



# *Contesse ai fornelli*

## *Le ricette di casa Thun*

*14 maggio 2020*

# 100 Best Chefs in the World 2020

## Top 10



MAURO COLAGRECO  
MIRAZUR  
France



CHRISTOPHE BACQUÉ  
REST. CH. BACQUÉ  
France



ARNAUD DONCKELE  
LA VAGUE D'OR  
France



EMMANUEL RENAUT  
FLOCONS DE SEL  
France



RENÉ REDZEPÍ  
NOMA  
Danmark



LAURENT PETIT  
LE CLOS DES SENS  
France



DAN BARBER  
BLUE HILL FARM  
USA



JONNIE BOER  
DE LIBRIJE  
Pays-Bas



BJÖRN FRANTZEN  
REST. FRANTZEN  
Suède



ARNAUD LALLEMENT  
L'ASSIETTE CHAMPENOISE  
France

- 1 [Mauro Colagreco](#), *Mirazur* (France)
- 2 [Cristophe Bacqué](#), *Restaurant Christophe Bacqué* (France)
- 3 [Arnaud Donckele](#), *La Vague d'Or* (France)
- 4 [Emmanuel Renaut](#), *Flocons de Sel* (France)
- 5 [René Redzepi](#), *Noma* (Denmark)
- 6 [Laurent Petit](#), *Le Clos des Sens* (France)
- 7 [Dan Barber](#), *Blue Hill Farm* (Usa)
- 8 [Jonnie Boer](#), *De Librije* (Netherlands)
- 9 [Bjorn Frantzen](#), *Restaurant Frantzen* (Sweden)
- 10 [Arnaud Lallement](#), *L'Assiette Champenoise* (France)

## MICHELIN RESTAURANTS

Who is the chef with the most Michelin stars?

100 best chefs in the world 2020 top 10



## BEST CHEFS IN THE WORLD

2010-2019: the 10 greatest dishes of the decade and the chefs behind them



## BEST CHEFS IN THE WORLD

We wish you a starred Christmas... with chef

# Guida Michelin



Want a taste of sublime cuisine made by a Michelin star chef? Discover our unique selection of [Michelin star foodie experiences](#).

## CONTENTS [\[HIDE\]](#)

- [1 ALAIN DUCASSE – 17 MICHELIN STARS](#)
- [2 PIERRE GAGNAIRE – 14 MICHELIN STARS](#)
- [3 MARTIN BERASATEGUI – 12 MICHELIN STARS](#)
- [4 YANNICK ALLENO – 10 MICHELIN STARS](#)
- [5 ANNE-SOPHIE PIC – 8 MICHELIN STARS](#)
- [6 GORDON RAMSAY – 7 MICHELIN STARS](#)
- [7 THOMAS KELLER – 7 MICHELIN STARS](#)
- [8 YOSHIHIRO MURATA – 7 MICHELIN STARS](#)
- [9 SEIJI YAMAMOTO – 7 MICHELIN STARS](#)
- [10 HESTON BLUMENTHAL – 6 MICHELIN STARS](#)
- [11 MASAHIRO YOSHITAKE – 6 MICHELIN STARS](#)
- [12 SPECIAL MENTION: JOËL ROBUCHON – 31 MICHELIN STARS](#)

# Guida Gambero Rosso



## I PREMI DELLA GUIDA



### TRE FORCHETTE

### TRENTODOC

Bollicine di Montagna

*Il punteggio è espresso in centesimi.*

96

Reale – Castel di Sangro (AQ)

95

Osteria Francescana – Modena

La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri – Roma

94

Le Calandre – Rubano (PD)

Piazza Duomo – Alba (CN)

Uliassi – Senigallia (AN)

93

# Ricettari storici



## APICII COELII DE OPSONIIS

LIBRO DE ARTE COQVINARIA  
COMPOSTO PER LO EGRÈGIO  
MAESTRO  
MARTINO COOVO OLIM DEL  
REVERENDISS MONSIGNOR  
CAMORIENGO  
ET PATRIARCHA DE AQVILEIA.

**P**er dare ad intender qual carne merita  
andare arrosto, & quale allesto: Carne  
grossa di boue, et de vacca uole esser allesta:  
Carne de vitello, Zio, e il petto dauana, e  
bono allesto, et la lonza arrosto, et le cosse  
in polpette: Carne de castrone tutta e, bo-  
na allesto, saluo la spalla, et e bona arrosto  
et etradio la cossa: Carne de porco non e,  
sana in nullo modo, pur la schina uole  
esser arrosto qn, e fresco con cepolle, et il  
resto pu salare, o come si piace: Carne de  
Capretto, e tutta bona allesto, et arrosto:  
ma la parte de dietro, e meglio arrosto:  
similemente, e lagnello: Carne de capra  
e bona del mese de jennaro con la agliata:  
de la carne del ceruo la parte de nanz, e  
bona in brodo lardieri, l'elonte se porono far  
arrosto, et le cosse son bone in pastello secco  
o in polpette: similemente, e bona la car-  
ne del Capriolo: Carne de porco saluato  
uole esser in peperata, o in riuer, o in  
brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Boi  
Vac  
Vit  
Casi  
Porc  
Cap  
Agn  
Cap  
Ceri  
Cap  
Porc  
Lepo

