

NAPOLEONE VOLEVA SEMPRE MANGIARE POLLO E GLI

Dopo la battaglia contro gli austriaci, a Marengo, in Piemonte, era affamato; il



VOLEVA SEMPRE GLI STESSI PIATTI Parigi. Napoleone

Bonaparte (1769-1821) raffigurato a Parigi, nel suo studio nel Palazzo delle Tuileries, in un dipinto del 1812 del pittore francese Jacques-Louis David. Quando ancora era un generale, Napoleone non amava stare a tavola, mangiava sempre gli stessi piatti e consumava in fretta i pasti, a base di zuppa di fagioli, trippa o spezzatino di montone. Tuttavia, divenuto imperatore, a poco a poco cominciò a gustare i piaceri dei banchetti conviviali.

di Roberta Pasero

Tra i grandi personaggi che hanno occupato un posto importante nella Storia c'è anche il generale Napoleone Bonaparte, uno dei più grandi strateghi militari di tutti i tempi: Napoleone non fu soltanto imperatore dei francesi dal 18 maggio 1804, quando aveva trentaquattro anni, al 14 aprile 1814 e dal 20 marzo al 22 giugno 1815, ma dal 1802 al 1805 fu anche presidente della Repubblica Italiana, che nacque dalla Repubblica Cisalpina e che comprendeva alcuni territori del Nord Italia, e re del Regno d'Italia da lui stesso istituito, dal 1805 al 1814.

Quasi sempre stava a tavola da solo

Ma se Napoleone fu uno dei condottieri più avventurosi e coraggiosi della Storia, quando deponeva le armi e tornava nella sua residenza parigina, al Palazzo delle Tuileries, riprendeva una vita metodica e abitudinaria anche a tavola: mangiava sempre gli stessi piatti, amava sempre gli stessi sapori e raramente rischiava assaporando un cibo mai assaggiato prima. Ogni giorno Napoleone Bonaparte si alzava alle 6 e, dopo avere ricevuto i grandi ufficiali della corona, i cardinali e gli ufficiali della casa imperiale, alle 11 tornava negli appartamenti privati e si sedeva a tavola quasi sempre da solo. Il maggiordomo Sjeuner Guignet, detto Dunan, gli serviva il pranzo cucinato da monsieur Laguièrre o da monsieur de Cusy, due cuochi al suo servizio: «Voi mi date da mangiare troppo e questo non mi fa bene», si lamentava con il maggiordomo, limitando-

continua a pag. 66

POLLO ALLA MARENGO

Ingredienti per 4 persone • Un pollo già pulito: un chilo • Pomodori: g 500 • Funghi porcini: g 200 • 8 gamberi • 4 uova • Un cucchiaino di farina • Uno spicchio di



storia, dell'arte, della politica, della letteratura: questa settimana il grande generale

PIACEVA SOPRATTUTTO CUCINATO ALLA MARENGO

cuoco si arrangiò con poco ma creò un buon piatto, che divenne il suo preferito

aglio • Un bicchiere e mezzo di vino bianco • Mezzo limone • Un ciuffo di prezzemolo • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe

Riducete il pollo in otto pezzi e spolveratelo con la farina. Pulite, lavate e tagliate i funghi a fettine. Lavate i pomodori, sbollentateli in acqua

per trenta secondi, sgocciolateli, lasciateli intiepidire, eliminate la pelle, i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a pezzetti. Lavate i gamberi in acqua corrente, sgusciateli ed eliminate la testa. In una casseruola scaldate mezzo bicchiere di olio, unite i pezzi di pollo, rosolateli, girandoli

spesso, aggiungete la polpa dei pomodori, l'aglio e un bicchiere di vino bianco, coprite e cuocete per venti minuti, quindi unite i funghi, salate, pepate, continuate la cottura per venti minuti, versate il succo del limone, insaporite con il prezzemolo tritato e cuocete per altri tre minuti. Nel frattempo,

in un tegame con un filo di olio saltate i gamberi per cinque minuti, sfumate con il vino rimasto e insaporite con un pizzico di sale. In una padella con l'olio friggete le uova e salatele. Disponete il pollo nel piatto da portata, conditelo con il sugo e i funghi e servitelo con i gamberi e le uova fritte.



