BIBLIOTECA NAZIONALE
BRAIDENSE

Carte in Tavola
IL MENU: STORIA, ARTE, ARTISTI
Milano - Biblioteca Nazionale Braidense
1 - 30 aprile 2014

Mostra ideata da
Gianfranco Schialvino e Adriano Benzi

In collaborazione con

Promossa da

Con il patrocinio di

Coordinamento
Cecilia Angeletti e Patrizia Caccia

Ufficio stampa
Tiziana Porro

Immagini
Vecchiantico, Acqui Terme (Al); Lara Schialvino

Grafica e impaginazione
Nuova Xilografia - Rivarolo Canavese (To)

Stampa
Grafica Santhiatese, Santhià (Vc)

Un ringraziamento particolare a
Arianna Calò, Stefania Canali, Andrea Kerbaker,
Francesco Mairano, Marinella Musci, Gianni Verna
Castello Romitorio - Montalcino; Fattoria Nittardi - Castellina in Chianti;
Libreria Galleria Demetra - Milano; Studio Nespolo - Torino

© 2014 Edizioni di Smens - Vecchiantico
Tutti i diritti riservati
ISBN 978-88-96747-14-8

Gianfranco Schialvino & Adriano Benzi

Carte in Tavola

Biblioteca Nazionale Braidense - Milano

PRESENTAZIONE

Con la mostra «Carte in tavola», siamo ad una tappa importante di un percorso iniziato il 16 ottobre 2012, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione. È infatti da questa data che la Biblioteca Nazionale Braidense, insieme all'Archivio di Stato di Milano, all'Associazione Bibliolavoro, alla Fondazione ISEC e alla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, ha avviato il progetto Dalla terra alla tavola, vita in cucina.
L'iniziativa, com'è evidente, è attinente al tema di EXPO 2015, Nutrire il pianeta. Energia per la vita, e ha ottenuto il patrocinio del Comitato Scientifico Internazionale per EXPO 2015 del Comune di Milano. L'obiettivo che ci si è posti è di raccordare le attività dei singoli istituti che hanno come fulcro l'argomento scelto dall'Esposizione internazionale dell'anno prossimo. Oltre a ciò è stato creato un portale (www.semidicultura.beniculturali.it) per valorizzare le esperienze maturate insieme da quel 16 ottobre. Da allora abbiamo organizzato tre cicli di incontri su Cibo, storia e società ospitando studiosi, giornalisti, addetti ai lavori, che hanno voluto dibattere o presentare le loro pubblicazioni ai milanesi. Abbiamo spaziato dalla rappresentazione del cibo nel cinema al cibo in rapporto ai movimenti migratori; abbiamo dedicato una giornata di studio Orio Vergani, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina; abbiamo discusso con i *food blogger*, e davvero molto altro. Perché rappresentare la vita in cucina significa promuovere un percorso volto alla (ri)scoperta di un luogo carico di rappresentazioni simboliche strettamente collegato al cibo che, attraverso le tradizioni alimentari, rappresenta l'incontro e il dialogo tra diverse identità culturali e sociali. Anche la scuola, quindi è stata coinvolta nel progetto con percorsi laboratoriali e didattici legati all'alimentazione. Tra le attività sostenute finora figurano anche due mostre nate attingendo al ricco patrimonio materiale e documentale degli istituti promotori, e da quelli che, strada facendo, hanno voluto aderire al progetto diventando nostri partner.
Nella prima, «L'arte di dar da pranzo» (1-30 aprile 2013), la Braidense ha esposto un centinaio di libri, principalmente di gastronomia, che andavano dal XVI secolo alla Seconda Guerra Mondiale. Nella seconda, «D'appendizi pago. Cibo e paesaggio agrario attraverso le inchieste del catasto teresiano» (3 ottobre - 2 novembre 2013), l'Archivio di Stato ha presentato materiale catastale e cartografico concernente la situazione produttiva e fiscale dei vari comuni censiti al fine di approntare in maniera definitiva i criteri generali per la stima in loco dei beni immobili.

Marino Marini
Menu per il ristorante La Colomba, Venezia, mm 450 x 320 - 17 Giugno 1966.

E ora è la volta di «Carte in tavola» che si occupa della presentazione grafica dei menu, da quelli storici a quelli altrettanto splendidi pensati da artisti contemporanei di fama internazionale. Una "preziosità" all'interno di Dalla terra alla tavola, vita in cucina, progetto che certamente non si esaurirà il 31 ottobre 2015.

Andrea De Pasquale
Dirigente della Biblioteca Nazionale Braidense di Milano
e della Biblioteca Nazionale Universitaria di Torino

CARTE IN TAVOLA

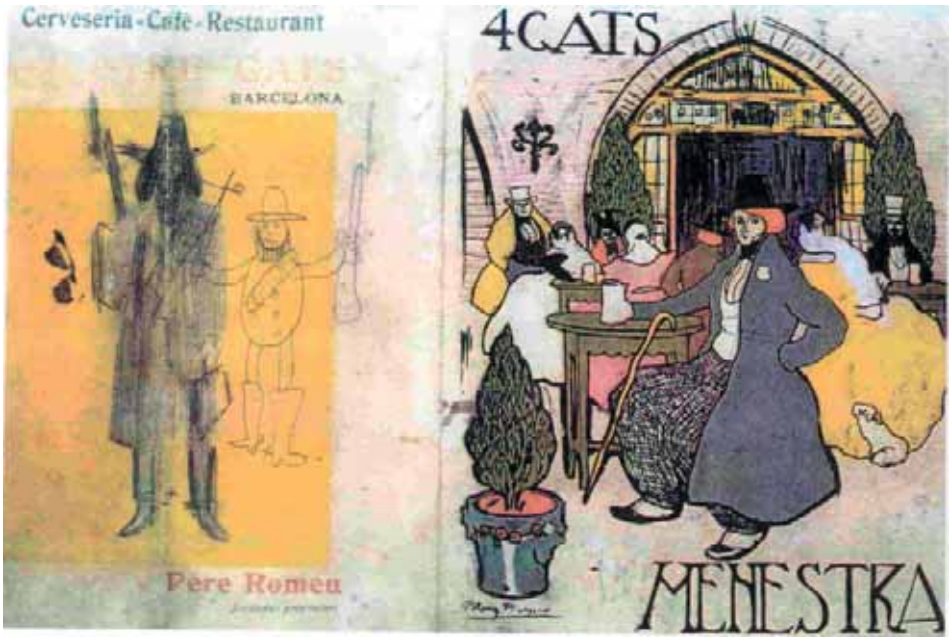
di *Gianfranco Schialvino*

L'importanza del cibo nella vita dell'uomo (al di là della sua necessità per la vita stessa di ogni organismo), da che con la civiltà legata al benessere non si pone più al primo posto – in una fallace scala di valori basata su ipotetiche premesse di uno status quo immutabile legato a mentalità capitalistiche e consumistiche – è allo stesso tempo annullata (l'approvvigionamento del cibo, mangiare per vivere, è compito di chi è delegato a governare il popolo) ed estremizzata (la qualità del cibo, vivere per mangiare, è riservata a chi dallo sfruttamento del popolo trae la ricchezza).

Sorvoliamo – con consapevole e perciò doppia colpa – questo fondamentale problema, l'aspetto etico del cibo improvvidamente trascurato nella cieca corsa di una stolta contemporaneità alla ricerca dell'inutile a discapito dell'indispensabile e, anche noi da cicale avventate e incaute, dedichiamoci per un momento a quelli estetici ed edonistici: il cibo come tradizione, scoperta, bellezza, piacere, novità. In una parola, il cibo come "gusto", nella più completa accezione, volto alla soddisfazione dei sensi: vista, tatto, olfatto, sapore e (perché no, a cominciare dallo sfrigolio del soffritto in padella?) l'udito.

