

➔ A RIVALTA IL 18; SEGUE LA PRESENTAZIONE DEI CIOCCOLATINI «PASSIONARI»

# Il cuoco dei Savoia

## Vialardi narrato dagli esperti

CHIARA PRIANTE

Che cosa unifica gli italiani? Un piatto di spaghetti al pomodoro oppure la consapevolezza di essere uno stato moderno con 150 anni di storia alle spalle? Che cosa ha contribuito maggiormente a fare l'Italia? La politica, le Regioni, i Comuni oppure i sapori e le bevande con i quali ci riconoscono anche all'estero: un tiramisù, un gianduiotto, una pizza con la mozzarella di bufala?

Se ne discute a Rivalta venerdì 18 alle 21 nella cappella del monastero di via Balegno 8 partendo dalla riflessione che l'Italia in 150 anni ha conosciuto un profondo cambiamento nelle sue abitudini alimentari. Tutto incominciò con Giovanni Vialardi, il cuoco di casa Savoia, che nel 1854 edita il suo libro, il «Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria». Un'opera fondamentale e poco conosciuta che ha influenzato la gastronomia italiana ancor più dell'Artusi. Ad analizzare quel trattato, e tutto ciò che è venuto dopo, vari ospiti. In primis lo chef Davide Scabin del ristorante Combal.Zero di Rivoli, uno dei cuochi che più ha saputo far



**Davide Scabin del Combal.Zero di Rivoli e una delle dolcesse in degustazione al termine della serata**



parlare di sé e ha sconvolto i codici della cucina negli ultimi anni, come è avvenuto con la sua invenzione più famosa, il «cyberegg», quell'uovo formato da due strati di plastica edibile che, inciso tra i denti, sprigiona un ripieno di uova di caviale. Insieme a lui partecipano due penne conosciute: Enzo Vizzari, giornalista e direttore delle «Guide vini e risto-

ranti» dell'Espresso, e Marco Bolasco, giornalista e direttore editoriale di Slow Food Editore. Previste degustazioni finali a sorpresa e la presentazione dei cioccolatini «Passionari» di Odilla Choccola, dolcesse celebrative dell'Unità d'Italia presentate dal maestro Gabriele Maiolani.

L'incontro, a ingresso gratuito, fa parte del ciclo «Cibo e

contorni», organizzato dal giornalista e scrittore Gigi Padovani con la moglie Clara, che hanno voluto fornire un'occasione di dibattito partendo dal fatto che anche il cibo è cultura, può aiutarci a interpretare il nostro presente come a fare memoria del passato, per cogliere i legami tra il territorio in cui viviamo e il mondo della globalizzazione.