



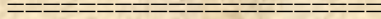
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Delegazione di Asti

6 settembre 2014
Brusasco, Castello del Luogo- Borgo Garibaldi

***La cucina piemontese dell'unità d'Italia.
Grandi cuochi del tempo: riflessi sulla cucina moderna***





Il Convegno di oggi desidera rendere omaggio ad alcuni importanti Cuochi Reali, creatori di ricettari di successo redatti in contesti di forti cambiamenti, preziosi ausili per comprendere uno spaccato della nostra storia e delle nostre tradizioni, senza la cui conoscenza non saremmo in grado di evolvere ed innovare in nessun ambito, in particolare nell'arte della cucina.

Ogni ricettario è un patrimonio collettivo prezioso. Le incisioni e le illustrazioni che li corredano tratteggiano lo stile e la moda dell'epoca, il linguaggio parla di usanze auliche e popolari, le ricette raccontano di fame e di abbondanza.

Fonti storiche preziose, i libri di gastronomia ci parlano della disponibilità dei prodotti nel tempo, delle tecniche, degli strumenti e degli utensili di cucina in uso e ci informano anche sulla salute collettiva. Consentono di accedere ai deschi di corte o di sedere alla tavola del popolo, fornendo anche suggerimenti e rimedi per migliorare il benessere e l'igiene.

Elisabetta Cocito

Direttore Centro Studi Territoriale Piemonte



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

PROGRAMMA

ORE 9.30 ACCREDITO E CAFFE' DI BENVENUTO

ORE 10 INIZIO LAVORI

Nel Salone ' 800 del castello

BENVENUTO

Piero Bava, A.I.C. Delegato di Asti e Consultore Nazionale

SALUTO DELLE AUTORITA'

INTERVENTI:

Mauro Frascisco, A.I.C. Delegato di Torino e Coordinatore Territoriale Piemonte
Ovest

COORDINATORE

VIALARDI: A TAVOLA CON I SAVOIA

Giorgio Lozia, A.I.C. Centro Studi Delegazione di Biella

I CONSIGLI DI CHAPUSOT RIPORTATI AI GIORNI NOSTRI

Renzo Pellati, A.I.C. Centro Studi Nazionale

AMEDEO PETTINI. CUOCO DI CORTE E CUOCO DEL POPOLO

Elisabetta Cocito, A.I.C. Direttore Centro Studi Piemonte

TEOFILO BARLA. SPLENDORE E MISERIA DI UN MAÎTRE PÂTISSIER

Mario Tuccillo, A.I.C. Delegato di Novara e Coordinatore Territoriale Piemonte Est

Ricordo di Domenico Musci e Presentazione del Suo libro "Il cuoco del Re"

Franco Gerardi, A.I.C. Delegato di Ciriè

CONCLUSIONI

Giovanni Ballarini, A.I.C. Presidente

ORE 13 APERITIVO

nel parco

ORE 13.30 A MENSA SEGUENDO LE RICETTE DEI CUOCHI DEL RE



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

GIOVANNI VIALARDI, trascorse quasi trent'anni nelle cucine di casa Savoia, regnante Vittorio Emanuele II come capo cuoco e pasticcere dal 1824 al 1853. Egli amava trascorrere i mesi estivi nella vecchia casa della moglie Giacinta Davico a Brusasco, sita nel Borgo Garibaldi; qui si trasferì dopo aver lasciato gli incarichi ufficiali in quella che ancora oggi è nota come "ca 'd Vialard". Muore il 29 agosto 1872 e il giorno dopo viene sepolto nel locale cimitero.

CASTELLO DEL LUOGO, CENNI STORICI

A causa dell'insicurezza della pianura Brusaschese per scorribande militari e continue inondazioni del fiume Po, la popolazione si trasferì in collina dove intorno all'anno 891 per ordine del marchese del Friuli Berengario, fu costruito il primo nucleo del Castello.

Il Marchese Guglielmo IV del Monferrato nel 1164 divenne feudatario e diede inizio alla costruzione di un nuovo castello dove sorgeva il precedente.

Il feudo successivamente passò ai Paleologi e Brusasco conobbe un'epoca prospera.

Estintisi i Paleologi, nel 1536 il marchesato, e con esso Brusasco, passò ai Gonzaga. Questi alla fine del cinquecento ordinarono alla popolazione di trasferirsi nel Borgo Garibaldi.

Segreteria organizzativa per prenotazioni entro il 1 settembre:

vino@bava.com

Alessandra 0141 907083