Dietro ai nomi di pietanze appetitose spesso si celano storie e personaggi prestigiosi del passato. Di Rita Calvo

Quante volte gustando un piatto ci siamo chiesti il perché del suo nome. Oppure quante volte mangiamo delle pietanze senza sapere che fanno parte della storia? Perché una pietanza è abbinata al nome di un imperatore, di un nobile o di una donna del passato? L'origine di molti piatti spesso ha più versioni e risulta davvero difficile individuare la più credibile. Ecco alcune pietanze che ci riportano a storie, aneddoti e personaggi più o meno illustri del nostro passato.

Babà al rhum

L'invenzione di questo dolce è attribuita a re Stanislas Leczinski (1677-1766), duca di Lorena, il quale era, tra l'altro, suocero di re Luigi XV che aveva sposato sua figlia Maria.
Essendo un gran gourmet, si dilettava a inventare nuovi piatti con i cuochi di corte. Decise dunque di adattare ai suoi gusti un dolce che veniva sempre servito alla corte lorenese e che egli riteneva troppo asciutto, anche se veniva accompagnato da una salsa a base di vino Madera, zucchero e spezie. Appena sfornato lo bagnò con uno sciroppo di rhum caldo e lo chiamò Ali Babà, uno degli eroi dei racconti de "Le mille e una notte", di cui era un accanito lettore.
Dalla corte di Lorena questo dolce ben presto divenne la specialità della pasticceria Sthorer di Parigi col nome di babà riscuotendo un grande successo. Da Parigi fu esportato a Napoli dai "monsù" che prestavano i loro servigi presso le nobili famiglie partenopee diventando il dolce più conosciuto della pasticceria napoletana.

Bismarck e la sua preparazione

Bismarck, il Cancelliere di ferro, dominatore della vita politica europea per quasi trent'anni fino al 1890, era così convinto che la civiltà tedesca fosse di gran lunga superiore alle altre, da considerare come suo dovere quello d'imporla a tutto il mondo.
Oggi spesso si chiama "alla Bismarck" qualsiasi preparazione di carne, pizza, ecc. che preveda la copertura con uova fritte. Malgrado il nome, questa ricetta non fa parte della tradizionale

cucina tedesca. La denominazione probabilmente risale in Italia all'epoca della Triplice Alleanza (1882 fra Italia, Austria e Germania), quando Bismarck era simbolo della potenza tedesca, adatto quindi a dare il nome ad una preparazione particolarmente energetica, dove si sommavano la forza nutritiva della carne a quella dell'uovo.

Crepes Suzette 1^ versione

La storia narra che queste crêpes sono nate grazie all'errore di un giovane apprendista al servizio del grande chef Auguste Escoffier all'inizio del secolo scorso.
Al Café de Paris di Montecarlo, l'aspirante cuoco stava preparando delle crepes per Edorado VII, principe di Galles, quando un po' per l'emozione un po' per distrazione fece cadere sul dessert ordinato troppi liquori che, a contatto della fiamma, presero fuoco. Invece di gettarle, le assaggiò e trovandole squisite, le fece servire ugualmente al principe, che essendo un grande gourmet le apprezzò a tal punto che richiese il bis e domandò come si chiamasse quel dessert. Lo chef prontamente rispose “Crêpes Prince de Galles”. Il principe, galantemente, chiese però che venissero dedicate a Suzette la giovane figlia di un amico che stava pranzando con lui. Suzette dunque passò così alla storia, mentre il giovane chef ricevette soltanto una generosa mancia.

Crepes Suzette 2^ versione

Si racconta che mentre il celebre cuoco francese Henri Carpentier preparava per Edoardo VII delle crêpes al liquore, queste presero fuoco. Per nulla spaventato, il cuoco ebbe l'audace idea di portare in tavola il tegame da cui si alzavano ancora vivaci lingue di fiamma.
Il sovrano assaggiò le crêpes e le trovò eccellenti e domandò come si chiamassero. «Maestà, sono appena state inventate - rispose Carpentier -, potremmo battezzarle crêpes princesse.» Il re, indicando la figlia del suo ospite, decise di chiamarle crêpes Suzette.

Crepes Suzette 3^ versione

Secondo un'altra versione, sarebbero state ideate dal maître d'hotel Joseph, del ristorante Marivaux di Parigi, nel 1897, in onore di una giovanissima attrice dell'Opéra, di nome Suzette. (Cesare Marchi, «Quando siamo a tavola»)

Croissant o cornetto

La storia dice che nel 1686, Budapest era assediata dai Turchi, che per poter entrare nel centro della città di notte scavavano delle gallerie.
I panettieri che lavoravano di notte, sentendo sempre più vicino dei rumori sospetti, diedero subito l'allarme permettendo così ai soldati di respingere il nemico.
Come ricompensa per avere salvato la città, ebbero il privilegio di poter creare un dolce speciale. Ed essi, per ricordare questa impresa, inventarono il croissant, che aveva la forma dell'emblema che appariva sulla bandiera ottomana: la luna crescente.