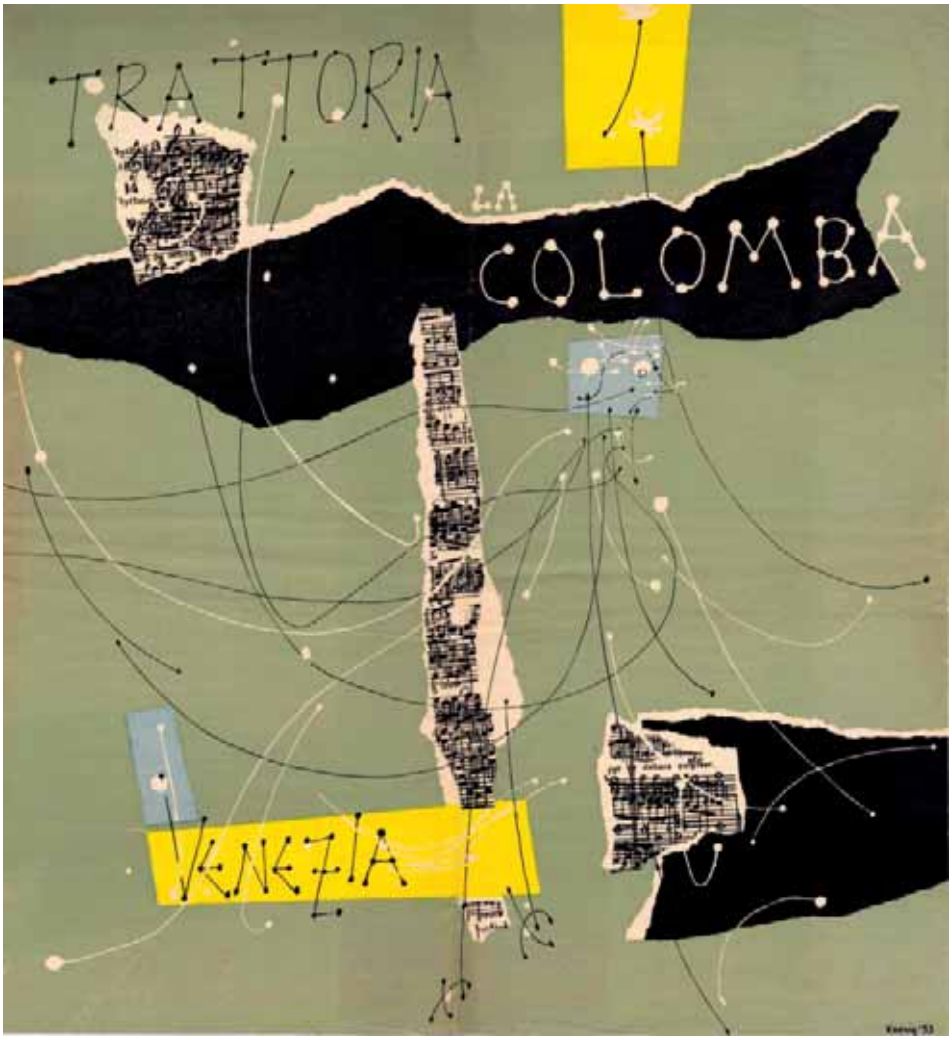
Questa mostra si propone di presentare un ipotetico, estetico banchetto: dalle vivande (tecnicamente le materie prime) alle ricette (i progetti di lavorazione) fino ai menu (la loro consacrazione) passando attraverso pentole, piatti e fuochi, per finire al desco, plebeo o reale non importa, purché abbondante e ben servito. L'uomo infatti, fin dalla notte dei tempi, non si nutre soltanto, ma mangia e, nel mangiare, non si accontenta di consumare gli alimenti, ma li pensa e li descrive, perpetuando nei confronti dei cibi un ancestrale rapporto religioso e simbolico.

Che gli arriva dal sacrificio biblico, di Abele e di Isacco, che il Dio degli ebrei gradisce; e dal furto che condannò (ad essere divorato egli stesso, si noti) per l'eternità Prometeo, che regalò agli uomini il fuoco. E si fa poi filosofico e culturale: con le regole dietetiche di Pitagora e l'invenzione del "cibo da mangiare per strada" (antesignano del big-mac) brevettato da Diogene. Fino al *Mann ist, was er isst* di Feuerbach.



Pablo Picasso
Menu de Els 4 Gats (Barcellona) - 1899.

Per non dire delle fondamentali distinzioni tra Oriente e Occidente: il piatto pluralista degli uni inteso come accostamento degli ingredienti tra loro separati, il molteplice, si contrappone al piatto monista dove gli ingredienti vengono assimilati come una farcia in un tutt'uno. E ancora della collocazione del piacere della gola tra i sette vizi capitali della chiesa cristiana, che fa distinguere a Tommaso d'Aquino l'appetito naturale e l'appetito sensitivo, l'ingordigia e la golosità che diventano colpa.
È questo l'obiettivo del nostro breve ed ideale percorso nei meandri della cucina, la cui mappa cartacea si compone di godimenti e sensazioni, ma soprattutto di immagini e parole. «*Il piacere del goloso* – annota Gisèle Harrus-Révidi in "Psychanalyse de la gourmandise" – *è un piacere simbolico, che si sviluppa in due direzioni. La prima, quella dell'arte culinaria sofisticata, è "estetica"* […] *La seconda è "affettiva"*». Attraverso i menu, storici e d'artista, scelti ed accostati nelle teche sì da formare degli unicum a tema – col solo intento di stimolare fantasie e suscitare emozioni –, si entra nel sofisticato universo del "gusto". Che è spirituale in Brillat-Savarin, quando descrive la morbidezza della perdrix rouge du Périgord (da non confondere con quella di Sologne, per carità!); evocativo nella madeleine e nella ratatouille (da Proust al topolino



John-Franklin Koenig
Menu per il ristorante La Colomba, Venezia, mm 350 x 325 - 9 Giugno 1958.
(a pag. 9, Salvo, dal libro "*Cucinacrudele*" - xilografia acquerellata, mm 350 x 390 - 2003.)

Remy…); o ancora poliziesco nel coq au vin di Maigret; sublimato nelle sfumature di viola e liquirizia del barolo di Orengo; reboante in Hugo: «*Enfer chrétien, du feu. Enfer païen, du feu. Enfer mahométan, de feu. Enfer hindou, des flammes. À en croire les religions, Dieu est né rôtisseur*»; carnale in d'Annunzio: «*Un certo cacio vermicoloso, denso di certi vermicciuoli bianchissimi che paion di latte e che stanno così intrecciati e ammatassati l'uno con l'altro da rappresentarmi in viva imagine la pelle malata di Silla in Puteoli*»; truculento nel Libro dei Re: «*Il re aggiunse: "Che hai?"*.

Quella rispose: "Questa donna mi ha detto: Dammi tuo figlio; mangiamocelo oggi. Mio figlio ce lo mangeremo domani. Abbiamo cotto mio figlio e ce lo siamo mangiato. Il giorno dopo io le ho detto: Dammi tuo figlio; mangiamocelo, ma essa ha nascosto suo figlio"».
C'è da aggiungere, in fondo ma non ultima, la partecipazione a questa rassegna di un folto quanto eterogeneo gruppo di artisti. Raccolti "en mayonnaise", in Italia e Oltralpe, i buongustai accanto agli sfamati (madonnari e bamboccianti, bohémiens e macchiaioli, futuristi e beat generation, quanti ristoranti li hanno accolti agli esordi, senza ancora il becco di un quattrino, affascinati dalle loro invenzioni), famosi e no, ma tutti bravi, pronti a inventare un menu (anche Picasso diciassettenne, ai "4 Gats" di Barcellona) e a dipingere i cibi su una tovaglia, col dito intinto nel vino: Paladino, Adami, Gentilini, Nespolo, Paulucci, Salvo, Tozzi, Poliakoff, Crippa, Tabusso, Mathieu, con disegni, menu ed etichette di vini, insieme a Marino Marini, GiancarloVitali, Piero Ruggeri, Mario Calandri, Pierre Alechinsky, Penck, Sandro Chia ecc. ecc.
E ancora la serie di menu reali, aulici e dorati, accanto a quelli degli hotels, dei transatlantici e delle ambasciate; dei pranzi paludati e degli spuntini in trattoria, dei banchetti d'onore e delle ricorrenze e commemorazioni. Fino ai cartoncini, bigi e smagriti, degli anni delle "sanzioni", ai foglietti smilzi e ai dorsi di cartolina delle mense ufficiali ai tempi della grande guerra, per il rancio in gavetta trasportato in trincea a dorso di mulo.

