



# RE DEI CUOCHI E CUOCO DEI RE

DI MAURIZIO CAMPIVERDI

*Delegato di Bologna-San Luca*

*“Trasmise tutto il suo sapere  
al giovane*

*Valentino Marcattili  
nel quale rivedeva se stesso  
agli inizi della carriera.*

*Fu una scelta vincente  
perché il giovane talento era  
a sua volta un fuoriclasse”.*



Santa”, che seppe in breve trasformare in un tempio della gastronomia. Nel 1969 ottenne le “due stelle” Michelin concesse quell’anno per la prima volta a solo nove ristoranti italiani (le “tre stelle” saranno concesse a partire dal 1986 e il primo a fregiarsene fu Gualtiero Marchesi).

Queste due esperienze così diverse, prima cuoco “privato” e poi ristoratore, lo accomunano ai cuochi delle famiglie più nobili di Francia che, negli anni della Rivoluzione francese, si trovarono all’improvviso disoccupati perché i loro datori di lavoro erano stati ghigliottinati o costretti all’esilio. Decisero allora di mettere a frutto le loro capacità professionali e aprirono a Parigi i primi veri e propri ristoranti, che ebbero un immediato successo perché la buona tavola in una cornice adeguata era apprezzata anche in epoca rivoluzionaria. Prima di allora esistevano soltanto locande e osterie, vecchie quanto la storia dell’uomo, ma non locali eleganti e raffinati che proponessero un ampio assortimento di cibi e di vini cucinati e serviti impeccabilmente.

Più di un secolo e mezzo dopo Antoine Beauviller, chef del conte di Provenza fratello di Luigi XVI e futuro re Luigi XVIII; dopo Robert chef del Gran Condé e ancora dopo Barthelemy e Simon cuochi del principe Romanée Conti, anche Nino

Bergese ripercorse la stessa strada e con uguale successo. Aveva cominciato a lavorare a tredici anni nelle cucine del conte Bonvicino perché il padre era ferroviere e aveva nove figli da sfamare. Qui trovò come capo cuoco Giovanni Bastone (che sarà poi a lungo lo chef del senatore Agnelli, nonno dell’Avvocato). Il giovane Bergese era intelligente, curioso, infaticabile e dotatissimo. In un’epoca in cui le gerarchie erano ferree e si progrediva con lentezza gradino per gradino anche in cucina, egli bruciò le tappe con incredibile rapidità. A sedici anni era già aiuto cuoco del conte Carrù della Trinità, cavaliere d’onore del re, e a ventidue anni era capo cuoco del conte Arborio Mella di Sant’Elia, Gran ceremoniere di casa Savoia. Il conte possedeva una stupenda residenza estiva sul lago Maggiore e qui venne festeggiato il ventiduesimo compleanno di Umberto, principe di Piemonte ed erede al trono. In questa occasione Bergese creò la torta fiorentina: il principe ne fu entusiasta e la richiese espressamente per tre giorni di seguito.

Bergese divenne in breve così famoso che le grandi famiglie nobili se lo contendevano a suon di aumenti di stipendio. Fu dai marchesi Medici del Vascello, dai marchesi Baldi, dal duca d’Aosta (da cui lo carpì il grande industriale tessile Wild che gli raddoppiò lo stipendio già lauto che percepiva).

Bergese era conscio del suo genio cucinario, e lo sapeva gestire molto bene. Consapevole che la sua presenza nobilitava una casa già nobile si faceva pagare profumatamente e investiva con intelligenza i suoi guadagni. La successiva esperienza alla “Santa” di Genova fu egualmente ric-

**N**ino Bergese, nato a Saluzzo in Piemonte nel 1904, è stato uno dei più grandi interpreti della cucina italiana del secolo scorso e le sue capacità professionali e le sue esperienze di vita e di lavoro lo rendono un personaggio unico e irripetibile.

Nella prima parte della sua vita egli è stato il miglior cuoco che operasse al servizio della più alta nobiltà italiana e ciò gli valse l’appellativo di “re dei cuochi e cuoco dei re” perché ebbe il privilegio di servire innumerevoli volte il re d’Italia Vittorio Emanuele III e il futuro re Umberto II e inoltre i sovrani di Olanda, Belgio, Grecia, Romania, Bulgaria, Montenegro ed Egitto.

