POLITECNICO DI TORINO

Dipartimento di Architettura e Design
Corso di Laurea Magistrale in Architettura per il Patrimonio

Dietro la Tavola Reale:

le Cucine e i Locali di Bocca del Castello di Agliè

Tesi di Laurea Magistrale

Relatore: Paolo Cornaglia

Candidata: Elena Sanua

A.A. 2025/2026

INTRODUZIONE 1

PARTE PRIMA: Quadro storico e teorico 3

CAPITOLO 1: Corte, potere e locali di bocca tra Rinascimento e Ancien Régime 4

1.1. La corte Rinascimentale: organizzazione del potere e degli spazi 5

1.1.1. Il sistema della bocca e il banchetto 7

1.1.2. Il Palazzo Ducale di Urbino 9

1.2. La corte dell'Ancien Régime: Il Palazzo di Versailles 12

1.2.1. Le cucine private negli appartamenti di corte a Palazzo 12

1.2.2. Il sistema di bocca: gestione del cibo e cerimoniale del potere 15

1.2.3. Il *Grand Commun* come infrastruttura della corte 16

CAPITOLO 2: Convenance e architettura domestica: gerarchie, distribuzione e spazi di servizio 20

2.1. La *convenance*: origine e significato 21

2.1.1. Distribuzione, decoro e rango: il principio secondo Patte, Laugier e Milizia 22

2.1.2. La *convenance* come logica interna secondo Blondel, Boffrand e Diderot e D'Alembert 23

2.2. Gli ambienti di servizio come sistema architettonico autonomo: formazione della privacy e separazione gerarchica 25

2.2.1. Cucine nel seminterrato 26

2.2.2. Cucine nelle ali di servizio 29

2.3. Distribuzione, igiene e funzionalità: la cucina nella residenza ottocentesca 34

2.4. Comfort, salubrità e qualità dell'abitare 42

PARTE SECONDA: Le Cucine Reali del Castello di Agliè 45

CAPITOLO 3: Inquadramento storico e architettonico delle Residenze Sabaude 46

3.1. Le cucine nelle residenze sabaude: organizzazione funzionale e relazione con le sale di rappresentanza 47

3.1.1. Palazzo Reale di Torino: il sistema delle cucine a corte 49

3.1.2. Castello di Racconigi: le cucine nelle residenze extraurbane 52

3.2. Origine e sviluppo del Castello di Agliè 54

3.2.1. Il cantiere seicentesco del Castello di Agliè: dalla committenza di Filippo San Martino al progetto di Amedeo di Castellamonte 54

3.2.2. Il rinnovamento settecentesco del castello: il Duca del Chiablese e il progetto di Ignazio Birago di Borgaro 56

3.2.3. Dalle istruzioni tecniche ai registri contabili: il cantiere della nuova fabbrica del Castello di Agliè 60

3.2.5. Da Carlo Felice a Ferdinando di Savoia: il mutamento funzionale delle Cucine Reali 73

CAPITOLO 4: Gli ambienti di Bocca 74

4.1. La cucina come macchina domestica al servizio della corte 75

4.2. Organizzazione funzionale dei Locali di Bocca 79

4.3. Le principali cucine di servizio 83

4.3.1. Cucina di Bocca 83

4.3.2. Cucina del Comune 87

4.3.3. La cucina di Levante 89

4.4. Spazi di preparazione, deposito e conservazione 93

4.4.1. Pasticceria 93

4.4.2. Dispensa 96

4.4.3. Dispensa dei Vini 97

4.4.4. Camera della Vassella 100

4.5. Percorsi di servizio 102

4.5.1. Scalinata di servizio 102

4.5.2. Scalinata di servizio 103

4.6. Ambienti documentati dalle fonti inventariali ma non più riconoscibili 104

4.7. Continuità d'uso e integrazioni degli ambienti nella prima metà del XIX secolo 106

4.7.1. Le cucine di Levante, di Ponente e di Mezzo 106

4.7.2. Ambienti destinati alla Pasticceria e Somiglieria 108

4.7.3. Gli ambienti di supporto al servizio di bocca 110

4.8. La tavola come sistema organizzativo: gerarchie e controllo a Corte 111

CONCLUSIONI 114

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA 116

MATERIALE ARCHIVISTICO 121

INTRODUZIONE

Nelle residenze di corte, la tavola rappresenta uno strumento attraverso cui il potere del sovrano si manifesta e si rende visibile. Infatti, pranzi, banchetti e cerimonie non rappresentano soltanto occasioni di convivialità, ma momenti regolati da precise norme e consuetudini. Dietro questa dimensione pubblica opera un sistema più complesso, costituito da ambienti, attrezzature, percorsi e personale di servizio indispensabile per garantire quotidianamente l'approvvigionamento, la preparazione e la distribuzione degli alimenti.

Le cucine e i locali di bocca costituiscono, dunque, una componente fondamentale dell'organizzazione architettonica e funzionale delle residenze aristocratiche. Nonostante la loro collocazione in aree appartate e lontane dagli spazi di rappresentanza, tali ambienti non possono essere considerati secondari in quanto il loro funzionamento risulta essere essenziale per il corretto svolgimento della vita quotidiana della corte.

La presente ricerca nasce dalla volontà di indagare questa parte meno visibile, assumendo come principale caso di studio le Cucine Reali del Castello di Agliè. Riveste particolare importanza il cantiere settecentesco promosso dal duca del Chiablese, dove la progettazione delle cucine, dei locali annessi e dei collegamenti verticali testimonia una crescente attenzione verso la razionalizzazione delle funzioni.

L'obiettivo del lavoro consiste nel ricostruire l'origine, le trasformazioni e l'organizzazione di tali ambienti, interpretandoli non come una semplice successione di stanze, ma come un sistema architettonico dotato di una propria autonomia funzionale, ma strettamente collegato al complesso residenziale. Parallelamente a ciò, vengono approfondite le gerarchie e le mansioni delle figure impegnate negli Uffici di Bocca, con lo scopo di comprendere come l'organizzazione sociale della corte si riflettesse nella configurazione spaziale.

La ricerca si sviluppa attraverso l'integrazione di fonti teoriche, bibliografiche e archivistiche. All'analisi dei trattati settecenteschi e degli studi dedicati ai temi citati precedentemente, si affianca il confronto con alcuni casi significativi dell'architettura di corte europea e, successivamente, sabauda. La documentazione conservata presso l'Archivio di Stato di Torino assume un ruolo centrale; la consultazione delle istruzioni tecniche, degli avvisi di gara, degli atti di deliberamento, delle planimetrie, dei registri contabili settecenteschi e dei documenti relativi ai soggiorni della corte, ha consentito di ricostruire le principali fasi di cantiere, comprendendo sia la realizzazione delle cucine che il rinnovamento complessivo del cantiere. Alla ricerca documentaria si affianca l'osservazione diretta degli ambienti, utile a verificare la permanenza di questi ultimi e dei collegamenti ancora oggi leggibili.

Lo studio di questi spazi permette non soltanto di ricostruire le trasformazioni storiche, ma di riconoscerli anche come importanti testimonianze materiali nell'ambito del patrimonio architettonico sabaudo.

PARTE PRIMA

Quadro storico e teorico

CAPITOLO 1

Corte, potere e locali di bocca tra Rinascimento e Barocco

1.1. La corte Rinascimentale: organizzazione del potere e degli spazi

Tra la fine del Medioevo e l'inizio dell'età moderna, a partire dalla seconda metà del XV secolo, la penisola italiana è soggetta a profonde trasformazioni politiche che favoriscono la progressiva affermazione degli Stati sovrani, il tutto reso possibile anche dallo sviluppo del cosiddetto *jus gentium,* inteso come insieme di normative volte a regolare i rapporti tra sovrani e Stati, divenuti protagonisti della scena internazionale.

All'interno di tale scenario si consolida progressivamente il principio di sovranità, dove il potere del principe si esercita sul territorio e sulla comunità in modo autonomo rispetto agli altri poteri.

I rapporti tra i sovrani non si costruivano soltanto sul piano giuridico, ma anche su quello politico, cerimoniale e rappresentativo. È proprio in questo quadro che acquisiscono importanza le corti europee, strettamente legate al processo di consolidamento degli Stati moderni. La corte diventa il luogo in cui il potere del sovrano si organizza e si rende visibile.[1]

In questo contesto, emergono alcune delle principali dinastie reali come gli Aragonesi nel Regno di Napoli, i Visconti e gli Sforza a Milano, i Gonzaga a Mantova e i Montefeltro a Urbino. Grazie alla nascita di queste signorie si assiste alla formazione di un nuovo modello di organizzazione del potere.[2]

Come osserva Jacob Burckhardt, lo Stato italiano nel periodo rinascimentale assume una configurazione inedita, caratterizzata da una maggiore consapevolezza. Mentre nel Medioevo il potere politico risultava frammentato tra diverse autorità come i signori feudali e le città comunali, nel XVI secolo si affermano nuove forme di potere nelle quali il ruolo delle famiglie dominanti sopra citate diventa centrale. È per questa ragione che l'autore definisce lo Stato rinascimentale come una "opera d'arte[3]".

Le dinastie non si limitano a esercitare il potere militare e amministrativo, ma organizzano attorno a sé un sistema di governo più articolato, nel quale la corte diventa il centro nevralgico della vita politica, unendo un insieme di figure eterogenee come funzionari, diplomatici, militari e personale domestico.[4]

---

[1] DE GIUDICI Giuseppina, FEDELE Dante, FIOCCHI MALASPINA Elisabetta, «Introduzione. Le diverse facce della soggettività nella storia del diritto internazionale dell'età moderna. Tra diritto e prassi», in DE GIUDICI Giuseppina, FEDELE Dante, FIOCCHI MALASPINA Elisabetta (a cura di*), Soggettività contestate e diritto internazionale in età moderna*, Historia et ius, Roma, 2023, pp. 1-11, in particolare pp. 4-6.

[2] BURCKHARDT Jacopo, *La civiltà del secolo del Rinascimento in Italia*, vol. I, G.C. Sansoni, Firenze, 1876, pp. 47-71.

[3] Ivi, pp. 5-10.

[4] Ivi, pp. 47-71.

In questa prospettiva le riflessioni di Norbert Elias, nonostante si riferiscano principalmente alla corte dell'Ancien Régime, risultano efficaci per interpretare anche il contesto italiano. Tale ambiente, infatti, può essere concepito come un complesso sistema in cui il sovrano e i membri dell'aristocrazia sono legati da rapporti basati sulle relazioni reciproche, favori e gerarchie.

Se si applica questa chiave di lettura al contesto italiano tra la fine del XV e il XVI secolo, è possibile osservare come entrambe le corti, sia italiane che francesi, funzionino come centri di organizzazione del potere nelle quali ogni ruolo, dalla gestione politica alle attività domestiche, contribuisce a definire un sistema ordinato e gerarchico.

L'avvento dello Stato moderno comporta anche un cambiamento del ruolo del sovrano: non è più soltanto un capo politico ma diventa una figura che deve rappresentare il potere in modo visibile. In questo quadro vi è la necessità di costruire uno spazio specifico che sia in grado di manifestare il prestigio della sua figura, della sua famiglia e degli illustri ospiti. La residenza del principe assume un ruolo fondamentale; essa non rappresenta soltanto l'abitazione privata del sovrano, ma si configura come un luogo in cui si svolgono le principali attività della vita di corte quali udienze, cerimonie e banchetti. La presenza di un numero elevato di persone all'interno di tale palazzo rende necessaria l'organizzazione di una complessa struttura di servizi che riguarda principalmente luoghi destinati alla preparazione e alla distribuzione dei pasti.[5]

[5] ELIAS Norbert, *The Court Society*, Pantheon Books, New York, 1983, pp. 1-9.

1.1.1. Il sistema della bocca e il banchetto

Il cosiddetto "sistema della bocca" costituisce uno degli elementi fondamentali nell'organizzazione della corte rinascimentale. Con questa espressione si intende l'insieme di spazi, funzioni e figure professionali incaricate nella preparazione, gestione e distribuzione del cibo all'interno della residenza di corte. In questo contesto, la cucina non può essere considerata un semplice spazio funzionale, ma come un elemento fondamentale del sistema di corte:

> *È proprio qui, nelle corti, che si dispiega, accanto all'attività cultural-mondana degli spettacoli teatrali, dei concerti e della composizione poetica, il genio a tratti delirante del personale di cucina e di tavola.*[6]

Le esigenze per la preparazione dei banchetti e quelle connesse alla vita quotidiana necessitano della presenza di ambienti specializzati, quali cucina, dispense e cantine. Per questo motivo, risulta fondamentale una corretta distribuzione degli spazi all'interno della residenza e, nonostante questi luoghi svolgano funzioni differenti, devono essere complementari per garantire l'efficienza del servizio alimentare all'interno della corte.

Come emerge dal manuale *Il Novo Libro da Banchetti* di Cristoforo Messisbugo, vengono descritti con grande precisione i preparativi necessari per i banchetti destinati ad accogliere ospiti illustri all'interno delle corti rinascimentali. Questi eventi richiedono una complessa pianificazione che comprende la sistemazione degli ospiti e l'organizzazione del servizio, sostenuto da diverse operazioni preparatorie e organizzative utili per poter garantire il buon funzionamento dell'intero meccanismo operativo. Per la preparazione di queste importanti occasioni, occorre anzitutto elaborare una lista finalizzata all'organizzazione e, successivamente, si procede alla predisposizione di mobili e altri oggetti come sedie, panche, tavole allestite con tovaglie, tovaglioli e utensili necessari.[7]

L'autore propone un elenco di utensili necessari al funzionamento della cucina, sottolineando come ogni ambiente dovesse essere adeguatamente attrezzato. Tra gli oggetti indicati compaiono catini, mastelli, secchi, tegami, mestoli, spiedi da arrosto, mortai, setacci, mestoli, taglieri, bicchieri, brocche ma anche elementi di grandi dimensioni come caldaie. Vengono inoltre menzionati oggetti destinati alla pulizia degli ambienti, come le scope e la disponibilità di legna per il fuoco e di acqua, generalmente ricavata dai pozzi.[8]

---

[6] LEPORE Vito, «Tra produzione e consumo: Gli "Offitii della Bocca". Il personale di cucina e di tavola nel Cinque e Seicento», in MONTANDON Alain, *Traités de savoir-vivre italiens*, Presses universitaires Blaise-Pascal, 1993, pp. 45-69, in particolare p. 46.

[7] DA MESSISBUGO Cristoforo, *Il Novo Libro da Banchetti*, G. & I. Imberti, Venezia, 1626, pp. 2-4.

[8] Ivi, pp. 6-7.

Per un corretto svolgimento delle attività legate alla preparazione e al servizio dei pasti è indispensabile il lavoro del personale domestico. Tale organizzazione si basa su una precisa gerarchia di ruoli dove ogni individuo è specializzato in un determinato compito. Al vertice di questa struttura vi è il responsabile principale del banchetto, affiancato da due assistenti che lo aiutano nella gestione generale del servizio. Tra le figure incaricate vi è inoltre una persona addetta ai controlli delle tavole di servizio, le quali devono essere sempre rifornite e comprendenti di tutti gli alimenti presenti nell'elenco stabilito per il banchetto. Si affiancano altre figure specializzate tra cui il responsabile della dispensa, il panettiere e il cantiniere. Operano credenzieri, bottiglieri e servitori che si occupano del trasporto di bevande quali acqua e vino ma anche piatti vuoti. Uno o due membri del personale sono incaricati di preparare e sparecchiare le tavole, altri di lavare gli utensili e altri ancora addetti alla pulizia del pavimento. È prevista inoltre la presenza di un ufficiale affiancato a un aiutante di riserva che possa intervenire per qualsiasi imprevisto.

Infine, il ruolo centrale è svolto dal capocuoco che ha il compito di dirigere il lavoro degli altri cuochi e degli aiutanti di cucina, oltre al personale incaricato nella preparazione del fuoco.[9]

È per questo motivo che, per garantire il corretto funzionamento del meccanismo appena citato, occorre un' organizzazione sempre più articolata e complessa prendendo anche in considerazione il numero elevato di persone che la corte deve ospitare. È proprio in questo contesto che la nascita e lo sviluppo delle corti rinascimentali contribuiscono alla definizione degli ambienti destinati alla gestione del cibo.

Le indicazioni fornite dal trattato di Bartolomeo Scappi, uno dei cuochi italiani più importanti del XVI secolo, contribuiscono a ribadire, ulteriormente, il ruolo centrale della cucina e a illustrare le caratteristiche che dovrebbe avere un qualsiasi spazio destinato al servizio del sovrano. L'autore sostiene l'importanza della collocazione della cucina in un luogo appartato per evitare rumori, odori e affluenza di personale. Tale ambiente deve essere arioso e posizionato in una stanza ben proporzionata, dotata di camini alti, ampi e caratterizzati dalla presenza di una graticola in ferro alla base per preservare il muro dal calore e dal fuoco. Un muro alto indicativamente un metro viene costruito vicino al camino per riparare dall'eccessivo calore. All'interno di questo scritto, l'autore descrive alcune tecniche costruttive utili per il corretto funzionamento delle canne fumarie e delle cappe: devono essere larghe e munite di aste di ferro poste da una parte all'altra delle superfici affinché si sostengano tra loro. La stessa cucina deve inoltre disporre di due cisterne di acqua con una capienza elevata, dotata di relativi rubinetti. Lungo le pareti devono essere installate due ordini di tavole infisse nel muro per riporvi utensili e sopra di esse, una fila di rastrelliere per appendervi pollame e altra carne. Al di sotto delle tavole sono collocate due grandi credenze che possono anche conservare le vivande avanzate durante la giornata. Infine, l'ambiente deve essere provvisto di alcune finestrelle cieche dove riporre candelabri e lanterne.

[9] Ivi, pp. 7-8.

Indispensabile è anche la presenza di uno spazio collegato alla cucina per consentire la lavorazione di paste, salse, dolci e altre vivande. Questo ambiente deve essere di ampia metratura, spazioso, luminoso e arioso. Per garantire maggiori comodità, è opportuno collocare i luoghi della bocca in prossimità di un cortile di servizio, al fine di agevolare alcune lavorazioni degli alimenti[10].

1.1.2. Il Palazzo Ducale di Urbino

Nel Rinascimento, come emerge dal modello proposto da Baldassarre Castiglione in *Il libro del Cortegiano*, la corte si configura come una sorta di teatro del potere in cui il sovrano è chiamato a essere costantemente visibile; ogni cerimonia o qualsiasi occasione pubblica deve contribuire a rafforzare la sua autorità.

Il Palazzo Ducale di Urbino sotto Federico da Montefeltro costituisce uno dei casi più significativi in quanto si assiste a una evoluzione dell'architettura rinascimentale nel corso del Quattrocento.



Fig. 1. Piero della Francesca, *Ritratto del duca Federico da Montefeltro,* Firenze, Galleria degli Uffizi. **In**: Catalogo Generale dei Beni Culturali, *ritratto di Federico da Montefeltro,* https://catalogo.beniculturali.it/detail/HistoricOrArtisticProperty/0900281147-1.

Federico da Montefeltro (1422-1482) è uno degli uomini più illustri del Rinascimento. Quando Castiglione introduce la piccola città di Urbino, afferma

> *che da gran tempo in qua sempre è stata dominata da ottimi Signori […].Ma non ricercando piú lontano, possiamo di questo far bon testimonio con la gloriosa memoria del duca Federico, il quale a' dí suoi fu lume della Italia; né mancano veri ed amplissimì testimonii, che ancor*

[10] SCAPPI Bartolomeo, *Opera*, Appresso Michele Tramezzino, Venezia, 1570, pp. 2-5.

> *vivono, della sua prudenzia, della umanità, della giustizia, della liberalità, dell'animo invitto e della disciplina militare; […]Questo, tra l'altre cose sue lodevoli, nell'aspero sito d'Urbino edificò un palazzo, secondo la opinione di molti, il piú bello che in tutta Italia si ritrovi; e d'ogni oportuna cosa sí ben lo fornì, che non un palazzo, ma una città in forma de palazzo esser pareva.*[11]

La distribuzione interna del palazzo viene concepita con attenzione, al fine di essere in linea con i modelli delle principali corti rinascimentali, ovvero la distinzione tra spazi di rappresentanza e ambienti di servizio. Nonostante questi ultimi rimangano marginali, risultano indispensabili per il funzionamento della corte, contribuendo in modo determinante alla costruzione e al mantenimento del potere ducale. Tale organizzazione prende avvio tra il 1467 e il 1472, sotto la direzione di Luciano Laurana e per volontà del «*lume della Italia»*[12]*.* Il palazzo viene ampliato in modo significativo, prevedendo l'aggiunta di nuove ali, dello scalone monumentale, dei torricini, delle cucine sotterranee e del giardino pensile. Attraverso gli interventi attribuiti a Luciano Laurana, il Palazzo Ducale viene trasformato in una residenza di dimensioni e magnificenza straordinarie, arrivando a essere quattro volte più esteso dei maggiori palazzi italiani fino ad allora esistenti.[13]

In questa fase emergono soluzioni distributive innovative che riguardano gli spazi di servizio, sempre più integrati nel sistema complesso.

[11] CASTIGLIONE Baldassarre, *Il libro del Cortegiano*, Per Giovanni Silvestri, Milano, 1822, pp. 34-35.

[12] Ivi, p. 34.

[13] FROMMEL Christoph Luitpold, «Il Palazzo Ducale di Urbino e la nascita della residenza principesca del Rinascimento», in FIORE Francesco Paolo (a cura di), *Francesco di Giorgio alla Corte di Federico da Montefeltro*, Vol. I, Firenze, 2004, pp. 169-196, in particolare pp. 170-172.

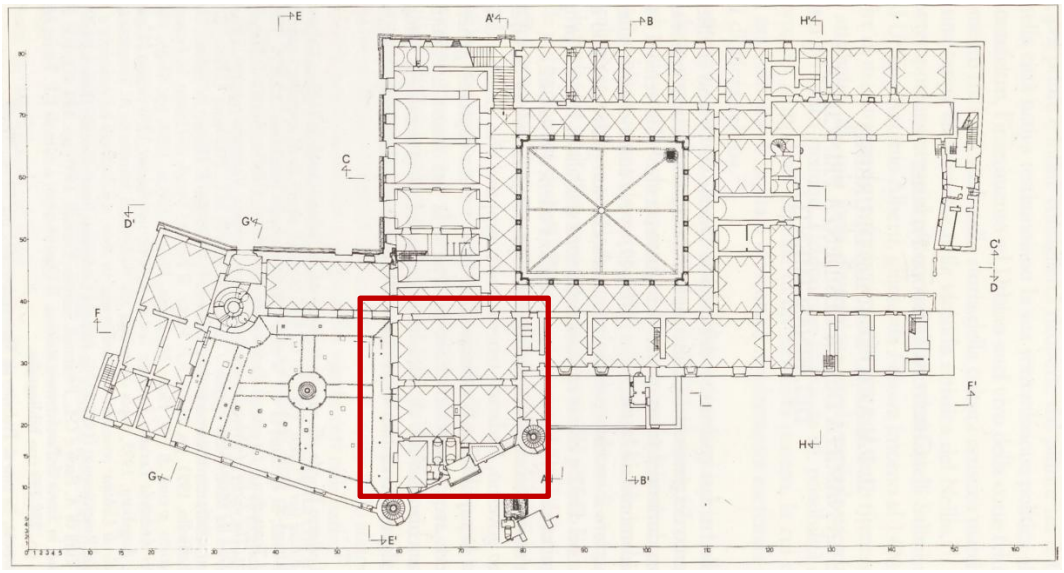


Fig. 2. Palazzo Ducale di Urbino, pianta del pianterreno. **In**: FROMMEL Christoph Luitpold, «Il Palazzo Ducale di Urbino e la nascita della residenza principesca del Rinascimento», in FIORE Francesco Paolo (a cura di), *Francesco di Giorgio alla Corte di Federico da Montefeltro*, Vol. I, Firenze, 2004, pp. 169-196, in particolare p. 168.

Poiché non è stato possibile consultare una planimetria dettagliata dei sotterranei, la collocazione delle cucine può essere ricostruita attraverso le informazioni fornite dalla Galleria Nazionale delle Marche, che permettono di situarle in prossimità dei torricini.[14]

È proprio grazie agli interventi di ampliamento, prima voluti da Guidantonio da Montefeltro e poi proseguiti dal figlio, che Burckhardt descrive la corte sotto Federico da Montefeltro come un organismo perfettamente ordinato, in grado di intrattenere circa cinquecento persone.

> *Le cariche di corte vi erano complete quanto in qualsiasi delle corti dei maggiori monarchi; ma nulla visi sprecava, tutto aveva uno scopo, e un severissimo sindacato vegliava su tutto*.[15]

Il Palazzo Ducale di Urbino rappresenta dunque un momento fondamentale nella definizione della residenza di corte rinascimentale e sebbene le soluzioni adottate siano ancora in una fase embrionale, pongono la base per i modelli più complessi che troveranno pieno sviluppo nelle grandi corti europee.

[14] Galleria Nazionale delle Marche, *Palazzo Ducale di Urbino*, *Planimetria dei Sotterranei e del Piano Terra*, https://codemooc.org/wp-content/uploads/2020/11/Palazzo-Ducale-piano-terra-e-sotterranei.pdf?utm.

[15] BURCKHARDT, *op. cit.*, p. 60.

1.2. La corte dell'Ancien Régime: Il Palazzo di Versailles

Come affermato precedentemente, a partire dal Rinascimento le corti assumono un ruolo sempre più centrale in Italia ma anche nei principali Paesi europei. Questo ambiente non nasce come un progetto prestabilito, ma si sviluppa progressivamente all'interno della società, così come altre istituzioni sociali come la Chiesa o la città.

Tra tutte le diverse corti, però, quella francese e in particolare quella di Luigi XIV, rappresenta un modello organizzativo di riferimento per il periodo compreso tra il XVII e il XVIII secolo[16]. Partendo dall'affermazione di Elias

> *What we refer to as the 'court' of the ancien regime is, to begin with, nothing other than the vastly extended house and household of the French kings and their dependents, with all the people belonging to them*[17]

la Casa Reale, estremamente ampliata, non comprende soltanto la famiglia ma anche tutti coloro che dipendono dal Sovrano, non solo servitori ma anche nobili e funzionari. Inoltre, un aspetto molto importante riguarda il rapporto tra spazio e organizzazione sociale: la disposizione degli ambienti abitativi riflette la struttura gerarchica della società di corte.

Il Palazzo di Versailles rappresenta un chiaro esempio di come questo luogo non costituisca soltanto la residenza del sovrano, ma si configuri anche come il centro simbolico di una società fortemente gerarchizzata, in cui le differenze di rango sono chiaramente visibili nell'organizzazione dello spazio.[18]

1.2.1. Le cucine private negli appartamenti di corte a Palazzo

Con l'insediamento definitivo della corte, fortemente voluto da Luigi XIV nel 1682, si assiste a una significativa trasformazione degli spazi. L'aumento della presenza stabile dei cortigiani comporta un progressivo sovraffollamento, rendendo necessaria una riorganizzazione degli ambienti destinati al soggiorno. La limitata disponibilità di spazi funzionali porta allo sviluppo di un sistema abitativo duale, articolato tra l'appartamento all'interno della corte e la residenza urbana (*hôtel*) in città. Anche quest'ultima presenta una precisa disposizione gerarchica degli ambienti, definita dalla netta separazione tra

[16] ELIAS, *op.cit.*, p. 41.

[17] Ibidem.
Traduzione: *Quello che definiamo 'corte' dell'Antico Regime, innanzitutto, non è altro che la casa e il nucleo domestico enormemente ampliato dei re di Francia e dei loro dipendenti, insieme a tutte le persone che ne fanno parte.*

[18] Ivi, pp. 39-44.

gli spazi destinati alla rappresentanza e quelli riservati alle funzioni domestiche e al servizio. Queste ultime sono generalmente collocate vicino alla strada e ospitano le scuderie, le cucine, i magazzini e gli alloggi per la servitù, il tutto organizzato attorno a un cortile secondario, denominato *basse-cour.*

Questa disposizione degli spazi mette in evidenza la distinzione tra la vita dell'aristocrazia e il lavoro invisibile della servitù, fondamentale per il funzionamento quotidiano della residenza urbana[19].

L'assegnazione degli appartamenti a corte, invece, si basa sullo stato civile del cortigiano: a quelli sposati spetta un appartamento formato dall'unione di due alloggi, mentre agli scapoli vengono assegnati appartamenti più piccoli e generalmente privi di cucina. Come soluzione alternativa, si adotta l'inserimento di scaldavivande, utile per mantenere il calore del cibo preparato nella residenza urbana.

Gli appartamenti concessi ai duchi e alle duchesse si trovano in prossimità dell'appartamento del sovrano e sono dunque molto ambiti. Nonostante la posizione, presentano spesso dimensioni ridotte. Nel corso del XVIII secolo si assiste a una adattabilità degli spazi perché vengono inserite cucine improvvisate all'interno degli appartamenti stessi È possibile prendere in esame l'appartamento del Duca e della Duchessa di Rochechouart. Esso è composto da un piano destinato a ospitare due anticamere, dove generalmente quella più grande e accessibile a entrambe le camere è adibita a sala da pranzo, un salone di ricevimento, la camera da letto del Duca con studio e guardaroba a soppalco, la camera da letto della duchessa con un piccolo spogliatoio e un guardaroba.

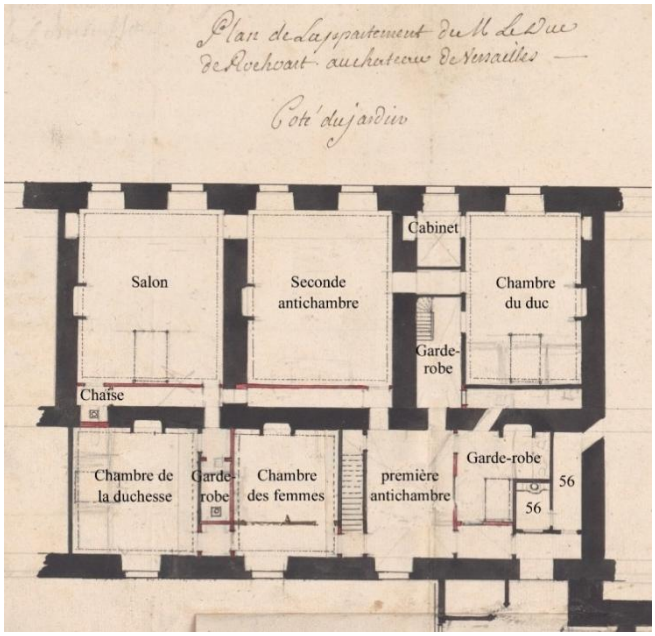


Fig. 3. Pianta dell'appartamento del duca di Rochechouart, nella soffitta dell'ala nord che si affaccia sul giardino. **In**: DE BOVINIERE Alix, «À la cour et à la ville. Le logement des ducs et pairs à Versailles*», in Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles,* 2017.

[19] Ivi, pp. 44-45.

Tale appartamento dispone anche di una cucina, una dispensa e una piccola stanza per la servitù, situati sul soppalco.

> *Rien ne valait un appartement au château disposant de sa propre cuisine, mais cette commodité n'avait pas été prévue dans les plans originaux.*[20]

È possibile affermare, dunque, che la cucina, all'interno dei singoli appartamenti, rappresenta un privilegio raro. Le cucine private non erano state pensate nel progetto originale ma soltanto in una seconda fase sono state collocate al piano terra nelle ali laterali, in modo tale da trovarsi al di sotto degli appartamenti dei cortigiani.[21]

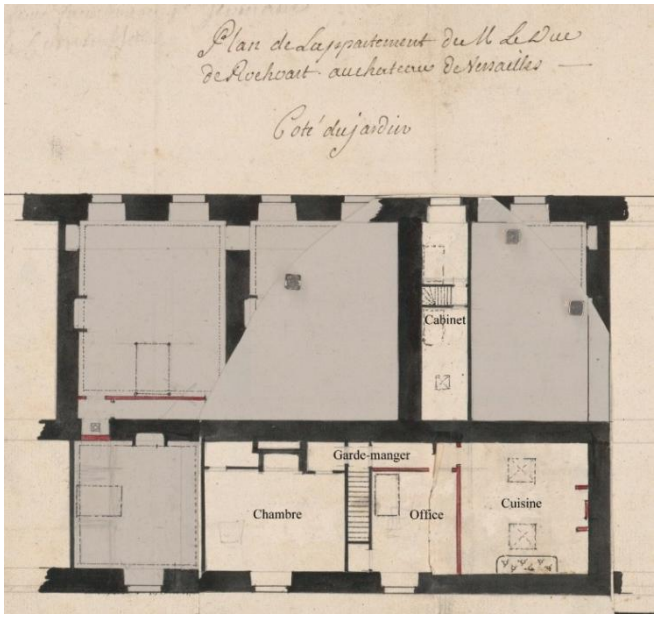


Fig. 4. Pianta del piano soppalcato dell'appartamento del duca di Rochechouart. **In**: DE BOVINIERE Alix, «À la cour et à la ville. Le logement des ducs et pairs à Versailles*», in Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles,* 2017.

[20] NEWTON William Ritchey, *Derrière la façade. Vivre au château de Versailles au XVIIIe siècle*, Librairie Académique Perrin, Parigi, 2008, p. 54.
Traduzione: *Niente valeva quanto un appartamento nel castello dotato di una cucina propria, ma questa comodità non era stata prevista nei progetti originari.*

[21] DE BOVINIERE Alix, «À la cour et à la ville. Le logement des ducs et pairs à Versailles», in *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles*, 2017.

1.2.2. Il sistema di bocca: gestione del cibo e cerimoniale del potere

All'interno del Palazzo di Versailles, i luoghi destinati alla bocca non sono rappresentati da un solo ambiente, bensì da un vero e proprio sistema logistico. A partire dal XVII secolo la gestione del cibo e gli spazi destinati alla loro preparazione, devono riflettere la complessa struttura sociale della corte. Durante i pasti, il cibo viene portato a ondate per trasmettere ricchezza, abbondanza e generosità da parte del sovrano. Le cucine di Versailles, dunque, non devono essere pensate come ambienti isolati, ma come parte di una rete articolata che comprende non soltanto gli edifici di servizio, ma anche il palazzo e le residenze dei cortigiani.

Dunque la "bouche" non riguarda esclusivamente il nutrimento della famiglia reale, ma costituisce un sistema gerarchico di distribuzione del cibo che coinvolge anche ufficiali, servitori e ospiti della corte. Le tavole d'onore e le tavole secondarie garantiscono il mantenimento alimentare dei membri che compongono l'apparato monarchico, trasformando il pasto in uno strumento di controllo delle relazioni di corte.

Spostando l'attenzione sull'appartamento del Re, le preparazioni provengono dalla *cuisine du roi*, collocata al piano terreno dell'ala sud del palazzo, a distanza dovuta dalle sale di rappresentanza. I piatti vengono coperti durante il tragitto per conservare il calore; generalmente le portate sono numerose, variando da tre a sei, e per ogni portata, vengono preparati piatti diversi. Questo sistema implica dunque una produzione alimentare continua dove fuochi e forni rimangono costantemente accesi. I pasti del Re sono considerati eventi pubblici, vere e proprie cerimonie politiche. La possibilità di partecipare al *Grand Couvert* è considerata un'occasione unica perché i cortigiani possono assistere ai pasti della famiglia reale.

Inoltre, l'abbondanza di cibo sulla tavola Reale non ha soltanto valore rappresentativo poiché gli avanzi vengono distribuiti alle tavole degli ufficiali di rango inferiore, servitori e personale subordinato. In questo modo, la cucina del re funziona come vero e proprio centro produttivo, capace di sostenere quotidianamente una parte consistente della macchina di corte.[22]

[22] NEWTON, *op. cit*., pp. 44-51.

1.2.3. Il *Grand Commun* come infrastruttura della corte

Il principale centro di preparazione dei cibi non si trova all'interno del palazzo principale, ma nel *Grand Commun*, edificio distribuito su sei piani più l'attico, progettato da Jules Hardouin-Mansart e completato nel 1684.[23]

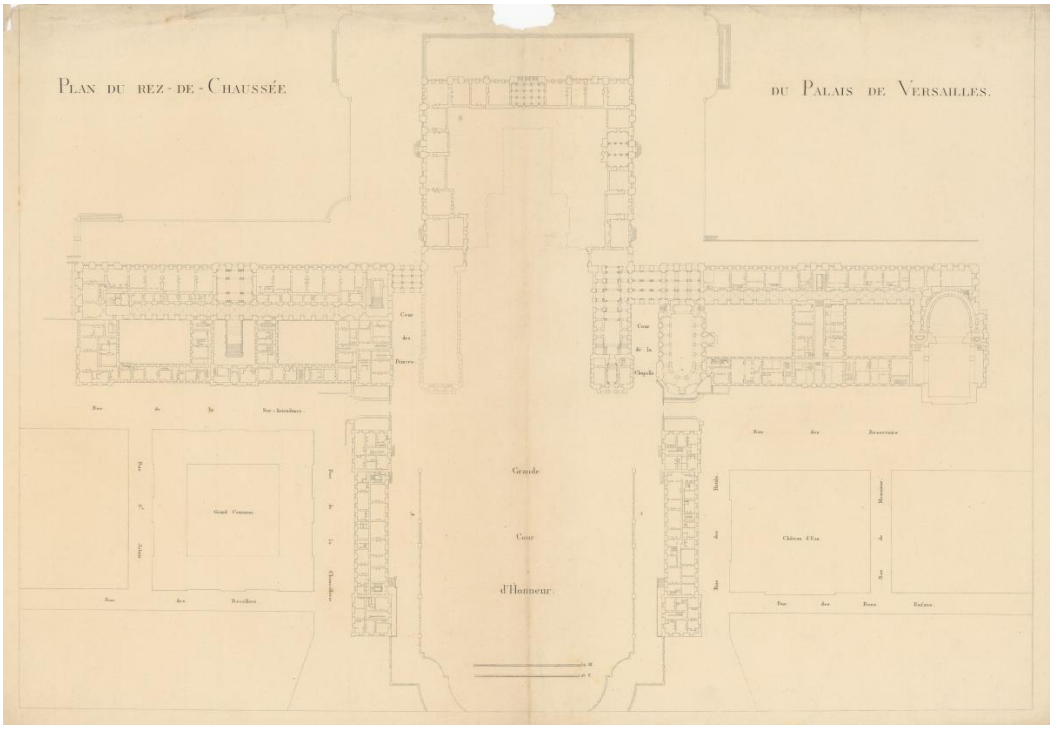


Fig. 5. Planimetria del piano terra del Palazzo di Versailles. **In**: Archives Nationales, Parigi, n. identificazione: F/21, fascicolo 3585, n. 81.

Tale struttura si sviluppa in verticale e si estende su circa 15.000 m² di superficie per ospitare servitori e ufficiali. Al piano terra si trovano le cucine, disposte in ambienti voltati e di grande altezza e sale che dispongono di tavole secondarie attorno alle quali tutto il personale ha la possibilità di mangiare gli avanzi provenienti dalla tavola reale[24]. I piani superiori, invece, sono abitati da ufficiali e personale, mentre le soffitte sono riservate ai cuochi e altri addetti al servizio.

Vi è la presenza di un cortile interno provvisto di una fontana, indispensabile per il rifornimento di acqua all'edificio. Anche in questo caso, la collocazione dei luoghi

[23] RAVOIRE Fabienne, «Aspects de la vie quotidienne à la cour de Versailles à la fin du xvii[e] siècle à travers deux ensembles céramiques exceptionnels issus des fouilles du Grand Commun», in *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles*, n. 12, 2017.