L'ORIGINE DEL MENU

di *Domenico Musci*

La nascita del "menu", inteso come cartoncino posto a tavola a disposizione dei convitati, è relativamente recente.
Il termine francese non vuol dir altro che "minuta" ovvero l'appunto che il capo cuoco o il maggiordomo stilava ogni giorno presso il sovrano, il nobile, il diplomatico, il padron di casa aristocratica, il ricco borghese, in base alla disponibilità della dispensa, del mercato e della propria creatività. Si fa comunemente risalire il suo uso all'inizio dell'Ottocento, con la trasformazione del "servizio alla francese" al "servizio alla russa", oggi abituati a quest'ultimo non ci rendiamo conto di quanto innovativo e sorprendente sia stato all'epoca.
Nel "servizio alla francese" tutte le portate erano disposte contemporaneamente a tavola, a disposizione dei commensali, che potevano servirsi liberamente da sé o con l'aiuto dei domestici. Per i piatti caldi vi era il sostegno di utili "rechauds" (scaldavivande) che mantenevano in temperatura le vivande. L'allestimento della tavola era molto scenografico, vassoi, campane, zoccoli con ricchissime decorazioni, con grandi trionfi portati all'eccesso; vi era addirittura una categoria di decoratori chiamata "sableurs" che disegnavano sulla tavola tappeti artistici con sabbia colorata, polvere di marmo, vetri frantumati, polveri di zucchero, briciole di pane. Un certo "monsieur Carade" inventò addirittura una neve artificiale che fondeva durante il pasto: allora si assisteva a ruscelli in disgelo, a prati ritornare verdeggianti, a boccioli che si aprivano e alla primavera che sostituiva l'inverno.
Nel 1810 il principe russo Alexandre Boris Kourakin (1752-1818) ambasciatore straordinario e plenipotenziario di Russia a Parigi, nella sua residenza di Clichy (alle porte di Parigi), imposta per la prima volta i suoi pranzi abolendo l'abituale presenza di tutti i piatti contemporaneamente in tavola, ma facendoli uscire in successione prestabilita dalla cucina, metodo che si rivelò più pratico e conveniente, sostituendo in breve tempo il "servizio alla francese" come ben sottolineano gli autori della "Cuisine classique", Urban Dubois ed Emile Bernard (1864): "La convenienza esige che i commensali siano informati sulla composizione del pranzo, affinchè possano fissare la loro scelta e regolare il loro appetito. Bisognerà dunque che i maggiordomi ne distribuiscano sulla mensa una quantità sufficiente; uno per ogni due persone se il pranzo è numeroso".

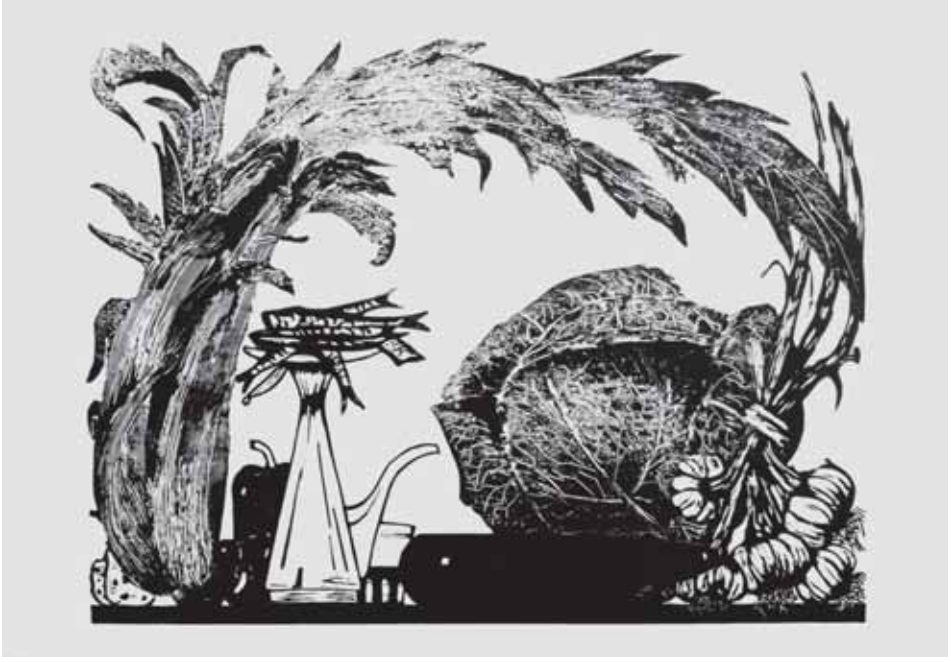
Menu - stampato dalla Litografia S. Mayer ad Aversa nel 1850, cm 21,5 X 17,5.

Naturalmente tutte le trasformazioni non sono mai opera di singoli, ma sono dovute all'apporto di più persone, provengono da stimoli diversi, sono effetto di molteplici cause; ad esempio il dizionario Larousse gastronomique (1938) afferma che il termine porta la data del 1718, "ma è all'inizio del 1800 che appaiono i Menus moderni presso i ristoratori parigini del Palais-Royal; questi ebbero l'idea di far eseguire per i loro clienti delle riproduzioni ridotte della "carta" (*écriteau*) affissa alla porta, a volte illustrata da grandi disegnatori e da celebri pittori".

La nuova procedura del "servizio alla russa" ha conquistato gli animi, tutto si semplifica e i cuochi si industriano a codificare la successione delle portate; la svolta moderna ce la offre Antonin Carême che riepiloga le sue esperienze ne "L'arte della cucina francese del XIX secolo" in cui assegna alla Minestra (Potage) l'esclusivo ruolo di "primo piatto", la sua presenza è impensabile in un pranzo perché equivarrebbe ad un'opera lirica senza ouverture, egli dice: "Ho visto mille volte a tavola i re, gli imperatori e tutti mangiare con delizia la minestra; ho conosciuti tutti i gastronomi del mio secolo e nessuno si è mai dimostrato contrario a questo alimento".
La predilezione per la minestra va continuamente crescendo, se nel 1816 ne troviamo 33 specie nell'"Art du cuisinier" di Beauvilliers, nel 1856 ne troviamo 100 nella "Cuisine classique" di Bernard e Dubois.
È indubbio che la cucina francese abbia influenzato la cucina aristocratica di tutta Europa e per quanto riguarda la nostra penisola sia la cucina dei Savoia che quella del Regno Borbonico, lo si avverte nella composizione e nello spirito del Menu.
In casa Savoia l'Aiutante Capo-Cuoco e Pasticciere Giovanni Vialardi nel suo "Trattato di cucina Pasticceria moderna Credenza e relativa Confettureria" del 1854, conferma il servizio di Minestra al primo posto nei pranzi di corte, che così giustifica: "Le buone zuppe o minestre sono le confortatrici dei convalescenti, l'annunzio foriero di un buon pranzo, e preparano lo stomaco a ben pranzare. Quando un convitato comincia con una bella, eccellente e buona zuppa, lo rende giojale, colla speranza di ben pranzare".
Egli non fa che confermare una situazione già ben consolidata, con una unica eccezione nella prescrizione della sua Minuta di primavera da 30 a 40 coperti in cui appare nel primo servizio una "Zuppa di maccheroni di Napoli agli asparagi con sugo". Non farà eccezioni il suo diretto Capo della cucina di corte, il francese Edouard Hélouis che gestirà la cucina dei Savoia ininterrottamente dal 1848 al 1875.
Dello stesso avviso sono gli "chefs de cuisine" delle LL.MM. il Re e la Regina di Prussia, Urban Dubois e Emile Bernard i quali affermano che "Le macaroni de Naples et le véritable fromage de Parme frais" sono indispensabili alla perfetta esecuzione del suddetto Potage Macaroni di cui danno ricette: à la Napolitaine, à la Camerani, à la Calabraise, à la Cussy, à la Princesse, à la Reine, à la Montglas, à la Cardinale, à la levantine.

(a pag. 13)
Gianni Verna, *Bagna Cauda*, xilografia, cm 64 x 89 - 2012.

