

# Prelibatezze e curiosità nel piatto di Napoleone

Menu imperiali, arte culinaria e *bon ton*  
ai tempi di Bonaparte

Ada Corneri

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino.

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros.

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano.

In copertina: disegno tratto dall'opera di U. Dubois.

ISBN: 978-88-6580-341-7

© 2021

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

[leoneverde@leoneverde.it](mailto:leoneverde@leoneverde.it)

[www.leoneverde.it](http://www.leoneverde.it)

[www.leggereungusto.it](http://www.leggereungusto.it)

# Prefazione

Napoleone Bonaparte è il personaggio storico francese indubbiamente più noto al mondo. Mentre scoccano i 200 anni dalla sua morte, le cronache riportano che da allora almeno un libro al giorno è stato pubblicato per ritracciare ogni passo della sua ascesa, ogni dettaglio del suo carisma, ogni perché della sua disfatta. Il nostro contributo ci porterà invece a sbirciare, con tanta curiosità e un pizzico di sfacciataggine, nel piatto del nostro Imperatore. Un'occhiata in cucina che tra pietanze e stili di vita diventerà rivelatrice non solo di una personalità fuori dal comune, ma anche di tutta una società che di una tavola imbandita fece pur sempre il riflesso di usi, costumi e intrecci politici.

Napoleone mangiava con appetito il poco che gli era sufficiente, badava all'essenziale e non al superfluo, ma questo non vuol dire che tutto non fosse "strategicamente" valutato. I luoghi comuni che di norma lo vedono consumare i pasti in una decina di minuti, talvolta anche a cavallo, non sono fantasie bizzarre, ma necessità di chi concedeva poche distrazioni ai propri imprescindibili doveri. Un'attenta analisi culinaria non può certamente scindere il capo militare, che esalta il ruolo della convivialità con le truppe, dal politico conscio dell'importanza di banchetti e pranzi di gala in un momento di ricomposizioni delle *élites* sociali. E non deve neppure trascurare i momenti più intimi, la sera o la domenica, trascorsi a tavola in famiglia e quelli più

solitari dell'esilio. Di volta in volta si tratterà dunque di scoperciare, come piatti appetitosi, consuetudini tutte altamente intriganti e ricche di sorprese.

Oltre alle preferenze di sua Maestà Imperiale, palato dai gusti rustici ma poi amante di sorbetti e gelati, scopriremo dunque l'influenza esotica di Joséphine e le golose debolezze di Marie Louise, ci faremo consigliare dai grandi cuochi, da Carême a Dunant, ascolteremo i commenti di Brillat-Savarin, eminente "gastronomo" del tempo, brindando infine con un buon bicchiere di Chambertin alle inaspettate innovazioni del nostro eroe.

Ecco quindi che il nostro approccio, solo in apparenza riduttivo, si dispiega come una tovaglia intessuta di ricette, confidenze, piccoli fatti storici per ricreare la magia di un'epoca che ha fatto grande la cucina francese. Cosa aspettare ancora, dunque: accomodiamoci alla tavola dell'Imperatore e che si inizino a servire le succulenti portate!



# La storia racconta di lui

*“Posso perdere una battaglia,  
ma non perderò mai un minuto!”*

Napoleone

La storia racconta e la leggenda ricama: quante informazioni ci passano tra le mani, più o meno veritiere o romanzate, e non potrebbe essere altrimenti avendo a che fare col mito di un imperatore tanto amato e tanto temuto, che seppe raccogliere le istanze di una Francia stanca di anarchia, disordini e insicurezze. Già sulla data della sua nascita, 15 agosto 1769, si erano spese malignità, volendo invecchiarlo di un anno per farlo nascere quando la Corsica era ancora italiana, quasi a negarne l'ufficialità francese. Personaggio affascinante e controverso, ancor oggi oggetto di continue revisioni storiche, ha sempre saputo sedurre per la sua travolgente energia. Grande stratega e ammirato condottiero, univa al talento una spiccata intelligenza pratica e organizzativa. Di carattere impetuoso sostituì la debolezza dell'orgoglio personale con l'ambizione patriottica e, governando il Paese dal 1799 al 1815, rappresentò la volontà di chi, sulle orme di Carlo Magno, voleva dirigere tutto, dall'esercito alle coscienze. In nome della libertà e degli ideali della Rivoluzione guidò la Francia illudendosi di poter dominare anche l'Europa.