[24] NEWTON, *op. cit*., p. 49.

destinati alla bocca è stata pensata per mantenere l'immagine del palazzo ideale, isolato dai rumori, fumi e odori legati alla preparazione del cibo.[25]

Nel complesso, il sistema delle cucine del *Grand Commun* è in grado di sostenere quotidianamente oltre 225 persone appartenenti ai diversi settori della Maison du Roi, dagli ufficiali della camera reale fino al personale delle guardie militari.[26]

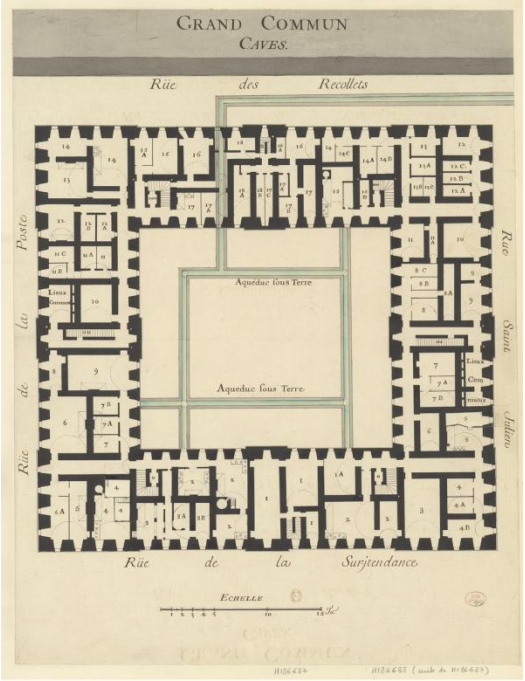


Fig. 6. Planimetria del seminterrato del Grand Commun,1682-1686.
In:Gallica.bnf,https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53128353d/f1.item.

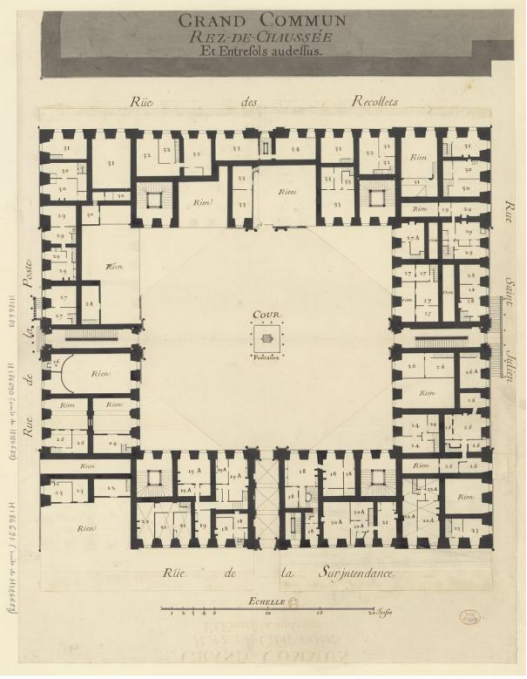


Fig. 7. Planimetria del piano terra e dei mezzanini soprastanti del Grand Commun, 1682-1686.
In:Gallica.bnf,https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b53128354v/f1.item.

[25] Château de Versailles, *Le Grand Commun*, sito ufficiale del Castello di Versailles, https://en.chateauversailles.fr/discover/estate/palace/grand-commun.

[26] NEWTON, *op. cit*., p. 50.

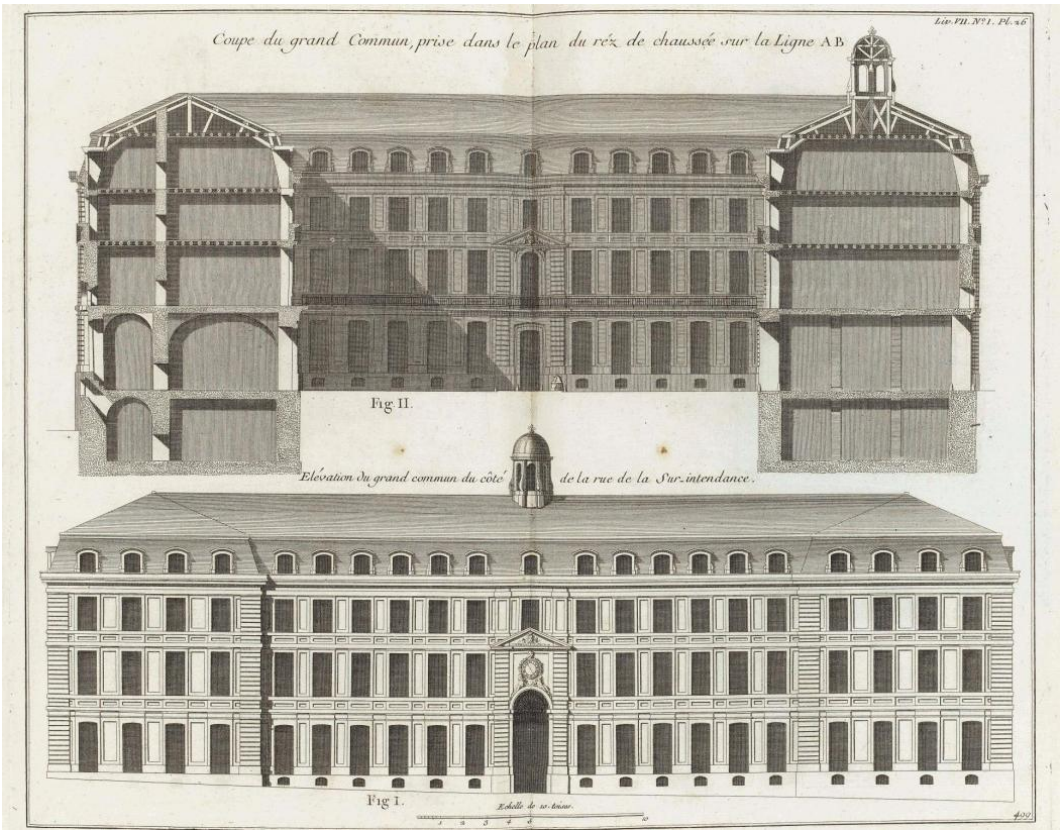


Fig. 8. Sezione trasversale e prospetto del Grand Commun. **In**: Château de Versailles, *Le Grand Commun*, sito ufficiale del Castello di Versailles, https://en.chateauversailles.fr/discover/estate/palace/grand-commun.

Con la Rivoluzione francese la struttura interna dell'edificio viene modificata radicalmente: dal 1793 al 1810 è occupata dalla fabbrica d'armi gestita da Nicolas-Noël Boutet, archibugiere di Napoleone Bonaparte. Successivamente, l'edificio diviene sede di diverse scuole durante la Rivoluzione e a partire dal 1832, il *Grand Commun* viene convertito in ospedale militare. Soltanto dopo il 1996 il *Grand Commun* viene restituito dall'esercito al Demanio Nazionale di Versailles. [27]

Da questa descrizione è possibile individuare la presenza non soltanto di una cucina, ma di un numero sufficiente tale da rispettare le esigenze richieste. Anche se collocate in una posizione lontana rispetto agli ambienti frequentati dalla nobiltà, sono essenziali per mantenere alta la sociabilità aristocratica, fondata proprio sull'offerta di pranzi e cene.

[27] RAVOIRE, *op. cit*.

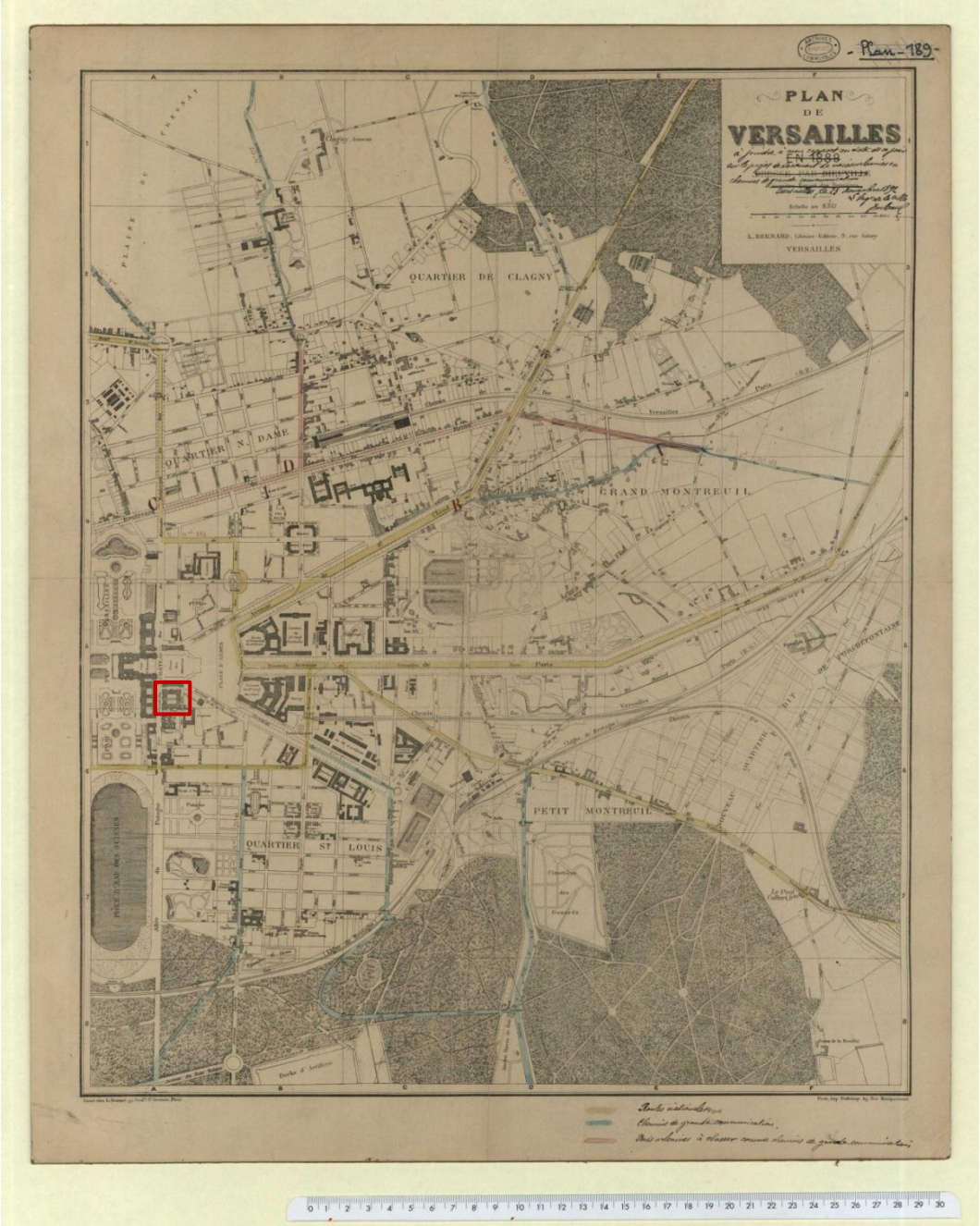


Fig. 9. Pianta di Versailles risalente all'anno 1892. Evidenziato l'ex edificio Grand Commun. **In**: Archives Communales|Versailles, https://archives.versailles.fr/ark:/55750/h7rtfg8jn5qp.

CAPITOLO 2

Convenance e architettura domestica:
gerarchie, distribuzione e spazi di servizio

2.1. La *convenance*: origine e significato

Tra il XV e il XVII secolo la corte rappresenta il principale laboratorio di organizzazione dello spazio abitativo. La separazione delle funzioni e la gerarchizzazione degli ambienti comporta l'invisibilità delle attività legate al servizio, come la preparazione e la conservazione del cibo, che, nonostante ciò, ricoprono un ruolo fondamentale nel sistema di corte.

Le residenze aristocratiche e borghesi possono essere interpretate come una rielaborazione, in scala ridotta, del modello di corte, in quanto ne riprendono i principi elencati precedentemente.

A partire dal XVIII secolo, queste logiche trovano una collocazione teorica nei trattati di architettura attraverso il principio della *convenance*. In questo senso, la *convenance* non introduce criteri completamente nuovi ma formalizza una serie di pratiche spaziali che sono state già sperimentate nell'organizzazione delle corti europee.

Ogni ambiente ha una destinazione specifica, una forma, dimensione e posizione adeguata rispetto al suo uso e di conseguenza al rango di chi occupa quegli spazi. Il principio permette di costruire un nuovo modello che mette in primo piano l'importanza dell'intimità, attraverso l'emergere della privacy, della distinzione tra lavoro e dimora[28].

I trattati che verranno citati successivamente costituiscono la base teorica per comprendere come l'ordine distributivo, la gerarchia interna e il decoro non rappresentano solo questioni di gusto, ma sono strumenti attraverso cui l'architettura rende vivibile il nuovo spazio dell'abitare.

[28] Si tratta di una riflessione teorica sviluppata mediante la consultazione dei trattati francesi di architettura del XVIII secolo, nei quali la *convenance* è intesa come il principio fondamentale di adeguatezza tra forma, funzione, distribuzione degli ambienti e rango sociale di chi abita nella Residenza. Si vedano BOFFRAND Germain, *Livre d'architecture: contenant les principes generaux de cet art, et les plans, elevations et profils de quelques-uns des batimens faits en France & dans les pays etrangers par le sieur Boffrand, architecte du roy ...: ouvrage françois et latin, enrichi de planches en taille-douce*, Chez Guillaume Cavelier père, Parigi, 1745*;* DIDEROT Denis, D'ALEMBERT Jean Le Rond, *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Vol. IV, Briasson, David l'aîné, Le Breton, Durand, Parigi, 1751*;* LAUGIER Marc-Antoine, *Essai sur l'architecture*, Duchesne, Parigi, 1753; PATTE Pierre, *Discours sur l'architecture, où l'on fait voir combien il seroit important que l'étude de cet art fit partie de l'éducation des personnes de naissance; à la suite duquel on propose une manière de l'enseigner en peu de temps*, Quillau e Prault Jeune, Parigi, 1754; BLONDEL Jacques - Francois, *Cours d'Architecture, ou Traité de la décoration, distribution et construction des bâtiments*, Vol. IV, Desaint, Parigi, 1773; MILIZIA Francesco, *Principj di Architettura Civile*, ANTOLINI Giovanni Antonio (a cura di), Prima edizione milanese, Vol. I, A spese degli editori, Milano, 1832.

2.1.1. Distribuzione, decoro e rango: il principio secondo Patte, Laugier e Milizia

Per gli autori settecenteschi, l'architettura non può limitarsi a essere astratta; ognuno di loro esprime il suo pensiero riguardante i principi da adottare per poter realizzare un buon edificio in base alla sua destinazione d'uso, il rango dei proprietari che ci abitano e che tipo di vita vi si svolge all'interno.

Patte, nel *Discours sur l'Architecture,* collega questo criterio al "bon goût":

> *Il faudra parcourir ensuite les principes généraux qui concernent le bon goût en Architecture; c'est lui seul qui enseigne à donner à l'extérieur d'un Edifice, le caractère qui lui convient relativement à son usage.*[29]

L'idea che il carattere di un edificio debba derivare direttamente dalla sua funzione e dal suo rango sociale costituisce un fondamento della *convenance*. Non si tratta di un principio propriamente estetico, ma anche etico e sociale perché orienta l'architettura verso ciò che è appropriato e proporzionato:

> *c'est lui qui montre les moyens d'éviter la liaison monstrueuse du pesant avec le délicat, qui fait voir que ce n'est pas la quantité des ornemens qui augmente la beauté de la décoration, mais l'art de les placer avec choix & diseernement aux endroits où ils conviennent […]Enfin c'est lui qui apprend à réunir ensemble le commode, le solide & le beau, de manière qu'il en résulte la perfection d'un Edifice.*[30]

Laugier, nell'*Essai sur l'architecture,* definisce questa esigenza con il termine di *décence.* Afferma che un edificio non debba essere né più né meno magnificente rispetto alla sua destinazione, quindi che la decorazione degli edifici sia sempre relativa al rango e conforme a ciò che questo edificio deve contenere al suo interno. Un edificio viene definito "bello" non perché è ricco di ornamenti o perché segue canoni di bellezza arbitrari, ma perché è adeguato a ciò che deve essere, al suo contesto e alla sua funzione. Da ciò si evince che un edificio è bello quando è giusto e proporzionato. In questo senso, il principio viene considerato come una disciplina morale.[31]

---

[29] PATTE, *op. cit*., p. 32.
Traduzione: *Bisognerà poi esaminare i principi generali che riguardano il buon gusto in Architettura; è infatti solo il buon gusto che insegna a dare all'esterno di un edificio il carattere che gli conviene, in rapporto al suo uso.*

[30] Ivi, pp. 32-33.
Traduzione: *È sempre il buon gusto che insegna a evitare la mostruosa unione del pesante con il delicato; che mostra come non sia la quantità di ornamenti ad accrescere la bellezza della decorazione, ma piuttosto l'arte di collocarli con scelta e discernimento nei luoghi opportuni […]Infine, è esso che insegna a unire insieme l'utile, il solido e il bello, in modo che da questa armonia risulti la perfezione di un edificio.*

[31] LAUGIER, *op. cit.*, p. 177.

> *La convenienza , che da taluni viene anche chiamata decoro, costume o proprietà, deve giudicarsi come il primo principio dell'arte di fabbricare.*[32]

Questo è quello che Milizia, nei *Principj di Architettura Civile,* dichiara essere la convenienza. Questo principio assegna a ogni genere di edificio la sua adeguatezza, andando a regolare la grandezza, l'altezza, la distribuzione e il grado di semplicità o di ricchezza. Non si parla, quindi, soltanto di aggiunta decorativa, ma è il principio regolatore che uniforma l'intero progetto, arrivando fino al dettaglio distributivo.

Da queste considerazioni emerge come l'architettura debba necessariamente riflettere le funzioni che si svolgono all'interno dell'edificio, adeguandosi al rango sociale e al tipo di vita che si conduce. Anche gli elementi decorativi, pur mantenendo una certa semplicità degli ambienti secondari, non devono discostarsi particolarmente dal carattere generale per mantenerne coerente l'identità della residenza principale. Tali principi trovano applicazione anche negli spazi dedicati alla "bocca", che nonostante appartengano alla sfera domestica, non possono essere estranei al progetto complessivo ma, al contrario, devono essere concepiti rispettando gli stessi requisiti adottati per gli ambienti privati e di rappresentanza.

In conclusione, la *convenance* impone che gli spazi di servizio, in particolare la cucina, devono essere funzionali ed efficienti, ma allo stesso tempo collocati in una posizione che possa non interferire con gli ambienti frequentati dai membri della famiglia.

2.1.2. La *convenance* come logica interna secondo Blondel, Boffrand e Diderot e D'Alembert

A partire dalla metà del XVIII secolo, il tema della *convenance* si sposta sempre di più dall'esterno all'interno dell'abitazione, ponendo l'attenzione sul tema della distribuzione.

Blondel, nel *Cours d'Architecture,* definisce la convenance «*la partie la plus essentielle de toutes les productions de l'Architecte*[33]*»,* come quel principio che armonizza la dignità e il carattere sia dell'edificio principale che delle sue dipendenze. Stabilisce il numero delle stanze principali, le funzioni annesse e anche il numero delle stanze degli ambienti di servizio che devono essere predisposti.

È in questa prospettiva che, mediante questa assegnazione e distribuzione delle funzioni, si concretizza la gerarchia sociale e conseguentemente quella funzionale dell'abitare. Blondel, ancora, sottolinea che la *convenance* ha il compito di regolare il

[32] MILIZIA, *op.cit*., p. 154.

[33] BLONDEL, *Cours d'Architecture, ou Traité de la décoration, distribution et construction des bâtiments, op. cit*., p. 109.
Traduzione: *la parte più essenziale di tutte le produzioni dell'architetto.*

rapporto tra il corpo principale e i fabbricati secondari, quali cucine e spazi annessi, stalle e alloggi della servitù. Ci deve essere una chiara distinzione tra di essi in modo tale da evitare che questi possano contendersi la grandezza e la dignità. Nonostante ciò, i fabbricati secondari, quelli che ordinariamente si collocano nel cortile d'ingresso (*avant-cour*), devono comunque rispettare lo stile attribuito alla residenza principale; allo stesso tempo, devono essere più semplici per rispettare la dignità del proprietario. Possiamo dire, dunque, che la residenza diventa un organismo ordinato, in cui posizione, dimensione e decorazione dei corpi esterni e di ogni ambiente interno riflettano una gradazione precisa, dalle camere dei domestici a quelle del padrone, dagli spazi di servizio a quelli di rappresentanza.[34]

Boffrand, nel *Livre d'architecture,* sostiene quanto detto in precedenza e afferma che «*Outre ces principes qui ont établi les belles proportions , il y en a d'autres aussi nécessaires fondés sur les raisons de convenance, de commodité, de sûreté, de santé & de bon sens*[35]*».* Questi principi sono molto importanti perché, senza di questi, un edificio non può essere considerato di buon gusto.

La distribuzione, scrive, «*regle l'étendue d'une maison*[36]*»*. È opportuno conoscere il numero delle persone che vi abitano per poter costruire un'abitazione con ambienti consoni a ospitare in maniera confortevole tutti i membri della famiglia e, in caso di stanze di rappresentanza, consoni ad accogliere anche ospiti. Inoltre, anche la grandezza dei cortili e delle camere va rapportata al loro uso. L'architettura domestica non è più un semplice luogo costituito da stanze, ma un sistema in cui ciascun ambiente si trova in relazione all'insieme.[37]

L'*Encyclopédie* di Diderot e d'Alembert recepisce questa nuova tradizione concettuale e introduce la voce "*Distribution"* come voce autonoma. La distribuzione viene definita come la ripartizione dell'intero lotto sul quale si erige un qualsiasi edificio e afferma che vi sono leggi generali che concernono l'ordine, la forma e le destinazioni d'uso dalle quali non ci si può discostare per poter giungere a una distribuzione conveniente. Inoltre, afferma che alcuni ambienti come le stanze di parata, quelle destinate al riposo e allo studio siano sufficientemente sgombre in modo che i domestici possano svolgere il proprio lavoro senza disturbare i loro padroni[38]. Quindi, la *convenance* svolge anche il compito di garantire il rispetto della privacy, la distinzione dei ruoli sociali e la razionalità

[34] Ivi, pp. 109-110.

[35] BOFFRAND, *op.cit*., p. 4.
Traduzione: *Oltre ai principi che hanno stabilito le belle proporzioni, ve ne sono altri altrettanto necessari, fondati sulle ragioni di convenienza, di comodità, di sicurezza, di salute e di buon senso*.

[36] Ivi, p. 11.
Traduzione: *regola l'estensione di una casa.*

[37] *Ibidem.*

[38] DIDEROT e D'ALEMBERT, *op.cit*., pp. 1062–1066.

dei percorsi. Infatti, l'introduzione dei passaggi di attraversamento all'interno dell'architettura domestica rappresentano un segnale molto importante perché per la prima volta si ha una divisione più netta tra i ranghi superiori e quelli inferiori della società, mantenendo un percorso sequenziale chiaro per i membri della famiglia e relegando la servitù in uno spazio limitato. I domestici abitano in camere adiacenti ma non dentro la casa propriamente detta. Il meccanismo che porta avanti il funzionamento della casa continua a persistere, ma resta sempre invisibile.

2.2. Gli ambienti di servizio come sistema architettonico autonomo: formazione della privacy e separazione gerarchica

Una volta individuati i requisiti minimi da rispettare per realizzare una residenza adeguata, si pone un quesito di particolare rilevanza, che ha visto dibattere numerosi teorici e architetti tra il XVII e il XVIII secolo. Il tema principale riguarda la collocazione delle cucine e degli ambienti di servizio all'interno delle residenze aristocratiche.

Se da un lato la cucina costituisce uno spazio indispensabile, dall'altro, la sua presenza pone problemi legati alla gestione degli odori, rumori e fumo e affluenza del personale nelle sale riservate ai membri della famiglia.

Inizialmente la cucina e la sala adibita ad accogliere banchetti erano separate e una collocazione troppo distante comportava la necessità di attraversare diversi ambienti dell'edificio principale, con il rischio di interferire con le attività signorili. Un esempio significativo di questa situazione, è rappresentato dal Castello di Bonaguil. Per ovviare a tale inconveniente, la soluzione più idonea consiste nell'avvicinamento della cucina e

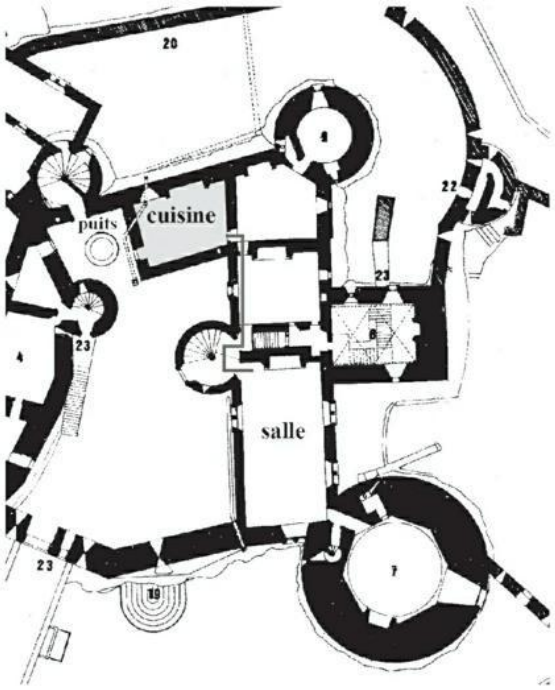


Fig. 10. Pianta del castello di Bonaguil: rappresentazione del percorso tra cucina e sala adibita a sala da pranzo. **In**: SALAMAGNE Alain, «Les cuisines et leurs offices», in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, Presses universitaires François-Rabelais – Presses universitaires de Rennes, 2018.

della sala, concentrando gli ambienti di servizio in un'area specifica. [39]

Una volta riconosciuta l'esigenza di mantenere una certa prossimità tra cucina e sala da pranzo, si pone un ulteriore quesito che riguarda la collocazione degli ambienti destinati alla bocca, in particolare se collocarli nel corpo centrale o se relegarli in ali separate e se al piano terra o nel seminterrato.

2.2.1. Cucine nel seminterrato

Laugier riconosce la necessità della comunicazione tra cucina, dispensa e sala da pranzo ed esclude l'uso delle cantine a causa dell'eccessiva umidità, la scarsa illuminazione e le difficoltà nella pulizia[40]. Ancora, d'Aviler descrive le cucine nel seminterrato come luoghi insalubri, male aerati e responsabili della diffusione di cattivi odori nelle sale di rappresentanza e nelle camere private. Inoltre, l'acqua drena solo attraverso le fogne, questo comporta ristagno e, di conseguenza, infetta le cucine[41]. Tali considerazioni riprendono concetti già formulati da Louis Savot nel primo Seicento, il quale sosteneva:

> *On la bastit auec les pièces qui l'accompagnent dans terre, quand on n'a pas la commodité de la placer auec ses pièces et appartenances hors de terre. Mais il ne la faut iamais loger dans terre, s'il est possible, quand ses ésgouts ne se peuuent descharger dans vn fossé à découuert, ains seulement dans vn puits perdu ou fosse couuerte: dautant que telles fosses exhalent toujours dans les offices vne puanteur fâcheuse et insupportable. Elle ne doit iamais aussi estre logée sous le principal corps de logis, principalement sous la place dans laquelle on mange d'ordinaire, tant à cause du bruit, que de la mauuaise odeur qui monte jusques aux estages superieurs, n'y ayant rien de si desagreable que l'odeur de la cuisine et des viandes à l'issue du repas.*[42]

[39] SALAMAGNE Alain, «Les cuisines et leurs offices», in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, Presses universitaires François-Rabelais – Presses universitaires de Rennes, 2018, pp. 107-109.

[40] LAUGIER, *op. cit.*, pp. 170-171.

[41] D'AVILER Augustin-Charles, *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole : avec des commentaires, les figures & les descriptions de ses plus beaux bâtimens, & de ceux de Michel-Ange, des instructions et des préceptes, & plusieurs nouveaux desseins concernant la distribution & la décoration, la matière & la construction des édifices, la maçonnerie, la charpenterie, la couverture, la serrurerie, la menuiserie, le jardinage, & généralement tout ce qui regarde l'art de bâtir*, Chez Jean Mariette, Parigi, 1738, p. 210.

[42] SAVOT Louis, *L'architecture françoise des bastimens particuliers*, Sébastien Cramoisy, Parigi, 1624, pp. 39-40.

Nonostante ciò, lo stesso d'Aviler, nel suo *Cours d'architecure*, propone un progetto frutto di sua invenzione per un edificio adibito ad abitazione privata. Egli pone particolare attenzione al piano seminterrato, distribuito in modo da poter ospitare due nuclei necessari, due cucine e cantine adeguate. Tali cucine sono dotate di tutti gli spazi necessari per il corretto funzionamento, come una dispensa e una stanza per le provviste. Tutti questi ambienti sono comunicanti tra di loro mediante un corridoio. D'Aviler giustifica tale scelta con l'idea di rialzare il piano terra per migliorarne la salubrità e riservare il livello inferiore alle esigenze della casa.[43]

Tuttavia, la collocazione delle cucine nel seminterrato solleva un problema centrale, ovvero la mancanza di una separazione sociale tra padroni e domestici. Infatti, soprattutto in ambito urbano, il decoro e l'ordine tendevano a prevalere sulla comodità, contribuendo a rendere sempre meno visibile il lavoro della servitù.

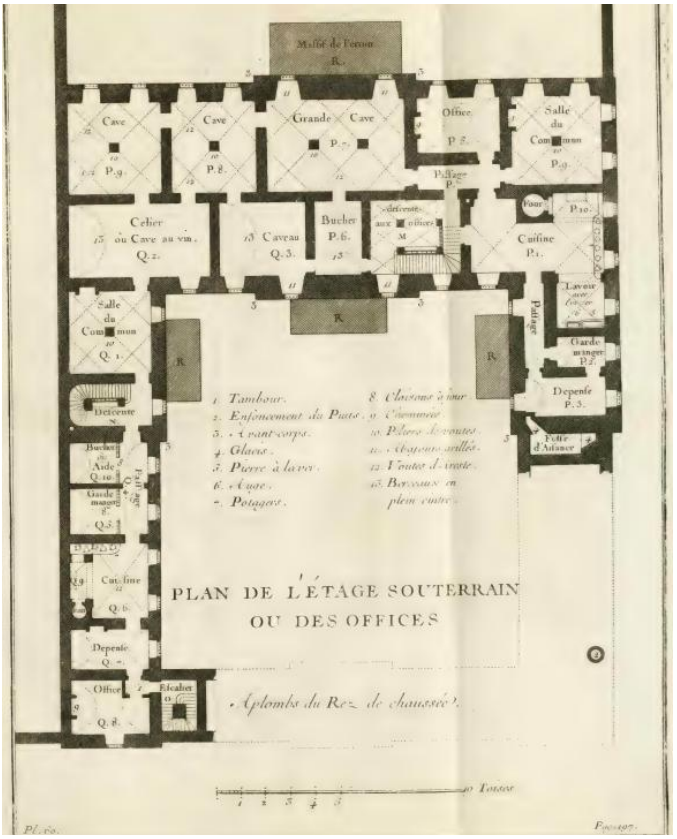


Fig. 11. Planimetria del piano sotterraneo o degli uffici. **In**: D'AVILER Augustin-Charles, *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole*, Chez Jean Mariette, Parigi, 1738, Tavola LX, p. 197.

Traduzione: *Si costruisce insieme agli ambienti che la accompagnano sotto terra, quando non si ha la possibilità di collocarla, con tutte le sue dipendenze, fuori terra; ma non la si deve mai situare sotto terra, se non è possibile scaricare le acque reflue in un fosso scoperto, e solo in un pozzo perdente o in una fossa coperta: poiché tali fosse emanano sempre negli ambienti odori cattivi e insopportabili. Inoltre, la cucina non deve mai essere posta sotto il corpo principale della casa, soprattutto sotto la sala da pranzo, a causa sia del fumo sia dei cattivi odori, che salgono fino ai piani superiori: nulla è infatti più sgradevole che l'odore di cucina e di vivande dopo i pasti*.

[43] D'AVILER, *op. cit.*, pp. 196-197.

Come si vedrà nel paragrafo seguente, Blondel ritiene che la soluzione più appropriata per la collocazione delle cucine sia all'interno di edifici separati dal corpo principale. Parallelamente, si tentano di adottare nuove strategie di miglioramento per quelle abitazioni caratterizzate dalla presenza di cucine sotterranee. Nel corso del XVIII secolo, gli architetti cercano di conciliare l'esistente con le nuove esigenze di comfort e piacere. Una prima soluzione consiste, quando possibile, nella realizzazione di fossati asciutti attorno agli edifici preesistenti per permettere ai domestici di muoversi attraverso percorsi nascosti. Un esempio è il Castello di Maisons, ma è possibile ricordare anche Petit-Bourg a Chantilly. A Champs-sur-Marne, Bry-sur-Marne o Montmusard, invece, le cucine seminterrate sono state integrate in raffinati sistemi di circolazione. Si cerca innanzitutto di sfruttare la topografia del sito per nascondere gli accessi di servizio e migliorare l'illuminazione degli ambienti inferiori. Un altro esempio emblematico è il Castello del Marais (Essonne); l'architetto Jean-Benoît-Vincent Barré ha adottato la soluzione di costruire ponti coperti e gallerie sopraelevate per garantire la separazione tra servitù e rappresentanza. Vi sono altri casi di castelli circondati dall'acqua, nei quali tali strutture risultano capaci di coniugare funzione e piacere visivo.[44]



Fig. 12. Castello di Marais, facciata anteriore, ponte di collegamento tra l'edificio principale e le dipendenze. I**n**: MORIN Christophe*, Au service du Chateau. L'architecture des communs en Ile-de-France au XVIII siècle*, Éditions de la Sorbonne, Parigi, 2008.

[44] MORIN Christophe, *Au service du Chateau. L'architecture des communs en Ile-de-France au XVIII siècle*, Éditions de la Sorbonne, Parigi, 2008, pp. 51-63.

2.2.2. Cucine nelle ali di servizio

L'evoluzione degli spazi di servizio costituisce un processo significativo nella storia dell'architettura domestica. La trasformazione delle residenze ha dato origine a un organismo sempre più complesso determinando, dunque, la formazione di un vero e proprio sistema autonomo degli ambienti di servizio, fisicamente separati dalla sfera famigliare. Entra in gioco anche il concetto di privacy, guida fondamentale per poter giungere a una corretta distribuzione abitativa.

Uno degli aspetti centrali di questa trasformazione riguarda la distribuzione architettonica. Questo tema è molto importante perché come afferma Blondel:

> *qu'on doit distinguer deux sortes de distribution, l'une, qui a pour objet la division des piéces qui composent l'intérieur des Appartements; l'autre, qui dans les dehors, contribue à déterminer la répartition des avant - corps, des pavillons, des arrieres-corps, et des corps intermédiaires qui procurent un certain mouvement à l'ordonnance des façades.*[45]

Blondel ribadisce che gli edifici destinati alle funzioni di servizio devono essere coerentemente disposti attorno al corpo principale.

Teorici come Milizia e Boffrand sottolineano come la distribuzione non riguardi soltanto la suddivisione degli ambienti, ma viene inteso come un principio ordinatore che assegna a ciascun luogo un carattere che gli conviene. Infatti, Milizia sostiene che spetta sempre alla convenienza scegliere le forme, le grandezze, il numero e la distribuzione delle parti di un edificio. Afferma inoltre che «*La distribuzione è in generale l' azione di dividere una cosa in molte parti per ordinarne ciascuna al luogo che più le conviene*.»[46]

A partire dal XVII secolo, si assiste a una rivoluzione degli spazi domestici medievali; il risultato comporta ad avere un'articolata distribuzione degli ambienti. I domestici vengono spostati in una sala per la servitù, una "piccola hall", adiacente alla cucina e ai locali annessi ad essa e collocata nel seminterrato o in edifici separati dal corpo residenziale. Entro la fine del XVII secolo, per quanto riguarda le residenze di grandi dimensioni, una "servants' hall" combinata con una stanza o un salotto destinato ai servi superiori diventa la disposizione standard da adottare. Se i domestici si trovano nella hall principale è solo per adempiere al loro lavoro o per portare messaggi. Tutto questo porta ad avere un accesso facile e gradevole. Quindi, i domestici non condividono più lo

---

[45] BLONDEL, *Cours d'Architecture, ou Traité de la décoration, distribution et construction des bâtiments , op. cit*., pp. 107-108.
Traduzione: *Si deve distinguere due tipi di distribuzione: la prima ha per oggetto la suddivisione delle stanze che compongono l'interno degli appartamenti; la seconda riguarda invece l'esterno, poiché contribuisce a determinare la disposizione degli avant-corps, dei padiglioni, degli arrière-corps e dei corpi intermedi, i quali conferiscono un certo movimento all'ordinamento delle facciate*.

[46] MILIZIA, *op. cit*., p. 234.

spazio centrale della casa ma vengono collocati in ambienti destinati esclusivamente a loro. Ciò comporta una netta divisione resa possibile dai piani che compongono l'edificio: i nobili al piano superiore e i domestici al piano inferiore.[47]

Parallelamente, si assiste anche a un'altra invenzione rivoluzionaria per cui i percorsi della servitù devono essere separati da quelli della famiglia. Kerr, nel *The Gentleman's House,* identifica nella privacy il fondamento dell'abitazione moderna.

> *In the Mansions of the nobility and wealthy gentry, where personal attendants must be continually passing to and fro, it becomes desirable once more to dispose the routes of even this traffic so that privacy may be maintained under difficulties*.[48]

Da ciò deriva la necessità di una scala posteriore, un corridoi di servizio e delle piccole stanze destinate alla servitù. Roger North, avvocato, storico e biografo inglese, ritiene essere il più grande miglioramento edilizio avvenuto fino a quel momento. Questo permette ai nobili che salgono le scale di non incontrare più la servitù; i camerieri non dormono più nel salotto, né fuori dalla porta del signore e tanto meno ai piedi del suo letto, come accadeva nei secoli precedenti.[49]

La riflessione di Evans conferma quanto la nascita del corridoio costituisca un punto di svolta. Nel XVII secolo, in Inghilterra, prende forma una nuova logica distributiva, destinata soprattutto ai domestici. Questa innovazione viene assunta come modello di riferimento in tutta Europa e interpretata da Evans come l'inizio di una gerarchia sociale più rigida, poiché «*these thoroughfares were able to draw distant rooms closer, but only by disengaging those near at hand. »*[50]

Nel Settecento, il sistema degli ambienti di servizio assume una forma ancora più autonoma. Nella trattatistica francese, vengono distinte con molta chiarezza le *basses-cours* e le ali di cucina come entità architettoniche separate dal corpo principale, residenziale e spesso collegate a quest'ultima tramite passaggi coperti o sotterranei.

---

[47] GIROUARD Mark, *Life in the English Country House: A Social and Architectural History*, New Haven –Yale University Press, Londra, 1980, pp. 136-137.

[48] KERR Robert, *Gentleman's House, Or How To Plan English Residences From The Parsonage To The Palace, With Tables Of Accommodation And Cost, And A Series Of Selected Plans*, John Murray, Londra, 1865, p. 68.
Traduzione: *Nelle dimore della nobiltà e dell'alta borghesia, dove i domestici devono continuamente andare e venire, diventa nuovamente necessario organizzare i percorsi di questo movimento in modo tale da poter garantire la privacy anche nelle condizioni più difficili.*

[49] GIROUARD, *op. cit.*, pp. 137-138.

[50] EVANS Robin, «Figures, Doors and Passages», In *Translations from Drawing to Building and Other Essays*, The MIT Press Cambridge, Massachussets, London, 1997, p. 79.
Traduzione: *Questi passaggi erano in grado di avvicinare le stanze più lontane, ma solo disimpegnando quelle più prossime*.