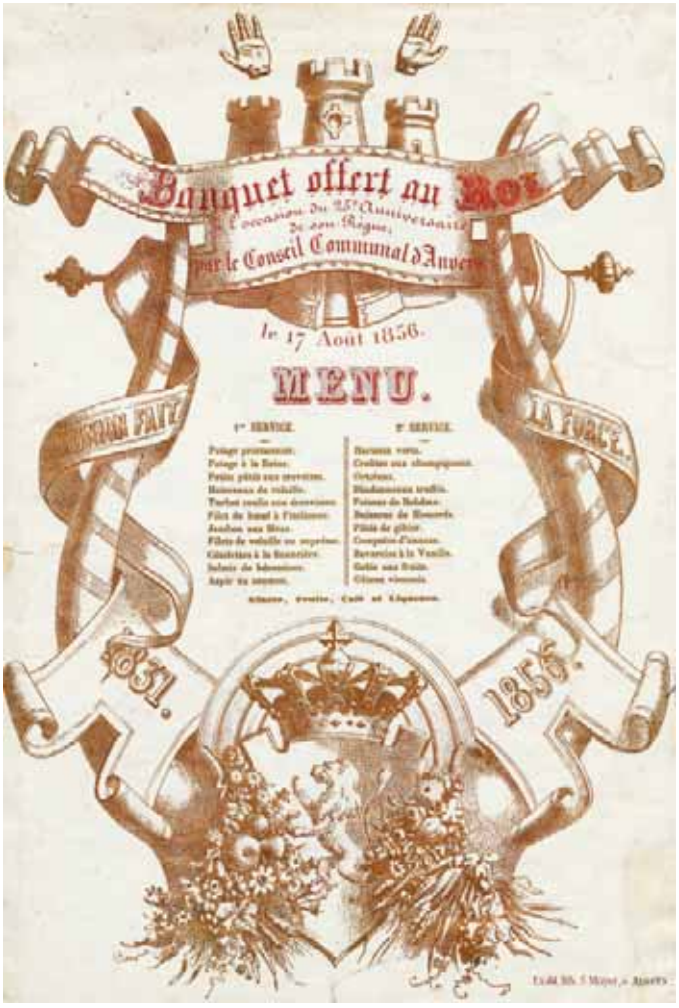
Catalogo



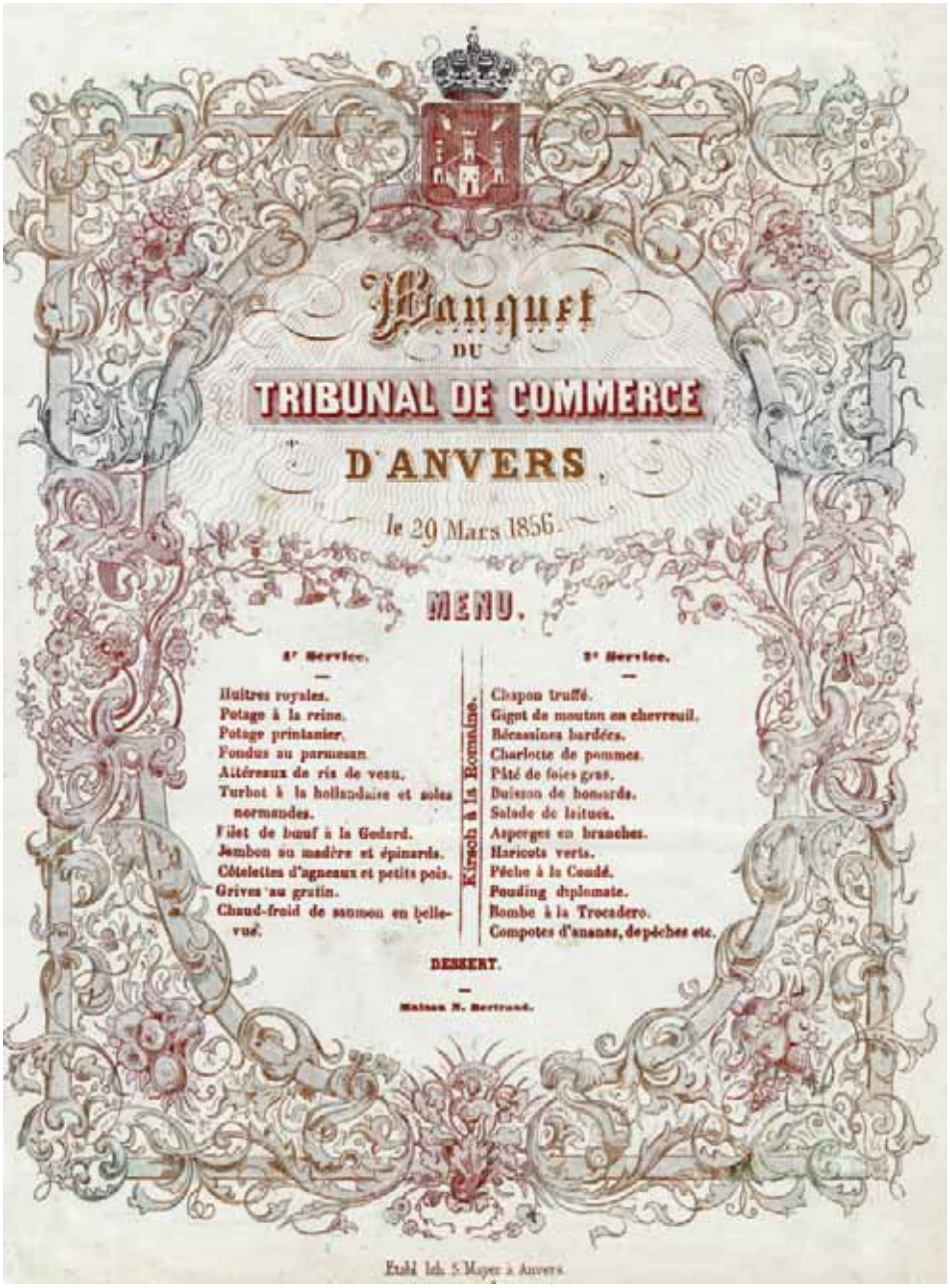
INDIETRO NEL TEMPO

"La rédaction d'un menu – qui est à la fois un sommaire de travail et un programme gourmand – est une chose plus sérieuse qu'on ne le suppose généralement; car il ne s'agit pas seulement d'établir la liste d'un certain nombre de mets, selon des goûts connus ou un prix fixé; mais de choisir ces mets avec discernement, de les grouper harmoniquement et de réaliser, avec ces notes éparses, une sorte d'orchestration savoureuse".

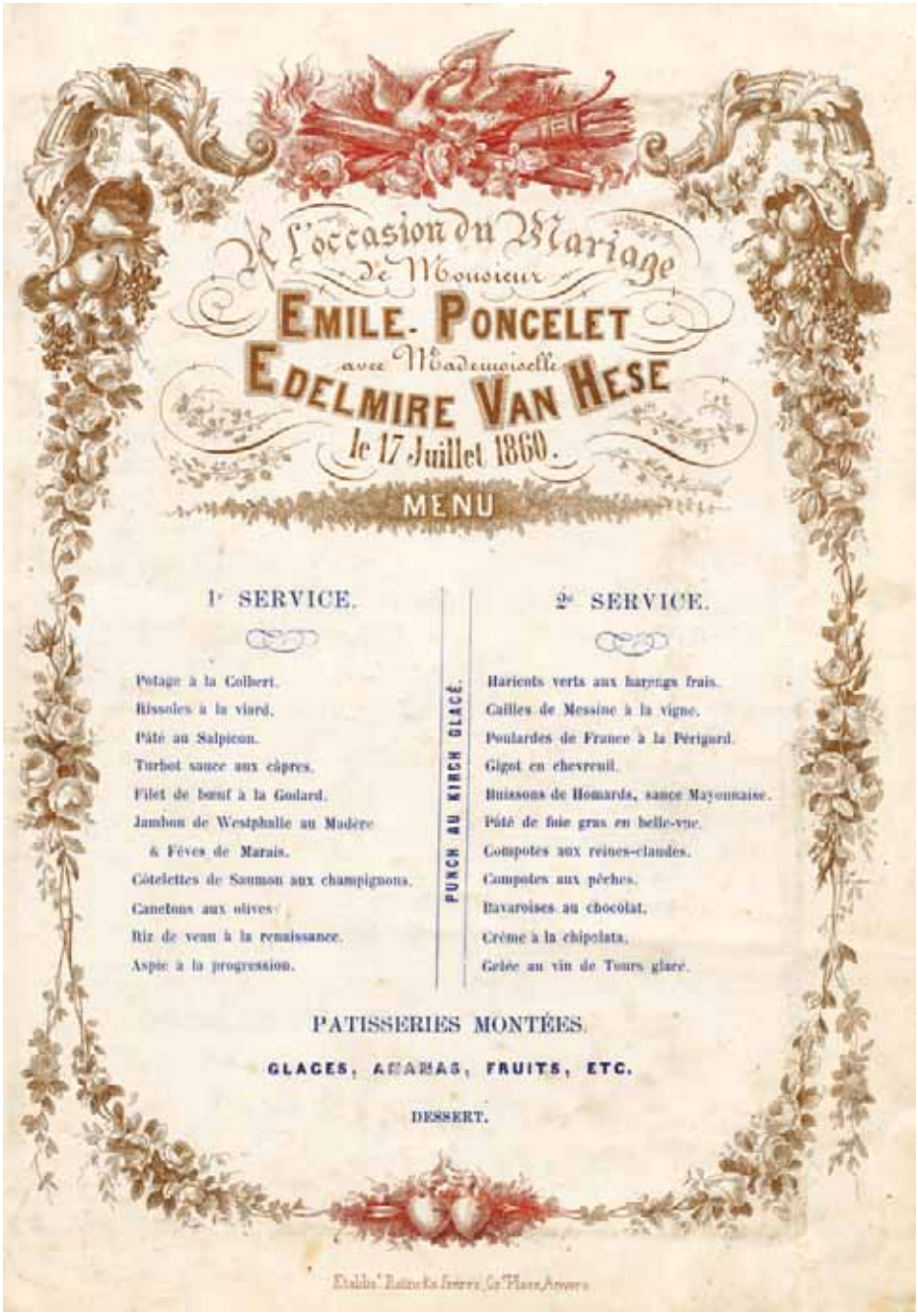
Auguste Escoffier, Le Livre des menus, Paris 1912



Banquet offert au Roi à l'occasion du 25 Anniversaire de son Règne par le Conseil Communal d'Anvers, le 17 Aout 1856 - Etabl. lith. S. Mayer à Anvers - mm 275 x 185.

