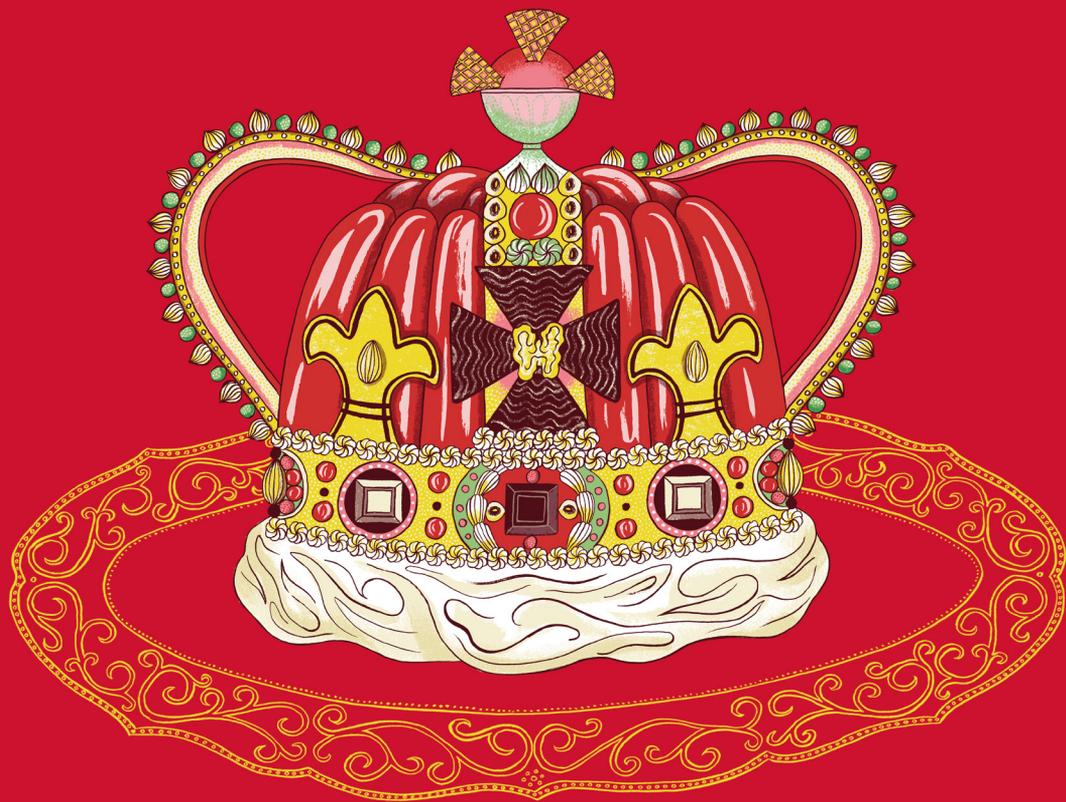


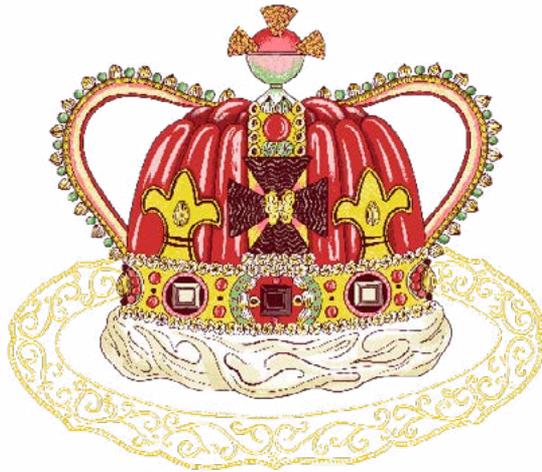
TOM
PARKER BOWLES



