tomo II

Alquermes, alla pagina XI.  
Arancia, alla pagina XX.  
Archebuse, alla pagina XXIX.  
Cola e Coca, alla pagina XXXIX.  
Dattero, alla pagina L.  
Finocchio Selvatico, alla pagina LXI.  
Ginepro, alla pagina LXIX.  
Latte di Capra, alla pagina LXXVII.  
Lauro, alla pagina LXXXVIII.  
Limone, alla pagina XCIV.  
Limonina, alla pagina CVIII.  
Lunga Vita, alla pagina CXVIII.  
Noce, alla pagina CXXX.  
Ovo di Gallina, alla pagina CXLII.  
Sanbuco, alla pagina CLIII.  
Vino Abbruciato, alla pagina CLXVIII.

## Le Ordinarie Cotture - Tomo III

Acciuga in Bagna Calda, alla pagina CLI.  
Anitra selvatica, alla pagina VII.  
Aquila Reale, alla pagina LXXXIV.  
Bas de Soie di Majale, alla pagina XX.  
Beccaccino, alla pagina C.  
Bollito di Langa, alla pagina XXIX.  
Carpa, alla pagina CLXI.  
Fagiano, alla pagina CXV.  
Filetto, alla Gabetti, alla pagina XLVI.  
Finanziera alla Benso, alla pagina LVI.  
Luccio, alla pagina CLXXVII.  
Merluzzo, alla pagina CLXXXVI.  
Nibbio Reale, alla pagina CXXXV.  
Rana, alla pagina CXCIV.  
Testuggine, alla pagina CCIX.  
Trito di Manzo all'Asburgo, alla pagina LXX.

### L'Ordinario Bianco Mangiare - Tomo III

Bodino, alla pagina CCXXIX.

Pizza Ludovica, alla pagina CCXXXVII.

### Le Sublimi Cotture - Tomo III

Acciuga in Bagna Calda, alla pagina CLVI.

Anitra Selvatica, alla pagina IX.

Aquila Reale, alla pagina XCIII.

Bas de Soie di Majale, alla pagina XXV.

Beccaccino, alla pagina CIX.

Bollito di Langa, alla pagina XL.

Carpa, alla pagina CLXX.

Fagiano, alla pagina CXXVII.

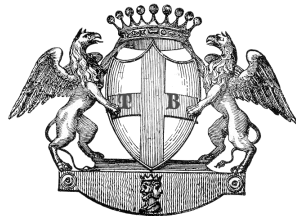
Filetto, alla Gabetti, alla pagina LII.

Finanziera alla Benso, alla pagina LXVI.

Luccio, alla pagina CLXXXII.

Merluzzo, alla pagina CXCI.  
Nibbio Reale, alla pagina CXLV.  
Rana, alla pagina CCII.  
Testuggine, alla pagina CCXXII.  
Trito di Manzo all'Asburgo, alla pagina LXXX.

Il Sublime Bianco Mangiare - Tomo III  
Bodino, alla pagina CCXXXIV.  
Pizza Ludovica, alla pagina CCXLVII.



👑 Qui termina il Libro 👑  
- QUOD SCRIPSI, SCRIPSI -

CCLVII



## POSTFAZIONE

Terminata la lettura delle ricette del Barla e delle *brevi notazioni* poste quale *incipit* ad alcune delle medesime, ecco sorgere nella mente del lettore considerazioni e correlati quesiti di non facile soluzione, e qui ne enumero alcuni.

Per esempio, si potrebbe avere l'impressione che la stesura di alcune delle sue ricette – vuoi di confetture, vuoi di elixir e vuoi di vivande – abbia fornito l'*input* per la realizzazione di simili preparazioni ad esse sia coeve, sia successive e che col tempo queste hanno acquistato vita propria in quanto conosciute ai giorni nostri con diverso nome.

E ciò premesso, sembra sia anche lecito il chiedersi: può essere possibile che qualche copia dello sfortunato libro circolò, oltre che in Italia, anche all'estero?

A questo proposito, merita ricordare che nel 1876 venne posto in commercio nel Vecchio Continente l'*Elixir Coca Buton* e nel maggio di dieci anni dopo venne ufficializzato nel Nuovo Mondo il brevetto per una bevanda chiamata *Coca-Cola*; che nel giugno 1889 in Napoli vide la luce la *Pizza Margherita* (anche se una simile ricetta è documentata a far tempo dal 1830), ecc.

E qui si accenna volutamente solo a due delle numerose ricette che sono state oggetto di apparente plagio. Da rimarcare che il Barla, a questo proposito, non ha voluto o potuto tutelarsi, anche adendo alle vie legali, come verificatosi spesso in quei

tempi a Torino.

Citasi quale esempio l'intricato caso che, a far tempo dal 1865, vide Giuseppe Bernardino Carpano *versus* Alessandro Martini e Teofilo Sola a proposito del brevetto di un vermouth: la soluzione richiese approfondimenti di non poco conto, per giungere infine a decretare a chi dovesse essere attribuita la paternità dell'opera dell'ingegno, al pari di quanto è accaduto in altre sedi a proposito della bussola, della polvere da sparo, della stampa a caratteri mobili, degli spaghetti, ecc.

È però indubbio che il Barla lamenta di esser stato plagiato sfacciatamente dalla *concorrenza* e invoca giustizia, al pari di quando lascia intendere di esser stato subdolamente privato dei frutti che avrebbe potuto trarre dal suo lavoro, dalla sua indubbia inventiva e dalle sue numerose e ben riuscite sperimentazioni.

A onor del vero, si deve però anche tener conto di un fatto: se si confrontano fra loro i ricettari comparsi nel corso del XIX secolo, quante preparazioni alimentari sono simili tra loro! Per molte di esse, al di là di come vengono presentate più o meno pomposamente al lettore, varia solo il titolo della ricetta e/o la presenza di qualche ingrediente sicuramente secondario e questa osservazione vale a grandi linee anche per i precedenti secoli e almeno per la prima metà di quello successivo.

Mutando tipo di considerazione, che dire circa gli scrittori dalle cui opere il Barla estrapola alcuni brevissimi brani e li fa propri, senza menzionare la fonte e l'autore? Che se ne individuano agevolmente almeno una decina!

E che pensare della sfrontatezza con cui, dopo aver citato ampiamente l'Ecclesiaste nel corso della *Prefazione Autoriale*, egli termina e suggella il suo libro attingendo addirittura a una locuzione che compare nel Vangelo secondo Giovanni?

E che dire del modo con cui il Barla talvolta tratteggia e commenta, con estrema disinvoltura, il comportamento di alcuni illustri, riveriti e amati personaggi del nostro Risorgimento sino a pervenire in qualche caso, forse involontariamente, al *gossip*?

A questo proposito, sarebbe interessante poter compulsare alcune lettere inviate dal Barla alla madre, quelle riportate nel citato libricino intitolato *Lettere a mamma Margherita dalla Corte Sabauda*, e speriamo che ciò sia a breve fattibile. Come già è stato auspicato, forse in qualcuna di esse potrebbero essere presenti preziose informazioni, non ancora a conoscenza degli studiosi di varie discipline.

Numerose possono essere pertanto le chiavi di lettura di questo libro del Barla, da cui provengono non pochi stimoli per approfondimenti che travalicano quelli dell'arte culinaria. Non siamo solo in presenza di uno dei tanti trattati di cucina, ma di un affresco letterario – che talvolta introduce di soppiatto il lettore nelle cucine e nelle stanze della corte sabauda – in cui il Barla afferma di aver profuso quella che definisce essere *la miglior scienza e conoscenza dei tempi nostri circa la cucina e l'arte del ben mangiare* e nel contempo invita il lettore *a neglegere le altre opere a essa simili* (cfr. II - LXXIV).

Un'ultima considerazione.

Trentasette anni dopo la stampa del libro del Barla, vide la luce «La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene» dell'Artusi, e quasi quasi si potrebbe azzardare l'ipotesi che il titolo di questa opera riecheggi quanto sopra menzionato: forse che l'illustre autore abbia avuto modo di leggere e forse di apprezzare «Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere piemontese di Real Casa Savoia»?

Non è dato il saperlo: in ogni caso, al pari di quella del Barla, anche quella dell'Artusi – come spesso è stato rilevato da insigni studiosi – è un'opera che travalica il mero concetto di ricettario.

E soprattutto, come ha sagacemente puntualizzato Clara Vada Padovani nel mese di maggio 2011 nel corso di un intervento effettuato presso il Salone Internazionale del Libro di Torino, *non bisogna dimenticare tutta la tradizione culinaria a lui [all'Artusi] precedente e i molti cuochi, caduti nell'oblio, che 40 anni prima della pubblicazione della sua opera, seppero imprimere il gusto presso le corti sabaude. A questi l'Artusi deve molto.*

Nel mese di ottobre 2011.

Vittorio Ubertone

# ADDENDUM



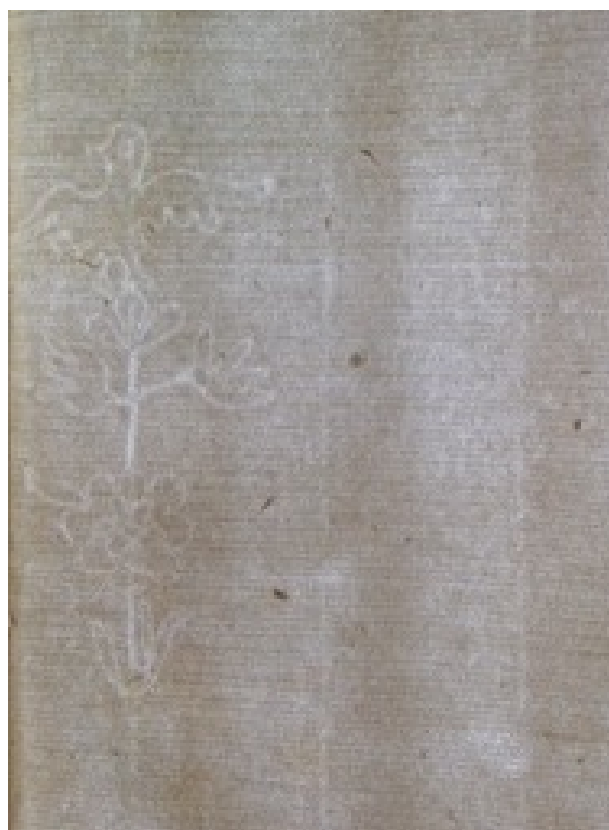
Dopo 150 anni di oblio, fu ritrovata a Milano una copia del libro di ricette di Teofilo Barla edito *a sue spese* nel 1854 a Torino presso un anonimo tipografo.



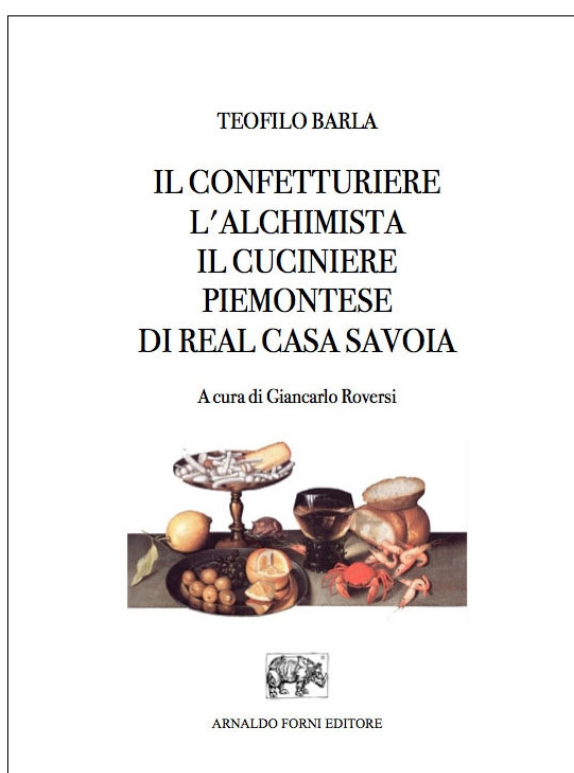
DICEMBRE 2004

Il libro – avente un formato pari a ~ cm. 12,5 x 17,5 – fu realizzato su fogli che, molto probabilmente, erano stati avanzati da precedenti lavori tipografici e su molti dei quali, a stampa e non, sono presenti due diversi tipi di filigrana.





Il ricettario fu trascritto e – trascorsi quasi 7 anni dal suo rinvenimento – venne pubblicato a Bologna da Arnaldo Forni Editore in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia.



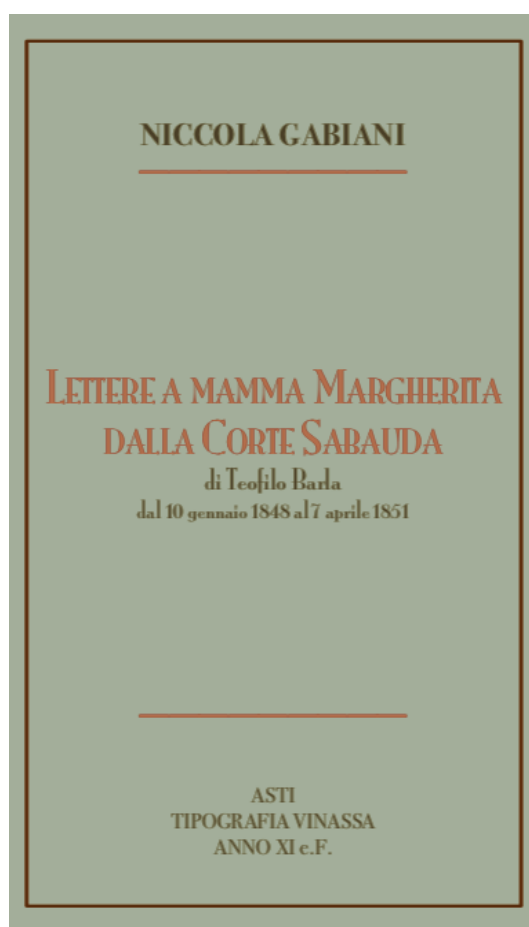
OTTOBRE 2011

Dopo 140 anni di oblio, sotto un cumulo di detriti, di sterpaglie e di edera fu ritrovata la tomba di Teofilo Barla che venne restaurata insieme a quella finitima. La sepoltura si trova nella frazione di Borgaretto, comune di Beinasco (TO), in un piccolo cimitero – costruito in seguito all'editto napoleonico di Saint Cloud e abbandonato nei primi anni del '900 – presso cui scorre il fiume Sangone in cui Barla morì annegato. Borgaretto è poco distante da Stupinigi ove egli trascorse gli ultimi anni della sua vita



AGOSTO 2012

Dopo 83 anni fu ristampato uno dei numerosi libri editi dallo storico astigiano Niccola Gabiani.



NOVEMBRE 2016

Ciò è stato possibile grazie alla generosa disponibilità di un bibliofilo che possiede uno dei cento esemplari stampati e autografati dal Gabiani e, a proposito di questo avvenimento letterario, ecco quello che redasse per l'occasione l'appassionato collezionista.

## AMO I LIBRI

Tutto quello che l'intelletto dell'homo sapiens ha concepito nel corso della sua evoluzione è reperibile in questi contenitori cartacei che chiunque può consultare ogniqualvolta lo desidera e portare seco in qualsiasi luogo.

La fortuna dei libri dipende da chi li legge, come ci insegna Terenziano Mauro con il suo detto lapidario: *pro captu lectoris habent sua fata libelli*. E a tal proposito, fra gli innumerevoli libri che possiedo – ahimè non tutti ancora letti – un *libellus* in particolare mi è caro, forse perché donato dall'Autore al mio amato nonno, forse perché il suo contenuto ha sollecitato in particolar modo la mia attenzione, forse perché è anche riuscito a commuovermi, forse perché mi è semplicemente piaciuto molto.

Si tratta di *Lettere a Mamma Margherita dalla Corte Sabauda*, un *libricino* – così come definito dal suo estensore Niccola Gabiani, insigne storico astigiano – che accoglie un'esigua parte della corrispondenza intercorsa fra Teofilo Barla, migrato da Asti a Torino e la madre Margherita Occhiena.

Come nel più avvincente racconto scritto da un valente drammaturgo ottocentesco, Teofilo, orfano di padre, con un sotterfugio è costretto a interrompere gli studi e, tredicenne, inviato a lavorare come sguattero presso le cucine di Casa Savoia e tutto ciò accade per volere dell'amante della madre sua, una tanto avvenente quanto indigente trentatreenne rimasta vedova da undici anni.

Purtroppo un terribile segreto opprime da molti anni la donna, prima trepidante fidanzata di Jean Baptiste Barla, poi sua appagata sposa, ma dopo alcuni anni costretta a vivere in casto cordoglio ed in seguito sedotta da un ufficiale sabaudo e da lui abbandonata. Infine, il suo cuore materno cesserà di battere poco tempo dopo da quando è stata costretta dagli eventi a svelare al figlio quello che è riuscita a celargli per tanto tempo.

Teofilo invece ritiene che la morte dell'amata genitrice sia stata causata dalle sue reiterate richieste di conoscere il segreto che riguarda la sua infanzia e anche dal dolore che le ha procurato informandola che egli soffre immensamente per una disgrazia occorsagli nell'espletamento del suo dovere nel freddissimo febbraio del 1851: lo sfortunato cuoco – che fino ad allora eccelse nel suo lavoro fino al punto di diventare *Maitre Pâtissier et Confiseur Royal* e collaboratore di Giovanni Vialardi, Capo Cuoco e Pasticcere di Casa Savoia – a causa di questo nefasto evento viene severamente e reiteratamente punito fino a essere, tempo per tempo, addirittura esiliato dalle cucine sabaude e confinato nelle stalle della Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi in qualità di *stalliere di lettiera*.

Alcuni anni dopo – umiliato, offeso, inselvatichito e ridotto in povertà – viene inseguito dai Carabinieri Reali per essere stato colto nell'atto di pescare di frodo; si dà alla fuga, incespica e annega nel Sangone, un fiume che scorre vicino a Stupinigi, presso Borgaretto, così come accadde a suo padre che perì nelle acque del fiume Tanaro le cui sponde lambiscono Asti, la sua città natale: un tragico e beffardo destino che ha accomunato genitore e figlio.

Purtroppo non mi dilungherò oltre, sebbene vi siano molti altri avvenimenti e aneddoti che si potrebbero narrare e approfondire: la prima delle lettere inviate a mamma Margherita di cui siamo in possesso è del gennaio 1848. In questa, e nelle seguenti, tra i due è presente una sorta di "mediatore culturale": il parroco don Antonio Maria Tellini che svolge caritatevolmente lo stesso incarico del suo predecessore – il curato Carlo Felice Tonso del Capitolo dell'Insigne

Collegiata di San Secondo di Asti – che, come ricorda Teofilo alla madre, «leggeva a te le missive ch'io ti scriveva e scriveva in tua vece quelle ch'io leggeva».

Nella prima lettera e in quelle seguenti sono narrate molte vicende accadute all'esule astigiano, alcune che gli hanno procurato infinita gioia, altre che lo hanno gettato nel più profondo sconforto. Nel carteggio inoltre si accenna a come egli sia pervenuto a realizzare alcune ricette che hanno ottenuto grande successo presso la corte sabauda, si narra di come sia stato spettatore e talvolta protagonista di importantissimi eventi storici accaduti nella prima metà del XIX secolo e vengono anche menzionati alcuni incontri che ha avuto con diversi personaggi, anche di altissimo rango. Purtroppo dalle sue lettere traspare senza alcun dubbio che egli è affetto da un serio disturbo ossessivo compulsivo in ambito religioso e da una notevole depressione ansiosa causatagli da una serie di sfortunatissime circostanze che hanno praticamente annientato la sua vita.

Niccola Gabiani ha ritrovato queste lettere nel dicembre del 1930: di come ciò sia accaduto ne scrive diffusamente nella sua introduzione a *Lettere a Mamma Margherita dalla Corte Sabauda*. Però lo storico non ha avuto di sicuro l'occasione di leggere il libro che Teofilo Barla pubblicò nel 1854 intitolato *Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere Piemontese di Real Casa Savoia*, in quanto non ne fa menzione: di questa opera – che fu fieramente osteggiata dalla corte sabauda – si erano perse le tracce fino a quando non si rinvenne una copia nel dicembre del 2004.

Il sottoscritto ha avuto la buona ventura e il piacere di leggere entrambe le pubblicazioni e a seguito di tanto gentili quanto reiterate richieste, ha accondisceso a concedere che la copia in suo possesso dell'introvabile *libricino* (forse un *unicum*) potesse essere utilizzata per eseguire una ristampa *no profit* di 100 esemplari, tanti quanti ne furono stampati nel 1933.

Giovanni Angelo M. Burini

Dopo poco meno di 6 anni dalla sua edizione cartacea, il libro entrò a far parte della biblioteca digitale di Liber Liber.



GIUGNO 2017

Sono trascorsi sette anni da quando venne ripubblicato *Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere Piemontese di Real Casa Savoia* e due da quando furono ristampate le *Lettere a Mamma Margherita dalla Corte Sabauda* e in questa sede si ringraziano tutti coloro che – e sono veramente tanti – nel tempo si sono interessati agli scritti e alle vicende di Teofilo Barla con recensioni, articoli, giudizi, riflessioni, commenti, ecc., il tutto con accenti veramente lusinghieri.

Questo è stato di sprone per rieditare il ricettario con, in Appendice, le *Lettere* sopra citate.

Nel 146° anniversario della morte di Teofilo Barla.

B. A. A.



# APPENDICE



NICCOLA GABIANI

---

LETTERE A MAMMA MARGHERITA  
DALLA CORTE SABAUDA

di Teofilo Barla  
dal 10 gennaio 1848 al 7 aprile 1851

---

ASTI  
TIPOGRAFIA VINASSA  
ANNO XI e.F.







TEOFILO BARLA

---

LETTERE A MAMMA MARGHERITA  
DALLA CORTE SABAUDA

dal 10 gennaio 1848 al 7 aprile 1851

Presentazione di  
VINCENZO BURONZO

Introduzione di  
NICCOLA GABIANI

Stampato nel mese di ottobre 1933 – XI e.F. presso  
TIPOGRAFIA VINASSA - ASTI  
per conto di Niccola Gabiani



*N. Fabiani*





## **PRESENTAZIONE DI VINCENZO BURONZO**

Il fraterno e dotto amico Niccola Gabiani, dopo aver sovrinteso ai restauri del complesso monumentale di San Pietro in Consavia con la competenza e la cognizione di causa che a tutti noi è ben nota, ha pubblicato a sue spese il presente "libricino": così, con eccessiva modestia, lo ha definito nel pregarmi di presentarlo all'attenzione dei fedeli lettori delle sue opere, tanto numerose quanto feconde per l'intelletto.

Quindi che scrivere a proposito di questo libro di cui mi sono state consegnate per la lettura le bozze tipografiche dall'illustre storico, vanto indiscusso dei nostri Uffici Tecnici Municipali?

Scriverò che plaudo alla sua iniziativa di aver tolto dal dimenticatoio il frammento di una "storia minima" astigiana.

Scriverò che mi auguro che ciò sarà di sprone per ulteriori ricerche.

Scriverò che questo è almeno il quarantesimo libro pubblicato dallo studioso e che a esso ne seguiranno certamente altri perché egli ha fatto propria la massima *fermarsì significa retrocedere* che il Duce pronunciò 7 anni or sono nel famosissimo discorso di Genova.

Scriverò che la pubblicazione a ragione si inserisce in quel filone di

ricerca che ha portato il nostro Autore a dare generosamente alle stampe due preziose lettere inedite di Silvio Pellico indirizzate al vescovo astigiano Filippo Artico e l'ormai famoso carteggio dantesco del canellese Gianbattista Giuliani, che andò anche lui *a sciacquare i panni in Arno*.

Scriverò, senza nulla anticipare, che il geometra Niccola Gabiani ha salvato dall'oblio alcune lettere scritte alla madre dall'astigiano Teofilo Barla e che dopo poco più di due anni dal loro rinvenimento non le ha fatte proprie ma, dopo i necessari e doverosi accertamenti per inquadrarle nel loro contesto storico, le ha rese disponibili ai concittadini dello sventurato che lavorò presso Casa Savoia.

Scriverò che gli astigiani di sicuro costringeranno l'esimio amico alla ristampa di questa edizione, per ora destinata a pochi fortunati.

Questo scriverò, perché (parafrasando) è la penna che traccia il motto, ma è la storia che lo difende (a patto che esso sia meritorio)!

L'occasione è propizia per ringraziare ufficialmente Niccola Gabiani per aver redatto la memoria storica che sarà allegata all'istanza che invierò al Duce per rammentare l'ormai improcrastinabile necessità di ricostituire romanamente la Provincia di Asti.

E lo ringrazio anche per tutto quello che di lusinghiero ha scritto a proposito della mia persona asserendo, forse non a torto, che io, Podestà di Asti, ho saputo chiamare a raccolta Enti e personaggi

della Città, dell'antico Contado e di luoghi limitrofi per stabilire le regole e le modalità per la corsa del terzo Palio e in effetti il mio appello non fu rivolto invano: non solo i Comuni dell'antico Contado astese, ma altri ancora dei feraci colli monferrini aderirono con entusiastica passione.

La stessa passione che il pittore Ottavio Baussano, autore del primo manifesto della corsa, impiegò nel realizzare la lunetta con l'effigie di San Secondo in occasione dell'indimenticabile Palio di due anni or sono che fu impreziosito dalla presenza dei Principi di Piemonte Umberto II di Savoia e Maria José del Belgio che videro, unitamente ad almeno 80mila spettatori, vincere l'agognato drappo raffigurante San Secondo di Asti dal paggio Giovanni Curti del Borgo di Viatosto .

On. Prof. Vincenzo Buronzo Podestà di Asti



## INTRODUZIONE DI NICCOLA GABIANI

L'On. Podestà Vincenzo Buronzo, di cui mi vanto e mi onoro essere fraterno amico, ha forse esagerato un poco nel lodare l'attività della mia persona che è ben minima cosa rispetto alla Sua che lo vede medaglia d'argento al valor militare e croce di guerra, docente di scuola superiore, fondatore dell'ONB, giornalista, scrittore per gli adulti, per la gioventù e per l'infanzia, poeta, studioso di letteratura, saggista, bibliofilo, parlamentare del Regno, promotore indefesso del recupero delle antiche tradizioni paliofile astigiane, mai sopitesì nel cuore e nella mente dei borghigiani di questa Città.

Qui riporto (grazie a Guido Notari, voce astigiana dell'Italia Fascista, che mi ha fornito il testo) affinché non ne vada perduta la memoria, uno stralcio del discorso che il Podestà pronunciò nel 1931 all'EIAR illustrando il risorto Palio di Asti: *Così si sfida il destino, così lo si afferra nell'attimo che passa e lo si doma e lo si sforza alla nostra volontà dominante. Poi quando sarà la sera e tornando ai vostri paesi e alle vostre case vorrete sostare lungo le rive del Tànaro e del Bòrbore ad abbeverare i vostri cavalli trafelati, guardate fisso tra i cespugli sull'acqua: a voi apparirà certo il bianco Cavaliere che avrà galoppato invisibile dinanzi a voi là nella sabbia del campo: San Secondo, e là udrete voi la sua voce ripetervi che quando il Duce farà squillare le trombe, egli vi attenderà sempre, il primo, in sella, con la spada e con la croce, per guidarvi alla vittoria e alla gloria.*

La mia modesta attività di studioso è sempre stata volta a far sì che non vada perduta la memoria di quelle "storie minime" che sono la caratteristica della vita di generazioni e generazioni di uomini e per tutti valga questo esempio: se non fosse stato per merito del nostro concittadino, dell'On. Buronzo, quanti di noi si ricorderebbero oggi dell'eroico Giovan Battista Perasso e del suo gesto?

È per questo che, pur non trascurando assolutamente lo studio della Storia, quella con la esse maiuscola, ho preferito approfondire dei temi che reputo siano fondamentali per comprendere i tempi in cui accaddero e prendo licenza di citare a mo' di esempio, fra le tante mie opere che hanno visto la luce con invidiabile successo di critica e di pubblico, le seguenti che il lettore troverà disponibili nelle migliori librerie della città o presso di me, in piazzetta San Brunone.

A tal fine menziono soltanto: le memorie della Contessa Margherita Valenza Garretti Pelletta di Cossombrato, le poesie edite e inedite del Conte Francesco Antonio Nicola Morelli d'Aramengo, le notizie sulla Ferrazza o politica della città di Asti, l'inaugurazione della ferrovia Asti-Chivasso, il perché l'Alfieri fu Misogallo, eccetera.

Ma ora veniamo a parlare di quello che l'On. Podestà Vincenzo Buronzo ha avuto la bontà di presentare, solleticando nel contempo con la Sua consueta abilità la curiosità del lettore: siamo alla fine del 1930, sicuramente di sabato e, se ben ricordo, nella primissima mattinata del 13 di dicembre; il portone della mia casa viene scosso dal batacchio, due percussioni fatte con piglio violento, il suono

rimbomba per le scale, penetra nel mio studio e nelle mie orecchie e io mi precipito all'affaccio della finestra per vedere e quindi sapere chi possa mai essere colui che con tanto vigore ha desiderio e urgenza di conferire con me.

È il capomastro Montrucchio che ho avuto occasione di conoscere e apprezzare nel corso delle mie numerose sovrintendenze ai restauri di edifici astigiani di età romanica e grazie al quale ho portato in salvo preziosi reperti che conservo accuratamente; ha con sé alcuni fogli che sventola, a gran voce chiede di potermeli mostrare, io acconsento, mi reco al piano terreno per riceverlo, mi comunica che da qualche tempo sta dirigendo gli improcrastinabili lavori di ristrutturazione del casamento Foa nel quartiere San Rocco, che sotto le piastrelle del pavimento di una delle cucine è stato ritrovato un plico di lettere risalenti alla metà del secolo scorso, che ha ritenuto fosse cosa che avrebbe potuto interessarmi e con timore reverenziale si scusa del disturbo arrecatomi.

Non solo lo scuso, ma lo ringrazio felicitandomi per l'attenzione che ha avuto nei miei confronti, mi accomiato da lui con una sostanziosa mancia che accetta a malincuore, torno nello studio, mi siedo alla scrivania, sistemo le lettere nel penultimo cassetto di sinistra e... per qualche tempo mi dimentico di loro in quanto impegnatissimo nel perfezionare la seconda edizione della mia corposa pubblicazione intitolata "La Corsa del Palio in Asti e la Musa Popolare locale", un libro che continua ad avere un enorme successo poiché viene incontro al desiderio di sapere e di conoscere da parte di una città

che è stata mutilata per lungo, troppo tempo di una tradizione, di una festa, di una sfida che, grazie alle pressanti e documentatissime richieste del Podestà On. Vincenzo Buronzo è stata ripristinata per personale interessamento del Duce e che pertanto d'ora in poi dovrà essere immarcescibile e perciò rinnovarsi giorno dopo giorno, secolo dopo secolo e diventare un'emozione sospesa nel tempo da vivere ogni anno dai rioni con maschia e cameratesca competizione.