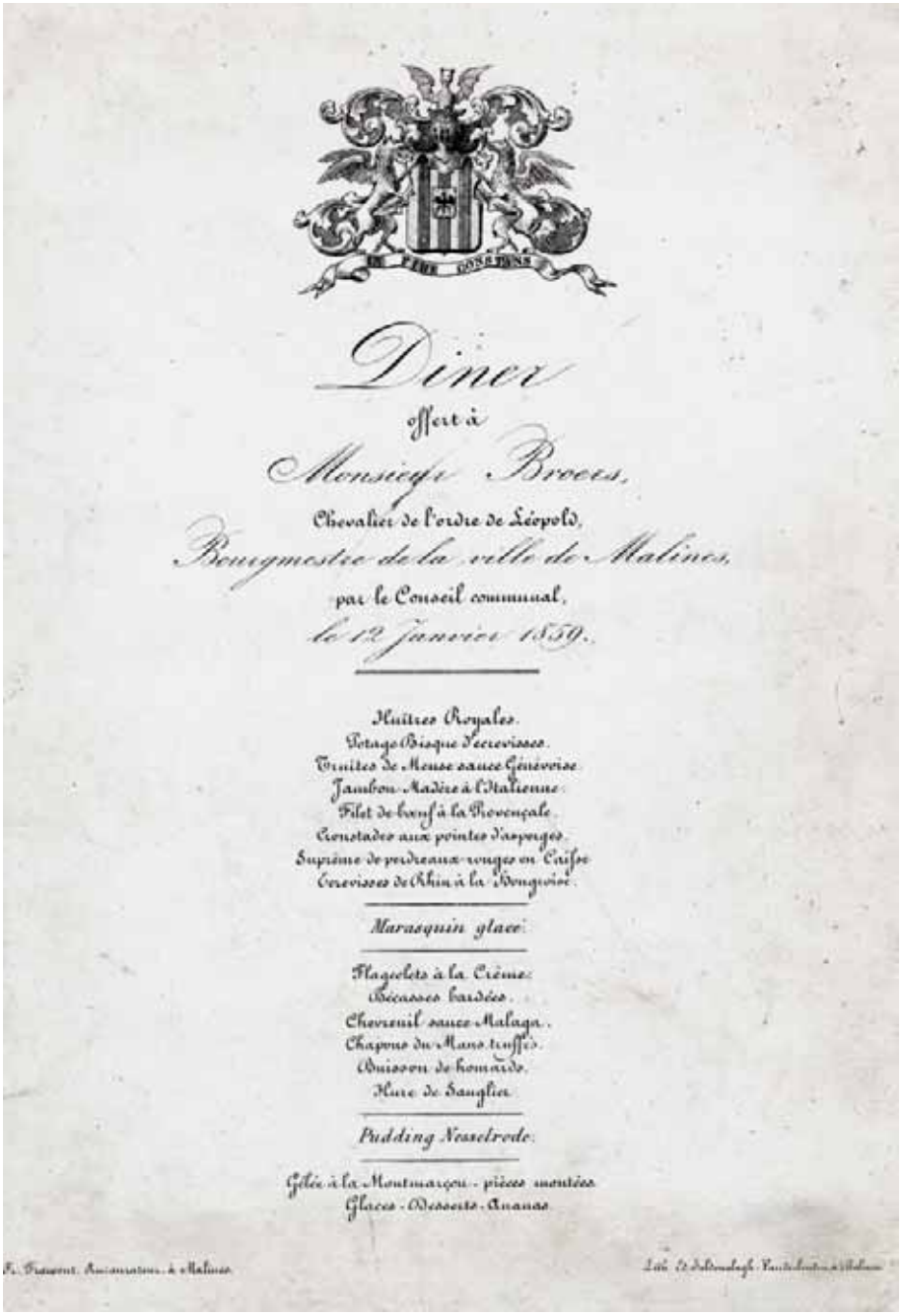


Banquet du Tribunal de Commerce d'Anvers, le 29 Mars 1856 - Maison N. Bertrand - Etabl. lith. S. Mayer à Anvers - mm 230 x 170.

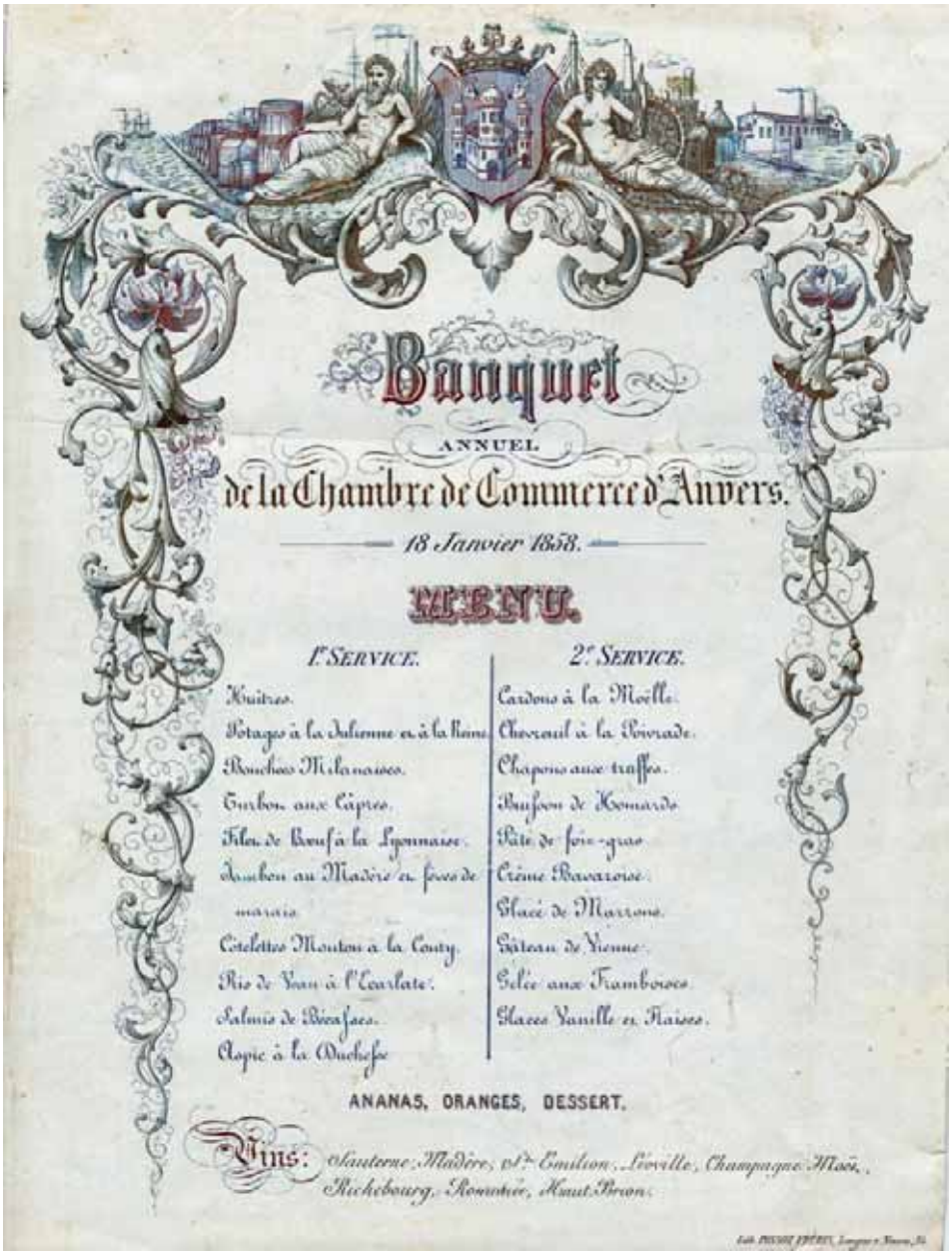


À L'occasion du Marige de Monsieur Emile Poncelet avec Mademoiselle Edelmire Van Hese, le 17 Juillet 1860 - mm 230 x 165 - Etablis. Ratinckx frères, Gr. Place Anvers.