PELLEGRINO ARTUSI

LA SCIENZA IN CUCINA

E

L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

Igiene \* Economia \* Buon gusto

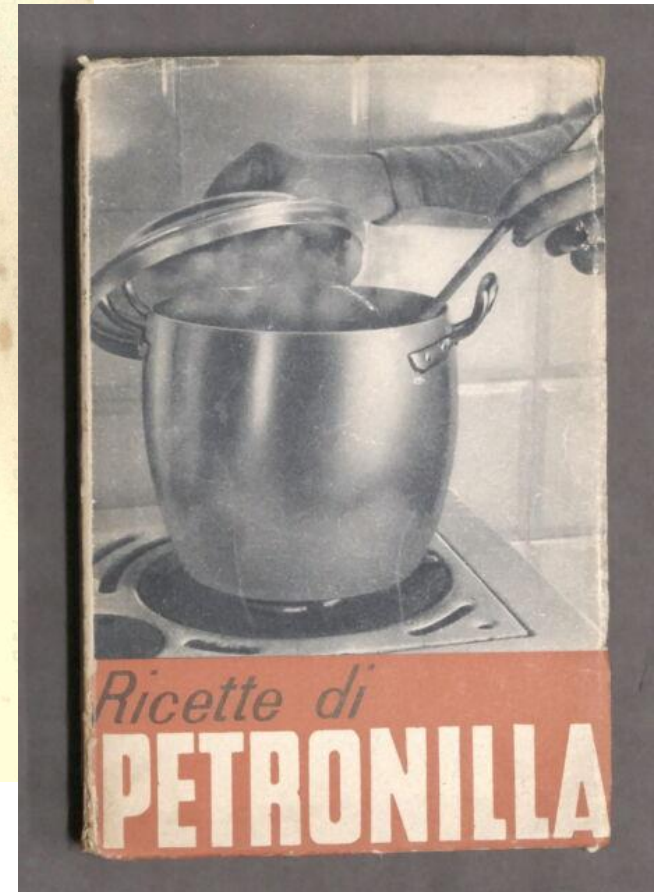
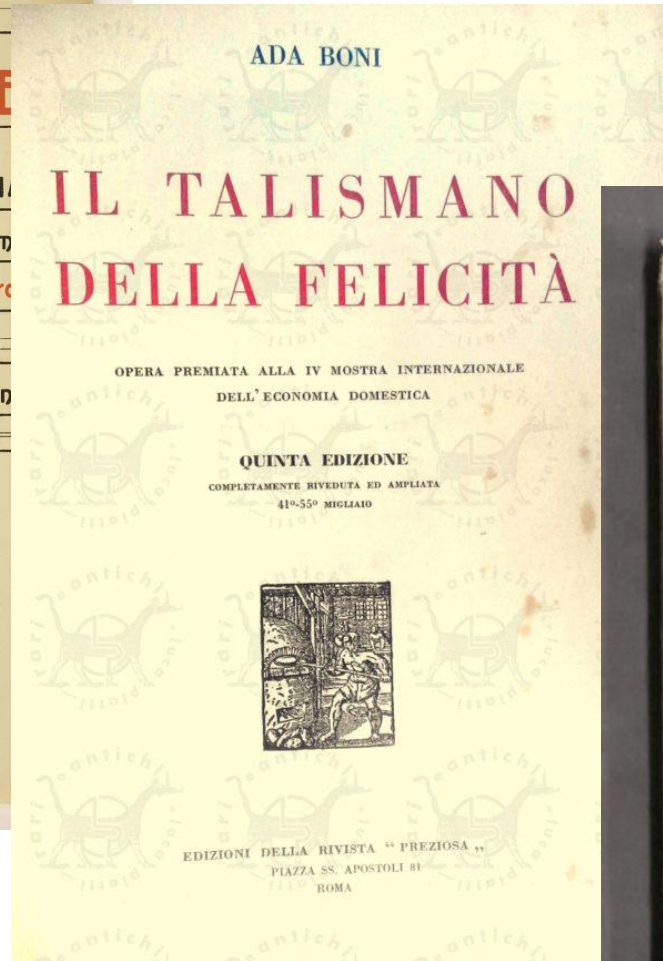
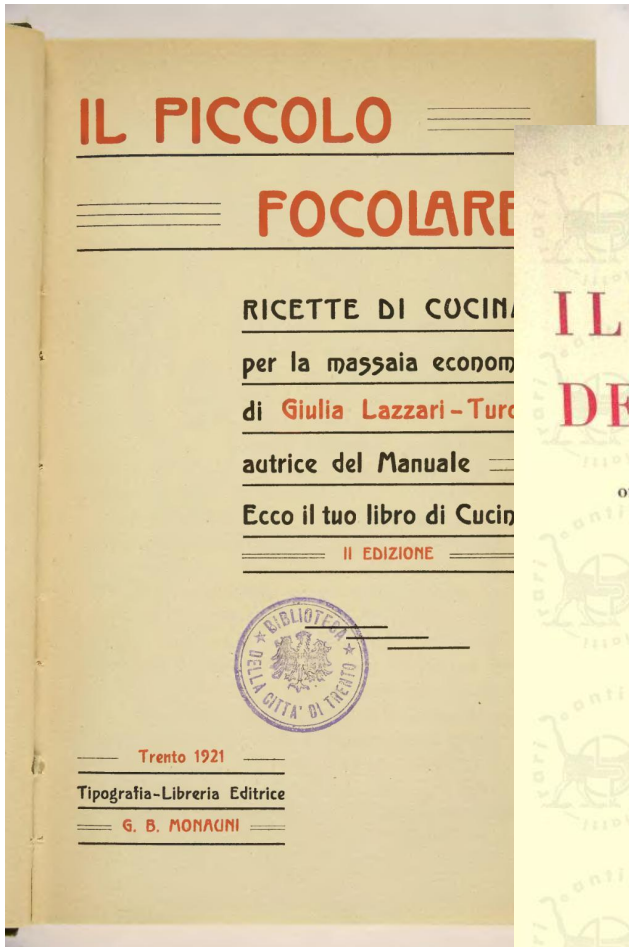
Un pasto buono ed un mezzano  
Mantengono l'uomo sano.

