

LUTTO. MORTO GIOVANNI GORIA, UNA VITA PER LA STORIA E LA CULTURA DELLA CUCINA PIEMONTESE

goria È morto l'avvocato Giovanni Goria, astigiano, noto conoscitore dell'arte culinaria e dell'enogastronomia. Aveva 88 anni. Il rosario sarà recitato domani, lunedì 15 gennaio, dalle 20,30 nella cattedrale di Asti, il funerale martedì 16, dalle 10, sempre nella Cattedrale della città, quindi il viaggio verso il cimitero di Tigliole dove al salma sarà tumulata nella capella di famiglia. Difficilissimo condensare in poche righe l'intesa

attività culturale e professionale di Giovanni Goria. Ci proviamo qui. Nella sua vita Goria mise sempre a disposizione degli altri la sua sapienza in campo gastronomico, felice di contribuire alla diffusione della cultura della cucina piemontese, ma soprattutto del mangiare bene. Fu il primo divulgatore della cucina italiana anni luce prima dei vari

“master” e “prove” che oggi imperversano in tv. Nato ad Asti il 13 maggio del 1929, laureato in giurisprudenza, esercitò la professione forense nella città di Alfieri nei campi del Diritto Civile e Penale. Ma la sua passione più grande era quella della Cucina. Entrò a far parte dell'Accademia Italiana della Cucina nel 1962. Pochi anni dopo divenne delegato di Asti, incarico che resse per oltre 30 anni. Collaborò con Enti pubblici, organizzò e impostò quasi tutte le manifestazioni enogastronomiche di rilievo di Asti e del Piemonte degli Anni Ottanta ai Novanta. Fu anche il primo a sdoganare la Cucina in tv. Per la Rai, per tre anni, condusse la rubrica settimanale “Menù di stagione” e, ancora per la Rai, per un anno, la rubrica radiofonica “Il commensale di Gusto”. Collaborò con servizi e articoli di gastronomia e di storia della Cucina a giornali e riviste italiani e stranieri. E tra gli amici con i quali Giovanni Goria divulgò la cultura della Cucina e dei vini piemontesi e italiani ci fu anche un imprenditore vinicolo canellese, Luigiterzo Bosca che supportò l'enogastronomo astigiano nella fondazione e del lavoro di una confraternita che allestì memorabili capitoli dedicati alle ricette mito della Cucina piemontese, dalla bagna cauda, al bollito che nel linguaggio affabulatorio di Goria diventava “suntuoso”. Per comprendere a fondo il lascito culturale e di tradizioni di Giovanni Goria ecco il link del nostro sito che da anni custodisce ricette e interventi dell'avvocato: <http://www.saporidelpiemonte.net/blog/gli-interventi-e-le-ricette-di-giovanni-goria/> Ai famigliari dell'avvocato Giovanni Goria giungano la nostra vicinanza e le nostre condoglianze. Filippo Larganà Vittorio Ubertone goria_giovanni01 Nato ad Asti il 13 maggio 1929, laureato in Giurisprudenza, esercita la professione forense ad Asti, in diritto civile e penale. Entra a far parte dell'Accademia Italiana della Cucina nel 1962. Pochi anni dopo diviene delegato di Asti, incarico che regge tuttora, da circa 30 anni. Collaborando con Enti pubblici, organizza ed imposta quasi tutte le manifestazioni gastroenologiche di rilievo di Asti e del Piemonte degli anni 80 – 90. Ha condotto per la Rai per tre anni la rubrica settimanale “Menù di stagione” e, ancora per la Rai, per un anno, la rubrica radiofonica “Il commensale di Gusto”. Ha Collaborato con servizi e articoli di gastronomia e di storia della cucina a diversi giornali e riviste italiani e stranieri.

Gli interventi Il proclama della Bagna Caöda Alla mensa di sua maestà' il tartufo Il Bollito: Storico e Risorgimentale rispettando la regola del 7 Viva i polli monferrini Classiche ricette del Piemonte Antipasto di fagioli all'astigiana Antica insalata degli ortolani del Tanaro Insalata delle Locande con stallaggio Insalata tiepida di fagioli con l'aringa Antipasto di testina tenera in salsa astigiana Uova al “cirichet” e zucchine carpionate Pomodori ripieni con il “bagnet” piemontese Fiori di zuccina ripieni Torta verde della settimana santa Maccheroncini in pastasciutta all'italiana Risotto con le quaglie Polenta monferrina con fontina acciughe Zuppa alla canavesana Bue stracotto al Barolo Capocollo di buon porco alla borghese Galletto brasato all'agro piemontese Finto pesce o “pesce di

pesce” Lingua ubriaca Capunet Bugie della mamma Torta di mele povera
Torta di mele dell'antica ricetta tonchese “Bonet” astigiano Ricette al Tartufo
Bianco Insalata di tartufi, parmigiano e carciofi Insalata di funghi e tartufi
Crostoni di tartufi bianchi Fiori di zuccina ripieni Acciughe tartufate in barattolo
Cavolfiore alla piemontese borghese Antico tortino di funghi, uova e tartufi
Antichissima Tartra o Tartrà Flan di spinaci con fonduta piemontese Fonduta
piemontese Tajarin delle Langhe Pasta gratinata alla besciamella Risotto
Piemontese in bianco con tartufi Risotto di inverno con carciofi Antico risotto a
salsiccia e rhum Trotelle al burro e Rhum con le noci Petti di pollo al Marsala
Crema o tegamino di selvaggina ai tartufi Intingolo di funghi e fegatini alla Cavour
Teglia di patate, uova e tartufi Coniglio accomodato in tegame di coccio Stufato di
manzo al Barbera d'Asti Involtoni con erbetto del cacciatore gorio