POLLO ALLA DIAVOLA

Ingredienti per 4 persone • *Un pollo già pulito: 1,2 chili* • *Salsa Worchester* • *Peperoncino in polvere* • *Un mazzetto di erbe aromatiche a piacere* • *Olio extravergine di oliva* • *Sale*

Disponete il pollo su un piano da lavoro, con un coltello apritelo a libro, appiattitelo

con un batticarne e salatelo. In una ciotola mescolate tre cucchiaini di olio con mezzo cucchiaino di salsa Worchester e un pizzico di peperoncino in polvere. Lavate, sfogliate, asciugate e tritate le erbe aromatiche. Spennellate il pollo con la salsa preparata e lasciate riposare per dieci minuti. In una casseruola scal-

date quattro cucchiai di olio, adagiate il pollo, insaporitelo con le erbe aromatiche, rosolatelo a fuoco vivace cinque minuti per lato e ripetete il procedimento per cinque volte. A cottura ultimata, togliete la casseruola dal fuoco, disponete la preparazione nel piatto da portata e conditela con il fondo di cottura.



POLLO ALLA



Ingredienti per 4 persone • *4 fusi di pollo* • *Un gambo di sedano* • *Una carota* • *Una cipolla* • *Un pomodoro* • *Funghi champignon: g 50* • *Vino bianco: 2 decilitri* • *Un ciuffo di prezzemolo* • *Olio extravergine di oliva* • *Sale e pepe*

Salate e pepate i fusi di pollo e lasciateli riposare per dieci minuti. Mondate, lavate e tagliate le verdure a pezzetti. Pulite, lavate e affettate i funghi. In una

continua da pag. 64

si ad assaggiare una zuppa di fagioli, qualche cucchiaino di trippa, qualche forchettata di spezzatino di montone oppure una porzione di triglie del Mediterraneo, il suo pesce preferito. Ma, quali che fossero le portate, Napoleone terminava il suo pranzo in otto minuti di orologio. Ne durava qualcuno in più, all'incirca quindici, la cena, perché Napoleone ne approfittava per leggere i dispacci che gli portavano i corrieri, per convocare il bibliotecario e per chiedergli quali novità librarie avesse acquistato oppure per domandare al maggiordomo il costo dei piatti porta-

ti in tavola. Alla sera non era solo: dalle 18, ora fissata per il pasto serale, lo attendeva l'imperatrice. Prima Giuseppina di Beauharnais, sua moglie dal 1796 al 1810, anno in cui ottenne l'annullamento del matrimonio, poi l'imperatrice Maria Luisa di Asburgo-Lorena, che sposò in seconde nozze sempre nel 1810: le due donne spesso lo attendevano anche fino alle 23 perché Napoleone, trascinato dagli impegni politici, si scordava di presentarsi a

tavola e nessuno osava ricordarglielo. L'attesa costringeva la servitù a mantenere i piatti caldi su particolari scaldavivande ad acqua ma, soprattutto, a infilare anche ventiquattro polli nello spiedo, uno ogni quarto d'ora, per evitare che l'imperatore al suo arrivo lo mangiasse troppo bruciacciato.

Ma, anche se c'era l'imperatrice e se la tavola era apparecchiata con grande sfarzo, con bicchieri e cristalli provenienti dalle manifatture

Cristal de Sévres o Cristal et Arts de Portieux, con porcellane e posate opera dei migliori artigiani di Parigi, in particolare delle botteghe orafe di Henry Auguste e di Jean-Baptiste Claude Odier, le abitudini di Napoleone non cambiavano: dopo un quarto d'ora si ritirava nel suo studio per continuare il suo lavoro, per esaminare le carte e per progettare il futuro della Francia.