Blondel fa una lunga descrizione di un incarico ricevuto riguardante la distribuzione e la decorazione di un edificio di un Signore di Firenze. Dalla planimetria è possibile notare come le cucine e gli *offices* specializzati (rôtisserie, pasticceria, garde-manger, …) si trovino nelle ali laterali vicine al corpo principale e si affacciano su un cortile secondario. Tutto questo è concepito per garantire efficienza, pulizia e invisibilità.

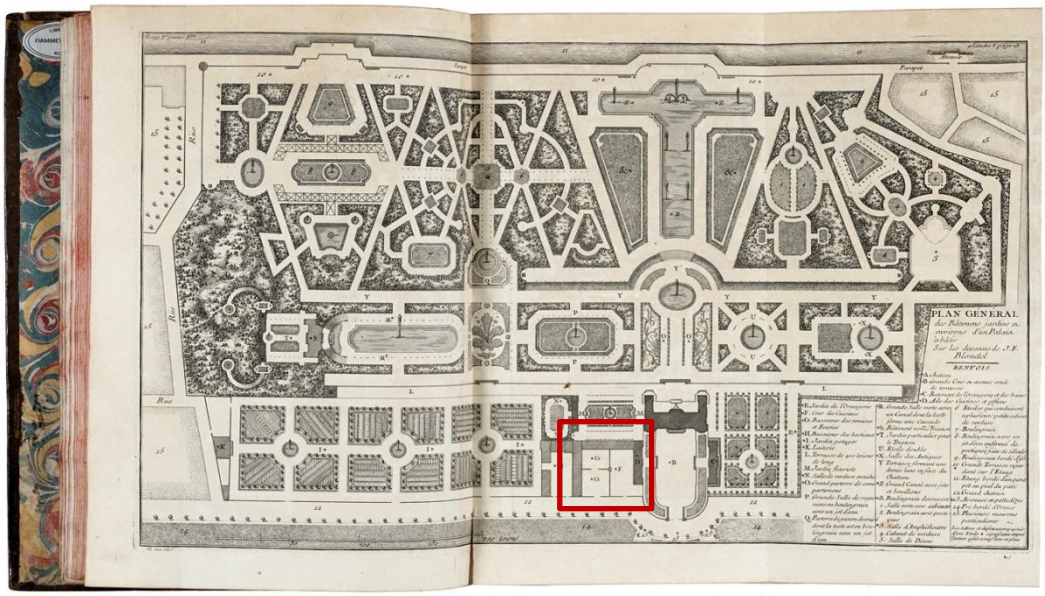


Fig. 13. Planimetria generale che illustra la distribuzione del parco e disposizione dei corpi di fabbrica. **In**: BLONDEL Jacques - Francois, *De la distribution des maisons de plaisance et de la décoration des edifices en general*, Vol. I, Presso Charles-Antoine Jombert, Parigi, 1737, Tavola I.

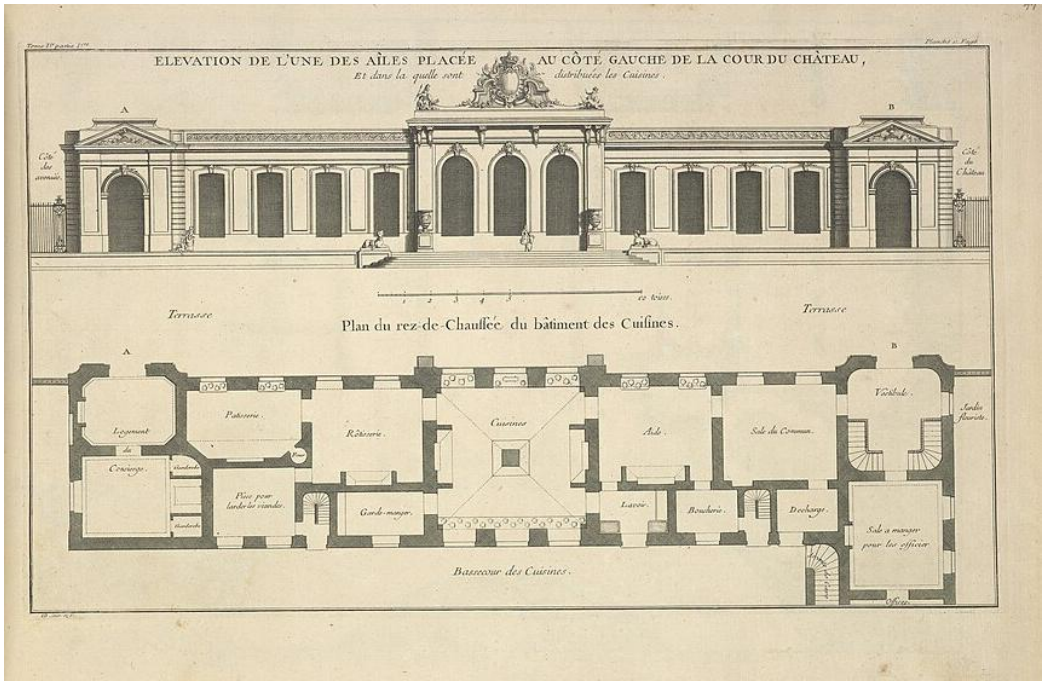


Fig. 14. Pianta e prospetto del progetto di un'ala delle cucine. **In**: BLONDEL Jacques - Francois, *De la distribution des maisons de plaisance et de la décoration des edifices en general*, Vol. I, Presso Charles-Antoine Jombert, Parigi, 1737, Tavola XI.

L'ala della cucina, adiacente a quella dell'Orangerie, si può definire come un organismo autosufficiente; mostra con chiarezza come l'organizzazione degli spazi destinati al lavoro domestico non sia più lasciata al caso ma come sia dotata di una propria logica funzionale e progettata per non interferire con la vita dei membri della famiglia e i loro ospiti. Come spiega Blondel, gli accessi all'ala della cucina sono disposti esclusivamente sul lato del cortile di servizio, evitando aperture sulla grande corte, dove è collocata la residenza vera e propria. Nella figura 14 sono evidenziati i due padiglioni (A-B) dai quali è possibile accedervi. L'ingresso del padiglione B apre sul vestibolo, caratterizzato dalla presenza di uno scalone a doppia rampa e indipendente per non creare intralci. Quest'ultima scende alle cantine che sono collocate sotto l'ala degli uffici domestici e conducono a un passaggio che permette il diretto collegamento al grande salone del castello. Ritornando all'ambiente di ingresso, il vestibolo funge da spazio comune tra l'ala della cucina e quella degli uffici della servitù raggiungibile mediante il pianerottolo. La prima stanza in cui si accede è la sala da pranzo destinata agli ufficiali di bocca, che funge da passaggio verso l'ufficio dei dessert, dove sono collocati armadi lungo tutte le pareti e contengono oggettistica domestica. Oltre questa stanza, se ne trova un'altra dove è presente un forno, fornelli e una stufa. Sono presenti anche una frutteria, le cantine dei vini, le dispense e altri magazzini. Infine, nei mezzanini è collocato un alloggio per il *maître* e l'ufficiale di bocca, in modo da poter controllare il lavoro del personale e per supervisionare i loro reparti.

A sinistra del vestibolo, invece, si accede all'ala della cucina e si entra nella *Salle du Commun* (Sala del personale), luogo dove mangia la servitù. Per questo ambiente è necessario un grande tavolo centrale con attorno un numero sufficiente di panche. Dietro questa stanza è stato ricavato un disimpegno che funge da passaggio verso la *basse-cour* (cortile di servizio). In prossimità del disimpegno si trovano delle scale che conducono alle cantine, luogo dove viene riposta la legna, fondamentale per la cucina. Dalla *Salle du Commun*, si arriva in un ambiente detto *Aide-de-Cuisine* (aiuto cucina) dove si preparano i lavori più ingombranti che devono poi essere portati nella cucina principale per non creare confusione. In questa stanza è presente un ampio camino e sono state realizzate due porte: una apre su una stanza destinata alla conservazione della carne fresca e l'altra conduce al lavatoio, collegato alla cucina, che serve per lavare le stoviglie. Nelle cucine di una certa importanza, è impossibile fare a meno dell'acqua corrente. È per questo motivo che, nella maggior parte dei casi, vi è la necessità di costruire un pozzo nelle vicinanze del lavatoio. Tale ambiente ha uno sbocco verso il cortile di servizio e serve per lo scarico delle acque sporche e dei rifiuti provenienti dalle cucine. Al centro dell'ala è collocata la cucina principale, di altezza maggiore rispetto agli altri ambienti e ha una copertura a volta in pietra, materiale scelto per resistere al fuoco in caso di incendio. Si tratta di uno spazio ampio e spazioso, dotato della presenza di alte finestre: al di sotto di tali aperture, sul lato del cortile di servizio si trovano i fornelli,

mentre sul lato della corte principale si trovano solo alcuni piano di cottura. La stanza è dotata anche di due camini, posti ai lati della stanza.[51]

Il camino è il cuore pulsante del sistema, l'elemento essenziale della cucina. Nelle abitazioni più grandi, il camino a volte è doppio, presente sia nella dispensa che in cucina per facilitare il servizio e offrire dunque più postazioni di cottura. È inoltre dotato di un'ampia cappa progettata per evacuare i fumi e garantire una corretta ventilazione della stanza. Christophe Morin fornisce ulteriori informazioni riguardanti i materiali impiegati per la costruzione della cappa. Afferma che quest'ultima viene spesso costruita in gesso, come nei castelli di Avron (Seine-Saint-Denis), Jossigny e Romainville (Seine-Saint-Denis), o in mattoni, come nelle cucine di Ménars (Loiret-Cher). Solitamente viene installato sul camino della cucina un girarrosto e un altro elemento essenziale in tale ambiente è il forno.[52]

Quest'ala ospita anche altri ambienti di servizio quali la *boucherie* (macelleria), una *garde-manger,* dispensa destinata alla conservazione delle provviste quotidiane, una *rôtisserie* (rosticceria) e una *pâtisserie* (pasticceria). Per proteggere queste stanze di servizio dal calore e dall'umidità, vengono preferibilmente collocate sul lato del cortile di servizio[53]. Tutti questi accorgimenti dimostrano come la cucina e gli ambienti di servizio siano diventati una macchina funzionale organizzata, fondata su percorsi autonomi e come siano messi in relazione con l'architettura complessiva della residenza. Alla fine del secolo, tutti i castelli disponevano di questa organizzazione per rispondere ai nuovi standard igienici.

Questa logica distributiva non riguarda solo l'interno, ma anche l'esterno: anche l'ala della cucina è stata progettata secondo i principi della *convenience.* Essa deve essere decorosa ma discreta e non deve competere con l'architettura del castello principale ma allo stesso tempo non si deve discostare dallo stile adottato. L'unico elemento enfatizzato è l'avancorpo centrale , giustificato dall'altezza della cucina principale, dove viene collocato lo stemma della famiglia. Tutto il resto della facciata, invece, è contenuto per rispettare la dignità del corpo nobile dell'edificio.[54]

In conclusione, si tratta di un progresso che coinvolge la società e le proprie gerarchie. La separazione degli ambienti domestici e quelli rappresentativi avviene grazie alla privacy, al decoro e alla separazione sociale. Gli ambienti di servizio, dapprima facenti

[51] BLONDEL Jacques - Francois, *De la distribution des maisons de plaisance et de la décoration des edifices en general*, Vol. I, Presso Charles-Antoine Jombert, Parigi, 1737, pp. 79-85.

[52] MORIN, *op. cit*., pp. 35-40.

[53] BLONDEL, *De la distribution des maisons de plaisance et de la décoration des edifices en general, op. cit.*, pp. 83-84.

[54] Ivi, pp. 84-85.

parte della vita della famiglia, diventano nel tempo una vera e propria città parallela, indispensabile per il corretto funzionamento della residenza.

2.3. Distribuzione, igiene e funzionalità: la cucina nella residenza ottocentesca

Nel corso del secolo la cucina assume un ruolo sempre più centrale all'interno dell'abitazione, diventando uno degli spazi fondamentali nella ridefinizione del modo di abitare, soprattutto nelle residenze aristocratiche e borghesi. Più di ogni altro ambiente domestico, la cucina si configura come uno spazio dinamico, destinato a svolgere attività quotidiane e doveroso di rispettare requisiti igienici. L'Ottocento eredita una struttura abitativa più articolata e complessa per poter trovare soluzioni adeguate e vantaggiose riguardanti la collocazione dei loghi destinati alla bocca senza compromettere il comfort e la privacy.

Tra gli architetti che, all'interno delle proprie riflessioni sull'organizzazione della residenza, affrontano anche il tema degli spazi di servizio, può essere ricordato Eugène Viollet-le-Duc[55]. Il riferimento a questa figura non intende attribuirgli un ruolo specifico o centrale nella trattazione delle cucine, ma perché offre strumenti utili per comprendere la posizione degli spazi di servizio all'interno della residenza. Le cucine, in particolare, emergono come parte di un sistema organizzativo più ampio, dove le esigenze igieniche e pratiche contribuiscono a determinarne la collocazione.

All'interno della voce "*cuisine*" nel *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle,* egli aveva posto un quesito:

> *[Le cuisine] étaient-elles enclavées dans les habitations comme de nos jours, étaient-elles disposées dans des logis séparés?* [56]

Per poter comprendere chiaramente il suo pensiero, nel romanzo *Histoire d'une maison*, Viollet-le-Duc racconta la storia di Paul, un giovane al quale viene affidato il compito di

[55] ***Eugène Viollet-le-Duc*** (1814-1879) è stato un architetto e uno scrittore, grande conoscitore del Medioevo e in particolare del Gotico. Ha scritto importanti opere ed è conosciuto in Francia per i suoi più importanti e spettacolari restauri tra cui la cattedrale di Notre-Dame e la basilica di St. Denis, a Vézelay la Madeleine; il castello di Pierrefonds; la città di Carcassonne e una parte del Castello di Vincennes. Spesso, le sue ricostruzioni hanno subito dagli storici dell'arte numerose critiche, anche ai suoi tempi.
BOSCHINI Luciano, *Castelli d'Europa: Viaggio tra le architetture che hanno protetto e sostenuto i potenti dall'Alto Medioevo al Tardo Ottocento*, Hoepli, Milano, 2000, p. 231.

[56] VIOLLET-LE-DUC Eugène-Emmanuel, *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle*, , Vol. IV, B. Bance, Parigi, 1858, p. 461.
Traduzione: *[le cucine] erano inserite all'interno delle abitazioni come ai giorni nostri, oppure erano disposte in edifici separati?*

costruire la nuova dimora per la sorella Marie, in posizione adiacente rispetto al luogo dove era residente fino a quel momento, ovvero nel castello di famiglia. Questo rappresenta un dettaglio importante perché l'architetto vuole far passare il messaggio di quanto sia doveroso imparare dal passato e cogliere i vantaggi per poter avviare il processo di transizione tra passato e modernità.

Per Viollet-le-Duc il castello rappresenta una tipologia architettonica obsoleta ma, nonostante le diverse evoluzioni, non pensa di demolirlo ma, al contrario, decide di costruire la nuova casa padronale di fronte a esso mettendo a confronto le due temporalità.

> *M. de Gandelau, qui ne fait rien légèrement, a-t-il bien compris qu'un jour ou l'autre, et par la force des choses, sa maison ne pourrait convenir à ses enfants, et, avant de la laisser disparaître, il en élève une nouvelle pour votre soeur ; maison à laquelle on s'habituera peu à peu dans le pays, qui formera un nouveau noyau […]On se fera aux habitudes plus modernes des hôtes du manoir neuf, et personne ne trouvera étrange , alors, qu'on modifie ou qu'on démolisse le vieux.*[57]

L'architetto critica le cucine medievali definendole non più adatte allo stile di vita dei suoi contemporanei. La decisione di non demolire il vecchio castello nasce dalla volontà di trasformare i limiti che avevano portato la struttura a non essere più considerata ottimale in spunti progettuali per la nuova abitazione, in modo da realizzare un edificio più funzionale alle nuove esigenze[58]. Questo riguarda principalmente la distribuzione degli spazi interni:

> *M. Paul examinait la maison paternelle avec une attention toute nouvelle. Il n'avait jamais songé auparavant à observer les distributions de ce logis. Il supputait la place perdue par ces couloirs sans fin; il voyait, de ci et de là, des coins sombres et sans destination. L'escalier débouchait mal. Au rez-de-chaussée il fallait connaître les êtres de l'habitation pour le trouver. La cuisine était à une distance énorme de la salle à manger, et, pour communiquer de l'une à l'autre, il fallait traverser un passage de*

[57] VIOLLET-LE-DUC Eugène-Emmanuel, *Histoire d'une maison*, Bibliothèque déducation et de ricreation, Parigi, 1873, pp. 29-30.
Traduzione: *Il signor de Gandelau, che non fa nulla con leggerezza, ha ben capito che un giorno o l'altro, inevitabilmente, la sua casa potrebbe non essere adatta ai suoi figli e, prima di lasciarla sparire, ne sta costruendo una nuova per vostra sorella; una casa alla quale la gente del quartiere si abituerà gradualmente, che formerà un nuovo nucleo […] La gente si abituerà alle abitudini più moderne degli abitanti del nuovo maniero e nessuno troverà strano che la vecchia venga modificata o demolita.*

[58] GAUSSUIN Bérénice, «Dans les cuisines d'Eugène Viollet-le-Duc», in *Livraisons de l'histoire de l'architecture*, n.47, 2024.

> *voitures, descendre deux marches et en monter six. Cela lui parut barbare pour la première fois de sa vie.*[59]

La nuova dimora si contraddistingue per la presenza di due sezioni distinte (Fig. 15): quella a sud-est è destinata ai proprietari per la favorevole esposizione; la zona nord-ovest, invece, è riservata agli alloggi della servitù. La cucina e gli spazi annessi assumono il ruolo di elemento di mediazione tra le due parti della casa. Un lungo corridoio consente di raggiungere direttamente la sala da pranzo e una scala a chiocciola, la quale è posizionata in prossimità del cortile di servizio, per permette di raggiungere il piano superiore senza intralciare le aree padronali.[60]

[59] VIOLLET-LE-DUC, *Histoire d'une maison, op. cit*., p. 24.
Traduzione: *M. Paul esaminò la casa di suo padre con un'attenzione completamente nuova. […] Calcolò lo spazio sprecato da quegli infiniti corridoi; vide qua e là angoli bui e inutili. La scala non portava da nessuna parte. Al piano terra, bisognava conoscere gli abitanti per trovarli. La cucina era a una distanza enorme dalla sala da pranzo, e per andare dall'una all'altra bisognava attraversare una carreggiata, scendere due gradini e salirne sei. Per la prima volta in vita sua, questo gli sembrò barbaro.*

[60] Ivi, pp. 17-18.

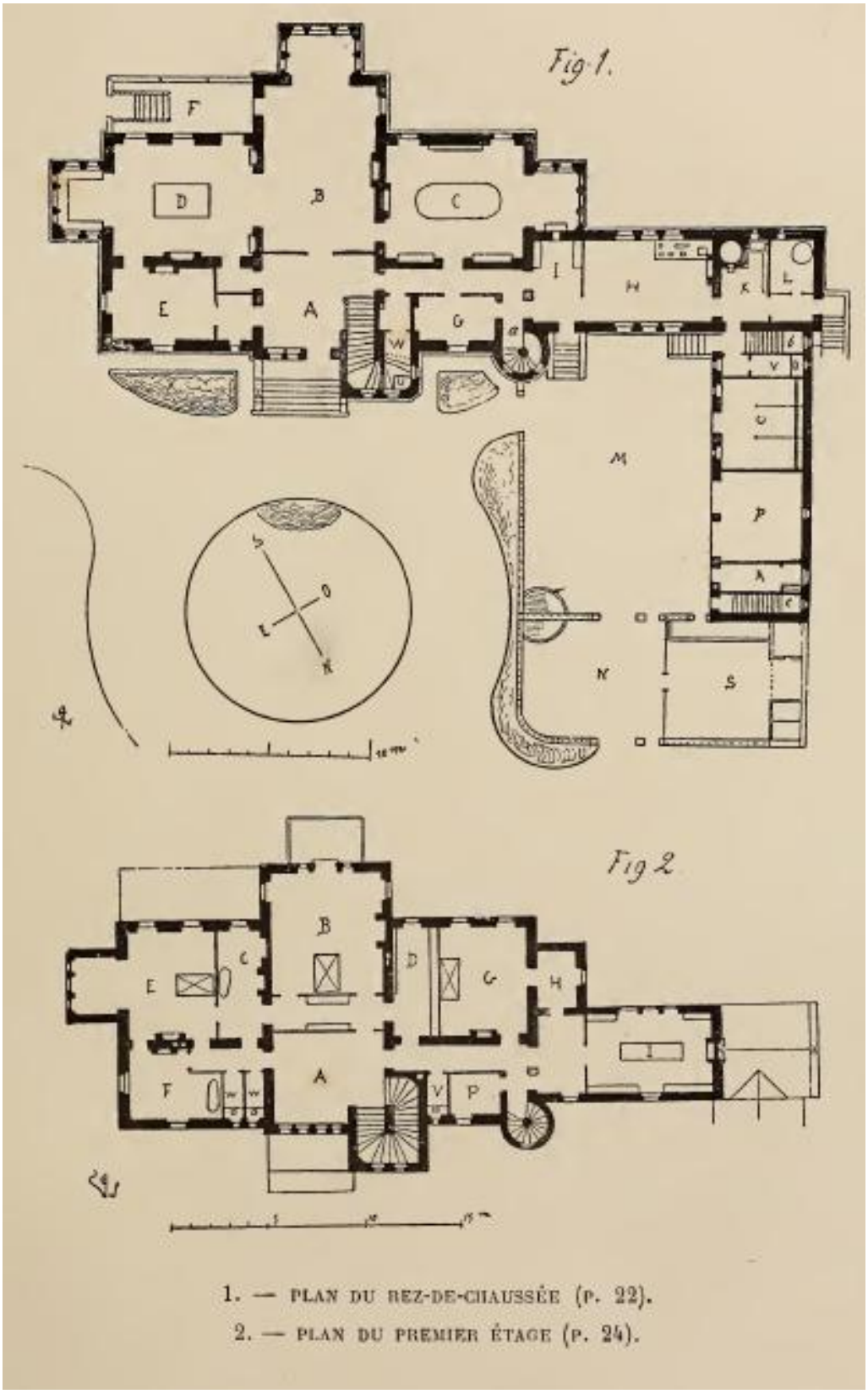


Fig. 15. In alto, planimetria del piano terra; in basso, planimetria del primo piano. **In**: VIOLLET-LE-DUC Eugène-Emmanuel, *Histoire d'une maison*, Bibliothèque déducation et de ricreation, Parigi, 1873, Tavola 1.

Il principio di questa struttura viene concretizzata da Viollet-le-Duc nella costruzione dell'Hôtel Durand a Neuilly-sur-Seine negli anni '50 dell'Ottocento. Dalla planimetria sottostante si può osservare che l'abitazione sia costituita dalla presenza di due edifici sfalsati ma comunicanti. Il corpo principale, destinato alla famiglia, è dotato di una scalinata che consente l'accesso all'abitazione e si trova in una posizione centrale rispetto all'ala di servizio che si affaccia direttamente sulla strada.

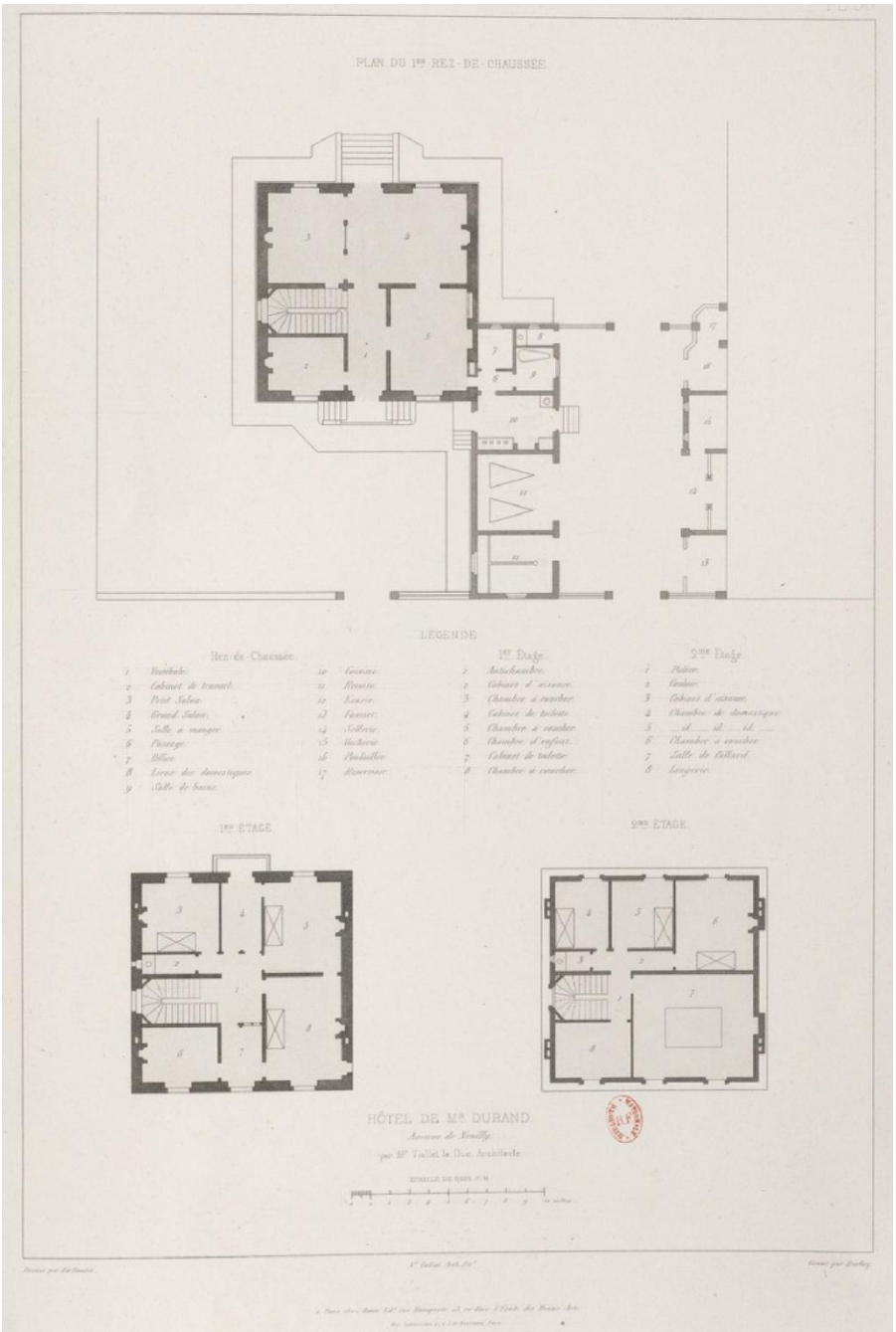


Fig. 16. In alto, planimetria del piano terra; in basso, planimetria del primo piano e piano secondo dell'Hôtel Durand a Neuilly-sur-Seine. **In**: CALLIAT Victor, *Parallèle des maisons de Paris construites depuis 1850 jusqu'à nos jours*, B. Bance, Éditeur, Parigi, 1850, Tavola 38.

La residenza principale, a differenza del progetto idealizzato della casa padronale di Marie, si sviluppa su tre livelli, mentre l'ala riservata alla servitù è caratterizzata dalla presenza di un solo piano ed è comunicante con un cortile rettangolare. Quest'ultimo fornisce l'accesso diretto alla cisterna, al pollaio, alla selleria e alla stalla per le mucche nella parte più vicina alla strada.

Anche in questo caso, la cucina si trova al centro del funzionamento dell'intera abitazione e funge da transizione tra gli spazi serviti e quelli di servizio. Si tratta dunque di un luogo essenziale per la vita della famiglia.[61]

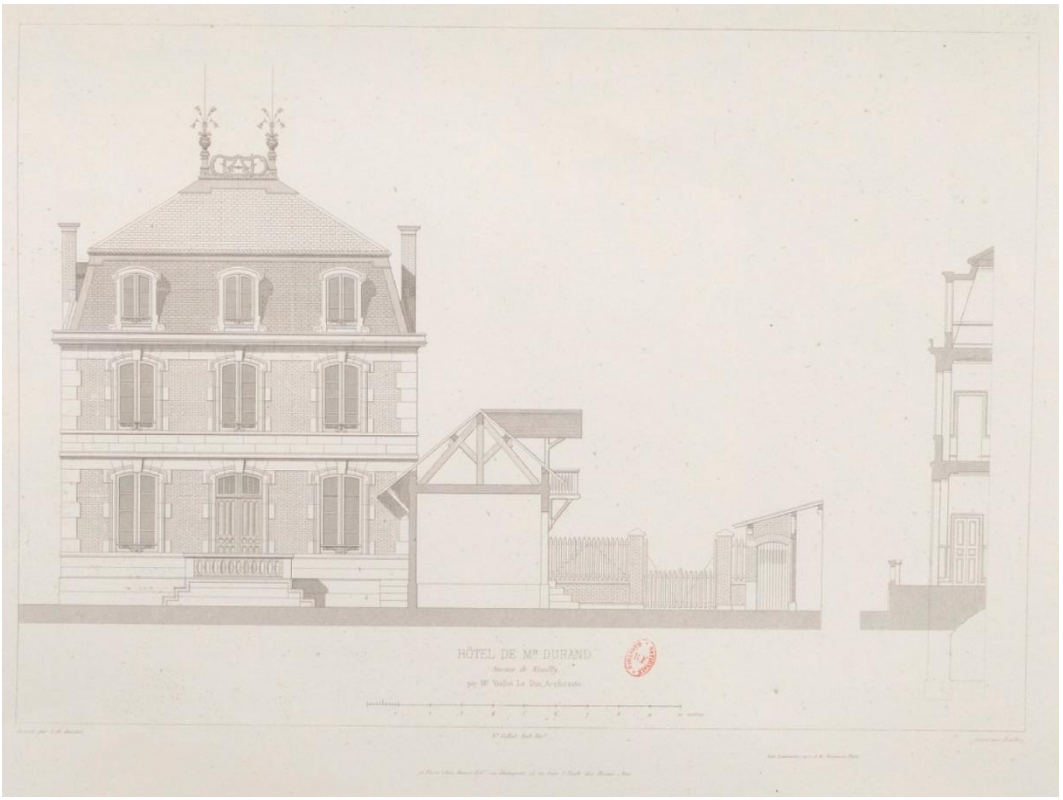


Fig. 17. Prospetto e sezione dell'Hôtel Durand a Neuilly-sur-Seine. **In**: CALLIAT Victor, *Parallèle des maisons de Paris construites depuis 1850 jusqu'à nos jours*, B. Bance, Éditeur, Parigi, 1850, Tavola 39.

[61] GAUSSUIN, *op. cit.*

I trattati ottocenteschi ribadiscono con molta chiarezza la necessità di rispettare numerosi parametri circa la posizione della cucina: la vicinanza agli spazi annessi, l'obbligo di non disturbare con rumori e odori e la necessità di progettare la sala da pranzo vicina alla cucina per poter consumare cibi caldi. Da questo esempio è possibile osservare come la cucina non sia più uno spazio collocato in un edificio separato come nel XVIII secolo. Collocare la cucina all'interno dell'edificio principale consente di poter supervisionare direttamente il personale senza dover scendere nel seminterrato[62]. In questo caso, la pianta di questa abitazione si sviluppa orizzontalmente con la cucina al centro.

Un esempio emblematico è il castello di La Flachère a Saint-Vérand, interamente costruito a partire dal 1862. In questo caso Viollet-le-Duc predilige la scelta di collocare le cucine nel seminterrato. Non si tratta di un vero e proprio piano interrato perché mentre sul lato del giardino questo piano è completamente invisibile, sul lato dell'ingresso del castello, quest'ultimo, si apre sul cortile all'inglese, visibile attraverso un ponte in pietra che conduce al cancello del castello.



Fig. 18. Ingresso del castello di La Flachère a Saint Vérand, fotografia del 2020. **In**: GAUSSUIN Bérénice, «Dans les cuisines d'Eugène Viollet-le-Duc», in *Livraisons de l'histoire de l'architecture*, n. 47, 2024.

[62] VIOLLET-LE-DUC, *Histoire d'une maison, op. cit*., p. 18.

Dunque, l'architetto non si discosta dalle sue idee e ritiene sempre che il seminterrato sia uno spazio malsano. Le cucine devono disporre sempre di una illuminazione e aerazione sufficiente e questo è reso possibile grazie all'inserimento di ampie finestre. Inoltre, deve essere garantito anche un corretto collegamento con la sala da pranzo: il collegamento con la cucina è garantito mediante l'inserimento di un montavivande che si apre su una dispensa.

Viollet-le-Duc si occupa anche della realizzazione di un altro castello, ma in questo caso non si tratta di una costruzione ex novo, ma bensì di un castello già esistente. Ancora una volta il progettista decide la medesima posizione delle cucine, come nel caso precedente. Il castello in questione è Château d'Eu, soggetto a lavori di restauro a partire dal 1874 per volere del conte di Parigi, nipote del Re Luigi Filippo, tornato in Francia dopo anni di esilio in Inghilterra.[63]

Le cucine ante intervento, collocate nell'Ala dei Ministri, non erano più adatte alle nuove esigenze e neanche alle nuove tecnologie. Per questo motivo, l'ampio seminterrato del castello viene riconvertito per poter ospitare tutti i servizi. Però come per il caso precedente, si tratta di un seminterrato non definito tale del tutto perché vi è anche in questo caso un ampio fossato che consente di ottenere un' adeguata aerazione e luminosità.[64]

In conclusione, possiamo osservare come Viollet-le-Duc parta da un proprio ideale progettuale che si concretizza sulla carta nella casa padronale di Marie. In questo progetto domina il principio di prossimità, inteso come una organizzazione di spazi che segue uno sviluppo prevalentemente orizzontale.

Tuttavia, da come si può notare dai due esempi precedenti, non sempre è possibile rispettare tale principio; occorre confrontarsi con la struttura preesistente del castello e adattarsi ai suoi vincoli. Per cercare di soddisfare tutti i requisiti funzionali, diventa necessario operare dei compromessi trasformando i limiti in opportunità progettuali. Questo è quello che avviene nella collocazione delle cucine.

[63] GAUSSUIN, *op. cit.*

[64] DE BERGH Charlotte, «Viollet-le-Duc et les Orléans, le chantier du château d'Eu», in DELPECH Viviane (a cura di), *Viollet-le-Duc. Villégiature et architecture domestique*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2016, p. 107.

2.4. Comfort, salubrità e qualità dell'abitare

La ricerca del comfort, l'organizzazione funzionale degli spazi, l'ampiezza e, soprattutto, la salubrità di tali ambienti, intesa come controllo di luce, aria, umidità, odori, rumori e scarichi, aprono un grande dibattito sulla qualità dell'abitare. A partire dal XVIII secolo tali istanze emergono progressivamente nella progettazione degli spazi domestici poiché le cucine e i locali annessi vengono considerati come aree in cui si concentrano calore, vapore, umidità, rappresentando i rischi più elevati per la salute, la pulizia e il benessere complessivo della casa. È solo nel secolo successivo che questi principi vengono sistematizzati in una vera e propria teoria dell'abitare.

Nel *Gentleman's House,* Robert Kerr sottolinea l'importanza del comfort:

> *In its more ordinary sense the comfortableness of a house indicates exemption from all such evils as draughts, smoky chimneys, kitchen smells, damp, vermin, noise, and dust; summer sultriness and winter cold; dark corners, blind passages and musty rooms.*[65]

Egli afferma sin da subito che il comfort debba riguardare anche la capacità di ogni stanza di rispondere perfettamente alla propria funzione, evitando difetti che potrebbero portare a incongruenze distributive. Le proporzioni non possono essere casuali e lo spazio deve essere sufficiente, così come l'altezza. Se questo non viene rispettato, si sviluppano innumerevoli difetti.

> *As a rule, no random arrangements of this kind ought to be tolerated. No room ought to pass muster on the plan until the designer has in imagination occupied it and proved it comfortable.*[66]

Accanto al comfort, Kerr definisce la *convenience* come una qualità attiva della casa; essa dipende dalla disposizione degli ambienti, tale da fare funzionare l'intero organismo domestico. Questa comodità deve essere garantita sia alla famiglia che alla servitù, più difficile da soddisfare. È possibile affermare che migliorare il modo di abitare una residenza non significa solo renderla più bella ed elegante nelle stanze di rappresentanza – stanze dove risiede la famiglia e gli ospiti – ma renderla efficiente e

[65] KERR, *op. cit*., p. 70.
Traduzione: *Nel suo significato più comune, il comfort di una casa indica l'assenza di tutti quei disagi come correnti d'aria, camini che fanno fumo, odori di cucina, umidità, parassiti, rumore e polvere; l'afa estiva e il freddo invernale; angoli bui, passaggi ciechi e stanze ammuffite*.

[66] *Ibidem.*
Traduzione: *Come regola generale, nessuna disposizione casuale di questo tipo dovrebbe essere tollerata. Nessuna stanza dovrebbe essere approvata sulla pianta finché il progettista non l'abbia occupata con l'immaginazione e non l'abbia verificata come confortevole.*

funzionale anche negli spazi all'interno dei quali vengono svolte le attività quotidiane e al lavoro.[67]

Due elementi che non devono essere trascurati sono l'ampiezza e il suo opposto, la compattezza dello spazio. Esiste un limite entro quale muoversi, ma spetta al progettista capire come intervenire. Qualora tale limite impedisca di ottenere un'abitazione sufficientemente ampia, è necessario prestare particolare attenzione a non ridurre l'ampiezza degli elementi essenziali. In questi casi, l'intervento più opportuno consiste nell'eliminazione di una o più stanze, così da evitare di compromettere l'armonia dell'insieme. Troppo spesso, però, l'ampiezza viene sacrificata per ragioni di compattezza. Nonostante ciò, la compattezza è una qualità necessaria poiché, specialmente nelle unità complesse, vi è la presenza di corridoi interminabili e distanze eccessive che, involontariamente, degradano l'organizzazione funzionale.[68]

È dunque nell'ampiezza che le esigenze di comfort e di comodità trovano il loro principale riferimento. Tuttavia, la compattezza assume un'importanza maggiore con l'aumentare della complessità e della dignità dell'edificio. Ciò significa che diventa più difficile mantenere uniti gli elementi che compongono l'abitazione.

Kerr affronta più direttamente il tema della luce, aria e salubrità. Per quanto riguarda il principio della luce, quello più corretto consiste nel privilegiare l'eccesso piuttosto che il difetto. Inizialmente esisteva una imposta sulle finestre che costringeva i progettisti a limitare drasticamente il numero delle aperture, sacrificando la luce naturale e la ventilazione. Il risultato consiste nella resa degli ambienti oscuri e poco salubri. Con l'abolizione di tale tassa, si assiste a un miglioramento delle condizioni abitative: il numero delle finestre aumenta sensibilmente, soprattutto negli spazi di servizio e nei corridoi. Ne consegue che ogni ambiente dell'abitazione, così come i passaggi, deve ricevere dall'esterno un'illuminazione e una ventilazione adeguata.[69]

Un altro aspetto molto importante di tale concetto è la disposizione dell'edificio. Bisogna evitare che finestre e passaggi ricevano odori sgradevoli e affacci su locali di servizio perché questo potrebbe incidere sulla salubrità dell'abitazione. Generalmente ci si riferisce a servizi agricoli e stalle, lavanderie, birrificio domestico, magazzini e cucine. Sostanzialmente, bisogna assicurarsi che odori e vapori siano a una distanza adeguata dal corpo principale.[70]

È proprio in rapporto a tali principi che la cucina diventa il nodo più sensibile. All'interno di questo ambiente vengono svolte molte attività domestiche come la cottura dei cibi, la

[67] Ivi, pp. 71-72.