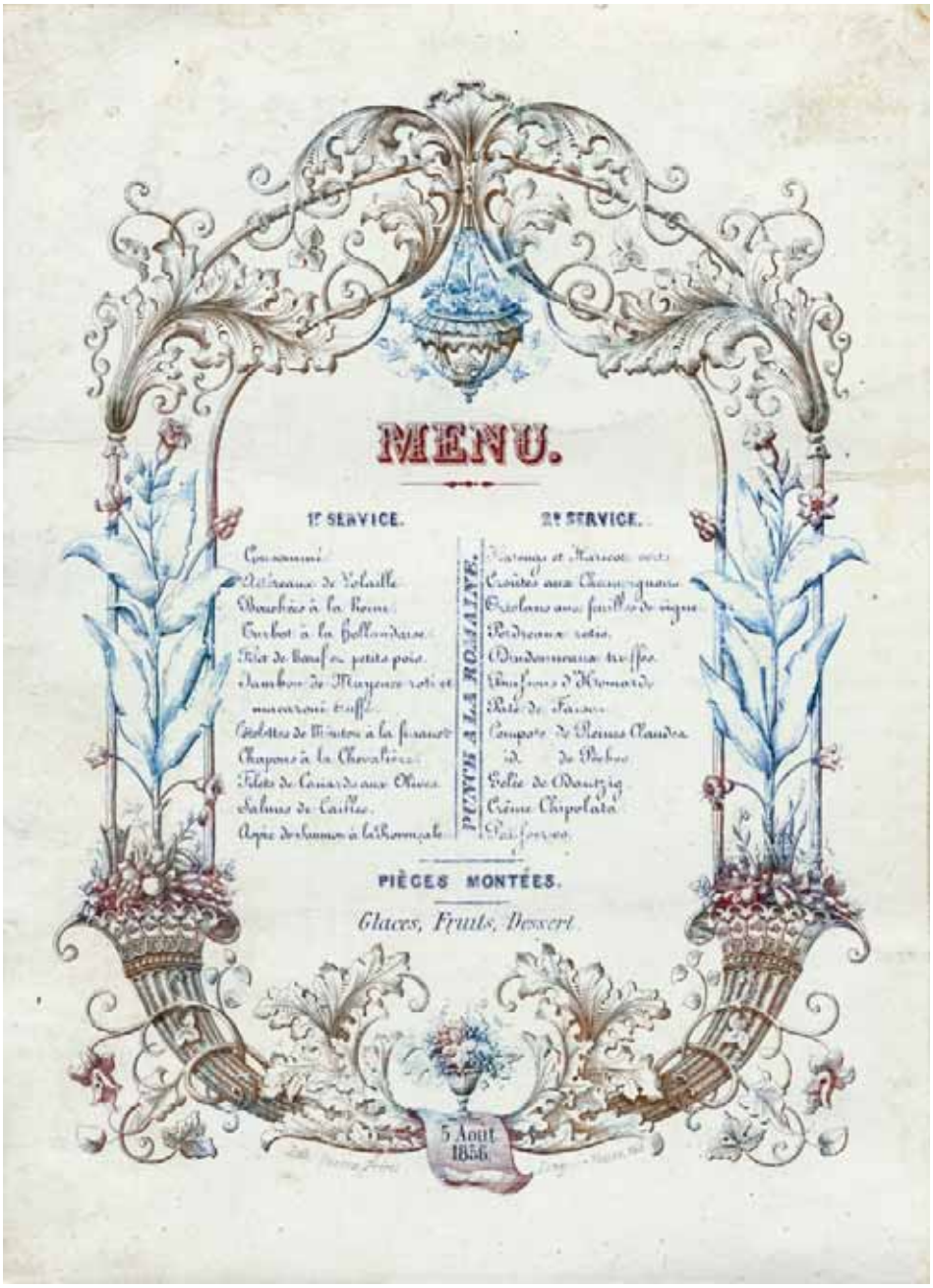
À l'occasion du Mariage de Monsieur Henri Schoof et de Mademoiselle Philomène Collin, le 4 Février 1861 - mm 235 x 165 - Etablis. Possoz & Huybrechts, Anvers.



Diner offert à Monsieur Broers Chevalier de l'ordre de Léopold, Bourgmastre de la ville de Melines, par le Conseil communal, le 12 Janvier 1859
F. Fraipont Restaurateur à Malines, mm 270 x 190 - Lith. Seldeslang, Malines.



Banquet Annuel de la Chambre de Commerce d'Avers, 18 Janvier 1858 - mm 245 x 185
Lith. Possoz Frères. (In questo menu compare anche il tipo dei vini che saranno serviti).



Menu, 5 Agosto 1856 - mm 215 x 155
Lith. Possoz-Frères, Longuer Neuve 146 Anvers.

Menu, 29 Luglio 1889
Lith. Brasseur, mm 125 x 95.

Menu Regia Deputazione di Storia Patria
14 Giugno 1898, Torino, tip. Paravia.

Menu del Casino dell'Unione (di Napoli?)
Ballo del 14 Aprile 1890.

Menu (Ing. Ponzio)
decorato all'acquerello, 20 Febbraio 1895.

Menu bon Nevjahr (Capodanno del 1901) decorato all'acquerello.

Menu bon Nevjahr (Capodanno del 1898) decorato all'acquerello.

Menu Sant'Egidio, Caprarola decorato all'acquerello, 1° Settembre 1893.

Menu von Paul Ohlsen, Roma decorato all'acquerello, 4 Novembre 1897.

Menu bon Nevjahr (Capodanno del 1899)
decorato all'acquerello.

Menu bon Weihnacht (Natale 1895)
Roma Villa Cellere, decorato all'acquerello.

Menu
decorato all'acquerello, 9 Maggio 1901.

Menu von Stella Ohlsen, Roma, Villino
Cellere, decorato all'acquerello, 8 Aprile1897.

Casa Savoia

È indubbio che la cucina piemontese derivi da quella francese, ne sono testimonianza i menu della cucina reale e nobiliare di metà e fine Ottocento, che ricalcano gli schemi classici d'Oltralpe. Non poteva essere diversamente per il fatto che nelle stesse cucine dei Savoia il Capo-Cuoco doveva essere francese. È una cucina che domina il panorama internazionale grazie alla sua centralità e alla qualità indiscussa. La svolta "moderna" è ad opera di Antonin Carême, è a lui che si ispira il Capo-Cuoco dei Savoia Edouard Hélouis, in servizio dapprima presso il Principe di Carignano poi Re Carlo Alberto e dopo la sua abdicazione, per Vittorio Emanuele II.
Graficamente pregevoli e di alto contenuto gastronomico, i menu dei re d'Italia presentavano un'ampia varietà di vivande servite. Caratteristica principale dei Savoia in cucina era la netta differenza quantitativa e qualitativa tra le portate dei pranzi di Stato e la tavola reale di ogni giorno. Particolarmente avverso alla mondanità Vittorio Emanuele II, primo Re d'Italia: ai pranzi di Stato mangiava cosi poco da creare perfino imbarazzo nei commensali. Prediligeva i cibi semplici e rustici e amava bere Barolo e Barbaresco, ma gradiva anche Barbera e Grignolino. Anche Umberto I non era incline ai piaceri della buona tavola. Al contrario, la Regina Margherita amava i ricevimenti e rese la tavola dei Savoia una delle più celebri d'Europa. Re dai gusti culinari semplici, Vittorio Emanuele III aveva una venerazione per il pollo arrosto. Fu proprio durante il suo regno che si è arrivati ad una sostanziale assimilazione tra la tavola reale e la tavola borghese. Ospitò a tavola molti Capi di Stato stranieri come testimonia il menu della cena in onore dello Zar Nicola II. Il cartoncino è di estrema eleganza grafica e la cucina internazionale include piatti francesi, inglesi e italiani.

