

## Bicentenario Maria Luigia d'Asburgo a Parma: un omaggio ai suoi sapori

In occasione del bicentenario dell'arrivo a Parma di Maria Luigia  
una cena con i suoi piatti preferiti

In occasione dei 200 anni dall'arrivo della "Duchessa più amata dai Parmigiani", la città di Parma propone una variegata offerta culturale dedicata ad approfondire l'età dei ducati parmensi e a valorizzare il territorio: 16 mostre, 16 luoghi e 16 temi, per un anno di eventi nel nome di Maria Luigia d'Asburgo.

Un grande progetto partito ad aprile che si snoderà per tutto il 2016; un evento unico e diffuso che vede il coinvolgimento di oltre trenta partner pubblici e privati coordinati dal Comune di Parma.

Tra le 16 tematiche approfondite in questo percorso di valorizzazione del patrimonio culturale e turistico non poteva ovviamente mancare l'enogastronomia. Riconosciuta Città Creativa Unesco per la Gastronomia nel 2015, la città di Parma e il suo territorio possono infatti vantare numerose realtà e iniziative dedicate a questa tematica: dai Musei del Cibo a *Cibus*, salone internazionale dell'agroalimentare appena concluso e il suo "fuorisalone", *Cibus Infabula*, con eventi collaterali in città che si protrarranno fino a questo fine settimana.

Nel mese di giugno anche *Gola Gola! Food & People Festival* dedica una giornata alla Duchessa e per la Notte Bianca dei Golosi, l'11 giugno, alle 19.30, al Convitto Maria Luigia, l'Associazione Verdissime.com organizza una serata musicale e culinaria basata su alcuni dei suoi piatti preferiti.

In scena "Le Accademie con Buffet à la table di Maria Luigia", un evento conviviale unico, durante il quale verranno svelati diversi aneddoti sulla Duchessa, il tutto accompagnato da musica dell'epoca.

"Fu proprio con il regno di Maria Luigia (1815-1847) che la cucina alla corte del Ducato di Parma arrivò al suo apogeo. In questo periodo si verificarono infatti alcune fortunate coincidenze: la prima fu quella di avere per duchessa una persona che era la figlia dell'imperatore d'Austria e moglie dell'imperatore dei francesi. Un personaggio di tale rango, vissuto nelle due principali corti europee, doveva disporre necessariamente di un servizio di cucina di prim'ordine.

I due periodi principali dell'esistenza di Maria Luigia, ovvero quelli della sua vita con Napoleone, dal 1810 al 1814, e poi con Neipperg sino al 1829, corrispondono anche, grosso modo, al periodo di massimo fulgore della cucina francese sulla scena europea.

Dal momento poi che il servizio di cucina e di tavola della Duchessa era rigidamente organizzato alla francese, con personale francese che ricopriva i ruoli chiave, allora risulta evidente il livello raggiunto nelle preparazioni culinarie.

MARIA LUIGIA 16



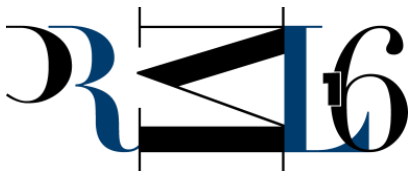
1816-2016 - Parma - Maria Luigia

COORDINATO DA



SPONSORIZZATO DA





Contraltare di questa professionalità era la sua estraneità al tessuto cittadino. Per i riti del potere era un fattore positivo che la Duchessa visse all'interno della sua corte e si nutrisse in maniera differente da quella dei suoi sudditi; esso serviva a sublimare l'immagine del sovrano come personaggio superiore. Di fatto, al termine del regime ducale, si vide bene il distacco tra la cucina di corte e quella cittadina" ( M. Zannoni).