A parte i dati storici universalmente acclamati, molte notizie le possiamo trarre dalle sue stesse memorie

scritte a Sant'Elena, che contribuirono da subito a perpetuarne la gloria. Innumerevoli testimoni, esperti e studiosi si sono poi prodigati nel tempo a completare il quadro della sua vita avventurosa. Sappiamo così che dal 1779 al 1784 compie i suoi studi alla scuola militare di Brienne, non molto distante da Parigi, teatro poi nel 1814 di un'importante battaglia contro le truppe russo-prussiane. Fino al '91 vivrà la vita di guarnigione tra Valence e Lione. Generale di brigata nella prima campagna d'Italia, dove ottiene un successo folgorante, riceve il comando della spedizione in Egitto da un precario Direttorio, organo istituzionale che si era installato sulle rovine della Rivoluzione. Con l'aggravarsi della situazione politica in patria Napoleone rientra e, nel 1799, con un colpo di Stato, si fa nominare Primo Console. Il suo prestigio aumenta, firma il concordato con il Papa e la pace con Austria e Inghilterra. Incoronatosi Imperatore nel 1804, regna come monarca assoluto attorniansi di una corte fastosa. Potendo contare sulla devozione della Grande Armée e della Garde Impériale, ottiene una serie di brillanti vittorie tra cui quella di Austerlitz contro l'esercito austro-russo. Diventato una leggenda militare, illuminato dalla gloria, distribuirà a suo piacimento fama e privilegi, mettendo i fratelli sui troni di Spagna, Napoli, Olanda e Westfalia. Intanto, archiviato il primo matrimonio con Joséphine Beauharnais, avrà dalla seconda moglie Marie Louise d'Asburgo-Lorena il sospirato erede, quell'Aiglon che morirà a Vienna poco più che ventenne. Col sogno di conquistare Mosca e la drammatica ritirata di Russia inizia la parabola discendente che lo porterà ad abdicare nel 1814 in una Parigi ormai invasa dai nemici. Approfittando però dell'impopolarità del nuovo re Luigi XVIII, tornerà dall'esilio all'Elba, isola di cui gli era stata riconosciuta la sovranità, come l'eroe dei Cen-

to Giorni, ma a questo punto un'Europa coalizzata a Waterloo ne segnerà la disfatta definitiva. Esiliato nella lontana isola di Sant'Elena, al largo delle coste africane, dopo sei anni si spegnerà quel 5 maggio 1821 reso immortale dal nostro Manzoni.

Il suo nome non resta però scolpito solo sui campi di battaglia. Genio militare ma anche grande riformatore, ci lasciò il Codice napoleonico, impresa grandiosa e base del diritto civile contemporaneo che, posta nel suo contesto storico, appariva estremamente progressista. Sviluppò l'istruzione secondaria, istituì la *Légion d'honneur* per meriti civili e militari, fondò la Banca di Francia e diede corso legale al franco germinale, nuova unità monetaria che rimarrà in circolazione fino al 1928. La sua grande opera di riorganizzazione di una nazione che aspirava ad istituzioni finalmente stabili si basava su un'idea accentratrice che caratterizzò a lungo numerosi aspetti della Francia moderna, introducendo ad esempio la figura del prefetto dipartimentale di nomina statale. Appassionato lettore, soprattutto dei classici antichi, si cimentò volentieri anche nella scrittura e oltre ai testi autobiografici ci ha lasciato un romanzo giovanile, *Clisson et Eugène*, rimasto però in un cassetto fino al 1920.

E per quanto riguarda la cucina? Fu promotore di innovazioni anche in questo ambito, sviluppando, ad esempio, nuove opportunità per la conservazione dei cibi. Nei ricettari il suo nome resta però oggi soprattutto legato, per ironia della sorte, a un sontuoso dolce creato dai pasticceri di Mosca nel 1912 per celebrare orgogliosamente i cento anni della liberazione della Russia dalla dominazione francese. Vediamo dunque insieme la preparazione di questa torta Napoléon, parente alla lontana della nostra "diplomatica", ispirata al rinomato *millefeuilles* in quanto composta appunto dalla sovrappo-

posizione di infiniti strati di crema e sottile pasta sfoglia. Delizia di non facile preparazione, divenne presto il dolce nazionale russo più diffuso e questo ne spiega le varianti soprattutto riguardo alla farcitura, che vanno dalla classica crema al burro, alla crema aromatizzata con liquore o alla crema pasticciera. Molto spesso viene proposta anche con alternanza di confetture ai frutti rossi, così come nella ricetta che segue.