Piglia il cibo con misura  
Dai due regni di natura.

Molto cibo e mal digesto  
Non fa il corpo sano e lesto.

Prima digesto fit in ore.

# Primi ricettari “femminili”



# Libro di cucina di Lionardo Tavonato da Tavon

1557

Mi honoras tuonato da tavon et la real et no adi 8 di maio i 5 57

Prima rei del zucchero e aqua rosa e ui emanale e fallo boir al fogo in un lauezo

A far sauer sora mabrom

Prima rei del zucchero e aqua rosa e mandole e del sofrano e specie bone e pedersemoli  
e fallo boire e butalo sora li marson e sale

A far sora li figali

Poi del smalto chi sia rossi el figa in unna padella e del uin coto pocho e  
bone specie forte e dalse e del sofrano e un pocho di pedersemoli tuto in sema  
e un pocho de farina e del brodo e sale e farlo tur un bon

A far sauer sora le tripe

ja quare le sonno cote riale comme si fale finchidere e fa  
scaldar del smalto con un pocho di riale rualte errotale un pocho  
poi menige sosp le tripe e fale respir molta e poi menige delle specie e  
sofrano e un pocho de asfalo e del brodo e di coto e far chero habia  
trogo del garbo ne del dazo e far uhe no ge sia trogo brodo  
e questo sauer e bono sora le tripe di noi

79 A far torta de peri

Poi li peri bruseli in lo fogo e poi tira via  
la chorra e falli ben neri he grateli ementi a gressi  
in lo smalto he quanto che hi ha hi he poi menigi  
in unna piana lafeli frodir e menige poi del otro  
smalto un pocho rei po del late e del formazo he  
un pocho de pan grua e de li oui se q edek bone spris  
e zucchero he aqua rosa e sale e un pocho di sauer de unaso  
che la uigna negra se tu lafai se non con un spole quanto  
la he meza cota rei un ouo e zucchero o aqua rosa he bati  
ben insieme e menigelo sora t puto che uigna negra  
se tula fai se no con un spole quanto la e meza cota  
rei un ouo e zucchero e aqua rosa del puerpior propri come un  
fais e poi lafeli finir de coler e sommente e fa quello st  
poi rauer lo que padame ouo che se la ceter le rauer in ragu  
poi struchate come se fa quah de li rueri de rauer sora scritti

# Tre nobildonne in cucina

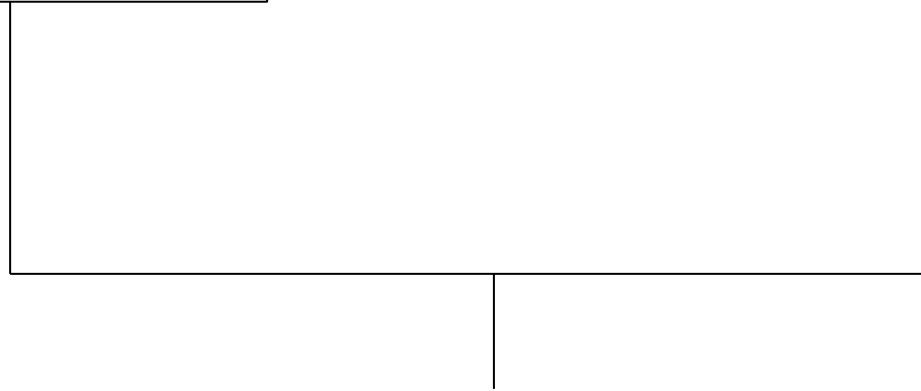
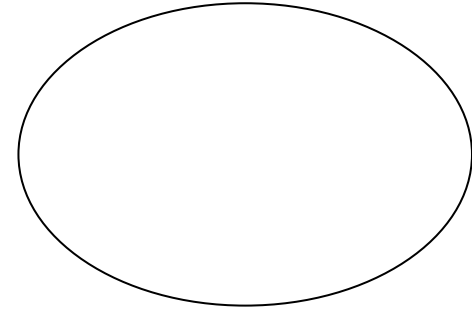
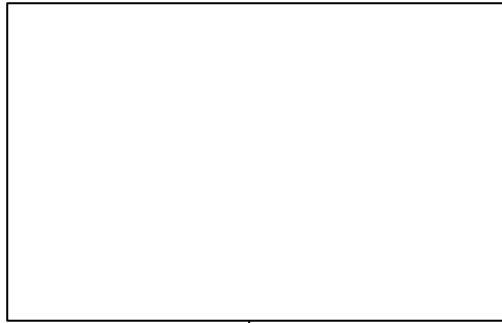
- Veronica Seconda (XVII sec.)
- Veronica Gentilla (XVII sec.)
- Maria Teresa (XX sec.)