LA CUCINA E LA
CORONA

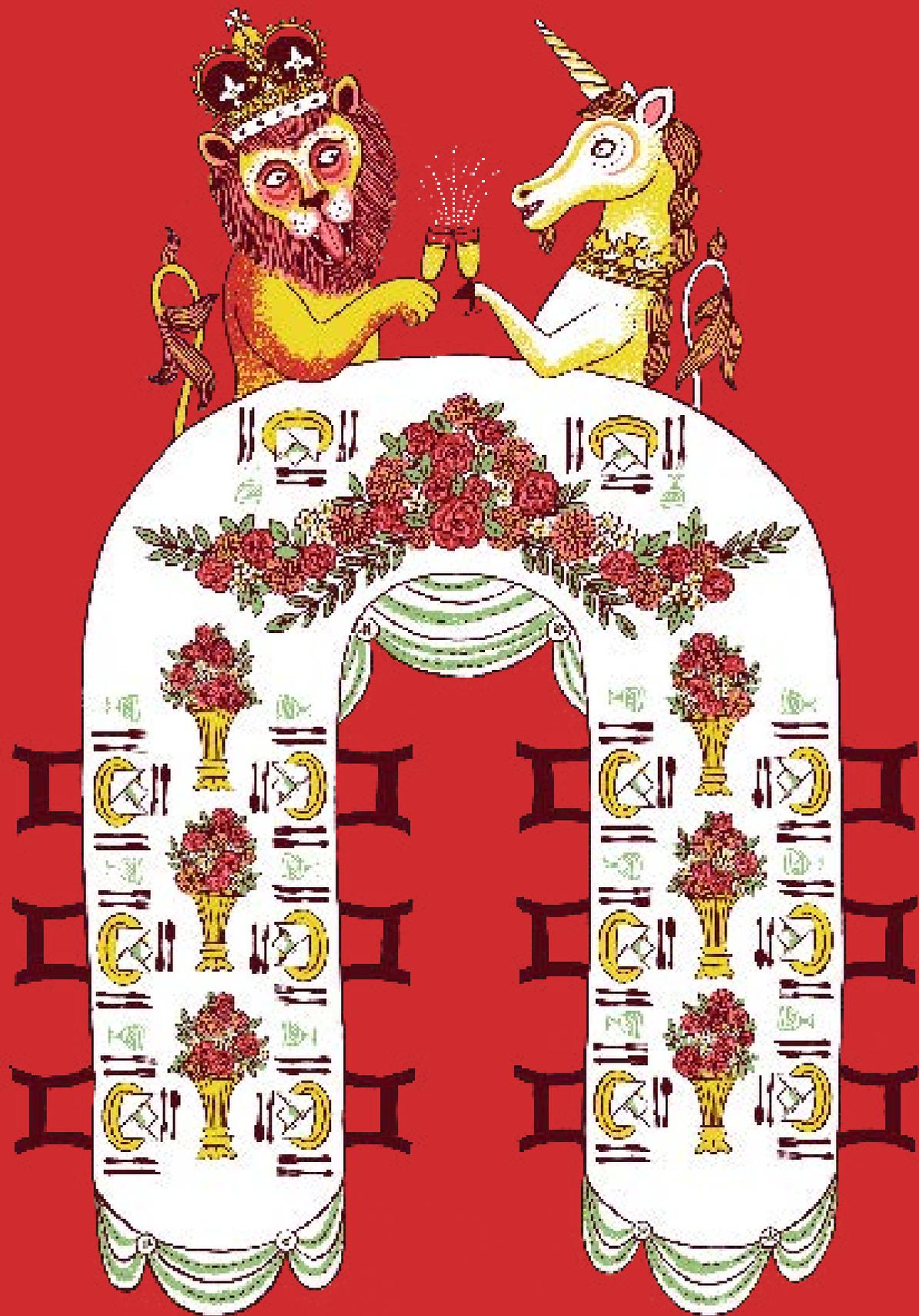
Ricette reali dalla Regina Vittoria a Re Carlo III