Filetto alla Wellington

Arthur Wellesley, grande politico e soldato inglese, ricevette il titolo di Duca di Wellington per avere sconfitto nel 1815 Napoleone a Waterloo.
Era un uomo dai gusti parchi e indifferente al cibo, tant'è che diversi cuochi che erano al suo servizio, si licenziarono esasperati dal fatto di non potere dimostrare le loro qualità in cucina.
Questo piatto porta il suo nome per il fatto che, una volta cotto, si presenta come un lucido cilindro marrone simile agli stivali del Generale chiamati Wellington's.

La Paillard

Il Paillard Bellevue Palace, alla fine del XIX, era il ritrovo di tutto il bel mondo parigino, non solo perché era il ristorante dove si potevano incontrare tutti i personaggi più in voga del momento - da Toulouse Lautrec al granduca Vladimiro di Russia - ma soprattutto perchè si mangiava in maniera eccelsa. Proprietario e chef di questo mitico locale era Monsieur Paillard che si dilettava a creare per la sua affezionata clientela piatti elaboratissimi come le Pommes Georgettes (patate cotte al forno, svuotate e riempite con un passato di granchio) ed altre raffinate prelibatezze. Ma il suo nome è passato alla storia per una piatto semplicissimo che lui aveva creato per un suo cliente con problemi digestivi: una sottile fettina di vitello, passata alla griglia. La famosa paillard appunto!

Pasta alla Norma

Si narra che questa pasta sia stata battezzata così dal commediografo catanese Nino Martoglio, che di fronte ad una tale prelibatezza esclamò “Chista è ‘na vera Norma!”, paragonandola all'omonimo capolavoro del compositore Vincenzo Bellini.

Pesche Melba

Helen Porter Mitchell (1861-1931), famosissima soprano australiana del secolo scorso, in onore della sua città natale, Melbourne, prese il il nome d'arte di Nellie Melba. La sua fama varcò ogni confine e i teatri più famosi del mondo facevano a gara per averla.
Nel 1894, mentre si trovava a Londra per il Lohengrin, invitò ad assistere a quest'opera lo chef francese Auguste Escoffier del Savoy hotel, dove lei stessa alloggiava, per ringraziarlo di avere dato anni prima il suo nome, Melba, a dei toast. Escoffier, l'imperatore degli chefs -così lo aveva soppranominato il Kaiser Guglielmo II – estasiato dall'opera e dalla voce della soprano preparò un dessert a base di pesche e gelato di vaniglia che servì il giorno dopo a Nellie chiamandolo "Pesche con cigno" per la bellissima scultura di ghiaccio che accompagnava questa portata, creata in ricordo della barca coi cigni del Lohengrin.
Solo dopo qualche anno ripropose questo dessert, per l'inaugurazione del hotel Ritz di Londra, con una variante: il puré di lamponi e così le Pesche Melba passarono alla storia.

Pizza Margherita

Margherita (1851-1926), figlia di Ferdinando di Savoia, bionda, colta e raffinata sposò senza amore il cugino Umberto a soli diciassette anni.
La sua popolarità fu grande e lo testimoniano le numerose ricette a lei dedicate. Dalla gustosa torta Margherita, al panforte inventato per lei quando nel 1879 si recò a Siena per assistere al Palio.
Era l'anno 1889, i pizzaioli avevano creato per il popolo pizze dalle qualità più svariate. L'Italia era fatta e fu durante una visita a Napoli che Umberto I e Margherita espressero il desiderio di assaggiare la pizza.
Il pizzaiolo Raffaele Esposito venne invitato a preparare nelle cucine della reggia il “popolare” cibo. Tre furono le specialità sfornate: la “mastunicola” (sopravvissuta pizza “bianca”), la pizza alla marinara (pomodoro, aglio, acciughe, olio d'oliva), la pizza pomodoro e mozzarella (pomodoro, aglio, mozzarella, olio d'oliva, origano).
La regina le apprezzò talmente, soprattutto la pizza alla mozzarella, che volle elogiare per scritto l'artefice. Fu così che Esposito, battezzò la pizza alla mozzarella: Margherita.

Pollo alla Marengo

Marengo è il nome della località a sud di Torino dove Napoleone sconfisse il 14 Giugno 1800 gli Austriaci, nella famosa omonima battaglia. Questa battaglia diede il nome ad un famosissimo piatto che fu cucinato sul campo di battaglia da Dunand, lo chef di Napoleone.
Il generale francese, durante i combattimenti, era solito non toccare cibo,ma dopo quella battaglia, chiese a Dunand di preparargli la cena. Il disperato Dunand preparò un piatto con le uniche provviste che riuscì a trovare: 3 uova, 4 pomodori, 6 gamberi di fiume, 1 gallina, qualche spicchio di aglio e dell'olio, usando, inoltre, la sua razione di pane, per preparare dei crostoni e il cognac della fiaschetta del generale. Napoleone soddisfattissimo, ordinò a Dunand di cucinargli sempre questo piatto dopo ogni battaglia! Dunand, da bravo chef, la volta successiva, ben sapendo che il cognac ed i gamberi di fiume non si accordavano con questo piatto, sostituì il cognac con del vino bianco, omise completamente i gamberi di fiume e aggiunse dei funghi, suscitando le ire di Napoleone

Purè à la Parmentier

Parmentier Antoine Augustin (1737-1813) era un agronomo francese che impose in Europa la patata, e da allora in gastronomia, molte preparazioni che includono come protagonista la patata sono definite, in suo onore, "à la Parmentier".