Trascorso qualche mese, cercai nella scrivania gli appunti che avevo redatto in previsione di un volume che avrei dato alle stampe solo dopo un approfondito studio a proposito del libro del canonico Carlo Vassallo, mio mentore, dal titolo "Inno a S. Cecilia di A. Pope e Cenni sulla Cappella dei Putti nella chiesa cattedrale d'Asti" un'agile pubblicazione edita nel 1866 di sole 24 pagine che però ne valgono dieci volte tante, e fu allora che vidi il plico delle lettere portatomi dal Montrucchio, lo trassi dal cassetto, sciolsi il nodo del laccio che tratteneva le missive, ne contai 18 e con curiosità le esaminai: erano impilate in ordine temporale, la prima datata 10 gennaio 1848 e l'ultima 7 aprile 1851, tutte indirizzate al "Riverendissimo Antonio Maria Tellini Parroco della Chiesa di San Martino in Asti per parte di Teofilo Barla", ma non lessi il contenuto di alcuna.

Fedele a come ho sempre svolto le mie indagini e investigazioni storiche, la mattinata seguente mi recai di buon'ora nel quartiere di San Rocco dove le lettere erano state ritrovate con lo scopo di esaminare, studiare e quindi inquadrare i luoghi e i tempi in cui erano accaduti gli eventi oggetto della mia osservazione.

Fui fortunato poiché il fabbricato era ancora in ristrutturazione, vidi il capomastro, gli chiesi in che modo e dove avrei potuto incontrare il proprietario dello stabile e ancora una volta la fortuna mi arrise perché l'anziano Moise Foa si trovava poco distante e osservava occhiutamente l'andamento dei lavori.

Il Montrucchio fece le le dovute presentazioni, il Foa disse che gli ero ben noto avendo letto e riletto con piacere quanto avevo scritto a proposito di Emanuele Filiberto di Savoia e la questione ebraica, lo ringraziai, gli chiesi se potesse avere il sentore di chi abitò in uno di quegli appartamenti verso la metà del secolo scorso e fui di nuovo baciato dalla dea bendata: mi disse che da quando Israel Ottolino aveva fatto costruire il caseggiato, i proprietari avevano l'usanza di tenere dei registri in cui tempo per tempo erano annotati i nomi degli affittuari, dei membri di cui era composta la famiglia, quanto si pagava di pigione, le eventuali morosità e ogni altra informazione potesse risultare utile alla tanto agevole quanto lucrosa attività.

Aggiunse che anche lui aveva continuato a praticare questa usanza che, oltre a essere un passatempo sano ed economico, era cosa necessaria per il buon andamento degli affari, si lagnò con me del costo che avrebbe dovuto sopportare per rendere decorose e vivibili le abitazioni, aggiunse che sarebbe stato perciò obbligato ad aumentare gli affitti avendo munito gli alloggi di ogni conforto e disse altre cose che qui non sto a riportare e io gli diedi ragione su tutto allo scopo di poter condurre abilmente la conversazione e giungere finalmente a parlare della questione che mi stava a cuore.

Gli antichi registri esistevano ancora, e se sì, chi li custodiva?

Io, mi rispose Moise Foa!

Gli chiesi se mi avrebbe concesso di di consultarli, assentì, mi invitò ad andare anche subito a casa sua, acconsentii, ci avviammo e lungo il breve cammino che dovemmo percorrere mi narrò la storia del caseggiato, che riassumo: nell'anno 1794 l'agiato Israel Ottolino costruisce il fabbricato, muore nel 1826 all'età di 66 anni ed esso viene ereditato da Eleazar Lattes che, abbandonato dal suo Dio per avere infranto il divieto di giocare d'azzardo, perde alle carte la proprietà a favore del gentile Luigino Masoero il quale nel 1888 va in bancarotta, la casa viene riscattata con molta soddisfazione e poca spesa da Todros Lattes, nipote di Eleazar, che anni dopo per gravi motivi di salute è costretto a recarsi a Davos e vende a un prezzo irrisorio il sempre abitato ma ormai fatiscente casamento a suo cugino, colui con il quale sto amabilmente conversando.

Giungemmo in breve alla casa di Moise Foa, dall'aspetto esterno estremamente dimesso ma dall'inaspettato sontuoso interno, fui fatto accomodare nella bellissima biblioteca costruita con legnami pregiati dove erano conservati centinaia e centinaia di incunaboli e antichi libri meravigliosamente trascritti e stampati, purtroppo a me completamente ignoti, e qui per enumerarne alcuni devo ricorrere alle annotazioni che presi confusamente comprendendo ben poco di quello che stavo scrivendo e che lui corresse gentilmente: l'uno dopo l'altro mi mostrò con cura alcuni esemplari tanakh, sefarim,

mishnah, ghemara, siddurim, romaniota, sefardita, ashkenazita e italki, compresi ancora meno quanto diceva al loro proposito, ma il peggio accadde quando mi offrì un grande bicchiere di vino fatto secondo le regole della kasherut, purtroppo veramente imbevibile, che ingurgitai per pura cortesia e che mi tagliò le gambe essendo io nel contempo astemio e praticamente digiuno.

Quanta fatica per giungere alla meta: ricordo che svenni per molto tempo, che mi riebbi solamente nel tardo pomeriggio seduto in una comodissima poltrona stile chippendale, che a quel punto il Foa volle rifocillarmi a ogni costo e mi obbligò a mangiare – nel mentre annotava il loro nome sul mio blocchetto di appunti – pane azzimo, falafel, hummus, shawarma, labna, maamoul, halva e nel contempo parlava della necessità di cibarsi di ruminanti con zoccoli fessi, di rimozioni del prepuzio, di pesach, di shabbat e di altri argomenti che fingevo di comprendere e a quel punto pensai che le regole che riguardano il cibo, il riposo sabbatico e l'igiene intima potessero essere state fra i tanti pretesti che avevano scatenato i pogrom.

Mentre dissimulavo con colpi di tosse i rumorosi e volatili effetti collaterali dovuti a quanto mangiai, il Foa mi riportò nella biblioteca dove aveva preparato una grande quantità di registri da esaminare, mi disse di avvertirlo quando avessi terminato la mia ricerca, si accomiatò con molta discrezione e io riflettei: al fine di orizzontarmi temporalmente, avevo solamente letto la data in cui le lettere erano state spedite, quindi sapevo che terminavano tutte, tranne una, con "scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno

di...", che erano state impostate fra il gennaio 1848 e l'aprile 1851 e chissà perché indirizzate non nel luogo dove erano state ritrovate.

Consultai il registro in cui erano state fatte le annotazioni relative al 1851 e lessi che alla fine di aprile "l'alloggio di ringhiera al numero 17 ritorna nella disponibilità a cagione della dipartita della sempre solvibile Margherita Occhiena ved.a Barla di anni 75", dato in affitto alla ben note signorine Evelina Verrua ed Egle Martinengo e che la loro pigione era stata loro triplicata rispetto a quelle correnti "senza rimostranza alcuna stante quel che ivi presumesi verrà esercitato".

Mi chiesi: chissà da quanto tempo la madre di Teofilo Barla abitò al numero interno 17 del casamento?

Pertanto consultai il primo dei registri, quello che Israel Ottolino aveva incominciato a compilare nella metà del 1795 e fui ancora una volta fortunato: scorsi non troppe pagine e lessi che dopo tre anni "lunedì il primo giorno di ottobre Margherita Occhiena vidua Barla fitta al numero dieciassette col dilei duenne figliuolo Teofilo".

Ero riuscito ancora una volta nel mio intento di storico: ora si trattava di proseguire, come sempre, nel lavoro intrapreso: ora sì che potevo leggere con cognizione di causa le lettere consegnatemi e pertanto mi accomiatai da Moise Foa dicendogli che avrei ripagato la sua squisita disponibilità con l'invio di una nutrita selezione delle mie pubblicazioni, buon ultima quella che con molta probabilità avrei dato alle stampe e concernente quanto fortunosamente ritrovato nel

casamento e rifiutai con fermezza il suo invito a trattenermi a cena per mangiare qualcosa di tipicamente ebraico, adducendo – e con ragione – il fatto che l'ora si era fatta troppo tarda e che non volevo arrecare (e arrecarmi) ulteriore disturbo.

Giunsi nello studio, tirai fuori il plico delle lettere, le lessi più e più volte con estrema attenzione finché non sorse il sole, considerai il fatto che dovevo senza dubbio proseguire nelle mie investigazioni allo scopo di compiere il mio dovere e quindi di “accingermi a lasciare memoria ai posteri di gente di picciol affare”, come afferma nella prefazione a “I Promessi Sposi” Alessandro Manzoni del quale tanto mi piacerebbe essere riconosciuto emulo.

Decisi pertanto che, per non dimenticare, dovevo necessariamente dare alle stampe queste lettere e, per corroborare la mia volontà, proseguii nell'implementare le ricerche appena intraprese – i cui risultati qui enumero in parte e brevemente – e appurai:

- che nel ragionevole periodo 1795-1797 nessun neonato di nome Teofilo Barla fu battezzato nelle chiese astigiane;
- che un facinoroso di nome Jean Baptiste Barla, ben noto alle autorità per le sue idee sovversive, morì affogato nel Tanaro il 29 agosto 1798;
- che il sacerdote Antonio Maria Tellini fu parroco della chiesa di San Martino in Asti e benemerito fondatore dell'opera pia che tuttora porta il suo nome;
- che nel 1809 Filiberto Bodritti, un ufficiale del Corpo Reale degli Ingegneri di Casa Savoia, era stato inviato ad Asti con il compito

di collaborare alla progettazione della costruzione di quella che sarebbe diventata la Caserma Carlo Alberto dove sorgevano tre chiese dismesse nel quartiere di San Rocco;

- che nei registri cimiteriali della città era stata registrata in data 18 aprile 1851 la sepoltura, nel luogo deputato agli indigenti, della salma di Occhiena Margherita "nata in Asti il giorno primo del mese di aprile A.D. 1776";
- che ormai avevo raccolto una messe tale di informazioni che mi consentivano di pubblicare quest'opera con cognizione di causa, senza dover fare di esse un *addendum* per non appesantire la lettura, ma lasciando come sempre i miei appunti a disposizione di chiunque voglia approfondire le proprie conoscenze in merito.

Per ultima cosa mi misi in contatto epistolare con l'Avv. Secondo Pia, coetaneo, fraterno amico di gioventù e famosissimo fotografo al quale chiesi se, stanti le numerose conoscenze che aveva in ambito torinese, gli sarebbe stato possibile rintracciare – ammesso che ve ne fossero – qualche immagine riferentesi al principale personaggio oggetto dei miei interessi editoriali e a tal fine gli scrissi, descrissi con precisione cosa accadde e quando e feci specialmente menzione della lettera numero 11, che lo avrebbe sicuramente incuriosito.

E l'Avv. Secondo Pia, dopo laboriose ricerche che richiesero non poco tempo, mi fece pervenire la riproduzione di due dagherrotipi che ora valorizzano senza alcun dubbio questa mia pubblicazione.

Ancora una considerazione: è ragionevole pensare che le lettere

ritrovate – e trascritte tali e quali in questo libricino – non siano tutte quelle pervenute a Margherita Occhiena dal gennaio 1848 fino ai primi giorni dell'aprile 1851; infatti sia le prime che le ultime hanno cadenza molto ravvicinata, praticamente bisettimanale, cosa che non può dirsi per le restanti, che coprono un quasi un biennio.

Chissà che fine avranno fatto queste e tutte quelle precedenti il 1848: se fosse vera l'ipotesi che Teofilo Barla scrisse alla madre due lettere al mese da quando andò a servizio il Casa Savoia si potrebbe parlare di quasi 4.000 lettere inviate e forse di altrettante ricevute.

Nel ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo libricino, lo affido nelle mani dei Lettori cui donerò copia autografata confidando nella loro benevolenza.

Nicola Gabiani

post scriptum

Lo storico, o meglio il cronista storico quale mi reputo essere – sperandomi degno successore dei concittadini Ogerio Alfieri e Guglielmo e Secondino Ventura – deve riportare i fatti per come sono avvenuti, senza alcun commento che potrebbe influenzare il Lettore: sarà lui a esprimere, se vuole, dei giudizi di valore.

Lascio pertanto ad altri specialisti nelle scienze umane, quali a esempio all'amico dottore medico Norberto Saracco o a qualche suo esimo collega, l'analisi di quello che potrebbero significare quei vocativi e quelle aggettivazioni da parte di Teofilo Barla all'indirizzo della madre e quanto si celi più o meno velatamente nelle sue divagazioni di impronta teologica: potrebbe essere un interessante *addendum* a un'eventuale ristampa di questa mia modesta opera.





TEOFILO BARLA – DAGHERROTIPO – 1850 CA.

(STAMPIGLIATURA A RETRO: ENRICO FEDERICO JEST E FIGLIO CON NEGOZIO IN TORINO, VIA PO 46)



LETTERA NUMERO I  
(10 GENNAIO 1848)

Oh Madre mia adorata!  
Finalmente posso notiziarti di un meraviglioso accadimento!

Il tuo figliuolo sta finalmente principiando la sua ascesa negli alti ranghi delle Reali Cucine, trascorsi ben oltre sette lustri da allorquando ivi pervenne poscia essere stato strappato dal tuo seno da indegna e traditrice mano inguantata nel mentre che sortia dalla seconda età di sua vita.

Oh Madre mia diletta!  
Pria di dirti qual'è la cagione della mia immensa gioia debbo narrarti che il trascorso anno, allorquando festeggiavasi il tempo dell'Epifania di nostro Signor Gesù Cristo, a Sua Altezza Reale furono omaggiati numerosi frutti di quegli alberi dell'Oriente che sono appellati cocchi e che nomansi noci di cocchi.

Tali frutti furonmi affidati dal Capo di Cucina Giovanni Vialardi affinchè io ne traessi uso alimentare difforme da quello usuale, ovverosia il manducarne l'eburnea polpa che trovasi entro la noce, che è di gusto simile a quello della miglior avellana o il suggerne il liquido zucarino che ristagna entro tale polpa e poscia plurime sperimentazioni pervenni alla definitiva ricetta.

Essa richiede lunga e paziente fattura e rimembro ancora che fu sempre il giorno di venerdì quello nel quale pervenni ai risultati necessari mercè i quali potei presentare alfine la confettura e tale cosa accadde trascorso un anno da allorquando mi applicai alla sua elaborazione e qui è d'uopo consultare il taccuino per

dirti che principiai le sperimentazioni il giorno 15 di gennaio, che il giorno 22 mi posi all'opra al fine di pervenire alla ricetta definitiva la quale richiese ch'io intervenissi nel corso di diversi momenti dell'anno fintantochè dappria ottenni un elixir molto vigoroso per cagione dell'alcole che contenea copiosamente e poscia la disiata e ottima confettura che il giorno 2 del mese di luglio sigillai definitivamente e che fu presentata a Sua Maestà per il pranzo del giorno 7 di questo corrente.

Oh Madre mia tanto cara!

Allorquando degustò quale dessert questa confettura di cocchi fui notiziato da persona di fiducia che Egli principiò dappria con un picciol cucchiajo, che poscia ne ingollò numerosi d'altri e talmente essa Gli piaccue che ne mangiò una coppa che ne contenea quanto meno 20 onze e nel contempo bevette ben più di 2 quartini di quell'elixir che trassi dalle medesime noci di cocchi e nel mentre che nutrivasi in cotal fatta profferì più e più fiate con voce altisonante: “buntà!, oh quale buntà!”.

Oh Madre mia prediletta!

Allorquando il Sire fu satollo decretò a voce spiegata che fosse condotto appo Lui il signor Casimiro Teja che era Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e di Cucina e gli comandò che, quale guiderdone per avere reso giojoso il suo palato, il Capo di Cucina fosse nominato Capo Cuoco e Pasticciere e che colui il quale l'avea approntata per suo comando, ciò è io, fosse posto alla sua diretta dipendenza coll'incarico di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e poscia cadde in profondissimo sonno per nulla disturbato dal clangore e dallo spasmo che producea il singulto che nel frattempo l'avea aggredito, ignaro che nella medesima mattinata un manipolo di congiurati capitanati dal

Conte di Cavour, Cellarengo e Isolabella complottava avverso Lui in una stanza dell'albergo d'Europa di Bernardo Trombetta che trovava nella piazza detta del Castello.

Di tal cosa venne notiziato il Gran Maestro della Real Casa, Conte Giuseppe Maria Gerbaix de Sonnaz il quale precipitoso alla presenza di Sua Maestà, lo destò, comprese quale malanno Lo affliggea, convocò senza indugio alcuno il Medico della Real Persona Luigi Battaglia che reputò necessario il portare seco l'Ajutante Giovanni Francesco Guiland e lo Speciale Giuseppe Masino e i tre si affaccendarono intorno a Lui fintanto che il Sire finalmente comprese quel che stava accadendo e temè che il Suo Trono potesse vacillare.

Pur se malfermo, impacciato e con un eloquio talora rallentato e talaltra logorroico, Egli biasciò, borbottò, farfugliò, tartagliò e sbraitò "qu'Il avait maintenant rempli ses testicules" con questi nobili e questi borghesi che voleano la costituzione nel mentre che il popolo se ne stava cheto e avea ben altre cose cui volgere il pensiero e che pertanto volea abdicare al pari del Fratello del Suo Predecessore e fece convocare l'Erede e gli impose che, essendo stato nominato Suo Successore, cessasse di praticare l'arte venatoria e di copulare con baldracche ma Egli rifiutossi dicendo al Padre Suo che volea perpetuare nei suoi diletti e che avrebbe atteso migliori occasioni.

Al che, il Sovrano tentennò come era suo costume e sibbene ancora scosso da singulti, rutti e flatulenze disse "et bien, à la prochaine fois", accomiatò il Figlio e nel contempo dispose che fosse convocato subitaneamente un Consiglio di Stato al fine di redigere e dare immediatamente alle stampe un Editto Reale da

affiggersi nel meriggio dell'indomani nel quale aveano da essere enumerati gran parte dei Suoi trattamenti e predicati d'onore che avea per la grazia di Dio, si informasse che il prezzo del sale sarebbe stato ridotto per 5 mesi e che come erasi da sempre costumato, in modo generico e confuso si avisassero i sudditi con almeno una dozzina di articoli arzigogolati che sarebbe stato concesso uno statuto e che in ogni caso le vigenti leggi doveano essere rigorosamente osservate.

Ciò detto, accuietossi e volse finalmente le nobili terga alla volta di Giuseppe Masino che Gli praticò con assai perizia un copioso serviziale medicamentoso.

A cagione di ciò Sua Maestà andò purificandosi rattamente nel corpo e più lentamente nella mente e datosi che nella medesima sera si sarebbe tenuto nel salone dell'Accademia Filarmonica un concerto in Suo onore, tentennò nuovamente essendo indeciso se recarvicisi o meno.

Oh Madre mia beneamata!

Ora che ti ho narrato la cagione del meraviglioso accadimento, ti confesso che in quella fredda e nevosa serata stentai a assopirmi tanta era l'eccitazione che mi pervadea per essere stato elevato al rango di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e datosi che tu mi chiedesti con la tua lettera del trascorso dicembre di renderti edotta, qualora io qualcosa sapessi, circa le vicende che si narrano intorno all'elefante Fritz non solo dicoti che ne sono ampiamente al corrente ma eziandio che ebbi la ventura di essere accanto alla bestia alcuni giorni pria che essa causasse l'infausto evento che accadde il mercoledì del trascorso mese di novembre e che tanta risonanza ebbe in ogni dove del Regno.

Nella prossima lettera ti narrerò quanto mi accadde di vedere allorquando mi recai in Stupinigi, appo la Reale Palazzina di Caccia ove dimora la bestia.

Termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con la massima filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini al quale invierò il consueto obolo per le sue opere benefiche e che da sei anni è il premuroso successore nell'ufficio che avea da lunga pezza il Curato Carlo Felice Tonso del Capitolo dell'insigne Collegiata di San Secondo di Asti, che sempre rimembro nelle mie preci, il quale leggeva a te le missive ch'io ti scriveva e scriveva in tua vece quelle ch'io leggeva.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno di lunedì 10 gennaio dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 2  
(6 FEBBRAIO 1848)

Oh Madre mia prediletta!

Lietissimo per le tue benedizioni, per la tua felicità per quanto accadutomi e per le congratulazioni del Parroco Antonio Maria Tellini, vado a narrare gli accadimenti che mi portarono a fare la conoscenza di quel quadrupede che chiamasi elefante Fritz.

Tu devi sapere che avvenne in quel tempo che il signor Casimiro Teja che era Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e di Cucina comandò al Capo di Cucina Giovanni Vialardi di recarsi in Stupinigi al fine di ivi accompagnare l'Ajutante Capo di Cucina Giovanni Trocello che avea avuto l'incarico di istruire per il meglio i nuovi guattereri che erano da poco tempo pervenuti a Corte e erano stati destinati a prestare la loro opera nelle Cucine della Reale Palazzina di Caccia.

Era da tempo ch'io avea gran disio il vedere l'elefante Fritz che dimorava colà unitamente a tante altre bestie, anche feroci, nella menageria e del quale faceasi gran parlare a Corte ove ebbi modo di ammirare con stupore il suo ritratto eseguito dappria dalla valentissima mano di Sofia Giordano e poscia da quella provetta di Enrico Gonin e a tal fine implorai reiteratamente il Capo di Cucina Giovanni Vialardi di portarmi seco e egli infine accondiscese a patto ch'io lo omaggiassi di una donazione che fosse almeno pari a quella del costo del trasporto di noi tre per l'andata e di noi due per il ritorno, ma era tanta la mia brama di veder la bestia che accettai di buon grado.

Oh Madre mia adoratissima!

Tu devi sapere che a principiare dalla metà del mese di ottobre vi fu gran daffare per tutti coloro che faceano parte degli Uffizii di Bocca e di Cucina per approntare grandiosi festeggiamenti inquantochè il mattino del giorno di sabato 16 alle ore 6 naccue la figliuola di Sua Maestà il Re e di Sua Maestà la Regina che venne nomata Maria Pia e ricevette all'imbrunire del medesimo giorno il Santissimo Sacramento del Battesimo, officiante il Monsignore Antonio Benedetto Antoniucci.

E pertanto fu solamente il giorno 31 che potemmo recarci alla volta di Stupinigi essendo la domenica l'unico giorno nel quale l'omnibus del Servizio Generale dei Velociferi Audisio faceva il celere trasporto di passeggeri dalla piazza detta del Castello alla Palazzina Reale per lire 2 cadauno e altrettante per il ritorno e inoltre questi erano gli ultimi due viaggi che veniano fatti per l'anno in corso e io che a quel tempo percepia 400 lire annue per i miei servigi doveti elargirne ben 10 per il mio svago, ma ne valse ampiamente la pena e io non me ne dolsi affatto.

Oh Madre mia tanto cara!

Pria che mi inoltri nella narrazione, ti confido con malcelato orgoglio che per i miei servigi percepirò ben mille e cinquanta lire annue in virtù del fatto che, come digià ti scrissi, sono stato elevato al rango di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e che pertanto potrò donarti più del doppio di quanto finora potei farti pervenire per il tuo decoroso sostentamento poscia che l'infame Filiberto Bodritti ti sedusse, mi allontanò da te e poscia poco tempo dileguossi e tu dovesti farti lavandaja del Tanaro e che raddoppierò eziandio la prebenda che elargisco per i suoi servigi al Parroco Antonio Maria Tellini al quale porgo il saluto con la consueta riconoscenza e filiale riverenza.

Tornando a quanto voglio brevemente narrarti, inquantochè poscia ti ragguaglierò in merito di persona, il Capo di Cucina, il suo Ajutante e me medesimo partimmo assai imbacuccati alle ore 8 del mattino e in breve tempo giungemmo a destinazione distando la quale dalla piazza detta del Castello 4 miglia e alcuni trabucchi di agevolissima percorrenza.

Giunti che fummo, fui congedato dal Capo di Cucina che menò seco il suo Ajutante e eglino andarono ove doveano andare ma pria mi comandò di approntarmi per il ritorno che sarebbe principiato alle ore 5 pomeridiane inquantochè l'omnibus Audisio sarebbe partito alla volta di Palazzo Reale poscia mezza ora e pertanto rattamente mi recai alla menageria.

Oh Madre mia diletta!  
Quale visione m'apparve!

L'elefante era di enorme stazza, con un lunghissimo naso che chiamasi proboscide e senza il quale esso non può mangiare e bere, simigliante a un grossissimo serpente e con due denti del pari lunghissimi che chiamansi zanne oltre a quelli della bocca e che da essa fuori usciano e piccioli occhi che mi guatavano e pareva che volessero comunicarmi simpatia nei miei confronti.

Ma non proseguo nella sua descrizione inquantochè tra breve tempo finalmente potrò godere dell'usuale dispensa annuale di tre giornate consecutive dal lavoro e pertanto verrò a trovarti e ti porterò in dono una litografia impressa su foglio di carta che rappresenta la bestia.

Per te l'accuistai nella bottega dei fratelli Reycend che trovasi

nella piazza detta del Castello e nel contempo ti darò moltissime informazioni sulla sua complessione e circa quanto dicesi al suo proposito sia a Corte e in Torino e sia da parte del popolino che da lungo tempo accorre a frotte per rimirare la docile bestia e di come si narra infra le tante cose che un bel dì avvenne che oltre tre lustri or sono l'elefante Fritz volle fare dono d'uno dei suoi denti a Sua Maestà.

Oh Madre mia beneamata!

Nella tua infinita bontà scusami se interrompo lo scritto, ma la notte è già fonda e debbo proseguire nello studio del secondo degli 8 trattati del libro "Il Credenziere di Buon Gusto" di Cosmo Damiano Vincenzo Corrado al fine di poter svolgere al meglio le mansioni che mi saranno attribuite in qualità di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e questo non è il solo libro la lettura del quale m'avvince nel tempo in cui io non debbo prestare la mia opera nelle Regie Cucine.

Infatti è da lunga pezza che m'applico su qualsivoglia libro io riesca a rinvenire e tanta è la mia brama del sapere che, come digià ammannii al Regio Bibliotecario Michele Saverio Provana del Sabbione, al presente ammannisco al Regio Bibliotecario Domenico Casimiro Promis i più ghiotti bocconi per i suoi pasti al fine che mi sieno procurate per suo tramite acconce opere per lenire tale brama e eziandio trascurò Morfeo per questo studio matto e disperatissimo avendo disio di arrampicarmi vieppiù sull'albero della conoscenza.

Da ultimo, in merito al quisito postomi dal Parroco Antonio Maria Tellini s'io abbia notizie riguardo a quanto sta accadendo in Torino circa l'inquisizione di Sua Eccellenza Riverendissima

Filippo Artico, Vescovo di Asti e Principe Prelato Domestico di Sua Santità Gregorio XVI, ecco quello di cui sono pervenuto a conoscenza: è tuttora in pieno svolgimento l'inchiesta del Regio Senato circa l'accusa di peccato nefando con un chierico a nome Giuseppe Rizzo rivolta contro Sua Eccellenza e nulla è ancora dato da sapersi al riguardo dell'esito della ispezione fatta in Baldichieri, ove dimora il fanciullo, dalla delegazione del Supremo Magistrato nel mese di giugno del trascorso anno.

A Corte si fa un gran parlare di questo accadimento e dicesi che Sua Maestà affermò di non credere che il Riverendissimo sia un "vieux pédophile salaud", ma pare che poscia mutò idea per poi cangiarla nuovamente e che, per contra, Camillo Paolo Filippo Giulio Benso Conte di Cavour, Cellarengo e Isolabella sia di opposto parere e col suo giornale che chiamasi L'Opinione tiene sempre desta l'attenzione della cittadinanza narrando e rinarrando con morbosi particolari quel che avvenne, con la promessa di fornire nuove notizie circa l'inverecconda questione e allorquando ve ne saranno mi farò premura di comunicarle.

Oh Madre carissima!

Pongo termine alla mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di tanti, tanti, tanti baci, saluto con filiale e profonda riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini e quanto pria invierò una lettera con la quale proseguirò la mia narrazione circa le vicende dell'elefante Fritz.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nella tarda notte di domenica 6 febbraio dell'anno del Signore 1848.





FRITZ E CASIMIRO CARENA (CON IL CESTO)  
DAGHERROTIPO - 1850 - COLLEZIONE FAUSTINO CURLO



LETTERA NUMERO 3  
(13 FEBBRAIO 1848)

Oh Madre mia prediletta!

Anche qui il tempo è inclemente al pari che in Asti e pria la neve e poscia il gelo la fan da padroni a tal punto che con sommo dispiacere doveronsi rimandare i fastosi festeggiamenti odierni indetti per celebrare quell'Editto che Sua Maestà promulgò con astuzia cinque giorni or sono, senza alcun tentennamento.

Come digià ti scrissi, ero pervenuto alla menageria ove incontrai e conobbi il custode di Fritz che faceva di nome Casimiro Carena il quale mi menò dall'elefante detto puranco pachiderma e mi edusse a lungo circa usi e consuetudini dell'animale che avea in affidamento e io l'ascoltai con somma attenzione.

Ma vedutolo nel contempo crucciato e corrucciato in volto ne chiesi il motivo e egli mi disse che purtroppo il Capo Cuoco della menageria Casimiro Roddi era affetto quella mane da un acutissimo dolore ai lombi e che pertanto gli avea comandato di approntare in sua vece il cibo per Fritz secondo i consueti dettami che furono prescritti a suo tempo da Franco Andrea Bonelli che era il Direttore del Regio Museo di Zoologia della Università di Torino e soggiunse che ahimè però temea di non essere assolutamente in grado di sapere svolgere per il meglio la mansione affidatagli, non avendola giammai eseguita.

Gli dissi allora ch'io era pervenuto in Stupinigi con Giovanni Vialardi e che al par suo io era cuoco nelle Regie Cucine e che mi dicesse senza indugio cosa dovea mangiare l'elefante, che avrei potuto approntare senza fallo la razione col suo ajuto e con

quello di un valente guattero.

Gratissimo, mi baciò le mani e mi disse che la fama di Giovanni Vialardi era giunta fino a lui e che era lietissimo di avere fatto la mia conoscenza e che oltre al pane, alle verdure, al butirro, all'aqua, al vino, allo zuccaro e a altre cose che erano state digià approntate, era d'uopo il cucinare 16 libbre di riso vercellese da rendersi appetibile per la bestia.

Giacchè la giornata era molto fredda e io sapea, come egli mi avea detto, che l'elefante è un animale avvezzo a ben più miti temperature chiesi al custode se eravi nelle dispense un cibo non di natura carnea che fosse ben più calorico di quel che è il riso, notoriamente rinfrescante, e egli poscia avere effettuato una breve indagine mi disse che eranvi delle castagne garessine e della farina di nocciuole di recente macinatura.

Al che disposi che fossero portati le castagne, il butirro, il vino e la farina di nocciuole nel locale ove cucinavasi quotidianamente il cibo per l'animale e che ivi si trovassero meco il custode e il guattero munito di un corto coltello acuminato e ben affilato.

Datosi che la castagna a differenza del riso abbisogna di essere privata della buccia allorquando è stata allessata, per pareggiare il peso del cibo cosiccome era stata data disposizione, reputai essere necessario raddoppiare rispetto al peso del riso quello delle castagne da cocere e parimenti avvenne per il butirro che fu pari a 8 libbre e quello del vino che fu in ragione di 4 pinte e a ciò aggiunsi 15 libbre di farina di nocciuole.

Il guattero era un giovine dal guardo sbarazzino e intelligente,

che mi disse avere quattordici anni, essere d'origine elvetica e nomarsi Adolf Brenner.

Cogitai che pur'io al par suo a principiare dalla seconda età di mia vita fui guattero appo le Regie Cucine e tale cosa mi intenerì profondamente e pertanto conversai con lui nel mentre che egli diligentemente eseguiva i miei ordini.