## TORTA NAPOLÉON

*Ingredienti per la sfoglia:*

550 g di farina  
300 g di burro freddo  
1 uovo  
1/2 bicchiere d'acqua  
1 cucchiaio di aceto di mele

*Ingredienti per la crema:*

1/4 di l di latte intero  
180 g di zucchero  
2 tuorli  
45 g di farina  
1 bustina di vanillina  
200 g di burro a temperatura ambiente  
200 g di confettura rossa a piacere (fragole, ciliegie, frutti rossi)



Mescolare in una ciotola la farina e il burro tagliato a dadini. Aggiungere l'uovo e farlo assorbire lavorando il composto con le mani. Unire l'acqua con l'aceto in modo da ottenere una consistenza liscia e omogenea. Dividere l'impasto in tanti panetti e lasciarli riposare in frigo per 30 minuti coperti da una pellicola trasparente. Stenderli poi con un mattarello formando dei dischi sottili da adagiare su carta da forno. Si raccomanda di lavorarne uno per volta lasciando gli altri in frigo; bucherellando con una forchetta la pasta questa resterà più croccante e leggera. Cuocere ogni disco nel forno già caldo a 180° per circa dieci minuti fino a completa doratura, assieme ai ritagli di pasta che ben sbriciolati serviranno a guarnire l'ultimo strato e i bordi del dolce. Preparare la crema sbattendo in un pentolino la farina, i tuorli e 80 g di zucchero. Aggiungere a filo il latte e la vanillina, facendo addensare a fuoco basso e mescolando continuamente, poi lasciare raffreddare il tutto. Montare a parte con uno sbattitore elettrico il burro ammorbidito e il restante zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e poi incorporarvi lentamente la crema. Comporre la torta alternando le sfoglie a strati di crema e confettura, decorando alla fine con le briciole della pasta avanzata.

Il segreto per una perfetta riuscita è far riposare il Napoléon in frigo alcune ore, anche una notte intera.

Terminata la prima degustazione possiamo ancora concederci qualche precisazione e qualche voce di corte. La prima attestazione di un *Mille-Feuilles* daterebbe comunque 1651 e sarebbe stata opera di François Pierre de La Varenne, rinomato cuoco di Digione, che ce ne dà la ricetta nel suo *Cuisinier françois*, testo di riferimento per la cucina europea del XVII secolo. Il dolce sarebbe poi stato portato al successo solo nel 1867 dal celebre pasticciere parigino Adolphe Seugnot. Si dice anche però che Napoleone stesso se ne attribuì l'invenzione. Sorpreso dall'imperatrice Joséphine a corteggiare una dama bisbigliandole all'orecchio, spiegò che stava innocentemente sussurrandole la ricetta di quel dolce da lui creato, che iniziò quindi a decantare ad alta voce. Non sappiamo come la prese la moglie, ma anche al di là della Manica sapevano quanto ne fosse goloso, insinuando l'ipotesi di una colossale indigestione di *millefeuilles* proprio alla vigilia della sconfitta di Waterloo!



# In campagna militare

*“Se mio marito ha ottenuto successi così brillanti  
è perché ha avuto la fortuna di comandare un esercito  
ogni soldato del quale è un eroe”*

Joséphine de Beauharnais

È noto che la forza dell’Impero dipendeva molto da quel particolare rapporto che Napoleone aveva saputo instaurare con i suoi soldati. Conscio che il primo talento di un comandante è conoscere lo spirito dei propri uomini ottenendone la fiducia, sapeva entusiasmarli, dare loro dignità e, con buona psicologia e ottima memoria, tollerava piccole familiarità mai accettate in altri contesti e creava complicità rievocando precisi dettagli individuali. Coinvolte e stimate, le truppe avevano un vero culto per il loro generale ed erano pronte ad affrontare i grandi sacrifici imposti dalle continue battaglie. Condividere con loro anche la frugalità del pasto ben si inseriva in questo clima solidale.

