

Letterature e ricette: una storia che parte da lontano

Si può ben dire che dietro a una grande gastronomia deve stare una grande letteratura gastronomica. Nel Medioevo il manoscritto di cucina più diffuso era *Le viander*, attribuito a Guillaume Tirel, cuoco al servizio di Filippo IV di Francia, attivo tra il 1326 e il 1392. Nella seconda metà del XVII secolo lo chef François Pierre de la Varenne diede alle stampe *Le cuisinier françois*, uscito in Italia nel 1682 con il titolo di *Il cuoco francese*, considerato il testo fondante della moderna cucina francese. Dopo la Rivoluzione, un grande ambasciatore e forse prima star internazionale della cucina, fu Marie Antoine Carême (1784-1833), grande chef ed eccelso pasticciere al servizio di Napoleone, per il quale preparò il banchetto di nozze. Nel 1815 pubblicò *Le pâtissier royal parisien* e nel 1833 *L'art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*. Nel 1803 fu pub-

blicato *Almanach des gourmands*, prima guida gastronomica di Parigi, di Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière.

Nel 1825 il politico e magistrato Jean Anthelme Brillat-Savarin pubblicò *La fisiologia del gusto* (*La physiologie du goût*), a tutt'oggi uno dei libri più letti dai buongustai colti di tutto il mondo: non è una raccolta di ricette, ma un *excursus* teorico sul concetto stesso di gusto e sul valore del cibo, quindi della scienza gastronomica, come si può capire dal sottotitolo: *Meditazioni di gastronomia trascendente*.

Il grande monumento alla cucina classica francese lo ha innalzato – tuttavia – un altro chef entrato nella storia: Auguste Escoffier. In cucina dall'età di 13 anni, divenne all'apice della carriera *chef de cuisine* dell'Hotel Savoy e dell'Hotel Carlton a Londra, entrambi

gestiti dall'amico Cesar Ritz, un altro che, come lui, aveva cominciato dal nulla per diventare uno degli albergatori più famosi di sempre, con il suo Hôtel Ritz di Place Vendôme, a Parigi, inaugurato nel 1898. Escoffier fu un esecutore impeccabile e talentuoso, ma divenne il teorico per eccellenza con la sua *Le guide culinaire* del 1903, cui fece seguito nel 1912 *Le livre des menus*. Studiato ancora oggi in tutte le scuole che formano i cuochi e in tutti i corsi di gastronomia, dettò le regole di una cucina internazionale, così definita perché era l'unica che potesse essere adottata in tutto il mondo per accontentare i palati più raffinati: negli alberghi da sogno, come nelle dimore aristocratiche, nella prima classe dei mitici transatlantici o sui treni di lusso come l'Orient Express, durante i ricevimenti più altolocati, pubblici o privati che fossero.