[68] Ivi, pp. 74-77.

[69] Ivi, pp. 78-79.

[70] Ivi, p. 211.

conservazione delle provviste, delle carni, la pulizia e il lavaggio. Per questo motivo, la ventilazione ha il compito di eliminare gli odori prodotti nel più breve tempo possibile e impedire che si diffondano e ristagnino. Come afferma Kerr

> *There will be special cases, it need not be said, where any one of these rules may have to be compromised; absolute perfection in this, as in all else, is impossible.*[71]

Nel XVIII secolo, la cucina occupa un posto di rilievo nella vita della famiglia; nell' *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers,* la cucina viene descritta come una stanza del reparto alimentare che deve essere spaziosa, ben illuminata e dotata di un grande camino, fornelli o potager per gli stufati, un forno, ... Inoltre, dovrebbero avere un'abbondante fornitura d'acqua sia tramite tubature che collegano l'interno con l'esterno e sia tramite una pompa installata in tale ambiente.[72]

In conclusione, è possibile osservare come uno spazio inizialmente marginale e rudimentale si sia progressivamente trasformato in un vero e proprio laboratorio organizzato, progettato con grande attenzione per rispettare i requisiti tecnici, tecnici e funzionali imposti dall'arte culinaria sempre in evoluzione. Questa trasformazione non riguarda soltanto di nuovi arredi, ma il riconoscimento della cucina e degli spazi annessi come ruolo centrale dell'abitazione. Vengono considerati come accorgimenti primari l'abbondanza di luce naturale, la corretta ventilazione, il controllo dell'umidità e l'orientamento degli ambienti. Infatti la cucina, come qualsiasi altro locale, deve garantire comfort e salubrità a chi opera, anche perché è il luogo che permette all'intera famiglia di poter mangiare, ragione in più per rispettare questi requisiti.

[71] Ivi, p. 202.
Traduzione: *Vi saranno casi particolari, è superfluo dirlo, in cui una qualunque di queste regole potrà dover essere compromessa; la perfezione assoluta, in questo come in ogni altro ambito, è impossibile.*

[72] VIOLLET-LE-DUC, *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle*, *op. cit.,* pp. 461-485.

PARTE SECONDA

Le Cucine Reali del Castello di Agliè

CAPITOLO 3

Inquadramento storico e architettonico delle Residenze Sabaude

Il Piemonte può essere definito a tutti gli effetti una "*terra di castelli*[73]", caratterizzata da una fitta rete di residenze nobiliari che testimoniano, ancora oggi, la vita dell'aristocrazia sabauda. Accanto alle grandi residenze ufficiali, si sviluppano nel tempo dimore di villeggiatura destinate a ospitare il sovrano, la corte e le principali famiglie aristocratiche. Questa consuetudine si è protratta nei secoli comportando la necessità di adeguare tali edifici a funzioni di rappresentanza sempre più articolate.

Sin dai secoli precedenti, corrispondenti al XV e XVI secolo, vengono introdotte nuove tecnologie e concezioni degli ambienti delle cucine, dotate di approvvigionamento idrico autonomo, sistemi di drenaggio e collegamenti diretti con le sale all'interno delle quali si svolgevano le attività culinarie. Questo rivela la presenza di un'organizzazione domestica efficiente e funzionale. È il caso del Castello di Manta, dove la presenza di una cisterna d'acqua in prossimità delle aree di cottura e i sistemi di drenaggio facilitavano la pulizia e la gestione quotidiana degli ambienti. Questo testimonia la precoce attenzione verso gli aspetti di funzionalità e igiene che diventeranno principi centrali nella progettazione delle cucine.[74]

3.1. Le cucine nelle residenze sabaude: organizzazione funzionale e relazione con le sale di rappresentanza

Nel 1563, con il trattato di Cateau-Cambrésis annunciato il 12 aprile 1559, si fissa la capitale a Torino per volontà di Emanuele Filiberto. Tale avvento segna l'inizio di un profondo processo di riorganizzazione sia politico che territoriale dello Stato[75]. È in questo contesto che prende forma un complesso sistema di residenze noto storiograficamente come *Corona di Delizie*, che lega l'insieme di palazzi e castelli situati nella Torino città-capitale alle residenze collocate nelle aree limitrofe. Tali residenze, oltre a essere luoghi di rappresentanza, costituiscono anche luoghi di piacere e di villeggiatura che rappresentano la piena espressione dell'assolutismo e una delle più compiute espressioni dell'architettura di corte europea tra il XVII e il XVIII secolo[76]. La loro architettura, la disposizione degli spazi, la gerarchia degli ambienti e i percorsi

[73] BERAUDO DI PRALORMO Consolata, «Le cucine dell'aristocrazia sabauda», in BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino*, Silvana Editoriale, Milano, 2008, pp. 30-33, in particolare p. 30.

[74] *Ibidem.*

[75] ROGGERO Costanza, VANELLI Alberto, «Dalla "Corona di delizie" alle Residenze Sabaude: patrimonio del Piemonte contemporaneo», in ROGGERO Costanza, TURETTA Mario, VANELLI Alberto (a cura di), *Le Residenze Sabaude*, Allemandi, Torino, 2018, pp. 27-29, in particolare p. 28.

[76] OLIVA Gianni, «Presentazione», in ROGGERO BARDELLI Costanza, POLETTO Sandra (a cura di), *Le Residenze Sabaude. Dizionario dei Personaggi*, Regione Piemonte – Accolade, Torino, 2008, pp. 5-6.

interni rispondono a un preciso sistema di rappresentazione del potere, fondata sulla separazione tra gli spazi nobili e spazi di servizio.

Tradizionalmente, l'attenzione si concentra sugli appartamenti di rappresentanza, sui giardini e sugli apparati decorativi, ovvero sugli spazi destinati a manifestare il potere e la ricchezza della famiglia. Tuttavia, è importante volgere uno sguardo anche verso gli ambienti posti a margine della scena, ovvero gli ambienti di servizio, in particolare i locali di bocca, spesso collocati nei livelli inferiori, ma centrali per la vita di corte.[77]

Le cucine costituiscono uno dei nuclei funzionali più complessi dell'intera macchina residenziale in quanto fondamentali per la gestione della vita di corte, in particolare in occasione di banchetti, ricevimenti e momenti cerimoniali. La preparazione di pasti elaborati e visivamente belli costituiscono lo strumento fondamentale per esibire la ricchezza e il potere della famiglia ospitante. Le pietanze consumate si basano sulla cucina delle regioni italiane e, soprattutto, su quella tipica della Savoia e del Piemonte.[78]

Si configurano come luoghi di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, organizzati secondo rigide gerarchie rese evidenti sulla base delle dimensioni e del tipo di incarico rivestito dal personale di bocca. Inoltre ogni ambiente era destinato a precise specializzazioni funzionali. In età moderna, infatti, la cucina non si configura in un unico ambiente unitario, bensì come un sistema articolato di locali quali cucine di bocca, rosticcerie, ghiacciai, dispense, spazi di deposito …

Nell'ambito delle residenze sabaude, l'analisi degli spazi destinati alla preparazione e alla cottura dei cibi, costituisce un tema importante per comprendere i meccanismi distributivi che regolano il rapporto tra dimensione privata, rappresentazione pubblica del potere e le necessità funzionali. Mentre gli appartamenti di rappresentanza, comprese le sale da pranzo, costituiscono la manifestazione di magnificenza dinastica, le cucine, collocate nei seminterrati, rappresentano il cuore operativo dell'intera residenza.

È importante sottolineare che la sala da pranzo non esiste da sempre come stanza specializzata. Fino al XVIII secolo, infatti, i pasti venivano consumati in ambienti non pensati esclusivamente per quella funzione, come anticamere o altre sale. Si sottolinea come

> *Gli stessi arredi – i tavoli – non erano parte dell'ammobiliamento come invece, ad esempio, i «tavoli a muro» ovvero le consolle, ed erano*

[77] ANTONELLI Raoul, «Gli uffici di bocca», in *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino,* op. cit.*,* pp. 20-25, in particolare pp. 20-21.

[78] *Ibidem.*

> *costituiti da elementi lignei composti per l'occasione e poi coperti da ricchi tessuti.*[79]

Soltanto a partire dal Settecento, la sala da pranzo diventa una stanza autonoma, progettata in relazione alla cucina, alla gerarchia sociale e al cerimoniale.

3.1.1. Palazzo Reale di Torino: il sistema delle cucine a corte

Un modello fondamentale per comprendere l'organizzazione di tali spazi è rappresentato dal Palazzo Reale di Torino, prima e principale residenza della dinastia sabauda. Il Palazzo conosce una fase di sviluppo architettonico nella metà del XVII secolo, quando Maria Cristina di Francia affida all'architetto Amedeo di Castellamonte il completamento degli appartamenti.[80]

In quanto residenza ufficiale e sede stabile della corte, il Palazzo Reale costituisce il modello di riferimento per le altre dimore sabaude. In età moderna, infatti, la cucina di corte non può essere interpretata come un ambiente unitario, bensì come un insieme di spazi specializzati e caratterizzati da una struttura gerarchica del personale addetto al servizio di tavola, composto da cuochi, sottocuochi, credenzieri, bottiglieri e camerieri.

Le Cucine Reali, collocate nei sotterranei dell'ala di levante, sono articolate in circa venti ambienti distinti, ciascuno destinato a specifiche funzioni, come cucine per la preparazione di carni, di dolci, forni, ghiacciaie, dispense ed elementi come ceppi, mortai e pozzi[81]. Le fonti archivistiche sabaude documentano in modo dettagliato tali attività già a partire dalla fine del XVI secolo, attraverso registri, bilanci e documenti relativi alla cosiddetta "spese di bocca", le quali permettono di ricostruire le dinamiche di approvvigionamento e consumo alimentare della corte. [82]

È inoltre importante sottolineare che tali cucine, pur essendo ampie e articolate, non hanno il compito di servire l'intero complesso in modo uniforme, ma sono destinate a specifici componenti della famiglia reale. Le cucine della servitù vengono collocate in posizione prossima alle Reali Cucine.[83]

---

[79] CORNAGLIA Paolo, «"Camera della tavola", "sala del pranzo", "camera da mangiare", "salle à manger": la distribuzione degli appartamenti e gli spazi per pranzi e banchetti nel XVIII secolo», in MERLOTTI Andrea (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinquecento e Seicento*, Bulzoni Editore, Roma, 2013, pp. 267-286, in particolare p. 268.

[80] BIANCOLINI Daniela, «Quattro secoli di storia a palazzo», in *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino,* op. cit., p. 12.

[81] BIANCOLINI Daniela, «Premessa», in *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino,* op. cit., p. 11.

[82] BIANCOLINI Daniela, «Le Cucine Reali di Torino tra XVI e XX secolo», in *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino,* op. cit., pp. 13-19, in particolare p. 13.

[83] Ivi, p. 14.

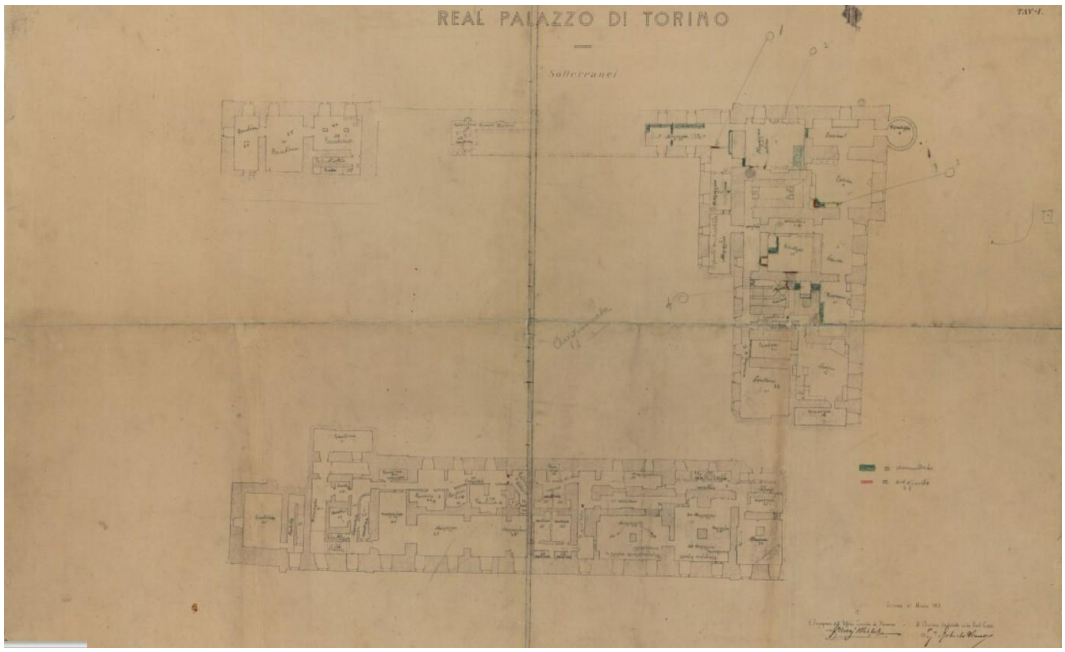


Fig. 19: *Real Palazzo di Torino, Sotterranei*. XIX secolo. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Carte topografiche e disegni, Casa di Sua Maestà, Torino, Palazzo Reale, Mazzo 313.2, Foglio 1.

Dalla planimetria soprastante è possibile individuare cinque ambienti destinati alla cucina, ciascuno riconoscibile per la presenza di fornelli e forni. Inoltre, pur essendo collocati nel piano sotterraneo, tali ambienti sono dotati di piccole finestrelle.

Dal confronto tra la planimetria dei sotterranei e quella del primo piano nobile, entrambe risalenti al XIX secolo, emerge che le cucine sono collocate in corrispondenza della sala da pranzo situata al livello superiore e individuata sulla pianta con la lettera "g". Tale disposizione potrebbe rispondere a precise esigenze distributive e funzionali poiché la vicinanza ai collegamenti verticali consente di mettere in comunicazione diretta gli ambienti di servizio con la sala da pranzo. Tuttavia, non è possibile stabilire con certezza se tale collocazione sia stata progettata intenzionalmente. Nel XVII secolo, infatti, la sala da pranzo non disponeva ancora di uno spazio autonomo tale da essere definito all'interno della distribuzione domestica.

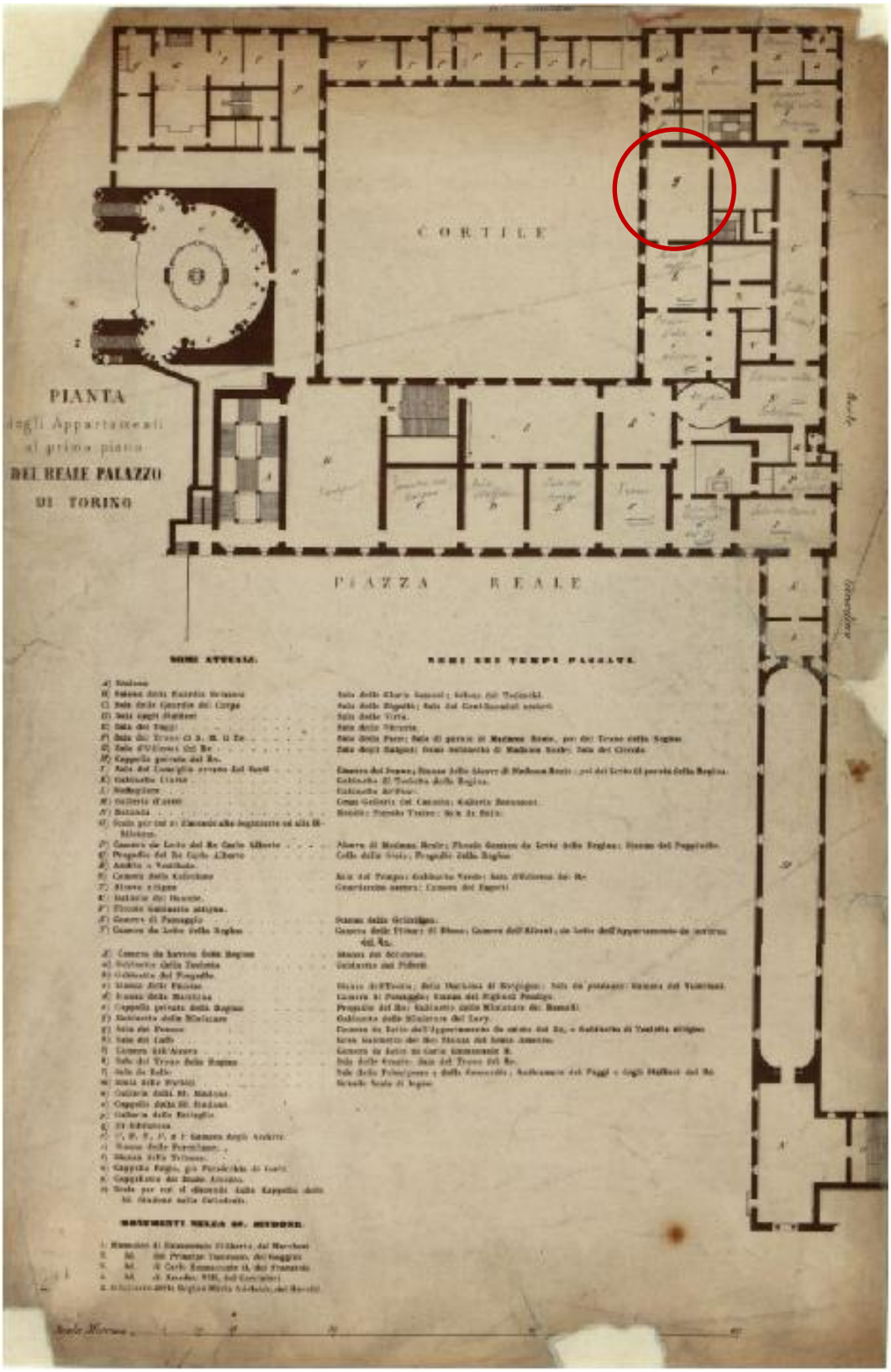


Fig. 20: *Pianta degli Appartamenti al primo piano del Reale Palazzo di Torino.* XIX secolo. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Carte topografiche e disegni, Casa di Sua Maestà, Torino, Palazzo Reale, Mazzo 313.2, Foglio 4. [Planimetria tratta da: ROVERE Clemente, *Descrizione del Reale Palazzo di Torino*, Eredi Botta, Torino, 1858].

3.1.2. Castello di Racconigi: le cucine nelle residenze extraurbane

Lo stesso principio è stato adottato dal Castello di Racconigi, acquistato in appannaggio all'inizio del XVII secolo dalla famiglia Savoia-Carignano e inserito pienamente nel sistema delle dimore sabaude. Fino agli anni Trenta dell'Ottocento la residenza è stata utilizzata come luogo di svago e di caccia fino a quando nel 1831, con l'acquisizione del regno di Sardegna da parte di Carlo Alberto Savoia Carignano, si dà avvio a una fase di valorizzazione del Castello che ha determinato nuove esigenze abitative, funzionali e di rappresentanza. Questo è reso possibile attraverso importanti lavori di ampliamento e trasformazione dell'ala di levante da parte dell'architetto di corte Ernest Melano, il quale sceglie di rispettare l'architettura preesistente. La residenza deve di fatto rendersi adeguata a ospitare il sovrano e la sua corte. Per soddisfare tutte le richieste necessarie, occorre una pianificata distribuzione: ambienti di rappresentanza come camera di parata, salone d'onore, ma anche corridoi, disimpegni e locali di servizio quali cucine e spazi per il personale. [84]

Dall'analisi della planimetria dei sotterranei del Castello di Racconigi si evidenza la possibile presenza di più nuclei funzionali destinati alla preparazione e alla distribuzione dei cibi. Accanto alle cucine di levante, costruite negli anni seguenti al 1831, si riconoscono al piano interrato altri ambienti caratterizzati da una configurazione spaziale compatibile ai locali con funzioni culinarie. Questo potrebbe rimandare alla permanenza di un impianto di cucine più antico, che potrebbe essere riconducibile alle cucine originarie e utilizzate successivamente come cucine secondarie.

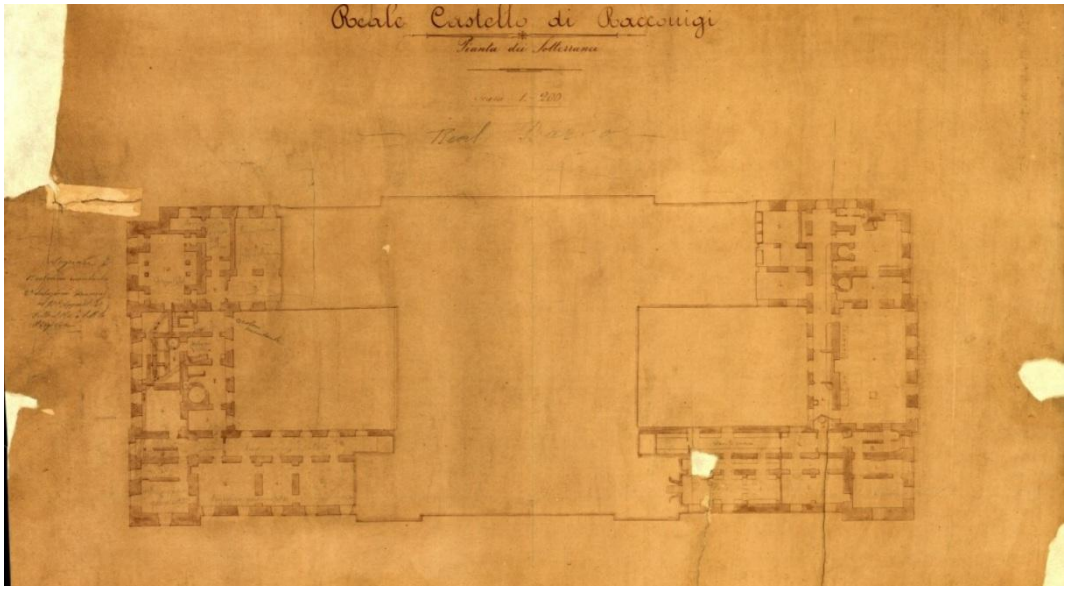


Fig. 21: *Reale Castello di Racconigi. Pianta dei sotterranei.* XIX secolo. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Carte topografiche e disegni, Casa di Sua Maestà, Racconigi, Reale Castello, Mazzo 175, Foglio 2.

[84] NARETTO Monica, «L'ingrandimento carloalbertino "di Levante"», in MACERA Mirella (a cura di), *Piccoli Principi. Memorie e sogni in real villeggiatura. Catalogo della mostra Castello di Racconigi (Cuneo),* Torino, 2008, pp. 17-26, in particolare pp. 17-20.

Vi è la presenza di una lunga galleria voltata che funge da comunicazione dei vari alloggi dei Principi e si congiunge a ovest con la Sala da Pranzo e a est con lo scalone a doppia rampa originato al piano terreno, in prossimità delle nuove cucine. [85]

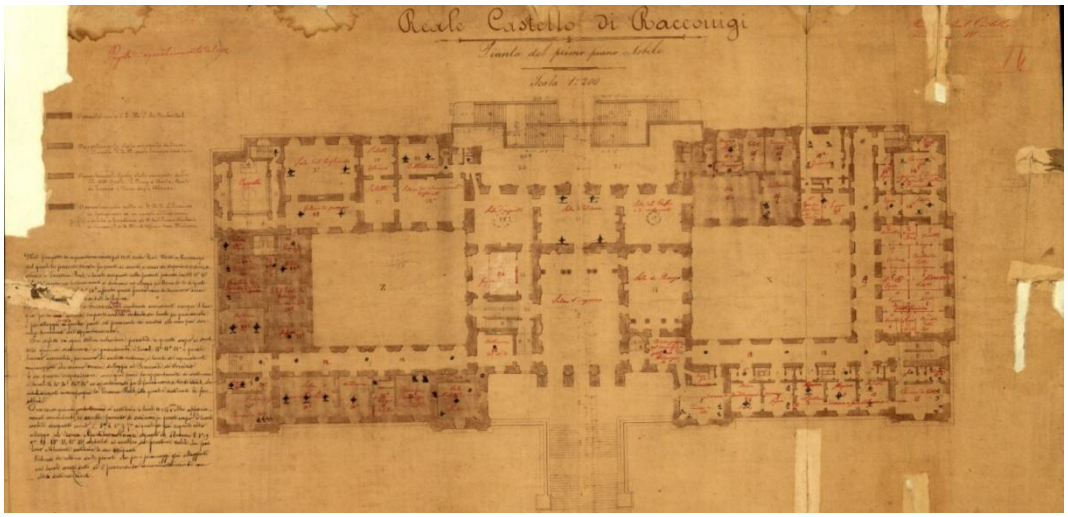


Fig. 22: *Reale Castello di Racconigi. Pianta del Piano Primo Nobile*. XIX secolo. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Carte topografiche e disegni, Casa di Sua Maestà, Racconigi, Reale Castello, Mazzo 177, Foglio 6.

[85] Ivi, p. 24.

3.2. Origine e sviluppo del Castello di Agliè

Parte integrante della *Corona di Delizie*, il Castello di Agliè, «*incastonato nelle valli del Canavese*[86]*»*, affonda le proprie origini nel XII secolo. Le prime testimonianze documentate attendibili descrivono il complesso come un insediamento già strutturato, composto da una torre difensiva affiancata a un nucleo principale con destinazione residenziale e dotato di giardini, il tutto circondato e protetto da un fossato[87]. Tale configurazione evidenzia la duplice funzione del complesso, sia militare che abitativo.

Il Castello di Agliè, insieme al suo giardino e parco, è il risultato di un lungo processo di trasformazione, articolato in quattro principali fasi costruttive relative al castello, ovvero 1642-1667, 1765-1775, 1821-1831, 1831-1840, e in due fasi riguardanti il parco, 1765-1798[88] e 1832-1849.[89]

3.2.1. Il cantiere seicentesco del Castello di Agliè: dalla committenza di Filippo San Martino al progetto di Amedeo di Castellamonte

La prima trasformazione significativa dell'impianto originario avviene per volontà del conte Filippo San Martino, esponente dell'omonima famiglia, che si dimostra essere «*il grande interlocutore delle maestranze attive nei cantieri ducali, attento nel precisare modi e significato del divenire delle costruzioni in rapporto alla committenza sovrana ed al ruolo europeo che andava assumendo la città capitale.*»[90]

L'intervento, affidato all'architetto Amedeo di Castellamonte, segna il passaggio da una struttura prevalentemente difensiva, tipica dell'età medievale, a una residenza nobiliare più rappresentativa. Il cantiere ha inizio già dal 1642, ma i lavori sostanziali si avviano

[86] PERNICE Francesco, «Presentazione», in BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Il Castello di Agliè*, Allemandi, Torino, 2007, p. 3.

[87] BIANCOLINI Daniela, «Il Castello di Agliè. Da fortezza medioevale a museo-residenza», in *Il Castello di Agliè*, op. cit., p. 5.

[88] CORNAGLIA Paolo, «Agli estremi del Settecento: il giardino "francese" dei Duchi del Chablese (1765-1798)», in CORNAGLIA Paolo, FERRARI Marco (a cura di), *I giardini, il parco e la tenuta del Castello di Agliè (1624-1940). Dall'impianto formale al disegno paesaggistico*, Leo S. Olschki, Firenze, 2025, pp. 81-114.

[89] CATTANEO Maria Vittoria, «La committenza di Maria Cristina per i giardini e il parco del Castello di Agliè (1832-1849)», in *I giardini, il parco e la tenuta del Castello di Agliè (1624-1940). Dall'impianto formale al disegno paesaggistico,* op. cit., pp. 141-186.

[90] ROGGERO BARDELLI Costanza, «Filippo di San Martino d'Agliè e l'architettura di Corte», in BIANCOLINI Daniela, VINARDI Maria Grazia (a cura di), *Il Castello di Agliè: alla scoperta della Cappella di San Massimo,* CELID, Torino, 1996, pp.9-19, in particolare p. 9.

soltanto a partire dal 1646, in concomitanza con quelli del Castello di Moncalieri, della Vigna di Madama Reale e del Castello del Valentino. [91]

Il progetto prevede la realizzazione di «*padiglioni in affaccio al giardino, le gallerie, la corte di San Massimo con la cappella omonima e con quella di San Michele mai ultimata, e la manica semplice in affaccio al fossato, che si riconnette alle parti più antiche del complesso e alla Collegiata. Sul lato Sud-Ovest si realizzano i giardini terrapieni su "artefatti" piani con muri di sostegno, grotte e "Termini ", organizzati a "parterres" […] Il parco a Nord-Est, […], era ancora a coltivi (vino ed alteno) sino alla seconda metà del Settecento»*[92]. In seguito agli interventi realizzati, il complesso assume un impianto planimetrico più regolare e rappresentativo, caratterizzato dalla presenza di due ampie corti interne, delimitate dai principali corpi di fabbrica e rafforzate dalla presenza di torri angolari. Le lunghe gallerie di collegamento permettono di mettere in relazione le diverse parti del complesso, garantendo una continuità tra i padiglioni e gli ambienti di rappresentanza. Questo impianto è riconducibile allo schema del "*pavillon système"* di matrice francese. [93]

La consultazione del "Piano regolare d'Agliè", redatto da Giuseppe De Paoli come copia fedele del piano smarrito, consente di osservare l'assetto assunto dal castello dopo gli interventi realizzati dall'architetto Castellamonte. [94]



Fig. 23: Piano Regolatore del Luogo e contorni d'Aglié con indice fatto dall'Architetto Giuseppe De Paoli, 1784. **In**: ASTo, Sezione Corte, Carte topografiche e disegni, Carte topografiche per A e B, Agliè, Mazzo 2, Foglio 1.

[91] VINARDI Maria Grazia, «Il nuovo Palazzo di Filippo d'Agliè», in *Il Castello di Agliè: alla scoperta della Cappella di San Massimo,* op. cit., pp. 27-41, in particolare pp. 28-29.

[92] BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Il Castello di Agliè: alla scoperta delle Serre*, CELID, Torino, 1994, p. 8.

[93] BIANCOLINI, *Il Castello di Agliè*, op. cit., p. 7.

[94] VINARDI Maria Grazia, «Il Castello di Agliè. Gli Appartamenti Ducali», in BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Il Castello di Agliè: alla scoperta dell'Appartamento del Re*, CELID, Torino, 1995, pp. 25-31, in particolare p. 29.

Il castello si articola su due fronti: uno rivolto verso il borgo, in relazione con il contesto urbano, e l'altro affacciato sul giardino all'italiana, concepito come spazio di fruizione privata. Quest'ultimo prospetto assume una particolare rilevanza scenografica, grazie alla presenza di uno scalone monumentale che consentiva l'accesso principale al complesso, configurandosi come percorso privilegiato per l'ingresso di ospiti e membri della famiglia. Questo elemento non svolge soltanto una funzione distributiva, ma rappresenta un mezzo cerimoniale dal momento che la sua funzione è quella di collegare direttamente il giardino al Salone d'Onore, noto come Salone di Re Arduino.[95]



Fig. 24: Fronte con affaccio sul giardino all'italiana con torri agli angoli e scalone monumentale. **In**: ASTo, Archivi fotografici, Duca di Genova, Castello di Agliè, 1940.

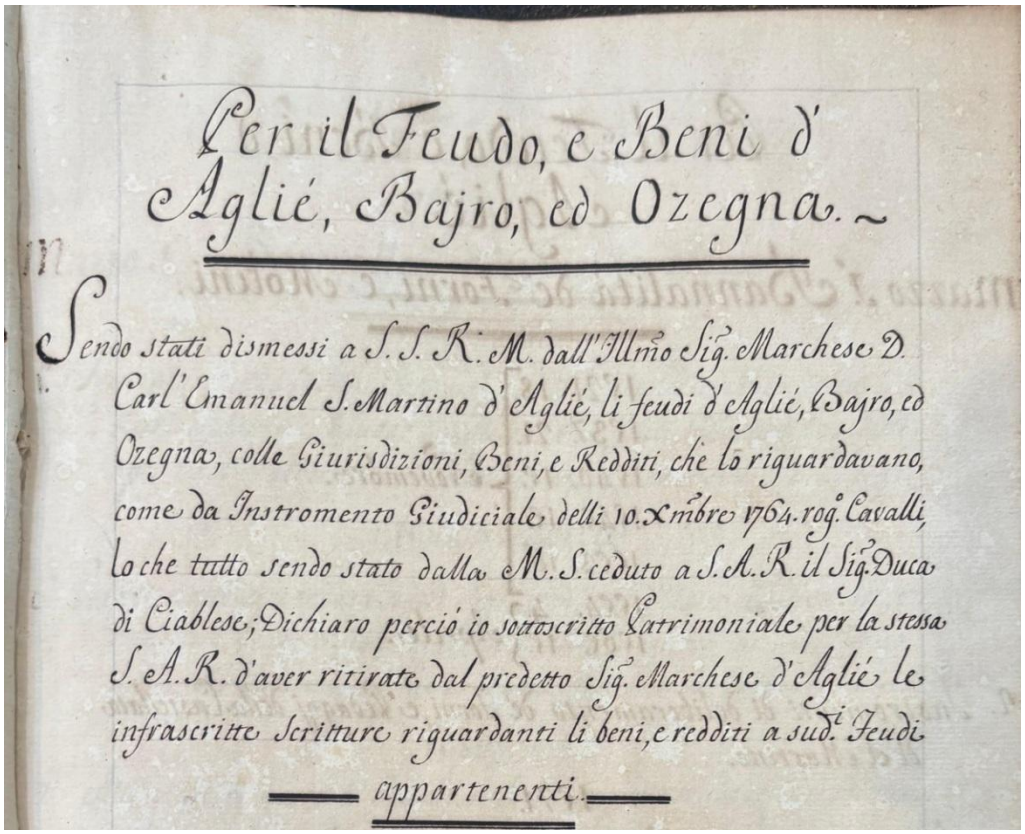
3.2.2. Il rinnovamento settecentesco del castello: il Duca del Chiablese e il progetto di Ignazio Birago di Borgaro

La sontuosità e la maestosità raggiunta al giorno d'oggi è resa possibile grazie all'acquisizione avvenuta nel 1763 da parte della dinastia dei Savoia, in particolare da Carlo Emanuele III. I beni di proprietà degli Agliè, comprendenti il feudo e il territorio produttivo, le cascine, il filatoio e il borgo vengono successivamente concessi in appannaggio al figlio secondogenito Benedetto Maria Maurizio di Savoia, Duca del Chiablese. Inoltre, sono stati rinvenuti atti di vendita, risalenti al 1765, dei beni siti nei

[95] BIANCOLINI, *Il Castello di Agliè*, op. cit., p. 7.

territori di Agliè[96], ovvero Bairo e Ozegna[97]. Nel 1766 il Duca del Chiablese chiede al Comune la concessione della chiesa e del suo terreno per poter ricostruire una nuova chiesa parrocchiale.[98]

Un'articolata serie di fondi archivistici e documenti d'epoca permette di ricostruire con precisione i successivi passaggi di proprietà che hanno interessato tutto il terreno appartenente al conte San Martino d'Agliè, trovando riscontro mediante l'integrazione con i catasti storici[99]. Tuttavia, è soltanto con l'acquisizione da parte della dinastia sabauda che la residenza viene ufficialmente annoverata nel sistema della *Corona di Delizie* e trasformata in una meta di villeggiatura e piacere.



Per il Feudo, e Beni d'
Aglié, Bajro, ed Ozegna. ~

Sendo stati dismessi a S. S. R. M. dall'Illmo Sig. Marchese D.
Carl'Emanuel S. Martino d'Aglié, li feudi d'Aglié, Bajro, ed
Ozegna, colle Giurisdizioni, Beni, e Redditi, che lo riguardavano,
come da Instromento Giudiciale delli 10. Xmbre 1764. rog. Cavalli,
lo che tutto sendo stato dalla M. S. ceduto a S. A. R. il Sig. Duca
di Ciablese; Dichiaro perciò io sottoscritto Patrimoniale per la stessa
S. A. R. d'aver ritirate dal predetto Sig. Marchese d'Aglié le
infrascritte Scritture riguardanti li beni, e redditi a sud.i Feudi
appartenenti.

Fig. 25: Concessione del Feudo e dei Beni d'Agliè, Bajro e Ozegna. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimento di Agliè, Amministrazione, Mazzo 48, *Per il Feudo, e Beni d'Agliè, Bajro, ed Ozegna*, 1727-1766.

[96] BIANCOLINI, *Il Castello di Agliè: alla scoperta dell'Appartamento del Re,* op. cit., pp. 27-28.

[97] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 48, *Stato dei Beni Dipendenti dal feudo d'Ozegna spettanti al Duca del Chiablese*, 1765.

[98] VINARDI Maria Grazia, «Il Castello e il Parco: l'Architettura», in BIANCOLINI Daniela, GABRIELLI Edith (a cura di), *Il Castello di Agliè: gli Appartamenti e le Collezioni,* CELID, Torino, 2001, pp. 7-18, in particolare p. 9.

[99] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 48, *Stato dei Beni Allodiali acquistati da S.A.R. il Duca del Chiablese sul territorio d'Agliè, colle loro Dipendenze, Misura, ed estimo conforme al Catasto dell'anno 1754*.

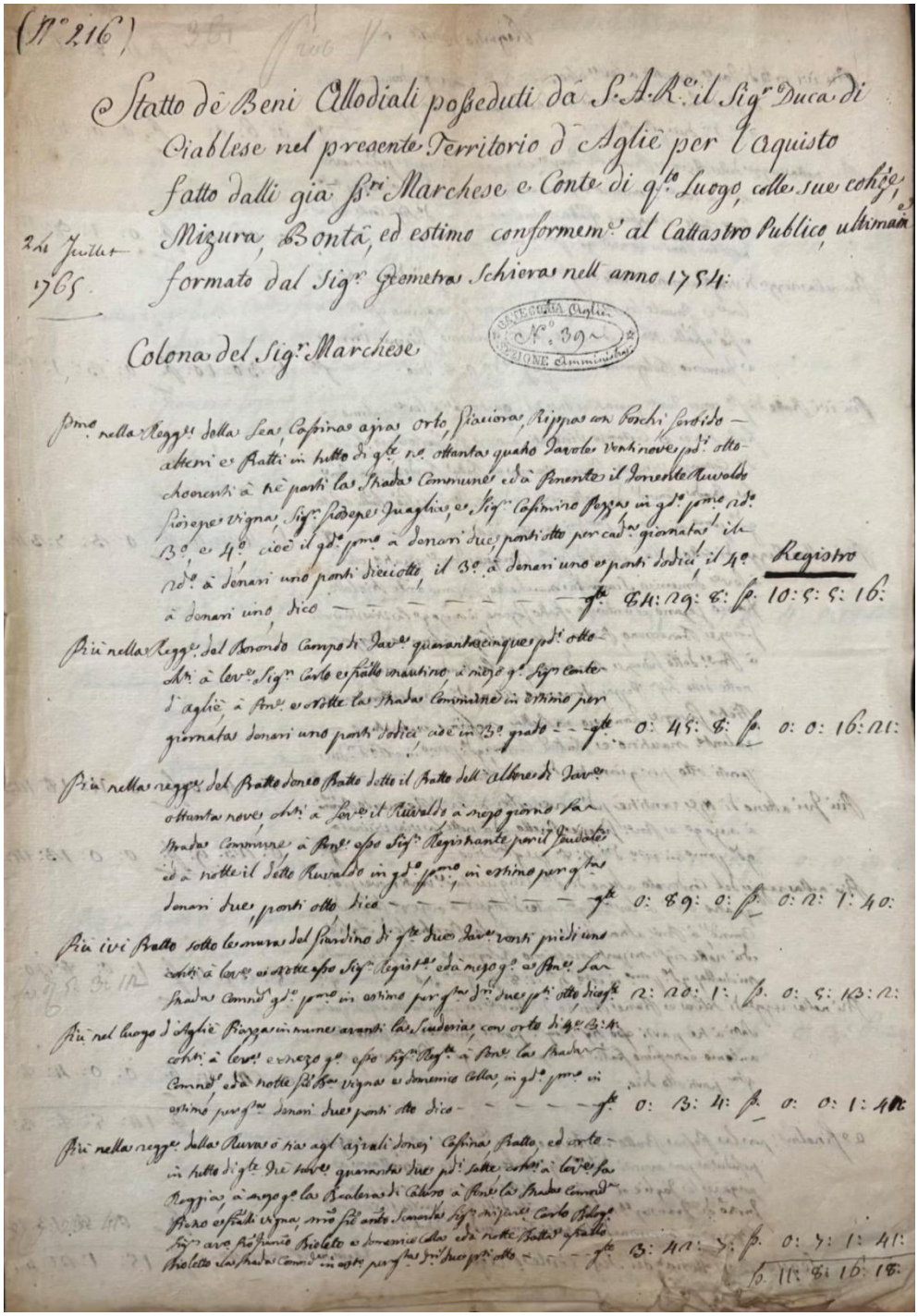


Fig. 26: Stato dei Beni Allodiali acquistati da S.A.R. il Duca del Chiablese sul territorio di Agliè, con le loro dipendenze. Misura ed estimo conforme al catasto dell'anno 1754. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimento di Agliè, Amministrazione, Mazzo 48, *Stato de Beni Allodiali posseduti da S.A.R. il Signor Duca di Chiablese nel presente Territorio d'Agliè per l'acquisto fatto dalli già Sign. Marchese e Conte di questo Luogo*, Pratica n. 39.