Veronica Seconda (Sekunda)

Giovanni Giorgio Khuen Belasi

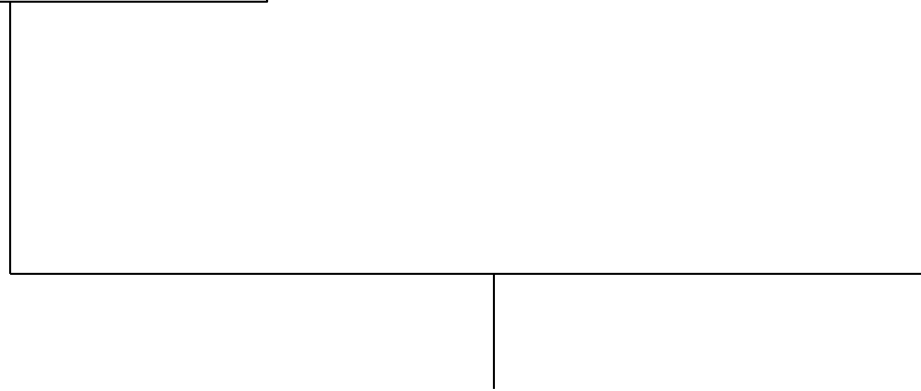
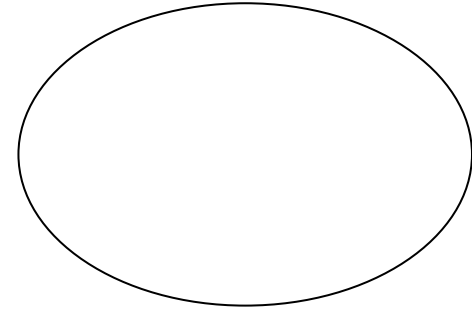
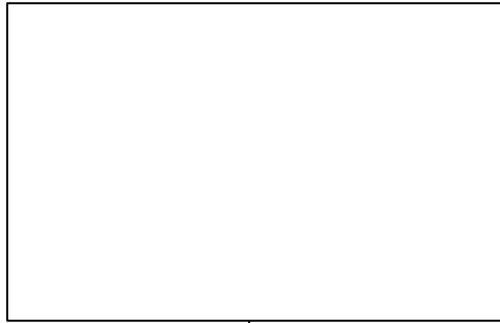
**Veronica Gentilla Lodron**



**Veronica Seconda Khuen Belasi (? - 1685)**

Ercole Thun

Dorotea Khuen Belasi



**Cristoforo Riccardo Thun (1604-1668)**





# Alcune ricette

*Zitronaty zumachen*

*Guete bischgoten zu machen*

*Lemoni schellen ein zu machen*

*Wie man die ganzen pomeranschen ein machen soll*

*Ein gueten Lemoni safft zu machen*

*Latwergen von khiten*

*Ein mues von Mandl zu machen*

*Wie man den Mandl deig machen soll*

*Die weisse khiten latwergen zu machen*

*Johanes berl ein zu machen*

*Die gefilten zelten*

*Ein latwergen das saur ist*

*Latwergen von Citroni und khiten*

# Alcune ricette

*Zitronaty zumachen*

*Guete bischgoten zu machen*

*Lemoni schellen ein zu machen*

*Wie man die ganzen pomeranschen ein machen soll*

*Ein gueten Lemoni safft zu machen*

*Latwergen von khiten*

*Ein mues von Mandl zu machen*

*Wie man den Mandl deig machen soll*

*Die weisse khiten latwergen zu machen*

*Johanes berl ein zu machen*

*Die gefilten zelten*

*Ein latwergen das saur ist*

*Latwergen von Citroni und khiten*

*Per fare le scorze di limone candito*

*Per fare buoni biscotti*

*Per conservare le scorze di limone*

*Come si deve fare la conserva di arance intere*

*Per fare un buon succo di limone*

*“Latwergen” di cotogna*

*Per fare la spuma di mandorle*

*Come si deve fare la pasta di mandorle*

*Per fare il “Latwergen” di cotogna bianca*

*Per mettere in conserva il ribes*

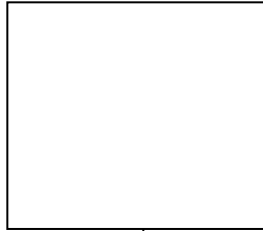
*Zelten ripeno*

*Un “Latwergen” acido*

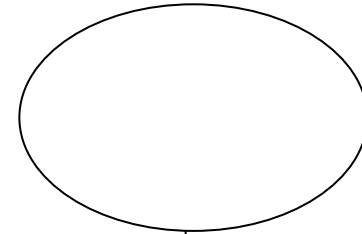
*“Latwergen” di limoni e cotogne*

Veronica Gentilla Lodron

Gaspare Lodron



Anna Berka von Duba



**Veronica Gentilla Lodron (1581?-1639?)**

Giovanni Giorgio Khuen Belasi

Veronica Gentilla

**Veronica Seconda**

# “Inventario delle gioie, collane, ori et vestimenti”

Al nome del sig.<sup>o</sup> Ludovico

Inventario delle gioie, collane, ori et vestimenti bianchiarie  
 et altre robe, che la M.<sup>te</sup> <sup>no. 20</sup> contessa Anna di Savoia  
 fig.<sup>a</sup> di Castel Nuovo, et C. M.<sup>te</sup> fig.<sup>a</sup> mari. fig.<sup>a</sup> et del g.<sup>o</sup> M.<sup>te</sup>  
 fig.<sup>a</sup> conte Gaspare di Savoia d. felice memoria  
 erano date alla M.<sup>te</sup> sig.<sup>a</sup> contessa Verónica pontificale  
 loro fig.<sup>a</sup> et sorella sposa dell' M.<sup>te</sup> s.<sup>o</sup> Giorgio  
 Barboni d. Can. per la sua esportazione come nel  
 m.<sup>o</sup> dotale, quali som.<sup>e</sup> sono et infra v.

