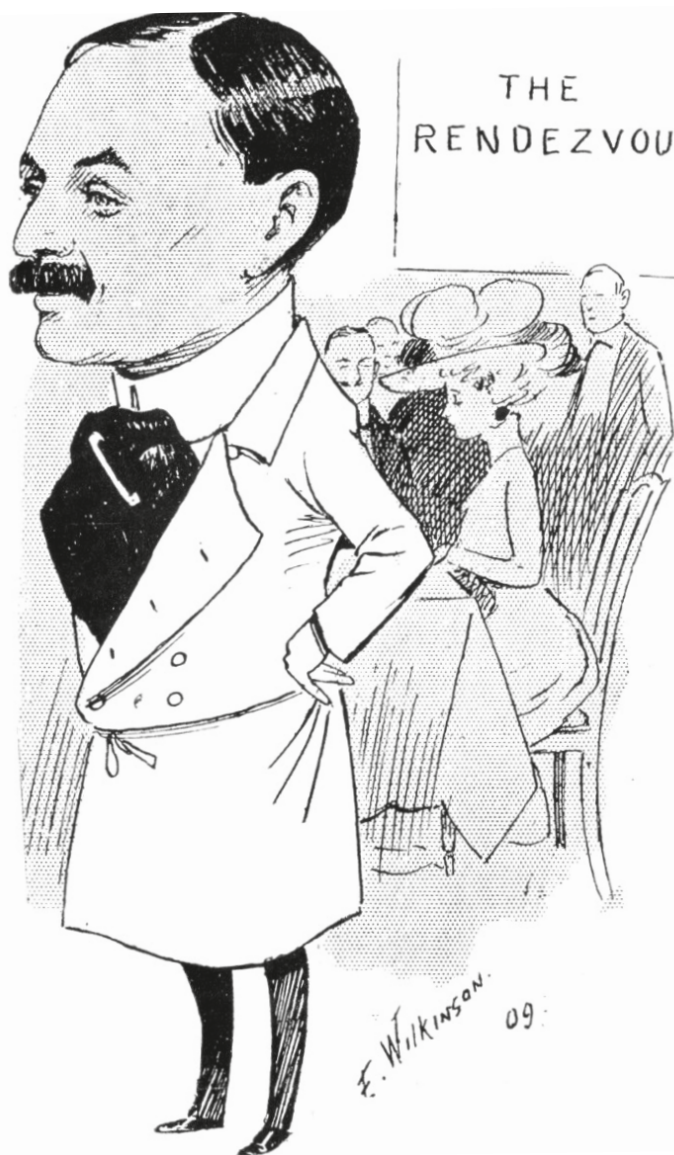


THE
RENDEZVOUS



Un italiano in Dean Street

I "semplici menu" di Peter Gallina

a cura di
Roberto Liberi

visualizza la scheda del libro sul sito www.edizioniets.com



Edizioni ETS



www.edizioniets.com

© Copyright 2022

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884676494-2

Indice generale

Introduzione	7
Prefazione	13
Regole d'oro per i cuochi	15
Primo menu	18
Secondo menu	22
Terzo menu	26
Quarto menu	29
Quinto menu	31
Sesto menu	34
Settimo menu	38
Ottavo menu	42
Nono menu	46
Decimo menu	50
Undicesimo menu	54
Dodicesimo menu	58
Tredicesimo menu	62
Quattordicesimo menu	66
Quindicesimo menu	70
Sedicesimo menu	74
Diciassettesimo menu	78
Diciottesimo menu	82
Come fare delle buone omelette	86
Indice delle ricette	89

Introduzione

Mi sono imbattuto per caso nel libretto che Peter Gallina aveva scritto per i suoi più affezionati clienti con diciotto menu composti da piatti che l'autore definisce "così semplici da poter essere preparati da un bambino". Lo scopo dichiarato è quello di aiutare le donne inglesi nelle loro attività domestiche, rendendole il più possibile indipendenti dai loro cuochi, un libro di cucina quindi non per professionisti ma per le massaie.

Intendiamoci, Peter Gallina non è l'Artusi, né ha la pretesa di esserlo ma ho trovato questo libricino degno di essere riproposto all'attenzione di chi si diletta di storia della cucina perché è scritto da un italiano che da giovane emigra in Francia, in quegli anni (siamo alla fine dell'Ottocento e ai primi del Novecento) al vertice mondiale della cucina internazionale, e lavorando duramente acquisisce l'esperienza necessaria per dirigere un ristorante, per poi spostarsi a Londra coronando il sogno di avere un ristorante tutto suo, un ristorante ove la sua cucina deve ben adattarsi ai gusti degli inglesi, fino ad ottenere un meritato successo. Trovo intrigante questa triplice combinazione, una base italiana, una cucina francese diventata internazionale grazie ai suoi grandi cuochi e l'adattamento al gusto inglese. E spero che anche altri possano trovare di interesse questo aspetto.

Ma chi era Peter Gallina? Ci illumina su di lui e sul suo ristorante la "The gourmet's guide to London" (La guida del buongustaio a Londra) edita nel 1914 che lo descrive come un piccolo italiano, azzimato e con piccoli baffi, una persona di buona famiglia che si è allontanata da casa da ragazzo e si è fatto strada grazie alla naturale intelligenza, alla perseveranza e al suo palato eccezionalmente sensibile. La sua prima tappa è stata in un piccolo locale parigino

dove ha imparato abbastanza del mestiere per diventare direttore di ristorante e a questo punto è venuto in Inghilterra con i suoi risparmi prendendo la direzione dello Strand, un piccolo locale londinese in attesa di poter avere un ristorante tutto suo.