Sotto la guida del Duca del Chiablese, il Castello è interessato a un vasto intervento di rinnovamento affidato all'Architetto Ignazio Birago di Borgaro il quale ha dovuto tenere conto anche della pendenza del terreno; per questo motivo, il piano nobile sulla piazza è sopraelevato di oltre 10 metri rispetto alla quota in cui si trova il giardino pensile[100]. Il progetto si configura come una vera e propria operazione di riqualificazione su larga scala poiché coinvolge, oltre la residenza, anche l'assetto urbanistico del borgo, in particolare l'ampia piazza antistante il castello, l'attuale Piazza Castello. Il progetto originario prevedeva la costruzione di due maniche edilizie che dovevano delimitare la piazza; tuttavia ne viene realizzata una sola, denominata Galleria delle Tribune. Quest'ultima riveste un ruolo importante in quanto stabilisce un collegamento diretto tra l'Appartamento Reale e la nuova chiesa parrocchiale.[101]

Il cantiere viene avviato nel 1766 e si è protratto fino al 1776: «*Il primo contratto per la fabbricazione delle nuove costruzioni è sottoscritto il 20 marzo 1766 su istruzioni del 13 febbraio dello stesso anno»*[102] e il progetto di Birago di Borgaro prevede, in parte, la riedificazione dei «*corpi di fabbrica ad ovest con la nuova sistemazione delle serre*[103]*»*. Tale intervento richiede la demolizione della manica di chiusura del secondo cortile verso il borgo, visibile nel "Piano regolare d'Agliè". Le macerie, ottenute dalla demolizione, vengono riutilizzate come materiale di riempimento del fossato e delle cantine degli edifici precedenti.[104]

La manica nord-ovest del complesso è destinata ad accogliere l'appartamento reale del Duca del Chiablese al piano nobile e una serie di ambienti di servizio collocati ai livelli inferiori. Gli appartamenti si caratterizzano per una moltitudine di ambienti, ognuno con specifiche destinazioni d'uso: «*"Camera delli Valet de Pied" (Sala dei Valletti), "Camera de Sig.ri Paggi" (Sala della Musica), "Camera di Paratta" (Sala d'Aspetto), "Gabinetto di S.A.R." (Bagno della Regina), "Camera da letto di S.A.R." il duca (Camera da Letto della Regina), "Camera di Udienza" del medesimo (Sala Bue), "Camera di Udienza di S.A.R." la duchessa (Sala degli Stucchi), "Camera da letto" della stessa (Sala Rossa), "Gabinetto di Toeletta" (Sala Gialla), "Gabinetto Boudoir" (Salotto Toeletta), "Gabinetto Pregadio" (Bagno), due "Gardarobe" (tra cui quella in affaccio al borgo oggi denominata Sala di Pittura) ed i siti delle scale.»*[105]

---

[100] BIANCOLINI Daniela, *La Grande Cucina Reale. Vicende storiche*, saggio sul restauro della Grande Cucina Reale del Castello di Agliè, ca. 2009–2010.

[101] BIANCOLINI, GABRIELLI, *Il Castello di Agliè: gli Appartamenti e le Collezioni,* op. cit., p. 8.

[102] Ivi, p. 10.

[103] Ivi, p. 8.

[104] *Ibidem.*

[105] Ivi, pp. 10-11.

Tra gli spazi di rappresentanza viene realizzato un ampio salone, il Salone delle Guardie del Corpo, destinato ad accogliere funzioni ufficiali e cerimoniali.[106]

Di particolare rilevanza, è la progettazione di un sistema di scale gemelle poiché rappresenta l'esempio di organizzazione funzionale della residenza. Tali scale consentono l'accesso diretto alle cucine situate nei sotterranei. La collocazione di questi spazi, realizzati intorno al 1764, risponde a precise esigenze organizzative, tipiche delle residenze aristocratiche e, infine, rispetta i requisiti esposti all'interno dei Trattati settecenteschi[107]. Le cucine vengono posizionate in corrispondenza delle scale destinate ai pranzi quotidiani e ai banchetti ufficiali, garantendo un collegamento efficiente tra le aree di preparazione e gli ambienti di rappresentanza. Questa soluzione testimonia una crescente attenzione alla funzionalità e alla razionalizzazione degli spazi.

3.2.3. Dalle istruzioni tecniche ai registri contabili: il cantiere della nuova fabbrica del Castello di Agliè

Attraverso la consultazione delle Istruzioni per la costruzione della nuova Fabbrica in aggiunta al Castello di Agliè[108] e dei registri contabili settecenteschi relativi all'appannaggio di S.A.R.[109], è possibile ricostruire le diverse fasi di cantiere che interessano la nuova fabbrica e, di conseguenza, anche gli ambienti delle cucine.

Dall'analisi del registro degli anni 1763-1766 e delle annotazioni del tesoriere Lodovico Gianotti, emerge una documentazione puntuale delle diverse operazioni relative al Castello di Agliè e all'aggiunta della nuova fabbrica. Il registro costituisce pertanto una fonte primaria fondamentale per ricostruire l'organizzazione e l'andamento del cantiere, confermando quanto questo fosse sottoposto a un costante controllo tecnico.[110]

---

[106] BIANCOLINI, *Il Castello di Agliè: alla scoperta dell'Appartamento del Re,* op. cit., p. 28.

[107] BIANCOLINI, *La Grande Cucina Reale. Vicende storiche,* op. cit.

[108] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *Instruzioni da operarsi nella costruzione della Fabbrica d'aggiunta al Castello di Agliè tremediante le due corti del medesimo Spettante S.A.R. Duca del Chiablese e per le provvisioni e Fatture dell'Arte da muro*, 1766-1767, f. 144 r.

[109] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzi 36-37-38-39-40-41-42-43, *Conti dell'Appannaggio di S.A.R.*, 1763-1773.

[110] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 36, *Conti dell'Appannaggio di S.A.R. Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantasei*, 1763-1766.

I primi lavori hanno inizio negli anni Sessanta del Settecento e, più precisamente, tra i mesi di marzo e dicembre del 1766. Prima di procedere a qualsiasi intervento di demolizione, è necessario il sopralluogo da parte del misuratore incaricato dall'ufficio, insieme all'Impresario[111]. Dal registro dei conti dell'Appannaggio del 1766, emergono tra i principali beneficiari dei pagamenti l'architetto e misuratore Giovanni Battista Casasopra e gli Impresari Giulio Pistono e Domenico Tirola.[112]

Nella fase preliminare, precedente alle demolizioni vere e proprie, si procede alla chiusura di tutte le aperture presenti nei sotterranei, al piano terreno e ai piani superiori che si affacciano verso le parti destinate alla demolizione. Si tratta di un passaggio fondamentale poiché questo intervento permette di proteggere gli ambienti da conservare e, al tempo stesso, di garantire la sicurezza delle porzioni dell'edificio da mantenere integre.

Le demolizioni devono essere condotte con cura, prudenza e secondo una precisa successione operativa. Prima di procedere alla rimozione delle strutture esistenti, è necessario costruire le nuove parti portanti; solo in seguito è possibile intervenire sulle murature preesistenti. Questa modalità ha lo scopo di mantenere stabile la parte dell'edificio conservata e di adeguarla per consentire il collegamento alla nuova costruzione. Soltanto dopo questi interventi possono essere demolite le vecchie mura, limitatamente alla quota necessaria per la realizzazione della nuova corte.

Un altro aspetto rilevante riguarda la gestione dei materiali provenienti dalle demolizioni. Tali materiali non possono essere rimossi liberamente dal cantiere perché se sono considerati utili ai lavori, devono essere depositati nei luoghi più convenienti in modo da non ostacolare l'avanzamento dei lavori ma anche il passaggio all'interno della Residenza.

Si affiancano alle operazioni di demolizione anche gli scavi. Con il termine "scavo" si intende la rimozione di qualsiasi materiale presente nel terreno, come terra, ghiaia, ghiaia grossa e pietre. Questa fase ha una duplice funzione perché permette di creare il vuoto necessario alla realizzazione dei sotterranei della nuova fabbrica e consente di approfondire le fondazioni dei muri da costruire così da garantire una maggiore solidità. Particolare attenzione deve essere posta per gli interventi da eseguire in corrispondenza delle strutture esistenti. L'abbassamento della corte costituisce dunque una fase fondamentale del cantiere perché è strettamente legata alla realizzazione dei sotterranei della nuova fabbrica, destinati ad accogliere gli ambienti delle cucine.

In questa fase di lavori si ottengono diverse tipologie di materiali: da un lato quelli provenienti dalle demolizioni delle vecchie murature, dall'altro le terre e altri materiali

[111] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *op. cit*, 1766-1767, f. 144 r.

[112] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 36, *op. cit., Capo 6*, 1766-1767.

derivanti dagli scavi. Entrambi vengono reimpiegati soprattutto per il riempimento dei sotterranei nella parte dell'edificio rivolta verso la chiesa parrocchiale. In questo modo, anche i materiali non riutilizzabili per le nuove costruzioni trovano un impiego nelle operazioni di riempimento della nuova fabbrica. Qualora questi materiali non fossero stati sufficienti, si sarebbe dovuto ricorrere a ulteriori terre di scavo.

Solo una volta completate le operazioni di scavo, riempimento e preparazione del terreno, si può procedere con le fondazioni. Il muro può essere fondato solo se lo scavo è interamente concluso e il fondo è adeguatamente battuto e compatto. Inoltre, la loro costruzione può avvenire soltanto dopo che l'architetto della direzione ha verificato la solidità, la stabilità e l'adeguatezza del terreno destinato a sostenere la fabbrica.[113]

Secondo quanto riportato nelle istruzioni, le muraglie sono previste di due qualità: alcune realizzate in pietra, altre interamente in mattoni. La scelta dell'una o dell'altra soluzione dipende dalle esigenze specifiche dei luoghi, da stabilirsi direttamente sul posto. Le murature principali possono essere costruite in pietra, ma devono essere irrobustite mediante *cinture*[114], ovvero corsi di mattoni inseriti a intervalli regolari all'interno del muro, per tutto il suo spessore e per tutta la sua lunghezza. Tali elementi servono a mantenere la struttura più stabile e meglio collegata, evitando che le parti in pietra lavorino in modo disomogeneo e tendano a separarsi. La muratura in pietra deve essere realizzata utilizzando buona calce e malta grossa, distribuita in maniera uniforme, senza lasciare vuoti o parti asciutte tra le pietre. Inoltre, i corsi delle pietre devono essere disposti in piano e a livello. Questa tipologia di rinforzo risulta essere particolarmente importante nei punti più delicati della costruzione, come gli angoli, i sotterranei, le zone attorno a porte e finestre, le volte e i condotti. Infine, sui lati interni maggiormente esposti alla vista, il muro deve essere rivestito in mattoni per tutta l'altezza e per tutta l'estensione della parete. In questo caso, la pietra può costituire la struttura principale e portante ma, nei punti visibili, o dove è richiesta una maggiore regolarità, deve esserci la finitura in mattoni. È possibile anche utilizzare pietre provenienti dalle demolizioni purché siano abbastanza solide e non troppo piccole. Le muraglie si sviluppano verticalmente e nella messa in opera non devono essere semplicemente imbottite con pietrame generico, ma devono essere costruite in modo ordinato, con pietra posata correttamente e con mattoni vecchi o nuovi ma dalla sagoma regolare.

Le murature in mattoni, invece, devono essere realizzate con malta di buona qualità, devono formare corsi regolari e ben collegati tra loro. Viene inoltre specificata la necessità di raccordare correttamente le nuove murature con quelle preesistenti e di

[113] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *op. cit*., 1766-1767, ff. 144-148.

[114] Ivi, f. 148 v.

predisporre, nei punti stabiliti, gli appoggi per le volte e quelli destinati alle travi e ai travetti dei solai[115]:

> *Le Muraglie tanto nuove da elevarsi, che quelle à farsi in Sottofondazione, Sottomurazione e Scarpamenti per colligarle, e tagliare li muri vecchi per far attraversare le nuove e di maggior alzamento, saranno tutte considerate per un sol prezzo, [...], dovendo in queste usare tutta Calcina Crivellata sottile, grassa, lavorando sempre corso per corso con acque e calce, e far scorrere questa liquida per tutte le Comessure, ed elevando a giusto piombo tutte le spalle, angoli, e lesene, colligando li corsi in modo che due Comessure l'una sull'altra non v'abbino ad essere, con lasciare à respettivi siti l'imposto de' volti, rampanti ed attacchi ove le sarà prescritto, e buchi per li travi, e travetti de' Solari.*[116]

Una sezione è invece riservata alla posa degli scalini. Per formare le scale previste dai disegni dell'architetto Birago di Borgaro, bisogna preparare e livellare i muri e gli appoggi necessari e, dove richiesto, gli scalini devono essere sostenuti da barre o staffe di ferro murate nei punti opportuni. Inoltre, l'Impresario deve fornire il gesso necessario per fissare gli scalini sulle barre di ferro.[117]

Le volte, gli archi e i rampanti devono essere armati con centine doppie o semplici, a seconda della loro grandezza. Tale incarico, insieme alla fornitura delle armature e dei riempimenti necessari affinché le volte risultino regolari e uniformi, spetta all'Impresario. Questi elementi devono essere costruiti con calce setacciata, sottile e grassa e usando mattoni scelti. Il passaggio successivo prevede il rinfianco e il rinforzo a seconda delle esigenze visibili direttamente sul posto. Inoltre, sopra le volte, nell'estradosso, devono essere realizzati appositi riempimenti per alleggerire il peso:

> *[…] praticando anche li sopra volti per allegerire il peso, e spianarle con calcinaccio asciutto, e passate alla griglia, subito terminate, armate, e puntellate, ed assicurate, e lasciate armate a Soddisfazione dell'Architetto proposto alla Direzione, quindi disarmate scrostarle, pulirle ed imbiancarle, e nella loro costruzione mettergli le opportune chiavi tanto semplici, che doppie [...].*[118]

Grande importanza è attribuita ai collegamenti tra le murature nuove e quelle vecchie; tali collegamenti vengono realizzati mediante tagli dall'alto verso il basso in modo da inserire legature di pietra capaci di assicurare l'unione tra il muro esistente e quello

[115] Ivi, ff. 148-149.

[116] Ivi, f. 149 v.

[117] Ivi, ff. 150-151.

[118] Ivi, f. 151 r.

nuovo. La posa in opera delle chiavi interessa anche le murature già costruite nei secoli precedenti: l'Impresario ha il compito di farle passare anche all'interno di tali muraglie praticando fori e gli alloggiamenti necessari per i bolzoni, così da garantire stabile il collegamento tra la parte antica e quella ex novo.[119]

Tutte le indicazioni elencate precedentemente mostrano la particolare attenzione per la qualità costruttiva e per la durabilità della fabbrica.

Viene sottolineata la possibilità di apportare modifiche in corso d'opera; per esempio, si potrebbe decidere di non costruire una delle due scale laterali del salone, oppure variare la prosecuzione del corridoio delle cucine che collega la nuova costruzione all'esistente.

> *Sarà però tanto facoltativo all'Ufficio ed Architetto dell'opera di variare quelle operazioni che riconoscerà avantaggiose e comode per ottenere la fabrica a pieno suo aggradimento, come anche d'accrescere, e diminuire li lavori, purché le variazioni, diminuzioni ed aumenti non cangino natura, nè qualità di lavoro de' Sovradescritti, ma sempre facendosi della medesima natura e qualità per qualsivoglia diminuzione, variazione ed aumento saranno sempre intesi nel prezzo medesimo stabilito nel Deliberamento [...].*[120]

Nei mesi compresi tra giugno e dicembre del 1766, la fase di cantiere assume una dimensione più articolata; vengono costruiti muri di contenimento nelle nuove cucine, sistemate le murature del giardino, restaurata la Citroniera, riparate volte e pavimenti, demoliti e ricostruiti solai, demolite sia alcune finestre e sia canne fumarie, realizzate nuove aperture di collegamento con le cucine e adattati gli spazi dell'Appartamento dei Bagni. Questi interventi dimostrano come il cantiere non si limitasse all'edificazione di una nuova ala, ma comportasse una riorganizzazione funzionale all'interno del complesso.[121]

Il termine previsto per l'esecuzione complessiva dei lavori è di due anni e queste informazioni ottenute relative alle fasi articolate di cantiere per la costruzione della nuova fabbrica in aggiunta al Castello è firmata dallo stesso architetto Conte Birago di Borgaro.[122]

---

[119] Ivi, f. 152 v.

[120] Ivi, f. 156 r.

[121] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 36, *op. cit.*, 1763-1766.

[122] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *op.cit*., f. 158 r.

Sempre negli stessi anni sono fornite informazioni relative alle Istruzioni per il Ferramenta e viene specificato che l'Impresario è incaricato di fornire le inferriare per i sotterranei e come devono essere fatte:

> *queste saranno di tondino ferro d'Aosta, o d'egual qualità, e bontà, e queste saranno fatte a telaro ed a quadretti secondo sul luogo le verrà prefissa la misura, dovendo il tondino essere di diametro non maggiore d'un terzo d'oncia trapassati, e risvoltati alla lama, e le lame con suoi ramponi, o cordoli per infigerle, ed assicurarle nei muri.*[123]

Vengono elencati anche punti fondamentali per la corretta messa in opera di solai e coperture[124], e Istruzioni per le opere eseguire da parte di Piccapietre[125] e Minusiere.

Il registro contabile del 1767 documenta la prosecuzione del cantiere confermando come, in quell'anno, i lavori fossero ancora pienamente in corso. Una delle registrazioni riguarda gli interventi eseguiti sempre dagli Impresari Giulio Pistono e Domenico Tirola tra il 6 aprile e il 2 maggio del 1767, come deciso dal contratto stipulato il 20 marzo dell'anno precedente.

Le informazioni ricavabili da questa registrazione mostrano come il cantiere non fosse più limitato al solo innalzamento della nuova fabbrica, ma comprendesse anche l'adattamento interno del Palazzo esistente. Ciò, spiega anche il fatto che, in questo anno, la nuova ala è ormai sufficientemente avanzata da rendere necessario il suo collegamento con la parte più antica del castello. Gli interventi che avvengono in questo periodo riguardano dunque l'apertura di nuovi passaggi tra gli appartamenti, la modifica di volte e murature interne, nonché l'eliminazione di aperture ormai non più funzionali.

Un'ulteriore registrazione, relativa all'Impresario Giambattista Pozzo, riguarda la costruzione di un collegamento sotterraneo tra le cucine e i locali di servizio, nonché tra la nuova fabbrica e la parte esistente. Per questo lavoro, così come per gli altri interventi documentati, vengono impiegati mastri muratori, lavoranti e garzoni. L'opera consiste nella realizzazione di un corridoio sotterraneo voltato, sostenuto da pilastri e archi, destinato a fungere da spazio di comunicazione. La sua esecuzione richiede inoltre la demolizione di una muratura preesistente e la costruzione di una nuova allineata ai pilastri del collegamento. Si tratta di un aspetto significativo poiché tale ambiente

[123] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *Instruzione da osservarsi dall'Impresaro che dovrà provedere la Ferramenta necessaria per la Fabrica d'aggiunta al Castello di Agliè spettante a S.A.R. il Signor Duca del Ciablese*, ff. 172-173.

[124] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *Instruzione d'operarsi nella Previsione e Fattura del coperto, e Solari della Fabrica d'Aggiunta al Castello d'Agliè, spettante a S.A.R. il Signor Duca del Chiablese*, ff. 228-232.

[125] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *Instruzione da osservarsi dall'Impresaro Piccapietra per la provisione, e fattura di diverse pietre, che richiedono per la Costruzione della nuova fabbrica tramediante le due Corti del Castello, e Rampe del nuovo parco d'Agliè spettante a S.A.R. Signor Duca del Ciablese*, ff. 178-181.

consente il passaggio del personale e il trasporto delle vivande senza dover attraversare gli ambienti di rappresentanza.

Un'altra informazione di grande rilievo riguarda le lavorazioni lapidee destinate alla nuova fabbrica. Le registrazioni relative ai Piccapietra documentano la fornitura e la posa in opera di diversi elementi architettonici, tra cui gradini, cornicioni, pilastri, canalizzazioni e componenti della scala doppia. Queste informazioni permettono di ipotizzare che la costruzione della scala doppia fosse già stata avviata nel 1766 e che, nel 1767, essa si trovasse ormai in una fase avanzata, ovvero di completamento o finitura.

Vengono effettuati altri interventi di manutenzione e adeguamento tra luglio e settembre dello stesso anno. Tra questi figurano la realizzazione di un fornello con relativa cappa, di un camino, di un portacqua e di un lavello destinati al locale della Frutteria e del Caffè. A tali opere si aggiungono altri lavori di minore entità nelle cucine e nei locali di provvisione.[126]

Nel complesso, il registro del 1767 illustra un cantiere ancora articolato e in piena attività.

A differenza dei registri contabili precedenti, quello del 1768 documenta il passaggio dalla fase della costruzione alla conclusione amministrativa del Cantiere del Castello di Agliè. Nonostante ciò, una delle registrazioni riguarda la volontà di ultimare la nuova fabbrica in aggiunta al Castello con la realizzazione di un condotto sotterraneo per convogliare le acque dalle cucine al Rivalto[127]. Tale opera risponde a requisiti igienico-sanitari: le cucine producono quotidianamente ingenti quantità di acque reflue e scarti di lavorazione che devono essere allontanati dai locali di preparazione del cibo per evitare contaminazioni. Questa infrastruttura corre dunque al di sotto del piano di calpestio, testimoniando un alto grado di avanzamento ingegneristico.

Tale sistema è individuabile all'interno della planimetria, rappresentato in arancione. Inoltre, grazie alla Sezione AB individuata nella stessa planimetria, è possibile osservare il percorso del condotto.

[126] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 37, *Conto dell'Appannaggio di S.A.R. per l'anno 1767. Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantasette*, 1767.

[127] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 38, *Spese diverse per il Castello e Parco d'Agliè. / Per ultimare la fabbrica frammezzo le due Corti del Castello d'Agliè, e formare un condotto sotterraneo per portare le acque dalle cucine nel Rivalto / Per Compire di rustico la Fabbrica del Padiglione verso la Chiesa, e perfezionare la Citronera, ed il passaggio alle Cucine,* 1768.

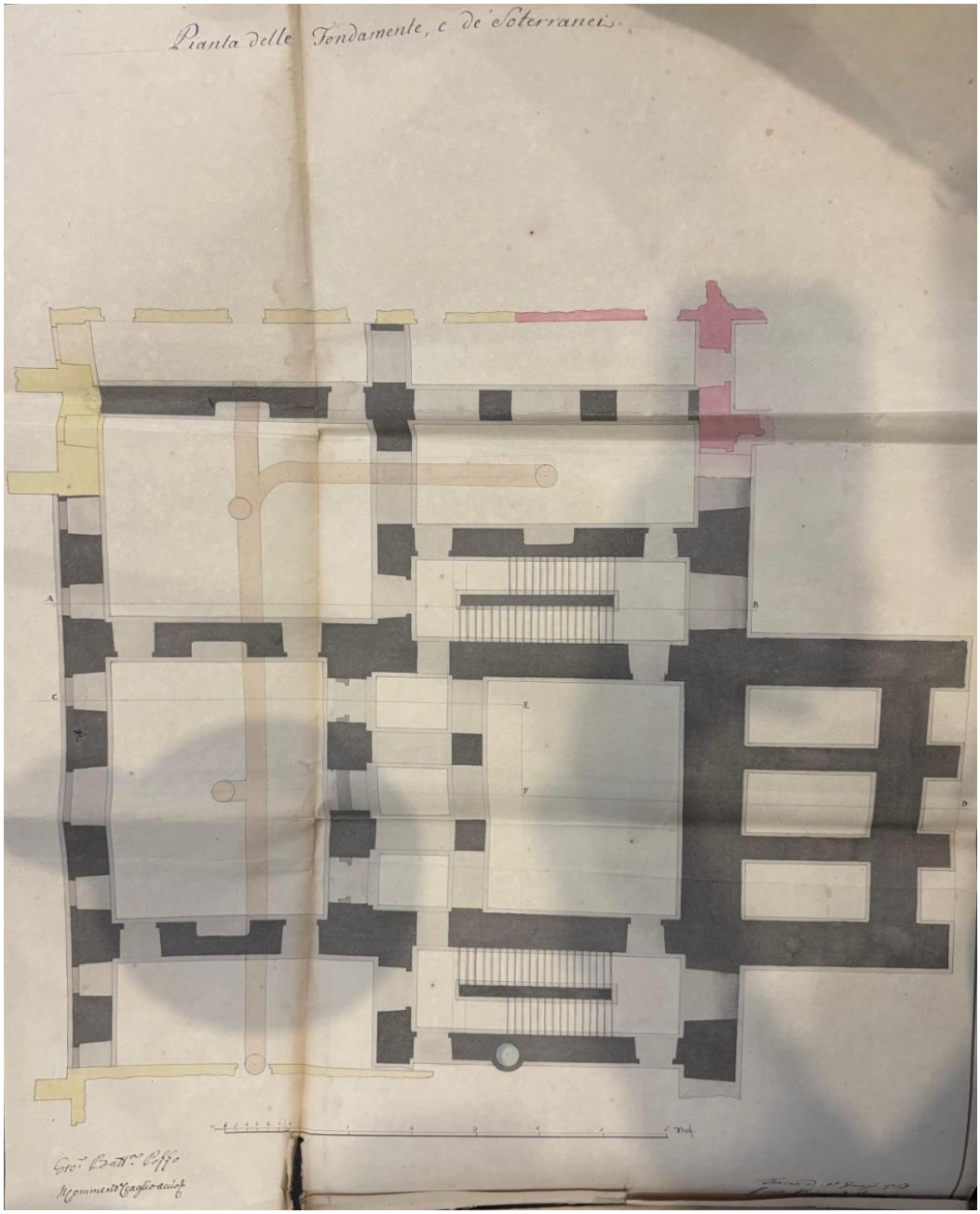


Fig. 27: *Pianta delle Fondamenta e de' Sotterranei*, progetto di Birago di Borgaro, Torino, 1767. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 193, *Atti di deliberamento non soggetti all'insinuazione*, 1766-1769.

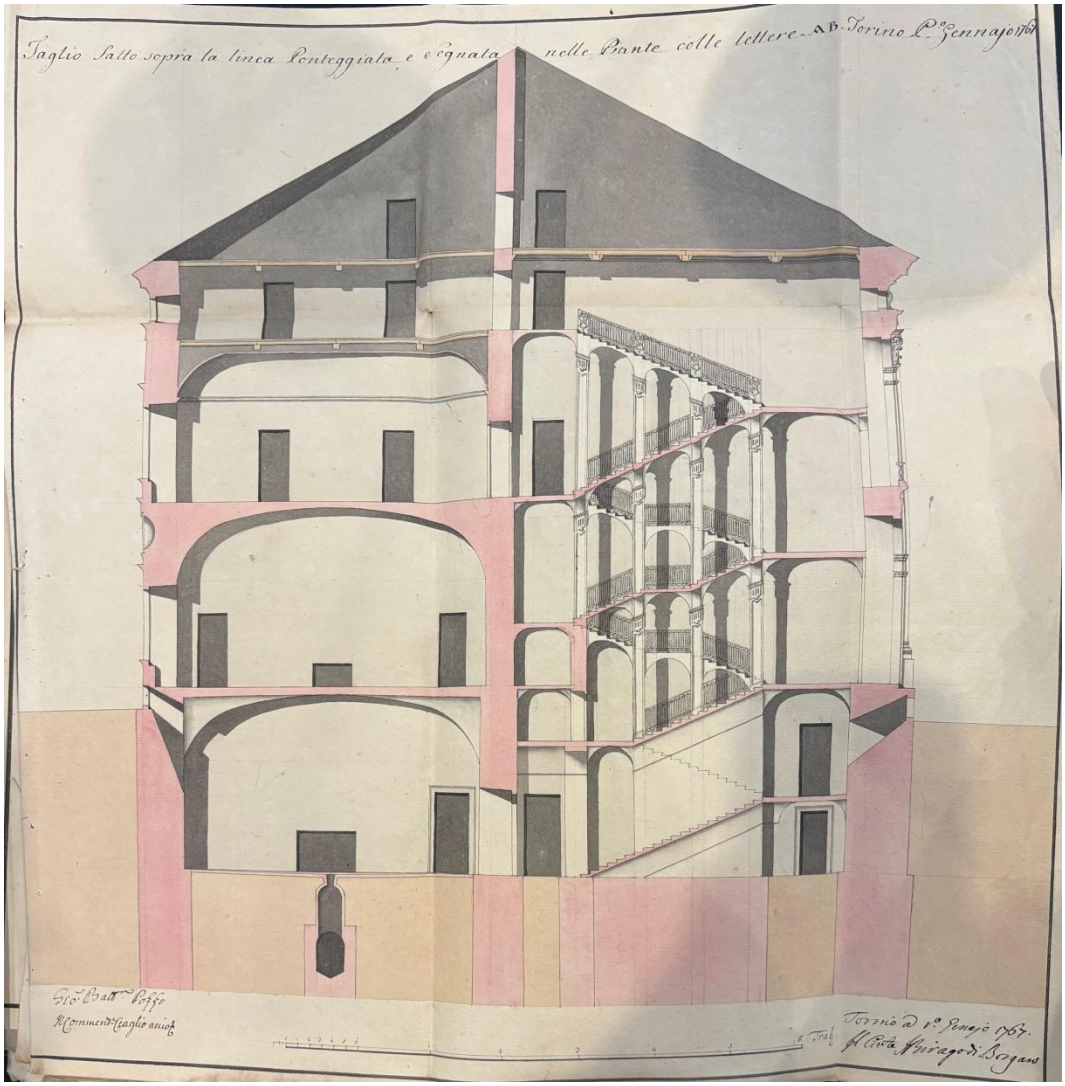


Fig. 28: *Taglio fatto sopra la linea Ponteggiata e segnata nelle Piante con le lettere AB, Torino, 1 Gennaio 1767.* **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 193, *Atti di deliberamento non soggetti all'insinuazione*, 1766-1769.

Per la sua realizzazione, la prima fase prevede l'esecuzione di ulteriori scavi nel luogo indicato, necessari per la formazione del condotto e per definire la linea di passaggio tra i muri. L'Impresario ha quindi il compito di eseguire gli sbancamenti necessari, predisporre tutti i puntellamenti e i sostegni, e realizzare il cavo del condotto procedendo per sezioni.

Si procede poi con il riempimento progressivo dei vuoti formatisi tra le muraglie del condotto, le terre laterali e il fondo dello scavo, con il trasporto a debita distanza dei materiali di risulta e, infine, con il livellamento, la battitura e la spianatura del terreno.

Il materiale impiegato per le murature del condotto è la pietra, da lavorare con buona calce e malta. Le pietre utilizzate non devono essere di dimensioni inferiori al volume di

un mattone campione e devono essere anch'esse sistemate, battute e spianate. Inoltre, nella muratura devono essere inserite scaglie di pietra, frammenti di mattoni e coppi, al fine di garantire una struttura compatta.

Particolare attenzione è posta anche alla distribuzione della calce, che deve penetrare in tutta la muratura per evitare la formazione di vuoti interni. Anche in questo caso, a intervalli regolari, è prevista la posa di cinture orizzontali. Nel momento in cui vengono innalzati i muri laterali di rinfianco della volta, questi devono essere accuratamente collegati alla volta stessa mediante giunti ben eseguiti. È inoltre prevista la realizzazione di uno strato di protezione composto da materiale come calce, ghiaia viva e frammenti di mattoni, ben impastati e battuti, così da ottenere una superficie quasi impermeabile.

Alla base delle murature e della volta devono essere realizzati fori di scarico, disposti a intervalli regolari e passanti attraverso tutto lo spessore della muratura. Sopra ciascun foro deve essere collocato un lastrone di pietra. Questi fori hanno la funzione di consentire il deflusso delle acque che potrebbero accumularsi dietro la muratura. Per quanto riguarda la realizzazione della volta, essa viene costruita in mattoni con uno spessore di dieci once.[128]

Inoltre, viene specificato che «*deve essere regolata la pendenza in modo che dalle cucine, sino al Rivalto non vi siano interruzione ne impedimento al corso dell'acqua […]*[129]*»*

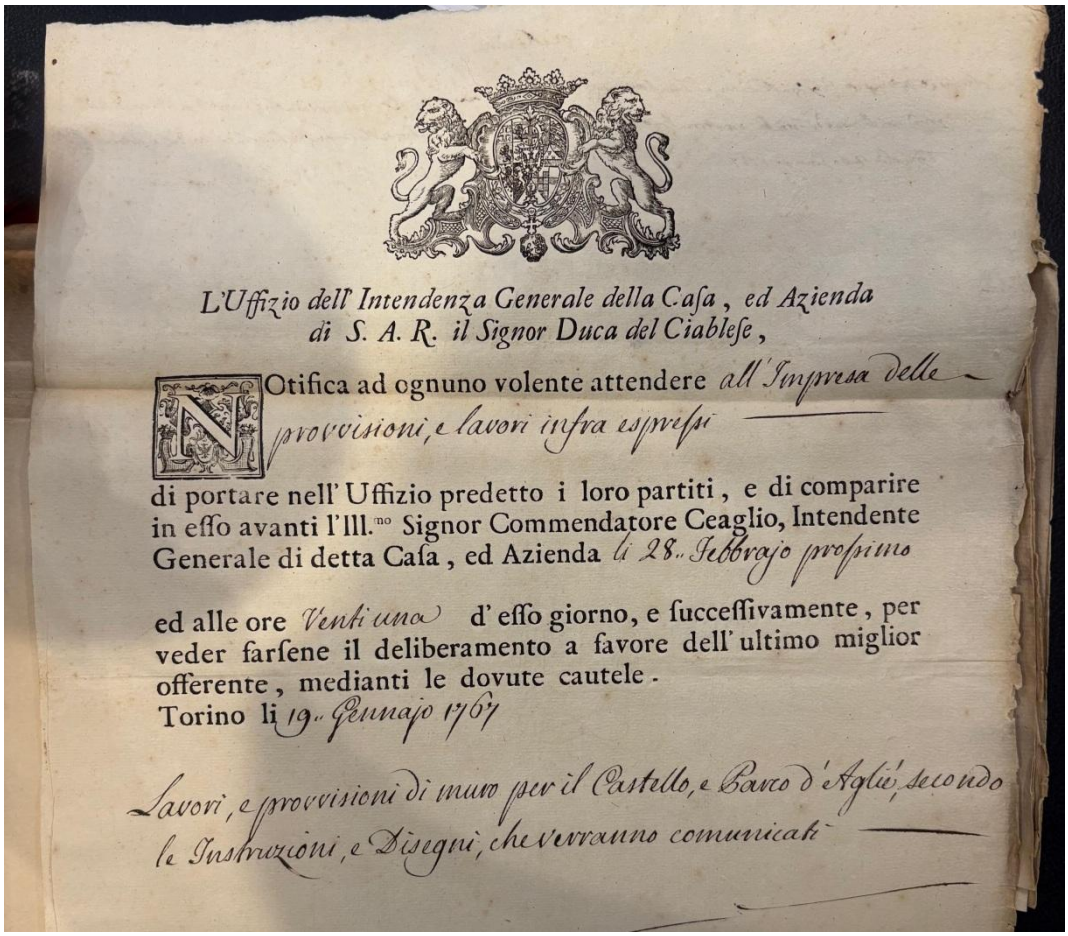
Relativamente a questa costruzione, è stato possibile ricostruire l'iter amministrativo che precede l'esecuzione dell'opera. In primo luogo sono state predisposte le istruzioni tecniche e i relativi disegni, come sopra descritto. Tali informazioni costituiscono la base per l'avviso di gara emanato dall' *«Intendente Generale della Casa, ed Azienda di S.A.R. Il Signor Duca del Chiablese*[130]*».* All'interno di questo documento vengono invitati a presentarsi tutti coloro interessati ad assumere l'esecuzione dei lavori. In questo caso, il bando risulta datato 19 gennaio 1767.

[128]ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 69, Mazzo 201, *Instruzioni da osservarsi nella costruzione delle Muraglie e volto per il Coprimento del Rivalto tra il parco, ed il Castello d'Agliè e nella formazione di un condotto sotterraneo dalle nuove cucine sotto il nuovo Salone sino allo stesso Rivalto, e di un Muro di Cinta pel giardino potaggiere nel nuovo Parco*, ff. 265-267.

[129] Ivi, f. 267 v.

[130] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 193, *Notifica de l'Uffizio dell'Intendenza Generale della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Ciablese*, 1767.

L'atto rivela un rigido controllo economico sui costi di costruzione: l'Amministrazione sabauda rifiuta le proposte dei maestri dal momento che i prezzi offerti risultano essere sconvenienti rispetto ai calcoli preventivati dall'architetto Birago di Borgaro.[131]



L'Uffizio dell' Intendenza Generale della Casa, ed Azienda
di S. A. R. il Signor Duca del Ciablese,

Notifica ad ognuno volente attendere all'Impresa delle provvisioni, e lavori infra espressi

di portare nell' Uffizio predetto i loro partiti, e di comparire in esso avanti l'Ill.mo Signor Commendatore Ceaglio, Intendente Generale di detta Casa, ed Azienda li 28. Febbrajo prossimo

ed alle ore Venti uno d' esso giorno, e successivamente, per veder farsene il deliberamento a favore dell' ultimo miglior offerente, mediante le dovute cautele.
Torino li 19. Gennajo 1767

Lavori, e provvisioni di muro per il Castello, e Parco d'Agliè, secondo le Instruzioni, e Disegni, che verranno comunicati

Fig. 29: Avviso di gara emesso il 19 giugno 1767, Torino. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 193, *Notifica de l'Uffizio dell'Intendenza Generale della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Ciablese*, 1767.

Infine, segue l'atto di deliberamento, ovvero l'atto con cui, dopo la presentazione e valutazione delle offerte, l'appalto viene assegnato all'ultimo miglior offerente.