Sacher torte

Il sedicenne Franz Sacher, capostipite della omonima famiglia di albergatori, era a servizio del principe Metternich come apprendista cuoco da due anni. Il principe, in occasione di un pranzo molto importante ordinò di inventare una torta nuova e toccò proprio a Franz, che sostituiva lo chef malato, a creare questo dolce con i pochi ingredienti che aveva sottomano.
Il successo di questa torta di cioccolato fu enorme e ben presto divenne famosissima in tutta l' Austria. Ma col successo nacque una disputa legale che durò sette anni: la guerra dei "dolci sette anni".
Il litigio verteva su chi aveva il diritto di fregiare questa torta col nome Sacher, l'albergo Sacher o il pasticciere Demel che aveva comprato da Eduard Sacher, nipote di Franz, il diritto di mettere nella sua torta di cioccolato il sigillo "Originale Sacher torte". Dopo ben sette anni l'albergo Sacher vinse la causa. Questa torta la cui ricetta originale è segreta, viene sempre

servita nell'albergo Sacher di Vienna.

Sandwich

John Montague IV conte di Sandwich (1718-1792). Sandwich si chiama la preparazione fredda consistente in fette di pane, spesso imburrato (di solito pan carré, pane di segale o integrale, ma anche pane all'olio), che contengono salumi, formaggi, carne fredda, insalata russa ecc.
Fu John Montague, IV conte di Sandwich, primo Lord dell'Ammiragliato inglese, a conferire dignità gastronomica al pane unito al companatico. Il conte, giocatore così accanito dal non volersi alzare dal tavolo da gioco nemmeno per mangiare, escogitò di farsi portare un piatto di fette di pane farcite di carne fredda. Oggi il sandwich, con numerose varianti, vede la sua versione più ampia nel “club sandwich”, fatto di molti piani, ognuno realizzato con un ripieno diverso, dalla carne, alle verdura, al formaggio.

Tarte Tatin

Tra il XIX e XX secolo le sorelle Tatin gestivano l'omonimo albergo noto per la sua buona cucina, a Lamotte- Beuvron (Sologne). La maggiore Stephanie, si dedicava alla cucina e la sua specialità era una torta di mele, apprezzatissima da tutti gli ospiti per la sua bontà.
Un un giorno in cui l'albergo era pieno di avventori in attesa di mangiare, nella confusione del momento, Stephanie, si rese conto di essersi dimenticata di preparare la torta. Corse in cucina imburrò e cosparse di zucchero una tortiera, ci mise sopra le mele e infornò il tutto. Solo a metà cottura della torta si ricordò di non avere foderato lo stampo con la pasta briseé. Non si perse d'animo e ricoprì le mele con un solo strato di pasta e rimise il tutto nel forno. Ma come presentarla? La rovesciò sul piatto di portata e rimase piacevolmente sorpresa dall'effetto e fu un successo.
La ricetta qui sotto riportata è quella originale pubblicata per la prima volta nel 1926 nel libro di Curnonsky et Marcel Rouff, La France gastronomique.

Tournedos Rossini

“Non conosco una occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni”.

Questa frase di Gioacchino Rossini(1792-1868) ci fa capire la grande passione del maestro per il cibo.
Si racconta che già da bambino voleva fare il chierichetto per potere bere il vino avanzato dal prete durante la messa! E prima di diventare famoso e ricco era spesso a corto di denaro perché non sapeva resistere alla tentazione di un buon ristorante o di una buona bottiglia di vino.
Rossini affermava di aver conosciuto i più famosi chefs del continente. Nacque una grande amicizia con Antonin Carême lo chef più famoso del secolo che affermava che nessuno al mondo capiva la sua cucina meglio di Rossini. Molti piatti furono dedicati a Rossini sia da Carême che dai vari chefs dei ristoranti alla moda che il maestro frequentava. Due sono le versioni sull'origine degli appetitosi piatti di carne appellati tournedos Rossini. Una narra che fu lo chef Casimir Moisson del ristorante Maison Doreé ad avergliela dedicata. La seconda invece racconta che Rossini al café des Anglais a Parigi insistette per vedere lo chef mentre cucinava il suo pasto, continuando ad interferire sul suo operato. Esasperato lo chef osò obiettare sulla costante interferenza del maestro, che di rimando esclamò: "et alors tournez le dos!" E allora voltate la schiena!