

Le Storie Napoleoniche

a cura del Museo Medagliere dell'Europa Napoleonica e del Souvenir Napoléonien Italia

Numero 23/5 – 30 Maggio 2020

medaglierenapoleonico@gmail.com

www.medaglierenapoleonico.com

A TAVOLA CON L'IMPERATORE

Abbiamo visto la volta scorsa cosa amava mangiare Napoleone, piatti di una cucina semplice con pasti consumati velocemente. Entriamo ora un po' più del dettaglio, raccontando di come venivano ricevuti gli ospiti a casa di Napoleone e Giuseppina e come si svolgevano i pranzi, nel castello della Malmaison, residenza privata della coppia.

Il castello della Malmaison, acquistato da Giuseppina nel 1799, quando Napoleone era ancora in Egitto, divenne tra il 1800 ed il 1802, al pari delle Tuilleries, sede del governo di Francia, dove spesso si riunivano i ministri del consolato. Con Giuseppina l'arte della tavola e quella di ricevere ebbero un notevole impulso: per la sua smodata ambizione, per il piacere di essere sempre al centro dell'attenzione, per farsi ammirare e essere invidiata, ma anche per la voglia di allegria che la



Castello della Malmaison

compagnia le dava, lei che non era certo parsimoniosa, prestava molta cura ed attenzione nella preparazione dei banchetti. Giuseppina introdurrà un nuovo stile nel preparare la tavola, a cominciare dalle stoviglie, determinando l'abbandono dell'uso di quelle preferite da Maria Antonietta nei colori pastello, sostituendole con finissime porcellane delle manifatture Sèvres in colori più sgargianti, quali il rosso od il verde scuro e decorate con motivi egiziani dipinti in oro zecchino; nelle tazzine e nei vasi farà dipingere l'effigie sua e quella di Napoleone. Queste preziose venivano disposte su tovaglie finemente ricamate, usando, nell'apparecchiatura, un'altra innovazione voluta da Giuseppina, cioè quella presentare un bicchiere per ogni bevanda (fino a 4 per commensale), anziché l'unico bicchiere come si era soliti disporre. Completavano la tavola posate in argento, sontuosi centri tavola in cristallo di Baccarat preparati spesso con i fiori del suo giardino alla Malmaison, candelabri dorati con sculture in bronzo secondo lo stile Impero o Retour d'Égypte. Le sue cene diverranno così ben presto ambite da tutti, era un onore quello di poter raccontare di essere stati invitati a pranzo o cena alla Malmaison.

Questi banchetti saranno spesso l'occasione di incontri col fine di raggiungere accordi o elaborare strategie politiche. Ma Giuseppina, a differenza del marito, era una buongustaia? Innanzitutto diciamo che aveva il problema, tipicamente femminile, di dover (e voler soprattutto!) mantenere la linea, ma aveva anche i denti guasti (ed è per questo che nei ritratti si vede sempre con la bocca chiusa, con le labbra serrate), dovuti ad un eccessivo uso di canna da zucchero quando abitava in Martinica, perciò a tavola spizzicava, ma amava i dolci, la pasticceria: fra i suoi preferiti l'île flottante, la crema di rose di cui aveva una splendida coltivazione con numerosissime varietà (più di 150 specie) nei giardini della Malmaison, le meringhe ed il dolce di ananas. Notevoli quantità di vino erano sempre a disposizione degli ospiti, un inventario dell'epoca, contava 13.000 bottiglie in cantina per un valore di 50.000 franchi di allora. Vediamo ora quali piatti solitamente venivano serviti alla sua tavola.

Oltre ai piatti graditi dal suo sposo, e di cui abbiamo già parlato la volta scorsa, Giuseppina adorava far servire anche la polenta di castagne, piatto tipicamente corso, il bollito, l'osso buco, e non faceva mai mancare il timballo di maccheroni, piatto di cui Napoleone andava ghiotto. Il piatto più originale invece era rappresentato dal corvo grigliato, devo dire una scoperta per me, amante della cucina, non credevo che questo volatile si potesse mangiare, non avendolo mai trovato in alcun ricettario. Un'altra curiosità: Giuseppina oltre che di botanica era appassionata anche di zoologia, perciò nella sua tenuta alla Malmaison si potevano trovare cigni neri, zebre, canguri, lama, antilopi, gnu, pappagalli ed altri animali esotici, persino un orangotango femmina, che qualche volta faceva accomodare a tavola per divertire gli ospiti, che era capace di mangiare con coltello e forchetta le radici di cui era ghiotta.

Napoleone si fidava molto delle capacità di Giuseppina nell'organizzazione dei banchetti, le lasciava carta bianca, senza imporre alcun limite di spesa. Con l'incoronazione, per i pranzi dell'imperatore verrà adottata un'etichetta molto più rigida, più consona al nuovo rango, lasciando meno spazio, o meglio nessuno spazio, alla creatività e stravaganza di Giuseppina. (Continua...)

Ecco la ricetta di un altro piatto particolarmente amato da Napoleone:

Fricassea di pollo allo Champagne

Dosi per 4 persone:

1 pollo

30 gr di burro

3-4 cucchiari di olio di semi di girasole (potete sostituire con olio evo quanto previsto nella ricetta originale)

1 grossa cipolla

50 gr di farina 00

10 cl di champagne

50 cl di brodo di pollo

20 cl di panna liquida

Sale q.b.

Pepe q.b.

Tagliare il pollo a pezzetti e sminuzzare la cipolla. Fare fondere in una casseruola il burro con l'olio e fate rosolare il pollo con le cipolle, quindi salate e pepate.

Poi spolverate il tutto con la farina ed aggiungete lo champagne ed il brodo. Coperchiate e lasciate cuocere a fuoco dolce per 45 minuti.

A fine cottura aggiungere la panna liquida nella casseruola e mescolate in modo che la salsa si possa ripartire equamente.

Alain Borghini