Lo slittamento dei lavori, dovuto al mancato accordo economico, permette di precisare la cronologia del cantiere. La deliberazione delle opere previste, tra cui gli interventi attorno alle «*nuove cucine del Castello di Agliè*[132]*»* e la costruzione del «*condotto*

[131] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 193, *Deliberamento de' Lavori di muro da farsi nel corrente anno per il Parco, e Castello d'Agliè*, 1768.

[132] *Ibidem.*

sotterraneo dalle nuove cucine del Castello di Agliè fino allo Stesso Rivalto[133]*»*, avviene solo l'anno successivo, il 21 marzo del 1768[134].

L'importo complessivo di questi lavori ammonta a 2.334 lire, 16 soldi e 4 denari.[135]

Tra il 1768 e il 1679, il Castello di Agliè viene sottoposto a interventi di consolidamento mediante l'inserimento di catene metalliche o altri elementi, destinati a contrastare le spinte delle volte. Infine, nel registro del 1769 sono riportati lavori relativi alle serraglie, alle finestre dell'ultimo piano e ai mezzanini.[136]

In conclusione, l'organizzazione dei percorsi di servizio separati dagli ambienti di rappresentanza e la razionale distribuzione delle funzioni interne rispondono ai criteri adottati nelle principali residenze sabaude della seconda metà del XVIII secolo.

Nel 1770 viene bandita e deliberata una nuova serie di lavori murari e forniture destinati al servizio del Castello di Agliè[137]. La documentazione archivistica, tuttavia, conserva anche atti di deliberamento relativi a specifiche categorie di lavori. Tra questi si segnalano i lavori di *Serragliere*[138] e *Minusiere*[139].

Lo stesso anno risulta essere, infatti, l'anno della fase ormai conclusiva del cantiere di ampliamento del Castello di Agliè. Le attività si concentrano quasi esclusivamente sulle finiture, sull'allestimento degli ambienti e sulla definizione dell'assetto funzionale della nuova fabbrica. Vengono attribuite le funzioni ai diversi ambienti: le nuove cucine risultano completate e collegate al resto della residenza attraverso percorsi di servizio; i mezzanini assumono invece un ruolo di livello intermedio tra gli ambienti destinati ai

---

[133] *Ibidem.*

[134] *Ibidem.*

[135] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 38, *op. cit.,* 1768.

[136] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 39, *Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantanove,* 1769.

[137] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 194, *Atto di Deliberamento de' Lavori e provvisioni di muro da farsi per il Castello d'Agliè nel corrente anno 1770.*

[138] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 194, *Atto di Deliberamento de' Lavori, e provvisioni da Serragliere da farsi nell'anno corrente per servizio del Castello d'Agliè.*

[139] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 194, *Atto di Deliberamento delle provvisioni, e lavori da Minusiere da farsi nell'anno corrente 1770 per Servizio del Castello d'Agliè.*

servizi e i piani nobili. Essi risultano infatti abitati principalmente dal personale di cucina. I collegamenti verticali tra mezzanini, primo e secondo piano nobile sono garantiti mediante l'articolato sistema di scale interne.[140]

Numerosi interventi sono finalizzati ad adattare gli spazi alle esigenze della residenza. In particolare, si procede al taglio di alcune volte e alla modifiche di pianerottoli così da migliorare i collegamenti tra i diversi ambienti. Parallelamente vengono realizzati e ultimati i potager delle cucine e vengono effettuati interventi relativi alle cucine maggiori: si documenta la chiusura di due porte che collegavano le cucine maggiori con lo spazio antistante la Boscheria, la modifica della canna del fornello mediante la costruzione della cappa e il completamento della cucina destinata agli arrosti.[141]

A partire dal 1771 il cantiere può considerarsi oramai prossimo alla conclusione. Negli anni successivi, infatti, gli interventi documentati sembrano riguardare soprattutto lavori di finitura e completamento. In questa fase vengono eseguite decorazioni in stucco, intonaci, ultime finiture, oltre alla posa di serramenti, inferriate, balaustre e altri elementi accessori. Tutto questo è verificato dagli atti di deliberamento relativi ai lavori destinati al *Piccapietra*[142]*.*

All'interno di questo quadro, tuttavia, si inserisce una registrazione ancora significativa, riferita ancora una volta all'Impresario Giambattista Pozzo. Il documento riguarda i lavori eseguiti tra il 26 e il 29 aprile 1771 e registra l'ulteriore demolizione di una porzione di muro nei sotterranei dei castello, necessaria per creare un nuovo accesso tra le nuove cucine e il pozzo dell'acqua viva. Questo intervento completa il sistema dei collegamenti indispensabili all'approvvigionamento idrico delle cucine. L'opera appare dunque orientata all'ottimizzazione dell'uso quotidiano degli ambienti di servizio.[143]

Nel complesso, si può quindi affermare che la fase più consistente del cantiere si colloca tra il 1766 e il 1769, mentre a partire dal 1771 i lavori assumono prevalentemente il carattere di rifiniture, completamenti e adattamenti funzionali.

---

[140] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 40, *Per la Stabilitura delle Anticamere e Scala destra, laterali al nuovo Salone, e delle Cucine, formazione di cornici, muraglie, volte, e sterniti di diversa qualità, stibbj, volte e plafoni di listelli, provvisione, e mettitura in opera di chiassili, paraventi, ed uscj con loro ferramenta, di ringhiere di ferro per le Scale, e gliglie per li potaggeri, di Ballaustrate e scossi di marmo con basi, e soglie di pietra di Ponte,* 1770.

[141] *Ibidem.*

[142] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 66, Mazzo 194, *Deliberamento de' Lavori, e provvisioni da Piccapietra da farsi parte dell'anno corrente e parte degli anni 1772, 1773 per servizio del Castello d'Agliè, Bacino e Parco d'Agliè.*

[143] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 16, Mazzo 41-42-43-44-45-46, Conto dell'Appannaggio di S.A.R., 1771-1776.

3.2.5. Da Carlo Felice a Ferdinando di Savoia: il mutamento funzionale delle Cucine Reali

Gli ambienti destinati alla bocca oltre a essere adibiti alla preparazione dei pasti per la tavola di Carlo Emanuele III e di Benedetto Maria Maurizio, vengono utilizzate anche in epoca successiva, sotto il regno di Carlo Felice e della consorte Maria Cristina di Borbone.

A seguito dell'occupazione francese del Piemonte, avvenuta nel 1798, Carlo Felice è costretto a lasciare Torino con la famiglia reale per trasferirsi in Sardegna. Qui ricopre la carica di viceré di Sardegna dal 1802 al 1806. L'anno successivo sposa Maria Cristina di Borbone a Palermo per ritornare poi in Sardegna dove rimarrà fino al 1816[144]. Dopo la morte del Duca del Chiablese, il Castello diventa di proprietà della vedova Maria Anna che, successivamente, lo lascia in eredità al Re Carlo Felice nel 1825. Attua dei lavori di restauro che vengono affidati all'architetto Michele Borda di Saluzzo. Tali interventi interessano sia gli ambienti interni che il parco e sono contemporanei a quelli promossi dallo stesso sovrano per il Castello di Govone, considerate entrambe residenze predilette del Re. In questa fase costruttiva i lavori riguardano il restauro della chiesa di San Massimo, la realizzazione di elementi decorativi e di arredo, il completamento del teatrino nell'area della cappella di San Michele e l'avvio di riallestimento del parco.

Le Cucine Reali mantengono la propria funzione sino alla morte della Regina, nel 1849. Con il passaggio di proprietà a Ferdinando di Savoia, Duca di Genova, viene a mancare l'esigenza di rappresentatività che aveva caratterizzato gli anni tra il 1764 e il 1849.[145]

In conseguenza a ciò, le cucine vengono collocate in cinque piccole stanze al piano degli alloggi dei cuochi, mentre i locali che formavano le grandi cucine settecentesche vengono svuotate e abbandonate a favore di ambienti più piccoli per gli appartamenti, portando i grandi servizi da tavola e gli utensili nella reggia della Torino Capitale. Durante la Seconda Guerra Mondiale, il Castello, già di proprietà dello Stato, e le cucine comprese, diventano un gigantesco deposito per gli arredi.[146]

[144] BERTANA Cesare Enrico, «Carlo Felice di Savoia e Maria Cristina di Borbone-Napoli», in *Il Castello di Agliè: alla scoperta della Cappella di San Massimo,* op. cit., pp. 21-25, in particolare pp. 21-22.

[145] Ivi, pp. 39-40.

[146] BIANCOLINI Daniela, *La Grande Cucina Reale. Vicende storiche,* op. cit.

CAPITOLO 4

Gli ambienti di Bocca

4.1. La cucina come macchina domestica al servizio della corte

La cucina rappresenta il cuore pulsante della casa, uno degli ambienti fondamentali per il funzionamento della vita quotidiana all'interno della residenza nobiliare. Essa non è destinata soltanto alla preparazione dei pasti per il Duca e la Duchessa, ma deve rispondere alle necessità di una comunità domestica, composta da personale di servizio e figure legate all'organizzazione di corte, ma anche di ospiti. Per questo motivo, gli ambienti di cucina devono essere ampi, differenziati e dotati di attrezzature adeguate in modo da poter sostenere una produzione alimentare continua.

Il Castello di Agliè, pur configurandosi come una residenza di villeggiatura e piacere, destinata quindi a una permanenza temporanea presso la corte, comporta comunque l'arrivo di un numero elevato di persone al seguito del Duca e della Duchessa. Ciò dimostra che, in questi periodi limitati dell'anno, il castello non è abitato soltanto dai membri della famiglia ducale, ma anche da un articolato personale di servizio, necessario a garantire il corretto svolgimento della vita quotidiana ma anche le funzioni di rappresentanza tipiche di corte.

A tal proposito, è stato possibile reperire alcune informazioni relative ai viaggi del Duca presso Agliè, utili per ricostruire il numero di persone ospitate nel castello. In particolare, dal documento «*Stato delle Corti e Persone del seguito delle SS.AA.RR. li Signori Duca e Duchessa del Chiablese per il Viaggio al Castello d'Agliè li 31 Maggio, e ritorno li 2 Giugno 1790* [147]*»* emerge con chiarezza la complessità dell'organizzazione di corte e la quantità di personale coinvolto durante il soggiorno di breve durata.

Il Duca è accompagnato da numerose figure di servizio, tra cui il primo e il secondo scudiere, il maggiordomo, il primo paggio, l'aiutante di camera, il garzone di camera, un *peigneur*, due *valets-à-pied*, due *sacchè*, un portantino e quattro camerieri. A queste persone si aggiunge il personale legato agli spostamenti e alle scuderie, composto da un sottomastro di stalla, quattro cocchieri, tre postiglioni e sei garzoni di carrozza. Si tratta dunque di un seguito complesso, necessario non solo alla cura della persona, ma anche alla gestione del viaggio e dei mezzi di trasporto mediante l'impiego di animali.[148]

Anche la Duchessa è accompagnata da un suo seguito, formato da personale con funzioni analoghe a quelle del servizio del Duca, ma anche figure specifiche legate alla sua persona, quali una dama, una «*creada»*, un domestico della dama, due «*creade delle femmes»,* due camerieri e altri addetti alle scuderie.[149]

[147] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 90, Mazzo 229, *Spese e memorie relative ai viaggi ad Agliè*, 1766-1790.

[148] *Ibidem.*

[149] *Ibidem.*

Durante il viaggio sono inoltre presenti un medico e altre "*persone d'aggiunta*[150]" che contribuiscono ad aumentare ulteriormente il numero complessivo di individui coinvolti nella permanenza ad Agliè.

Particolarmente rilevante è il personale di Bocca, ovvero l'insieme delle figure incaricate dell'approvvigionamento, della preparazione, del controllo e del servizio dei pasti. Ogni ambiente dei Locali di Bocca prevede la presenza di personale specifico, incaricato di svolgere mansioni differenti. Nelle cucine lavorano aiutanti, garzoni e *laveur;* nella frutteria sono impiegati garzoni, un aiutante e un volontario. Una composizione simile si ritrova anche nella "*Vassella*", "*Somiglieria*" e nello "*Stato*". Nell'ambiente della "*Credenza*", invece, vi è un capo, un aiutante e un garzone, così come nella "*Panatteria*"[151].

La presenza di un numero così elevato di personale di Bocca, conferma come gli spazi destinati alla cucina non possono essere considerati ambienti secondari, ma costituiscono una parte essenziale della residenza. Essi devono garantire efficienza, rapidità e continuità nella preparazione e nel servizio.

Le persone elencate in precedenza non rappresentano tuttavia la totalità degli individui presenti a Castello. Dal documento emerge infatti un resoconto complessivo nel quale vengono conteggiate tutte le persone che abitano la residenza di Agliè durante il periodo considerato.

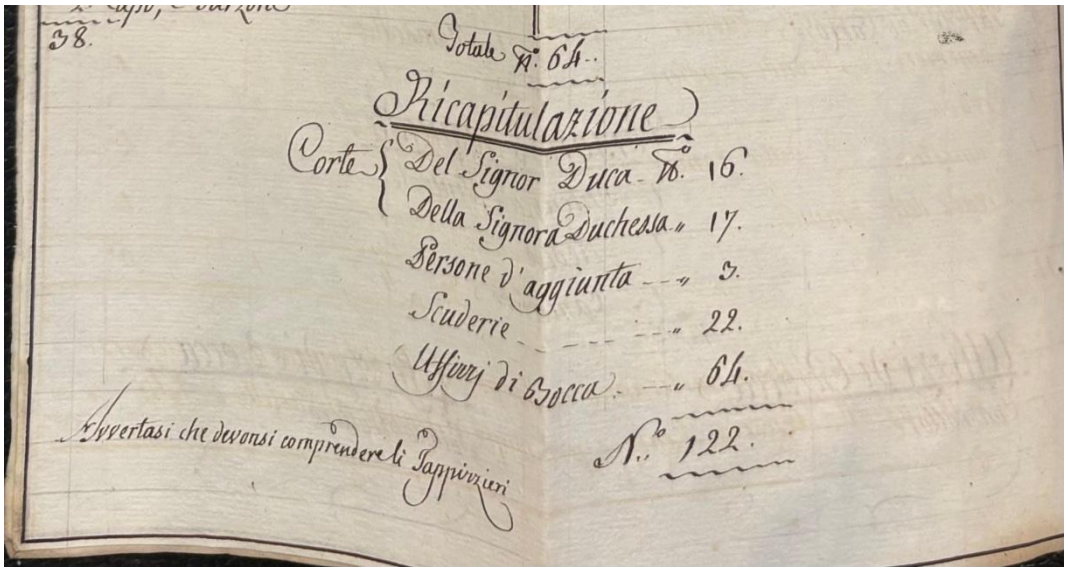


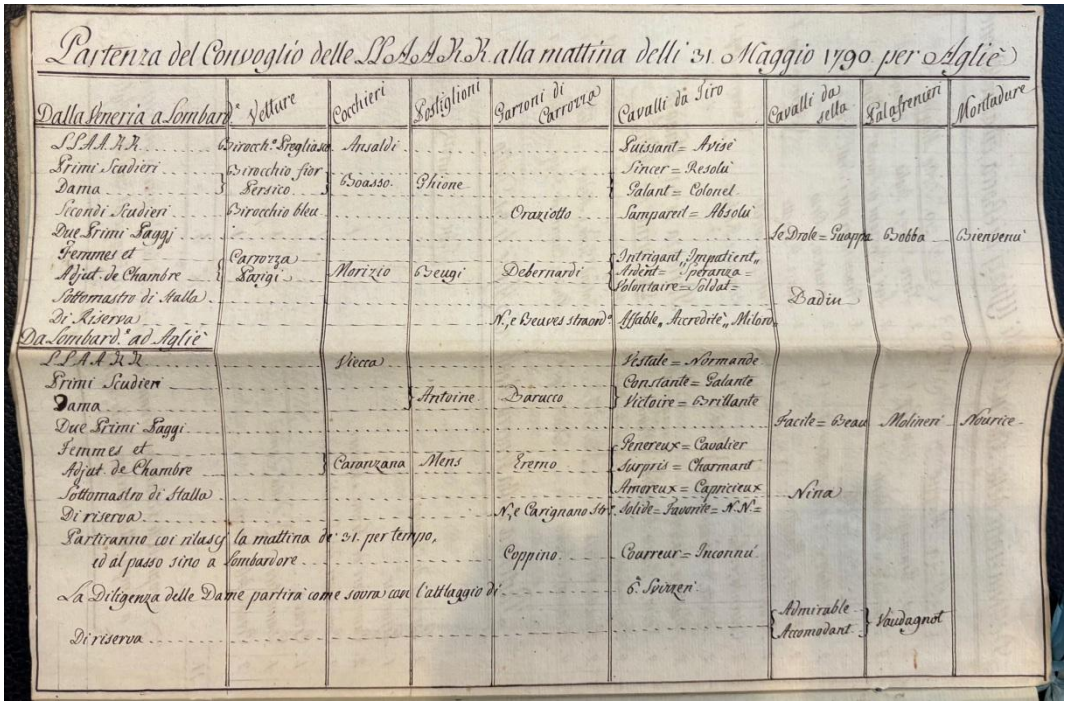
Fig. 30: Resoconto del personale complessivo presso il Castello di Agliè nel periodo compreso tra il 31 Maggio e il 2 Giugno del 1790. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 90, Mazzo 229, *Spese e memorie relative ai viaggi ad Agliè*, 1766-1790.

[150] *Ibidem.*

[151] *Ibidem.*

Ciò testimonia la precisa suddivisione dei compiti e delle responsabilità necessarie all'interno dell'organizzazione di corte.

Il documento non si limita a registrare la presenza del Duca e della Duchessa ma vengono indicate anche le partenze, le quali sono suddivise in più giornate e coinvolgono numerose figure di servizio. Alcuni membri partivano in anticipo probabilmente per predisporre gli ambienti e garantire il corretto svolgimento del soggiorno. I viaggi iniziano già dal 29 maggio dove vengono elencate alcune figure mentre il 30 maggio oltre a essere indicati gli altri membri di servizio, compaiono anche indicazioni relative al mezzo di trasporto, come «*sedia, carrozze e mule* [152]». Questo dimostra che il viaggio viene organizzato in modo molto preciso dal momento che si tratta di un vero trasferimento temporaneo.


Partenza del Convoglio delle LL.AA.RR. alla mattina delli 31 Maggio 1790 per Agliè

Dalla Venaria a Lombard.ª	Vetture	Cocchieri	Postiglioni	Portoni di Carrozza	Cavalli da Tiro	Cavalli da sella	Palafrenieri	Montadure
LL.AA.RR.	Sirocch.to Pegliasso	Ansaldi			Suissant = Avisé			
Primi Scudieri	Sirocchio fior				Sincer = Resolu			
Dama	Persico	Boasso	Phione		Galant = Colonel			
Secondi Scudieri	Sirocchio bleu			Craziotto	Sampared = Absolu			
Due Primi Staffieri						Le Drole = Guappa	Bobba	Bienvenu
Femmes et Adjut. de Chambre	Carrozza Staffieri	Morizio	Deugi	Debernardi	Intrigant, Impatient, Ardent = Speranza = Volontaire = Soldat =			
Sottomastro di Stalla						Badin		
Di Riserva				N.e Beuves stramd.a	Affable, Accredité, Milord			
Da Lombard.a ad Agliè								
LL.AA.RR.		Viecca			Vestale = Normande			
Primi Scudieri			Antoine	Barucco	Constante = Galante			
Dama					Victoire = Brillante			
Due Primi Staffieri						Facile = Beau	Molineri	Nourice
Femmes et Adjut. de Chambre		Carorzana	Mens	Eremo	Jeuereux = Cavalier Surpris = Charmant			
Sottomastro di Stalla					Amoreux = Capriceux	Nina		
Di riserva				N.e Carignano Sto	Jolive = Favorite = N.N.=			
Partiranno coi rilasci la mattina del 31. per tempo, ed al passo sino a Lombardore				Coppino	Coureur = Inconnu			
La Diligenza delle Dame partirà come sovra con l'attaggio di					6.e Svizzeri			
Di riserva						Admirable Accomodant	Vaudagnot	

Fig. 31: *Partenza del Convoglio delle SS.AA.RR. alla mattina del 31 Maggio 1790 per Agliè*. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 90, Mazzo 229*, Spese e memorie relative ai viaggi ad Agliè,* 1766-1790.

Oltre al personale direttamente legato al servizio del Duca e della Duchessa del Chiablese, il Castello di Agliè è chiamato ad accogliere anche altri membri della famiglia reale, con le rispettive corti. Un documento intitolato «*Destinazione degli Alloggi nel Castello di Agliè nell'autunno 1790* [153]» mostra la presenza di diversi gruppi di ospiti, tra cui la corte del Principe e della Principessa del Piemonte, quella del Duca e della Duchessa d'Aosta, quella del Duca del Monferrato e altre. Ciascuna di queste non giunge

[152] *Ibidem.*

[153] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 90, Mazzo 229, *Destinazione degli Alloggi nel Castello di Agliè nell'autunno 1790*, 1766-1790.

al castello da sola, ma accompagnata da un proprio seguito, composto anch'esso da personale di servizio, scudieri e addetti alla camera. Questo aspetto conferma ulteriormente la complessità di organizzare non soltanto la sistemazione degli ospiti di rango ma anche il personale che li accompagna.

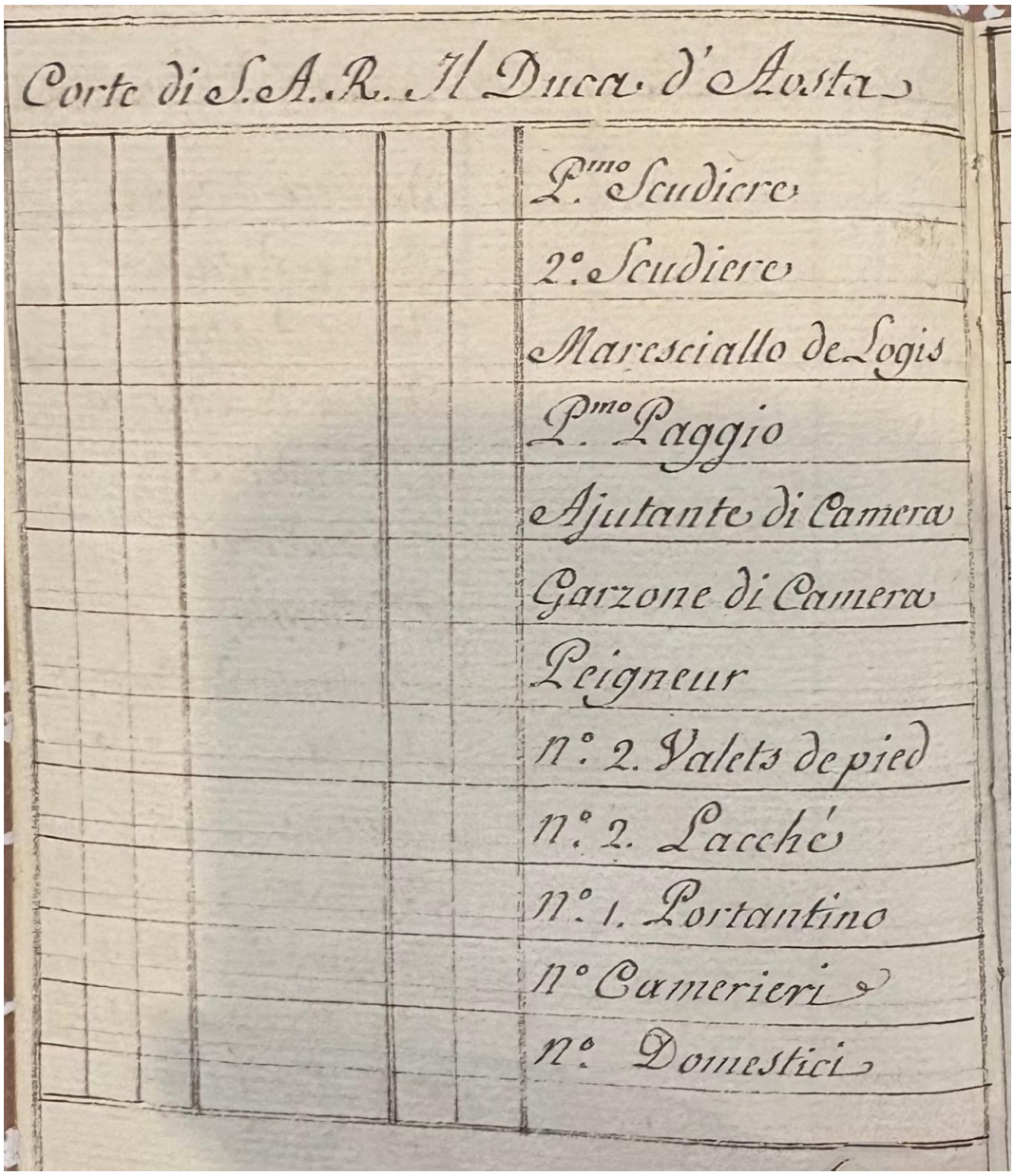


Fig. 32: Destinazione degli Alloggi al Castello di Agliè della Corte di S.A.R. Il Duca d'Aosta, 1790. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 90, Mazzo 229, *Spese e memorie relative ai viaggi ad Agliè*, 1766-1790.

Questi dati permettono di interpretare la cucina come uno spazio essenziale poiché la quantità di persone presenti richiede una macchina domestica efficiente, capace di attivarsi già prima dell'arrivo della corte e di garantire il servizio alimentare non soltanto ai membri della famiglia reale, ma anche agli ospiti e tutti i domestici che erano convocati a corte.

4.2. Organizzazione funzionale dei Locali di Bocca

L'analisi degli ambienti destinati alla preparazione e cottura del cibo all'intero del Castello Ducale di Agliè è fondamentale per comprendere il funzionamento della residenza sabauda, sia sotto il profilo distributivo e sia in relazione ai principi di organizzazione gerarchica. Se nei paragrafi precedenti è stato possibile ricostruire il quadro storico del servizio all'interno delle residenze aristocratiche, l'osservazione ravvicinata delle cucine di Agliè consente di verificare la concreta applicazione dello spazio costruito.

A questo scopo, è stato consultato un inventario del 1776, presente all'interno del Mazzo 49 relativo ai Tenimenti di Agliè, per individuare la destinazione degli ambienti e comprendere meglio le funzioni attribuite ai diversi locali di servizio.

La collocazione delle cucine nel livello inferiore della dimora non risponde soltanto a una semplice esigenza di separazione fisica tra ambienti nobili e quelli di servizio, ma si inserisce in un'ampia logica distributiva utile per garantire una efficienza operativa, resa possibile mediante la collocazione di ciascun locale e il controllo dei percorsi di servizio, sempre nascosti agli occhi della famiglia.

In questo senso, i locali di bocca devono essere letti come un sistema architettonico autonomo, articolato in spazi distinti ma reciprocamente connessi, ciascuno destinato a specifiche attività legate alla conservazione degli alimenti, alla preparazione, alla cottura e al lavaggio delle stoviglie.

Particolarmente significativa, ai fini di questa lettura, risulta essere anche la planimetria del piano delle terrazze, livello nel quale si trovano le cucine reali. La conformazione di questo piano è fortemente condizionata dall'andamento altimetrico del sito. I locali di bocca risultano accessibili mediante i collegamenti verticali, confermando la volontà di assicurare la rapidità del servizio e l'invisibilità delle attività domestiche.

L'analisi della pianta consente pertanto di ricostruire non soltanto la successione degli ambienti e la loro specifica destinazione funzionale, ma anche le relazioni reciproche tra i diversi spazi e i percorsi del personale di servizio.

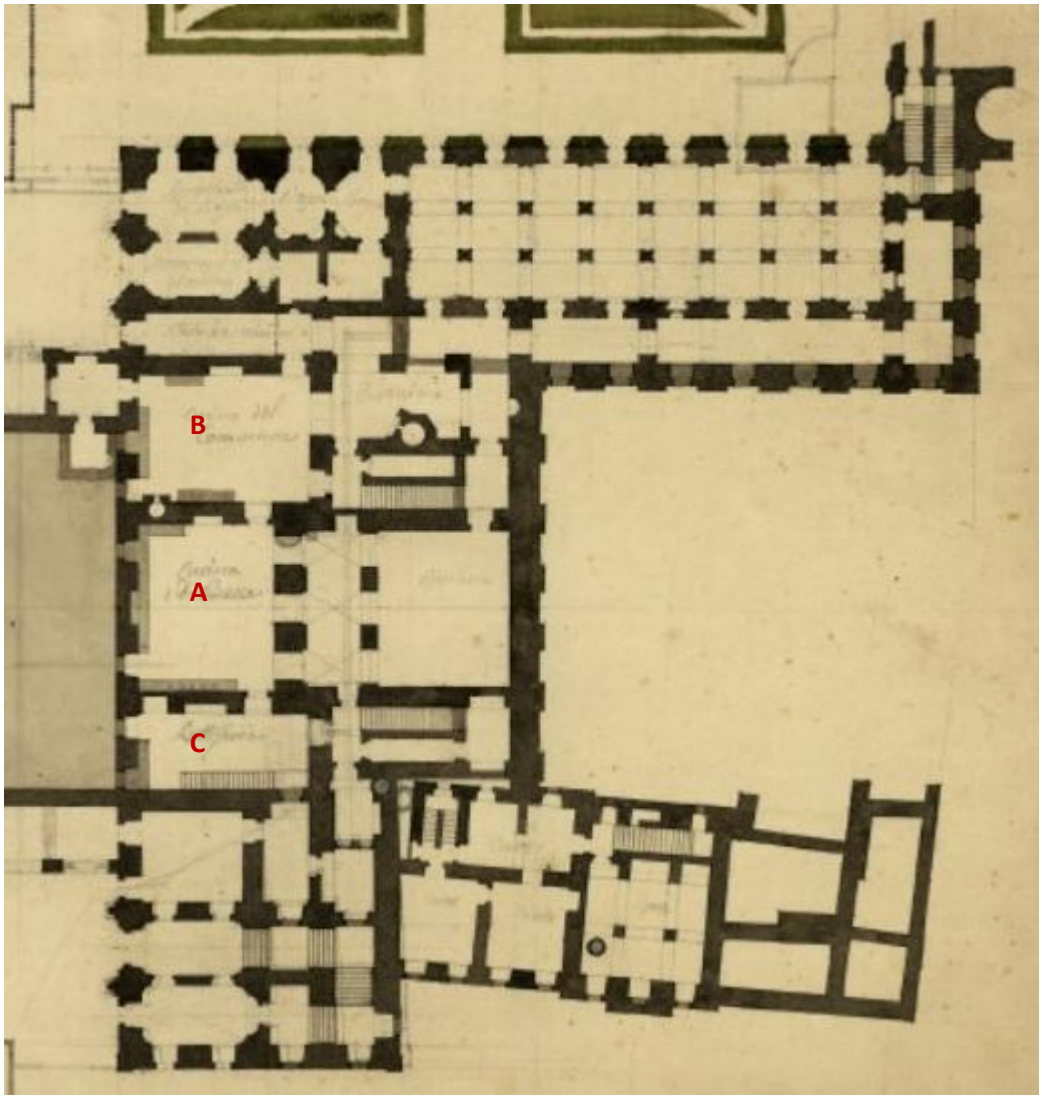
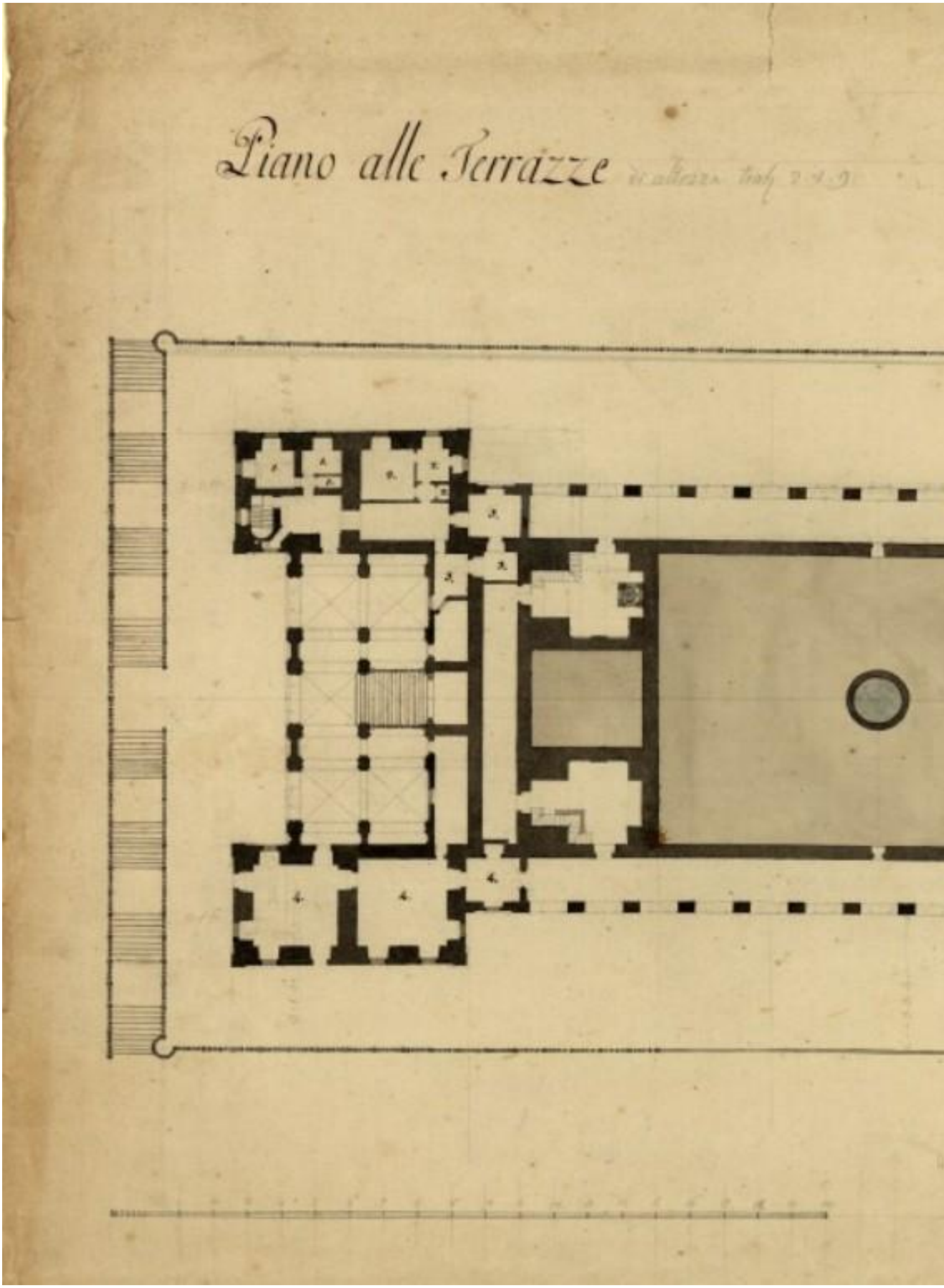
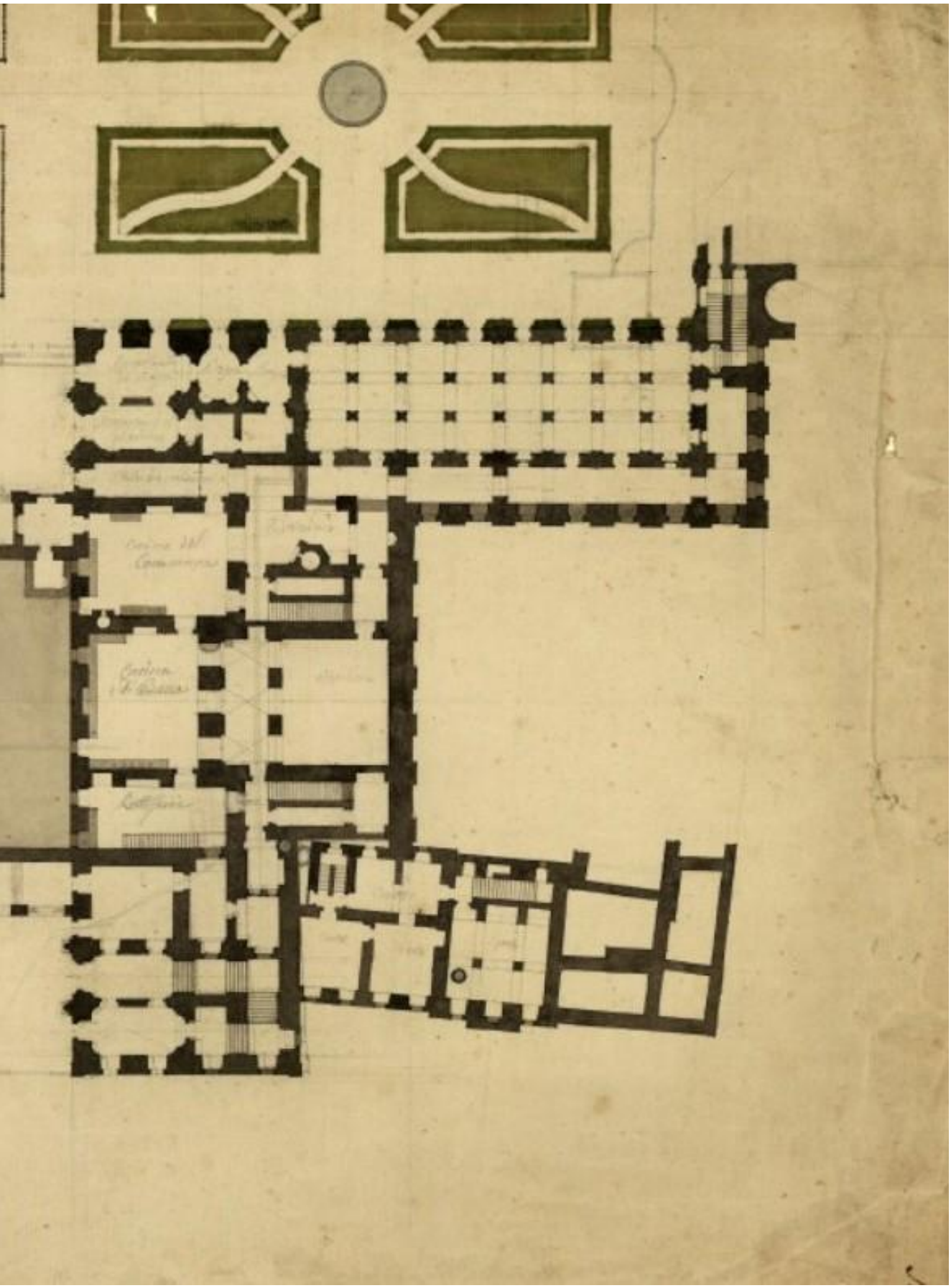


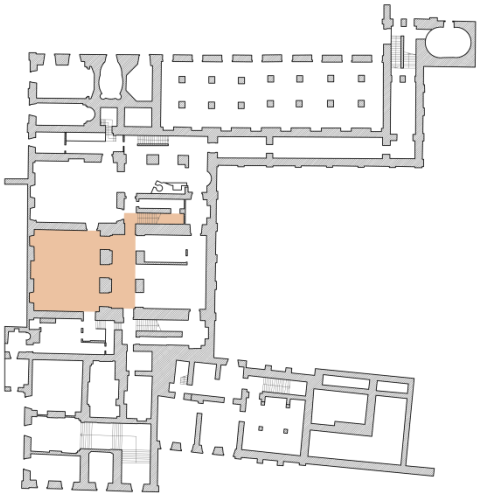
Fig. 33: *Piano alle Terrazze*. Castello di Agliè: ambienti che compongono le cucine. A: Cucina di Bocca; B: Cucina del Comune; C: Cucina di Levante. **In**: Archivio di Stato di Torino, Sezioni Riunite, Carte topografiche e disegni, Duca di Genova, Agliè, Mazzo 3, Foglio 8.