1.<sup>o</sup> Un collaro d'oro con pelli nove et nove diamanti  
 et una perla per cadaun pello, tramegiato con  
 25 pelli dieci d'oro con perla quattru per cadaun  
 pello et con un zaffiro bianco grande in meglio  
 nelle tutto sudd.<sup>e</sup> de rom. scer. l'ano n.<sup>o</sup> 400—

Una giara a croce con dieci diamanti con  
 tre perle talade l'orada da uno  
 officio Milanese sudd.<sup>e</sup> a rom. scer. l'ano n.<sup>o</sup> 250

Una collana grossa in cintura d'oro d.  
 anelli 90 col pomo d'oro col muschio  
 pesada senza il muschio — sudd.<sup>e</sup> i 44

Un'altra collana d'oro d. tre fili pesa n.<sup>o</sup> — 41

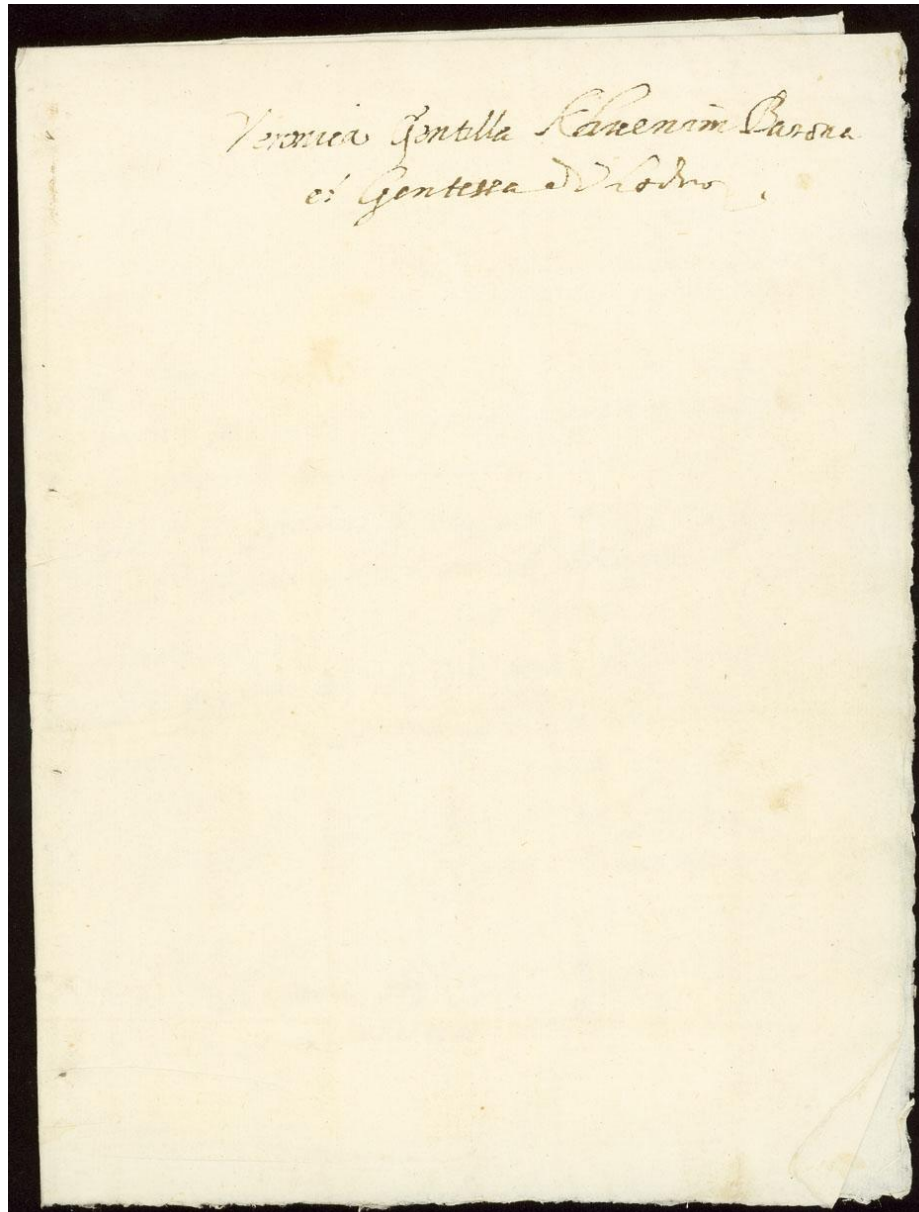
Un peso mar.<sup>te</sup> d'oro pesa sudd.<sup>e</sup> — 21

Robete d'oro per un rubone n.<sup>o</sup> 65 d.  
 fattura spagnola uagliorno — sudd.<sup>e</sup> i 30

Un'altra gioiela con un oroscritto in meglio  
 con diamanti nove, et rubini tre et per  
 le tre et un agnatei con otto rubini  
 et una perla talada, et un camoscio  
 da portar al collo — — sudd.<sup>e</sup> i 00

Summa sudd.<sup>e</sup> 086

# Ricettario di Veronica Gentilla



# Ricettario di Veronica Gentilla

## Wdrickstern

Item phoscorus die sil yward ab und lacht  
in einem glöfste, gelbe, und walt zu lichte  
höng darüber, und auch ein an die, und auch  
dies, dann, was magt auch dalt o. pas.