Guido Tommasi Editore



LA CUCINA E LA CORONA

Guido Tommasi Editore



LA CUCINA E LA
CORONA



*Ricette reali dalla Regina Vittoria
a Re Carlo III*

FOTOGRAFIE DI JOHN CAREY
ILLUSTRAZIONI DI ALICE PATTULLO

Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

8
INTRODUZIONE

10
LO STEMMA

11
L'ALBERO GENEALOGICO
DELLA FAMIGLIA REALE

12
Colazione

28
Pranzo

98
Tè

134
Cena

194
Dessert

230
BIBLIOGRAFIA

232
FORNITORI

234
INDICE

237
L'AUTORE

238
RINGRAZIAMENTI



In memoria della
Regina Elisabetta II

*

Per Re Carlo III
e la Regina Camilla

Introduzione

Il cibo dei reali inglesi: per moltissimo tempo, l'apoteosi dorata della gastronomia, un inebriante lusso regale di eccessi, dove una squisita portata dietro l'altra emergeva dal profondo delle cucine, levata in alto su piatti d'oro zecchino da camerieri in livrea, per soddisfare i capricci dei più ricchi e potenti della terra. Questi banchetti non erano semplici pasti, ma una diplomazia "morbida" nella sua forma più sottile, perché re, regine e imperatori, presidenti, principi e primi ministri plasmavano tranquillamente la storia davanti a *Mousses de merlan à la dieppoise* e *Cailles rôties sur canapé*.

Ed era qui, in questi banchetti scintillanti illuminati dalle candele in antichi castelli e grandiosi palazzi, che i grandi chef dell'epoca (Carême, Francatelli e gli altri) avevano la libertà (e le risorse) per creare alcuni dei piatti più elaborati, lussuosi e complessi mai visti. L'alta cucina originale, e gli standard a cui tutti gli altri chef aspiravano, era la cucina come arte e ispirazione, un'intesa cordiale tra ingredienti britannici e tecniche francesi.

Al giorno d'oggi, però, pochi di noi hanno il tempo, le abilità o la volontà di disossare un beccaccino, farcire una testa di cinghiale o arrostitire un'intera coscia di bue, né di impiegare tre giorni nella preparazione del *Consommé au faisan avec quenelles*. Certo, all'epoca della Regina Vittoria e di Edoardo VII, con un personale di cucina fisso di quarantacinque persone, tutto era possibile e tutto era previsto. Ma con il passare degli anni le brigate si sono fatte più piccole, e i pranzi e le cene sono diventati, be', meno estenuanti. Ora il Re e la Regina sono senza dubbio frugali. E sebbene i banchetti di Stato abbiano ancora l'importanza di sempre, rappresentando un legame diretto con le vette gastronomiche dorate dei bei tempi andati, non vanno oltre le tre portate, più caffè, frutta fresca e *petits fours*.

Questo libro sarà innanzitutto un volume per l'uso quotidiano. Per mesi ho passato al setaccio archivi, lettere, diari, libri di cucina e biografie per scovare ricette che risultassero gradite al cuoco moderno e che non richiedessero un'intera brigata di cucina. Contrariamente al mito popolare, non c'erano solo lingue di allodola e cigno giovane arrosto, sebbene questo comparisse occasionalmente sulla tavola di Natale. La famiglia reale, da Vittoria in poi, aveva gusti come chiunque altro: Vittoria era patita di torte, frutta e ogni genere di dolci, Edoardo VII amava il roastbeef e lo stufato irlandese, Giorgio V il curry e il purè di patate con qualsiasi cosa, mentre suo figlio, Giorgio VI, preferiva omelette semplici e non impegnative.

Naturalmente, ci sono più ricette dei regni della Regina Vittoria e di suo figlio Edoardo VII, perché entrambi erano gran buone forchette e regnavano in un'epoca in cui i pranzi sfarzosi di dieci portate e le cene di dodici facevano parte del gioco. Giorgio V, a differenza del padre, aveva gusti relativamente semplici, anche se sua moglie, la Regina Maria, a quanto riferiva lo chef reale Gabriel Tschumi, era una delle "ultime grandi

intenditrici di cibo in Inghilterra". Anche il figlio, Giorgio VI, era un uomo che amava le cose semplici e senza fronzoli. E la Regina Elisabetta II, pur essendo profondamente esperta di menu, piatti speciali e banchetti di Stato (non dimenticava mai la pietanza che un ospite aveva particolarmente gradito), aveva gusti tutt'altro che opulenti.