L'influenza della cultura culinaria d'Oltralpe permarrà nel tempo, portando nelle abitudini locali usi particolari che vanno dal servizio di tavola alle preparazioni, alle tecniche gastronomiche vere e proprie. Numerosissime saranno anche le parole ed i termini legati alla cucina francese che si innesteranno, trasformandosi, nel dialetto di Parma: da *pomdata* (da *pomme de terre*: patata) a *tomaca* (da *tomate*: pomodoro); da *fricandò* (da *fricandeau*: noce di vitello in umido) a *ratatuj*, pranzo di avanzi (da *ratatouille*: intingolo scadente), solo per fare alcuni esempi.

Diversi invece i gusti dei figli della Duchessa. Rimane - infatti - un'interessante testimonianza del 2 Giugno 1826; in quell'occasione Albertina (che aveva 9 anni) informa la madre su di un pranzo in cui lei e il fratello avevano potuto scegliere le loro pietanze preferite, e scrive che sia lei sia Guglielmo (che aveva 6 anni) avevano chiesto la polenta con il burro e il formaggio. Finalmente un piatto parmigiano: la polenta consa. A quanto pare, malgrado tutte le raffinatezze culinarie franco-austriache, un piatto appartenente alla cucina popolare era riuscito a fare capolino a corte.

Ai tempi del primo impero il "servizio alla francese" era costituito da tre "servizi". Il primo, in genere, era costituito dalla minestra (*potagè*) e dai *releves* (manzo bollito o altro "grosso pezo" con verdura); vi erano poi le *entrées*, piatti di diverso genere: cacciagione, animali da cortile, pesce, fritti e gli *hors d'oeures* (tradotti oggi come antipasti).

Al termine del primo servizio la tavola veniva sgomberata e apparecchiata con il secondo servizio composto da: *rots* (arrosti), gli *entremets* caldi o freddi, con verdura e ragù, "croustons" (verdure); piatti di uova, pesce, gamberi e gelatina. Terminato questo servizio la tavola veniva nuovamente sgomberata e riapparecchiata con i dessert: composte, gelatine, marmellate e poi creme, bonbons, ciambelle e biscotti.

È facile intuire come questo sistema potesse portare diversi svantaggi: rimanendo a lungo sulla tavola il cibo rischiava di raffreddarsi e le creme di indurirsi.

Il declino di questo sistema di servizio di vivande fu accelerato da una trovata del Principe russo Kourakin che, offrendo ai suoi invitati un pranzo, nel 1810, fece servire le vivande già tagliate una dopo l'altra mano a mano che uscivano dalla cucina.

I piatti arrivavano caldi all'ospite e ognuno era sicuro di poter assaggiare qualcosa di ogni vivanda. Anche Maria Luigia accolse con entusiasmo questo sistema e, a testimonianza, troviamo negli archivi di stato alcuni menù della corte durante la reggenza a Parma.

MARIA LUIGIA 16



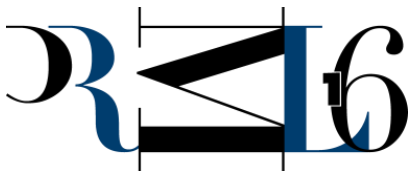
1816-2016 - Parma - Maria Luigia

COORDINATO DA



SPONSORIZZATO DA





Un esempio di menù estratto dalle liste di vivande servite a Maria Luigia:

*Menu du:  
26 JANVIER*

*Potagee au riz  
Piecce de boeuf, sauce raifort  
Les cotolettes de mouton grilles  
La goblette de poulet  
Le foie de veau frit  
Les pigeons aux pois  
Les poulets rotis  
Les oeufs pochets aux laitues  
2 plats de douceur  
Le pommes de terre maitre d'hotel  
Una composta naturale  
Un petit pagnier de cerises*

