



Una Cena Reale: La Zuppa di Mare e la Salsa Olandese Offerte da Re Umberto nella Villa Reale di Monza – 24 Ottobre 1898

Nel cuore della Brianza, tra i fasti neoclassici della Villa Reale di Monza, si celebrò il 24 ottobre 1898 un momento di raffinata convivialità e solenne affetto familiare: il secondo anniversario di nozze del Principe Vittorio Emanuele, futuro Re d'Italia, e della Principessa Elena del Montenegro.

A rendere ancora più memorabile quella serata, un gesto di attenzione e di gusto da parte di Re Umberto I, che decise di onorare il giovane principe con un pranzo regale, in cui spiccava una **zuppa di mare accompagnata da una salsa olandese**, simbolo di un'epoca in cui la cucina di corte cercava una sintesi tra il prestigio francese e la tradizione mediterranea italiana.

Un Piatto di Mare per un Cuore Mediterraneo

La **zuppa di mare**, ispirata alla ricchezza delle acque italiane, racchiudeva in sé tutto il sapore di una penisola bagnata da tre mari. Cozze, vongole, gamberi, scampi e pesce bianco erano armoniosamente riuniti in un brodo chiaro ma saporito, profumato da erbe aromatiche, pomodoro fresco e un filo d'olio d'oliva extravergine.

Una preparazione tanto semplice quanto nobile, che nella sua essenza esaltava il concetto di cucina "povera" nobilitata dalla qualità della materia prima e dall'equilibrio dei sapori. In quell'occasione, la zuppa fu servita in eleganti fondine di porcellana decorata, con un accompagnamento d'eccezione: **la salsa olandese**.

La Salsa Olandese: Omaggio alla Raffinatezza Francese

Delicata, setosa, dal gusto burroso e lievemente acidulo, la salsa olandese (sauce hollandaise) fu un chiaro riferimento alla grande cucina francese ottocentesca, da sempre amata a corte. Emulsione di tuorlo d'uovo, burro chiarificato e succo di limone, era proposta in accompagnamento a crostacei e filetti di pesce, ma non era raro trovarla anche a guarnire portate di verdure o asparagi.

Servita a parte, la salsa aggiungeva una nota di calore vellutato e opulenza alla zuppa, rendendola ancor più adatta a un banchetto principesco.

Il Contesto Storico e l'Intimità della Villa

Quel pranzo del 1898 avvenne in un contesto delicato: pochi mesi prima, Milano era stata scossa dai tragici moti di maggio e il regno attraversava tensioni sociali significative. Eppure, nella quiete elegante della **Villa Reale di Monza**, dimora amata da Re Umberto, si volle celebrare un momento di serenità familiare, unendo la sobrietà del sentimento privato alla compostezza cerimoniale.

La scelta di un piatto di mare, apparentemente semplice ma intriso di simbolismo, può essere letta come un gesto d'amore verso l'Italia tutta, dal Piemonte al Sud, unita idealmente nei sapori del Mediterraneo.

Conclusione

Ricordare oggi quella cena regale significa non solo riscoprire una pagina raffinata della storia gastronomica italiana, ma anche comprendere come, attraverso il cibo, si possa tramandare un messaggio di eleganza, unità e affetto.

La **zuppa di mare con salsa olandese** di quella sera non fu solo un piatto: fu un tributo alla famiglia, alla tradizione e al gusto, servito nel cuore di Monza, là dove il potere si ammantava di bellezza.