



Giovedì 1 dicembre 2016, ore 15 presso l'Archivio Storico della Città di Torino

Conversazione di Rinaldo Comba e Maria Gattullo, *Nuove proposte culinarie e produzioni locali: il Piemonte a fine Settecento*.

«La cucina non è altro che l'arte d'impiegare le produzioni della natura per prepararne un nutrimento, sano e piacevole all'uomo. Ecco ciò che io ho avuto per oggetto in comporre questo libro». Così nel 1766 l'autore ignoto, ma cuoco di professione, evidenziava gli obiettivi della sua pubblicazione *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. La novità del suo libro non consisteva tanto nel suo adeguamento ai nuovi canoni della cucina d'oltralpe quanto nel proporre l'impiego di prodotti locali. Da questo intento nasce una proposta di cucina regionale *ante litteram* che se riconosce a Parigi il primato della formazione, trova nella specificità di tutta la varietà produttiva piemontese il carattere di originalità e di valorizzazione dei prodotti.

Speculare al cuoco è un confetturiere piemontese della fine del Settecento che mette per iscritto una serie di procedimenti di pasticceria. L'abilità di esecutore delle ricette doveva essere di gran lunga superiore a quella di scrittore se egli, degno erede di una celebrata tradizione pasticceria italiana, passando dalla pratica alla teoria cerca negli esempi dei più diffusi ricettari francesi l'ispirazione per etichettare le sue confetture e le preparazioni di composte, gelatine e «biscottini di Savoia».

Seguirà una visita guidata alla mostra “Invito a pranzo in Archivio”

Ingresso libero fino a esaurimento dei posti

Archivio Storico della Città di Torino

Via Barbaroux 32

[www.comune.torino.it/archivistorico](http://www.comune.torino.it/archivistorico)

[archivio.storico@comune.torino.it](mailto:archivio.storico@comune.torino.it)