Per la serata dedicata a Maria Luigia, presso il Convitto Nazionale di Maria Luigia, sarà allestito Il Banchetto di Sua Maestà ricco di piatti che faranno gustare specialità come la *Zuppa d'erbe alla tedesca*, la *Faraona guarnita di cavolo rapa ed epinard*, il *Luccio in carpione* (un manicaretto in onore di Giuseppe Verdi), *Bue con salsa di raifort*, *Mimosa di uova sode agli asparagi*, *Budino di rape arrosto*, *Tortelli verdi dolci*, *Bavarese di mandorle con salsa di lamponi*, *Torta Duchessa di Parma*, *Albicocche alla sultana e ciliegie*, delle quali la Duchessa era ghiotta. [ dalle ricette di Monsieur Rousseau, Spies e Agnoletti ]

Non mancheranno prelibatezze dolciarie - Maria Luigia era infatti molto golosa - come i *Cioccolatini alla violetta* e il *Liquore all'erba Luigia*. Presenta la manifestazione Stefania Melloni.

Programma della serata:

11 giugno 2016

Convitto Maria Luigia di Parma

ore 19.30: concerto

"I tesori musicali a corte della Duchessa"

Ensemble della 'Duchessa'

Aoi Yonamine *soprano*

Carla They *arpa*

Giordano Olivieri *auto*

Saverio Rufo *percussioni*

Giuseppe Vaccaro

Maestro Concertatore *Pianoforte*

Divertenti aneddoti sulla duchessa e la sua epoca saranno raccontati dall'attrice Giulia Canali

ore 21: buffet

"Il Banchetto di Sua Maestà"

MARIA LUGIGIA 16



1816-2016 - Parma - Maria Luigia

COORDINATO DA

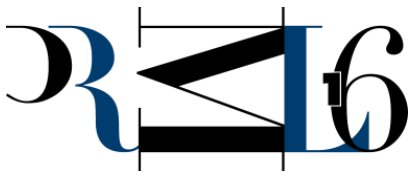


COMUNE DI PARMA  
Assessorato alla Cultura

PARMA!  
Land of Art  
Music and  
Fine Food

SPONSORIZZATO DA





Si potranno gustare le pietanze preferite da Maria Luigia, ricette dei piatti tipici all'epoca del Ducato di Parma Sempre durante il *Gola Gola! Food & People Festival* si potrà inoltre godere di un aperitivo e visita guidata, nel pomeriggio del 10 giugno, al Museo "Gluco Lombardi", le cui sale accoglievano un tempo gli ospiti dei Duchi di Parma. Si potranno ammirare preziosi cimeli legati alla Duchessa Maria Luigia (1791-1847) e al suo prospero governo (1816-1847). Fra ritratti, abiti, arredi e suppellettili, troviamo anche un piatto con stemma della manifattura parigina Honoré parte del servizio ducale di rappresentanza, una brocca e due bicchieri da vino in vetro della manifattura viennese Lobmeyr, la "Coppa della puerpera" in porcellana dorata e biscuit della manifattura parigina Dagoty, usata per offrire il primo brodo a Maria Luigia dopo la nascita del Re di Roma, e il superbo centrotavola dell'Imperatrice, in bronzo dorato e cristallo, attribuito a Pierre Philippe Thomire (1751-1843) e Jean-Baptiste Claude Odier (1763-1850). Tutti elementi che ci aiutano ad immaginare l'eleganza della tavola della Duchessa.

<http://marialuigia2016.it/>

<http://www.cultura.comune.parma.it/>

Informazioni per la stampa: *ComunicaMente* | *Enrica Di Menna* +39.320.91.90.490 | *Chiara Pilati* +39.333.40.31.247 | [stampa@comunicamente.it](mailto:stampa@comunicamente.it)

MARIA LUGIA 16



1816-2016 · Parma · Maria Luigia

COORDINATO DA



SPONSORIZZATO DA



**Coordinamento:** Comune di Parma - Servizio Cultura | [assessoratocultura@comune.parma.it](mailto:assessoratocultura@comune.parma.it) | [www.marialuigia2016.it](http://www.marialuigia2016.it)