Domenico Musci

MENU

Huîtres
Potage Crème de faisan
à la Saint Hubert
Loup de mer à la Vénitienne
Filet de bœuf à la Rothschild
Dindonneau à la Royale
Parfait de foie-gras de Strasbourg
PUNCH AU CHAMPAGNE
Truffes blanches à la Piémontaise
Rôti - Cailles et ortolans
Salade Windsor
Gâteau à la Gentilhomme
DESSERT
Glace - Pistaches de groseille
à la Savoyarde - Pâtisserie

VINI:

Château Rieussec
Barolo Cinzano
Champagne Pommery et Greno
Moscato di Lunel

Venezia 1° Ottobre 1901.

Menu del pranzo offerto da Sua Maestà il Re Vittorio Emanuele III il 10 Ottobre 1901 a Venezia impressioni in oro a rilievo, mm 170 x 95 ripiegato.

Menu di Casa Savoia per la Cena in onore dello zar Nicola II
Roma, 6 Febbraio 1911 - stampa litografica, fondo in oro.

Menu del pranzo offerto da Sua Maestà il Re Vittorio Emanuele III il 12 Gennaio 1905
impressioni in oro a rilievo, mm 170 x 95 ripiegato.

Pranzo offerto da Vittorio Emanuele III
Roma, 30 Gennaio 1904 - mm 155 x 95.

Menu con Stemma Casa Reale
Roma, 6 Aprile 1920 - mm 152 x 97.

Menu con Stemma Casa Reale
Roma, 20 Gennaio 1923 - mm 152 x 97.

Menu con Stemma Casa Reale
Roma, 2 Febbraio 1924 - mm 152 x 97.

Menu con cornice e Stemma Casa Reale
Roma, 9 Gennaio 1930 - stampa litografica.

Menu con Stemma Casa Reale in oro
Roma, 8 Gennaio 1908 - mm 140 x 105.

Menu di Casa Savoia - (lo stemma è a piena pagina in copertina)
Roma, 3 Aprile 1887, stampa litografica.

Particolare del menu per il pranzo al Grand Hotel, Roma - 14 Gennaio 1935.
Nozze dell'infanta Beatriz Isabel Federica Alfonsa Eugenia ecc. ecc. di Spagna
con il principe Alessandro Torlonia di Civitelli Cesi.

Menu - Roma 12 Maggio 1902
Litograf. Salomone, oro in rilievo.

Menu con cornice e Stemma Casa Reale
Roma, 27 Febb. 1911 - litograf. Salomone.

Menu con Stemma Casa Reale in oro
Roma, Villa Torlonia, 13 Gennaio 1935.

Menu con Stemma Casa Reale e aquila
Torino, 31 Luglio 1894.

Fiori in tavola

Il bel bosco fioriva e fruttificava entro una insenatura ricurva come un ippodromo, profonda e solatìa, dove tutta la mitezza di quel lido raccoglievasi in delizia. I tronchi degli arbusti, vermigli i più, taluni gialli, sorgevano svelti portando grandi foglie lucide, verdi di sopra e glauche di sotto, immobili nell'aria quieta. I grappoli floridi, simili a mazzi di mughetti, bianchi e rosei ed innumerevoli, pendevano dalle cime dei rami giovini; le bacche rosse e aranciate pendevano dalle cime de' rami vecchi. Ogni pianta n'era carica; e la magnifica pompa dei fiori, dei frutti, delle foglie e degli steli dispiegavasi, contro il vivo azzurro marino, con la intensità e la incredibilità d'un sogno, come l'avanzo d'un orto favoloso.

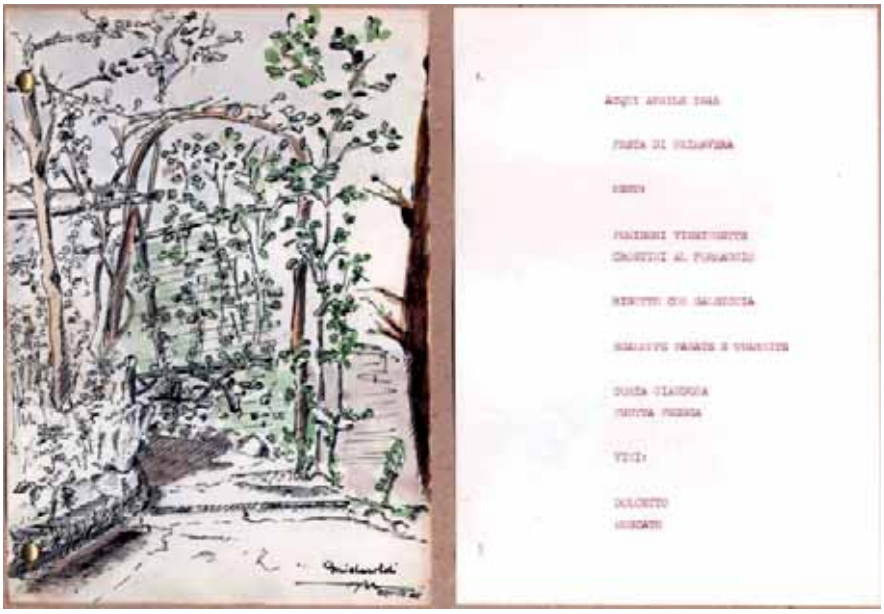
Gabriele D'Annunzio, Il Piacere, 1889

Menu, Roma 27 Maggio 1898
decorato all'acquerello.

Menu, Natale 1898
decorato all'acquerello.

Menu, 28 Luglio 1907
stampa a rilievo, tipografia V. Liévin.

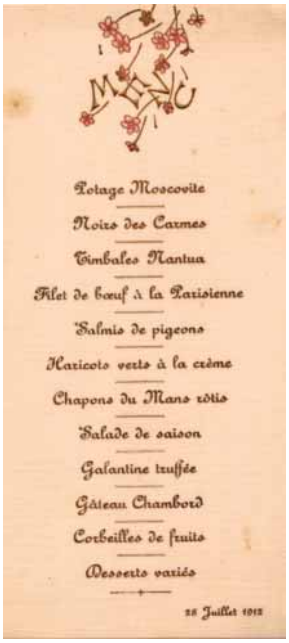
Menu, 28 Luglio 1907
stampa a rilievo, tipografia V. Liévin.



Menu per la Festa della Primavera, Acqui Terme 1945
disegno acquerellato, firmato Guido Soldi, mm 230 x 160.

Menu, 30 dicembre 1906
stampa a rilievo, tipografia V. Liévin.

Menu, 17 Luglio 1919
stampa a rilievo, tipografia A. Lequteu.



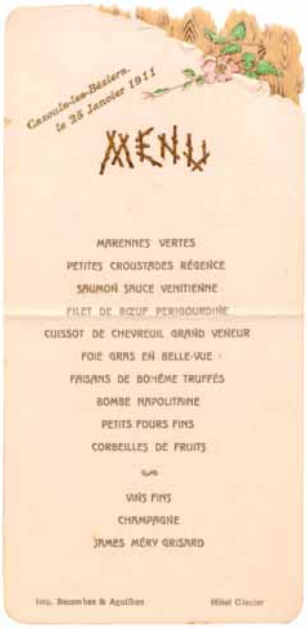
Menu, 28 Luglio 1912
stampa a rilievo in oro.

Menu, 8 agosto 1920
stampa a rilievo.

Menu francese, firmato Malabaila
Senza data - stampa litografica.

Menu francese, firmato Malabaila
Senza data - stampa litografica.

Menu, 3 Ottobre 1906, decorato in rilievo
parte superiore sagomata - tip. Liévin.



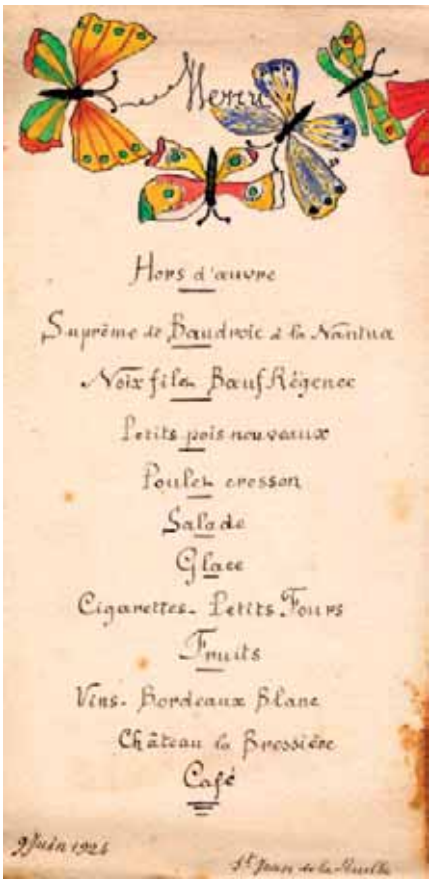
Menu, Hotel Glacier 25 Gennaio 1911
tipografia Bezombes & Aguilhon.

