

IN PRIMO PIANO

Una torta da principessa: quella creata per Maria José

La meravigliosa torta di benvenuto alla principessa straniera Maria José: una chicca degli Anni Trenta



di Marina Migliavacca

30 novembre 2022



Ci sono matrimoni che fanno epoca. E non c'è matrimonio senza una **torta da principessa**. Quello celebrato nel 1930 tra il principe Umberto, figlio del re d'Italia Vittorio Emanuele III di Savoia, e la principessa del Belgio Maria José è tra i più famosi. Per mesi si parlò dello splendido abito da sposa di lei, disegnato personalmente dal principe, che si diletta di moda, e circolarono le loro bellissime foto.

Maria José e Umberto II di Savoia il giorno delle nozze

Per l'occasione, che entusias mò l'Italia, "La Cucina Italiana" dedicò ai nobilissimi sposini una torta davvero speciale.

Ce lo racconta **Luciano Regolo**, giornalista e scrittore, condirettore di "Famiglia Cristiana", nel libro pubblicato per l'editore **Ares** *Maria José. Regina indomita*.

La copertina del libro *Maria José. Regina Indomita*

ARTICOLI PIÙ LETTI

20 secondi di carne da preparare in anticipo

di Giada Bellegotti

Il polpettone di Emma Marrone: la sua ricetta "vera"

di Stefania Virone Vittor

Panettoni artigianali siciliani: i migliori 20
(+ 1 pandoro)

di Salvatore Spatafora

«Per loro la testata aveva ideato un dolce fatto di creme sopraffine fra strati di [pasta frolla](#) e prelibatezze tipiche delle varie regioni d'Italia: dal limoncello campano alle mandorle siciliane. Tra gli ingredienti base, poi, in omaggio alla storia, c'erano i Savoiani, biscotti creati nel Medioevo a Chambéry, città culla della dinastia, per un fastoso pranzo in onore dei Reali di Francia in Casa Savoia e poi adottati ufficialmente. La ricetta originale prevedeva anche “nel mezzo, un tableau figurante lo scudo della città di [Torino](#) con traversale di due nastrini dai colori italiani e belga e una rosa”. Il nastrino belga e la rosa erano un evidente omaggio a Maria José, consorte del futuro quarto re d'Italia, il tableau, invece, alla città che li ospitava».

Che dolce inclusivo, che sembrava voler ricordare e mettere insieme i profumi di tutti gli angoli del Bel Paese, riuniti a dare il benvenuto alla principessa straniera per farla sentire un po' più a casa sua...

La ricetta originale della torta della principessa è comparsa sul numero di luglio del 1930 di “La Cucina Italiana” come “Dolce Principe di Piemonte”. Val la pena di ricordare che al giornale collaborava il capocuoco del re, [Amedeo Pettini](#), il quale nel numero di aprile aveva raccontato del banchetto nuziale al Quirinale, che comprendeva patriottiche uova alla Montebello, aligusta (aragosta) in salsa tartara, fagiani allo spiedo e asparagi in salsa spumosa, con una [torta margherita](#) vanigliata al maraschino e cassata gelato alla siciliana come dessert.

Luciano Regolo

Maria José. Regina indomita

[Ares](#) Edizioni

29,90 euro