## Schlecken

Item o. Hies die sil von das Enschaf, und  
lacht auch in höng wie die weisse, o.  
schlecken, o. d. yward, dar mit der.

Wacht den d. pas, was ein d. pas, und ein  
halb magt höngt lacht, walt, und  
dalt, d. pas, und die, dalt, d. pas.

## Pomexangen saft

Item Hies die d. pas, d. pas, und die d. pas  
alles d. pas, und d. pas, d. pas, d. pas,  
und d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
und d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,

## Exotic

Item lacht, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
in einem d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas.

Walt, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas.

## Wie man die Citra Luarwin soll machen

Item die d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,  
d. pas, d. pas, d. pas, d. pas, d. pas,

# Alcune ricette

*Ein Kirbes einzumachen*

*Zitronnen einzumachen*

*Lemonien einzumachen*

*Lemonien safft einzemachen*

*Quitten Schnit einzemachen*

*Quitten Latweren einzemachen*

*Quitten Lattweren mit Galwasser zemachen*

*Bissgotten zu machen*

*Johannes Berl einzumachen*

*Byrn einzemachen*

*Pfersich einzemachen*

*Marzebein ainzumachen*

*Pomeranzen Safft, Nuss Safft, Rosensafft*

# Alcune ricette

*Ein Kirbes einzumachen*

*Zitronnen einzumachen*

*Lemonien einzumachen*

*Lemonien safft einzemachen*

*Quitten Schnit einzemachen*

*Quitten Latweren einzemachen*

*Quitten Lattweren mit Galwasser zemachen*

*Bissgotten zumachen*

*Johannes Berl einzumachen*

*Byrn einzemachen*

*Pfersich einzemachen*

*Marzebein ainzumachen*

*Pomeranzen Safft, Rosensafft, Nuss Safft*

*Per la conserva di zucca*

*Per la conserva di cedro*

*Per la conserva di limoni*

*Per conservare il succo di limone*

*Per conservare la cotogna a fette*

*Per fare il “Latwergen” di cotogna*

*Per fare il “Latwergen” di cotogna con il Goldwasser*

*Per fare i biscotti*

*Per la conserva di ribes*

*Per la conserva di pere*

*Per la conserva di pesche*

*Come fare il marzapane*

*Succo d’arancia, succo di rose, succo di noci*



# *Wie man Kütten Zelten machen soll*

*Nembt die Kütten und schelt sy sauber und schneidt die Puzen wol heraus, daz das Stainig darvon khumb, schneidt Schniz daraus, aus einer ungefehrlichen acht, darnach sy groß ist. Nembt derselben Kütten ein Pfund und thuet daran drey Vierling schenen weissen Zuckher, der vor zerkhurst sey in einen Mörser, thuet das in ein messnige Pfannen, die ain wenig tüeff sey, güest Prunenwasser daran, sovil das es gleich neben den Schnizen aufgehe, deckht es mit einem kupfernen Luckh, das inwendig verzint sey, zue, laß es auf einem reschen Kolfeur sieden, bis das die Kütten lindt wern. Alsdan zertreübts mit einem hilzen Löffl oder Kolben, das khein Knollen mehr darin sey, also daz es wirt wie ein Mueß. Darnach süedts auf dem Khollfeur, bis es sich von der Pfannen schelt gar ab, und gebt Achtung, das irs rüert, damit es nit anbrün. Lestlich so güessts in die Mödl und deckhts mit dem Lückhl zue. Ist es genueg gesotten, so geth es in einer halben Stundt heraus und wie es E[uer] G[naden] weiter mit dem Abtrickhnen halten soll, wirdt E[uer] G[naden] der Fridrich anzaigen.*

# *Come si deve fare lo zelten di mele cotogne*

*Si prendano le mele cotogne, si sbuccino bene togliendone completamente il torsolo, in modo che non resti nessun seme.*

*Tagliatele quindi a fettine, circa otto per ogni mela, a seconda delle dimensioni.*

*Prendete poi una libbra di queste cotogne e aggiungetevi tre quarti di libbra di zucchero bianco che avrete*

*precedentemente pestato in un mortaio: il tutto in una padella abbastanza capace, piuttosto profonda. Aggiungete acqua di fonte fino a coprire il livello delle fette di cotogna, coprite con un coperchio di rame stagnato e fate bollire brevemente su fuoco di carbone, finche le cotogne non si siano ammorbidite. A questo punto mescolate con un cucchiaino di legno fino a che non resti*