Su Re Carlo III potrei scrivere un libro tutto diverso, sulla sua conoscenza del cibo e dell'agricoltura britannici e su come sostenga queste realtà. A dire il vero, nessuno è meglio informato di lui sulle razze rare, le varietà antiche di frutta e verdura, la produzione di formaggi, la macelleria e la produzione di birra: è un vero campione del cibo britannico.

Ma se il cibo è una lente attraverso cui guardare la storia e l'economia, allora la cucina della famiglia reale ci offre uno scorcio affascinante sulla vita e sulle abitudini dei livelli più elevati della società britannica, passando dai grandi eccessi, oserei dire dispeptici, dell'epoca vittoriana ed edoardiana, dove panna, burro, foie gras e tartufi venivano usati con impressionante profusione, alla frugalità del successivo periodo bellico (niente alcolici e a colazione solo due portate!) fino a oggi. Le ricette sono in prevalenza inglesi e francesi (la cucina francese è stata a lungo considerata superiore, almeno negli ambienti di corte), con occasionali incursioni in India, Germania e Italia. Non si tratta solo di un'istantanea della cucina di re e regine, ma di sbirciare dietro le quinte, un curiosare tra le cucine reali, i banchetti, i barbecue e i picnic. Insomma, un assaggio della vita dei sovrani.

Questo però è soprattutto un libro sul piacere, sulla gioia di cucinare e mangiare, di sedersi insieme a tavola e spezzare il pane. È una celebrazione delle stagioni, degli eccezionali ingredienti britannici e anche di alcuni prodotti francesi. La semplicità di molte ricette potrebbe stupirvi. Ed è proprio questo il punto: il cibo è una grande livella. Voglio strappar via lo sfarzo e le circostanze e andare dritto al nocciolo della questione: una raccolta di ricette meravigliose che vi verrà davvero voglia di cucinare, provenienti da oltre due secoli di alimentazione regale.

Mangiate, bevete e siate felici. E che Dio salvi il Re e la Regina!



Isabella Parker Bowles

Il gin e Dubonnet della Regina Madre

Nonostante la vastità delle cantine del Castello di Windsor e di Buckingham Palace, rifornite di magnifiche bottiglie, i sovrani, dalla Regina Vittoria a Re Carlo III, non erano (e non sono) grandi bevitori. Un bicchiere ogni tanto, non una bottiglia dietro l'altra. E se la Regina Madre è ricordata affettuosamente per il fatto di gradire qualche bicchierino (di certo non sareste mai rimasti a bocca asciutta a uno dei suoi splendidi pranzi), era più che altro un'ospite generosa. Questo è un cocktail molto apprezzato dalla defunta Regina e dalla Regina Madre, che lo sorseggiavano prima di pranzo. Ha un mix stimolante di dolce e amaro, con note vagamente erbacee. E senza dubbio mette allegria.

— Per 1 —

2 parti di Dubonnet

1 parte di gin

4 cubetti di buon ghiaccio

una fetta di limone

Versate due parti di Dubonnet e una parte di gin in un tumbler con i cubetti di ghiaccio. Mescolate bene, poi guarnite con la fetta di limone.





Oeufs suzette

Questo piatto fu servito a Giorgio V, in convalescenza all'aria frizzante del mare di Bognor in seguito a setticemia e ascesso polmonare. Si dice che le sue ultime parole siano state "Al diavolo Bognor", pronunciate in risposta al suo medico, che gli aveva garantito che presto sarebbe stato abbastanza bene da riprendersi nella città balneare del Sussex. Ma non andò così, la realtà è un po' più prosaica. Gli abitanti di Bognor avevano chiesto di poter ribattezzare la città Bognor Regis, in onore del suo soggiorno. "Al diavolo Bognor", ringhiò ad Arthur Stamfordham, il suo segretario privato. Tuttavia, il loro desiderio fu esaudito. I piatti per la convalescenza erano semplici, digeribili e comprendevano ogni tipo di gelatina di manzo, creme di pollo e uova in migliaia di modi. Nonostante la semplicità di questi piatti, di solito la preparazione era tutt'altro che facile. La ricetta originale prevede la besciamella, ma con tutto il burro e la panna previsti è un abbellimento eccessivo.