Dopo la seconda guerra mondiale, che combattè nell’arma di cavalleria, decise di diventare imprenditore di se stesso e rilevò a Genova un piccolo ristorante, la “Trattoria della

ca di soddisfazioni. Il ristorante era piccolo, una quarantina di coperti, e non di lusso. Bergese vi operava con la moglie e con due aiuti in sala e in cucina. Vi si mangiava divinamente, si beveva alla grande, i conti erano salati e la clientela di prim'ordine: Ranieri e Grace di Monaco, Onassis e la Callas, Vittorio De Sica e Giangiacomo Feltrinelli (che gli pubblicò il libro "Mangiare da re", più di cinquecento ricette create, elaborate e messe a punto da Nino Bergese in una vita di lavoro).

Nel 1972 decise di ritirarsi nella sua bella villa di Pieve Ligure, a piccolo sul mare, per godersi finalmente un meritato riposo.

Qui, nel 1974, lo venne a cercare Gianluigi Morini che, su consiglio di Luigi Veronelli, vedeva in lui l'unica persona in grado di imprimere al suo "San Domenico" di Imola quella svolta qualitativa che aveva in mente.

Non fu facile convincerlo ma alla fine accettò e si dedicò con impegno alla sua ultima impresa. Trasmise tutto il suo sapere al giovane Valentino Marcattili nel quale rivedeva se stesso agli inizi della carriera.

Fu una scelta vincente perché il giovane talento era a sua volta un fuoriclasse e dimostrò di essere in grado di volare da solo quando il grande maestro di lì a poco scomparve.

Capelli candidi, occhiali cerchiati d'oro, un volto sereno spesso illuminato dal sorriso, una vaga rassomiglianza col presidente americano Truman, Nino Bergese in cucina si trasformava, diventava maestoso nella sua olimpica sicurezza e dava a tutti l'inconfondibile sensazione di trovarsi davanti a un maestro.

La Delegazione di Bologna-San Luca ha ricordato Nino Bergese nel centenario della sua nascita con un convivio al "San Domenico" di Imola, che ha riproposto con grande successo le sue ricette più famose impeccabilmente realizzate da Valentino e con Gianluigi Morini magnifico anfitrione

*See International Summary page 78*



## LE RICETTE D'AUTORE

### Zucca al latte

*Fa cuocere la zucca a lessso, poi scolala per bene attraverso un setaccio o un mestolo forato e falla bollire in una pentola con dentro latte di mandorle o latte di capra. Metti anche agresto oppure zucchero a seconda del gusto dei convitati.*

**BARTOLOMEO PLATINA**

da "De honesta voluptate" (1474)

### A fare torta di zucche fresche

*Pigliarai le zucche avvertendo che non siano amare e le monderai e grattarai come faresti il formaggio e poi le porrai a bogliere in brodo buono grasso con libbra una di morolla di bue o di grasso di manzo ma non vuole troppo bogliere. E le passerai per la stamegna e porrai in un vaso con libbra una di formaggio duro grattato e due povine, e uova sei e un bicchiere di latte e libbra mezza di zuccherò e oncia mezza di cannella, e un quarto di pevere, e di gengevero mezzo quarto e un poco di zaffarano. E mescolerai bene ogni cosa insieme. Poi farai la tua torta e come sarà fatta la porrai sopra oncie 4 di butiro e la porrai a cuocere e come sarà quasi cotta le porrai sopra, oncie 3 in 4 di zuccherò e poi la finirai di cuocere.*

**CRISTOFORO DI MESSIBUGO**

da "Banchetti" (1549)

### Zuppa alla zucca romana

*Tagliate a dadi 24 oncie di bella zucca romana, si cocciono in casseruola con sale e due bicchieri d'acqua sino a lattata; si colano alla scumarola, si allungano in una pinta e mezza (due litri) di brodo e, scioltovi un pizzico di zuccherò, si fan sobbollire un quarto d'ora. Legato infine il brodo con quattro tuorli d'uovo sbattuti con un'oncia di burro, servesi calda. Zuppa rinfrescantissima.*

**FRANCESCO CHAPUSOT**

da "La cucina secondo le stagioni" (1846)

### Zucca alla contadina

*Avrete una bella zucca tenera, tagliatela a lunghe fette, levatele la trippa e la pelle, tagliatela a fette sottilissime, gettatele nella padella con un ettogr. di butirro fritto con un po' d'aglio trito, fatela cuocere, conditela, e servitela.*

**GIOVANNI VIALARDI**

da "Trattato di cucina" (1854)