È proprio dalla cucina da campo allora che vogliamo compiere le prime incursioni nelle abitudini alimentari del nostro protagonista. Potremmo partire dalla sua frase storica “Un esercito marcia sul proprio stomaco” per comprendere quanto fosse importante per un successo militare nutrire i soldati in modo efficace e quanto la loro malnutrizione potesse al contrario rendere vani coraggio e dedizione. Ma come funzionava all’epoca il servizio di vettovagliamento? Se è vero che spesso la

necessità di rapido spostamento di un battaglione non permetteva alle retrovie che gestivano i viveri di assicurarne il regolare approvvigionamento, che molte volte i reparti venivano acuartierati presso abitazioni di civili i quali erano tenuti, loro malgrado, a fornire zuppa e pane secondo appositi capitolati e che non di rado vere e proprie razzie venivano compiute in nome della sopravvivenza, quel che ci interessa qui è cosa prevedeva di norma il rancio militare.

Sappiamo che nel 1801 la razione di viveri distribuita alle truppe, con cadenza variabile e secondo specifiche regole, era di 750 g di pane, 550 g di una sorta di gallette secche, 250 g di carne fresca o di manzo salato, 30 g di riso del Piemonte, della Carolina o delle Indie alternato a 60 g di legumi secchi tra lenticchie, fagioli, piselli e fave. A ciò si aggiungeva un litro di vino ogni quattro uomini, uno di acquavite ogni sedici e uno di aceto, molto usato per purificare l'acqua, ogni venti.

Si deduce che pane e minestra erano dunque alla base dell'alimentazione. In genere la carne veniva fatta bollire con legumi o altre eventuali verdure reperibili: a fine cottura si aggiungeva il pane. In caso venisse dato un improvviso ordine di partenza, due uomini si incaricavano di portare il pentolone sospeso a un bastone per poterlo poi rimettere sul fuoco alla prima sosta. Giorni fortunati potevano prevedere qualche volatile allo spiedo; dopo la prima campagna d'Italia viene introdotta la pasta, mentre si fa sempre più diffuso l'uso della patata.

La carne lessata con le verdure non può certo essere considerata una prerogativa dell'esercito di quei tempi: tipica della cucina contadina aveva da sempre rappresentato un piatto povero ma nutriente, accompagnato da un brodo caldo apprezzato soprattutto in inverno. Eppure tra i tanti modi per prepararlo una ricetta specifica ci interessa in questa sede: si tratta della famosa

*culotte bouillie de Napoléon*. Bonaparte, che preferiva in assoluto i cibi semplici, amava molto questo manzo bollito, per il quale si richiedevano tagli di carne posteriori di minor pregio e da qui l'origine un po' ironica del nome. Il piatto era servito anche in occasioni importanti e sotto l'Impero la varietà di carni che venivano scelte era sinonimo di prestigio. Vediamo come lo preparavano.

## MANZO BOLLITO ALLA NAPOLEONE

### *Ingredienti:*

400 g di biancostato  
300 g di garretto  
200 g di coda  
2 ossa con midollo  
100 g di lardo  
2 cosce di pollo  
1/4 di cavolo, 2 carote, 2 patate, 2 rape, 2 pomodori  
1 cipolla con 4 chiodi di garofano  
un mazzetto di gusti con prezzemolo, alloro, timo,  
sale grosso

Mettere in una pentola la carne a pezzi, adagiarvi sopra le verdure pulite, i gusti, salare, ricoprire di acqua e portare a ebollizione il tutto lasciando poi cuocere a fuoco basso per circa 3 ore. Durante la cottura aggiungere eventualmente altra acqua schiumando i residui di carne che potrebbero venire in superficie.

Tra gli ortaggi, la cipolla di norma cotta nel brodo o sfregata sul pane, ma in questo caso fritta nell'olio, si era addirittura conquistata una canzone. Si dice sia stata composta, visti i riferimenti alle truppe austriache, prima della battaglia di Marengo, battaglia su cui torneremo fra poco. La "*chanson de l'oignon*", di cui riportiamo un breve stralcio, era diventata molto popolare tra i granatieri della Guardia Imperiale.