Infra le molteplici cose che mi narrò, con giovanile irruenza mi disse anche che volea divenire cuoco di gran rinomanza al par mio e se non lui, che lo fosse il figlio e se non lo fosse il figlio, che lo fosse il nepote, la qual cosa mi intenerì vieppiù poichè mi rispecchiai in lui avendo avuto pur'io il disio di divenire cuoco di gran rinomanza e a tal fine diuturnamente e indefessamente opero per portarmi sempre più innanzi nel mio lavoro e divenire abile al punto di poter scrivere un ricettario da darsi alle stampe.

Pertanto quale segno di simpatia e di buon auspicio gli promisi che al mio ritorno alle Regie Cucine avrei scritto una missiva a lui destinata in cui erano descritte cinque ricette infra le tante di mia composizione di cui ben quattro avrebbero riguardato il frutto che egli stava con maestria incidendo e un'altra avente a oggetto un'inusuale confettura.

Egli mi ringraziò con le lagrime agli occhi, tant'era la sua felicità e si applicò con vieppiù ardore nell'eseguire quanto io gli avea comandato e coadiuvato dal custode finì di incidere la buccia delle castagne per un breve tratto nella parte non convessa, le pose nella grossa cazzarola destinata al riso e le covrì di acqua che venne portata a impetuoso bollore fintantochè i maravigliosi frutti divennero allessati.

Poscia le castagne furono private della buccia, riposte nella cazzarola e schiacciate dal custode che le pistò con gli ignudi piedi come si costuma per l'uva e nel mentre che lui agiva in cotal modo il guattero andava aggiungendo il butirro disciolto al picciol foco, la farina di nocciuole, il riso e vino più del previsto e il tutto fu tramenato con gran piglio e poscia venne portato al bollore fintantochè, sempre tramenando, il riso non cosse assai e si ottenne in tale modo un denso e coloso intruglio.

Avendo appreso pocanzi di come l'elefante era uso portare il suo cibo alla bocca, al fine di agevolarlo comandai a entrambi di comporre col miscuglio delle sfere di grandezza simile a quella in uso per il giuoco di boccie.

Ammannite che furono esse vennero affidate al custode affinché nutrisse personalmente l'elefante Fritz come da sempre avvenia e presenziai all'evento con al fianco il vispo guattero che talora vociava e saltellava, oltremodo eccitato per quanto vedea.

Nel mentre che svolgea la sua mansione, Casimiro Carena narrò che Fritz pervenne alla menageria quattro lustri or sono, che a quel tempo avea 27 anni, che era un dono del Vice Re di Egitto il quale in tale modo ricambiava un omaggio di 100 pecore che il nostro Sovrano gli avea fatto per il tramite del Diplomatico Bernardino Michelemaria Drovetti, che esse proveniano dagli allevamenti di Michele Giuseppe Francesco Antonio Benso, Marchese di Cavour, Cellarengo e Isolabella, nonchè Barone dell'Impero e due fiate Sindaco di Torino, che l'elefante giunse per nave dalla terra d'Egitto a Genova, che da colà impiegò nove mesi per pervenire alla Reale Palazzina di Caccia, e altre cose che al presente non rimembro, forse anche perchè l'ora è tarda.

Oh Madre mia beneamata!

Sono certo che la tua infinita bontà perdonerà il tuo figliuolo che interrompe a tal punto narrazione degli eventi occorsigli.

Invoco il tuo perdono, ma la notte è digià fonda e io debbo riprendere lo studio del quarto trattato del libro “Il Credenziere di Buon Gusto” di Cosmo Damiano Vincenzo Corrado al fine di poter svolgere al meglio le mansioni che mi saranno attribuite quale Maître Pâtissier et Confiseur Royal.

Salutando con filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini, termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione e ricopro il volto tuo di baci.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nella notte di domenica 13 febbraio dell’anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 4  
(20 FEBBRAIO 1848)

Oh Madre mia prediletta!

Sono felice di sapere che la signora Esterina Viarengo si stia riprendendo dai malanni di stagione e che tu, per contra, goda di ottima salute al pari del Parroco Antonio Maria Tellini che riverisco e ringrazio, permettendomi di accludere come di consueto questo mio modesto obolo per i servigi di lettura e di scrittura che con tanta dedizione fornisce alla nostra famiglia.

Riprendo la narrazione di quanto ti dissi nella precedente lettera e che tanto ti piaccue e ti interessò: si era giunti al fatto che l'elefante Fritz portava il cibo alla bocca ajutandosi col naso, che io avea disposto di approntare ciò di cui la bestia era usa cibarsi, che tale cibo era stato foggiato in sfere che stavano agevolmente nel palmo della mano e che queste furono ammannite alla bestia dal suo premuroso custode.

Mercè l'uso della proboscide l'animale principiò a ingollare lo sferico cibo precipitevolissimevolmente, a tal punto che entro poco tempo terminò il suo ghiotto desinare e io presenziai di buon grado a tutto l'evento con al fianco il vispo guattero che non cessava di vociare e di saltellare, eccitato per quanto vedea, specie allorquando l'elefante deglutia, sempre con più lentezza.

Poscia d'un tratto accadde questo fatto inesplicabile al quale assistemmo sgomenti e costernati senza che noi si sapesse come si potesse agire in un qualche modo.

Avvenne infatti che l'ingordo animale poco tempo appresso

avere ingollato l'ultimo boccone, principiò a dondolarsi su se medesimo, volse al cielo la proboscide, quasi a voler introdurre più aere nel corpo che nel frattempo era scosso da violentissimi brividi che accartocciavano la spessa pelle e tale atteggiamento si protrasse per quasi mezza ora e poscia emise un fortissimo urlo che chiamasi barrito, crollò sulle ginocchia delle zampe, levò nuovamente al cielo la proboscide e principiò a eruttare con alito fetidissimo, poscia a emettere una tanto fragorosa quanto nauseabonda flatulenza, a rigurgitare senza ritegno alcuno e nel contempo a mingere copiosamente e infine gittossi nella vasca dell'aqua a lui dedicata e la bevve avidamente pria suggendola col naso e poscia schizzandola nelle aperte fauci e da buon ultimo defecò emettendo moltissimo liquame talchè un insopportabile lezzo si spandette ovunque per l'aere.

Il custode inspirò, smarrì i sensi e si accasciò a terra; il guattero si sbiancò in volto, diede di stomaco e fuggì a gambe levate; la bestia cessò di scalciare e parve assopirsi.

Io restai improvvisamente solo e la malasorte volle che non eravi alcuna persona nei dintorni alla quale potessi appellarmi e dimandare ausilio al fine di portare soccorso all'agonizzante pachiderma e anche al suo guardiano.

Impotente a gestire questo inaspettato e doloroso accadimento venni assalito da una profondissima angoscia: improvvisamente sentii il cuore battere più ratto del consueto, ebbi l'impressione di soffocare inquantochè il torace pareva essere sottoposto a una grandissima compressione e poscia ebbi dei dolori al ventre e principiai a sudorare copiosamente e nel contempo il mio corpo fu attraversato da ondate di calore e le gambe mi tremarono e le

mani tremule anche esse pareano essere percorse da millanta e millanta formiche.

Gli occhi miei si empirono di lagrime e a tal punto li levai al cielo e invocai a gran voce l'Altissimo affinché mi coadiuvasse e mi desse consiglio sul da farsi e nel mentre io attendea un segno, e proprio in quel mentre, si diffuse per l'aere fetente il rintocco delle campane della Chiesa della Visitazione di Maria Vergine che annunziavano lo scoccare delle ore 5 e io ringraziai Domine Iddio per avere voluto in cotal modo darmi un cenno della Sua benevolenza rimembrandomi quanto io dovea necessariamente fare e, essendo certo che Lui avrebbe provveduto per il meglio, subitamente guarito nel corpo e nell'animo, mi affrettai laddove l'omnibus avrebbe ricondotto me medesimo e Giovanni Vialardi alla piazza detta del Castello.

Partiti che fummo, durante il tempo del ritorno narrai un poco di quel che il guattero mi avea confidato circa gli accadimenti della sua breve esistenza e ciò è allorquando l'elefante Fritz gli salvò la vita alcuni mesi or sono: infatti nella menageria eranvi anche delle tigri e una di esse era fuggita dalla gabbia lasciata incautamente socchiusa e essa volea azzannare il guattero nel mentre che lui trovavasi nei pressi dell'elefante e allorquando la belva era in procinto di balzare su di lui, Fritz l'avea ghermita con la proboscide gittandola più fiate al suolo poscia averla innalzata per l'aere la qual cosa fu cagione dell'immediata di lei defunzione per spappolamento del corpo.

A cagione di tale fatto il guattero fece voto a Domine Iddio e a Fritz che avrebbe chiamato col suo nome il figlio che avrebbe avuto allorquando fosse tornato nella sua patria d'origine e che

analogo nome avrebbe avuto il figlio del figlio e così sarebbe stato in prosieguo fino alla fine dei giorni.

Tornato che fui al Palazzo Reale subito assolsi alla mia promessa e vergai con mano sicura la missiva destinata al guattero Adolf Brenner e la feci consegnare per la spedizione pria delle ore 3 del pomeriggio del giorno successivo eppertanto nel mezzodì del giorno di martedì egli ricevette la lettera con la quale gli donai le mie ricette, ovverosia La Mousse di Castagne, La Soupe di Castagne in duplice versione, Le Polpette di Castagne e La confettura di Pomodoro Verde, auspicando che portassero fama e onore a lui e alla sua schiatta.

Poscia trascorsero alcuni giorni senza che accadesse nulla di rimarchevole fintantochè vi fu gran subbuglio a Corte e il signor Carlo Agostino Molinari che è il Controllore degli Uffizii di Bocca e di Cucina ci notiziò che nella Reale Palazzina di Caccia era accaduto un fatto talmente orribile e terribile da destare in ognuno enorme raccapriccio e in proposito disse che, come relazionò a Sua Maestà Luigi Corso che è il Luogotenente della Compagnia dei Dragoni Guardacaccia appo Stupinigi, avvenne che l'elefante Fritz poscia essere stato come di consueto nutrito l'ultimo giorno del mese di ottobre, giaccue per tre giorni privo di sensi entro la vasca dell'aqua che non era più tale e nulla si riuscì a sapere dal custode circa la cagione del suo malessere inquantochè anche egli per pari tempo giaccue nel suo giaciglio in catalessi per poscia riaversi giusto in tempo per poter portare nuovamente al pachiderma la consueta refezione.

Ma come la bestia lo rivide, barri con gran clangore, avventossi contra di lui, lo accaffò con la proboscide e lo maciullò al pari di

come fece tempo pria con la tigre fuggita dal serraglio e in tal modo il giovine e sventurato discepolo di Stefano Novarino terminò atrocemente la sua zelante esistenza terrena il giorno 4 del mese di novembre del trascorso anno.

La ferale notizia mi turbò assai, avendo conosciuto il custode e avendogli disinteressatamente prestato ajuto ma poscia seppi che egli era uso maltrattare e percuotere il pachiderma e che per causa di tali fatti esso, che nulla dimentica, allorquando rivede l'odiatissimo aguzzino gli impartì una brutale lezione; ma tutto scorre come un fiume e se tu, Madre mia, non me lo avessi fatto rimembrare io erami digià scordato del volto del custode ma non di quello dell'elefante Fritz che disio rivedere al più presto.

Oh Madre mia beneamata!

Sono tuttora felicissimo di essere stato ricompensato da Sua Maestà per i servigi a Lui resi e attendo ansiosamente che sia ufficializzata la mia promozione a Maître Pâtissier et Confiseur Royal e allorquando questa sarà cosa certa e avrò infra le mie mani l'agognato Regio Biglietto ti scriverò subito, tenterò di tenere a freno la mia gioja e ti narrerò altri accadimenti della vita di Corte per quanto io giammai cederò al pettegolezzo che tanto sembra allietare Cortigiani e Cortigiane.

Salutando con filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini, termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione e ricopro il volto tuo di baci.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della terza domenica del mese di febbraio dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 5  
(27 FEBBRAIO 1848)

Oh Madre mia amatissima!

Il Capo Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi mi ha consegnato testè il Regio Biglietto col quale comunicamisi che non sono più guattero e che ora il mio nuovo e invidiatissimo rango è quello di Maître Pâtissier et Confiseur Royal!

Oh, quale immensa felicità alberga nel mio cuore, sibbene tale accadimento oltre a farmi grandissimo onore mi fa tremar le vene dei polsi tant'è la responsabilità attribuitami per il mio futuro operare, ma ritengo senza alcuna superbia che ben oltre sette lustri di tenace, silente, puntiglioso e inventivo lavoro abbiano avuto quale corollario il principiare della mia ascesa nei più alti ranghi delle Cucine della Real Casa similmente a quanto avvenne per Giovanni Vialardi il quale mi ha lasciato intendere che per quello che avvenne io debba ringraziare esclusivamente lui e che pertanto sia d'uopo ch'io mi dimostri generoso nei suoi confronti senza avere alcun temporeggiamento allorquando godrò della nuova retribuzione spettantemi.

Ma ora ti debbo render nota una cosa: come digià affermai nella precedente missiva io disiava assai di ritornare in Stupinigi per rivedere l'elefante Fritz e ivi ritornai, ma non potei vederlo inquantochè nottetempo di pochi giorno or sono fui destato di sovrassalto dal Capo Cuoco e Pasticciere di Real Casa Giovanni Vialardi il quale mi notiziò che si dovea andare subitaneamente colà al fine d'approntare una cena di poche ma succulente portate per Sua Altezza Reale e che vi sarebbe eziandio stata un'Ospite, e pertanto entrambi ci recammo con sveltezza alle

Regie Dispense e nel mentre che egli faceasi consegnare dagli assonnati guattereri quanto avea da servirgli alla bisogna, per parte mia comandai ai medesimi che mi fossero procacciate le mercanzie che andai a enumerare, atte per realizzare la ricetta della Sublime Cottura d'Anitra Selvatica che io avea da poco tempo sperimentato e perfezionato.

Fattasi sera, giunse Sua Altezza e ammirai il Suo virilissimo semblante: Egli indossava una tenuta da cacciatore di squisita fattura, lucentissimi stivali, cappello piumato e portava seco un archibugio a 4 canne che confidò avere sottratto con destrezza al Padre Suo e a Lui venni presentato da Giovanni Vialardi che Gli notiziò che fu proprio il Padre Suo che mi avea da poco insignito dell'Ordine Reale di Maître Pâtissier et Confiseur e nel mentre ch'io mi genuflettea al Suo cospetto Egli fecemi un affettuoso ganascino e mi congedò con affabile sorriso.

Poscia vidi l'Ospite: Ella era alta, ben più di Sua Altezza, di sodo polpaccio e di prosperoso seno, forse callipigia, sicuramente un poco ponderosa, di volto volitivo, florido, rubizzo e paffuto e avendomi saputo nativo di Asti, garbatamente mi disse: "ciau, mi sun chila ch'a disu la Bela Rosin e me pare l'è ad Moncalv".

Oh Madre mia beneamata!

Se tu sapessi con quale immensa felicità rividi Sua Maestà, e dicoti rividi inquantochè io digià lo conobbi quasi al terminare del terzo lustro del secolo quand'Egli avea da poco oltrepassato la metà della prima età di Sua vita.

In quel tempo io venni notiziato da Giovanni Vialardi allora Ajutante di Cucina che per la refezione mattutina e serotina del

Pargolo era d'uopo l'approntare sia molte confetture e sia molti dolciumi inquantochè Egli era estremamente ghiotto delle une e degli altri e ne trangugiava copiosamente entrambi.

Come è sempre stato mio costume, rattamente obbedii e a tal fine trassi dalle Regie Dispense numerose varietà di confetture che ammannii al Capo di Cucina di Real Casa Giuseppe Uglieri e egli ne fece assaggio di tutte e ne scelse alcune infra le quali eravene una che niuno avea ancora degustato inquantochè essa era di mia recente fattura, non ancora presentata a Corte e per la quale io avea utilizzato il caco, un frutto giammai confettato pria nelle Regie Cucine.

Oh Madre mia carissima!  
Sai quale cosa accadde?

Con questo indovinello mi congedo da te inquantochè l'ora è molto tarda e domani mattina sarà d'uopo l'alzarsi ancora pria del consueto per un'importante riunione di tutti coloro che fan parte degli Uffizii di Bocca e Cucina e dei camerieri, garzoni e uscieri di camera

Oh Madre mia prediletta!  
Termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con la dovuta filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 27 febbraio dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 6  
(12 MARZO 1848)

Oh Madre mia degna d'affetto!

Sono lieto che sia in buona salute, di sapere che il giudeo Lattes ha moderato di gran lunga la richiesta di aumento della pigione soprattutto grazie al risoluto intervento del Parroco Antonio Maria Tellini che saluto con gratitudine e filiale riverenza e che l'indovinello che ti feci solleticò la tua curiosità al punto che quasi mi imponi di proseguire nella narrazione del racconto.

Ordunque, come rimembrerai, una mia confettura fu presentata al Real Fantolino per la Sua refezione mattutina e serotina.

Accadde che il Real Frugoletto predilesse la mia preparazione a tal punto che neglesse tutte le altre poscia averne fatto assaggio e che nei giorni a venire si cibò solamente della mia confettura e che più non volle dolciumi di sorta e che, trascorso qualche tempo, Egli cessò di essere incontinente dinanzi e a retro, le sue feci rassodaronsi, principiò a parlare, più non deambulò carponi e il disparire di tali offese corporali che affliggevano la Reale complessione suscitarono maraviglia nei preclari medici che con grande affanno si affacciavano intorno alla Creatura e erano in ambascie al pari del Principe e dalla Principessa circa il modo col quale evolveasi la crescita del Fanciullo e Alessandro Riberi che era Medico di Corte di gran vaglia affermò che con molte probabilità il giovamento era stato apportato dall'avere mutato i suoi costumi alimentari avendo principiato a assumere la mia confettura di caco che risultò essere medicamentosa assai e ciò procacciò al Capo di Cucina un sostanzioso guiderdone e egli congratulossi meco più e più fiate per il mio operato.

L'avere sanato quel corpicino mi procacciò grande letizia e altrettanta ne ebbi allorquando, poscia oltre quattro lustri vidi dinanzi a me, con accanto a Lui la prosperosa e ponderosa natia di Moncalvo, Colui che era divenuto una virilissima Maestà.

Destino volle che portai meco dalle Regie Dispense anche la confettura di caco che io non avea mai cessato di preparare e che Giovanni Vialardi presentò sul desco al terminare della cena ponendola entro due vasselle d'oro di squisita fattura e fu allora che il regale volto, come ne degustò un poco, da serio come conviensi al Suo rango, divenne radioso e un sorriso di felicità sollevò le punte dei mustacchi quasi fino ai giojosi occhi e non mutò tale espressione per lunga pezza destando in noi e nella Fanciulla una malcelata preoccupazione fintantochè mormorò più fiate con voce roca, come se, postosi alla ricerca di memorie che Egli avea smarrito col trascorrere del tempo, all'improvviso le avesse ritrovate: "et tout d'un coup le souvenir m'est apparu! Ce goût, c'était celui de la confiture kaki que je mangeais le matin et la soire quand j'étais enfant!".

Poscia si eresse in tutta la Sua statura e parendo essere più alto dell'usuale trasse dalla saccoccia con gesto solenne numerose monete d'oro che consegnò a Giovanni Vialardi e quanto a me, fecemi nuovamente un affettuoso ganascino e nel mentre ch'io mi genuflettea, mi guatò in volto e fu allora ch'io perdetti il controllo di me medesimo per la felicità, da genuflesso andai in erezione lo guatai negli occhi e gridai: "oui, je suis Teofilo Barla, Maître Pâtissier et Confiseur Royal" e stesi la mano quasi a volerlo carezzare e Egli nella Sua infinita bontà me la strinse talmente forte ch'io tornai genuflesso e poscia accomiatossi da noi menando seco l'archibugio e la Fanciulla mentr'io, con gli

occhi velati di pianto per la commozione, volsi la mia persona verso Giovanni Vialardi e passai la mano intorno al suo viso dicendo: “qua Giuanin, che ho ancora calda la mano! Questa è una carezza del Re!”.

E rimasi lì come trasognato, con gli occhi fissi sul desco ove trovavansi i residui della mia confettura di caco nel mentre che Giovanni Vialardi dicea che era invidiosissimo della mia persona inquantochè il valore delle monete d’oro nulla era in confronto a quello del duplice ganascino e della stretta di mano che io avea avuto in premio e che egli avrebbe volentieri scambiato quanto avevamo ricevuto ma che purtroppo per lui il dono fattomi da Sua Maestà era di incommensurabile valore e in nessun modo trasmissibile e io pensai: “unicuique suum”.

Oh Madre mia prediletta!

Termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con la consueta filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 12 marzo dell’anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 7  
(29 MARZO 1848)

Oh Madre mia degna d'amore!

Sono assai dispiaciuto per quanto mi notiziasti al proposito delle vicissitudini dell'infelice Ester Ottolenghi che non trova requie al suo dolore per pene d'amore e spero le sia di conforto il sapere che rimembrerò anche lei nelle mie preci serotine.

Scrivoti nel giorno del mio genetliaco per ringraziare di cuore degli auguri e delle benedizioni che tu mi inviasti unitamente al Parroco Antonio Maria Tellini e per narrarti di importantissimi accadimenti avvenuti in questo mese e che saranno senza fallo rimembrati negli anni e forse puranco nei secoli a venire.

Oh Madre mia cara!

Rimembri ancora quel tempo di tua vita in cui io era fanciullino e tu mi cantavi la filastrocca sulla nascita di Gesù Bambino che principiava in tal fatta?

“E la Mado-o-onna dei tre Re Ma-gi-ii  
è sempre stata la più bella (trullallà)  
noi preghiamo sempre quella  
perchè è piena di bontà... et cetera”.

Oh Madre mia adorata!

Avvenne che il tuo figliuolo, colto da irrefrenabile entusiasmo patriottico, ne ha cangiato le parole a seguito di un evento che vado a narrarti e che tal cosa ha avuto grande e per me inatteso successo e la canzone è ora cantata e fischiettata a mo' di zufolo per le strade da uomini e donne di qualsivoglia censo e sonata e

cantata a grande richiesta in tutti i caffè concerto di Torino.

E qual ne fu la cagione?

Avvenne che la mattina del trascorso giovedì l'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina venne nelle Regie Cucine e comandò con stentorea voce che i Controllori degli Uffizii, gli Addetti alla Confettureria, alla Sommeglieria, alla Credenza, alla Cucina, alle Vassella e puranco gli Uscieri di Sala sortissero precipitevolissimamente nel rispetto di ordine e di grado per recarsi con passo marziale sotto la Loggia Reale e pertanto mi apprestai senza indugio alcuno a recarmi colà congiuntamente ai due Teja, ai due Molinari, a Giaccone, a Aires, a Lamberti, a Fassone, a Gianninetti, a Vialardi, a Gromont, a Formento, a Massardo, a Trocello, a Cinsano, a Viecca, a Gonetto, a Gariglio, a Franchino, a Audisio, a Calcina, a Dragonero e buon ultimo a Melano.

Sortimmo e giunsimo alla piazza detta del Castello al picciolo trotto al pari di quei piumati guerrieri che oltre due lustri or sono furono creati e forgiati dal Cavaliere Alessandro Ferrero della Marmora che ebbe le lodi e il beneplacito di Sua Maestà allorquando Gli presentò la sua proposizione per la formazione di una compagnia di militi addestrati al tiro e alla corsa veloce.

Entro brevissimo lasso di tempo il luogo rigurgitò di folla che proruppe in grida di giubilo allorquando l'allampanata figura di Sua Maestà si appalesò al loggiato sventolando una sciarpa tricolore e pronunziò un succinto discorso gravido di patriottico fervore del quale trascrivoti la parte finale siccome esso venne pubblicato il giorno del successivo sabato su di un giornale che

nomasi Il Mondo Illustrato: “E, per viemmeglio dimostrare con segni esteriori il sentimento dell’unione italiana, vogliamo che le nostre truppe, entrando sul territorio della Lombardia e della Venezia, portino lo Scudo di Savoia sovrapposto alla bandiera tricolore italiana”.

Nella mattinata del medesimo giorno una gran folla festante di cui io facea parte si riunì sotto il balcone di Palazzo Reale dal quale si affacciò Sua Maestà congiuntamente ai Figli, ai Ministri e ai notabili e poscia, appropinquandosi il mezzodì, fummo indirizzati alla volta del Duomo ove Sua Grazia l’Eccellenza Riverendissima Arcivescovo Marchese Luigi Frasoni, presenti le Altezze Reali e le massime Autorità dello Stato, del Corpo Municipale e dell’Università, in pontificale principiò a intonare il Te Deum laudamus.

L’inno fu cantato a squarciagola da nobili e plebei accorsi colà e rimbombò nel sacro edificio e chi non sapea le parole dell’inno apriva egualmente la bocca e emetteva suoni tentando di seguire il canto, causando indescrivibile frastorno e frastuono entro e fuori le mura di San Giovanni Battista, la qual cosa molto irritò l’Officiante che indarno redarguì la folla con asperri motti, ma la sola cosa che ottenne fu di cangiare il liturgico canto pria in mugugno di breve durata e poscia in frizzi, lazzi, cachinni e pernacchie che furono emessi sguajatamente dalla plebaglia e non solo da essa al Suo indirizzo.

La sera del giorno appresso Sua Maestà e i suoi due Figliuoli si posero alla testa delle Regie Truppe per menarle alla volta di Alessandria nel mentre che noi tutti indugiammo nella piazza e poscia nelle finitime zone di Contrada di Po illuminate con gran

dispendio di luci e in quei luoghi libammo a garganella copiose e gratuite quantità di vino sotto il benevolo occhio di Casimiro Teja che per l'occasione dismise le consuete vesti di Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina.

Oh Madre mia diletta!

E poscia avere bevuto e ben danzato e danzato e ben bevuto mi sovvenni di quella filastrocca che tu mi cantavi da fanciullo più e più fiate fintanto che, stremato, il picciol dito in bocca, io mi addormia nella cuna, ne mutai le parole ma non la musica e così principiai a cantare il seguente canto:

“E la bandie-e-era dei tre colo-o-ori  
è sempre stata la più bella (trullallà)  
noi vogliamo sempre quella  
noi vogliam la libertà  
noi vogliamo sempre quella  
noi vogliam la libertà  
la li-ber-tà, la li-be-rtà!  
E tutti uni-i-iti in un sol fa-a-ato  
stretti intorno alla ban-diera (trallallà)  
griderem mattina e sera  
viva viva il tricolor  
griderem mattina e sera  
viva viva il tricolor  
il tri-co-lor, il tri-co-lor!”.

E nel mentre che io cantava attorniato dagli appartenenti alle Regie Cucine, si appressò una grande moltitudine di gente che mi spronò a continuare a ripetere il canto accompagnandomi col battito delle mani fintanto che l'uno poscia l'altro gli astanti si fecero cantori e nel contempo aggregaronsi taluni Musici e

Suonatori della Regia Cappella e Camera e ciò è il virtuoso di bel canto Salvi, i tenori Marchetti e Gunzi, i bassi Carcano, Ponzio, Consul e Migliara, il Birolo col suo violino, il Maiotti con la sua tromba, il Pellistrandi col suo flauto e altri ancora che non ti menziono ma coi quali ben tosto si orchestrò, si suonò e si cantò fino all'alba la mia composizione in versi nel mentre che nobili, borghesi e plebei in spensierata promiscuità e dimentichi del loro lignaggio, libavano, cantavano, intrecciavano danze e si rincorreaano per ogni dove, schiamazzando e forse fornicando.

Ebbri di spirito, anche patriottico, all'alba facemmo ritorno alle Regie Cucine, consci che i tempi stanno cambiando o stan per cambiare e con andazzo dissimile da quello con cui dipartimmo e essendo digià domenica, seppure assonnati ci affaccendammo per compiere quanto di nostra spettanza, non cessando però di cantare in coro l'inno da me composto, la qual cosa ci affratellò e affievolì di gran lunga il peso delle nostre incombenze.

Oh Madre mia adorata!

Trasorse il lunedì e sai cosa accadde poscia?

Al pari di altre fiate con questo indovinello mi congedo da te, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci, saluto con riverenza filiale il Parroco Antonio Maria Tellini e facendoti carissimi auguri per il tuo genetliaco sono estremamente lieto che digià ti sia pervenuto il dono che affidai per celere consegna al vetturiere Giuseppe Guglielminetti e che mi dicesti che tanto ti piaccue.

Questo ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno di mercoledì 29 marzo dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 8  
(16 APRILE 1848)

Oh Madre mia amorevolissima!

Sono lieto che mi ribadisti che ti piaccue assai il dono che ti inviai per il tuo genetliaco ma esso è ben modesta cosa rispetto a quel che tu meriti per avermi dato alla luce e poscia con le tue sole forze accudito così amorevolmente e così in buona salute che io compio anni dopo anni nel mentre che tanti fanciulli che nacquero allorquando anche io naccui, digià defunsero a causa di morbi che i genitori non seppero o non poterono curare.

Oh Madre mia degna d'affetto!

A proposito di fanciulli, sono ben lieto che l'opera caritatevole che il Riverendissimo Parroco della Chiesa di San Martino vuole intraprendere in favore dei trovatelli ha destato grande interesse nel Vescovo di Asti e l'interesse dei cittadini e per parte mia provvederò a donare quanto mi è consentito al fine precipuo che il nome tuo e quello mio appaia infra quelli dei benefattori.

E ora vado a narrare ciò che accadde quel martedì.

Avvenne che, allorquando calò la sera, Casimiro Teja comandò a Giovanni Vialardi di condurmi in sua presenza inquantochè il Maestro di Cappella e Camera Giuseppe Riccardi avea disio di conoscere colui il quale avea principiato a cantare quel canto oramai detto della bandiera dei tre colori.

Giunti che fummo, Casimiro Teja mi presentò al Maestro il quale ci notiziò che a fare tempo da domenica notte in ogni dove in Torino venia cantato tale canto e che nel contempo erangli

pervenute numerose e pressanti richieste da parte di orchestre e orchestre per averne la partitura.

A tal fine ci chiese di cantare in coro più e più fiate la canzone detta della bandiera dei tre colori dimodochè egli fosse posto in grado di trascriverne le parole e la musica sul pentagramma e quand'ebbe terminato il lavoro ci annunciò che avrebbe cassato il trullallà e il trallallà col precipuo fine di rendere più simile a un inno la composizione.

Oh Madre mia diletta!  
Sai cosa accadde poscia?

Avvenne che Egli pose mano alla saccoccia da cui estrasse un sacchetto colmo di monete e ne contò una diecina: esse erano monete auree da 100 lire cadauna e le fece tintinnire.

Poscia fece l'atto di porgermele e io chiesi licenza ai superiori di farle mie e Giovanni Vialardi disse che per parte sua reputava forse sarebbe stata per me cosa ben più meritoria se fosse stata Sua Maestà in Persona a darmi il guiderdone allorquando fosse tornato invitto duce al Castello Reale e a tale proposta Casimiro Teja e Giuseppe Riccardi convennero che se l'inno avesse avuto il successo che pareva si prospettasse, non eravi dubbio alcuno che Sua Altezza Reale avrebbe benevolmente accondisceso a farmi tale incommensurabile onore.

