

## MENU PER OGNI STAGIONE

"L'Inverno, che comprende da dicembre a tutto febbraio, è la più ricca e feconda stagione d'ogni cosa per formare la delizia della tavola, e somministra bastantemente tutto ciò che si desidera. (...)

La Primavera, cioè dal cominciar di marzo, sino a tutto maggio, è la stagione più sterile per la cucina. (...)

L'estate, stagione che comincia da giugno a tutto agosto, dà fastidio al cuoco a cagione dei grandi calori; le carni in generale non sono più così buone, pesci e cacciagione pochissima, tutto si corrompe presto se non si ha grande avvertenza. (...)

(L'autunno) cioè da settembre a tutto novembre, somministra abbastanza tutto ciò che si desidera per formare un buono e scelto pranzo."

**Da: "TRATTATO DI CUCINA, PASTICCERIA MODERNA,  
CREDENZA E RELATIVA CONFETTURERIA" (1854)  
di VIALARDI GIOVANNI  
aiutante capo-cuoco e pasticciere  
delle LL.MM. Carlo Alberto di G.M. e Vittorio Emanuele II,  
Re di Sardegna**

Giovanni Vialardi (Salussola, 8 febbraio 1804 – Brusasco, 29 agosto 1872)