— Per 4 —

4 patate medie lavate,
adatte alla cottura al forno
100 g di burro
100 ml di latte
100 ml di panna densa
una bella presa di sale

8 fettine sottili di prosciutto
4 uova in camicia
una manciata di gruyère o comté
insalata verde croccante,
per servire

Scaldate il forno a 220°C.

Cuocete le patate nel forno per 1 ora, finché la buccia diventa bella marrone e croccante. Quando sono abbastanza fredde da poterle maneggiare, tagliate la parte superiore e recuperate la polpa morbida trasferendola in una ciotola. Aggiungete il burro, il latte, la panna e il sale e mescolate.

Scaldate il grill al massimo.

Rivestite l'interno di ogni guscio di patata con due fette di prosciutto, poi distribuiteci il composto di patate, lasciando in cima uno spazio di circa 5 mm. Adagiateci sopra le uova in camicia, completate con il formaggio, quindi passate sotto il grill ben caldo e completate con una macinata di pepe nero.

Servite le uova con insalata verde croccante.

Fagottini alla marmellata

Erano amatissimi dalla Regina Madre per i picnic in collina al Castello di Mey. Ma i neofiti stiano all'erta: mangiarli è senza dubbio un'arte, sebbene non sia sempre stata messa in chiaro. Come ricorda il Conte di Caithness, "dovevo mangiarlo tenendolo tra le dita e mordere un angolo prima di versarci la panna. Poi dovevo mangiarlo cercando di sporcarmi il meno possibile. Tutti gli altri si fecero delle gran risate, mentre prima la panna mi colava dalle mani e gocciolava su ogni cosa sotto. Speravo solo che arrivasse presto un altro ospite per passare il testimone della sfida". Questa ricetta è di Sue Collings, contenuta nel libro *A Taste of Mey*.

— Per 16 —

farina, per spolverare

320 g di pasta sfoglia

4-5 cucchiaini di marmellata
o confettura

1 uovo sbattuto

zucchero a velo, per spolverare

panna densa (facoltativa), per servire

Viservirà

1 tagliabiscotti rotondo liscio di 8 cm

Spolverate il piano di lavoro con la farina e stendete la pasta in una sfoglia spessa non più di 2 mm. Mettete la pasta in frigorifero per 15 minuti, quindi ricavate sedici dischi con il tagliabiscotti (se necessario, ristendete i ritagli).

Versate un cucchiaino scarso di marmellata o confettura al centro di ogni disco di pasta. Spennellate leggermente il bordo intorno al ripieno con l'uovo sbattuto, poi ripiegate la pasta a metà per formare una mezzaluna. Premete con le dita e il pollice lungo i bordi per sigillarli, e usate una forchetta per fissare e decorare i bordi di ogni fagottino. Non bucherellate la superficie per evitare di far fuoriuscire il ripieno.

Disponeteli su una teglia rivestita di carta forno e trasferite in frigorifero per 15 minuti mentre scaldate il forno a 180°C.

Cuocete sul ripiano centrale per circa 15 minuti o finché diventano ben dorati.

Lasciate raffreddare, poi spolverate di zucchero a velo e servite con la panna, se vi piace.



porri: potage Parmentier	35
porridge: il porridge della Regina Camilla	16
prosciutto	
croque monsieur	187
les petits vol-au-vents	
à la béchamel	140-1
oeufs suzette	53
tramezzini al prosciutto e senape	102
pudding di Natale: il Plum Pudding di Buckingham Palace	210
Q	
quiche lorraine	96-7
R	
riso	
kedgeree	26-7
risotto con asparagi e verdure primaverili	163
rognoni alla diavola	19
S	
salmone	
polpette di salmone	57
salmon Chambord	66-7
tramezzini al salmone affumicato	102
sardine	
sardine alla griglia	62
sigarette alle sardine	190-1
scampi: insalata di trota e scampi bolliti	61-2
scones: gli scones di Birkhall	129
shortbread: gli shortbread di Balmoral	113
sogliola fritta con salsa ai gamberi	68
stufato di cervo	85
T	
tacchino in due modi	166-7
tartellette al limone e meringa	200
teabread: Welsh Teabread	114
torte	
gâteau en surprise	207-8