All'udir tali parole gli occhi mi si empiro di lagrime tanta era la felicità che mi assalse inquantochè nel medesimo giorno era pervenuta a Corte la notizia che il Re Soldato avea inalberata la bandiera tricolore con al centro il temuto Scudo dei Savoia, era

pervenuto al Ticino ove, assorto nel nuovo destino, si stava soffermando sull'arida sponda approntandosi a varcare il fiume che scorre tra due rive straniere al fine di sbaragliare le truppe nemiche e annettere alla Corona il Regno Lombardo e Veneto, pervenire entro breve tempo alla conquista di Vienna e in tal modo soggiogare l'Impero d'Austria al Regno di Sardegna.

E al Suo ritorno mi avrebbe concesso udienza, premiato con le auree monete e, s'io avessi avuto puranco l'ardire di chiedere, forse avrebbe cantato meco l'inno detto della bandiera dei tre colori, memore di tanta fortuna che esso avea portato a Lui e alle truppe del Regno.

Oh Madre mia tanto cara!

Ora non mi resta che invocare la Gran Madre di Dio ponendomi in fiduciosa attesa dell'adventum Regis, salutare con la consueta filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini, por termine a questa mia e, attendendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e adagio il mio capo sul tuo grembo al fine che tu lo possa carezzare cosiccome accadea allorquando io mi addormia al sommesso canto della tua cantilena.

Questo ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno di domenica 16 aprile dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 9  
(18 GIUGNO 1848)

Oh Madre mia diletta!

Come digià ti scrissi precedentemente, costì il tempo scorre senza affanno e io in virtù del mio rango ho l'agio e il modo di sperimentare molte preparazioni alimentari congiuntamente a Giovanni Vialardi che talora è più un amico che un Superiore.

E noi ci si esercita col produrre giornata poscia giornata delle confetture, degli elixir, degli hors-d'œuvre sia di grasso e sia di magro, delle zuppe, delle salse, delle guerniture, delle frittiture sia di grasso e sia di magro, delle carni esterne e interne delle più svariate specie di bestie di terra, di aqua, di aere, et cetera.

Ogniqualevolta siamo certi che una qualsivoglia sperimentazione sia pervenuta alla perfezione, ci rechiamo in luogo appartato talchè noi si sia lontano da occhi e orecchi indiscreti e egli mi porge un foglio di carta non ancora vergato e sommessamente detta la ricetta che io scrivo con calligrafia.

Poscia si fa consegnare il foglio, lo piega con cura, lo pone in tasca e tutte le fiate afferma che allorquando saremo pervenuti a almeno millanta ricette noi daremo alle stampe un ricettario.

E che esso potrebbe titolarsi “Manuale di Cucina Economica e Semplice a uso dei Borghesi” e mi ha fatto solenne promessa che i nostri cognomi rispetteranno l'alfabetico ordine datosi che in effetti finora, per come stanno andando le cose, io sono colui il quale ha elaborato il numero maggiore di preparazioni molte delle quali sicuramente innovative rispetto alle usuali.

Oh adorata Madre mia!

Oh Riverendissimo Parroco!

Sappiate entrambi che è ben lungi da me il rischio di peccare di superbia e pur di orgoglio riguardo a quanto ho testè affermato e per comprovare tale cosa vi narro a titolo di esempio di come pervenni all'elaborazione di un elixir che non solo a Corte ma anche nella città e altrove sta riscotendo grande favore.

Sappiate adunque che avvenne che il Diplomatico Bernardino Michelemaria Drovetti omaggiò Casa Reale di doni insoliti e curiosi provenienti da vegetali di terre lontane e fece regalia di frutti, foglie e noci fino a allora ignoti e provenienti dall'Africa, dall'Oriente e dal Nuovo Mondo.

Questi pervennero come d'uso alle Regie Cucine e infra eranvi frutti di piante che ci dissero essere nomate avocado, licis, carambola, rambutan, sapodilla e foglie di piante che ci dissero essere nomate aloe, coca, salvia mazateca, amamelide e noci di piante che ci dissero essere nomate mongongo, acai, cola, betel, pecan, acagiù, macadamia et cetera.

Giovanni Vialardi reputò che se noi si fossero sperimentate le possibili combinazioni di quegli ingredienti, forse poteasi con tutta quella mercanzia produrre un elixir di pronta beva, di facile fattura e di costo abbastanza esiguo inquantochè dotato di poco alcole e di molto zucchero.

Io ne convenni e a tale fine mi affidò due giovini ajutanti guatterri in qualità di ausiliatori e assaggiatori di quanto avrei elaborato al fine di avere il loro giudizio di quale fosse il più meritevole elixir secondo il loro gusto plebeo, rozzo e nel contempo virile.

E in effetti i due ajutanti guatteri erano di aspetto che senza fallo potrebbe asserirsi essere primitivo, di poca igiene, di eloquio scarsamente comprensibile e assai gutturale probabilmente per causa del gozzo che prorompea dal collo taurino di entrambi, di lunghe e villose braccia ciondolanti e di cranio ovale coperto di radi capelli di colore giallognolo smorto e scolorito.

E mi astengo dal fare menzione dell'afrore che diffondeasi per l'aere in loro presenza e del fetido alito che esalavano!

Oh Madre mia carissima!

Giunse testè Giovanni Vialardi per annunziarmi che non ostante il giorno sia festivo, siamo stati convocati dall'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina e che debbo approntarmi in tenuta da viaggio e con gli arnesi da cucina da me prediletti al fine di approntare il cibo per quella che Sua Maestà esige che sia rimembrata come "la grande bouffe".

Termino obtorto collo questa missiva che affiderò a Domenico Gonetto per l'invio, con la prossima terminerò il mio racconto e nel frattempo attendendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci, riverisco e deferentemente saluto il Parroco Antonio Maria Tellini.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 18 giugno dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO IO  
(25 GIUGNO 1848)

Oh Madre mia diletta!

Come digià ti scrissi nella precedente mia, ero stato comandato di approntare un elixir con insoliti e sconosciuti ingredienti e Giovanni Vialardi mi avea affidato due giovini ajutanti guatterri in qualità di ausiliatori e di assaggiatori.

Eglino nomavansi Ugo Maccagno e Gino Ferrero e debbo dire che non mi piacquero punto, ma talora li rimembro con mestizia poichè andarono incontro a un destino tanto funesto quanto inesplicabile poscia poco tempo che li conobbi.

E perchè furono i prescelti?

Perchè a giudizio di Giovanni Vialardi era d'uopo che questo elixir dovea piacere non solo ai nobili ma soprattutto ai ben più numerosi plebei e alla borghesia gretta, piccina e bottegaja di questo e di altri Regni e che costoro ne avrebbero consumato a josa con qualsivoglia cibo qualora la bevanda soddisfacesse al loro infimo gusto e purchè fosse fatto loro credere che il suo accuisto avrebbe apportato sempre più felicità e divertimento.

E soggiunse che propagando a tal fine senza requie la bontà dell'elixir per ogni dove, sia coloro i quali lo aveano inventato e sia le Regie Cucine che l'avrebbero prodotto avrebbero tratto immenso lucro con picciola spesa.

E mi ingiunse in qualità di mio Superiore che era d'uopo che io non effettuassi alcuna degustazione al fine di non influenzare

l'opinione dei due ausiliatori che al termine del loro piacevole lavoro avrebbero avuto il titolo di guatteri assaggiatori.

Elaborai pertanto numerosi elixir che non libai ma che resero estremamente giocondi e docili gli assaggiatori e entrambi sotto giuramento decretarono che la miglior bevanda era la settima di quasi una centinaja, ovverosia quella per ottener la quale misi a macerazione noci di cola e foglie di coca.

Alcuni giorni appresso congedai gli assaggiatori e donai loro quanto meno quaranta pinte delle preparazioni di elixir che io avea eseguite e poscia alcuni giorni ancora Casimiro Teja che è Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina confermò a noi tutti la notizia che digià correa di bocca in bocca e che grande raccapriccio avea procurato per ogni dove nei lavoranti di Palazzo Reale e vi furono molti che parlarono con apparente contezza che il demonio era penetrato per qualche orifizio nel corpo di due guatteri assaggiatori tanto improvvisamente eglino divennero sconvolti, stralunati, attoniti e in preda a delirio.

E infatti avvenne che il giorno precedente, per cause non ancora conosciute e misteriose se non addirittura sovranaturali, Gino Ferrero principiò a urlare a squarciagola di avere avuto visioni Mariane e disse a qualsivoglia persona egli incontrasse nel suo frenetico deambulare che la Beata Vergine era apparsagli in tutto il Suo fulgore e gli avea comandato di monacarsi senza indugio alcuno, ma datosi che l'ajutante guattero sbraitava che volea divenire Clarissa di Carignano, a seguito d'agnosi del medico della Real Casa venne imbrigliato con quello stromento che chiamasi camicia di forza e tosto ospitato nella Piccola Casa della Divina Provvidenza sita in borgo Dora.

Nell'istesso giorno, fattasi notte, Ugo Maccagno precipitò se medesimo dalle finestre del dormitorio delle Regie Cucine e agli appropinquatisi a lui al fine di dissuaderlo dall'insano gesto il derelitto asserì che non eravi nulla da temere inquantochè egli era in grado di volare al pari di pipistrello ma ahimè, in luogo di librarsi per l'aere e ascendere, poscia pochi istanti egli giacque al suolo orribilmente sfracellato al pari di un novello Icaro.

Oh Madre mia tanto cara!

Debbo confessare che mi dispiacque un poco per quello che accadde ai due ajutanti guatteri non ostante eglino fossero di gran lunga rozzi, brutti e puteolenti inquantochè trascorsi molto tempo con loro nella preparazione degli elixir e affermo che erano volenterosi e di buon comando in ispecie allorquando da ausiliatori divennero assaggiatori.

Ma vengo a notiziare cose ben più importanti: finalmente sono in possesso delle dugento immaginette della Sacra Sindone che il Riverendissimo Parroco Antonio Maria Tellini mi richiese e che invio con plico a parte e nella prossima missiva narrerò di allorquando sei anni addietro assistetti all'Ostensione del Sacro Lino che indarno tentò di riprodurre meccanicamente il signor Enrico Federico Jest e appo il quale intendo farmi ritrarre con quel metodo che chiamasi dagherrotipia.

Oh Madre mia carissima!

Termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione e ricopro il volto tuo di baci.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 25 giugno dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO II  
(9 LUGLIO 1848)

Oh Madre mia diletta!

Saluto te e il Riverendissimo Parroco Antonio Maria Tellini e sono lieto che le immagini della Sacra Sindone che inviai siano pervenute e sono altresì lieto che entrambi bramate sapere quel che vidi allorquando Essa venne ostesa, se ben rimembro, per tutto il giorno 4 del mese di maggio dell'anno del Signore 1842 allorquando furono indetti grandiosi festeggiamenti per gli sponsali infra quella Sua Maestà Reale la quale venne rigenerata nel corpo e forse nella mente dalla mia confettura di caco e la Principessa Adelaide Francesca Maria Ranieri Elisabetta Clotilde di Asburgo e di Lorena, Arciduchessa d'Austria.

L'Ostensione avvenne nella mattina di quel giorno dai balconi della Casaforte degli Acaja, detta anche Palazzo Madama ove il Sacro Lino venne portato entro la sua sigillatissima urna, che fungea da preservativo, poscia una solennissima processione che era partecipata da rintocchi di campane e salve di cannone in perfetto connubio infra il sacro e il profano.

Mi fu notiziato che all'interno del Palazzo era stato approntato un altare sul quale venne posta l'urna, e allorquando essa ivi giacque, gli uomini di Chiesa infransero i sigilli che la serravano e da essa l'Arcivescovo Metropolitano Luigi Giovanni Battista Maria Alessandro Frasoni, nomato anche Gigi Frasoni, estrasse la Sacra Sindone e tutta la Reale Famiglia sia dello Sposo, sia della Sposa si genuflettè per adorare e baciare la Santissima Reliquia che portava impressa su di Essa i segni del sangue, del sudore e delle lagrime di nostro Signore Gesù

Cristo allorquando venne avvolto nel sudario da Giuseppe di Arimatea e da Nicodemo e ivi percolò per tre giorni.

Poscia il Sacro Lino venne mostrato alla venerante folla dal balcone che guata verso Dora Grossa e la folla andò in delirio, poscia venne esposto dalla loggia che guata verso quella che fu la dimora dei Principi di Carignano e la venerante folla ivi accorsa andò in delirio, poscia ancora fu sciorinato dalla loggia che s'affaccia verso la via Po e anche colà la venerante folla andò in delirio e infine fu sbandierato da una loggia in legno costrutta appositamente in corrispondenza delle Segreterie di Stato e via della Zecca e pur in quel luogo la folla venerò, idolatrò, adorò ossequiò e riverì all'indirizzo dello svolazzante Lenzuolo.

E allorquando furono le ore quattro e mezza del pomeriggio e la quadruplici esposizione fu ripetuta in modo analogo, la folla dei credenti cadde nuovamente in delirio ancora una fiata ebbra dal poter ammirare dal vivo le traccie lasciate dal Morto e infine, poscia un'altra solenne processione, la Sacra Sindone venne riportata nella Cappella detta di Camillo Guarino Guarini entro la teca alla quale nuovamente furono apposti i sigilli Reali.

Oh Madre mia benedetta!

Oh Riverendissimo Parroco Antonio Maria Tellini!

Pensate con quale indescrivibile commozione intravidi, stante la distanza, per tutta una giornata l'impronta che il martoriato Corpo di Nostro Signore Cristo, owerosia l'Unto, impresse nel sudario che fu il suo bozzolo allorquando discese agli inferi e poscia, quale farfalla, il terzo giorno risuscitò da morte, sguscìò dalla sindone, fece ruzzolare il macigno che indarno tarpava la sua sepoltura, terrorizzò i guardiani del sepolcro, asciese al

Regno dei Cieli e si assise a destra di Se Medesimo e del Padre e del Santo Spirito inquantochè Egli è sia Uno ma anche Trino ovverosia è consustanziale al Padre, a Se Medesimo allorquando è il Figlio e allo Spirito Santo allorquando Egli è tale e eziandio Padre e Se Medesimo: mistero della fede!

Oh Riverendissimo Parroco!

Mi corregga se erro ma sonvi, infra i tanti altri, due misteri della fede in cui fermamente credo e li espongo inquantochè desidero che Ella possa donarmi i suoi lumi qualora ritenesse ch'io possa confondere con la superstizione quello che in realtà è il dono celeste dell'accettazione supina di una invisibile realtà.

Come Ella ben saprà, uno di questi misteri della fede è quello che ci rende edotti circa la dormizione della Madre del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo, ovverosia di Maria di Nazareth che allorquando naccue non ebbe l'onta del peccato originale e pertanto essendo Immacolata non morì ma si addormì e a tal proposito talora mi sovvegno di quella che io credea essere solo una fola ciò è quella che titolasi "La Bella dormiente nel bosco" e che è uno dei "Racconti di Mamma l'Oca" che la Madre mia mi raccontava allorquando io era fanciullo.

Un secondo mistero della fede fa menzione dell'assunzione nei Cieli, al pari del Figlio, della settuagenaria Beata Vergine Maria totalmente integra inquantochè solo dormiente e pertanto col corpo non solo non corrotto dalla morte ma neppur spulcellato dal carpentiere nazareno Giuseppe, Suo castissimo sposo.

Oh Riverendissimo Parroco!

Pongo a Lei tali quisiti inquantochè talora parlo di codeste cose

mirabili con coloro i quali lavorano meco appo le Regie Cucine e molti di eglino sono usi beffeggiarmi e dileggiarmi senza alcun ritegno e senza avere la contezza di commettere sicuramente peccato mortale, ma che posso io dire loro all'infuori che quello che vado narrando sono misteri della fede in cui fermamente credo e che la fede è il dono più prezioso del Santo Spirito?

Ma torno a parlare di cose terrene anche se riguardano cose afferenti il Regno dei Cieli e che stimo sicuramente desteranno l'interesse del Riverendissimo che bramò avere per mio tramite molte immaginette del Sacro Lino.

Allorquando nella mattinata di quel giorno si attendea che Esso venisse sciorinato dalla loggia che s'affaccia verso la via Po, nella calca di fedeli eravi accanto a me un borghese che armeggiava con uno stranissimo marchingegno che puntava alla volta del portico e io gli chiesi cosa fosse e egli con un leggiero inchino mi porse il biglietto da visita dicendomi che chiamavasi Enrico Federico Jest, che era Macchinista della Regia Università e che intendea catturare l'immagine della Sacra Sindone con quella macchina e con l'ajuto del figlio Carlo.

Accortosi del mio stupore mi disse che avea digià fatto tale cosa con molti soggetti, in specie umani e che la prima immagine che avea realizzato era quella della Chiesa della Gran Madre di Dio or sono quasi due lustri e fu allora che compresi che altri non era che colui che ritrasse le Altezze Reali, moltissimi Nobili, agiati borghesi e puranco Giovanni Vialardi che mi avea mostrato un astuccio di velluto di squisita fattura entro cui eravi ritratto il suo volto e quello della consorte che pareano essere stati dipinti dalla mano abilissima di un valentissimo pittore tanto essi erano

simiglianti al vero e fu allora che decisi che pur'io mi sarei fatto ritrarre in cotal modo, non solo in volto ma con postura eretta.

D'improvviso un brusio di preci pervase il luogo allorquando il Lenzuolo apparve, ma in quel mentre il cielo rannuvolossi, principiò a spirare un forte vento, lo scalpiccio della folla che correa a destra e manca sollevò molta polvere dal suolo, il Sacro Lino fu a stento trattenuto e turbinò al pari di una banderuola e il Regio Macchinista proruppe in un'immonda bestemia e allora decisi che sarebbe trascorso molto tempo pria di recarmi da lui.

Coloro i quali lo attorniavano e aveano udito, principiarono a percuoterlo e a calciare il macchinario fino a renderlo ciarpame e il bestemiatore ne sortì assai malconcio e non potè carpire l'immagine del Sacro Lino che a tutt'oggi viene rappresentato con svariate tecniche che riproducono perfettamente l'impronta che Nostro Signore impresses allorquando, come insegna Santo Tommaso d'Aquino, Gesù il Circonciso asciese nel Regno dei Cieli integro al pari della Madre Sua eccezion fatta per il Santo Prepuzio che è conservato e venerato in Calcata.

Oh Madre mia carissima!

Questo è quel che rimembro del giorno nel quale vidi svolazzare la Sacra Sindone e a malincuore termino qui la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini al quale indirizzo le lettere che invio con tanta frequenza e l'obolo per le sue meritorie opere benefiche per i fanciulli.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 9 luglio dell'anno del Signore 1848.



LETTERA NUMERO 12  
(18 AGOSTO 1848)

Oh Madre mia diletta!

Quel ch'io da qualche tempo temea ma non osavo confidare a chicchessia forse si sta tragicamente avverando.

Come rimembrerai, molte lettere or sono ti scrissi, parmi essere stato il giorno del mio genetliaco, che il Maestro di Cappella e Camera Giuseppe Riccardi volea premiarmi in quanto io era stato colui il quale avea parolato e cantato il canto detto della bandiera dei tre colori che tanto piaccue ai patriotti italiani.

A tal fine volea ricompensarmi con una diecina di monete auree da 100 lire e nel mentre che me le porgea io chiesi licenza di farle mie ai Superiori che mi aveano menato da lui ma eglino nel reputare ch'io dovessi essere vieppiù premiato decisero che si sarebbe fatta istanza a Sua Maestà allo scopo che Egli mi facesse il grande onore di consegnarmi personalmente il guiderdone allorquando sarebbe ritornato invito al Castello Reale.

Ora però Sua Maestà ha proclamato dal Suo Quartiere Generale che trovasi in un luogo che chiamasi Bozzolo, che ha consacrato la Sua vita e quella dei Figli nella difesa della Santa Causa e poscia due settimane in un luogo che chiamasi Vigevano esorta i popoli del Regno a confidare ancora tranquillamente nella Sua Persona che trovasi nella necessità strategica di concordare una tregua di sei settimane col nemico.

Poscia Egli tornerà nuovamente pugnare o farà ritorno a Torino da cui nuovamente si dipartirà per discendere ordinatamente e

con piena speranza quelle valli che erano state già percorse con orgogliosa sicurezza.

Oh Madre mia amatissima!

Sappi che a tal punto non solo io ma anche i miei Superiori e i Dignitari di Corte non abbiamo affatto compreso se la vittoria ci arrise oppuranco se, stanchi di umiliare il nemico, cessammo magnanimamente di perseguirla o infine se si decise addirittura astutamente di allearcisivi, vista la mala parata.

Ma io temo che al ritorno a Palazzo Reale, Sua Maestà abbia ben altre incombenze che quella di consegnare a un devoto suddito e patriotta un seppur meritato guiderdone.

Avendo tale timore ho fatto preghiera a Giovanni Vialardi che si faccia parte diligente nei confronti di Casimiro Teja affinché rimembri a Giuseppe Ricciardi che in tali frangenti potrebbe essere lui a consegnarmi il guiderdone promessomi.

Al che il mio Superiore si è mostrato restio nel dover rendersi ambasciatore inquantochè a suo dire io debbo essere paziente e seguire l'evolversi degli accadimenti pria di porre in atto delle decisioni azzardate, alla qual cosa io non potetti controbattere avendo fatto mio proprio il motto "patientiam forti et virtute" che il Riverendissimo Parroco Antonio Maria Tellini saprà bene esplicarti e che mi ha portato tempo per tempo a divenire Maître Pâtissier et Confiseur Royal e pertanto qualora di necessità io dovessi attendere anche molti mesi, io attenderò.

Ma ora veniamo a considerare quanto mi annunziasti circa la visita che nuovamente ti fece e i desiderata che nuovamente ti

esprese la signora Adelina Bonino vedova Bona che principiò a parlare teco dietro consiglio del nostro Parroco che qui saluto con filiale riverenza.

Oh Madre mia prediletta!

Ringrazio te e il Riverendissimo Parroco per avere pensato che io viva da troppo tempo solingo nel mentre che altri hanno una consorte e con essa hanno figliato più fiate come già ti dissi al riguardo di molti lavoranti nelle Regie Cucine infra i quali il mio Superiore Giovanni Vialardi non ha eguali.

Pensate voi che egli ebbe i seguenti figliuoli e figliuole: il giorno 6 novembre 1831 Bernardo, il giorno 31 ottobre 1832 Anna Maria, il giorno 22 febbraio 1834 Gaspare, il giorno 9 settembre 1835 Maria Maddalena, il giorno 22 luglio 1837 Casimiro e il giorno 27 gennaio 1840 Maria Anna.

Oh Madre mia beneamata!

A tal punto presumo che tu sarai curiosa di sapere, forse al pari del Riverendissimo Parroco, del perchè io conosco così bene i loro nomi e le date in cui eglino videro la luce.

Ma poichè eglino furono miei figliocci e figliocce inquantochè Giovanni Vialardi e la consorte Giacinta vollero farmi il grande onore di nomarmi padrino affinchè io potessi in tal fatta poter contribuire orgogliosamente al loro sostentamento fintanto che eglino pervengano alla maggiore età compita.

E pensate altresì che proprio in questi giorni egli mi ha detto che per il prossimo mese di marzo si prevede un'altra nascita: Napoleone se maschio, Maria Luisa se femmina!

Oh Madre mia adoratissima!

Non devi avere tema che io, non essendo ammogliato al pari del Riverendissimo Parroco, mi accompagni con meretrici o che con perfidia illuda e seduca servette, sartine e lavandaje e poscia mi dilegui al pari di quel mascalzone che conobbimo entrambi e che, peccando venialmente, rimembro con inestinguibile astio.

Oh Madre mia adorata!

Oh Riverendissimo Parroco!

Scelsi volontariamente e senza costrizione alcuna questa mia condizione e essere illibato e vivere in castità non mi è di alcuna pena e allorquando “natura premit” non profano il corpo ma mi distolgo dai pensieri impuri nutrendo la mente e mi applico fino allo stremo nei miei studi matti e disperatissimi e è ben lungi da me il provare quella brama di andar contro natura che veggio albergare nello sguardo lubrico di svariati guatterri di cucina, di molti garzoni di camera e non solamente di costoro.

Pertanto fate anche voi preghiera alla vedova Bona di non inviarmi più missive, alle quali da lunga pezza non rispondo, che oltre a essere molto sgrammaticate e zeppe di errori, divengono vieppiù sconciamente audaci col manifesto intento di recarmi un turbamento e farmi desistere dai miei sani propositi e quindi lasciate ch'io viva in letizia e castità e se mi è permesso questo giuoco di parole, dite alla “vedova” che non avrà il mio collo!

Oh Madre mia adoratissima!

Da ultimo, a proposito del ruolo di plurimo padrino che ricopro come pocanzi cennai, ti ripropongo il quisito che digià ti feci molte altre fiate e tu dicesti che tra breve tempo sarebbe giunto il giorno in cui ne avrei avuto conoscenza.

Chi fu il mio padrino e quale è il suo nome e perchè non lo conobbi e perchè egli non si prese o non potè prendersi cura di me e di noi allorquando il Padre mio perì?

Oh Madre mia carissima!

Nell'attesa che tu mi porti a conoscenza di cotale cosa che mi assilla, allorquando riterrai opportuno il farlo ovverosia lo svelarmi chi fu colui il quale si fece mio mallevadore al fine che io, per il suo tramite, possa giungere mondato dal peccato originale poscia questa vita all'eterna felicità che Nostro Signore Gesù Cristo promise all'uomo e anche alla donna, termino la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con filiale riverenza il benemerito Parroco Antonio Maria Tellini.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 20 agosto dell'anno del Signore 1848.



Lettera numero 13  
(29 MARZO 1849)

Oh Madre, oh Madre mia!

Rimembrerai sicuramente del guiderdone che mi fu promesso dal Maestro di Cappella e Camera Giuseppe Riccardi, cui seguì la bella idea che fosse Sua Maestà a consegnarmelo, del fatto che Egli fu in ben altre faccende affaccendato, che Giovanni Vialardi mi consigliò di temporeggiare e io temporeggiai per mesi e mesi fintanto che tre giorni or sono cosa avvenne?

Avvenne che il Luogotenente Generale di Sua Maestà proclamò che il Rege, poscia avere incontrato intrepido le palle nemiche, visto il rovescio delle nostre armi, et cetera, et cetera, preferì coronare la Sua vita con un nuovo sacrificio e nel giorno 23 marzo ha abdicato la sua corona senza tentennamento alcuno.

Ajuto, aita, ajuto, aita, principiai a gridare entro me medesimo!

Precipitevolissimamente chiesi udienza al Maestro e egli me la concesse e io gli rimembrai quanto accadde infra noi e egli con estrema gentilezza mi disse che essendo mutate le Loro Maestà l'unica cosa che potea fare era lo scrivere una missiva che io avrei consegnato al nuovo Rege con la quale egli narrava i fatti accaduti e asseriva che erasi rimasto inteso che il Padre Suo mi avrebbe ricompensato generosamente per quanto feci per la Patria col canto della bandiera dei tre colori che tanto ardimento infuse ai popoli del Regno.

E la scrisse e me la diede e mi disse di attendere una propizia occasione per porgerla al Sovrano e mi augurò buona fortuna.

Oh Madre diletta!

Sono dolente che non ti sia ancora pervenuto il dono che inviai per il tuo genetliaco, ma stai pur certa che a breve busserà alla tua porta un garzone del signor Domenico Musso della Stazione delle Poste di Asti che ti consegnerà quanto accuistai per te con tanto amore e dispendio.

Per parte mia ricevetti da Giovanni Vialardi un inaspettato dono in questo giorno del mio genetliaco e ti narro quale fu.

Allorquando gli dissi della lettera che il Maestro di Cappella e Camera avea scritto al mio riguardo a Sua Maestà e che mi avea consegnato affinchè Gliela mostrassi per ottenere alfine quanto erami stato promesso, confessai che io era in grande ambascia e travaglio inquantochè non sapea proprio come poter giungere alla presenza del Sovrano e egli mi guatò, mi sorrise e mi disse di non avere più alcun timore.

Egli a tal fine avrebbe creato la buona occasione, meglio se lungi dalla rigida etichetta di Corte, per esempio allorquando Sua Maestà si sarebbe alimentato poscia uno dei suoi svaghi con cui era uso trastullarsi: al termine di una battuta di caccia.

Mi disse che dovea digià porsi all'opera e che a tal fine sarebbe stata cosa astuta l'ingraziarsi la benevolenza dell'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina omaggiandolo di una cosa di valore, che a tale incombenza avrebbe provveduto lui medesimo e che pertanto avrei dovuto consegnargli entro breve tempo una somma di denaro che fosse almeno la decima parte di quello che avrei intascato e che era ben poca cosa per giungere laddove io non sarei giammai arrivato, e io ne convenni.

Oh Madre mia carissima!

Oh riverendissimo Parroco!

Forse voi ancora non sapete ma il nuovo Rege è Colui che, come digià vi narrai, allorquando era Real Fantolino predilesse una mia confettura di caco che venne presentata per la Sua refezione mattutina e serotina e essa risultò assai medicamentosa per quel corpicino nanerottolo, provato da tante tribolazioni.

E che il nuovo Rege è Colui che, fattosi uomo, rividi una sera nella Reale Palazzina di Caccia di Stupinigi e che per ben due fiate fecemi un benevolente e serrato ganascino e spero tanto di riceverne un terzo allorquando Egli leggerà la missiva del Maestro di Cappella e Camera Giuseppe Riccardi e provvederà a consegnarmi l'ambito guiderdone.

Una notizia per il Riverendissimo Parroco: esattamente un anno or sono scrissi che ebbi l'onore di essere per qualche tempo al servizio di Sua Eccellenza Filippo Artico Vescovo di Asti, ospite di Sua Maestà in Racconigi: ora Egli non è più tale inquantochè si è rifugiato precipitevolissimamente nel suo castello di Camerano a cagione di infondate accuse di alcuni guatteri avverso alla Sua Persona e Egli congedandosi da me mi carezzò il capo e mi disse che "mundus transit et concupiscientia eius".

Oh Madre adorata!

Col cuore colmo di speranza, ti auguro ogni felicità per il tuo genetliaco, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini.

Questo ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nella tarda sera di giovedì 29 marzo dell'anno del Signore 1849.



LETTERA NUMERO 14  
(8 DICEMBRE 1850)

Oh Madre mia tanto cara!

Sono lietissimo che tu abbia superato la brutta infreddagione di testa e di petto che ti rese inferma e che i miei consigli ti furono di molta utilità: anche io allorquando sono colto da tale malanno mi curo con senapismi e nel contempo invoco Santa Godeleva per l'affezione che prende la gola e San Bernardino da Siena per quella ai polmoni e sono del pari felice per siansi accomodate le divergenze con Gino Masoero a proposito dei surmolotti e a tal proposito ringrazio il Riverendissimo Parroco Antonio Maria Tellini che si è preso a cuore la quistione.

E ora vengo a narrarti di quel che ti accennai nella precedente missiva: tempo addietro ti dissi dell'infausto incontro che ebbi due lustri or sono col guattero Firmino Pezziol, di come quel furfante mi derubò della mia ricetta dell'Elixir d'Ovo di Gallina e anche di come il Capo di Cucina Domenico Gromont, il suo ajuto Giovanni Vialardi, io e il mio ajuto, l'infame Firmino, decidemmo congiuntamente di appellare "Ov" il mio Elixir e di come un simile nome a questo venne fatto oggetto di Imperiale Brevetto di Commercio dall'astuto Gianbattista Pezziol che era il padre di Firmino e bottegajo liquorista in Padova.