*più alcun grumo e il tutto sia stato ridotto a*

# Maria Teresa (Teresina)

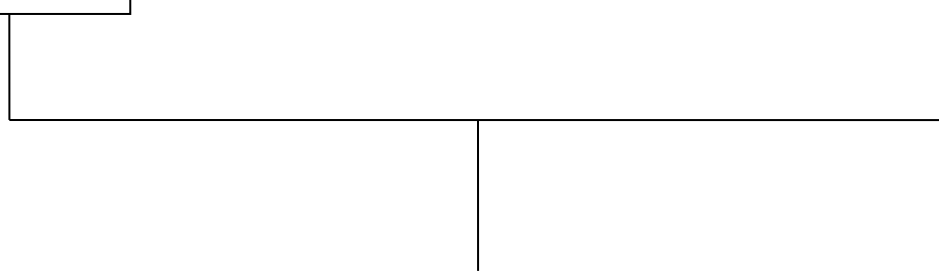
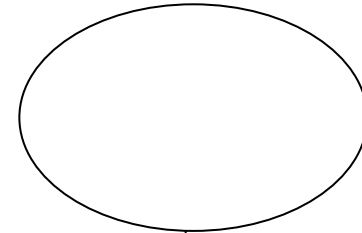
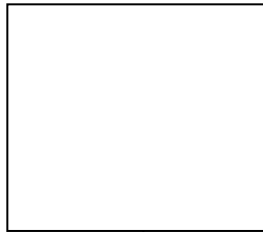


# Cameriere del castello



Sigismondo Maria Thun di Castelfondo

Maria Sardagna



**Maria Teresa (1880-1975)**

Franz de Paula Guidobald Thun (Franta) + Maria Teresa Thun

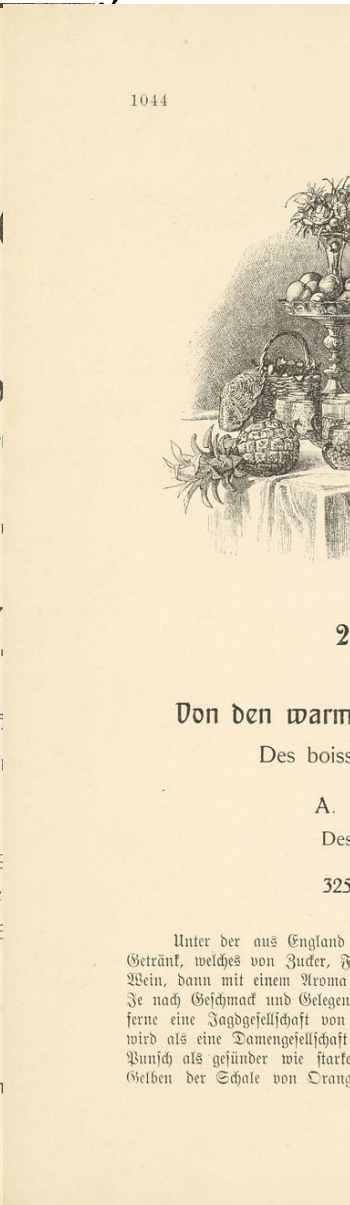
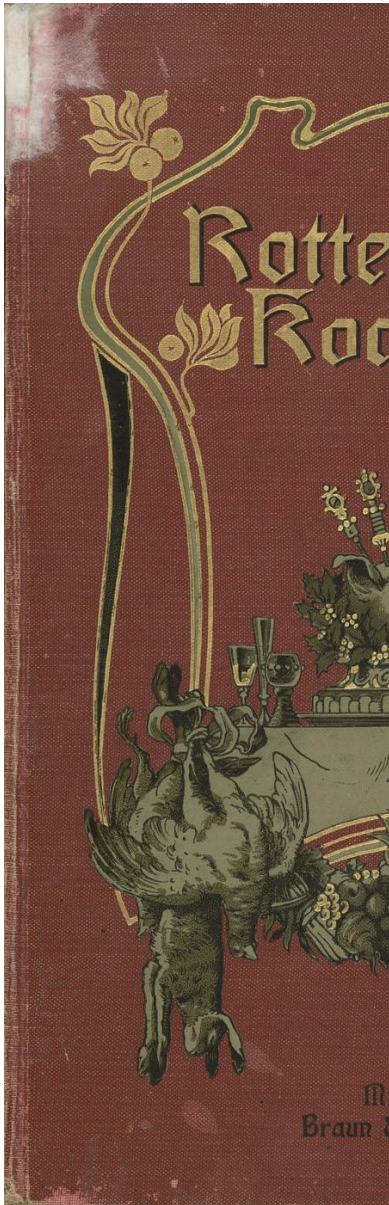
Zdenko

