

GIOVEDÌ SERA A PALAZZO
I SEGRETI DEI GASTRONOMI REALI NEGLI ANTICHI SCRITTI D'ARTE CULINARIA

Conferenza + visita tematica a cura di **Anna Maria Cavanna**

In occasione della mostra **FASCINO E SPLENDORE DELLA PORCELLANA DI TORINO. Rossetti, Vische, Vinovo** (Museo Accorsi - Ometto, Torino, 30 gennaio 2014 - 28 giugno 2015), la Fondazione Accorsi - Ometto dedica ai suoi visitatori una "serata" di approfondimento sui servizi in porcellana, la cucina e gli antichi ricettari presso le nobili corti dell'Europa settecentesca.

Ogni incontro si tiene il giovedì dalle 18.00 alle 20.00 e prevede una prima parte in sala conferenze, seguita da una visita tematica alla mostra.

Alla fine del Cinquecento era stato pubblicato l' "**Opera**", un importante trattato di gastronomia di **Bartolomeo Scappi**, in cui si trovano insegnamenti di cucina, ricette, metodi relativi alla conservazione degli alimenti, dettagli per allestire banchetti. Nel corso del XVII e del XVIII secolo saranno poi molti i trattati e i ricettari che raccontano, tramite il testo e le immagini che li corredano, i segreti delle mense di Principi, Cardinali e aristocratici. In particolare, da "**Le Cuisinier français**" di François Pierre detto **La Varenne** a Nicolas de Bonnefons - che scrive nel 1654 "**Les délices de la campagne**" - la cucina comincia ad abbandonare i sapori speziati che in precedenza caratterizzavano i piatti, scegliendo ricette basate sui sapori genuini dei prodotti naturali.

QUANDO: 26 febbraio, 26 marzo, 23 aprile, 21 maggio, 18 giugno, ore 18.00

COSTO: intero € 15,00

Ridotto € 12,00 (studenti fino a 26 anni, over 65, convenzioni)

Possessori Abbonamento Musei e Torino + Piemonte Card € 5,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA: 011 837688 int. 5 (orario: 10.00-13.00 e 14.00-18.00)