Ebbene, quasi a ricompensa della cocentissima delusione che provai allora, avvenne che due anni appresso mentre io andava a zonzo vidi un giovinetto che si aggirava con aria sperduta sotto i porticati di Via Po e egli mi si appropinquò e mi chiese con aria supplice s'io conoscea ove avesse bottega un qualche liquorista appo il quale egli volea prestare la sua opera di garzone.

Incuriosito, gli dissi che io era un Maître Pâtissier et Confiseur Royal e nel contempo Confetturiere, Alchimista e Cuciniere, che ero in amicizia con un elvetico che avea una liquoreria e confetteria e gli dimandai il suo nome e donde provenia.

Egli mi guatò con riconoscenza, accennò una riverenza, mi disse chiamarsi Gaspare Campari, che avea quattordici anni compiti, che naccue nel paese di Cassolnovo che trovai nel Regno del Lombardo Veneto e che da colà erasi dipartito a piedi con pochi denari e molta speme per recarsi costì inquantochè avea saputo che in Torino eranvi dei valentissimi liquoristi e che egli bramava apprendere quest'arte.

Memore dell'infame Firmino stentai un poco a porgergli ajuto, ma il suo sguardo schietto, il corpo suo che fremea dal disio di essere accontentato, il fatto che chiamavasi come colui che avea portato in dono al Bambinello Gesù quanto avea di più prezioso, l'infantile gesto di voler indurmi a ajutarlo porgendomi una moneta di poco conto che io non accettai ma che per lui era certamente di valore, mi indussero a tornare sui miei passi per condurlo alla liquoreria e confetteria dell'amico Giacomo Bass, col quale ero uso da lunga pezza discettare di elixir, che è locata accanto al numero 23 sotto il porticato della piazza detta del Castello e a raccomandarglielo quale valente garzone di buon comando e che io mi sarei fatto mallevadore della sua persona.

Al che il giovinetto si gittò ai miei piedi e cingendomi le gambe disse che mi sarebbe stato grato per tutta la vita, che sarebbe certamente divenuto ricco e famoso liquorista, che qualsivoglia suo guadagno futuro lo avrebbe diviso meco e io gli carezzai il ricciuto capo e nel contempo un assai commosso Giacomo Bass

affermò che un impegno così generoso e oneroso meritava di essere agevolato e che forse sarebbe stata cosa buona e giusta che io, essendo valentissimo nell'arte di approntare degli elixir, avessi donato al garzoncello di una delle mie numerose ricette che tanto piaceano a Corte.

Io assentii di buon grado e dissi che a breve lo avrei istruito su come preparare al meglio una bevanda da assumersi pria del convivio e avente la funzione di essere aperitiva per gli stomachi e prepararli all'assunzione dei cibi e soggiunsi che a essa io avea donato un nome fascinoso, ovverosia Bitter all'uso di Hollandia.

Tale elixir, di cui sono massimamente ghiotto al pari di molti altri che ne fanno uso diuturno, era stato da me approntato con ingredienti segreti che posso solo dire essere fiori, foglie, semi, radici, bacche, frutti, erbe aromatiche, officinali e amaricanti, poco alcole, poco siroppo di zucchero, aqua purissima e una polvere di colore rosso vividissimo ottenuta pestellando insetti esotici rinsecchiti nomantisi cocciniglie: tutti questi prodotti, tranne quelli liquidi furono omaggiati alla Casa Reale e alle sue Cucine dal Diplomatico Bernardino Michelemaria Drovetti.

Oh Madre carissima!

Questa buona azione sarà sicuramente ricompensata da Gaspare Campari e nell'attesa che venga quel giorno termino la mia missiva, attendo tue nuove, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e saluto con filiale riverenza il Parroco Antonio Maria Tellini che sempre rimembro nelle mie preci.

Ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno della domenica 8 dicembre dell'anno del Signore 1850.



LETTERA NUMERO 15  
(9 MARZO 1851)

Oh Madre, oh Madre mia!

Scrivoti nei giorni più tetri di mia vita, ben peggiori di quelli che mi furono causati dal manigoldo Filiberto Bodritti allorquando mi ingannò facendomi credere che noi si sarebbe andati con tre suoi commilitoni in gita di piacere a Torino con landau vis à vis e invece il fellone mi condusse e mi consegnò nelle Cucine che faceano capo alla Reggia ove principiai a servire e riverire con dedizione dappria Sua Maestà sovrannominata Il Tenacissimo, poscia Sua Maestà sovrannominata Il Fermo al quale succedette Sua Maestà sovrannominata Il Magnanimo e da ultimo l'attuale Sua Maestà che è stata sovrannominata Il Galantuomo dal Primo Ministro Marchese Massimo Taparelli e poscia da nobili e plebei in generosa e servile emulazione.

E proprio questa ultima Maestà, che conobbi fin da quando era fantolino, mi ha inflitto una tremenda punizione pur essendo io incolpevole, della qual cosa son pronto in qualsivoglia momento a fare giuramento invocando Domine Iddio quale testimone, certo di non compiere peccato mortale.

Oh Madre mia diletteissima!

Pria di narrarti il fatto che fu cagione di tanto profondissimo dolore scrivoti circa l'antefatto che richiese da parte mia tutto l'entusiasmo che da sempre contraddistingue il mio operare.

Venerdì, l'infausto ultimo giorno del trascorso mese, nelle rinnovate mura del Reale Castello di Casotto in Garessio, al Capo Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi venne comandato

di approntare un banchetto che dovea coronare il termine d'una battuta di caccia partecipata da Sua Altezza Reale in qualità di Condottiero e da moltissimi cavallerizzi e cavallerizze.

Il tempo era nevoso e i valorosi cacciatori sarebbero tornati infreddoliti e pertanto mercè gli accordi che prendemmo, ebbi l'onore di approntare e presentare sul desco una preparazione che avrebbe certamente confortato col suo calore gli stomaci degli illustri Ospiti e ciò è la polenta di farina di granturco acconciata alla moda della Valle di Aosta.

Nel mentre ch'io facea approntare questo cibo, disposi puranco che fossero procacciati abiti e scarpe con cui camuffare quattro guatterri servitori al fine che apparissero rudi montanari e avutili, feci loro indossare calzoni di foggia zuava, una giacchetta di panno nero sovra una ruvida maglia di lana, un copricapo anch'esso di panno nero ornato da una bianca piuma di gallina e lignei zoccoli vivacemente ornati da motivi floreali.

Allorquando Sua Maestà convocò Giovanni Vialardi al lieto e spensierato desco, gli fece enumerare cosa prevedeva il menù e a seguito di suo suggerimento decise quale avea da essere la prima portata e comunicò ai Convitati che si principiava con una caldissima polenta pasticciata preparata dal Maestro Pasticciere delle Regie cucine, ciò è da me.

Oh Madre mia tanto cara!

L'essere stato il mio cibo il prescelto quale primo piatto dal Sovrano mi empì di giustificato orgoglio e di una felicità analoga a quella che mi donò il Padre Suo allorquando mi elevò di rango conferendomi l'incarico di Maître Pâtissier et Confiseur Royal e

pertanto, facendo saltelli per l'irrefrenabile gioja, disposi ai guatterri Fortunato Esposito, Elio Sanpère, Eugenio Diotallevi e Vittorio Materdei di presentare sul desco senza indugio e di gran carriera la mia preparazione e celando la mia felicità con gran controllo di me medesimo, con trepidazione mi apprestai a consegnare finalmente al Rege la missiva scritta dal Maestro di Cappella e Camera e allorquando Giovanni Vialardi annunziò ai Convitati l'avvento della bollente polenta di farina di granturco acconciata alla moda della Valle di Aosta, io con mano tremante estrassi dalla saccoccia la lettera e mi appropinquai con passo felpato al capo della tavola ove era assiso Sua Maestà.

Oh Madre mia prediletta!

Ora è giuoco forza ch'io cessi di scrivere inquantochè il solo pensare a cosa accadde poscia mi fa tremar le vene dei polsi e veggio che la mia calligrafia non è più tale e che sta divenendo tremula nel mentre che le lagrime scorrono copiose sul mio volto, ruzzolano sul foglio e dilatano l'inchiostro col quale vergo le mie parole, quasi a volerle cassare.

Scriverotti allorquando troverò entro di me la forza per poter proseguire a narrare questo racconto che ti leggerà il Parroco Antonio Maria Tellini che come di consueto saluto con filiale riverenza e ponendo termine a questa dolorosissima lettera, invoco la tua benedizione, ricopro il volto tuo di baci e spero che il sonno giunga finalmente a por fine a questa mia inquieta veglia che da troppo tempo mi travaglia.

Questo ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nella tarda sera di domenica 9 marzo dell'anno del Signore 1851.



LETTERA NUMERO 16  
(16 MARZO 1851)

Oh Madre, oh Madre mia!

Oh Mater dolorosa!

Con l'aver narrato e poscia cessato di narrarti quel che accadde l'ultimo nefasto giorno del trascorso mese io non volea punto arrecarti dolore e porti in ambascie.

Come mi scrisse il Parroco Antonio Maria Tellini oltre a quanto tu gli dicesti, all'udire quello che egli ti lesse tu smarristi i sensi, cadesti al suolo e poscia malata, prendesti il letto e non ti sono ancora di conforto il febbrifugo, l'antinevrotico e i cataplasmi apparecchiati per te dal valente farmacista Pietro Palestrino.

Ma io non volea recarti nocumento nel narrarti la mia sventura: lo feci affinché tu potessi essere Madre di buoni consigli e consolare le mie afflizioni perchè se non a te, a chi confiderò le mie pene, a chi io parlerò, a chi racconterò tutti i sogni miei?

Pertanto, non potendoti arrecare ulteriore nocumento, poscia l'antefatto, ora ti narro il risultato e ti rimembro che scrissi che diedi disposizione ai guatteri di presentare la polenta acconciata alla moda della Valle di Aosta e allorquando Giovanni Vialardi annunciò il suo avvento sul desco io mi appropinquai al Sovrano lentamente e con incedere elegante.

Oh Mamma mia!

Cosa accadde allora?

Avvenne che i guatteri accorsero con la prima delle dieci enormi

teglje su cui era adagiato il ghiotto e fumante cibo; avvenne che il mal nato, goffo e maldestro Fortunato Esposito incespicò con gli zoccoli; avvenne che egli perdettesse l'equilibrio; avvenne che egli trascinò seco gli altri tre serventi.

E poscia cosa avvenne?

Accadde che i quattro sciagurati rovesciarono la polenta sul desco; accadde che la maestosa polenta acconciata e pasticciata con butirro sovraffino di latte di vacca e con grande copiosità e varietà di formaggi di latte della medesima, di capra e di pecora sbrodolò dal desco; accadde pertanto che essa, che era molto unta e molto calda, inzaccherò senza peraltro arrecare loro altro nocumento che alla tenuta di caccia, alcuni Cavallerizzi e alcune Cavallerizze e, eccezion fatta per Sua Maestà e per coloro i quali si allontanarono per mutarsi d'abito, i Convitati si sbellicarono, si scompisciarono e si sganasciarono dalle risa lanciando frizzi e lazzi alla volta mia e a quella dei guattereri che tosto si cavarono gli zoccoli e fuggirono piangendo lasciandomi sbigottito e inerme spettatore del disastro che eglino aveano procurato e a tal punto reputai essere cosa saggia il riporre la lettera nella saccoccia.

Oh Mamma mia!

Sua Maestà espresse grande disappunto per l'accaduto, sbraitò che si doveva punirne uno per educarne cento e il Capo Cuoco e Pasticciere faticò non poco per placare l'iracondia del Sovrano che voleva ch'io fossi tosto estromesso da Corte, ma poscia il Re Galantuomo mi ringraziò ma nel contempo mi orbò del mio rango.

Ora attendo con angoscia il Regio Biglietto ma io spero, io ti prometto e io ti giuro oh Madre che al pari di quanto si narra a

proposito del Santo di cui porto il nome m'adopererò fintanto che diverrò il siniscalco di questa Real Corte.

E nell'attesa di tale Biglietto, ben altri ne ho trovati affissi in ogni dove nei locali delle Regie Cucine e dei Dormitori sui quali sono vergati i seguenti esecrabili versi che parmi siano rivolti ai guatterri del Castello di Casotto e forse anche alla mia persona: “la polenta pasticciata/del maestro pasticcere/malamente fu versata/alla dama e al cavaliere/e il maestro pasticcione/venne tosto declassato/questa giusta punizione/di sicuro ha meritato” e per quanto io mi affanni al fine di celarli, essi riappaiono come per l'incantesimo di un novello Pasquino e tali parole vengono anche canticchiate ogniquale volta io mi reco in quei locali, senza ch'io possa fare nulla e pertanto canterello pur'io.

Ora l'ora è tarda e tergendolo le copiose lagrime che scorrono sul mio viso, pongo termine a questa lettera, attendo tue nuove, invoco i tuoi consigli e la tua benedizione, ricopro l'emaciato volto tuo di baci e richiedo al Riverendissimo Parroco di fare officiare per noi due derelitti una novena a San Secondo di Asti.

Oh Madre mia carissima!

Ci incontreremo quanto pria inquantochè debbo recarmi in Asti alla Cassa del Risparmio per fare domanda scritta al fine di poter prelevare del denaro inquantochè il Capo Cuoco e Pasticcere mi ha fatto intendere ch'io debba dimostrargli con generosità la mia gratitudine poichè egli intercesse in mio favore appo Sua Maestà, e tal cosa gli richiese non poca fatica.

Questo ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nella nottata di domenica 16 marzo dell'anno del Signore 1851.



LETTERA NUMERO 17  
(29 MARZO 1851)

Oh Madre mia diletta!  
Quale terribile arcano mi svelasti!

Oh Riverendissimo Parroco!  
Di quale feroce notizia vi faceste latore!

Voi pertanto mi dite che il nome ch'io porto fu voluto dal Padre mio non con riferimento al Santo Teofilo Penitente della Chiesa di Adana ma bensì per rimembrare il nolano Giordano Bruno che nel suo libro nomantesi "La cena de le ceneri" si ascose sotto il nome di Teofilo e che anzichè essere amante di Dio fu frate scomunicato, ateo e bestemiatore a tal punto che la Sacra Inquisizione fu da lui obbligata a metterlo al rogo affinchè la sua anima non andasse perduta e pertanto egli fu condotto per sua volontà al sacrificio supremo del fuoco purificatore e salvifico.

E mi rendete puranco noto che il Padre mio fu accesissimo volterriano, massone e ateo, che per tale cagione non volle ch'io accedessi al lavacro del Santissimo Sacramento del Battesimo e mi dite ch'io pertanto non compaio nel libro dei battezzati della parrocchia di San Rocco e di qualsivoglia altra di Asti e che non sono giammai stato mondato dal peccato originale.

Oh, perchè non fui battezzato, oh perchè non mi fu fatto questo dono poscia che rimasi orfano: forse per rispettare il volere di quell'uomo che morì entro i flutti e fuori dalla grazia d'Iddio?

Ora tutto ciò m'arrovella il cervello e mentre penso con enorme

angoscia a questa inaspettata novità, io lambicco anche allo scopo di trovare un espediente per poter tornare a essere quel ch'io fui, ovverosia Maestro Pasticciere e in tal modo riuscire a porre al più presto rimedio a entrambi gli infausti accadimenti.

Oh Madre mia degna d'amore!

Sono dolentissimo di apprendere che la tua complessione sia vieppiù peggiorata non solo per causa della ferale notizia ch'io ti diedi circa la perdita del mio rango ma eziandio per quanto tu dovesti confessare al Parroco Antonio Maria Tellini a proposito del recondito significato del mio onomastico, ma non temere: il frutto del ventre tuo che a sua insaputa credea di vivere nella grazia d'Iddio si monderà dell'originale peccato assecondando quei saggi consigli che il Riverendissimo Parroco che mi legge e ti legge riterrà essere opportuni e necessari per la salvezza della mia anima e a tal fine lo prego di fornirmi tutti i dettami ch'io debba osservare a tal fine e comunicarmi quale dazione riterrà opportuna ch'io gli faccia pervenire con la prossima lettera.

Oh Madre mia, che tu sia benedetta infra le donne per quel che silenziosamente patisti e stai patendo per cagione di tre uomini e sopportasti e sopporti tuttora con cristiana rassegnazione il dolore che eglino ti procurarono!

Per causa del tuo marito e Padre mio, il rissoso nizzardo Jean Baptiste di cui rimembro il nome ma non il volto il quale, allorquando io era nutrito dal seno tuo nell'ottavo trimestre di mia vita, defunse in peccato mortale e dal gorgo delle accue fu trascinato in quello del foco eterno.

Per colpa del fellone, spergiuro e impomatato ufficiale Filiberto

Bodritti che mi separò da te e poscia, soddisfatte le sue brame, si dileguò dicendo mendacemente che dovea andare a battagliaire.

Per ciò che accadde all'incolpevole figliuolo tuo il quale, poscia averti donato tanta soddisfazione con il suo indefesso operare e molta pecunia da esso derivante, fu ricondotto da un destino cinico e baro nel medesimo e infimo rango che gli fu affibbiato allorquando, ancora pubere, pervenne nelle Reali Cucine di Sua Maestà.

Oh Madre mia ora inferma anche per cagion mia!  
Allorquando l'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina mi concederà di accorrere al tuo capezzale, io accorrerò.

Nelle more saluto deferentemente il Riverendissimo Parroco Antonio Maria Tellini con preghiera di fornirmi quanto pria tue nuove e gli opportuni dettami per mondare l'anima mia.

Oh diletissima Madre!  
Permetti ch'io ponga il mio capo sul tuo capezzale, affinché tu l'accarezzi nel mentre che io prego Domine Iddio che affretti la tua guarigione perchè datosi che si appropinqua il giorno del tuo genetliaco sarebbe cosa bellissima che Egli ti facesse il dono della salute e per parte mia sono oltremodo lieto che ti sia pervenuto quello che affidai per la consegna al signor Domenico Musso della Stazione delle Poste di Asti e che tanto ti piaccue.

Nella mesta ricorrenza del cinquantacinquesimo genetliaco ti scrisse da Torino il tuo devotissimo figliuolo Teofilo nel giorno di sabato 29 marzo dell'anno del Signore 1851.



LETTERA NUMERO 18  
(7 APRILE 1851)

Riverendissimo Parroco!

Lessi lagrimando per l'indicibile dolore che mi procurò la vostra missiva con la quale mi annunziate che il medico preconizzò che sianvi moltissime probabilità ch'io divenga nuovamente orfano.

Per tale cagione subitaneamente mi affrettai al fine di richiedere udienza all'Ispettore in Capo di tutti gli Uffizii di Bocca e Cucina e gli mostrai la lettera che mi inviaste al fine che mi fosse concesso di avere personale contezza di come si appalesa la salute dell'inferma e egli mi ha dato licenza di accorrere al capezzale di Mamma Margherita solamente nella mattinata della prossima domenica.

Nel frattempo ho ritenuto essere cosa buona e giusta l'avvisare dell'accadimento i parenti dimoranti nel paese di Capriglio e nell'ipotesi in cui taluno ritenesse opportuno il recarsi in Asti per fare opera di misericordia corporale e ivi giungesse pria di me e alloggiasse per qualche tempo appo la Madre mia prego la Riverenza Vostra di compiere un grande favore al mio riguardo.

Datosi che in alcun modo non ho disio che oltre a Ella e alla Madre mia sianvi altre persone che vengano a conoscenza delle mie vicissitudini, Le richiedo di tutto cuore, oh beneamato Parroco, di voler celare accuratamente in uno o più luoghi le mie tantissime lettere che nel corso di oltre otto lustri ho inviato a Mamma Margherita dalla Corte Sabauda.

Compiego a questa mia l'immaginetta medicamentosa della

Sacra Sindone con preghiera che essa, come indicato a retro per lo specifico utilizzo in presenza di allucinazioni tattili, gustative, olfattive, auditive e visive, venga dappria immersa nell'Aqua Benedetta, poscia unta con l'Olio Santo degli Infermi e infine adagiata sulla fronte della Madre mia quale impacco medicinale che di certo fugherà i malesseri nervosi che l'affliggono.

Riverendissimo Parroco!

Ella mi informa che, al fine di sopire l'interesse smodato che il Vescovo di Asti ha dimostrato di avere riguardo all'ospizio per gli orfanelli, la cittadinanza ha ritenuto essere meglio prevedere un ricovero per trovatelle, almeno fintantochè persevererà nella sua carica, e io rassicuro che comprendo appieno tale necessità e che contribuirò egualmente per quanto mi è consentito alla buona riuscita dell'opera pia che Ella ha voluto intraprendere.

E a tale proposito e come da sua desiderata, informo di quel che ora circola a Corte in merito alle vicende del Vescovo di Asti, come se le notizie di gazzette e giornali non fossero bastevoli: trattasi della copia del testo di una lettera inviata tempo addietro al Cardinale Tommaso Pasquale Gizzi Segretario di Stato di Sua Santità dal Nunzio Apostolico di Torino Antonio Benedetto Antonucci e della quale trascrivo un brano.

“Mi affretto di informare V. E. R. d'una calunnia la più nera che mai possa immaginarsi a carico del Vescovo di Asti Mr. Artico. Il giorno 19 del c. venne da me S. E. il sig. Conte Avet Primo Segretario degli Affari Ecclesiastici e mi comunicò in nome del Re due dettagliati rapporti, uno diretto a V. E. e l'altro indirizzato a questo Senato sottoscritto il primo da un ecclesiastico ed il secondo dallo zio di un chierico per nome

Giuseppe Riso di Baldichieri, ne' quali il suddetto Vescovo veniva denunziato come reo di sodomia con esso chierico attaccato da mal venereo nelle parti posteriori per i ripetuti atti esercitati da lui sul medesimo, che ora trovasi per tal motivo ridotto agli estremi di sua vita.

Il sullodato sig. Conte mi comunicò egualmente che il Senato, tosto ch'ebbe ricevuto il detto rapporto si era subito riunito in sessione straordinaria e che, senza consultare il Re, avea risoluto di mandare al castello di Baldichieri, dove il mentovato chierico trovavasi malato, una commissione criminale composta d'un senatore, d'un segretario e di due aggiunti et cetera".

E si mormora, senza però comprenderne la motivazione, che il propalatore di tale lettera sia Silvio Pellico del quale il Vescovo fu a lungo Padre Spirituale e consolò il suo immenso dolore, che giammai si sopì, allorquando il giovinetto Odoardo Briche del quale l'insigne patriotta era amorevole precettore, si orbò della vita con un colpo di schioppo.

Riverendissimo Parroco!

Ringrazio per avermi fornito gli opportuni dettami per poter mondare l'anima mia dal peccato originale che è ancora in me e che scaccerò quanto pria, mi genufletto con filiale rispetto e con l'impegno di notizzarla di eventuali altri accadimenti riguardanti la persona di Filippo Artico, Vescovo di Asti e Principe Prelato Domestico di Sua Santità Gregorio XVI.

Abbia cura della Madre mia nel mentre ch'io giungerò!

Scrisse da Torino il Vostro devotissimo Teofilo, peccatore a sua insaputa, il giorno di lunedì 7 aprile dell'anno del Signore 1851.



## INDICE

Presentazione	On. Vincenzo Buronzo	pag. IX
Introduzione	Nicola Gabiani	pag. XIII
Lettera n. 1	10 gennaio 1848	pag. 27
Lettera n. 2	6 febbraio 1848	pag. 33
Lettera n. 3	13 febbraio 1848	pag. 41
Lettera n. 4	20 febbraio 1848	pag. 47
Lettera n. 5	27 febbraio 1848	pag. 53
Lettera n. 6	12 marzo 1848	pag. 57
Lettera n. 7	29 marzo 1848	pag. 61
Lettera n. 8	16 aprile 1848	pag. 67
Lettera n. 9	18 giugno 1848	pag. 71
Lettera n. 10	25 giugno 1848	pag. 75
Lettera n. 11	9 luglio 1848	pag. 79
Lettera n. 12	10 agosto 1848	pag. 85
Lettera n. 13	29 marzo 1849	pag. 91
Lettera n. 14	8 dicembre 1850	pag. 95
Lettera n. 15	9 marzo 1851	pag. 99
Lettera n. 16	16 marzo 1851	pag. 103
Lettera n. 17	29 marzo 1851	pag. 107
Lettera n. 18	7 aprile 1851	pag. 111



NICCOLA GABIANI



CRONISTA



astigrafica

RISTAMPA EFFETTUATA NEL NOVEMBRE 2016  
PER CONTO DI BRUNO ARMANNO ARMANI

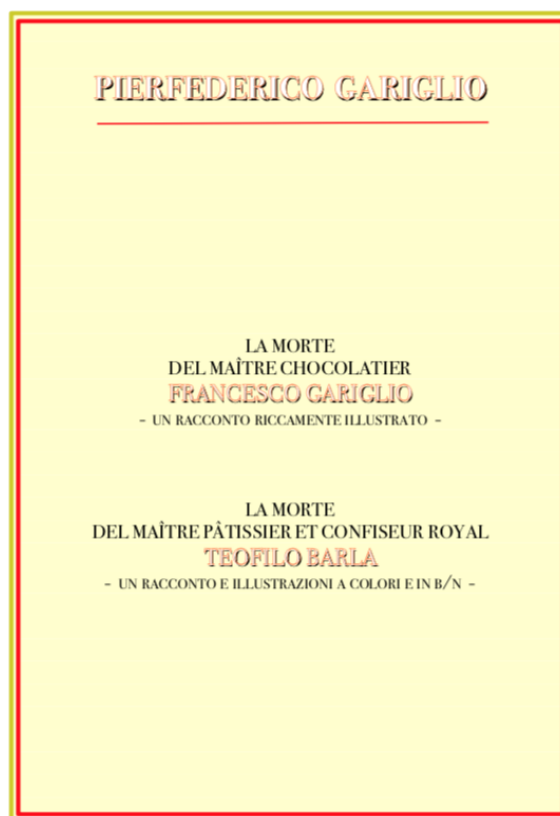


# COMPLEMENTO



Per merito del dott. prof. Pierfederico Gariglio possiamo conoscere gli ultimi avvenimenti della tormentata vita di Teofilo Barla, così come egli li descrisse sul suo diario giornaliero.

Il dott. prof. Pierfederico Gariglio ha concesso di riprodurre in questo *complemento*, con i dovuti adattamenti per quanto riguarda l'impaginazione, il secondo racconto che costituisce il libro da lui scritto e che è stato presentato il 12 agosto 2019 sulla sua pagina della "Comunità Facebook".





LA MORTE  
DEL MAÎTRE PÂTISSIER ET CONFISEUR ROYAL  
TEOFILO BARLA



## PROLOGO

Una preghiera rivolgo a voi gentile Lettrice e gentile Lettore: chiamatelo Teofilo, come se lui fosse un vostro amico di vecchia data.

In tal modo per me sarà più colloquiale raccontare molto, veramente molto succintamente come egli visse le sue *età della vita*<sup>1</sup> e documentare – grazie a quanto ho rinvenuto tempo fa in un mercatino di Torino – quello che egli scrisse, inconsapevole di essere al termine dell'esistenza, a proposito degli ultimi infelici giorni che trascorse, come umile *stalliere di lettiera*, relegato nella Regia Palazzina di Caccia di Stupinigi.

---

<sup>1</sup> A questo proposito e per un approfondimento dei capitoli a seguire, cfr. infra nota n. 9.



## CAPITOLO I

Molti anni fa, non importa quanti esattamente, Teofilo nacque nella città di Asti e ben presto rimase orfano di padre.

La madre Margherita, dopo alcuni anni di casta vedovanza, conobbe nel 1810 Filiberto Bodritti, un ufficiale che prestava servizio nel Corpo Reale degli Ingegneri di Casa Savoia e se ne innamorò.

L'ufficiale, per godere appieno dell'intimità con la vedova nella cui casa si era acquartierato, obbligò Teofilo ad abbandonare la madre e gli studi in cui eccelleva e con uno stratagemma lo condusse a lavorare come sguattero nelle cucine torinesi dei Reali di Casa Savoia.

Teofilo ivi prestò la sua opera con tale qualifica per 37 anni durante il regno di Vittorio Emanuele I, di Carlo Felice e di Carlo Alberto.

Quest'ultimo ebbe modo, nel 1848, di apprezzare le innegabili capacità di Teofilo che per i suoi meriti era stato posto qualche tempo prima alle dipendenze del Cuoco di Corte Giovanni Vialardi.

In seguito alla presentazione di una confettura elaborata dallo sguattero e più e più volte apprezzata dal Sovrano questi, senza alcun tentennamento, ordinò che Vialardi fosse promosso Capo di Cucina e, con *Regio motu proprio*, che a Teofilo fosse conferito il titolo onorifico di Maître Pâtissier et Confiseur Royal che, tradotto letteralmente significa Maestro Pasticciere e Pasticciere Reale.

A tale proposito espongo la mia fondata ipotesi che, per quanto riguarda Teofilo, siamo effettivamente in presenza di un titolo onorifico e non di una mansione ufficialmente riconosciuta.



## CAPITOLO II

La Corte Sabauda pubblicava annualmente, a far tempo dal 1824 e fino al 1881, un volume costituito da oltre 600 pagine in cui era descritto un completo e articolato panorama dell'entità e del funzionamento dei vari e numerosi settori amministrativi del Regno: il *Calendario Generale pe' Regii Stati compilato d'ordine e con privilegio di S. M.* (per cura della Regia Segreteria di Stato per gli affari interni).

Detto *Calendario* non ha mai menzionato il ruolo di Maître Pâtissier et Confiseur Royal al *Capo VII* della pubblicazione dell'anno 1849<sup>2</sup> e seguenti:



---

<sup>2</sup> Ovviamente riferentesi all'anno precedente.

e pertanto Teofilo, a differenza di Giovanni Vialardi, non è mai stato citato al *Capo VII, Sezione IV* di detta pubblicazione.

SEZIONE IV			
Uffizi di Bocca			
<i>Ispettore in capo di tutti gli uffizi di bocca e cucina</i> , Teja Casimiro			
<i>Controllori degli uffizi di bocca e cucina</i> , { Teja Giuseppe Casimiro Molinari Carlo Agostino Molinari Emilio Giaccone Luigi			
Confetteria		Sommelieria	
<i>Capo</i>	Lamberti Tommaso	<i>Capo</i>	Fassone Giacomo
<i>Aiutante</i>	Cinsano Antonio	<i>Aiutante</i>	Viecca Giuseppe
<i>id.</i>	N. N.	<i>Cucina</i>	
<i>Credenza</i>		<i>Controllore</i>	Ayres Michele
<i>Capo</i>	Gianninetti Bernardino	<i>Capo</i>	Vialardi Giovanni
<i>Aiut. capo</i>	Massardo Carlo	<i>id.</i>	Gromont Domenico
<i>Vassella</i>		<i>Aiut. capo</i>	Trocello Giovanni
<i>Capo</i>	Formento Luigi	<i>Aiutante</i>	Gonetto Domenico
<i>Aiutante</i>	Audisio Giuseppe	<i>id.</i>	Gariglio Giuseppe
<i>id.</i>	Massardo Carlo	<i>id.</i>	Franchino Michele
<i>id.</i>	Calcina Paolo	<i>id.</i>	N. N.
<i>Uscieri di Sala, di Stato e dell'Eccell. Consiglio della R. Corte</i>			
Dragonero Michele		Melano Giovanni Bonaventura	

A meno che, quel *N. N.*<sup>3</sup> che compare al termine dell'elenco degli aiutanti di cucina non si riferisca volutamente a Teofilo: si potrebbe ipotizzare che il Bodritti, consegnando il fanciullo al reclutatore di sguatterri per le Cucine Reali, abbia affermato che costui era un trovatello anziché un orfano, ma rimando tutto ciò a un eventuale futuro oggetto delle mie investigazioni.

