

## COSI' I NOBILI GORIZIANI SI SEDEVANO A TAVOLA

Roberto Zottar, delegato dell'Accademia italiana della cucina, spiega come mangiavano i Conti Coronini e i loro ospiti tra Settecento e Novecento. Tutto visibile in una mostra fino al 16 ottobre 17/04/2016 A Gorizia, in uno degli scenari più suggestivi e ricchi di storia del capoluogo isontino, alla scoperta delle origini della tradizione gastronomica mitteleuropea e delle nostre abitudini a tavola. E' un viaggio originale e intrigante, quello che dal 9 aprile e fino al 16 ottobre si può fare a Palazzo Coronini, dove l'omonima Fondazione ha allestito, assieme all'Accademia italiana della cucina, la mostra 'A tavola con i conti Coronini. Le forme e i rituali dei pasti dal Settecento al Novecento'. Assieme ai curatori Cristina Bragaglia e Luca Geroni ha lavorato, tra gli altri, il delegato goriziano dell'Accademia, Roberto Zottar, che ci svela alcune particolarità di questo evento, unico nel suo genere.

Zottar, dove risiede l'originalità della mostra in scena a Palazzo Coronini? "La mostra racconta in particolare l'evoluzione dei servizi a tavola tra Settecento e Novecento, che ha richiesto nel tempo anche la trasformazione e creazione di stoviglie adatte, posateria e argenteria. Il tutto rappresentato nelle splendide sale del Palazzo, che fanno immergere il visitatore in una viva atmosfera d'altri tempi". Lei ha svolto un lavoro particolare sui ricettari della famiglia. Cosa l'ha colpita di più? "La Fondazione Coronini mi ha chiesto di studiare i 9 quaderni di cucina dei Coronini, che indubbiamente rispecchiano la multiculturalità della città, ma anche i complessi intrecci familiari con influenze russe, polacche, francesi, boeme e mitteleuropee. I ricettari sono manoscritti in tedesco, francese e sloveno, e offrono curiose contaminazioni linguistiche, tutte da scoprire". Qual è stata la più grande rivoluzione a tavola dal Settecento al Novecento? "Ai tempi di François Pierre de La Varenne, cuoco francese della metà del Seicento che per primo ha gettato le basi della cucina moderna, il gusto era ancora legato a sapori forti, speziati e direi artificiosi. Nei banchetti tutte le pietanze erano messe sulla tavola all'inizio del pranzo e ognuno si serviva seguendo i propri gusti e il proprio appetito: questo è il cosiddetto 'servizio alla francese'. La riforma della cucina portata da Marie-Antoine Carême, completata da Brillat Savarin più tardi, l'innovazione delle tecniche di cottura e l'evoluzione del gusto più basato su alimenti freschi, dove i confini dei sapori sono netti e le salse sono delicate e non coprenti, hanno portato a una rivoluzione in cucina e nella tavola. E i piatti serviti via via uno alla volta. E' il 'servizio alla russa', dal nome del diplomatico russo Alexander Borisovich Krakin che lo utilizzò per primo in banchetti nel 1810: così è nata l'esigenza di presentare dei menù veri e propri". Avete in programma anche iniziative collaterali da affiancare alla mostra? "Certamente. Ad esempio per il 7 maggio l'Accademia sta organizzando un convegno sul tema 'La tavola e la gastronomia della nobiltà in Friuli Venezia Giulia' tra il Settecento e la prima guerra mondiale. Ma durante tutto il periodo della mostra organizzeremo periodicamente anche incontri a tema sulla gastronomia goriziana e mitteleuropea". Guarda il video