Josefine

Franz

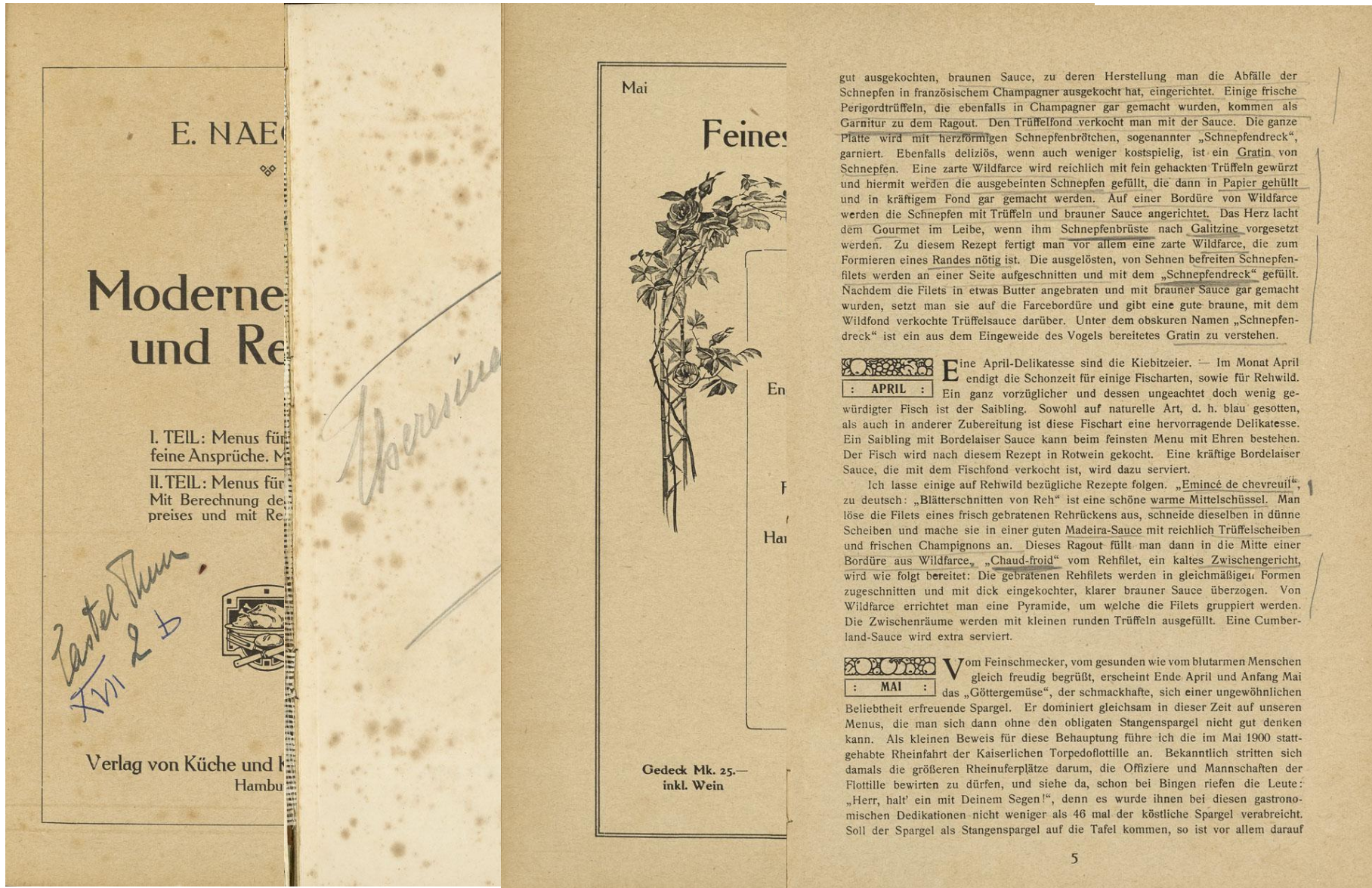
# I libri di cucina di Teresina Thun

## *Rottenhoefer Kochbuch*



# I libri di cucina di Teresina Thun

## *Moderne Menus und Rezepte*



# La torta preferita di Teresina

## RICETTA ORIGINALE DELLA "PATZERL-TORTE" DI CASA THUN

Impastare con un coltello sulla spianatoia 28 dkg di farina, 21 dkg di burro (niente margarina), 14 dkg di zucchero, 4 stecche di fine cioccolato fatto rammollire al forno e 4 tuorli.

Si divide l'impasto in sette parti formando sei dischi uguali in grandezza di torta schiacciando l'impasto con le dita su di una piastra ben unta e infarinata. Sopra il sesto disco si fa una grata e un bordo.

Ora si devono cuocere i sei dischi uno per volta, finché diventino duri; raffreddati staccarli con un coltello e posarli su di un tagliere.

Ripieno: cuocere mescolando continuamente fino a farne una crema densa 14 dkg di zucchero, 14 dkg di fine cioccolato o fine cacao con 1/8 di litro di acqua; continuare a mescolare fino a che la crema non sia fredda. Quando è del tutto fredda mescolare la crema con 1/2 litro di panna montata. Si spalmano uno ad uno i dischi e disponli uno sopra l'altro; sul sesto disco con la grata si mettono con un cucchiaino da tè mucchietti di crema.

Si lascia riposare almeno 24 ore, affinché i dischi possano ben assorbire la crema, in luogo freddo. Ricoprire con la crema anche il bordo esterno della torta.

*La ricetta della "Patzerl-Torte", preparata solo il 5 maggio, in occasione del compleanno di Maria Teresa contessa Thun.*

# Sala da pranzo



# Zdenko Thun in sala da pranzo



## *Rosentörtchen*

Mescolare 160 g di mandorle dolci e 20 g di amare con tre albumi d'uovo e 280 g di zucchero, aggiungere una tazza di acqua di rose, sette albumi montati a neve e 40 g di farina.

Con questa massa riempire delle tartellette di pasta sfoglia, cospargere con zucchero in granella e cuocere in forno caldo.



*Grazie per l'attenzione!*