Piano alle Terrazze



4.3. Le principali cucine di servizio

4.3.1. Cucina di Bocca



La scala di servizio (Fig. 34) che collega il piano terreno al livello seminterrato immette in un piccolo corridoio voltato (Fig. 35), ambiente di raccordo che precede il vasto spazio destinato al macello. Esso viene soprannominato anche *cucina di mezzo* o *cucina delle carni*.

La denominazione di questo ambiente è riconducibile alla specifica funzione di questo locale, destinato prevalentemente alla lavorazione e alla cottura delle carni. In particolare, si preparano carni bovine provenienti dalla Cascina Mandria, ma anche carni ovine e pollame, in larga parte fornite dalla cascina Gozzani.

Tale ambiente prende il nome dalla presenza di tre aperture nel pavimento (Fig. 37), denominate appunto *bocche*, le quali assolvono una duplice funzione: da un lato consentono il deflusso dei liquidi derivanti dalla macellazione, in particolare del sangue animale; dall'altro contribuiscono alla diffusione del calore per la cottura.

Dal punto di vista architettonico, la *cucina di bocca* si caratterizza per lo sviluppo in doppia altezza, soluzione che garantisce un'efficace ventilazione e una migliore illuminazione naturale ottenuta dalla presenza di piccole aperture collocate nella parte superiore delle murature perimetrali rivolte verso la piazza (Piazza Castello). Tale configurazione favorisce, inoltre, la dispersione dei fumi e degli odori intensi prodotti dalla costante lavorazione delle carni. L'ambiente è accessibile attraverso due grandi aperture.

Mediante la consultazione dell'archivio Duca di Genova, conservato presso l'Archivio di Stato di Torino, è stato possibile reperire informazioni dall' inventario datato 1776. Tale fonte permette di ricostruire con precisione l'apparato funzionale e tecnologico originariamente presente all'interno degli ambienti. Per quanto riguarda la cucina di bocca, l'inventario menziona la presenza di:

> *Tre tavole di noce intestate […] tutte con piedi a castello, ed un tirattojo*[154] *con maniglia di ferro caduna*

[154] Il *tirattojo* è un cassetto dotato di maniglia di ferro che si trova al di sotto del banco di lavoro del tavolo e consente ai cuochi di conservare coltelli e altri utensili utili per la preparazione degli alimenti.

Altra già della fu' Signora Principessa[155] *[…] con piedi a castello*

Quattro tavole d'albera (pioppo) intestate […]; tutte intestate di noce , […]

Due altre di albera intestate di noce […] con due cavalletti caduni tutti d'noce, e due conche

Una caldaja grande, con cannone di rame montata con triangolo di ferro, ed una griglia anche di ferro […]

Dieci griglie di ferro nei buchide potaggieri[156]*, ed unmortajo di marmo con un ceppo, e un pestone, un ceppo grande con suoi piedi.*[157]

Particolarmente significativa risulta essere la presenza dei "*potaggieri*" (Fig. 36) poiché sono facilmente identificabili nella planimetria degli anni successivi alla costruzione delle cucine, intorno al 1790. Essi testimoniano un elevato livello di specializzazione tecnologica per l'epoca.

Dalla *cucina di bocca* si accede a due ambienti distinti, collocati rispettivamente a levante e a ponente.

[155] Si parla di "riciclo di mobili": non si tratta di mobili nuovi ma di oggetti provenienti probabilmente da una precedente proprietà o ereditati nei secoli.

[156] I "potaggieri" sono i precursori dei fornelli moderni. Si tratta di una struttura in muratura con fori sulla parte superiore dove si posiziona la brace per cuocere gli alimenti.

[157] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *Inventario. Uffizzi di Bocca*, 1776, f.76 r.



Fig. 34: Castello di Agliè, scala di servizio. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 35: Castello di Agliè, Corridoio voltato. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 36: Castello di Agliè, Cucina di Bocca*, Potaggieri*. Fotografia del 21.04.2026.



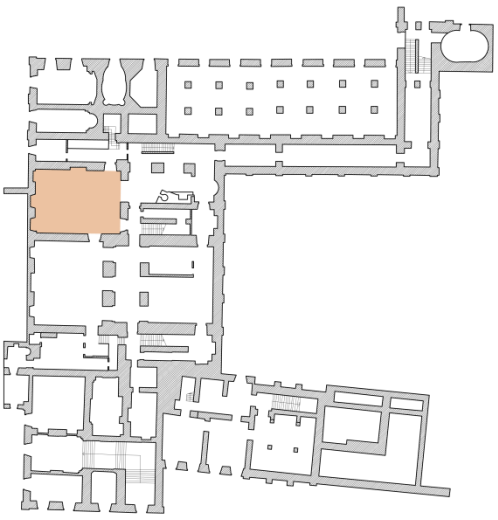
Fig. 37: Cucina di Bocca, Tre bocche. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 38: Castello di Agliè, *Grande caldaja.* Fotografia del 21.04.2026.

4.3.2. Cucina del Comune

La cucina del Comune, denominata anche *Cucina di Ponente* o *Cucina dei pani e dei dolci* è destinata alla preparazione del pane e degli impasti dolciari. In questo ambiente il pane viene preparato e cotto in un forno dedicato, mentre i dolci vengono predisposti per essere successivamente trasferiti nel locale adiacente, destinato specificamente alla pasticceria, dove avviene la cottura finale.



Anche per questo ambiente l'inventario del 1776 restituisce informazioni puntuali:

> *Due tavole di noce già della fu Signora Principessa […], con piedi a castello*
>
> *Altra simile […] con piedi simili, ed un tirattojo con due maniglie di ferro*
>
> *Altra di noce […]*
>
> *Altra di albera […]*
>
> *Un ceppo di noce con piedi simili*
>
> *Sei griglie di ferro per i bucchi de potaggieri, e lastra di ferro*[158] *con maniglia per la bocca del forno.*[159]

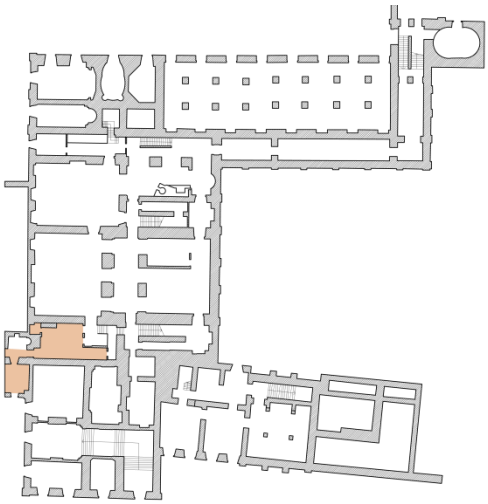


Fig. 39: Castello di Agliè, Cucine del Comune*, Potaggieri*. Fotografia del 21.04.2026.

[158] La lastra di ferro corrisponde allo sportello mobile che serve per chiudere il forno e consentire il mantenimento del calore durante la cottura del pane.

[159] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit.,* f. 76 v.

4.3.3. La cucina di Levante



L'ambiente riconosciuto come *Cucina di Levante* (Fig. 40) è oggi identificato anche come *Cucina della verdura e della frutta*. All'interno di questo spazio vengono conservati ortaggi e frutta provenienti dalla Cascina Orto Valle, secondo una scelta strettamente connessa alla stagionalità dei prodotti e alla produzione locale.

All'interno del locale è presente un forno corredato da piani di cottura e la compresenza di questi elementi lascia supporre che le verdure fossero, nella maggior parte dei casi, sottoposte a cottura prima del consumo.

Analogamente alla *Cucina di Bocca* e alla *Cucina di Ponente*, anche questo ambiente presenta una configurazione a doppia altezza e illuminato mediante due modeste aperture finestrate, collocate nella parte superiore della muratura perimetrale, che anch'esse garantiscono aerazione e luce naturale.

Da questo ambiente si ricava, inoltre, una ghiacciaia di piccole dimensioni, destinata alla conservazione quotidiana degli alimenti (Fig. 41). Diversamente, la ghiacciaia principale, di dimensioni maggiori e destinata alla conservazione di una quantità più consistente degli alimenti, è collocata in un piccolo edificio situato nel parco, appositamente predisposto per la produzione e il mantenimento del ghiaccio.

Dal punto di vista dimensionale, la *Cucina di Levante* risulta più contenuta rispetto agli altri due ambienti principali identificati come cucine, ma si caratterizza per una maggiore articolazione degli collegamenti interni. Un'apertura mette direttamente in comunicazione questo spazio con la *Cucina di Bocca,* ovvero l'ambiente confinante. Ulteriori accesi conducono, da un lato, verso *l'Ufficio di Bocca* (Fig. 42) e, dall'altro, a un locale destinato all'alloggio del Capocuoco[160], mediante una breve scalinata (Fig. 43). Quest'ultima soluzione evidenzia come la figura del cuoco fosse strettamente integrata nella vita quotidiana della residenza, potendo così presidiare costantemente gli ambienti di servizio e dedicarsi con continuità all'elaborazione dei pasti destinati alla famiglia.

[160] A partire dalla seconda metà del XVIII secolo, la figura del Cuoco assume un ruolo di crescente rilievo all'interno dell'organizzazione domestica di corte, configurandosi come una professionalità esperta e specializzata. Precedentemente questo incarico veniva affidato a un qualsiasi membro del personale domestico, indipendentemente dalla sua mansione. L'affermazione di tale ruolo ha contribuito alla redazione di numerosi trattati di cucina e pasticceria come *L'arte di far cucina di buon gusto*.

L'inventario menziona un ambiente nominato *Camera destinata al Caffè e alla Frutteria*, nel quale erano conservati utensili funzionali alla preparazione del caffè:

> *Due molini da caffè di legno, colla ferramenta necessaria – uno vecchio*
>
> *Un bruscia caffè di ferro, due caffettiere di rame, un cabaretto di tola verniciata, dieci scudellini, e tre tazze di maiolica"*[161]
>
> Vengono, infine, elencati anche gli utensili per la preparazione degli ortaggi:
>
> *"Una staggiera di cinque campi, uno con quattro ripiani d'assi, e gli altri con tre, il di cui boscame già inserviva per la scansia della libreria vecchia, con buffetto di noce di dieci portine al di sotto di detta staggiera*[162]
>
> *Una guardarobba grande in tre campi, e a due piani, ciascuno di due portine, tutte ferrate, e provvista di una serratura tutte chiuse le di cui chiavi si sono ritirate dal Capo d'Ufficio, insieme a quelle dei buffetti precedente del guardarobba vecchia*
>
> *Altra guardarobba d'albera vecchia, con serratura chiusala di cui chiave è ritirata dal Capo Predetto*
>
> *Due mortaj di pietra di Passino […], ciascuno con ceppo di legno*
>
> *Tre tavole di albera intestate di noce [...], ciascuna con due cavalletti di noce*
>
> *Altra d'albera […], con cavalletti simili*
>
> *Altra simile vecchia*
>
> *[…]*
>
> *Due banche una d'albera, e l'altra di noce, ed uno sgabello di albera a quattro gradini*
>
> *Tre griglie di ferro, ed altrettanti trepiedi, ed una bachetta di ferro nella cappa del fornello.*[163]

[161] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit*., f. 74.

[162] In termini attuali, l'arredo può essere descritto come una scaffalatura articolata in cinque scomparti ("campi"), uno con quattro ripiani e gli altri con tre. La struttura è realizzata con legname di reimpiego proveniente da una vecchia libreria. Nella parte inferiore è inoltre collocato un piccolo mobile contenitore ("buffetto") in legno di noce, suddiviso in dieci sportellini.

[163] Ivi, f. 74.

L'intero ambiente era chiuso da una porta a due battenti, rinforzata da elementi in ferro e provvista di un serramento con relativa chiave; la superficie lignea risultava dipinta in grigio con alcuni dipinti arabeschi.



Fig. 40: Castello di Agliè, Cucina di Levante. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 41: Castello di Agliè, Ghiacciaia. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 42: Castello di Agliè, Ufficio di Bocca. Fotografia del 21.04.2026.



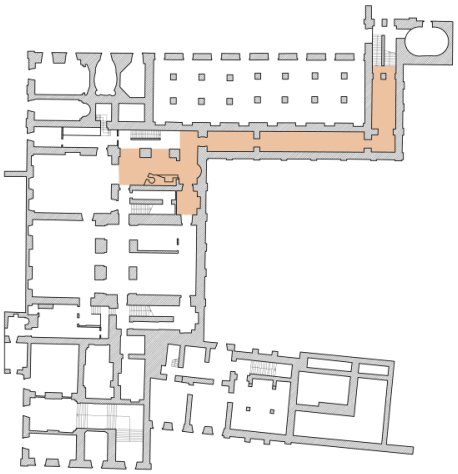
Fig. 43: Castello di Agliè, Porta che conduce all'alloggio del Capo Ufficio. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 44: Castello di Agliè, Fornelli. Fotografia del 21.04.2026.

4.4. Spazi di preparazione, deposito e conservazione

4.4.1. Pasticceria



Come detto precedentemente, in prossimità della *Cucina del Comune*, si colloca l'ambiente destinato alla cottura delle preparazioni dolciarie, all'interno del quale vengono ultimate le lavorazioni derivanti dal locale contiguo (Fig.45).

La distinzione funzionale tra lo spazio di preparazione e spazio di cottura evidenzia un'articolazione interna altamente specializzata, indice di una gestione complessa.

L'inventario già citato restituisce un quadro dettagliato delle attrezzature presenti nell'ambiente. Tra gli arredi sono menzionati:

> *Due tavole di noce con bordo a tre latti […] con due cavalletti, e tirattojo, con maniglia di ferro per caduna*
>
> *Altra di noce intestata , e vecchia […], con piedi a castello*
>
> *Altra d'albera […] con due cavalletti*
>
> *Due rasteglieri per li battilondo di tre gradi caduno*[164]
>
> *Un mortajo di marmo di Passino, con pestone, e ceppo*
>
> *Tre tellarini con uno sfondato con due serraglie provviste di ferramenta e serratura e chiave*
>
> *Una lastra, con maniglia pella bocca del forno di ferro e due griglie simili pei bucchi del potaggiero.*[165]

Nel corridoio di passaggio tra la *Cucina di Ponente* e la *Pasticceria* si trova un *guardarobba* utilizzato per il deposito di attrezzature e stoviglie. Si compone di tre ripiani d'assi ed è dotato di due ante e provvisto di serratura (Fig. 46). La chiave viene conservata all'interno dell'Ufficio di Bocca, riservato al capo ufficio.

[164] I battitondo, identificabili come stampi circolari o strumenti per livellare e conferire una forma regolare ai dolci, in particolare alle torte, testimoniano la presenza di rastrelliere o "rasteghiere" articolate su più livelli. Il termine "grado" si può tradurre in "ripiano". Questo è indice di una produzione dolciaria molto organizzata.

[165] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit*., f. 76 v.

I locali retrostanti la pasticceria (Fig. 47) risultano invece essere destinati a funzioni di supporto e di deposito, configurandosi come spazi di dispensa e magazzino per la conservazione degli ingredienti e delle attrezzature necessarie alle attività culinarie.

In prossimità di tali spazi, risulta di particolare interesse la presenza di un lungo corridoio di servizio (Fig. 48), a oggi denominato *Via delle Indie.* Tale denominazione potrebbe richiamare simbolicamente i percorsi di approvvigionamento delle spezie provenienti dai mercati d'oltremare. È possibile ipotizzare che questo passaggio costituisse un passaggio destinato al transito delle merci provenienti dall'esterno verso i locali di deposito e preparazione, assumendo quindi una funzione strategica.



Fig. 45: Castello di Agliè, Pasticceria. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 46: Castello di Agliè, *Guardarobba*. Fotografia del 21.04.2026.

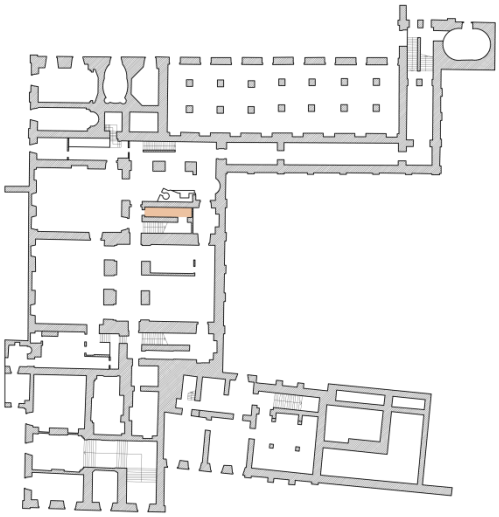


Fig. 47: Castello di Agliè, Locali di deposito: magazzino e dispensa. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 48: Castello di Agliè, Via delle Indie. Fotografia del 21.04.2026.

4.4.2. Dispensa



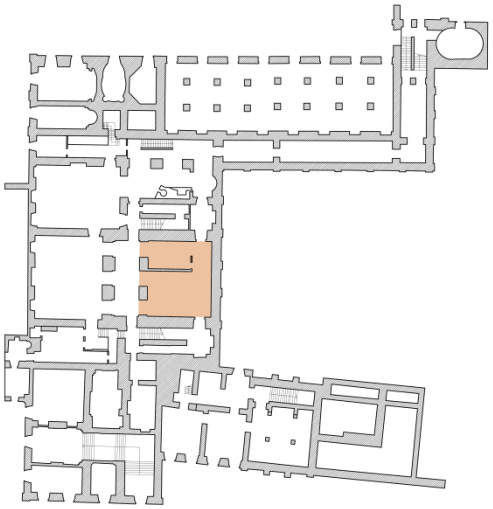
Nell'inventario del 1776 non compare un riferimento puntuale a questo specifico ambiente, almeno nella configurazione spaziale visibile negli anni Novanta del Settecento. Le dispense, o più in generale le cosiddette *Camere di Credenze*, risultano infatti descritte come locali di dimensioni considerevoli, destinati a ospitare un numero notevole di arredi, tra cui tavoli di servizio, *guardarobbe* e scaffalature.

Il locale qui analizzato si presenta invece come uno spazio piuttosto contenuto, caratteristica che rende più complessa la sua identificazione con gli ambienti descritti nelle fonti d'archivio. È possibie tuttavia ipotizzare che esso costituisca ciò che resta di uno spazio originariamente più ampio, successivamente ridimensionato, ma che mantiene la propria funzione di deposito. Non si può escludere che tale ambiente rappresentasse una dispensa secondaria, destinata alla conservazione temporanea di alimenti o utensili. A rafforzare questa interpretazione è la presenza di una porta, a oggi non più conservata, dotata di un serramento e serratura, elemento che suggerisce la necessità di controllare l'accesso locale.



Fig. 49: Castello di Agliè, Dispensa. Fotografia del 21.04.2026.

4.4.3. Dispensa dei Vini



L'ambiente collocato in posizione opposta alla *Cucina di Bocca*, così come visibile nella planimetria degli anni Novanta del XVIII secolo, presenta oggi una configurazione spaziale differente rispetto all'assetto originario. Attualmente il locale risulta essere suddiviso mediante un tramezzo in muratura che genera due locali distinti (Fig.50): uno destinato alla conservazione del vino e l'altro utilizzato come deposito della legna. Tale partizione evidenzia tuttavia come il setto divisorio non si sviluppi a tutta altezza, ma si trova a una quota inferiore rispetto a quella del soffitto. Ciò suggerisce la possibilità di un'aggiunta successiva rispetto all'impianto originario, non databile a causa della mancanza di fonti documentarie.

Sebbene l'inventario del 1776 non menzioni esplicitazione questo locale, quando si configurava ancora come spazio unitario, compare il termine *Somigliaria,* ossia l'ambiente destinato alla conservazione e alla gestione delle bevande, in particolare del vino. Nella planimetria di fine Settecento, invece, il medesimo vano risulta indicato come *Boscheria*, luogo destinato al deposito della legna, essenziale per il funzionamento delle cucine.

La sua collocazione all'interno del sistema distributivo degli ambienti di servizio appare particolarmente significativa in quanto è posta in prossimità dei principali ambienti di cottura, quali *Cucina di Bocca*, *Cucina di Ponente* e *Pasticceria*, favorendo un rapido approvvigionamento della legna e ottimizzando i percorsi di servizio.

L'attuale divisione dello spazio in deposito di vini e nella *Boscheria* sembra dunque riassumere, in una forma nuova, entrambe le funzioni storicamente documentate, configurandosi in una progressiva ridefinizione dell'ambiente.

La differenziazione dei materiali pavimentati appare strettamente connessa alla funzione dei singoli locali. I locali destinati alla preparazione e cottura degli alimenti adottano la scelta della pavimentazione in mattoni di terracotta (Fig. 53) disposti secondo una tessitura che alterna corsi lineari e trame diagonali per conferire maggiore stabilità e una maggiore resistenza all'usura. Queste caratteristiche sono idonee a spazi particolarmente utilizzati durante la vita quotidiana. La *Boscheria* e la cantina dei vini, al contrario, si distinguono per una pavimentazione in ciottoli (Fig. 54) per sopportare i carichi elevati, legati allo stoccaggio della legna e delle botti del vino.

Dalla fonte archivistica del 1776 tale ambiente disponeva di:

> *Due guardarobbe vecchie una di noce, e l'altra di albera ferrate, caduna a due portine, con serratura le d'cui chiavi si sono ritirate dal Capo di tal Uffizio.*
>
> *Due tavole di noce […]*
>
> *Altra di albera, con due modiglioni infissi nel muro*
>
> *Due altre simili […] con modiglini infissi nel muro*
>
> *Due banche, una d'albera, e l'altra d'noce vecchia, questa con tre, e la prima con due piedi, ed il coperchio d'albera intestato con veriselle snodate, ed anello per il sito del giaccio*[166]
>
> *Un materasso di tele tre, con cuscino longo di lana foderati di flumma ordinaria, pagliaricci di tela due cavalletti di legno con assi il tutto vecchio, ed esistente nella soppanta*
>
> *Due cadreghe di noce con sedile di lesca, traverse, e piedi torniti.*[167]



Fig. 50: Castello di Agliè, Dispensa dei vini. Fotografia del 21.04.2026.

[166] Con l'espressione *sito del giaccio* si intende verosimilmente l'ambiente destinato alla conservazione del ghiaccio, assimilabile a una ghiacciaia domestica. La fonte amministrativa descrivere tale struttura come una panca lignea, dotata di coperchio apribile mediante *veriselle snodate*, termine con cui si indicano le cerniere.

[167] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit*., f. 75.



Fig. 51: Castello di Agliè, Dispensa dei vini. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 52: Castello di Agliè, Boscheria. Fotografia del 21.04.2026.

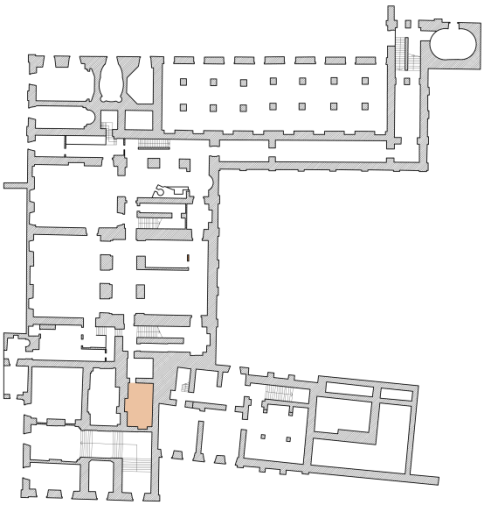


Fig. 53: Castello di Agliè, Pavimentazione in mattoni di terracotta. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 54: Castello di Agliè, Pavimentazione in ciottoli. Fotografia del 21.04.2026.

4.4.4. Camera della Vassella



Percorrendo il settore di levante dei sotterranei del Castello si accede a un ambiente di servizio destinato al lavaggio delle stoviglie e della biancheria da tavola, identificato nell'inventario con la denominazione di *Camera della Vassella.* Il locale ha il compito di svolgere una delle funzioni essenziali all'interno dell'organizzazione degli uffici di bocca. Non si configura solo come spazio destinato alle operazioni di lavaggio, ma anche come ambiente di deposito e conservazione, all'interno del quale stoviglie e utensili possono essere riposti in appositi armadi e scaffalature una volta puliti.

La collocazione del Lavatoio non è casuale; la sua prossimità alle cucine consente infatti di ottimizzare le operazioni di servizio, riducendo gli spostamenti del personale e garantendo la gestione più efficiente delle attività quali la preparazione e il riordino del servizio di tavola. La vicinanza alla scala di collegamento con il piano terreno conferma la posizione strategica del locale all'interno del sistema distributivo degli ambienti di servizio, inserendolo in un circuito funzionale per favorire la rapidità operativa.

La documentazione inventariale relativa ai primi anni di funzionamento delle cucine descrive la *Camera della Vassella* come un ambiente dotato dei seguenti elementi:

> *Due guardarobbe d'albera coi contanti, e traverse di noce, ciascuna a otto comparti ferrate fraggiette, serratura e chiave, e due portine a pannelli caduno*
>
> *Una tavola d'albera intestata di noce […]*
>
> *Altra di noce con bordo a tre latti […], con tre piedi a voluta di legno marmoreggianti*
>
> *Altra di noce vecchia […], con piedi simili a castello*
>
> *Altra di noce già inserviente di serraglia […], con due cavalletti*
>
> *Altra di noce con bordo di rovere foderata di piombo, con suoi tellarini, e traverse di rovere movibili […], con due cavalletti, e cannone di piombo* [168]

[168] Si tratta verosimilmente di un lavatoio, come suggerisce l'impiego del piombo utilizzato come materiale di rivestimento della struttura lignea. Tale soluzione aveva una funzione impermeabilizzante, proteggendo il legno dal continuo contatto con l'acqua e prevedendone il

Due lavatoj di legno con loro sponde, e due banche d'albera, con tre piedi caduno contornati

Due cadreghe di noce, col sedile di lesco, traverse, ed un paglericcio di tela, due cavalletti, ed assi per esso.

Due bacciasse, due baccini, e cassa di rame con manico di ferro

Sette candelini di fillo di ferro, con piede di legno.[169]



Fig. 55: Castello di Agliè, Camera della Vassella. Fotografia del 21.04.2026.

deterioramento causato dall'umidità. Con il termine "cannone", inoltre, si indica il condotto dello scarico destinato al deflusso delle acque.

[169] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit*., f. 75 r.

4.5. Percorsi di servizio

4.5.1. Scalinata di servizio

Accanto alla dispensa si colloca la scala di servizio, elemento di collegamento che consente al personale di raggiungere direttamente il Primo Piano Nobile e di garantire il trasporto delle vivande verso la sala da pranzo. Tale percorso, concepito come circuito riservato al personale, assicura l'efficienza del servizio di tavola senza interferire con la vita cerimoniale della corte.

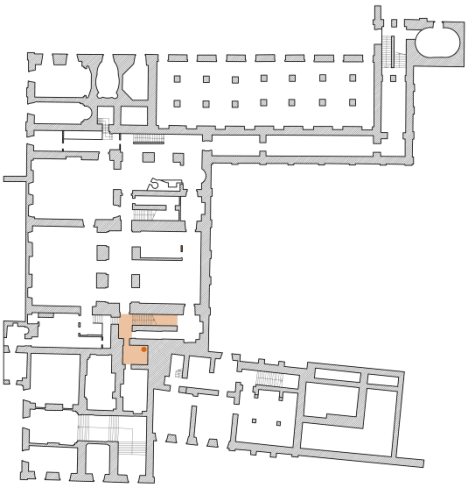




Fig. 56: Castello di Agliè, Scalinata di servizio. Fotografia del 21.04.2026.

I collegamenti sono importanti per il cosiddetto *servizio alla francese*, una modalità di servizio in uso fino alla metà del XIX secolo. Prevede la disposizione simultanea di numerose vivande in tavola lasciando alla famiglia e agli ospiti la possibilità di servirsi secondo il proprio gusto. Il tutto richiede una preparazione coordinata e un trasporto rapido. Solo in epoca successiva si afferma il *servizio alla russa*, basato invece sulla presentazione sequenziale delle portate, secondo un ordine prestabilito.

4.5.2. Scalinata di servizio

Il corridoio che precede la cucina di Levante è caratterizzato dalla presenza di una scalinata (Fig. 57) che conduce a una porta di accesso riservata, attraverso la quale si raggiunge il lungo corridoio destinato agli alloggi del personale di servizio addetto agli *Uffici di Bocca* (Fig. 58). Questo spazio distributivo si configura come un ambiente lineare e raccolto, lungo il quale si dà accesso a dieci camere da letto, ciascuna dotata di una finestra, destinate a ospitare i domestici impegnati quotidianamente nelle attività di cucina ma anche quelle di preparazione della tavola (Fig.59).

Questo corridoio si trova in una posizione appartata rispetto ai principali percorsi interni del castello. Tale scelta non è casuale poiché risponde alla precisa logica organizzativa e gerarchica. L'isolamento degli ambienti della servitù garantisce l'autonomia funzionale al personale e discrezione nello svolgimento delle attività quotidiane. Tale assetto distributivo rilette pienamente uno dei principi cardine dell'architettura della corte settecentesca.



Fig. 57: Castello di Agliè, Scalinata di servizio. Fotografia del 21.04.2026.

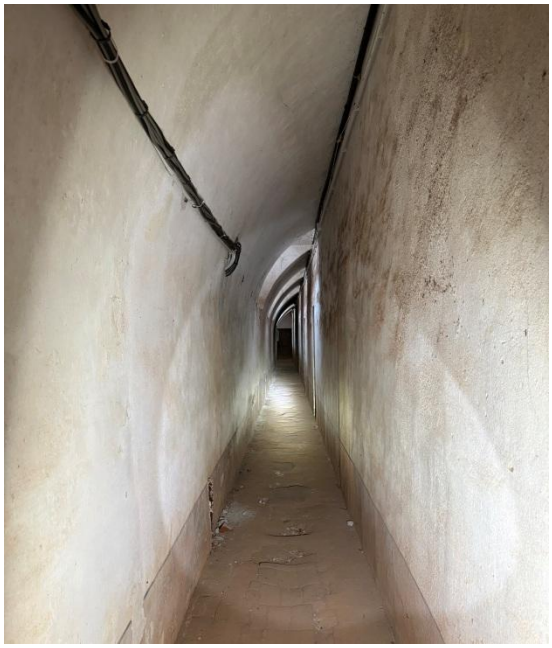


Fig. 58: Castello di Agliè, Corridoio di servizio. Fotografia del 21.04.2026.



Fig. 59: Castello di Agliè, Camera tipo del personale. Fotografia del 21.04.2026.

4.6. Ambienti documentati dalle fonti inventariali ma non più riconoscibili

Dalla lettura delle fonti inventariali emerge un quadro funzionale degli *Uffici di Bocca* più articolato rispetto a quello leggibile oggi all'interno delle Cucine Reali del Castello di Agliè.

Accanto agli ambienti tuttora identificabili, la documentazione archivistica menziona ulteriori locali dove la loro collocazione non è riconoscibile all'interno dell'impianto conservato. Tra questi figurano la *Camera della Credenza*, la *Rosticceria* e la *Provvigioneria,* ambienti che dovevano restituire un ruolo significativo nell'organizzazione complessiva del servizio di tavola.

La mancata identificazione di tali spazi potrebbe essere ricondotta alle numerose trasformazioni distributive che hanno interessato il complesso nel corso del tempo. Ciò ha riguardato fenomeni di rifunzionalizzazione degli ambienti o, più semplicemente, alla perdita delle originarie denominazioni d'uso. Non si può infatti escludere che alcune di queste funzioni fossero ospitate in locali a oggi riconoscibili ma destinati in origine ad altri usi.

Dal confronto tra la planimetria databile indicativamente al 1790 e l'assetto attuale emerge una significativa modifica del settore di levante delle cucine. L'ambiente oggi identificato come *Cucina di Levante*, ovvero il locale destinato alla frutta e alla verdura,

potrebbe corrispondere a uno spazio originariamente adibito a *Rosticceria.* Il confronto tra i due assetti evidenzia inoltre una profonda riorganizzazione interna degli spazi, indice di una successiva ridefinizione funzionale degli ambienti di servizio in relazione alle differenti esigenze della Residenza.

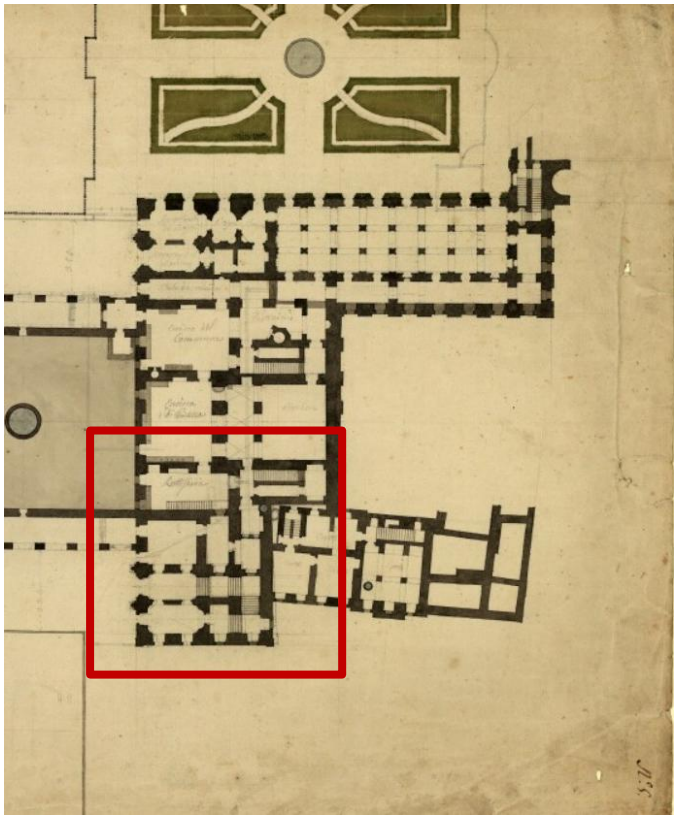


Fig. 60: Castello di Agliè, *Piano alle Terrazze.* 1790.

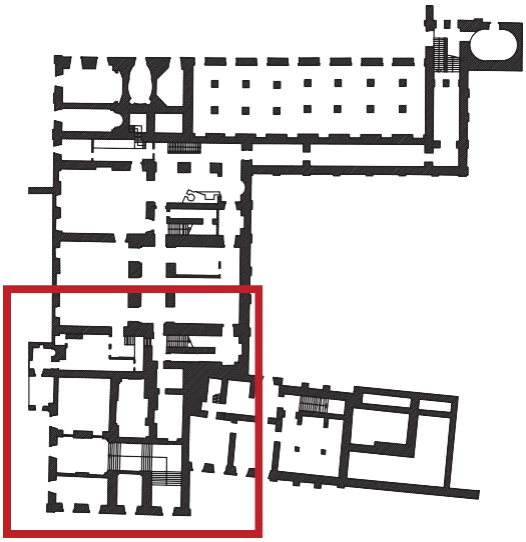


Fig. 61: Castello di Agliè, Piano delle Terrazze. 2026.

4.7. Continuità d'uso e integrazioni degli ambienti nella prima metà del XIX secolo

Il reperimento dell'inventario datato 1826 ha reso possibile effettuare un confronto diretto con la fonte del 1776, utile a verificare la continuità d'uso e la permanenza degli ambienti già individuati nel XVIII secolo. Anche nell'inventario ottocentesco ricorrono locali già menzionati ma, rispetto alla fonte più antica, il documento del 1826 presenta una descrizione maggiormente dettagliata, registrando non soltanto utensili e mobili, ma anche infissi. Questo contribuisce a definire l'organizzazione architettonica degli spazi.

4.7.1. Le cucine di Levante, di Ponente e di Mezzo

Dal confronto tra l'inventario del 1776 e quello del 1826 emerge un significativo mutamento nel modo di descrivere e documentare gli ambienti delle cucine. Mentre il primo restituisce soprattutto l'immagine di uno spazio caratterizzato dalla presenza di numerosi utensili e arredi mobili, l'inventario del XIX secolo concentra maggiormente l'attenzione sulla consistenza architettonica dei diversi locali e sulle attrezzature fisse o semi fisse.

Nel documento del 1826 vengono infatti registrati con particolare precisione infissi, come porte, cancelli e finestre, i quali sono dotati di serratura con chiave per porre particolare importanza al controllo degli accessi e, di conseguenza, alla chiusura degli spazi. Un esempio è La *Cucina di Levante* che contiene tali informazioni:

> *Uscio all'entrata della scaletta in due parti con serratura e due chiavi*
>
> *Due Bracci per appendere un peso*
>
> *Cancelli in legno con serratura e chiave al sottoscala con un piano sopra modiglioni, e una graticella alla finestrina*
>
> *Porta verso li attigua Cucina a due Battenti con serratura e chiave*
>
> *Grande camino con ferro per appendere le pentole*
>
> *Altro cancello in legno ad uno sfondato con serratura, e chiave e tre ripiani entro*
>
> *Una Potaggiera a 4 buchi con due griglie di ferro*
>
> *2 finestre verso il Cortile con […] e inferiata.*[170]

[170] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 58, *Inventario del Real Castello d'Agliè*, 1826, f. 96 v.

Inoltre, la presenza del «*grande camino»* e della «*Potaggiera a 4 buchi con due griglie di ferro*[171]*»* conferma la continuità della funzione legata alla cottura degli alimenti, attività già in uso ai tempi della stesura dell'inventario del 1776: «*Tre griglie di ferro, ed altrettanti trepiedi, ed una bachetta di ferro nella cappa del fornello*[172]*».*

Per quanto riguarda la *Cucina di Mezzo*, ovvero la *Cucina di Bocca*, l'inventario ottocentesco fornisce informazioni più dettagliate sulle attrezzature interne, restituendo l'immagine di un locale stabilmente organizzato per la cottura:

> *2 finestre verso il Cortile come le sovradescritta*
>
> *2 Pottaggieri con 8 Buchi muniti di bussola di ghisa con griglia di ferro, e serraglie inferiormente di ferro*
>
> *Camino a gran Cappa con braccio di ferro*
>
> *Stuffa con due battenti in legno foderata internamente di latta; due ferroglietti, serratura e chiave con tre piani entro di lama di ferro*
>
> *Varj piani, e tavola montate su modiglioni con uncini di ferro per appendere la Battiria di Cucina*
>
> *6 Lastre di latta con bacchettine di ferro per appendere le posate di Cucina.*[173]

Le informazioni relative alla preparazione degli alimenti sono invece reperibili dall'inventario del 1776, che documenta la presenza di numerose tavole da lavoro all'interno dell'ambiente, ai quali si affiancano strumenti legati alla cottura, come una «*caldaja grande»* e «*dieci griglie di ferro nei buchi de potaggieri*[174]*»*. L'inventario del 1826, invece, restituisce un ambiente più attrezzato, ponendo l'attenzione su elementi fissi o semi fissi, pensati per le attività di cottura e sospensione degli utensili.

Analoga situazione si riscontra nella *Cucina di Ponente*, dove l'inventario del 1826 registra ancora una volta la presenza di dotazioni fisse:

> *Porta a due Battenti con serratura a chiave […]*
>
> *Cancello in ferro verso mezzanotte con serratura e chiave*

---

[171] *Ibidem.*

[172] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit*., f. 74.

[173] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 58, *op. cit*., f. 97 r.

[174] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 49, *op. cit.,* f. 76 r.

2 finestre verso il Cortile come le sovradescritte

Camino a grande cappa con braccio di ferro

Potaggiera con 4 buchi muniti di Bussola di ghisa e griglia di ferro

Forno con Portina di ferro, Cappa superiormente con 4 lastre di Latta con Bacchetta di ferro

Varj piani d'assi sopra modiglioni.[175]

Nel complesso, le cucine di Levante, di Mezzo e di Ponente mostrano una continuità funzionale tra Settecento e Ottocento, poiché restano ambienti destinati alla preparazione e alla cottura degli alimenti.