In ogni caso il ruolo di (Maestro) *Pasticciere e Confetturiere* è una di quelle figure che sono da lungo tempo presenti nella letteratura gastronomica italiana, che è stata definita, con mirabile sintesi, *parole e storie senza tempo di scrittori che si sono lasciati ispirare dal cibo*<sup>4</sup> e a tal proposito, sperando di far cosa gradita, presento l'immagine di tre libri stampati in Italia nel corso del 1700 e del 1800 che illustrano diffusamente la mansione che Sua Maestà Carlo Alberto attribuì a Teofilo:

3 Nomen Nescio e/o Nescio Nomen.

4 Cfr. Guido Tommasi editore.

- ✓ Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi che insegna... e tratta anche, in proseguito, del pasticciere, e del confetturiere (Torino, 1775),
- ✓ Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto, e perfezione... dippiù insegna il vero metodo per il Pasticciere e Confetturiere (Milano, 1791),
- ✓ il Manuale del confetturiere, credenziere e pasticciere (Palermo, 1857).



# IL CUOCO

## PIEMONTESE

*RIDOTTO ALL'ULTIMO GUSTO ;  
E PERFEZIONE,*

Che insegna facilmente a cucinare qualunque  
sorta di Vivande sì in grasso, che in magro ;

*Istruisce pure nella scelta , e bontà d' ogni cose  
appartenente alla Cucina , dando la spiegazione  
di tutti gli Utensili necessari a tal' arte :*

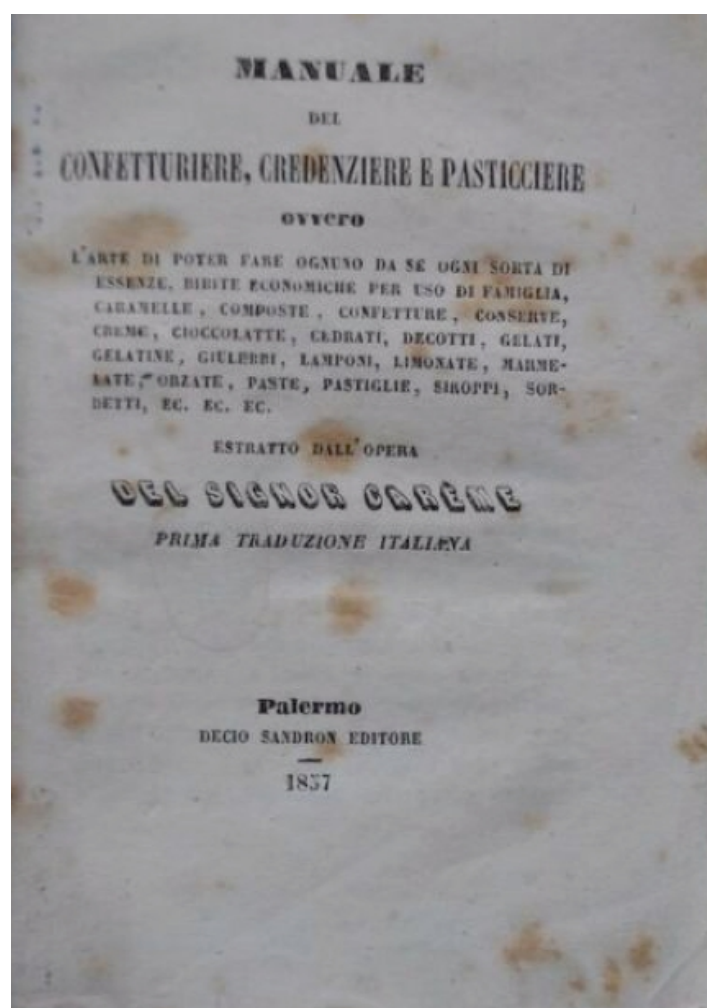
Dippiù insegna il vero metodo per il Pasticciere,  
e Confetturiere ;

I doveri di un Mastro di Casa ; le minute  
per le provvisioni nelle quattro Stagioni ;

*E la maniera di trinciare ogni sorta di Cibi .*



IN MILANO, 1791.  
NELLA STAMPERIA SIRTORI.  
*Con Permissione.*





### CAPITOLO III

Teofilo nominato Maître Pâtissier et Confiseur Royal!  
Grand honneur!

Ossequi a non finire da parte dei lavoratori delle Cucine Reali!  
Lauta remunerazione!

Libero sfogo al suo estro creativo!  
Ad maiora!

Trascorsero tre anni nel corso dei quali finalmente Teofilo visse giorni felici: sperimentò e presentò a Corte molte ricette, da lui ideate e ufficializzate da Giovanni Vialardi, riguardanti confetture, marmellate, elisir e cotture di varie tipologie di carne.

Il risultato del suo operare ottenne sempre molti apprezzamenti lusinghieri sia da parte dei numerosi invitati alla tavola del Re, sia da parte del Sovrano, cosa ben più importante.

Trascorsero tre anni e purtroppo per Teofilo giunse la fatale domenica del 9 febbraio 1851, giorno in cui egli perse il titolo onorifico a causa di una maldestra presentazione di cibo, da parte dei suoi sottoposti, alla tavola presieduta da Re Vittorio Emanuele II.

L'ira del Sovrano e le rigidissime regole riguardanti l'etichetta di Corte lo fecero regredire nuovamente al ruolo di sguattero e dopo circa 14 anni – il giorno di mercoledì 6 settembre 1865 per l'esattezza – in seguito a una prolungata serie di sfortunatissimi eventi, Teofilo fu nuovamente declassato a un infimo ruolo: quello di *stalliere di lettiera* presso la Palazzina di Caccia di Stupinigi.

La Residenza Reale è poco distante dal Sangone, un corso d'acqua che scorre nei pressi di Borgaretto, a quei tempi

per l'appunto un piccolo borgo facente capo a Beinasco <sup>5</sup>.

Lungo le sponde del fiume Teofilo si recava ogni settimana a pescare durante le poche ore di libertà dal lavoro che gli erano concesse (lui scelse quelle di giovedì pomeriggio).

Per il viaggio utilizzava uno sgangherato calesse, grazie alla remunerata complicità di uno stalliere, che era trainato da un cavallo più che ventenne, di poco pregio, sdentato, malconcio, sfiancato, dal manto falbo giallastro e oramai giunto alla fine della sua carriera presso la Reale Palazzina di Caccia al pari del conducente.

Teofilo era ben conscio che in quei pomeriggi si trasformava da *stalliere di lettiera* in *pescatore di frodo* <sup>6</sup>: infatti un lungo tratto del fiume era riserva ittica della cascina La Tour in località detta La Guardia, ma fortunatamente per molti anni egli non aveva avuto alcun problema da parte dei proprietari e men che meno aveva avuto qualche rimorso dovuto al suo comportamento.

Infatti se i cuchinieri della Palazzina Reale capitanati, come Teofilo ebbe a scrivere, da un cuoco anticlericale, ateo e massone, non rispettano e irridono con le loro preparazioni alimentari il *giorno di magro*, come può comportarsi chi non vuole trasgredire al precetto?

Ovviamente cercando di procacciarsi del pesce per il venerdì di vigilia, ma se questo non è reperibile – pur volendolo acquistare – che fare?

Recarsi al fiume e sperare di catturare all'amo una

---

5 Beinasco (Beinacum)... questo luogo sta a libeccio di Torino sul Sangone. È distante un miglio dalla real villa di Stupiniggi (sic)...Il villaggio è diviso in Beinasco propriamente detto, e nella villata di Borgaretto distante da esso un mezzo miglio (cfr. Goffredo Casalis, Dizionario geografico, storico ecc., vol. II, Torino 1850.

6 Teofilo Barla, il precursore di Edward Hyde!

carpa, o più, da cucinare e poi mangiare il venerdì, giorno di vigilia, nella desiderata solitudine del suo tugurio – alla luce del giorno e al lume di candela – e non nel chiassoso, promiscuo e sguaiato refettorio!



## CAPITOLO IV

Nel corso del primo pomeriggio del 29 agosto 1872 Teofilo salì sul calesse per recarsi a pescare.

Non era suo costume usare la frusta – anzi, ne era sprovvisto – e con le briglie suggerì alla povera bestia che lo trainava di andare di piccolo trotto mentre lui cantilenava ad alta voce talora *hop hop Ronzinante*<sup>7</sup>, talaltra *hop hop Aquilante*<sup>8</sup>.

Il clima della giornata era come quello delle precedenti; una cappa opprimente di caldo umido appiccicoso avvolgeva il creato rendendolo inetto e nervoso; un continuo ronzio di api, vespe e calabroni accompagnato da un frenetico e incessante frinire delle cicale ritmava la cantilena di Teofilo e il polveroso *clòppete-clòppete* del bolso quadrupede (*clòf, clòp, clòch, clòffete, clòppete!*).

Teofilo giunse al fiume Sangone nel bosco e presso questo fiume si fermò e rimase indeciso sulla riva: stanchezza e fame l'avevano indebolito poiché i giorni precedenti non si era recato qualche volta al refettorio e inoltre erano notti che dormiva poco a causa di un sogno tanto ricorrente quanto premonitore.

Finalmente discese dal calesse: purtroppo mentre stava approntando l'attrezzatura per la pesca (una canna di bambù, un refe di canapa, un pezzo di sughero, un amo e un logoro cestino di vimini foderato con foglie di vite per riporre il frutto del suo agire) venne scoperto in inequivocabile atteggiamento di bracconiere da due tutori dell'ordine che, probabilmente, furono allertati dai proprietari della cascina La Tour.

Teofilo tentò di sottrarsi agli inquisitori e si esibì in una

---

<sup>7</sup> *Il primo fra tutti i ronzini del mondo* (cfr. Miguel de Cervantes Saaverda, *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*).

<sup>8</sup> Cfr. Apocalisse 6:8 – *Guardai e vidi un cavallo giallastro; e colui che lo cavalcava si chiamava Morte; e gli veniva dietro l'Ades.*

scomposta fuga, fu inseguito dai gendarmi e per malaugurata sorte cadde nelle acque del fiume, ivi giacque e ivi annegò.

A questo punto, non essendo mio costume il rimaneggiare e spacciare per mia opera quanto è già stato scritto in proposito, avendo però utilizzato in minima parte e riportato in questo contesto le informazioni contenute in una documentazione pervenuta in mio possesso, mi avvalgo di quanto è stato scritto nell'introduzione alla ristampa del libro di ricette di Teofilo che editò nel 1854 <sup>9</sup>.

Questa introduzione è interessante e ben documentata, ma presenta alcune involontarie lacune che in parte ho già colmato con questo scritto e che colmerò anche in prosieguo e un'altrettanto involontaria imprecisione, che oltre specifico, dovuta al fatto di aver compulsato fonti approssimative per quanto riguarda la fattispecie in oggetto.

In ogni caso, a proposito della morte di Teofilo – *digia* *Maître Pâtissier et Confiseur Royal*, come egli ha tenuto a specificare sulla copertina del suo libro – ecco quanto è stato scritto dall'introduttore <sup>10</sup>:

Ho rintracciato poche altre informazioni su Teofilo Barla successive al 1854, anno dell'edizione del suo libro, nelle brutte copie di alcune lettere da lui inviate quasi certamente a Giovanni Vialardi e allegate agli atti dell'inchiesta sulla morte per annegamento del nostro autore (cfr. AA.VV., *Almanacco dei principali eventi accaduti in Torino nell'anno 1872*, Torino, Tipografia eredi Botta,

---

<sup>9</sup> Cfr. nota seguente.

<sup>10</sup> Per approfondimenti, cfr. l'introduzione scritta nel 2011 da Bruno Armanno Armanni a: *Il Confetturiere, l'Alchimista, il Cuciniere Piemontese di Real Casa Savoia*, Torino 1854, a spese dell'autore. Sui siti di *Academia Barilla*, *Liber Liber* e *Sapori del Piemonte Blog* è possibile scaricare il testo del libro di cucina di Teofilo e delle lettere da lui inviate alla madre da gennaio 1848 ad aprile 1851.

s.d., s.i.p.) e poche altre ancora in una breve notizia di cronaca in merito a tale disgrazia apparsa sul settimanale astigiano *Il Cittadino*...

[Teofilo] fu scoperto, fu inseguito e fu catturato da due Carabinieri Reali e anziché arrendersi ingaggiò una furibonda e tanto immotivata quanto drammatica colluttazione con le forze dell'ordine. Come riportato sul settimanale astigiano *Il Cittadino*, una delle guardie inciampò in un arbusto e, perso l'equilibrio, spinse involontariamente in acqua Teofilo Barla che, inabile al nuoto, però tra i flutti.

Nell'articolo si dice inoltre che *con sommo stupore degli inquirenti tra i miserrimi beni del malandrino furon rinvenute molte centinaia di copie d'un identico libro di cucina a suo nome o di un suo omonimo, tutte in pessimo stato di conservazione in quanto rose dai ratti e dalle muffe per cui la Gendarmeria reputò necessario dar loro le fiamme.*

Ecco quello che io scrissi a proposito della morte di Teofilo nel marzo del 2018 inviando la seguente mail al blog del sito Sapori del Piemonte.

Il mio scritto fu ben accetto, pubblicato e commentato e di esso riporto le parti salienti.

Gentilissimi, perdonatemi l'intrusione e permettete che mi presenti.

Sono il dott. prof. Pierfederico Gariglio, lontano parente di quel Francesco Gariglio che con il cugino Agostino Moriondo, nella seconda metà del XIX secolo, si dedicò all'arte cioccolatiera...

L'atroce morte di Francesco Gariglio (novembre 1876) e le successive vicende del casato sono state da sempre oggetto di conversazione nella nostra famiglia e io, da quando sono in meritata quiescenza, ho compiuto per mio diletto fruttuose ricerche in proposito e anche circa l'arte dolciaria piemontese con particolare attenzione a quella torinese e alle multiformi preparazioni realizzate con il cioccolato a far tempo dal XVI secolo e fino ai giorni nostri.

Scrivo tutto ciò per informarvi che sul sito *Accademia*

*Barilla* ho avuto notizie circa le vicende del cuoco piemontese Teofilo Barla (1796 – 1872) e ho letto di una sua confettura di cioccolato realizzata nel 1815; inoltre, grazie a un link ivi postato, sono pervenuto alla sezione "Editoria" del vostro *S@pori del Piemonte* da cui ho scaricato gratuitamente il testo di un volume di ricette che egli pubblicò nel 1854.

Il libro è decisamente interessante ed è corredato da un'esauriente introduzione e da una stimolante postfazione che suppongo sia stata scritta da uno degli ideatori del sito al quale mi sto rivolgendo.

A proposito dell'introduzione segnalo un'imprecisione.

Il Bruno Armano Armani ad un certo punto informa il lettore dell'esistenza di *brutte copie di alcune lettere da lui* (il Barla) *inviate quasi certamente a Giovanni Vialardi e allegate agli atti dell'inchiesta sulla morte per annegamento del nostro autore* (idem): ebbene, non si tratta di *brutte copie di alcune lettere* bensì di alcune pagine sparse che costituiscono il frammento di un diario redatto dallo sfortunato cuoco di corte nel corso del suo infausto esilio a Stupinigi e che precedono di poco tempo la sua dipartita.

È ben vero che l'incipit dei vari testi è *Caro Amico*, però dal loro tenore è agevole arguire che Teofilo Barla non sta scrivendo a un "amico di penna", ma a se stesso e di questa cosa sono certo perché in possesso di una trentina di fogli in argomento che ho acquistato a Torino il giorno di Pasqua di otto anni or sono in piazza Carlo Felice nel corso della mensile mostra-mercato di varia e interessante oggettistica d'epoca.

Quanto, per doverosa segnalazione di cui potreste far partecipe l'editore in caso di ristampa cartacea del libro.

Elogiando il vostro lavoro sul web...

## CAPITOLO V

Preveggo quello che probabilmente la gentile Lettrice e il gentile Lettore a questo punto potrebbero domandarsi: come può Pierfederico ricordare con esattezza quale giorno fosse quando acquistò alcune pagine del diario di Teofilo e soprattutto, i *fogli in argomento* fanno parte di un *unicum* che è stato scompaginato e i cui componenti sono in parte confluiti nel citato *faldone*, altri nelle mani del trovarobe di un mercatino torinese e altri ancora chissà che fine hanno fatto?

Rispondo al primo quesito: io sono nato il 4 di aprile e nel 2010, in quel giorno, ricorreva la domenica della Pasqua di Resurrezione e la mostra-mercato ebbe luogo nonostante la doppia festività, quella settimanale e quella religiosa.

Rispondo al secondo quesito: in tutta onestà, ritengo di sì; prima che mi allontanassi da Torino, mi è stato gentilmente concesso di consultare gli allegati del *faldone* concernente gli atti dell'inchiesta sulla morte per annegamento di Teofilo: l'incipit delle presunte lettere inviate a Giovanni Vialardi corrisponde con quello dei fogli in mio possesso e sicuramente la carta di entrambi gli scritti è stata strappata da un piccolo quaderno a quadretti e, come mi fu confermato tempo dopo, i testi sono stati vergati dalla stessa mano.

Con tutta evidenza, il citato *Almanacco dei principali eventi accaduti in Torino nell'anno 1872* riporta la notizia di una molto probabile errata interpretazione della documentazione relativa a quanto accadde a Teofilo, il fu Maître Pâtissier et Confiseur Royal che morì e fu sepolto in un cimitero – ora abbandonato – che si trovava poco distante da Borgaretto, quasi sulle rive del fiume Sangone <sup>11</sup>.

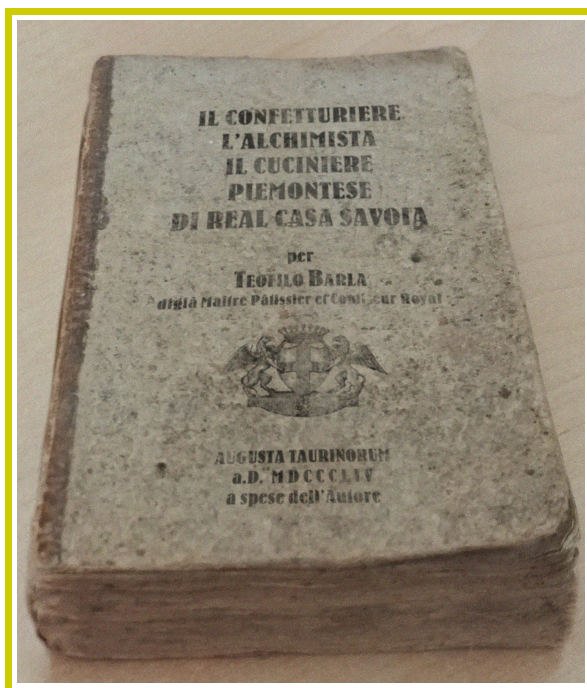
---

<sup>11</sup> A Stupinigi non esisteva a quel tempo un luogo per la sepoltura dei defunti.



## CAPITOLO VI

Prima di presentare doverosamente alla gentile Lettrice e al gentile Lettore l'interessantissimo contenuto dei fogli <sup>12</sup> che acquistai per poche decine di euro nel 2010 in occasione della citata mostra-mercato, cioè nell'anno che era antecedente a quello in cui il ricettario di Teofilo fosse ristampato a cura della Casa Editrice Forni di Bologna, vorrei accennare brevemente alle due ricette della *Confettura di cioccolato Gerolamo* che realizzò nel 1815 <sup>13</sup>.



Il libro di Teofilo  
(courtesy of Bruno Armano Armani)

---

<sup>12</sup> Per l'esattezza in numero di 33 fronte-retro.

<sup>13</sup> Per approfondimenti, cfr. nota 10 supra.

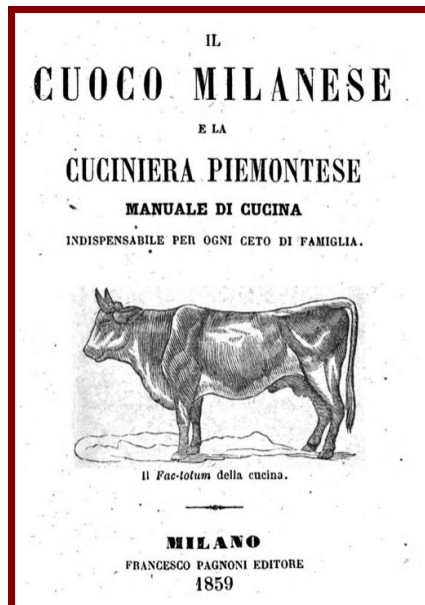
Però a questo punto è doveroso e necessario che io apra e chiuda una breve parentesi: (l'introduttore al libro di cucina di Teofilo lesse quanto avevo rilevato a proposito del suo scritto, mi contattò e mi disse che purtroppo non verificò quanto affermò il citato *Almanacco* e mi assicurò che avrebbe fatto tesoro delle mie considerazioni in occasione di una eventuale ristampa del libro che però non si è ancora verificata – pur se il volume risulta da tempo esaurito presso qualsiasi libreria, sia reale, sia virtuale – in quanto non è stato più edito in versione cartacea da Arnaldo Forni Editore che ha cessato la sua attività al termine dell'anno 2017. Il gentilissimo Bruno Armano Armani ha inoltre prontamente esaudito alcune richieste che avevo avanzato a proposito del libro di Teofilo e anche in questa sede lo ringrazio di cuore).

Le due ricette della *Confettura di Cioccolato Gerolamo* di Teofilo rivestono senza dubbio un enorme interesse per gli studiosi di gastronomia e per i consumatori del *Cibo degli Dei*: prima del 1815 nessun libro di cucina ha mai presentato una qualsivoglia ricetta che riguardi un cioccolato morbido, di lunga conservazione e, soprattutto, spalmabile <sup>14</sup>.

Bisogna pervenire a un manuale di cucina del 1859 – e quindi a cinque anni dopo che Teofilo pubblicò il suo libro – perché la gentile Lettrice e il gentile Lettore possano realizzare una ricetta simile ma di diversa elaborazione definita *Crema col cioccolato* che forse potrebbe essere spalmabile ma che non è di certo conservabile a lungo in un recipiente di vetro, come sarà illustrato fra breve.

---

14 Pongo volentieri a disposizione di chi possa essere interessato la corposa bibliografia che ho reperito e catalogato in merito nel corso delle mie ricerche.



279

#### **Crema con vaniglia.**

Fate bollire del latte e mettetevi della vaniglia sino a tanto che il latte ne sia ben profumato, ritiratelo poscia dal fuoco ed inzuccherate a vostro piacere, mettete in un vaso sei torli ed un uovo intiero, sbatteteli, versatevi sopra il vostro latte sempre mescolando, passatelo dallo staccio e mettetelo a bagno-maria. Abbiate cura di levare la vaniglia quando ritirate il latte dal fuoco e lasciatelo seccare. Essa può servire molte volte se è di buona qualità.

#### **Crema col cioccolato.**

Scegliete del buon cioccolato, mettetene mezza libbra nel latte freddo, e fatela bollire stemperandola e rimescolate sempre e versate a poco a poco una pinta di latte e stemperate dieci torli d'uova con un bicchiere di crema dolce e lo mescolate col vostro cioccolato e latte e lo mettete a bagno-maria.

Ad onor del vero, anche le odierne creme di cioccolato spalmabili sono molte volte assunte direttamente dal barattolo – addirittura con un cucchiaino, atteggiamento al quale spesso volte indulgo – e pertanto senza doverle necessariamente adagiare su un qualsivoglia supporto edibile che non farebbe altro che aumentare il benefico apporto calorico del prodotto.

Ma prima di riprodurre il testo delle due ricette della *Confettura di Cioccolato Gerolamo*, ecco quanto è stato scritto e documentato in proposito in occasione dei festeggiamenti che ebbero luogo a Torino per il 140° anniversario di fondazione dell'azienda dolciaria Venchi <sup>15</sup>.

I curatori dell'evento presentarono il risultato delle loro interessantissime *lunghe ricerche di archivio* sia sul catalogo della manifestazione, sia sui dodici tabelloni destinati ad accompagnare e informare la Visitatrice e il Visitatore durante il percorso della mostra che si tenne il 14 settembre 2018 negli spazi espositivi della Sala Fucine delle OGR (Officine Grandi Riparazioni).

Alla pagina 24 del catalogo e sul settimo dei tabelloni i curatori dell'evento immortalarono la Ricetta di Teofilo, da loro senza alcun dubbio definita come *la prima crema gianduia che si conosca*.

---

15 Nel 1924 la Ditta Moriondo & Gariglio si sciolse e conflui nella Ditta Venchi: cfr. supra pag. 91 e pag. 137.

1934

La Unica presenta la prima tavoletta di cioccolato ripieno.

1934-1950

Il Cavaliere di Gran Croce Gerardo Gobbi gestisce la Venchi Unica come amministratore delegato e presidente, affiancato da Cesare Venchi e Silvano Gribaldi.

1954

Il 30 luglio muore a 82 anni Gerardo Gobbi, senza figli, salutato su *La Stampa* da un una notizia che lo definisce «una delle più note figure della vecchiaia torinese».

1956

Giovanni Maria Vitelli (1907-1974) diventa presidente della Venchi Unica: è una importante figura dell'economia torinese. Dal 1957 al 1973 è anche presidente della Camera di Commercio di Torino.

1970

Il finanziere Michele Sindona assume il controllo della Venchi Unica.

1978

Dopo alterne vicende proprietarie e giudiziarie, il 13 febbraio il Tribunale decreta il fallimento della Venchi Unica.

1934

Unica presents the first filled chocolate bar.

1934-1950

The Knight of the Grand Cross Gerardo Gobbi becomes the managing director and president of Venchi Unica, assisted by Cesare Venchi and Silvano Gribaldi.

1954

On July 30, at the age of 82, Gerardo Gobbi dies, without children, the *La Stampa* newspaper defines him "one of the most famous figures of old Turin".

1956

Giovanni Maria Vitelli (1907-1974) is appointed president of Venchi Unica; he is an important figure in the Turin business world. From 1957 to 1973 he was also president of the Turin Chamber of Commerce.

1970

Financier Michele Sindona takes control of Venchi Unica.

1978

After various proprietary and judicial events, on 13 February the Court declares Venchi Unica bankrupt.

GRANDI CARTELLONISTI

Grandi artisti hanno lavorato per la Venchi-Unica. Il più noto è **Fortunato Depero** (1892-1960) al quale è dedicato un museo nella sua città natale, Rovereto (Tn). Il triestino **Marcello Dudovich** (1878-1962) è considerato uno dei padri della cartellonistica italiana. **Francesco Seneca** (1891-1976) è un grafico di origini marchigiane, che a Perugia disegna il famoso bozzetto del Bacio, e poi a Milano molte pubblicità per Unica-Talmone. **Leonetto Cappiello** (1875-1942) è livornese e vive per alcuni anni a Parigi, per poi dedicarsi alla pubblicità in Italia. Sepò è la firma di **Severo Pozzati** (1895-1983), di Comacchio (Fe), ha realizzato alcuni manifesti per Venchi.

TEOFILO BARLA

È un cuoco piemontese che ha lavorato nella cucina di Casa Savoia per molti anni, al fianco del suo maestro, ben più famoso, Giovanni Vialardi. Ebbe una vita sfortunata.

Dotato di un talento poco apprezzato a Corte, nel 1854 pubblicò a sue spese un libro di ricette, le cui copie furono bruciate per volere delle Guardie Regie. Una delle poche copie miracolosamente scampate alla distruzione è stata recentemente ritrovata in un mercatino. Ora il testo è stato ripubblicato, previa trascrizione delle cattive condizioni delle pagine, dal collezionista Bruno Armando Armani. Molto sorprendente è la ricetta n. 11 sull'«Ordinaria Confeittura di Cioccolato Gerolamo», in pratica la prima crema gianduia che si conosca, che Barla nella introduzione al libro afferma di aver inventato nelle cucine di Casa Savoia fin dal 1815.

Inoltre l'autore si duole che la sua preparazione sia stata plagiata da altri cioccolatieri, ma afferma che l'idea è stata sua: sarebbe così la prima crema di cioccolato e noccioline realizzata in Piemonte, sia pure a uso esclusivo dei palati reali. La ricetta è dedicata a Gerolamo, che in effetti fu il primo nome della maschera Gianduia nel teatro dei burattini.

GREAT POSTER DESIGNERS

Many great artists have worked for Venchi-Unica. The best known is **Fortunato Depero** (1892-1960) to whom a museum has been dedicated in his hometown, Rovereto (Tn). **Marcello Dudovich** (1878-1962), from Trieste, is considered one of the fathers of Italian posters. **Francesco Seneca** (1891-1976) is a graphic artist from the Marche region, who drew the famous sketch of the Kiss in Perugia, and then many advertisements for Unica-Talmone in Milan. **Leonetto Cappiello** (1875-1942) originates from Livorno and lives for some years in Paris, before embracing advertising in Italy. Sepò is the signature of **Severo Pozzati** (1895-1983), from Comacchio (Fe), who also made some posters for Venchi.

TEOFILO BARLA

He is a Piedmontese chef who worked in the kitchen of the Royal House of Savoy for many years, alongside his much more famous master, Giovanni Vialardi. He had an unfortunate life.

His talent being very little appreciated at the Court, in 1854 he published a book of recipes at his own expense, the copies of which were burnt at the behest of the Royal Guards. One of the few copies that miraculously escaped destruction was recently found in a flea market. After a necessary transcription work, given the bad conditions of the book, now the text has been published anew by collector Bruno Armando Armani. The very surprising recipe n. 11 on the «Ordinaria Confeittura di Cioccolato Gerolamo», (Ordinary Gerolamo Chocolate Cream) is actually the recipe of the first gianduia cream ever known. In the introduction to the book Teofilo Barla claims to have invented it in the kitchens of the House of Savoy since 1815.

Moreover, the author regrets that his preparation has been copied by other chocolatiers, claiming that it was their own idea: it would be the first chocolate and hazelnut cream made in Piedmont, although made exclusively for the royal palates. The name of the recipe is dedicated to Gerolamo, who was the original name of the Gianduia Commedia dell'Arte mask in the puppet theater.

La pagina 24 del catalogo



Il tabellone n. 7



Il tabellone n. 7 (particolare)

### Teofilo Barla

È un cuoco piemontese che ha lavorato nelle cucine di Casa Savoia per molti anni, al fianco del suo maestro, ben più famoso, Giovanni Vialardi. Ebbe una vita sfortunata. Dotato di un talento poco apprezzato a Corte, nel 1854 pubblicò a sue spese un libro di ricette, le cui copie furono bruciate per volere delle Guardie Regie.

Una delle poche copie miracolosamente scampate alla distruzione è stata recentemente ritrovata in un mercatino. Ora il testo è stato ripubblicato, previa trascrizione delle cattive condizioni delle pagine, dal collezionista Bruno Armano Armani.

Molto sorprendente è la ricetta n. 11 sull'«Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo», in pratica la prima crema gianduia che si conosca, che Barla nella introduzione al libro afferma di aver inventato nelle cucine di Casa Savoia fin dal 1815. Inoltre l'autore si duole che la sua preparazione sia stata plagiata da altri cioccolatieri, ma afferma che l'idea è stata sua: sarebbe così la prima crema di cioccolato e nocciole realizzata in Piemonte, sia pure a uso esclusivo dei palati reali. La ricetta è dedicata a Gerolamo, che in effetti fu il primo nome della maschera Gianduia nel teatro dei burattini.