Durante il periodo in cui dirigeva lo Strand si recava spesso in Dean Street per l'acquisto del caffè e fu così che un giorno si accorse che c'era in quella strada un locale che si liberava, chiuso dalla polizia perché veniva usato come casa da gioco. Gallina aveva colto al volo l'opportunità, aveva speso dei soldi per renderlo piacevole dando così vita al "Rendezvous".

Il nuovo ristorante aveva prezzi molto moderati e soprattutto un ottimo rapporto qualità prezzo e presto la sua fama aveva iniziato a girare per la città attirando anche personaggi importanti e l'interesse della stampa.

L'autore della guida ci dice che vestiva in modo piuttosto originale: nel suo ristorante Peter Gallina indossava una giacca bianca a doppio petto con un'apertura molto ampia sul davanti riempita da quella che definisce come "la più voluminosa cravatta nera mai vista dai tempi dei dandy"; un piccolo grembiule bianco completava il suo abbigliamento. Una descrizione che torna con la caricatura che ho riportato all'inizio di questo libretto e che ho trovato in una pubblicità del ristorante.

Nel primo periodo di attività Gallina faceva continuamente la spola fra la cucina e la sala ristorante per assicurarsi che i piatti fossero preparati nel modo giusto e controllare se i clienti stavano apprezzando quel che mangiavano. Inizialmente non aveva la licenza per vendere alcolici e il vino necessario veniva acquistato da un negozio che stava quasi di fronte tramite un ragazzino che andava e veniva a seconda delle necessità.

La guida ci parla anche di questo libretto, dal titolo "Diciotto semplici menu", un libricino inizialmente regalato ai clienti e poi venduto al modico prezzo di uno scellino, la

cui copertina originale riporto al termine di questa introduzione; nella prefazione al libretto l'autore riporta le "Regole d'oro per i cuochi" e la prima regola suona così: "Compra solo prodotti buoni. Il miglior cuoco del mondo non può trasformare prodotti di terza categoria in piatti di prima categoria", regola che lui stesso ha sempre osservato e che ha contribuito senz'altro al successo del ristorante che nel tempo Peter Gallina ha ampliato acquistando i locali a fianco quando si liberavano; con una sala da pranzo più grande anche la cucina doveva ingrandirsi per far fronte alle richieste e quando il ristorante ha acquisito la licenza per alcolici bisognava trovare anche lo spazio per una cantina abbastanza grande per i bisogni della sua clientela. E nel tempo nascerà anche, a fianco del ristorante un negozio di tè e pasticceria con sale da tè al primo piano, la *Maison Gallina*, citata anche nel libretto per i suoi dolcetti.

La clientela del ristorante era formata da londinesi di ogni ceto sociale, da principi a studenti d'arte e tutti venivano trattati con la stessa attenzione; la vicinanza con il teatro Royalty faceva sì che molti spettatori che andavano allo spettacolo si fermavano prima a mangiare al *Rendezvous* o ci andavano a cenare dopo lo spettacolo. Anche i proprietari del teatro apprezzavano il vantaggio di avere un buon ristorante vicino alle loro porte ed avevano incoraggiato Peter Gallina all'inizio della sua attività.

La guida ci informa anche sulla carta del giorno del ristorante che aveva un'ottima scelta di piatti. C'erano molti piatti a base di sogliole e di una ventina di altri tipi di pesce, gli antipasti occupavano metà della carta mentre uccelli, insalate, verdure, salati e dessert avevano una piccola colonna piena di voci nelle rispettive rubriche.

Due erano le specialità della casa, la Sogliola *Rendezvous* e il Soufflé *Gallina*: "La sogliola *Rendezvous* è un modo meraviglioso di cuocere il pesce, con una salsa al vino bianco e un sacco di altre cose buone che un cuoco può usare in un piatto di pesce per renderlo gradevole al gusto ed

eccezionalmente ricco. Il soufflé Gallina è un soufflé con ciliegie sotto spirito, e viene servito in un bagno di fine cognac champagne che viene dato alle fiamme. Non è certo un piatto per astemi!"

Nel riprodurre il libretto ho preferito mantenere anche il testo inglese perché non sempre la traduzione può rendere al meglio quel che l'autore voleva dire. Per le unità di misura nel testo tradotto ho usato quelle del sistema metrico decimale per evitare che il lettore dovesse fare calcoli complicati fra once, libbre e pinte, approssimando quanto basta a rendere comprensibile e scorrevole la ricetta.

Per i curiosi che volessero cimentarsi nel provare le ricette ricordo che dagli inizi del Novecento ad oggi i gusti in materia di cucina sono cambiati e non siamo più abituati alle quantità di grassi usati, specialmente di burro; il mio consiglio è quello di limitarne l'uso aiutandosi qualche volta con l'olio d'oliva, anche se lo scopo di sperimentare questa cucina sarebbe quello di ritrovare gli antichi sapori. Mano leggera quindi, ma senza stravolgere la ricetta!

Roberto Liberi

Edizioni ETS
Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa
info@edizioniets.com - www.edizioniets.com
Finito di stampare nel mese di novembre 2022