«Quello per mangiare è tempo sprecato», diceva sempre Napoleone divorando il cibo in grandi bocconi o sbocconcellandolo in modo disattento, senza rispettare un ordine logico, passando da

Gli piacevano le frittelle, piccole paste sfoglie ripiene di pollo, funghi e tartufi



CACCIATORA



casseruola con l'olio rosolate i fusi di pollo, girandoli spesso, bagnate con il vino, unite le verdure e i funghi, trasferite in forno e cuocete a 160 gradi per venti minuti; se durante la cottura la preparazione risultasse asciutta, aggiungete qualche mestolo di acqua calda. Estraiete la casseruola dal forno, disponete i fusi di pollo nel piatto da portata, unite il condimento di verdure e funghi e insaporite con il prezzemolo tritato.

un pezzetto di arrosto a un cucchiaino di zuppa di patate o di cipolle, e ripulendo sempre il piatto con il pane andando contro l'etichetta. «Spesso», osservava il suo maggiordomo «ingoiava una gelatina dolce prima ancora di avere toccato la carne». Eppure Napoleone in fondo apprezzava la buona tavola: gli piacevano le frittate, i «bocconi della regina», piccole paste sfoglie ripiene di crema di pollo, funghi e tartufi legate con le salse, i budini alla Richelieu, cioè carne di pollo tritata legata con panna, mescolata ai funghi, impanata e pressata; tutti piatti inaffiati con vini di Borgogna allungati con l'acqua. E dalle

sue imprese storiche tornava a casa sempre con una ricetta: nel 1797, durante la campagna d'Italia condotta contro il Regno di Sardegna, il Sacro Romano Impero e lo Stato Pontificio, scoprì i maccheroni al parmigiano. Invece dalla campagna d'Egitto, condotta contro i mamelucchi tra il 1798 e il 1801, tornò con il riso pilaf e i datteri.

Ma il suo piatto preferito era il pollo. La carne di pollo fino alla metà del Novecento costituiva una prelibatezza

POLLO AI CROSTONI DI PANE

Ingredienti per 4 persone • 8 fusi di pollo • Pomodori: g 400 • Uno spicchio di aglio • Una cipolla • Olive nere denocciolate: g 80 • Un bicchiere di vino bianco • Un rametto di rosmarino e di salvia • Origano • Un ciuffo di prezzemolo • Olio extravergine di oliva • Sale e pepe • Crostoni di pane fritti

Lavate i pomodori,

eliminate i semi e tagliateli a pezzi. Pelate e tritate la cipolla. In una casseruola con l'olio rosolate l'aglio, disponete i fusi di pollo, salate e continuate a rosolare, girandoli spesso, quindi togliete l'aglio dalla padella, aggiungete la cipolla e le olive nere, abbassate il fuoco, cuocete per altri cinque minuti, bagnate con il vino

bianco e lasciate evaporare. Unite nella casseruola i pomodori e gli aromi, salate, pepate, coprite e cuocete a fuoco moderato per venti minuti. Disponete i fusi di pollo nel piatto da portata, conditeli con il sugo alla pizzaiola e insaporite la preparazione con il prezzemolo tritato accompagnando con crostoni di pane fritti.



Il suo cuoco sapeva cucinare il pollo in 365 modi differenti



che pochi si potevano permettere per il suo costo. Infatti è stata l'introduzione dell'allevamento in batteria a fare diminuire il prezzo della carne di pollo. Napoleone avrebbe mangiato sempre e soltanto pollo e il merito del suo cuoco fu quello di riuscire a cucinarlo in trecentosessantacinque modi differenti: **pollo alla diavola**, aperto a libro e rosolato sulla griglia; **alla cacciatora**, con pomodoro, cipolla, pancetta e vino rosso; **ai crostoni di pane** con salsa

all'aceto e fette di pane fritto, per soddisfare il palato dell'imperatore. La sua ricetta preferita, però, era il **pollo alla Marengo**, una ricetta nata sul campo di battaglia, il 14 giugno 1800. Quel giorno Napoleone cominciò di primo mattino a combattere contro gli austriaci a Marengo, un paese nella campagna di Alessandria: dopo una sfida estenuante, l'imperatore ebbe la meglio e la sera si trovò stanco e anche affamato. Chiamò il cuoco e gli disse: «Preparatemi qualcosa di speciale a base di pollo». Ma non c'erano ingredienti, se non per fare una zuppa che non