Il tabellone n. 7 (particolare del particolare)

#### *Teofilo Barla*

*È un cuoco piemontese che ha lavorato nelle cucine di Casa Savoia per molti anni, al fianco del suo maestro, il ben più famoso, Giovanni Vialardi. Ebbe una vita sfortunata. Dotato di un talento poco apprezzato a Corte, nel 1854 pubblicò a sue spese un libro di ricette, le cui copie...*

*Molto sorprendente è la ricetta n. 11 sull'«Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo», in pratica la prima crema gianduia che si conosca, che Barla nella introduzione al libro afferma di aver inventato nelle cucine di Casa Savoia fin dal 1815. Inoltre l'autore si duole che la sua preparazione sia stata plagiata da altri cioccolatieri, ma afferma che l'idea è stata sua: sarebbe così la prima crema di cioccolato e nocciole realizzata in Piemonte, sia pure a uso esclusivo dei palati reali. La ricetta è dedicata a Gerolamo, che in effetti fu il primo nome della maschera Gianduia nel teatro dei burattini.*



## CAPITOLO VII

Nella *Prefazione Autoriale* al suo libro di cucina, Teofilo accenna alle sue ricette della *Confettura di Cioccolato Gerolamo* in questi termini:

**La maestria d'un confetturiere, d'un alchimista o d'un cuciniere s'appalesa dal modo con cui egli appronta le sue preparazioni.**

**Tale cosa s'ottiene solamente coll'incessante studio del come saper coniugare incessantemente tali combinazioni allo scopo d'aver confetture, elixir e cotture che sieno di gran novità e del pari migliori o quanto meno al pari di quelle di già note.**

**E se qualcheduno ha l'ardire d'affermare che non v'è nulla di novo sotto il sole, io lo debbo tacciar d'ignoranza oppur di mala fide e in effetti per quanto attiene al mio operare quando mai potesi da parte di qualsivoglia persona l'affermare che pria dell'anno 1815 potesse gustarsi l'Ordinaria Confettura di Cioccolato Gerolamo e quando mai s'appaleso che pria dell'anno 1831 l'Ordinaria Cottura di Filetto alla Gabetti potesse esser portata sul desco e quando mai accadde che qualcun altro all'intuori di me medesimo avesse sperimentato il modo di render l'acqua pétillant al pari del vino di Sciampagna pria dell'anno 1848 ?**

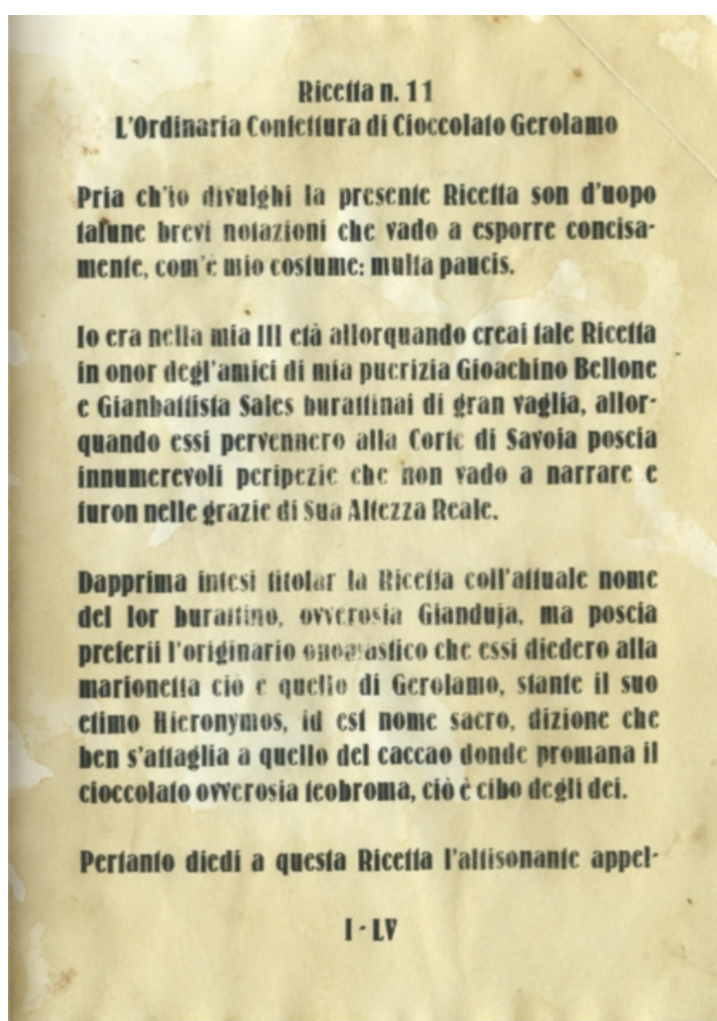
E a proposito della Confettura pocanzi citata, mi corre obbligo di segnalare a chi di dovere che due anni orsono il signor Michele Prochet in combutta col signor Ernesto Alberto Caffarel han principiato a realizzare e a porre in vendita in Torino e con gran lucro d'entrambi tale mia preparazione senz'alcun Regio Brevetto di Commercio.

Eglino con tutt'evidenza e non so in qual fatta e con quali artifizi han potuto far plagio della mia Ricetta n. 11 che trovasi nel primo Tomo di questo Libro e non sonsi fatti scrupolo alcuno d'impiegare i medesimi elementi ch'io principiai a utilizzare più di sette lustri orsono appo le Cucine di Real Casa Savoia.

È pur vero che ciò che è stato sarà e che ciò che si è fatto si rifarà, ma reputo tale cosa essere sommamente disdicevole.

E a proposito della Cottura che pria citai, debbo notificare che mi crea somma stizza il sapere che essa viene menzionata da altri cucinieri col nome d'un musico giudeo che, seppur di gran vaglia, non

Ecco infine quanto scrisse Teofilo nel I Tomo del libro a proposito delle ricette riguardanti la *Confettura di Cioccolato Gerolamo* che, come tutte le precedenti e le successive, sono presentate in duplice versione: quella *ordinaria* e quella *sublime*.



lativo di Cioccolato Gerolamo overrosia il cibo degli dei dal nome sacro, in luogo di quello plebeo di Cioccolato Gianduja overrosia il cibo degli dei di Giovanni della douja oppur di Giovanni del boccale da vino inquantochè stimo che tale appellativo non puote e neppur potrà giammai aver alcun successo appo i preclari buongustaj, in specie se essi son uomini di lettere.

Orbene, al seguito di tali brevi notazioni pervengasi senz'indugio alcuno alla Ricetta.

Ti procurerai o ti adopererai affinchè ti sieno procurati cacao della miglior specie, butirro di cacao anch'esso della miglior specie, nocciuole rotonde del Monferrato e zucchero secondo tali quantità al fine d'ottenere oltre 3 libbre, overrosia 36 onze di detto cioccolato: di cacao 1 libbra e 1 onza, di butirro del medesimo 9 onze, di nocciuole mondate 8 onze, di zucchero 1 libbra.

Monderai o farai mondare le tonde nocciuole dal lor ligneo involucro che l'affanaglia e poscia le tosterai

I - LVI

**o le farai tostare alla bracia piccina e quinci le spellecchierai o le farai spellecchiare e in tale fatta esse oltrechè tonde saran puranco gentili al gusto.**

**Spellecchiate che esse sieno le pestellerai o le farai pestellare in un acconcio mortajo e ciò fintanto che in luogo di nocciuole avrai farina della più fine.**

**A tale punto porrai o farai porre la farina di tali nocciuole in un pajolo necessariamente cupreo che possa agevolmente accogliere gl'ingredienti che seguono e nel contempo trovi buona accoglienza entro un altro pajolo eziandio non cupreo in cui siavi dell'acqua che porrai o farai porre al picciol foco e che perverrà al moderato bollore al fine di praticar quella moderata cottura che gl'utilizzatori soglion nomare bagno Maria.**

**Entro il primo pajolo aggiungerai il butirro di cacao e allorquando l'acqua del secondo pajolo giungerà al picciol bollore, framerai o farai framenare con somma cura gl'ingredienti fintanto che il butirro di cacao non siasi perfettamente disciolto.**

**I - LVII**

Quinci aggiungerai o farai aggiungere lo zucchero e  
framenerai o farai framenare il tutto con somma  
attenzione fin tanto ch'esso non siasi perfettamente  
disciolto e l'intruglio divenga un perfetto amalgama.

A tal punto aggiungerai o farai aggiungere il cacao  
e framenerai o farai framenare il tutto fin tanto che  
non s'abbia una crema che framenerai o meglio  
farai framenare da nerboruti guatteri quanto meno  
per settantacinque ore senz'interruzione alcuna e  
sempre al bagno Maria per cui sarà d'uopo esser  
accorti nel mantener costante il livello dell'aqua nel  
secondo pajolo aggiugnendone altra bollente.

Pocchia dovrà cessare la cottura e allorquando la  
Confettura diverrà tepida la porrai personalmente  
in tanti recipienti di vetro smeriglio quanti necessari  
che incoperchierai con carta pergamena e sigillerai  
sempre personalmente con cera lacca e attenderai  
quanto meno trenta dì per degustarla.

Essa sarà assai gradevole al palato, specie se non  
ingollata ma bensi sulta con lentezza inquantochè

prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo.

Esposita la presente Ricetta, è d'uopo ancor una notazione indispensabile

La Confettura di Cioccolato Gerolamo non è per sua natura bevanda e pertanto essa frangit jejunum siccome mirabilmente ci ammaestrò il De chocolatis potu diatribe vergato dal Cardinal Francesco Maria Brancaccio ma al pari della cioccolata che è detta bevanda di delizia, essa ripristina il calore naturale, genera sangue puro, rianima il core, massimamente se la Dama o il Cavaliere che abbian trabalzato la IV età avran disio di gustare quanto puotesi realizzare mercè la successiva Ricetta d'una Confettura la quale adduce un durevol eccitamento dei sensi i quali avran ragione della ratio medesima tinto che non si pervenga di gran necessità a prolungata estasi di carnale consolo e confortorio, ciò è a quella che gli Antichi dicean esser la piccola morte.

I - LIX

**Ricetta n. 12**  
**La Sublime Confettura di Cioccolato Gerolamo**

**Al fine di realizzare al meglio la presente Ricetta terrai tali comportamenti.**

**In primis per una quantità che sia pari a 15 libbre di Confettura che vorrai confettare principierai col procurarti le seguenti spezie che son d'agevole rinvenimento a breve distanza dal Palazzo Reale.**

**A tale fine ti recherai ai porticati della piazza detta del Castello nella bottega impiantata dal signor Antonio Benedetto Carpano e ivi te ne procaccerai nove: di semi di noce muscata 3 onze, di ramoscelli di cynamomo 1 onza, d'infiorescenza d'indica canabacca 7 onze, di semi di cardamomo 2 onze, di chiodi detti del garofalo 1 onza, di fungo mescol 4 onze, di rizoma di galanga 1 onza, di rizoma d'iride fiorentina 4 onze, di foglie di tanacetto 3 onze.**

**In secundis curerai di verificare assai che tali spezie sieno ben essiccate e per nulla muffite e poscia le**

**I - LX**

pestellerai personalmente tutt'insieme con somma attenzione in un acconcio mortajo fintanto ch'esse divengan al pari di polvere finissima e del pari non sieno più distinguibili l'une coll'altre.

A tale punto provvederai a eseguire personalmente la Ricetta secondo i dettami di quella che precede questa e pervenuto nella sua elaborazione laddove dicesi che *a tale punto aggiungerai o farai aggiungere il cacao*, aggiungerai nel contempo le nove spezie pestellate come sopra e porrai somma cura affinchè le quantità delle spezie sieno rispettose della quantità enunciata di Confettura che tu vorrai confettare oppur proporzionali a essa.

Poſcia e ſempre al bagno Maria tramenerai il tutto fintanto che non ſ'abbia una crema che tramenerai quanto meno per ſettantacinque ore ſenz'interruzione alcuna per cui ſarà d'uopo il mantener con coſtanza il livello dell'aqua nel ſecondo pajolo.

Infine porrai termine alla cottura e allorquando la Confettura ſarà tepida la porrai in recipienti di vetro

I - LXI

smeriglio che sieno tanti quanto necessita e che incoperchierai con carta pergamena e sigillerai con ceralacca e attenderai quanto meno frenia di per degustarla.

A tale punto potrai con malcelato orgoglio far degustare quest'atrodisiaca e ghiotta Confettura ai tuoi fortunati commensali buongustaj e a fronte della lor riconoscenza e delle lor congratulazioni tu oblierai tutta la fatica ch'affrontasti per approntarla personalmente, non essendoti avvalso dell'ajuto altrui al fine d'impedire che i tuoi quatterri o chi per essi potesser carpirne la Ricetta al fine di farne lucroso mercimonio.

Tale Confettura risulterà esser assai gradevole pel palato in specie se non sarà ingollata ma verrà suta con quella riflessiva e compiacente lentezza che ben s'addice ai commensali buongustaj inquantochè prima digestio fit in ore, e del pari sommamente corroborante pel corpo secondo quanto enunciato nella Ricetta che precede questa.

## EPILOGO

Gentile Lettrice e gentile Lettore, come se fosse un amico di vecchia data, proseguite a leggere quello che scrisse Teofilo a se stesso nelle pagine del diario che descrivono gli ultimi infelici giorni che trascorse nella Regia Palazzina di Caccia di Stupinigi.

Conservo queste pagine in cartelline cartonate dove i fogli sono custoditi separati uno dall'altro da altri fogli di carta di riso e spesso li rileggo in quanto mi fanno meditare e riflettere su molti argomenti al punto che più volte mi sono chiesto se chi li ha scritti può essere semplicemente e cronologicamente definito, in base ai suoi ruoli espletati, come un orfano, poi uno sguattero, poi un maestro pasticcere e pasticcere reale, nuovamente uno sguattero e infine uno stalliere.

A mio sommosso avviso Teofilo è stato ben più di tutto ciò, pur dovendo subire le catene in cui è stato intrappolato nelle *gabbie sociali* del suo tempo e dalle quali, come un novello Prometeo proletario, non è riuscito a divincolarsi.

E inoltre questo interrogativo mi pongo e nello stesso tempo a voi pongo, gentile Lettrice e gentile Lettore: quante pagine del diario egli scrisse da quando fu inviato al confino e nominato *stalliere di lettiera*?

Supponendo che egli ne scrisse solo due al giorno, ma non è così, esse potrebbero ammontare a circa cinquemila, e questo per difetto di computazione!

Che fine avranno mai fatto?

Quelle in mio possesso datano dal 16 agosto 1872 al 28 dello stesso mese: per la prima il riferimento temporale è

presunto ma ritengo che la mia stima sia estremamente attendibile in quanto, sebbene sia mancante l'incipit della pagina o delle pagine del diario riferentesi a quel giorno, tutti i fogli successivi sono temporalmente consequenziali.

Purtroppo, pur desiderandolo, non sono in grado di riprodurre – come fu mio desiderio – la documentazione che ho reperito in formato originale <sup>16</sup>: essa è infatti in precarie condizioni di conservazione, scritta con mano tremolante e con inchiostro che non era della migliore qualità: l'ossidazione che hanno subito i suoi composti ferrici ha intaccato il supporto cartaceo rendendolo molto fragile e corrodendolo in alcuni punti.

In sintesi, questo è quanto mi disse in proposito il mio fraterno, carissimo amico e concittadino, il dottore Pasquale Peracchio, grafologo per diletto <sup>17</sup>: grazie al suo indispensabile aiuto ho trascritto quanto segue perché è giunto il momento in cui la gentile Lettrice e il gentile Lettore si accomiatino da Teofilo.

---

16 Pongo volentieri a disposizione di chi possa essere interessato l'esame visivo e non tattile dei fogli scritti da Teofilo che ho reperito e trascritto.

17 Con lui da anni frequentavo quotidianamente, di buon mattino, una rinomatissima ed eccellente pasticceria che soddisfaceva entrambi: tanto ghiotto di cannoli siciliani era lui quanto io lo ero, e lo sono, del cioccolato nelle sue numerose preparazioni, oltre una trentina. Poi ci si recava al Circolo, si leggeva il giornale, si chiacchierava bevendo l'aperitivo e ci si dava appuntamento per il giorno successivo. Sono oramai due anni che in sua memoria mangio ogni mattina anche un cannolo, alternando le cinque classiche elaborazioni a disposizione degli avventori.

## LA TOMBA OVE RIPOSA TEOFILO <sup>18</sup>



---

18 Immagine tratta da: Accademia Barilla in: I protagonisti della cucina italiana – Il cuoco inventore: Storia di Teofilo Barla, cuoco piemontese dimenticato, e del suo insolito libro.



**CARO AMICO TI SCRIVO**  
**- POICHÉ ANCOR SONO VIVO -**  
**UNA MIA BREVE STORIA**  
**A FUTURA MEMORIA**



[illeggibile] e pertanto come da lunga pezza accade consegnai la terza parte della mia mesata al concierge al fine di poter continuare a godere della [illeggibile] mi affidò e che arredai con povere cose e molto dispendio.

In essa addossai a un muro le copie ormai esauste del mio libro di cucina che concepì e diedi alle stampe or sono diciott'anni e la ammobilgai con un pagliericcio che posi sul pavimento in terra battuta, con uno zoppicante tavolo alla cui gamba fornii il necessario supporto, con una sedia inpagliata che rappezzai alla meglio, con alcuni ganci infissi al muro ove poter appendere i miei abiti da lavoro e quello della festa, con un portacandela per poter scrivere alla tremula luce dello stoppino questo diario, con un pesante bracere di ferro da usare nei giorni del venerdì e nelle freddi notti, con una rozza cassa di legno ove riporre le coperte, le scarpe gli asciuga mani e viso e quant'altro ha necessità di essere preservato dalla voracità dei ratti, con un semicupio proveniente dalla Certosa di Pesio nel quale lavare il corpo e quel che lo veste, con una brocca, con un catino, con un secchio per l'acqua, con un bicchiere di latta, con un pitale, con uno specchio ovale che i sali di argento lo stanno abbandonando ma ancora in grado di rilasciare l'immagine di chi gli si pone dinnanzi, con una pignatta con la quale cucinare sul bracere il mio cibo di vigilia e con altre povere cose che qui non sto a elencare e come tu puoi ben [illeggibile] che accumulai tempo per tempo al fine di non dover giacere la notte in uno di quei puteolenti, chiasiosi e impudici dormitori che accolgono coloro i quali prestano un servizio di bassa e infima manovalanza in Stupinigi e puranco di non dovere il giorno e la sera frequentare lo squallido refettorio per lo meno nel giorno settimanale di vigilia.

Caro Amico, ecco quel che ho appreso: se tu hai disio di qualsivoglia cosa basta che tu abbia del danaro e il consierge o chi per esso provvederà [illeggibile] con l'ausilio di loschi personaggi di sua conoscenza fornendoti di cibo, di vino, di tabacco, di oggetti di varia natura, di bagasse e di qualsivoglia cosa o persona per il piacer tuo che un bel dì ti venga l'uzzolo o la fregola di soddisfare.

*Stupinigi la sera del giorno di venerdì 16 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Questa mane mi presentai come è mia quotidiana costumanza dal concierge della Regia Palazzina e col capo chino ricevetti le solite istruzioni circa le mie mansioni.*

*Come digià ti scrissi egli è persona rozza e volgare e dicesi che pervenne nel ruolo non per suoi meriti ma per quelli della di lui consorte che non lesinò le sue grazie per favorirne l'ascesa con coloro che sono deputati alla nomina di coloro i quali saranno nominati pro tempore gli oculati conservatori e custodi dei Regi Palazzi.*

*Per contro rimembro invece con estrema gratitudine il concierge Luigi Fino che fu meco gentile quando pervenni in Stupinigi: egli infatti sapea delle mie [illeggibile] e benignamente mi disse che se ne dolea essendo io stato reputato essere stato un confetturiere, un alchimista, un cuiniere e uno scrittore di ricette di gran rinomanza.*

*Ma queste son cose che riguardano il tempo che fu e nel presente il concierge mi comandò come sempre con voce stentorea di eseguire con diligenza le mansioni cui fui [illeggibile] e come ogni venerdì fece sarcasmo a proposito di ciò che avrei mangiato quel giorno e essendo stato un gran cuiniere del tempo che fu, in qual modo avrei approntato il mio cibo e a tal punto mi umiliò [illeggibile].*

*Oh caro Amico, che tedio, che picciu!*

*Eppure soggiaccio all'angheria in virtù del fatto che sono nel giusto e sopporto con cristiana rassegnazione coloro i quali reputano di farsi beffe di me ma che in realtà beffano essi stessi in quanto non si avvedono di giacere nel peccato al pari di majali che ruotolansi nel loro sterco.*

*E mi disse puranco che le stalle aveano da esser più linde del solito inquantochè nel mezzo pomeriggio sarebbe pervenuto il veterinario aggiunto Francesco Cerruti Bauducco, ma più linde di come le riduco d'abitudine esse non possono essere!*

*Ma lui si diletta a comandare questo povero stalliere che con estrema fatica sta percorrendo gli ultimi passi della sesta età di sua vita, manco fosse quest'oggi dovuto pervenire in luogo del digià emerito [illeggibile] veterinario il molto riverito Ispettore Generale delle Reali scuderie nella persona di Sua Eccellenza il Cavaliere Enrico Vittorio Emanuele Martini di Cigala.*

*Ebbene, il veterinario aggiunto esaminò gli equini, eccezion fatta per i muli, gli asini e i bardotti e lodò il concierge per il lavoro ch'io feci ma costui si prese ben guardia dal lodare me che erami posto umilmente genuflesso in un cantuccio della scuderia che era di mia pertinenza.*

*Caro Amico, questo ti scrissi poscia una frugale cena approntata nel totale rispetto del precetto e poscia attenderò che alfine giunga il ristoro del sonno sperando che, facendone prece, esso sia scevro da incubi e succubi.*

*Stupinigi la sera del giorno di sabato 17 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Alla levata del sole, in questa calidissima e umidissima mattinata mi presentai come sempre al concierge per ricevere le solite istruzioni mai mutate nel tempo e di cui oramai sono perfettamente edotto e pertanto intrapresi di buona lena il consueto lavoro in compagnia di quadrupedi ben più savii di alcuni bipedi.*

*Ero affranto poichè trascorsi una notte che non ebbe alcun sonno e pertanto essa fu priva degli usuali brutti sogni anche se col senno di poi talvolta [illeggibile] chieggo se la veglia è un altro sogno che sogna di non sognare.*

*Ero oltremodo accalorato e prono sul crocchiante pagliericcio e in cotale posa rimembravo come spesso mi accade sia per trastullo e soprattutto sia per ingannare l'insonnia e il turpe vizio solitario, alcuni accadimenti del mio tempo che trascorse.*

*Come spesso mi accade, ebbi la fondata sensazione che per me furono molto più numerosi i giorni mesti che quelli in cui non mi sentii triste, nubiloso, accorato, avvilito, desolato, infelice, malinconico, et cetera et cetera.*

*Quand'ecco, nel mentre che mi trastullavo con me medesimo, fui distratto dal cauto rumore di un rosicare che udivasi all'interno della mia povera stanza, più simile a un tugurio per quanto io ne avessi cura, e oltremodo ben differente da quella che mi fu destinata allorquando dalla mia amata Maestà fui fregiato del titolo di Maître Pâtissier et Confiseur Royal.*

*Ebbene, il rosichio era come sempre quello dei ratti, come compresi vedendo i loro piccoli escrementi che abbandonarono poscia essersi nutriti con alcune parti delle copie dei volumi del mio libro di cucina che giaceano impilati sull'umile [illeggibile]*

[illeggibile] e pertanto le copertine [illeggibile].

*Essi erano medesimi e numerosi e mi era stato concesso di trattenerli meco, pur essendo alcuni di loro stati ripudiati col foco da parte della Reale Biblioteca, col patto che non li avessi giammai divulgati in quanto mi fu detto che essi fossero una pubblicazione la quale potesse indurre a quantomeno due dei sette vizi capitali che stimo abbiano reputato essere la gola e la lussuria e [illeggibile] nell'idex librorum prohibitorum.*

*Quand'ecco che ho pensato ai libri e per la pria volta mi sono reso conto che dietro ogni libro c'è un essere umano, un essere che ha dovuto pensarlo e usare il suo tempo per metterlo sulla carta e io non ci avea mai riflettuto pria e pertanto mi sollevai dal giaciglio più confuso che pria e nel mentre indossavo i consunti ma come sempre ben nettati abiti da lavoro cosa compresi poscia tanto tempo, come se una losna avesse colpito il mio intelletto?*

*Compresi alfine che vi è qualcosa di ben più importante della logica ovvero sia l'immaginazione e fu proprio essa che mi condusse allo scrivere e descrivere le cento ricette che pubblicai a mie spese e in parte donai al fine di ottenere la perdonanza di Sua Maestà or sono trascorsi diciott'anni e fu proprio essa che mi indusse allo scrivere cotesta supplica:*

*Sire! dedico a Voi questo mio scritto  
e spero che sarà di buon diletto:  
da esso io non vo' trarre alcun profitto,  
ma che desio? questo è presto detto.  
Agogno di tornare quel ch'io fui,  
ovverosia Maestro Pasticciere,  
spero che cessin questi tempi buii  
e possa il mio valore far valere.  
Sublime cosa è la perdonanza!  
che solo il Rege e Iddio puote donare.  
Sire! esaudite questa mia speranza:  
nel rango che fu mio bramo rientrare.*

*ma tutto fu vano.*

*Stupinigi la sera del giorno di domenica 18 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Quest'oggi giunti al termine del consueto appuntamento mattutino con il concierge il rintocco argentino delle campane della Chiesa della Visitazione di Maria Vergine [illeggibile] l'ora in cui mi sarei accostato con estrema devozione e con la consueta filiale reverenza al mistero della transustanziazione come sono uso fare ebbdomadariamente.*

*E a tal proposito dichiaro, poscia aver fatto per lungo tempo meditazione profonda e autocoscienza da me medesimo per me medesimo, che io ritengo che il Sacerdote, dal più imo e infino ai sommi gradi e a quello eccelso di Santa Romana Chiesa svolga la sua funzione al pari del Cuoco il quale soggiace a una simile laica gerarchia.*

*Il Sacerdote celebrante nel durante della sua preghiera invoca le tre Persone eguali e distinte e ciò è il Padre affinché lo Spirito Santo trasmuti il pane e il vino nel corpo e nel sangue dell'Unto ovvero sia del Cristo.*

*Il tutto si concretizza, per Grazia del Padre che nel contempo è il Figlio e lo Spirito Santo il quale ultimo a sua volta è nel contempo il Padre e il Figlio e questo ultimo è nel contempo entrambi, in un'Ostia che viene mostrata ai fedeli dal Sacerdote e poscia da lui trangugiata e in numerose particole che sono trangugiate dai fedeli e che sono di indispensabile nutrimento per l'Anima di noi tutti che ci professiamo e pertanto siamo Cattolici, Apostolici e Romani.*

*Ebbene, il Cuoco, sibbene in differente e ben più concitata sede la quale non è Santa, ascoso ai suoi fedeli, non compie forse con appropriate e necessarie movenze la medesima conversione di ben più numerose sostanze di cui egli dispone e ne fa e ne propone assaggio e nutrimento?*

*E in effetti egli ne dispone di ben più cose che del solo pane e del solo vino ma è altresì vero che la trasmutazione che egli opera degli elementi in vari alimenti è propedeutica al nutrimento del corpo il quale per sua natura poscia deve d'obbligo purificarsi in quanto che l'incremento causa l'escremento come ci insegnò Avicenna da Samarcanda.*

*L'Anima alberga pro tempore nel corpo umano ma non è al par suo caduca bensì è immortale e Ella giace ove Domineddio la pose in quel luogo ove il turco Galeno pria e il francioso Descartes poscia senza fallo la rinvenirono e ce ne resero edotti e per mezzo di Ella noi adoriamo Iddio.*

*[illeggibile] necessita di essere nutrita e tal cosa richiede che, differentemente dal corpo, Ella pria devesi purificare mercè due dei sette Sacramenti che son gli istrumenti coi quali lo Spirito Santo diffonde la Grazia dell'Unto ovvero sia quello della Confessione, e congiuntamente quello della Penitenza che ne consegue, e poscia quello della Comunione.*

*Il cibo dell'Anima è pertanto l'Eucaristia e così come si costuma da omnia saecula saeculorum deve essere trangugiata a digiuno, poichè Ella si possa espandere nel corpo dell'uomo e anche della donna in tutto il suo fulgore senza che a Ella possa frapporsi alcun ostacolo nel tubo digestivo e da costì pervenire al glandus pineale che è ove l'Anima risiede fintantochè il corpo umano non defunga e marcisca nella terra o in altro loco al pari di qualsivoglia creatura animale e vegetale nel mentre che Ella schizzerà fuori del glandus e vivrà in eterno nell'Empireo, nel Purgatorio per ascendere nell'Empireo o nella Geenna.*

*Il Sacramento apporta incontestabilmente l'incremento della santità dell'Anima la quale però deve essere rimpolpata al pari del corpo umano allorchè [illeggibile] dal peccato sia esso veniale, sia esso mortale, i quali rappresentano entrambi, meno l'uno e ben più l'altro, il suo escremento.*

*Inoltre se il corpo umano, e pure quello animalesco, abbisogna di*

*essere nutrito giornalmente, l'Anima soggiace a ben altre regole: Ella può essere nutrita sia quotidianamente sia in tempi che siano meno ravvicinati ma in ogni caso Ella deve essere nutrita quanto meno nel tempo di Pasqua come con paterna benevolenza ci insegna il Santo Antonino Pierozzi da Firenze a proposito del quale mi fu concesso di compulsare l'opera omnia allorquando [illeggibile] in Torino, ove trovai locata la Regia Biblioteca, mercè la magnanima benevolenza di Michele Saverio Provana del Sabbione.*

*Caro Amico ti scrivo tutto ciò inquantochè domani sera, come tu ben sai e nel contempo io puranco so, si recheranno appo me le sei persone che cangiano poscia tre mesi di frequentazione della mia persona e queste son quelle novelle e che al pari delle precedenti son disiose di saper quale fu la mia vita che trascorsi appo le Cucine Reali ma il loro disio è soprattutto quello di essere resi edotti di talune mie ricette la cui fama pervenne costì.*

*Poscia che nel refettorio si è consumata la cena, svolgo questa attività senza alcun lucro nella mia dimora rischiarata dal lume di una lanterna a petrolio.*

*Il callido concierge ha concesso che si potesse fare ciò essendogli stato garantito del danaro che i partecipanti esborsano essendo ben lieti di poter essere presenti all'istruttivo intrattenimento serotino.*

*Ebbene, quale preambolo al mio futuro narrare, domani sera parlerò loro di quel che pocanzi scrissi e pertanto questa notte nella speranza che ben tosto pervenga [illeggibile] meditazione [illeggibile] a proposito della transubstanziazione e la trasmutazione e in tale modo approntata la mia mente, terrò circa tale argomento una lectio brevis ai nuovi venuti.*

*Stupinigi la sera del giorno lunedì 19 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Luigino Cantamessa da Trofarello, Giovanni Careglio da Volvera, Libero Molinari da Morozzo, Perrin Bionaz da Antey e Andrea Tomatis da Santena.*

