

La Grande Cucina Reale

La storia delle Cucine Reali inizia nel 1764, quando questi ambienti vennero realizzati dall'architetto Ignazio Birago di Borgaro per uso delle tavole di re Carlo Emanuele III e del suo ultimo figlio Benedetto Maria Maurizio, duca del Chiabrese, a cui spettò in dono dal padre, il Castello ducale di Agliè. Dopo l'invasione napoleonica, le cucine vennero utilizzate per servire ai pranzi di re Carlo Felice e di sua moglie Maria Cristina di Borbone Napoli. La Cucina Reale mantenne la sua funzione fino al 1849 anno di morte della regina. Da quell'anno, con il passaggio di proprietà a Ferdinando di Savoia Genova le cucine in uso vennero spostate in altri ambienti del castello.



Castello di Agliè, Corridoio di collegamento tra le cucine

La Cucina di Levante

Nella “Cucina di Levante” o “cucina della verdura e della frutta” si trova il forno con piani di cottura e riscaldamento.

Nella foto è possibile vedere dei coperchi, molto diversi da quelli oggi in uso nelle nostre cucine, e ceste, dove veniva riposta la verdura e la frutta, proveniente dalla Cascina Orto Valle. La scelta era strettamente legata alla stagionalità e alla produzione locale. La verdura veniva consumata poco, quasi sempre cotta o in composta.



Castello di Agliè, La “Cucina di Levante”

La Cucina di mezzo

Ecco la grande “Cucina di mezzo” o “Cucina delle carni”, dotata di un grande camino e di una batteria di fornelli, dove veniva cucinata molta carne bovina, che arrivava dalla Cascina Mandria, ma anche carne ovina e pollame, in massima parte proveniente dalla Cascina Gozzani. Gli utensili esposti nella cucina sono in prevalenza oggetti in rame stagnato come pentole, casseruole, e padelle, la maggior parte dei quali forniti di lunghi manici predisposti per l’appensione.



Castello di Agliè, La “Cucina di mezzo”

La Cucina di Ponente

Passiamo alla “Cucina di Ponente” o “cucina dei pani e dei dolci”.

In questo ambiente i pani venivano preparati, e anche cotti, nel forno a essi dedicato, mentre i dolci venivano solo preparati, la cottura avveniva in un forno ricavato alle spalle della “cucina di ponente”. La torta che potete vedere nella foto sottostante non è un’invenzione, ma una fedele riproduzione di un dolce dell’epoca di Carlo Felice e di Maria Cristina di Borbone Napoli, copiato da un ricettario illustrato, conservato presso la Biblioteca Reale di Torino.



Castello di Agliè, La “Cucina di ponente”

Una curiosità: la squadra di inservienti al servizio nelle cucine: garzoni, *laveurs*, aiutanti cuochi, fino al capocuoco, erano tutti maschi e tutti vestiti, incredibilmente, dato il lavoro che svolgevano, in pantaloni e marsina cremisi (rosso vivo), camicia bianca, e gilet blu (come potete vedere nella foto qui sotto).



Sagoma raffigurante inserviente di cucina

La squadra di cucina abitava poco distante dal luogo di lavoro, in un mezzanino tra le cucine e il piano giardino, dove si aprivano le finestre dei dieci locali perfettamente arredati. Al capocuoco era assegnato un alloggio con due camere, alcova, e uso cucina. Anche nelle cucine, il capocuoco disponeva di un proprio ufficio dove comporre i piatti per la tavola reale. Le serre del giardino, inoltre, offrivano “frutta esotica” - aranci e citroni - che non venivano consumati, ma utilizzati come decorazioni.



Castello di Agliè, Serra bianca