4.7.2. Ambienti destinati alla Pasticceria e Somiglieria

Nella descrizione della Pasticceria, emerge una descrizione più articolata rispetto a quella rilevata nelle cucine precedenti. In questo caso, infatti, la fonte più recente non registra soltanto gli elementi fissi ma documenta anche la presenza di arredi mobili. Rispetto all'inventario del XVIII secolo, che attesta soltanto la presenza di tavole, rastrelliere, mortaio, il materiale d'archivio del 1826 restituisce la visione di uno spazio più organizzato e attrezzato:

Forno con serraglia in ferro e cappa come sopra

Pottagiera attiguo con tre buchi muniti come li suddetti

Uscio in due parti verso la scala con serratura e chiave […]

Una Cantoniera con tre piani, i Battenti con serratura e chiave

Stuffa dietro al forno con tre piani e Portina a due battenti, serratura, chiave e due ferraglietti

Altro uscio in due parti con serratura e chiave

Varj piani d'assi montati sovra modiglioni

Armadio al muro di Ponente con piani e portina munita di serratura e chiave.[176]

[175] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimenti, Tenimenti di Agliè, Amministrazione, Mazzo 58, *op. cit*., f. 97 r.

[176] *Ibidem.*

Sono inoltre elencati tutti i mobili non fissi che compongono l'ambiente, tra cui tavole lunghe, "*taboretti di tutto legno*[177]", panche di legno, sedie di paglia, ai quali si aggiungono ulteriori elementi quali:

> *Un letto di Veglia composto di […] Materasso, e traversino di lana […]*
>
> *Guardaroba d'albera a due Battenti colorita di Bigio, con serratura e chiave*
>
> *2 Cerchi di ferro detti Cornacini*
>
> *2 grossi Mortaj di pietra con zoccolo e Pestello di legno*
>
> *2 altri zoccoli di Legno detti Toppi.*[178]

Dalla consultazione dell'inventario del 1826, in continuità con quanto già attestato dalla fonte del 1776, la *Somiglieria* si configura come un ambiente destinato al deposito, all'appoggio e alla possibile permanenza temporanea del personale. Anche in questo caso, lo spazio appare maggiormente articolato e organizzato. Tale ambiente si compone di:

> *Steccato a cancello in tre campi di legno con porta uniforme in una sola parte munito di serratura a mezzo giro con chiave*
>
> *Un ripiano su modiglione di legno*
>
> *Pompa a acqua munita di necessarj ordegni con manubrio di ferro*
>
> *Grande vasca di sarizzo con coperchio in legno*
>
> *Due porte a due battenti con serratura e chiave […]*
>
> *Armadio in uno sfondato a tre piani, serraglia in 4 parti vecchia senza serratura*
>
> *2 Uscj in una sol parte con serratura e chiave*
>
> *Finestra con inferriata*
>
> *Varj piani su modiglioni di legno.*[179]

Per quanto riguarda gli arredi mobili, l'inventario registra la presenza di:

> *Paglericcio, Materasso e Traversino di tela fustagno*

[177] Ivi, f .97 v.

[178] *Ibidem.*

[179] Ivi, f. 99 r.

Un tavolino d'albera

9 sedie di legno.[180]

Da queste fonti si può affermare che la *Pasticceria* e la *Somiglieria* non devono essere considerate spazi secondari privi di autonomia, ma luoghi complementari al sistema delle cucine, indispensabili per il funzionamento complessivo del sistema alimentare.

4.7.3. Gli ambienti di supporto al servizio di bocca

Nell'inventario del 1826 vengono menzionati alcuni spazi che non risultano registrati nell'inventario settecentesco. Tra questi compare il *Gabinetto del Capo di Cucina*, descritto come un ambiente dotato di:

Porta a due Battenti con serratura, chiave

2 finestre verso il giardino con inferriata [...]

2 Armadj sovra modiglioni fissi nel muro, di cui uno con due battenti con serratura e chiave, e l'altro con 3tiratoj con serratura e chiave

Due piani d'assi sopra modiglioni.[181]

A questo si aggiungono altri due locali: lo «*Stato de' Capi di Cucina*[182]*»* e lo «*Stato di Garzoni di Cucina*[183]*»*. In entrambi gli ambienti vengono elencati sia i mobili conservati all'interno di tale spazio che gli infissi. Entrambi contengono tavole lunghe, sedie di paglia e guardaroba.

Questi spazi non sono destinati direttamente alle attività proprie dei locali di Bocca, poiché non risultano essere utilizzati per la preparazione o cottura degli alimenti. Tuttavia, rivestono un ruolo importante all'interno del sistema delle cucine dal momento che sono destinati al personale di servizio, responsabile del corretto funzionamento della macchina culinaria e del servizio rivolto ai membri della famiglia reale e agli ospiti. La lo posizione non è attualmente nota.

[180] *Ibidem.*

[181] Ivi, f. 97 r.

[182] Ivi, f. 98 v.

[183] *Ibidem.*

4.8. La tavola come sistema organizzativo: gerarchie e controllo a Corte

Nel sistema della corte del Duca del Chiablese, particolare importanza è posta per l'organizzazione della tavola dove, la figura del Maggiordomo assume un ruolo centrale nel controllo degli Uffici di Bocca.

Le sue competenze non si limitano alla sola gestione della tavola dei principi, ma si estendono anche a tutte le altre tavole. Egli ha il compito di garantire che il servizio si svolga con ordine, decoro e correttezza:

> *Sarà pertanto particolare attenzione del Medesimo il fare, che le SS.AA.RR. siano ben servite con quell'ordine, politezza, e decoro, che si conviene all'eccelso loro grado.*[184]

La sua funzione comprende il controllo del personale subordinato: deve sorvegliare la condotta dei controllori, dei garzoni, dei capi d'ufficio e dei loro subalterni, assicurandosi che ognuno svolga il proprio incarico. Inoltre, ogni mattina è tenuto a ricevere informazioni presso il Duca per sapere se, nel corso della giornata, fosse necessario far preparare il pranzo o la cena dal momento che la famiglia Reale non sempre pranzava o cenava nel Castello.

Il Maggiordomo esercita anche un controllo diretto sulla qualità e sulla sicurezza degli alimenti e delle bevande. Egli deve occuparsi dell'assaggio dei vini e dell'acqua destinati alla tavola dei principi, assicurandosi che questo venga fatto preventivamente dal Somigliere. Il Maggiordomo deve avvisare l'Intendente Generale se vi è la mancanza di qualche vino straniero così da poterlo acquistare o procurare in anticipo.

Il Maggiordomo e l'Intendente devono intervenire con dei provvedimenti qualora vengano a conoscenza di modifiche effettuate senza autorizzazione da parte degli Uffici.

Potrà però

> *permettere di variare la spesa giornaliera secondo li case, e le urgenze, purché in fine di caduna Settimana non si ecceda la bilanciata spesa.*[185]

Infine, non deve permettere a nessuna persona di entrare nelle cucine senza il suo permesso o quello dell'Intendente Generale e vigilare i diversi locali affinché nessuno porti via vivande o altri generi alimentari.[186]

Tutto questo dimostra chiaramente come gli Uffici di Bocca sono sottoposti costantemente a un rigido controllo.

---

[184] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 96, Mazzo 237, *Instruzione per il Maggiordomo di S.A.R. il Sign. Duca del Ciablese*, 1785.

[185] *Ibidem.*

[186] *Ibidem.*

Un documento archivistico illustra chi ha diritto di mangiare alla tavola ufficiale dei Cavalieri. Questa è la dimostrazione che la tavola non è solo il luogo del pasto, ma è anche uno strumento di organizzazione gerarchica della corte, regolato da incarichi e privilegi. La particolarità è che ogni quattro mesi dell'anno, a rotazione, la tavola ospita figure diverse. [187]

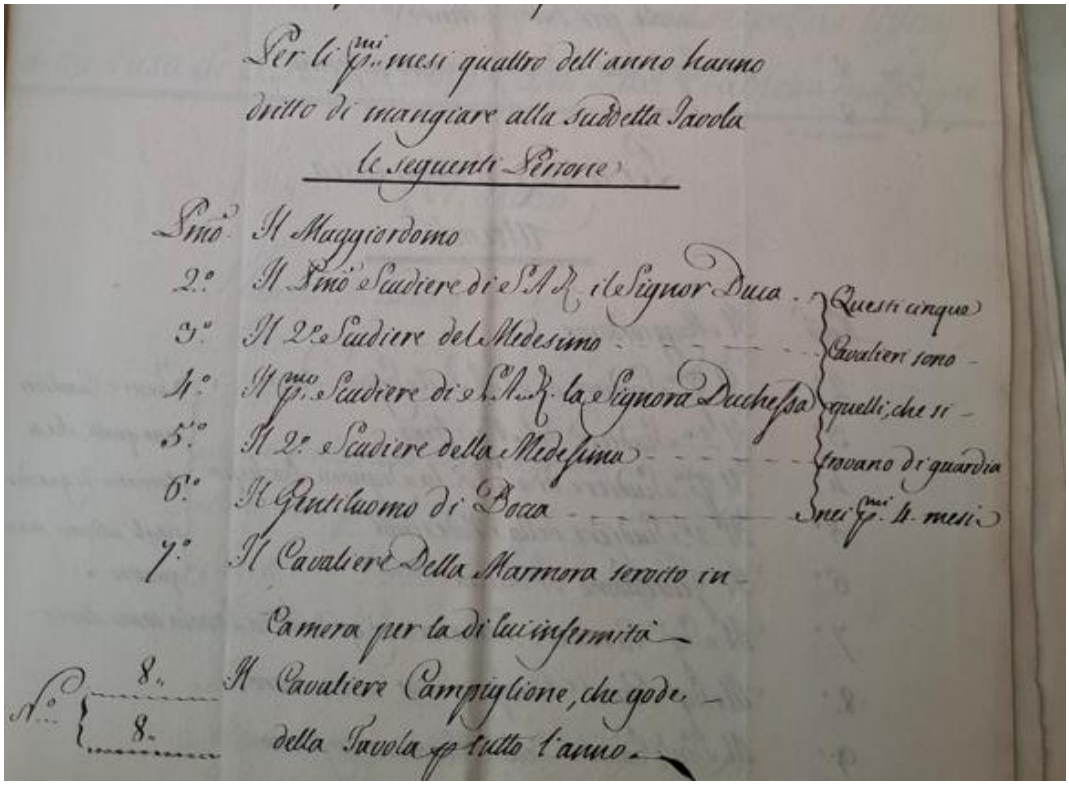

Per li Gli mesi quattro dell'anno hanno
diritto di mangiare alla suddetta Tavola
le seguenti Persone
1mo Il Maggiordomo
2.o Il 1mo Scudiere di S.A.R. il Signor Duca
3.o Il 2.o Scudiere del Medesimo
4.o Il 1mo Gli. Scudiere di S.A.R. la Signora Duchessa
5.o Il 2.o Scudiere della Medesima
6.o Il Gentiluomo di Bocca
7.o Il Cavaliere Della Marmora servito in
Camera per la di lui infermità
N.o 8. 8. Il Cavaliere Campiglione, che gode
della Tavola per tutto l'anno
Questi cinque Cavalieri sono quelli, che si trovano di guardia Gli Gli 4. mesi

Fig. 62: Note Menzionate all'interno delle Istruzioni del Maggiordomo. **In**: ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 96, Mazzo 237, *Note - Memorie,* 1785.

Le istruzioni relative alla distribuzione della legna e del carbone mostrano che l'organizzazione della corte comprende anche il controllo degli approvvigionamenti necessari al funzionamento quotidiano della residenza. Spetta al Foriere Comune il compito di distribuire il combustibile secondo quantità prestabilite, differenziate in base agli ambienti e al periodo dell'anno.

Gli Uffici di Bocca non hanno tutti lo stesso consumo: la cucina riceve una quantità molto più alta e quotidiana di combustibile, circa «20 unità per cad. giorno». [188] Gli uffici

[187] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 96, Mazzo 237, *Note - Memorie,* 1785.

[188] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 96, Mazzo 237, *Instruzione per li Controllori della Casa di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese,* 1785.

come Credenza e Somiglieria ricevono invece legna solo nei periodi invernali, evidenziando una gestione razionale delle risorse, calibrate sulle esigenze stagionali.[189]

Se in qualche inverno, a causa del troppo freddo, fosse necessario aumentare la distribuzione della legna, il Foriere può aggiungere combustibile in più informando l'Ufficio competente. [190]

Il documento soprastante permette di individuare i membri destinati a svolgere il proprio ruolo all'interno della Cucina. Vi fanno parte:

- Il **Capo di Cucina**: è incaricato della spesa di cucina e ha l'obbligo di tenere una nota giornaliera di ogni tipo di spesa. La sua mansione consiste nel dare gli ordini agli aiutanti, affinché il lavoro sia eseguito con diligenza. Infine, deve assicurarsi che tutto venga preparato correttamente.
- Gli **Aiutanti**: hanno il compito di eseguire gli ordini ricevuti dai Controllori e dal Capo di Cucina.
- I **Garzoni**: hanno il compito di preparare brodi, salse, succhi e altre preparazioni prima dell'ora in cui è solito giungere il Capo. Per questo motivo, devono trovarsi in cucina già alla mattina.
- Il **Girasta.**
- I **Laveurs.**

Il Girasta e i Laveurs sono nel livello più basso della scala gerarchica e, per questo motivo, sono controllati dai garzoni affinché svolgano correttamente il loro lavoro. I garzoni sono tenuti a controllare la pulizia e l'ordine.[191]

Da questi documenti emerge la presenza di un sistema complesso e rigidamente controllato, nel quale la tavola non è soltanto un momento conviviale, ma è anche un dispositivo organizzativo.

[189] *Ibidem.*

[190] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 96, Mazzo 237, *Promemoria, ossia aggiunta alle Instruzioni del Foriere per la distribuzione del bosco, e carbone,* 1785.

[191] ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca del Chiablese, Categoria 96, Mazzo 237, *Instruzione per li Controllori di S.A.R. il Signor Duca del Ciablese,* 1785.

CONCLUSIONI

L’analisi del quadro storico e teorico ha evidenziato come, Tra Settecento e Ottocento, la specializzazione degli ambienti domestici fosse strettamente connessa ai principi di gerarchia, decoro e separazione delle funzioni. La collocazione appartata delle cucine, lontane dagli spazi di rappresentanza, non determina la loro marginalità ma risponde alla volontà di rendere invisibili il lavoro della servitù, gli odori, i rumori e tutte le altre attività necessarie al mantenimento della corte.

Nel Castello di Agliè, tali principi trovano una concreta applicazione dell’organizzazione residenziale. In particolare, nel piano delle terrazze, la Cucina di Bocca, la Cucina del Comune e la Cucina di Levante, insieme alla Pasticceria, alla Camera della Vassella e agli altri locali di supporto, formano un organismo articolato e ben collegato. Le scale riservate e i corridoi garantiscono il rapido trasferimento delle vivande verso il piano nobile, evitando interferenze con i percorsi destinati alla famiglia ducale e agli ospiti.

Un contributo particolarmente significativo deriva dal confronto tra gli inventari del 1776 e del 1826. La fonte settecentesca restituisce il nome dei singoli ambienti che compongono le Cucine Reali e l’elenco di tavoli da lavoro, utensili, caldaie e altri arredi mobili presenti all’interno di tali spazi. L’inventario del 1826, invece, concentra l’attenzione sulle attrezzature fisse o semifisse, descrivendo con precisione camini, potaggiere, forni, stufe, porte, finestre e sistemi di chiusura.

Questa differenza non testimonia una trasformazione completa delle cucine, ma indica soltanto un mutamento nei criteri di registrazione, consentendo di ricostruire con maggiore chiarezza l’organizzazione dei locali ottocenteschi. Dal confronto, infatti, emerge una continuità funzionale; le cucine di Mezzo, di Ponente e di Levante continuano a essere destinate alla preparazione e alla cottura degli alimenti, così come la Pasticceria e la Somiglieria conservano le proprie funzioni di lavorazione, deposito e pulizia. Allo stesso tempo, nell’inventario relativo all’anno 1826, vengono registrati ulteriori ambienti, quali il Gabinetto del Capo di cucina, lo Stato dei Capi di Cucina e lo Stato dei Garzoni, che documentano l’esistenza di spazi specificatamente destinati al personale.

Le fonti archivistiche hanno reso un quadro più complesso rispetto a quello conservato oggi giorno. Ambienti come la Camera della Credenza, la Rosticceria e la Provvigioneria non sono più identificabili con certezza, probabilmente a causa dei mutamenti d’uso rinvenuti nel tempo.

La presenza delle fonti documentarie, insieme alla conservazione di numerosi ambienti, consente di riconoscere nelle Cucine Reali un patrimonio stratificato, nel quale convivono le testimonianze giunte fino a noi dai secoli precedenti, le successive trasformazioni architettoniche e le tracce di funzioni che, nel tempo, sono andate perdute.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA

SCAPPI Bartolomeo, *Opera*, Appresso Michele Tramezzino, Venezia, 1570.

SAVOT Louis, *L'architecture françoise des bastimens particuliers*, Sébastien Cramoisy, Parigi, 1624.

DA MESSISBUGO Cristoforo, *Il Novo Libro da Banchetti*, G. & I. Imberti, Venezia, 1626.

BLONDEL Jacques - Francois, *De la distribution des maisons de plaisance et de la décoration des edifices en general*, Vol. I, Presso Charles-Antoine Jombert, Parigi, 1737.

D'AVILER Augustin-Charles, *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole: avec des commentaires, les figures & les descriptions de ses plus beaux bâtimens, & de ceux de Michel-Ange, des instructions et des préceptes, & plusieurs nouveaux desseins concernant la distribution & la décoration, la matière & la construction des édifices, la maçonnerie, la charpenterie, la couverture, la serrurerie, la menuiserie, le jardinage, & généralement tout ce qui regarde l'art de bâtir*, Chez Jean Mariette, Parigi, 1738.

BOFFRAND Germain, *Livre d'architecture : contenant les principes generaux de cet art, et les plans, elevations et profils de quelques-uns des batimens faits en France & dans les pays etrangers par le sieur Boffrand, architecte du roy ... : ouvrage françois et latin, enrichi de planches en taille-douce*, Chez Guillaume Cavelier père, Parigi, 1745.

DIDEROT Denis, D'ALEMBERT Jean Le Rond (a cura di), *Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Vol. IV, Briasson, David l'aîné, Le Breton, Durand, Parigi, 1751.

LAUGIER Marc-Antoine, *Essai sur l'architecture*, Duchesne, Parigi, 1753.

PATTE Pierre, *Discours sur l'architecture, où l'on fait voir combien il seroit important que l'étude de cet art fit partie de l'éducation des personnes de naissance ; à la suite duquel on propose une manière de l'enseigner en peu de temps*, Quillau e Prault Jeune, Parigi, 1754.

BLONDEL Jacques - Francois, *Cours d'Architecture, ou Traité de la décoration, distribution et construction des bâtiments*, Vol. IV, Desaint, Parigi, 1773.

CASTIGLIONE Baldassarre, *Il libro del Cortegiano*, Per Giovanni Silvestri, Milano, 1822.

MILIZIA Francesco, ANTOLINI Giovanni Antonio (a cura di), *Principj di Architettura Civile*, Prima edizione milanese, Vol. I, A spese degli editori, Milano, 1832.

VIOLLET-LE-DUC Eugène-Emmanuel, *Dictionnaire raisonné de l'architecture française du XIe au XVIe siècle*, Vol. IV, B. Bance, Parigi, 1858.

KERR Robert, *Gentleman's House, Or How To Plan English Residences From The Parsonage To The Palace, With Tables Of Accommodation And Cost, And A Series Of Selected Plans*, John Murray, Londra, 1865.

VIOLLET-LE-DUC Eugène-Emmanuel, *Histoire d'une maison*, Bibliothèque déducation et de ricreation, Parigi, 1873.

BURCKHARDT Jacopo, *La civiltà del secolo del Rinascimento in Italia*, vol. I, G.C. Sansoni, Firenze, 1876.

GIROUARD Mark, *Life in the English Country House: A Social and Architectural History*, New Haven –Yale University Press, Londra, 1980.

ELIAS Norbert, *The Court Society*, Pantheon Books, New York, 1983.

LEPORE Vito, «Tra produzione e consumo: Gli "Offitii della Bocca". Il personale di cucina e di tavola nel Cinque e Seicento», in MONTANDON Alain, *Traités de savoir-vivre italiens*, Presses universitaires Blaise-Pascal, 1993.

BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Il Castello di Agliè: alla scoperta delle Serre*, CELID, Torino, 1994.

BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Il Castello di Agliè: alla scoperta dell'Appartamento del Re*, CELID, Torino, 1995.

BIANCOLINI Daniela, VINARDI Maria Grazia (a cura di), *Il Castello di Agliè: alla scoperta della Cappella di San Massimo*, CELID, Torino, 1996.

EVANS Robin, «Figures, Doors and Passages», in EVANS Robin, *Translations from Drawing to Building and Other Essays*, The MIT Press Cambridge, Massachussets, London, 1997.

BOSCHINI Luciano, *Castelli d'Europa: Viaggio tra le architetture che hanno protetto e sostenuto i potenti dall'Alto Medioevo al Tardo Ottocento*, Hoepli, Milano, 2000.

BIANCOLINI Daniela, GABRIELLI Edith (a cura di), *Il Castello di Agliè: gli Appartamenti e le Collezioni,* CELID, Torino, 2001.

FROMMEL Christoph Luitpold, «Il Palazzo Ducale di Urbino e la nascita della residenza principesca del Rinascimento», in FIORE Francesco Paolo (a cura di), *Francesco di Giorgio alla Corte di Federico da Montefeltro*, Vol. I, Firenze, 2004.

BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Il Castello di Agliè*, Allemandi, Torino, 2007.

NEWTON William Ritchey, *Derrière la façade. Vivre au château de Versailles au XVIIIe siècle*, Librairie Académique Perrin, Parigi, 2008.

MORIN Christophe, *Au service du Chateau. L'architecture des communs en Ile-de-France au XVIII siècle*, Éditions de la Sorbonne, Parigi, 2008.

BIANCOLINI Daniela (a cura di), *Le Cucine del Palazzo Reale di Torino*, Silvana Editoriale, Milano, 2008.

ROGGERO BARDELLI Costanza, POLETTO Sandra (a cura di), *Le Residenze Sabaude. Dizionario dei Personaggi*, Regione Piemonte – Accolade, Torino, 2008.

NARETTO Monica, «L'ingrandimento carloalbertino "di Levante"», in MACERA Mirella (a cura di), *Piccoli Principi. Memorie e sogni in real villeggiatura. Catalogo della mostra Castello di Racconigi (Cuneo),* Torino, 2008.

BIANCOLINI Daniela, *La Grande Cucina Reale. Vicende storiche*, saggio sul restauro della Grande Cucina Reale del Castello di Agliè, ca. 2009–2010.

MERLOTTI Andrea (a cura di), *Le tavole di corte tra Cinquecento e Seicento*, Bulzoni Editore, Roma, 2013.

DE BERGH Charlotte, «Viollet-le-Duc et les Orléans, le chantier du château d'Eu», in DELPECH Viviane (a cura di), *Viollet-le-Duc. Villégiature et architecture domestique*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2016.

DE BOVINIERE Alix, «À la cour et à la ville. Le logement des ducs et pairs à Versailles», in *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles*, 2017.

RAVOIRE Fabienne, «Aspects de la vie quotidienne à la cour de Versailles à la fin du xvii^{e} siècle à travers deux ensembles céramiques exceptionnels issus des fouilles du Grand Commun», in *Bulletin du Centre de recherche du château de Versailles*, n. 12, 2017.

SALAMAGNE Alain, «Les cuisines et leurs offices», in *La table de la Renaissance. Le mythe italien*, Presses universitaires François-Rabelais – Presses universitaires de Rennes, 2018.

ROGGERO Costanza, TURETTA Mario, VANELLI Alberto (a cura di), *Le Residenze Sabaude*, Allemandi, Torino, 2018.

DE GIUDICI Giuseppina, FEDELE Dante, FIOCCHI MALASPINA Elisabetta (a cura di*), Soggettività contestate e diritto internazionale in età moderna*, Historia et ius, Roma, 2023.

GAUSSUIN Bérénice, «Dans les cuisines d'Eugène Viollet-le-Duc», in *Livraisons de l'histoire de l'architecture*, n.47, 2024.

CORNAGLIA Paolo, FERRARI Marco (a cura di), *I giardini, il parco e la tenuta del Castello di Agliè (1624-1940). Dall'impianto formale al disegno paesaggistico*, Leo S. Olschki, Firenze, 2025.

SITOGRAFIA

Galleria Nazionale delle Marche, *Palazzo Ducale di Urbino*, *Planimetria dei Sotterranei e del Piano Terra*, https://codemooc.org/wp-content/uploads/2020/11/Palazzo-Ducale-piano-terra-e-sotterranei.pdf?utm.

Château de Versailles, *Le Grand Commun*, sito ufficiale del Castello di Versailles, https://en.chateauversailles.fr/discover/estate/palace/grand-commun.

MATERIALE ARCHIVISTICO

MATERIALE ARCHIVISTICO

Organizzazione della documentazione consultata presso l'Archivio di Stato di Torino, utilizzata come fonte per la ricostruzione storica e architettonica del Castello di Agliè .

ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Casa del Duca di Chiablese

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
16. Conti Appannaggio	
Mazzo: 36 Estremi: 1763-1766	*Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantatrè.* *Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantasei.*
Mazzo: 37 Estremi: 1767	*Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantasette.* *Scaricamento. Bilancio 1766.* *Scaricamento. Bilancio 1767.* *Cap. 5. Spese diverse per il Castello e Parco d'Agliè.*
Mazzo: 38 Estremi: 1768	*Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e*

pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessant'otto.

Cap. 5. Spese diverse per il Castello e Parco d'Agliè. / Per ultimare la fabbrica frammezzo le due Corti del Castello d'Agliè, e formare un condotto sotterraneo per portare le acque dalle cucine nel Rivalto / Per Compire di rustico la Fabbrica del Padiglione verso la Chiesa, e perfezionare la Citronera, ed il passaggio alle Cucine.

Mazzo: 39
Estremi: 1769

Conto che rende a S.S.R.M. il Tesoriere della Casa, ed Azienda di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. Lodovico Gianotti per l'amministrazione de' denari esatti, e pagati per conto dell'Appannaggio di detta S.A.R. nell'anno mille settecento sessantanove.

Cap. 5. Spese diverse per il Castello e Parco d'Agliè.

Mazzo: 40
Estremi: 1770

Cap. 5. Spese diverse per il Castello e Parco d'Agliè.

Per la Stabilitura delle Anticamere e Scala destra, laterali al nuovo Salone, e delle Cucine, formazione di cornici, muraglie, volte, e sterniti di diversa qualità, stibbj, volte e plafoni di listelli, provvsione, e mettitura in opera di chiassili, paraventi, ed uscj con loro ferramenta, di ringhiere di ferro per le Scale, e gliglie per li potaggeri, di Ballaustrate e scossi di marmo con basi, e soglie di pietra di Ponte.

Mazzo: 41
Estremi: 1771

Cap. 5. Spese diverse per il Castello, Parco e Chiesa Parrocchiale d'Agliè.

Mazzo: 42
Estremi: 1772

Cap. 5. Spese diverse per il Castello, Parco , Chiesa, e Casa Parrocchiale, e Fabbrica di Cascina d'Agliè.

Mazzo: 43

Lavori di muro, di Serragliere, di Minusiere

Estremi: 1773

e di Pittore, parte pei mezzanelli . Primo e secondo piano del Castello d'Agliè e parte dell'Appartamento de'Bagni, Piano delle Terrazzee nuove cucine.

Mazzo: 44
Estremi: 1774

Spese diverse.

Mazzo: 45
Estremi: 1775

Spese diverse.

Mazzo: 46
Estremi: 1776

Spese diverse.

37. Registro degli stipendiati del Duca del Chiablese

Mazzo: 143
Estremi: 1766-1769

n. 205. Registro de Ricapiti spediti per conto delle rendite particolari di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese.

Recapito dell'anno 1800. Spediti pel pagamento dei debiti del Signor Duca di Chiablese dal Segro nella Segreteria di Gabinetto di S.A.R., ed in dipendenza di un Viglietto della Ned.ma de' Febbrajo 1800, con cui il detto Perret viene incaricato della spedizione di detti Recapiti.

66. Atti di deliberamento non soggetti all'insinuazione

Mazzo: 193
Estremi: 1766-1769

Deliberamento de' Lavori d'un muro da farsi nel corrente anno per il Parco, e Castello di Agliè.

Lavori e provvisioni di muro per il Castello, e Parco d'Agliè, secondo le Instruzioni, e Disegni, che verranno comunicati.

Deliberamento delle provvisioni e lavori di Falegname, di Serragliere, e di Piccapietra per la Fabbrica da costruirsi in aggiunta al Castello d'Agliè.

Atto di Deliberamento dei lavori e provvisioni di muro da farsi per il nuovo Parco d'Agliè negli anni 1770,1771 e 1772.

Atto di Deliberamento dei lavori e provvisioni di muro da farsi per il Castello di Agliè, nel corrente anno 1770.

Mazzo: 194
Estremi: 1770-1771

Atto di Deliberamento dei lavori e provvisioni da Serragliere da farsi nell'anno corrente per Servizio del Castello d'Agliè.

Atto di Deliberamento delle provvisioni e lavori da minusiere farsi nell'anno corrente 1770 per servizio del Castello d'Agliè.

Deliberamento dei lavori e provvisioni da Piccapietra da farsi parte nell'anno corrente e parte negli anni 1772, e 1773 per Servizio del Castello di Agliè, Bacino, e Parco d'Agliè.

69. Minutario di instrumenti soggetti all'insinuazione

Mazzo: 201
Estremi: 1763-1770

Instruzione da operarsi dall'Impresario a favore di cui cadrà il deliberamento per ciò, che riguarda l'arte da mastro da muro nell'aggiunta di fabbrica da farsi al Castello d'Agliè [pp.98-103].

Instruzioni da osservarsi da chi provvederà li seguenti lavori da Piccapietra, per la Fabbrica da costruirsi nel corrente anno 1766 in aggiunta al Castello d'Agliè.

Instruzioni da osservarsi da chi farà le seguenti provvisioni di Ferramenta per la Fabbrica da costruirsi nel corrente anno 1766 in aggiunta al Castello d'Agliè.

Instruzioni da osservarsi da chi farà la provvisione de' seguenti lavori da

Marmorista per la fabbrica da costruirsi nel corrente anno 1766 in aggiunta al Castello d'Agliè.

Instruzione da operarsi nella costruzione della fabbrica d'aggiunta al Castello di Agliè tramediante le due corti del medesimo spettante a S.A.R. il Signor Duca di Chiablese per le provisioni e fatture dell'arte da muro [pp. 144-158].

Instruzione da operarsi dall'Impresario che dovrà provedere la Ferramenta necessaria per la Fabbrica d'aggiunta al Castello di Agliè spettante a S.A.R. il Sig. Duca del Chiablese [pp. 172-173].

Instruzione da operarsi dall'Impresaro Piccapietre per la provvisione e fattura di diverse pietre, che richiedonsi per la costruzione della nuova fabbrica tramediante le due corti del Castello, e Rampe del nuovo Parco d'Agliè spettante a S.A.R. il Signor Duca del Chiablese [pp. 178-181].

Instruzioni da operarsi nella costruzione delle Muraglie e volto per il coprimento del Rivalto tra il Parco ed il Castello d'Agliè e nella formazione di un condotto sotterraneo dalle nuove Cucine sotto il nuovo Salone sino allo stesso Rivalto e di un muro di cinta pel giardino potaggiere nel nuovo Parco [pp. 265-269].

Instruzione per le opere di Minusiere da farsi nel corrente e venturo anno alla fabbrica di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese nel Castello di Agliè.

Instruzione da osservarsi nel stabilire internamente il nuovo Padiglione verso la Chiesa ed il vecchio successivo verso la Galleria a Ponente e per stabilire le anticamere e la scala laterali al Salone, e cucine sotterranee per le provvisioni, lavori ed opere da muro [pp. 377-387].

Mazzo: 202
Estremi: 1775-1783

Instruzione per i lavori da eseguirsi nel corrente anno al Paviglione tra mezzo giorno e Ponente del Castello d'Agliè,

spettante a S.A.R. il Signor Duca del Chiablese.

90. Spese e memorie relative ai viaggi ad Agliè

Mazzo: 229

Estremi: 1766-1790

Stato delle Corti e Persone del seguito delle SS.AA.RR. li Signori Duca e Duchessa del Chiablese per il Viaggio al Castello d'Agliè li 31 Maggio, e ritorno li 2 Giugno 1790.

Destinazione degli Alloggi nel Castello di Agliè nell'autunno 1790.

Estremi: 1766

Instruzioni p. il Sign.re Architetto, e Misuratore Giò Battista Casasopra come Assistente alla nuova Fabbrica da costruirsi in aggiunta al Castello di Agliè per servizio di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese. 1766. a 20. Aprile.

Instruction puor l'escavation des Mures. 1766 ce 14 Xmbre.

Calcolo formato dal Sig. Conte Birago di Borgaro per la spesa della Fabbrica che si deve costruire in aggiunta al Castello di Agliè. 1766. a 2 Febbraio.

Estremi: 1767

Calcolo del Sign.re Conte di Borgaro pelle Fabbriche d'aggiunta al Castello d'Agliè. 1767. a 9 Gennaio.

Calcolo della spesa necessaria a farsi per la Fabrica, che si sta costruendo in ampliazione del Castello d'Agliè per quella parte che trovasi tramediante le due Corti del detto Castello, come pure per alcune Demolizioni e Variazioni da farsi al Pavaglione esistente a mezzo giorno e Ponente del medesimo.

Calcolo pei lavori de falegname da farsi per il Castello d'Agliè. 1767. a 21 Marzo.

Estremi: 1768

Calcolo delle opere da farsi parte nel corrente, e parte nel venturo 1769 per servizio del Castello d'Agliè.

Calcolo delle opere a farsi per il Rivalto trammezzo il Castello e Parco d'Agliè.

Calcolo per i Lavori e provvisioni da farsi per Servizio del Castello d'Agliè, e sue dipendenze.

Estremi:1769

Ristretto della Spesa progettata a Bilanciarsi l'anno 1769. Castello e Parco d'Agliè.

Calcolo Generale della spesa da farsi per li lavori progettati nell'anno corrente.

Estremi: 1770

Transunto de' Lavori non stati bilanciati nel Calcolo delli 15 gennaio per compire le nuove cucine secondo le disposizioni date dal Signor, Costruttore e cuoco di S.A.R.

Calcolo pel Deliberamento de' Lavori da farsi per il Castello d'Agliè.

Calcolo pel Deliberamento de' Lavori di Minusiere da provvedersi per il Castello d'Agliè. 1770 a 21 Aprile.

Calcolo de' capi di Lavoro da Serragliere da deliberarsi per il Castello d'Agliè. 1770 a 14 Aprile.

Transunto de' Lavori non stati calcolati per compimento delle nuove Cucine del Castello d'Agliè che ammettono dilazione.

Calcolo generale de' Lavori da farsi per il Castello, e Parco d'Agliè relativamente al Bilancio di detto anno 1770.

Estremi: 1771

Calcolo pel Castello d'Agliè, 1771.

Estremi: 1772

Calcolo pella Sottomurazione del Padiglione verso le terrazze. 1772. a 28 Luglio.

Nota de Lavori, e provvisioni da farsi per le Nuove Cucine del Castello d'Agliè.

Estremi: 1773

Calcolo delle spese relative al Bilancio 1773 dell'Appannaggio, e rendite di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese.

Estremi: 1776

Calcolo de' Lavori diversi per il Castello d'Agliè.

96. Personale di servizio e dell'azienda

Mazzo: 237
Estremi: 1785

Instruzione per il Maggiordomo di S.A.R. il Sign. Duca del Ciablese.

Instruzione per li Controllori della Casa di S.A.R. il Signor Duca del Chiablese.

Personale di Servizio.

ASTo, Sezioni Riunite, Duca di Genova, Tenimento d'Agliè

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
Amministrazione	
Mazzo: 48 Estremi: 1727-1766	*N. 37: Stato dei Beni Venduti dal Marchese d'Aglièal Duca del Chiablese, estratto dai Registri del Comune di Bajro.* *N. 38: Inventario con Estimo dei Mobili del Castello del Conte di S.Martino d'Agliè_28 Marzo 1765.* *N. 39: Stato dei Beni Allodiali acquistati da S.A.R. il Duca del Chiablese sul Territorio d'Agliè, colle loro Dipendenze. Misura ed Estimo conforme al Catasto dell'anno 1754.* *N. 41: Stato dei Varj pezzi di Terreno che compongono il Feudo di Agliè.* *N. 42: Stato dei Vbeni Dipendenti dal feudo d'Ozegna spettanti al Duca del Chiablese.* *Per il Feudo, e Beni d'Agliè, Bajro, ed Ozegna.*
Mazzo: 49 Estremi: 1768-1781	*Inventario del 1776.*
Mazzo: 55 Estremi: 1840-1853	*Inventariata.*
Mazzo: 58 Estremi: 1826-1831	*Inventario del 1826.* *Inventario del 1831.*
Tipi e varie	

Mazzo: 103
Estremi: 1875-1925

Indice di vani componenti il Castello Ducale di Agliè proprietà di S.A.R. il Principe Tommaso, Duca di Genova. Spiegativo della Pianta rilevata dal Geometra Federico Silva in data l'agosto 1896.

ASTo, Sezioni Riunite, Carta Topografiche e disegni, Duca di Genova, Tipi Duca di Genova.

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
Agliè	
Mazzo: 3 Estremi: 1790-1863	
Foglio2	*Primo piano nobile.*
Foglio 4	*Mezzanelli soura il piano alle Terrazze.*
Foglio 8	*Piano alle Terrazze.*

ASTo, Sezioni Riunite, Carta Topografiche e disegni, Casa di Sua Maestà, Racconigi

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
Reale Castello	
Mazzo: 175 Estremi: XIX secolo	
Foglio 2	*Reale Castello di Racconigi. Pianta dei sotterranei.*

Mazzo: 177
Estremi: XIX secolo

Foglio 6	*Reale Castello di Racconigi. Pianta del primo piano nobile.*

ASTo, Sezioni Riunite, Carta Topografiche e disegni, Casa di Sua Maestà, Torino

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
Palazzo Reale	
Mazzo: 313.2 Estremi: XIX secolo	
Foglio 1	*Reale palazzo di Torino. Sotterranei.*
Foglio 4	*Pianta degli appartamenti al primo piano del Reale Palazzo di Torino.*

ASTo, Sezione Corte, Carta Topografiche e disegni, Carte Topografiche per A e B

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
Agliè	
Mazzo: 2 Estremi: 1766-1784	
Foglio 1	*Piano regolare, ò sia copia fedele del Piano stato smarito, mentre stava appresso dell'Ill[ustrissi]mo Sig.r Conte / Birago di Borgaro, qual rappresentava, come questo rappresenta il Luogo d'Aglié, Castello, giardini, e / contorni, il tutto da me Architetto e Misuratore sottoscritto ricavato da memorie, e brogliassi, che stavano / appresso di me doppo le commessioni avute nel 1763, e 64. In formar varie carte de siti sudetti per servizio / Di S.A.R. il Signor Duca del Ciablese; Così che dichiaro essere il*

presente regolar piano, simile, / ed uguale in tutte le sue parti al sudetto Piano smarito.

ASTo, Archivi fotografici, Duca di Genova

CATEGORIA	CONTENUTO DEL DOCUMENTO
Castello di Agliè	
Estremi: 1940	*Castello di Agliè.*