*Au pas camarades, au pas camarades,  
Au pas, au pas, au pas,  
Au pas camarades, au pas camarades,  
Au pas, au pas, au pas.  
Un seul oignon frit à l'huile,  
Un seul oignon nous change en Lion,  
Un seul oignon frit à l'huile,  
Un seul oignon un seul oignon  
Mais pas d'oignons aux Autrichiens,  
Non pas d'oignons, non pas d'oignons*

.....

*Aimons l'oignon frit à l'huile,  
Aimons l'oignon car il est bon,  
Aimons l'oignon frit à l'huile,  
Aimons l'oignon, aimons l'oignon*

Napoleone prestava molta attenzione alla qualità del cibo, verificandola anche di persona qualora vi fossero delle lamentele. Soprattutto sul pane era piuttosto puntiglioso e si ricorda che, molto attento alla salute dei soldati feriti e ammalati, al Cairo ordinò di cuocere un pane speciale solo per loro. Il miglioramento generale dell'alimentazione in Francia è d'altra parte uno dei tanti meriti che gli si riconoscono. Sapeva quanto fosse importante durante le estenuanti campagne preservare i cibi dal deterioramento e anche in questo campo si distinse il suo spirito innovatore. Per troppi secoli infatti

ci si era dovuti accontentare di semplici tecniche di affumicatura o salatura e così, come Primo Console, fece indire un concorso pubblico per premiare con 12.000 franchi il miglior metodo di conservazione di prodotti che potesse essere utilizzato dall'esercito. Qui entra in scena la figura di Nicolas Appert (1749-1841) confettiere e distillatore che, compiendo ricerche sul modo di conservare gli alimenti, vince il premio con un particolare metodo di sterilizzazione basato sulla conservazione in bottiglie a chiusura ermetica. Impiegato con successo durante le campagne militari, il procedimento era destinato inizialmente a prodotti liquidi come minestre e marmellate, ma l'impiego si estese presto a molti altri cibi che venivano posti in vasi di vetro sigillati con un tappo di sughero, avvolti nella tela e fatti bollire. Nel 1804 Appert fonda un primo stabilimento di conserve e nel 1810 pubblica *L'Art de conserver les substances animales et végétales*, testo di grande risonanza in tutta Europa. Fornitore dell'esercito napoleonico fino al 1814, pur passando alla storia come creatore di questo particolare processo che ancor oggi porta il suo nome, l'appertizzazione, morì completamente povero. La sua parabola seguì quella dell'Impero in quanto, avendo scelto a suo tempo di non brevettare il metodo, fu presto sopraffatto dalla concorrenza. Le poste francesi nel 1955, riconoscendo il valore della sua scoperta, gli dedicarono un francobollo della serie riservata agli inventori celebri; noi riportiamo invece un possibile impiego della sua tecnica sempre attuale.



# Bibliografia e sitografia

- Il sito molto curato di storia [www.napoleon.org](http://www.napoleon.org) della Fondation Napoléon, e in particolare la sua *Lettre d'information* settimanale di aggiornamenti su eventi e pubblicazioni, è stato sicuramente lo spunto più importante per la ricerca.

- Grazie al catalogo digitalizzato Gallica della Biblioteca Nazionale Francese <https://gallica.bnf.fr> si sono potuti consultare i seguenti testi:

Cointeraux F., *La cuisine renversée*, Lyon, Imprimerie de Ballanche et Barret, 1796/7.

Delille J., *La gastronomie ou l'homme des champs à table*, Paris, Giguet et Michaud, 1803.

Viard A., *Le cuisinier impérial*, Paris, Barba, 1806.

*Chansonnier de table, Le caveau Moderne*, Paris, Cappellet et Renand, 1807.

*Étiquette du Palais Impérial*, Paris, Imprimerie Impériale, 1808.

*Manuel de la cuisine ou l'art d'irriter la gueule par une société de gens de bouche*, Metz, C.-M.-B. Antoine Éditeur, 1811.

Carême M.-A., *Le pâtissier royal parisien*, Paris, Garnier Frères, 1815.

Germain Fabry J.-B., *Itinéraire de Buonaparte de l'île d'Elbe à l'île Sainte-Hélène*, Paris, Le Normant, 1816.

De Bausset L.-F.-J., *Mémoires anecdotiques sur l'intérieur du palais... pour servir à l'histoire de Napoléon*, Paris, Baudouin Frères Éditeurs, 1827.