*Questi sono i nomi di coloro i quali mi seguirono [illeggibile] sguardo vigile del concierge che ci fece strada infino alla mia dimora quando sortimmo dal refettorio avendo terminato la refezione.*

*Egli come di consueto mi consegnò una lanterna a petrolio che gli avrei restituito l'indomani mattina inquantochè ne ero privo e come sempre intascò quanto di sua spettanza dai cinque.*

*A noi si aggiunse Cosimo Pettini che provenia da ben migliori luoghi ove egli si nutriva e dormiva essendo le sue mansioni di alto livello appo le Regie Scuderie e nulla pagò al concierge il quale, anzi, lo riverì e con malcelato servilismo si profuse in ringraziamenti per avere onorato con la sua presenza la serata di studio e si accommiatò da noi tutti.*

*Giunti che fummo alla mia umile dimora i sei si accomodarono sul pavimento sul quale io avea con cura precedentemente steso per loro comodità molta paglia ancor vergine procuratami da uno di essi e io stavo per contro assiso dinnanzi a loro sulla sedia impagliata al pari che essa fosse scranna.*

*Li spronai a presentarsi l'un l'altro e puranco a me anche se era da lunga pezza che noi tutti, essendo di basso rango, avevamo fatto conoscenza l'un l'altro eccezion fatta per il cavallerizzo Pettini che noi tutti conoscevamo di vista e non de visu ma tale presentazione era da me reputata necessaria poichè in questa sera eravi un maestro e dei discenti e la seduta di gruppo avea una veste ben differente da quella della quotidianità.*

*Il giovane Cantamessa disse di essere nato orfano di entrambi i genitori e di essere stato condotto in Stupinigi dal pievano di Trofarello [illeggibile] divenne guattero nelle Reali Cucine e tale lo è al presente (ahi, ahimè, che tristissime rimembranze pervennero alla mia mente e per un attimo gli occhi mi si empiro di lagrime).*

*Il giovanotto Careglia, da me ben cognito, disse di essere uno streggiatore esperto di bruschino e di bussola, e anche incaricato di fornire la biada e la paglia a tutti gli equini di Stupinigi ovvero sia cavalli, muli, bardotti e asini.*

*Il pingue Molinari disse che era, come ognun di noi sapea, il vinajo di Stupinigi e che ben sapea di essere oggetto di grande invidia da parte di tutti i lavoratori della Palazzina e ridacchiando giurò di non aver giammai mutato l'acqua in vino la qual cosa mosse al riso noi tutti poichè era cognito che poco mancava che egli non mutasse in acqua il vino che noi si bevea nel refettorio.*

*Il taciturno Bionaz disse che si appellava così e che proveniva dalla Valle di Aosta (ahimè, oh Mnemosine, la persistenza della memoria: rimembrai la mia Polenta alla moda della Valle di Aosta e gli occhi miei si empiro nuovamente di lagrime).*

*Il segaligno Tomatis disse che volea apprendere le maggiori cose possibili su come approntare le vivande pria di abbandonare Stupinigi per aprire una piola in Santena non senza pria essersi ammogliato con una robusta contadina di sua conoscenza che coltivava gli sparz e che dovea apportare il danaro necessario all'attività e che con obbedienza fosse a lui di remissivo aiuto nella [illeggibile].*

*L'anziano e riverito Pettini disse che giunse in Stupinigi tredici anni or sono e che pria lavorava nelle scuderie di Leopoldo, Giovanni, Giuseppe, Francesco, Fernando, Karol, di Asburgo e di Lorena s'io ben rimembro come egli disse che il Granduca di Toscana si appellasse e soggiunse che se taluno di noi fosse stato*

*interessato alla sua storia, egli l'avrebbe volentieri narrata al termine della lezione che era sul punto di essere impartita.*

*Essendoci in tal modo presentati dissi loro che avrei principiato il primo dei nostri incontri volendo esporre loro una breve lezione propedeutica al cibo e alla sua preparazione e per celia dissi come altre volte che per grazia del concierge tali incontri sarebbero stati una dozzina ma non dozzinali.*

*Tranne il Pettini che mi ammiccò nessuno comprese la mia facezia e i restanti cinque discenti si guatarono dubbiosi l'un l'altro per comprendere se qualcuno di loro avesse inteso quello ch'io dissi un poco per celia.*

*Deluso a causa della loro insipienza mi stavo approntando mentalmente per offrire alle loro menti la mia disquisizione a proposito della transubstanziazione e della trasmutazione sperando di essere compreso quand'ecco che il Molinari trasse da una capiente sporta che erasi portato seco ben quattro bottiglie da una pinta cadauna contenenti del vino e ridacchiando disse: prendete e bevete e fate questo in memoria di me che non aggiunti acqua a questo nettare della miglior specie che è destinato solo alle dame e ai cavalieri di questa Reale Palazzina.*

*Quel che disse fu accolto da batti mani e da risa e io celai a fatica il mio disappunto per la blasfemia che egli profferì.*

*Il Molinari mi chiese di approntare dei bicchieri per libare ma io possedeo solo un bicchiere di latta e pertanto ognuno di noi bevè da esso e bevutolo lo porse al vicino al fine che esso fosse empito nuovamente e bevutolo in cotal modo noi ci costumammo fintanto che le bottiglie furono svuotate e così trascorse del buon tempo conciossiachè obliammo le cure e gli affanni che nascono da questa nostra brutta professione e che non permettono all'uomo di dormire tranquillamente.*

*Puranco io mi sentii rinfrancato nel corpo e nello spirto, forse mi dimenai sulla sedia [illeggibile] cessare d'imperio il brusio e il*

*il chiacchiericcio e poscia aver svelato loro il giuoco di parole fatto con dozzina e dozzinale principiai con eloquio fluente a parlare a eglino della transustanziazione e della correlata trasmutazione e fui certo che fossero [illeggibile] e a quel ch'io stavo declamando forse con un poco di enfasi.*

*Il Cantamezza reclinò il capo sul petto e socchiuse gli occhi, sicuramente al fine di meglio assimilare quanto udiva al pari del Careglio che gli si appropinquò e pose il capo sulla di lui spalla sinistra rivolgendo lo sguardo al soffitto ove aleggiavano le mie parole; il Molinari, immemore della bestemia pocanzi profferita, giaceva supino e poggiava il capo sulla capiente sporta che conteneva le vuote bottiglie e puranco lui volgea lo sguardo verso il cielo, ammaliato dalle mie parole afferenti il mistero della transustanziazione; il Bionaz, il taciturno e rude montanaro, avea incrociato le gambe e erasi addossato alla pila dei miei libri e il suo occhio era talmente attento che era sgranato e le sue palpebre erano inerti; il Tomatis si era reclinato su di un fianco e poggiava il capo sulla mano mancina il cui braccio formava un angolo quasi retto in una posa che mi rimembrava quella che il Canova immortalò di ben altra persona e che vidi in una riproduzione in una delle sale che frequentavo a Corte quand'ero Maître Pâtissier et Confiseur Royal e egli mi osservava con una attenzione che mi piaceva; il Pettini che vidi che non avea bevuto vino ma passato al suo vicino il bicchiere colmo senza aver poggiato le sue labbre sul bordo per suggerne il contenuto, allorquando terminai di parlare mi disse che giammai avea udito cose così interessanti e pose alcune domande ch'io soddisfecì e poscia mi chiese di chiedere se per caso l'assemblea fosse interessata all'ascolto di una breve narrazione della sua vita.*

*Chiesi agli astanti il loro [illeggibile] niuno profferì diniego e benchè l'ora fosse molto tarda fui mosso da curiosità e gli dissi di narrare la sua storia e egli la narrò finchè giunse l'alba e fu allora che mi accorsi che tutti gli altri tranne noi due eransi assopiti sibbene la sua storia a me non parve punto noiosa.*

*Destai gli altri discenti e li accomiatai senza tema in quanto il*

*Pettini erasi fatto garante di accompagnarli alle rispettive sedi pria che il concierge si recasse ai dormitorii per destare i dormienti.*

*Mi posi pertanto a scriverti ciò pria di dovermi recare di persona dal concierge per restituire la sua lanterna a petrolio non essendovi più tempo per il sonno.*

*Caro Amico, tempus fugit e pertanto di più non ti scrivo e a causa di ciò domani sera ti sunteggerò la storia che il Cosimo Pettini mi narrò a sua futura memoria.*

*Stupinigi la sera del giorno di martedì 20 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Questa mia storia è la storia che mi fu narrata da Cosimo Pettini nella notte che intercorse fra ieri e oggi e pertanto è d'uopo che io sforzi me [illeggibile].*

*Egli nacque in Firenze nell'anno 1813, ivi compì gli studi, si ammogliò e divenne padre di Duccio poco poscia aver trascorso cinque lustri di vita.*

*Egli fu Caporale di Scuderia presso le Scuderie Granducali fintanto che il Granduca e la sua famiglia fuggirono precipitevolissimamente da Firenze partendo con quattro carrozze dal Palazzo Pitti e sortirono per la porta di Boboli findove furono scortati da fanti e cavalieri che permasero fedeli alla Corona e loro si [illeggibile] infra questi ultimi eravi lui.*

*Si era al termine del mese di aprile dell'anno di grazia 1859 e la sua fedeltà al Granduca fu causa della decadenza dal suo ruolo militare nel quale primeggiava.*

*Egli era talmente benvoluto dai superiori e dalla truppa al punto che un personaggio molto influente che appellavasi Luigi Venturi lo raccomandò per via epistolare al Cavalier Enrico Vittorio Emanuele Martini di Cigala, Ispettore delle Regie Scuderie di Casa Savoia e Ispettore Superiore della Razza Reale dei cavalli in Stupinigi il quale acconsentì di buon grado a averlo fra i ranghi.*

*Egli giunse alle stalle di Stupinigi e pur privo del titolo militare seppe anche in questo luogo far valere la sua perizia e poscia breve tempo fu reputato cavaliere di gran rinomanza.*

*Io giunsi in Stupinigi nel mese di settembre di sei anni poscia.*

*E trascorso che fu tanto tempo, una sera ci incontrammo per fatal combinazione e insieme riparammo nella mia abitazione?*

*No.*

*Egli mi confidò che avea saputo delle mie trascorse traversie e che gli fu detto che ero stato un confetturiere, un alchimista e un cuciniere di indiscussa abilità che avea scritto un famoso ricettario del quale si era persa traccia e che perciò erasi recato appo me quella sera per chiedermi se per caso io avea una copia del mio ricettario da vendergli.*

*Io di esse ne avea assai, tante quante ne feci stampare a mie spese con impresso in copertina uno stemma che rimembrasse le origini del padre mio, eccezion fatta per un centinaio di loro che donai alla Reale Biblioteca e che per ordine del Rege furono inviate al rogo e per quelle che donai senza trarne alcun beneficio economico.*

*Sorrisi, mi commossi, mi alzai, mi recai verso Pierrin Bionaz e trassi dalla pila dei libri quello che pareva il meno malconcio infra gli altri e glielo porsi [illeggibile] senza nulla pretendere.*

*Infatti egli fece l'atto di por mano alla scarsella che tenea appesa al collo, ma io lo trattenni con un gesto affettuoso e audace nel contempo perchè valicai la differenza di ruoli che noi si avea in Stupinigi, posai la mia mano sovra la sua mano e gli sussurrai che per me il miglior guiderdone era il suo interesse per l'opera mia e gliene chiesi il percome e il perchè.*

*E egli mi disse, e faccio sunto delle sue parole, che il suo figliuolo Duccio, che non si allontanò da Firenze con la madre sua allorquando egli dovette andarsene per quistioni di successione al Trono e giungere in Stupinigi, al compimento del ventiduesimo anno di età andò a lavorare con infimo ruolo nelle cucine del Palazzo Pitti ma che ivi fecesi oltremodo benevolere [illeggibile] col trascorrere del tempo in quanto abile confetturiere e cuciniere.*

*Tale accadimento avvenne l'anno in cui il Granducato venne a fare parte del Regno d'Italia e un lustro appresso egli, per grazia di Duccio, divenne l'avolo di Amedeo per il quale dai famigliari fin da pargolo fu deciso che dovea apprendere l'arte di preparare cibi come accade per il suo babbo e con la medesima abilità.*

*E egli soggiunse che il trascorso anno allorquando l'inquieta Famiglia Reale si trasferì nuovamente e da Firenze pervenne in Roma, il Rege comandò che seco fosse condotto anche Duccio che abbandonò le cucine di Palazzo Pitti per approdare a quelle di Palazzo del Quirinale.*

*Orbene, a tal punto della storia Cosimo mi disse che a breve egli sarebbesi recato in Roma per riabbracciare figlio e nepote e che volea portar loro un dono prezioso e utile ovvero sia il mio libro e non il solito compendio che ne plagia altri che a loro volta sono plagiarli di precedenti, come ci ammaestra il [illeggibile] Marco Valerio il quale essendo poeta e non cuoco, anche se a parer mio di poco si differisce, riferivasi ai libri in generale.*

*Io mi compiaccui enormemente nell'udire queste parole al punto che gli dissi che oltre al ricettario gli avrei donato alcune delle mie ricette che realizzai in Stupinigi e che descrissi sulle pagine del quadernino destinate al Caro Amico id est a me medesimo.*

*Brevemente gli narrai che il concierge era uso praticare l'uccellaggione e da tale attività egli traeva cadaveri di tordi, di piccioni, di pernici, di fagiani, di quaglie e di uccelletti che faceva frollare e poscia mi comandava di recarmi appo lui per cucinare quanto frollò nella sua bella dimora provvista di una cucina che nulla avea da invidiare a quelle dei bene stanti e per la mia arte di cuiniere che sempre gli piaccue mi faceva dono delle parti meno nobili di quelle che appellai le carni di aria le cui otto ricette presentai nel terzo tomo del mio ricettario unitamente a quelle di terra e di aqua.*

*Gli chiesi tempo [illeggibile] calligrafia e gli dissi che gliele avrei consegnate nel prossimo incontro del lunedì successivo.*

*Stupinigi la sera del giorno di mercoledì 21 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Nulla di nuovo sotto il sole: anzi, esso opprime noi tutti dall'orto all'ocaso col suo calore e anche la luna piena sembra che col suo fulgore scaldi a tal punto la volta celeste ove le stelle paiono friggere.*

*Le bestie della menageria sono molto inquiete e irascibili al pari degli equini e eziandio gli umani divengono rissosi per un nonnulla venendo a mancar loro il sonno ristoratore.*

*Puranco io ieri sera non mi addormentai e mi assopii solamente poco pria che il sole sorgesse questa mane ma a me non me ne dispiacque inquantochè quando pervenni dal refettorio alla mia magione principiai a trascrivere le ricette [illeggibile] avea promesso a Cosimo Pettini.*

*Accesi la candela e la sua luce non tremolò affatto tant'era immoto l'aere pur avendo lasciata spalancata la porta dell'entrata e apersi la piccola finestra anche se era da tempo mancante uno dei quattro vetri.*

*Presi un intonso piccolo quaderno coi fogli quadrettati, li rifilai di coltello e fu allora che intinsi la penna nel calamajo e sul primo foglio scrissi a lettere majuscole: NON BASTA CHE UNO VALGA PER QUELLO CHE SA, SE GLI ALTRI NON SANNO DI LUI.*

*Volli con tale aforisma porre in guardia sia Duccio e sia Amedeo dalle insidie del mondo dell'alta cucina ove tutti pajono amici e ove ognuno [illeggibile] le ricette dell'altro e vorrebbe usare i coltelli, gli spiedi e i forchettoni per ben altro iscopo per il quale essi sono destinati.*

*Amedeo! Egli si appella come me e io come lui! Colui che ama Dio ma puranco colui che è amato da Dio!*

*Sette anni lui, settantasei io!*

*Che inaspettata coincidenza se accadrà che anche lui andrà come accadde a me a prestare la sua opera nelle Cucine Reali della Casa Savoia!*

*E forse accadrà anche che lui principierà a essere al par mio pria apprendista, poscia Maestro Pasticciere al par mio senza però incorrere nella sventura, e poscia ancora divenire Capo Cuoco come accadde al mio amico Giovanni Vialardi che, come ebbi a scrivere, fu pria discepolo e poscia maestro.*

*A tutto ciò pensai pria di intraprendere la trascrizione delle mie ricette di cui prendevo buona nota sul quadernetto e che approntavo per il concierge e pertanto fui [illeggibile] quella che riguarda i tordi sia colle olive sia al salmì e quella che riguarda i piccioni sia fritti sia arrosto.*

*Per la successiva serata mi proposi di trascrivere quella ricetta che riguarda la pernice sia allo spiedo sia al salmì, congiuntamente a quella che riguarda il fagiano sia al salmì sia allo spiedo.*

*Da ultimo mi proposi di trascrivere le due ultime ricette, ovvero sia quella che riguarda le quaglie al salmì e quella che riguarda gli uccelletti arrosto.*

*E fu allora che mi sovvenni che ben cinque lustri or sono io erami recato in Stupinigi con l'amico Giovanni Vialardi e a quel tempo il mio ruolo a Corte era di ben altra importanza se raffrontato a quello che svolgo al presente e mi rimembrai di un fatto quasi analogo riguardo al dono che feci di alcune mie ricette di gran pregio.*

*Fu allora che conobbi un quattero che mi fu affidato e, parmi di rimembrare, che appellavasi Alfred Brenner il quale mi narrò alcuni episodi della sua vita e, aprendo il suo cuore, disse che era suo grande disio divenire un abile cuoco al par mio che cucinai,*

*col suo ausilio, il pasto per il celeberrimo elefante Fritz.*

*Rimembro che ciò mi commosse e al fine di contribuire a far divenire realtà il suo sogno puerile, quando tornai a Corte trascrissi alcune mie ricette.*

*Gliele inviai ben tosto con missiva.*

*Esse riguardavano una confettura, parmi di rimembrare essere quella di pomidori verdi, e alcune ingegniose modalità di utilizzare in cucina quel prelibato frutto del bosco che è la castagna e con esso realizzare le polpette, la mousse e la soupe.*

*Rimembrando quei giorni felici nei quali pervenni in Stupinigi senza sapere che vi sarei tornato in ben altra veste, stesi le mie membra ignude sul pagliericcio e pensai che a breve avrei trovato quel refrigerio che ora mi mancava e che mi sarebbe stato donato dalle aque del fiume ove mi sarei recato a pescare come da consuetudine, a sguazzare al pari di un fanciullo e a guazzare Aquilante il cavallo che [illeggibile] Ronzinante.*

*Così in cotale modo, immaginando tale frescura, feci la doppia genuflessione, feci il triplice grande segno di Croce, orai con fervore e poscia mi assopii vegliato da SanGiuseppe dormiente.*

*Stupinigi la sera del giorno di giovedì 22 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*E finalmente giunse anche quest'oggi, e pertanto terminai di effettuare i miei servigi mattutini, mi recai al refettorio, da esso sortii e godetti del pomeriggio di libertà che era concesso ai lavoratori della Regia Palazzina secondo il loro disio che fosse però compatibile con le esigenze di servizio le [illeggibile].*

*Con passo spedito, per quanto consentito, mi recai alla stalla ove Giovanni Careglio mi attendea e al quale diedi il danaro che avevamo pattuito.*

*Egli avea approntato per me come sempre il più anziano dei cavalli che avea in custodia: poscia averlo stregghiato e averlo legato alle stanghe del malconcio calesse le cui due ruote si dimenavano e vibravano nel ruotolarsi al punto che io temea che si distaccassero dalla vettura, ma ciò non accadde mai, mi disse: eccoti Ronzinante!*

*Così veniva appellato con un malcelato disprezzo l'equino: in effetti esso era un ronzino che ronzinava poichè era ormai più che ventenne e perciò senza alcun pregio, inoltre avea smarrito la dentatura al par mio, la qual cosa impediva l'uso del morso e il suo manto era di un colore giallastro scuro, non bello.*

*Ronzinante era pervenuto al termine della sua carriera e io al par suo, ma sono certo che entrambi avevamo il disio di scorgere ancora e per molte fiate l'apparente levarsi e tramontare dell'immoto sole pria di poter scorgere il Primo Motore Immoto.*

*A mio sommessso avviso esso non meritava l'appellativo di Ronzinante e pertanto lo appellai anche Aquilante inquantochè la pria volta che lo vidi esso mi rimembrò ciò che io avea appreso leggendo il Libro della Rivelazione e pertanto mentr'esso trainava il calesse io lo incitava a andare al piccolo trotto non*

*ostante la canicola cantando con la mia voce spiegata hop hop  
Aquilante, hop hop Ronzinante!*

*E questo senza giammai far uso della frusta la quale mal si  
adatta agli esseri viventi quand'essi sono pervenuti a una tarda  
età [illeggibile] essi non danno più importanza a essa e  
[illeggibile].*

*Hop hop Aquilante, hop hop Ronzinante!*

*Hop hop Ronzinante, hop hop Aquilante!*

*Le cicale friniano seguendo il canto diurno di uno stalliere  
errante di Stupinigi.*

*Aquilante udiva questo canto cadenzato e col suo polveroso  
cloppete, cloppete pareva volersi unire a noi e che disiasse danzare  
unitamente al calesse e alla mia persona che ivi sbatacchiavasi.*

*Meriggiava e io ero madido e assorto nel mentre che i calabroni,  
le vespe e le api ronzavano incessantemente alla ricerca di quel  
cibo che la riarso flora non era più in grado di offrire loro.*

*Eccoci!*

*Come da lunga pezza accade il pomeriggio del giorno di giovedì  
io e Aquilante o che dir si voglia Ronzinante giungemmo al  
fiume Sangone quando la polverosa strada che percorrevamo  
principiò a costeggiarlo poscia che superammo il taglio di  
Napoleone antistante la cascina detta la Tour che trovai in  
località detta della Guardia.*

*Sulla riva liberai Aquilante dalle stanghe cui era attaccato e  
poscia nelle aque del fiume sguazzai me medesimo e lo guazzai.*

*Poscia principiavi a approntare quanto di necessità per la pesca  
che avea portato meco: una canna di bambù estremamente  
flessibile ma nel contempo robusta, un altrettanto robusto refe di*

*canapa di adeguata lunghezza, un tappo di sughero di quelli che conservai per rimembranza di quando alla Corte del Re mi era stato talvolta concesso l'onore di sturare delle pregiate bottiglie di vino che veniano prontamente tracannate, un amo e un vetustissimo cesto di vimini che foderai all'interno con foglie di vite per ivi riporre il frutto del [illeggibile].*

*La pesca fu fruttuosa e così avrei avuto ampiamente per l'indomani l'occorrente per osservare il Precetto e anche farne dono a Giovanni Careglì e pertanto feci ritorno spronando la bestia che procedeva lemme lemme lungo il cammino del ritorno.*

*Hop hop Aquilante, hop hop Ronzinante, hop hop Ronzinante, hop hop Aquilante!*

*Giunto che fui in Stupinigi riconsegnai Ronzinante e pria di recarmi al refettorio mi recai nella mia abitazione, mi nettai, privai delle scuame le carpe, le nettai delle interiora e del capo, ne ottenni filetti che cucinai e poscia carpionai cosicchè la carne del pesce che però non è carne non avesse a temere la calura serotina e mattutina e pertanto putrefarsi.*

*Stupinigi la sera del giorno di venerdì 23 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Oh, non essere d'uopo recarsi almeno per un giorno la settimana nel refettorio!*

*Tutto sommato debbo ammettere che per i gusti di coloro che non furono cuochi nelle Reali Cucine di Casa Savoia, quel che viene offerto è commestibile seppure di mediocre fattura, eccezion fatta per il vino che è pessimo, e giammai scarpeggia ma quel che rende indecoroso il pasteggiare è che il cibo viene consumato in un luogo chiasoso e sguajato e la volgarità dei dialoghi e delle risate è causata dalla promiscuità dovuta al fatto che sonvi pure delle femmine che ivi si cibano al fondo della tavolata e che in luogo di essere riservate e schive come lor si converrebbe, si atteggiavano in modo volutamente tale da eccitare i lavoranti con ammiccamenti, leziosaggini, smancierie, moine e altre arti seduttive in cui elle sono esperte.*

*Il cuoco delle cucine è coadiuvato da ben tre quatterri e tutti costoro si proclamano atei, massoni, anticlericali e bacunisti e le loro preparazioni di cibi non rispettano in alcun modo il giorno di magro per cui quando pervenni in Stupinigi parlai col cuore aperto al concierge Luigi Fino il quale mi concesse di rispettare il precetto a patto che ne fossi in grado e così avvenne e la cosa fu tale anche quando la persona del concierge mutò.*

*Ora spero che la notte sia [illeggibile].*

*Stupinigi la sera del giorno di sabbato 24 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Caro amico, chiedo venia ma vergherò soltanto alcune righe in quanto sono ancora estremamente turbato dal sogno che feci poscia essermi cibato in perfetta solitudine di quattro carpe carpionate, al punto che oggi presso il refettorio ben poco mangiai al pranzo e disertai la cena.*

*Cosa sognai?*

*Sognai di essere in riva al Sangone e io serenamente contemplavo la corrente del fiume quand'ecco che compresi il significato dell'acqua che scorre e mi pareva che il fiume avesse qualcosa di speciale da dirmi, qualcosa ch'io non sapea ancora, qualcosa che aspettava proprio me.*

*Ecco cosa sognai e quando fu [illeggibile] di un profondo turbamento in quanto non riuscivo a comprendere non solamente il significato dell'acqua ma pure il significato del sogno e pensai che esso non si occupa mai di inezie poichè noi non permettiamo alle quisquilie di disturbarci nel sonno.*

*E pria o poscia del sogno del fiume, ciò non lo rimembro, sognai puranco il Rege ma di questo ne scriverò domani poichè ora sono oltremodo affaticato e bramo avere un sonno privo di sogni.*

*Stupinigi la sera del giorno di domenica 25 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Ancora quei due sogni, quello del fiume e quello di Sua Maestà che per quanto male mi fece io onoro e amo dal più profondo del cuore in quanto lo conobbi personalmente quand'era pargolo e io lo nutrii con la mia Ordinaria Confettura di Caco; quando in incognito pervenne in Stupinigi in veste di amante e io, al suo seguito, lo nutrii con la mia Sublime Cottura d'Anitra Selvatica; quando in Gareggio, in veste di cacciatore, io volea nutrirlo con la mia Polenta alla moda della Valle di Aosta ma non ebbi il successo desiato e venni da Lui declassato.*

*Purtroppo ora debbo [illeggibile].*

*Stupinigi la sera del giorno di lunedì 26 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Ancora il sogno del fiume.*

*Ancora il sogno del Rege e di quanto piansi a dirotto quando seppi sette anni orsono che Egli abbandonò Torino per recarsi a Firenze, e di quanto mi duolsi quando l'anno trascorso Egli si allontanò vieppiù da me per migrare con la Corte a Roma e sognai puranco che la Corte si sarebbe in futuro trasferita vieppiù nel sud del Regno in quella che fu l'Apulia, non rimembro se a Lecce o a Brindisi per fare proclama di un'altra capitale del Regno.*

*Intanto la menageria declina sempre più.*

*Stupinigi la sera del giorno di martedì 27 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Ancora sognai il fiume, la qual cosa principia a non piacermi affatto e inoltre, anche a causa della canicola, son divenuto di poca pazienza, incline al turpiloquio mentale e al litigio e di ciò me ne dolgo.*

*Domenica, per purificarmi, mi accosterò all'Altare al fine di nutrire la mia Anima coll'Ostia e, come faccio ogni sera, implorerò l'Altissimo e Onnipotente buon Signore per la mia guarigione ma se ciò non dovesse accadere chiederò di essere sottoposto a visita medica da parte del dottore Achille Dabbene il quale è un medico valente ma ahimè [illeggibile].*

*Stupinigi la sera del giorno di mercoledì 28 del mese di agosto dell'anno 1872.*

*Caro Amico ti scrivo, poichè ancor sono vivo, una piccola storia a futura memoria.*

*Ieri sera pria di coricarmi pregai con fervore Domine Iddio e fui esaudito e questa mane canticchiai incessantemente alleluja, alleluja, lodo il Signore!*

*Infatti non sognai più il fiume ma feci ben altro sogno che forse mi renderà celebre e [illeggibile] ricco anche se alla mia età poco me ne cala del danaro ma non del ricordo che i posteri avranno di me.*

*Mi apparve in sogno Pasquale Baylon il Santo protettore di noi cuochi che con una mano mi benedicea e coll'altra brandiva un lasagnor che è quell'arnese di legno di forma cilindrica con impugnatura a dritta e a manca che è detto puranco spianatojo o matterello e che è utilizzato in cucina per assottigliare la farina impastata solo con ova onde farne lasagne o tagliatelle o tajarin.*

*Ma questo lasagnor era di foggia diversa: il cilindro di legno non era costruito in un unico pezzo ma era composto da quattro cilindri i quali ruotavano senza dipendere l'uno dall'altro, dall'altro e dall'altro e su ciascun cilindro erano scritte una sopra l'altra quattro parole ognuna delle quali designava un ingrediente che concorre alla preparazione degli alimenti, così come scrissi con dovizia di particolari nella Prefazione Autoriale al mio Ricettario circa cosa deve intendersi a proposito di elementi, di ingredienti e di alimenti.*

*Ebbene, ruotando a piacere il primo, il secondo, il terzo e il quarto cilindro oppure solo il primo, oppure il primo e il secondo fermo restando il terzo e il quarto et cetera et cetera, sua Santità mi disse che era possibile ottenere quasi 250 combinazioni di ingredienti e pertanto di altrettante ricette, essendo però consci che pur essendo realizzabili, alcune di loro non avrebbero potuto incontrare gradimento.*

*E se in luogo di quattro gli ingredienti fossero dieci per ciascheduno dei quattro cilindri mi chiese sorridendo, secondo te, oh Teofilo, quante ricette si potrebbero avere?*

*Io non seppi rispondere e Lui mi sorrise e disse: otre diecimila!*

*E soggiunse, nel mentre la sua immagine si dissolvea nella mia mente: oh Teofilo pensa che grande utilità per i cuochi sarebbe il possedere un lasagnor e pertanto non dover sfogliare in sua vece migliaia e migliaia di pagine di centinaia di ricettari!*

*Mi destai, e destatomi che fui pensai per pria cosa che tutta la vita è sogno e i sogni, sogni sono, ma che forse si possono realizzare e pertanto meditai che avrei dovuto quanto pria chiedere udienza all'Ispettore Generale delle Regie Scuderie per illustrargli il mio progetto di costruire un Lasagnor Combinatorio che avesse il brevetto della Reale Casa Savoia.*

*Tale era il nome con cui avrei appellato questo ricettario tendente all'infinito e che tale sarebbe stato nel caso in cui i rulli fossero stati dieci (oppure di più) o venti (oppure di più) gli ingredienti elencati in ciascheduno rullo e così incrementando sino al punto che in questa immensità s'annega il pensiero mio per me che sono nullità nell'immensità.*

*Per seconda cosa pensai che a breve mi sarei recato nuovamente al fiume e questo mi rese oltremodo felice e spronai me medesimo a levarmi dal pagliericcio e nel mentre mi sovvenni dell'altro sogno e mi chiesi se il fiume avea per davvero qualcosa di speciale da dirmi, qualcosa ch'io non sapea ancora, qualcosa che aspettava proprio me.*

*Mi levai dal pagliericcio canticchiando hop hop Aquilante, hop hop Ronzinante, hop hop Ronzinante, hop hop Aquilante!*

*A domani, Caro Amico!*







