

LA STAMPA.it BLOG DEI GIORNALISTI

ATTUALITÀ | OPINIONI | SPORT | TORINO | CULTURA | SPETTACOLI | TEMPO LIBERO | DONNA | CUCINA | SALUTE | VIAGGI | APPROFONDIMENTI | PIÙ VISTI

HOME | POLITICA | ESTERI | CRONACHE | COSTUME | ECONOMIA | TECNOLOGIA | SCIENZA | AMBIENTE | MOTORI | LAZAMPA | I TUOI DIRITTI |

DOLCE LA VITA

20/11/2011

Gigi Padovani



Menu d'antan a Golosaria

  

Torino, la rassegna festeggia i vent'anni a Piazza dei Mestieri

Sul menu del 1924 c'è scritto, ben chiaro, che ogni commensale avrebbe avuto a disposizione "un litro di vino cadauno". In un altro cartoncino si individua il volto del fondatore della fabbrica di cioccolato torinese, **Silviano Venchi**, pubblicato sulla lista delle vivande prevista per la festa dedicata alla sua nomina a commendatore. E che dire della gita ad Alba, capitale delle Langhe, di tutte le maestranze della Riv, nel 1934, per un pranzo sociale che accomunava - e siamo in periodo fascista - dirigenti, proprietari e operai. Le sorprese non finiscono qui, nello scorrere la bella mostra "Cento anni di menu" che è stata allestita a Torino nei nuovi locali (del raddoppio) di Piazza dei Mestieri, in via Jacopo Durandi, in occasione della kermesse "Golosaria", la rassegna di cultura e gusto promossa dal Club di Papillon fondato nel 1992 dal giornalista e critico **Paolo Massobrio**. Oltre ai 70 artigiani che espongono fino a domani (oggi, domenica 20 novembre e lunedì 21 novembre, fino alle ore 18) e ai cento migliori vini scelti dal sommelier **Gionata Venesio**, c'è così la possibilità per i visitatori (l'invito si scarica dal sito www.golosaria.it) di un tuffo nel passato della nostra storia eno-gastronomica. Per scoprire tante curiosità, grazie ai preziosi menu d'antan che provengono dalla prestigiosa collezione di Domenico Musci, autore di numerosi libri di storia della cucina e artista casellese. Si scopre così che un tempo era di gran moda il "Capri" o il "Capri Blanc", insieme con il "Vesuvio", tra i vini bianchi delle diverse occasioni presentate, mentre il Barbera era già protagonista di molti pranzi, accanto a Barolo, Barbaresco, Grignolini e altri rossi piemontesi.



In mostra ci sono anche i menu militari, dove si respira un po' di ironia "da caserma": ecco la "chiamata alle armi" del 1901 (la guerra è ancora lontana...), oppure un menu ribattezzato "godenda" nel 1926. Su quelli preparati per le ricorrenze dedicate a geometri, architetti, costruttori edili ed ingegneri si ritrovano invece fantasiose descrizioni dei piatti che verranno portati in tavola. Nel gennaio 1895, per un pranzo offerto in onore di un neoingegnere, così si legge: "Antipasto / quattro operazioni fondamentali / Minestra - pastine ridotte ai minimi termini / fritto con interpolazioni / capponi a lesso disposti a polinomio / financier con tartufi trascendentali / Pernici iperboliche / dolce alla crema e cioccolatte cristallizzato al sistema monometrico...". Commenta il curatore della mostra, **Domenico Musci** (foto sopra): "Sono anticipazioni di una creatività linguistica che ritroveremo nei piatti futuristi della Taverna del Santopalato, degli Anni Trenta, voluta da Marinetti e Fillia".



La rassegna torinese, che segue quella di Milano del 5-7 novembre scorso, è anche l'occasione per festeggiare i vent'anni della "Guida Critica Golosa" dedicata al Nord Ovest, a cura di Paolo Massobrio e Marco Gatti, che seleziona ristoranti, trattorie, negozi di cose buone, cantine e alberghi. Negli stand di Piazza dei Mestieri - ospitati nei nuovi locali appena ristrutturati - tante le specialità in mostra. Tra queste, gli ottimi e curiosi bisotti salati



ULTIMI ARTICOLI | SEZIONI | LINK

20 novembre 2011

[Menu d'antan a Golosaria](#)

25 ottobre 2011

[Da Salerno lo chef emergente](#)

22 ottobre 2011

[Eat Parade diventa un libro](#)

20 ottobre 2011

[Il gusto di montagna va nella capitale](#)

[> elenco completo delle pubblicazioni](#)

CERCA



FEED 

INFOGRAFICHE

17/11/2011

REALIZZATO CON WORDLE.NET

[Il discorso di Monti- Parole chiave](#)

16/11/2011

[Euro 2012, le squadre qualificate](#)

14/11/2011

[In salita il partito di Casini Calo per Idv e Lega](#)

12/11/2011

[Il percorso della Turin Marathon](#)

[> tutte le infografiche](#)



al vino di Roccalbegna, in provincia di Grosseto, le famose specialità di Battifollo, e una novità creata da **Mattia Pariani** (nella foto), il giovane produttore di olio di nocciole: con il noto maestro pasticcere **Luigi Biasetto**, di Padova, ha confezionato un panettone con un'esclusiva copertura di nocciole intere tostate, immerse in una crema gianduja.



Nel cortile dove ha sede anche la birreria di Piazza dei Mestieri è in funzione un punto vendita delle specialità di questa associazione, che opera per la formazione dei ragazzi svantaggiati offrendo corsi a 500 giovani l'anno con diverse attività, dalla pasticceria alla grafica e design alla moda alla cucina. Il "Birrificio La Piazza" organizza serate a tema ed è diventato un punto di riferimento per gli appassionati della birra, mentre è **Antonio Peyrano** a guidare il laboratorio di cioccolateria con sempre nuove specialità.



Nella foto a fianco, Antonio Peyrano, responsabile del corso di pasticceria e cioccolateria di Piazza dei Maestri, nel punto vendita di via Jacopo Duranti 13 (quartiere San Donato) di Torino, con i prodotti del laboratorio



[commenti \(0\)](#) [scrivi](#)

[> Elenco completo delle pubblicazioni](#)

Fai di LaStampa la tua homepage

P.I.00486620016

Copyright 2011

Per la pubblicità

Scrivi alla redazione

Gerenza

Dati societari

Stabilimento