Las Cases, *Mémorial de Sainte-Hélène*, Paris, Bourdin, 1842.

Dubois U., *La pâtisserie d'aujourd'hui*, Paris, Dentu Éditeur, 1894.

Pons (de l'Hérault), *Souvenirs et anecdotes de l'île d'Elbe*, Paris, Librairie Plon, 1897.

Vialles P., *L'Archichancelier Cambacérès, 1753-1824, d'après des documents inédits*, Paris, Perrin, 1908.

Masson F., *Napoléon chez lui*, Paris, Librairie Ollendorff, 1921.

Tra i testi più recenti sono stati consultati:

Nisbet A-M., Massena V.-A., *L'Empire à table*, Paris, Adam Biro, 1988.

Calland-Jackson P.-N., *La politique sociale napoléonienne*, Histoire, Université de Versailles-Saint Quentin en Yvelines, (HAL archives-ouvertes.fr), 2015.

Oberoffer D., *Le suggestioni della tavola*, Ilmiolibro, 2016.

Vanni C. - Eliselle, *Le delizie della duchessa, Maria Luigia a tavola*, Modena-Bologna, Loggione, 2016.

Godfroy M., *Napoléon Que mangeait-il?*, Paris, Payot, 2017.

- Dalla rivista "Napoleonica. La Revue", 2008/1, n. 1, p. 2-44 consultabile al sito <https://www.cairn.info/revue-napoleonica-la-revue-2008-1-page-2.htm> è stato letto l'articolo di Branda P. *Le grand Maréchal du Palais: protéger et servir*

- Antichi ricettari di famiglia, dizionari monolingui francesi, vari siti turistici e culinari, oltre ai numerosi siti dedicati esclusivamente a Napoleone, sono stati infine preziosi strumenti di verifica per le informazioni reperite.

# Indice delle ricette

Torta Napoléon	10
Manzo bollito alla Napoleone	15
Verdure metodo Appert	18
Pollo alla Marengo	22
Triglie imbottite	27
Nidi di allodole	31
Cosce di leprotto al sole	33
Scaloppa di fegato alla Cambacérès	35
Soufflé di fragole Carême	38
Omelette del curato alla Brillat-Savarin	41
Savarin alla frutta mignon	42
Carciofi alla Cussy	44
Fricassee di pernici	47
Soupe d'Austerlitz	49
Parmentier di patate	52
Bisque ai gamberi	54
Zucca alla Laguipière	56
Passato di marroni	60
Purea di funghi	62
Melanzane alla Masséna	63
Sauce tomate Napoléon	65
Timbale des Grenadiers de la Garde	66
Ragù di olive	67
Bonbon alla rosa	70
Avocado piccante	72
Pollo Joséphine	73
Canapés Alla Beauharnais	75

Gâteau de Compiègne	78
Zuppa imperiale	82
Biscotti di Maria Luigia	84
Torta Duchessa	85
Cioccolata alla violetta con violette cristallizzate	88
Meringhe marmorizzate	91
Gâteau di riso	93
Biancomangiare	95
Sorbetto di ciliegie Napoléon	97
Capon de galera	102
Capon magro	103
Minestra di uova sode	104
Costolette di agnello ai profumi di Provenza	108
Gaufres roulées alla crema	109
Anatroccolo allo Chambertin	111
Tartufi allo champagne	114
Punch	115
Coquilles Saint-Jacques al Mandarine Napoléon	118
Salmone al burro di Montpellier	121
Boudin à la Richelieu	125
Mousse di caffè	128

# Indice

PREFAZIONE	5
LA STORIA RACCONTA DI LUI	7
IN CAMPAGNA MILITARE	13
L'ETICHETTA DI CORTE ALLA TAVOLA DELL'IMPERATORE	24
I GRANDI CUOCHI IN CUCINA	36
NON SEMPRE LA SOLITA ZUPPA	48
I PIATTI DI ACCOMPAGNAMENTO	57
JOSÉPHINE E IL GUSTO ESOTICO	68
MARIE LOUISE, LA GOLOSA	76
DOLCEZZE IMPERIALI	89
I TEMPI DELL'ESILIO	98
IN ALTO I CALICI	110
IL TOCCO FINALE	119
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA	129
INDICE DELLE RICETTE	131

Finito di stampare  
nel mese di Giugno 2021 presso  
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)