

## LA DIPLOMAZIA A TAVOLA

### A CONFRONTO LA CUCINA ITALIANA CON QUELLA FRANCESE

Alla situazione politica italiana occorre ancora, nel 1863, sul piano internazionale, comprensione, appoggi ed anche simpatie e per ottenerle occorre avere pronti stratagemmi di ogni tipo.

Un pranzo al castello di Compiègne, offerto dalla famiglia imperiale ad un ristretto gruppo di diplomatici stranieri, il rappresentante austriaco principe Riccardo di Metternich, quello inglese barone Henry Richard Charles Wellesley, quello russo conte Nikolai Kisselev, quello americano William Lewis Dayton e quello italiano cavaliere Costantino Nigra; presente il nuovo Ministro degli Esteri francese Drouyn de Lhuys (che aveva da poco sostituito il ministro Thouvenel, troppo filocattolico), che aveva lo scopo di mettere a confronto la cucina francese e quella italiana, dava occasione a Nigra di far gustare dei prodotti rinomati della nostra terra e ancora poco conosciuti in quel paese. Nigra non esitò a procurarsi dei tartufi d'Alba ed a farli arrivare nelle cucine imperiali, dove furono serviti su di un risotto e su di una insalata, preparati sulla base di sue precise istruzioni culinarie (ed in questo campo l'Ambasciatore italiano se la cavava molto bene), che mandarono in visibilio l'Imperatore, notoriamente buongustaio, e l'Imperatrice, che si lasciò andare ad espressioni di alto gradimento per questa leccornia.

I tartufi delle Langhe erano prelibatezze regali, note sin dai tempi di Plinio il Vecchio, utilizzate già nel millecinquecento dalla corte sabauda, che li usava nei lauti conviti e che li inviava, in omaggio, alle corti di tutta Europa, da dove spesso giungevano richieste per avere questo prodotto esclusivo del Piemonte e che uno dei tanti poeti aveva decantato nei suoi versi così: *e 'l soave, che spargesi d'intorno odore, l'aria di se stesso riempie.*

Era un'altra occasione che l'acume diplomatico di Costantino Nigra non poteva lasciarsi sfuggire. Circa una settimana dopo, il 19 dicembre, fece arrivare da Torino un cesto con una trentina di splendidi tartufi bianchi; fece fare una bella confezione dalla Legazione Italiana e li inviò all'Imperatrice con questo biglietto di accompagnamento:

*“Sapendo che Vostra Maestà apprezza i tartufi bianchi del Piemonte, mi prendo la libertà di offrirgliene un cestino, che mi è appena arrivato tramite un corriere di Legazione. Lo chef delle cucine imperiali sa perfettamente come utilizzarli. Debbo però far notare come a Compiègne la scorsa settimana non erano stati tagliati secondo le regole; mi permetto quindi di unire ai tartufi anche una piccola macchinetta da usare per affettare i preziosi tuberi in foglie molto sottili. Prima di servirli su di una insalata è buona norma di esporre il piatto che li contiene al calore di un fuoco; debbono venir serviti leggermente tiepidi, il loro profumo sarà così esaltato ed il loro sapore ancora più piacevole.*

*Risotto ed insalata non sono le sole forme con cui utilizzare questo tipo di prodotto della terra; si può servire con tutti i tipi di cacciagione volatile, e particolarmente con le beccacce. In questo caso i tartufi vanno affettati con la macchinetta in foglie sottilissime direttamente sulla carne arrostita e ben calda in modo da ricoprire completamente il volatile. Con i fagiani è bene tagliare il volatile in pezzi che poi possono venir serviti caldi ricoperti di foglie di tartufo. Ricordarsi che le foglie di tartufo debbono venir tagliate al momento di portare il cibo in tavola, direttamente sul piatto.*

*Nella speranza che Vostra Maestà possa gradire questo umile omaggio, La prego di voler accettare l'espressione dei miei sentimenti più rispettosi e devoti con i quali ho l'onore di essere, di Vostra Maestà, il più umile e fedele servitore ”.*