Ginger Cake	122
gugelhupf	214-15
la torta di compleanno della Regina Maria	131
Swiss Roll	125
tramezzini di pollo dell'Incoronazione	107
trota	
insalata di trota e scampi bolliti	61-2
trota alla mugnaia	154
truites froides au Rubis	48-50
U	
uova	
beignet au fromage	187
crème brûlée	212
crêpe au naturel	228
insalata Aida	51
le uova strapazzate della Regina Camilla	147
oeufs Drumkilbo	152-3
oeufs en meurette	150-1
oeufs suzette	53
omelette verde	148
Probationer's Pudding	205-7
quiche lorraine	96-7
Scotch Woodcock	186
soufflé di haddock affumicato	192-3
tramezzini alla maionese con le uova	103
uova al forno	18
V	
verdure	
brodo scozzese	86
il brodo di pollo della Regina Camilla	36
risotto con asparagi e verdure primaverili	163
vol-au-vents: les petits vol-au-vents	
à la béchamel	140-1
Z	
zuppe	
brodo scozzese	86
il brodo di pollo della Regina Camilla	36
potage Parmentier	35

L'autore



Tom Parker Bowles è un pluripremiato scrittore gastronomico da oltre 20 anni, autore di otto libri di cucina (tra cui i bestseller di Fortnum & Mason) e critico gastronomico per *The Mail on Sunday*. Collabora anche con *Esquire*, *Country Life* e *Condé Nast Traveller*, oltre a essere giudice regolare di *Masterchef* sulla BBC. Tom è uno dei figliocci di Re Carlo III, e sua madre è la Regina Camilla.

*

Il fotografo

John Carey, originario di Londra e premiato fotografo di food, ha lavorato tra gli altri a libri di Gordon Ramsay, del Ritz e del Claridge's. Grazie all'occhio per i dettagli e alla passione per fotografia, cibo e bevande, ha una vasta clientela che comprende alcuni dei più prestigiosi chef, ristoranti, hotel, editori e marchi del mondo.

© @johncareyphoto

*

L'illustratrice

Alice Pattullo - illustratrice nata nel Newcastle - vive e lavora nell'East London. Apprezzata freelance, i suoi lavori spaziano nei campi più diversi. Le sue serigrafie realizzate in numero limitato sono esposte e vendute nel Regno Unito.

© @alicepattullo

Ringraziamenti

Questo libro, come sempre, è un lavoro di squadra e non sarebbe stato possibile senza un incredibile gruppo di persone di talento. Io non faccio altro che buttar giù le parole, la vera magia si compie altrove.

Vorrei ringraziare il Re Carlo III e la Regina Camilla per il loro aiuto e la loro guida, oltre che per essere stati fonte di ispirazione.

Grazie a Stephanie Jackson di Octopus, la mia eccezionale editrice: finalmente siamo riusciti a lavorare insieme, ed è stata una gioia. A Pauline Bache, che ha seguito, organizzato, curato e sistemato ogni parte di questo libro. E al direttore creativo Jonathan Christie, che ne ha plasmato il carattere e l'aspetto. Grazie a Chloë Johnson-Hill e al suo team di marketing e relazioni pubbliche; a Marianne Laidlaw, Veronique de Sutter e ai loro colleghi delle vendite nel Regno Unito e nel mondo; a Peter Hunt della produzione e a tutto il team di Octopus che ha dato il proprio contributo lungo il percorso.

A John Carey, fotografo, fan dei Cure e grandissimo del settore. Chi avrebbe mai detto che un servizio fotografico potesse essere divertente? Un enorme grazie anche ad Annie Rigg, chef e autrice (ma di certo non una "home economist") che ha cucinato, testato la maggior parte delle ricette del libro e fornito consigli e indicazioni essenziali, insieme a Hattie Baker. E grazie a Tamsin Weston per i fantastici materiali di scena.

E naturalmente grazie a Alice Pattullo, l'illustratrice, per i suoi splendidi disegni.