continua a pag. 69

continua da pag. 67

avrebbe certo soddisfatto la fame di Napoleone. Così il cuoco andò a cercare nelle caskine qualcosa da cucinare, ma tornò con poco perché i contadini della zona erano tutti scappati con la maggior parte dei loro beni. Riuscì a recuperare un pollo, qualche gambero del fiume Tanaro, uova, un dito di olio, una testa di aglio, prezzemolo e un paio di pomodori. Fece saltare il pollo nell'olio insaporito dall'aglio, aggiunse i pomodori e, a cottura ultimata, compose nel piatto il pollo, guarnendolo con uova fritte e con i gamberi cotti al vapore e sfumati con il cognac, bevanda che tra i soldati non mancava mai. Napoleone assaggiò un boccone di questo piatto e ne rimase estasiato: «Non ho mai mangiato niente di più saporito», esclamò al cuoco. «Lo battezzo pollo alla Marengo e da oggi non dovrà mai mancare sulla mia tavola».

Napoleone tanto amava il pollo quanto detestava i fagiolini: «Non capisco come si possa mangiarli: il filo che li attraversa dà la sensa-

zione di avere sempre un capello in gola», diceva. Del resto quello di trovarsi un capello nel piatto era un suo incubo sin da quando, durante una ispezione nel campo francese di Cherbourg, in Normandia, chiese una gavetta di rancio, la aprì ed ebbe un moto di disgusto: c'era un capello. Tuttavia,

per non deludere i soldati che lo osservavano senza capire perché non si decidesse a mangiare, affondò il cucchiaino nella minestra e la finì in pochi secondi. Un'altra volta si accorse che nella zuppa della imperatrice Maria Luisa d'Austria navigava un lungo capello. Con atteggiamento ben poco elegante lo prese tra le dita e lo consegnò al suo maggiordomo Dunan, che commentò con una battuta ironica: «Ah, sire, che onore: un capello della imperatrice per me: lo conserverò come un ricordo prezioso».

Chiamò i migliori cuochi di Francia che cucinarono tacchini stufati, arrosti e fagiani

Dopo il 1806 Napoleone, come se volesse celebrare la vittoria a Jena, in Germania, contro una coalizione formata dalle principali potenze europee, volle vivacizzare le sue serate: fece organizzare concerti di corte per cinquecento invitati. Il programma delle serate prevedeva musica, poi un balletto

eseguito dalle artiste dell'Opera e, per finire, a mezzanotte, una cena sontuosa. Per fare bella figura

con gli ospiti, l'imperatore chiamò i migliori cuochi di Francia, che imbandivano tavolate scenografiche con giganteschi centrotavola a forma di piramide a otto piani sui quali si alternavano trofei di vivande, tacchini stufati, arrosti, fagiani, ma anche elmi romani scolpiti nello zucchero e gelatine di frutta.

A poco a poco l'imperatore, che a tavola stava malvolentieri, cominciò a gustare i piaceri dei ban-

chetti conviviali. Come avvenne quando si trasferì a Dresda, in Sassonia, nella primavera del 1812 alla vigilia della campagna di Russia: dopo una giornata di lavoro, la sera Napoleone si vestiva di tutto punto per accomodarsi alla tavola apparecchiata con splendidi cristalli, porcellane barocche e argenterie e, tra una portata e l'altra, conversava amabilmente e a lungo con l'imperatrice Maria Luisa, con i regnanti di Sassonia, con principi e notabili. Durò poco. Il 29 maggio Napoleone si mise in marcia con il proprio esercito verso Mosca e, da allora, il suo destino cambiò. Iniziarono gli anni delle sconfitte e del declino, dell'esilio all'isola d'Elba tra la fine del 1814 e l'inizio del 1815, e di quello conclusivo, all'isola di Sant'Elena, dove morì il 5 maggio 1821, lasciandosi alle spalle Parigi, i fasti della corte imperiale e persino il pollo alla Marengo, che non volle mangiare più perché gli ricordava troppo gli anni del suo invincibile potere.

Roberto Pasero