Un enorme grazie a Mark Flanagan, Royal Chef, che ha fatto di tutto per aiutarci, nonostante fosse nel bel mezzo di una decina di menu diversi ogni giorno; il suo punto di vista è stato fondamentale, la sua conoscenza immensa. E grazie anche a Stuart Major, capo chef di Clarence House, per tutte le sue ricette.

Grazie anche a Bill Stocking e a Julie Crocker e a tutti i collaboratori del Royal Archive di Windsor.

A Cleyenne Lazarotto-Miotto, per il suo infinito sostegno e per aver letto innumerevoli prime bozze. E per essere stata così diretta.

A Hugo Vickers, per i suoi consigli e un bel po' di ricette.

A Tobyn Andreae, per tutto il suo aiuto.

A Matthew Fort, Jeremy Lee, Jamie Sutherland, Tom Pemberton, John Williams, Gavin Rankin e Mark Hix per le loro ricette.

First published in Great Britain in 2024 by Aster, an imprint of Octopus Publishing Group Ltd Carmelite House 50 Victoria Embankment London EC4Y 0DZ www.octopusbooks.co.uk

An Hachette UK Company www.hachette.co.uk

Copyright © Octopus Publishing Group Ltd 2024 Testi © Tom Parker Bowles 2024 Progetto grafico © Octopus Publishing Group 2024 Illustrazioni © Octopus Publishing Group 2024 Fotografie © John Carey 2024

Progetto grafico di Jonathan Christie Fotografie di John Carey Illustrazioni di Alice Pattullo Food styling di Annie Rigg Props styling di Tamsin Weston

Ogni ragionevole sforzo è stato fatto per individuare i detentori dei diritti relativi alle ricette storiche presenti in questo libro. In caso di omissioni contattare l'editore per la rettifica nelle future ristampe.

Crediti individuali delle ricette: pag. 41 © Tom Pemberton 2024; pag. 47 © Bellamy's 2024; pagg. 61, 65, 114, 129, 163, 168, 200, 205 © HM Re Carlo III 2024, riprodotte per gentile concessione di HM Re Carlo III; pagg. 74 e 184 © Mark Flanagan 2024; pag. 81 © Mark Hix 2024; pag. 84 tratta da A Royal Cookbook: Seasonal Recipes from Buckingham Palace, pubblicato dal Royal Collection Trust; © HM Re Carlo III 2024; pag. 86 © Jeremy Lee 2024, riprodotta per gentile concessione di 4th Estate; pag. 96 da Floyd on France © Keith Floyd 2024; pag. 107 da The Constance Spry Cookery Book, riprodotta per gentile concessione

dell'editore Grub Street, Londra; pag. 117 e 118, riprodotte per gentile concessione del Queen Elizabeth Castle of May Trust; pag. 146, riprodotta per gentile concessione di Bonnier Books; pag. 150 © Matthew Forte 2024; pag. 174 © Jamie Shears 2024; pagg. 177-82 © John Williams 2024.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2024 Tutti i diritti riservati www.guidotommasi.it

Traduzione: Laura Tosi
Revisione: Fabrizia Malerba
Correzione bozze: Valeria Cecilia Barbon

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN: 978 88 6753 440 1

Stampato in Italia

Note per le ricette

In tutte le ricette cucchiari e cucchiaini si intendono rasi.

1 cucchiaino = 15 ml

1 cucchiaino = 5 ml

Le uova devono essere di allevamento all'aperto e di calibro medio, se non diversamente indicato.

Il latte si intende intero, se non diversamente specificato.

Salvo diversamente indicato, le erbe si intendono fresche.

Il forno deve essere già stato scaldato alla temperatura indicata; se usate un forno ventilato, seguite le istruzioni del produttore per regolare i tempi e la temperatura.



STORIA. MONARCHIA. GASTRONOMIA.

Più di 100 ricette per ogni occasione, da una semplice colazione a un picnic, da una cena a un garden party, fino alle incoronazioni e ai banchetti di Stato. E poi storie dalle cucine e dagli chef reali, alla scoperta delle tradizioni e delle preferenze dei sovrani, a partire dalla Regina Vittoria fino ai giorni nostri.