Menu Banquet de Cloture, St. Etienne
in seta con decoro ricamato
mm 340 x 120 - 23 Febbraio 1966.

Menu Paradis, in seta
con decoro ricamato, scritta stampata,
mm 335 x 135 - 15 Aprile 1979.

Menu Michèle Maurin, 11 Luglio 1946 - Pastello e collage
manufatto in rilievo eseguito con certosina pazienza
2 fogli ripiegati mm 105 x 70.

Menu - Les Vernes, 9 Luglio 1914
rilievo e oro mm 160 x 80.



Menu, 9 Giugno 1924
con decori all'acquerello
(farfalle come fiori) - mm 180 x 90.

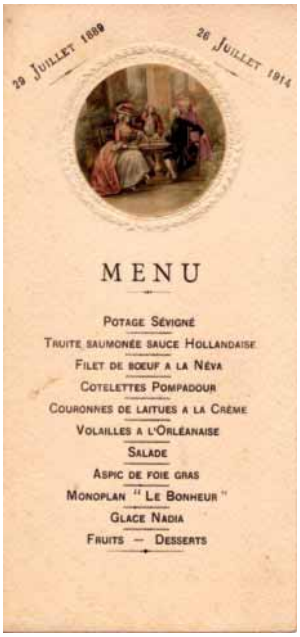
Oro e merletti

Non appena impartito l'ordine di servire in tavola, in un vasto scatenamento rotatorio, multiplo e simultaneo, le porte della sala da pranzo si aprirono a due battenti; un maggiordomo che sembrava un maestro di cerimonie s'inchinò davanti alla principessa di Parma e annunciò la nuova: «La signora è servita», in un tono non dissimile da quello con cui avrebbe detto: «La signora muore», ma che non gettò ombra di tristezza sull'assemblea, giacché fu con piglio sbarazzino, e come d'estate a Robinson che le coppie si diressero una dopo l'altra verso la sala da pranzo, separandosi man mano che ciascuno raggiungeva il suo posto dove un lacchè, da dietro, gli aggiustava la sala.

Marcel Proust, La parte di Guermantes, 1913

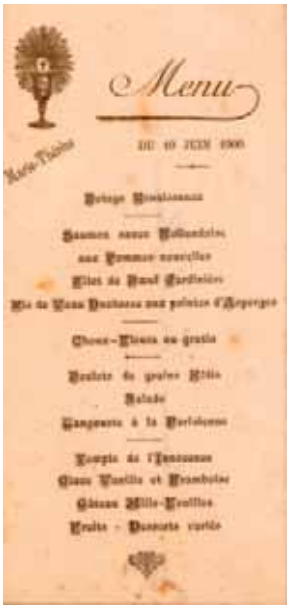
Menu, 7 Settembre 1898
rilievo in oro mm 160 x 80.

Menu, 25 Maggio 1919
rilievo in azzurro e argento mm 160 x 80.

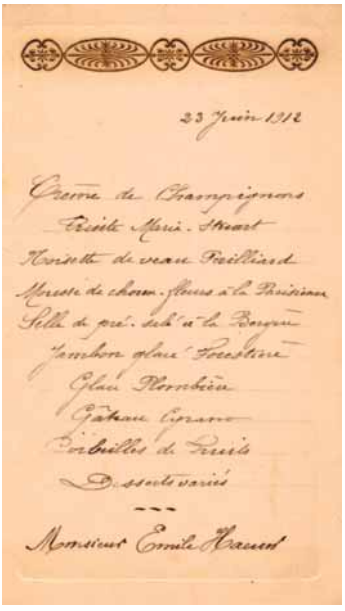


Quattro menu creati per un 25° Anniversario (1889-1914) uguali come lista ma con decoro differente. Tondo in litografia con cornice a palmette in rilievo, mm 90 x 185.

Menu tondo fustellato all'interno
per poterne inserire il tovagliolo, 1888 - diam. mm 145.



Menu, 10 Giugno 1900, stampa in oro
su pergamena, mm 155 x 75.



Menu, 23 Giugno 1912
rilievo in oro, mm 165 x 95.

In alta uniforme

La ragione vuole che dobbiamo ordinare dell'annona, e vivanda che fa all'oste bisogno. Spesse volte interviene che la fame più che la battaglia l'oste consuma, ed è più crudele la fame che 'l ferro. Tutte l'altre cose a temperarle si possono atare, ma la vivanda, e l'annona nella necessità non ha rimedio, se non si provvede dinanzi, e si ripone. In tutte l'osti è grandissimo consiglio che bastevolemente abbia vivanda, e fare che la fame rovini i nemici.

Vegezio Flavio, Dell'arte della guerra, (volgarizzamento di Bono Giamboni, 1260 c.)

.

Menu Reggimento Lancieri di Milano (disciolto il 20 Aprile 1920), Padova 19 giugno 1920 tipografia Doyen, Torino, mm 160 x 80.

Menu, 27 Dicembre 1915
disegno di (René) Coulon.

Menu Santa Barbara, Postumia
4 Dicembre 1918, mm 300 x 210.

Menu "rancio", Roma 24 Gennaio 1943
decorato con vignette, mm 265 x 205.

Menu Lancieri Vittorio Emanuele II
Passariano, 3 Settembre 1906,
disegno di Giovanni Bonduri.

Menu dei Cavalleggeri di Catania dell'1 Ottobre 1883
raffinata cromolitografia stampata dalla Litografia Doyen in Torino, mm 140 x 90.

Menu dei Cavalleggeri Umberto I
litografia mm 90 x 140.

Serie di menù del 1907, ognuno con disegno a pastello e inchiostro diversi, realizzati ad Alpignano per il XX anniversario della leva 1877, su cartolina postale, mm 140 x 90.

La firma è probabilmente quella di Cesa Bianchi Paolo, ingegnere architetto nato a Milano nel 1840 da famiglia milanese, discendente, dal Cinquecento, dal Cesa e dai Bianchi.

Il Cesa fu volontario alla seconda spedizione in Sicilia nel 1860 e alla campagna del 1866. Socio onorario dell'Accademia delle Belle Arti di Brera, morì a Milano il 3 Gennaio 1920.

Menu del 1886 per la ricorrenza del cinquantenario del Corpo dei Bersaglieri di Alessandro Ferrero della Marmora (1799-1855) il 18 Giugno 1836. Litografia Doyen, Torino.

Feste e banchetti

La tavola era stata apparecchiata sotto la tettoia della rimessa. C'eran sopra quattro lombi di bue, sei polli arrosto, del vitello in umido, tre cosciotti di montone, e in mezzo un bel maialino da latte, fiancheggiato da quattro salsicciotti. Negli angoli si ergevano le caraffe dell'acquavite. Il sidro dolce in bottiglia spumeggiava attorno ai tappi, i bicchieri erano già stati riempiti in precedenza sino all'orlo. Grandi piatti di crema gialla che tremavano alla più lieve scossa della tavola presentavano le iniziali degli sposi, disegnate sulla loro superficie unite con arabeschi sottilissimi. Per le torte e i mandorlati si era fatto venire apposta un pasticciere di Yvetot. Nuovo del paese, aveva preparato le cose con un'attenzione particolare, e presentò in persona al termine del pranzo un'alzata che sollevò grandi grida d'ammirazione. Alla base c'era, per prima cosa, un quadrato di cartone blu raffigurante un tempio con portici, colonnati e statuette di stucco tutto in giro in nicchie tempestate di stelle di carta dorata; al secondo ripiano invece s'ergeva un torrione di pasta di savoiardi circondato da piccole fortificazioni in angelica, mandorle, uva secca, spicchi d'arancio, e sull'ultima piattaforma infine, formata da una prateria verde con rocce, laghi di marmellata e barchette di gusci di nocciole, si vedeva un Amorino che si dondolava su di un'altalena di cioccolata.

Gustave Flaubert, Madame Bovary, 1856

Grand Hotel di Birmingham, "Ladies Evening" Concerto, Cena, Ballo e Whist
2 Marzo 1928 - Menu e programma della serata,
sagomato a ventaglio, stemma massonico.

Cantaloup Frappé

Velouté Froid Nivernaise

Turban de Sole Villaret

Suprêmes de Volaille Jeannette
Salade Fédora

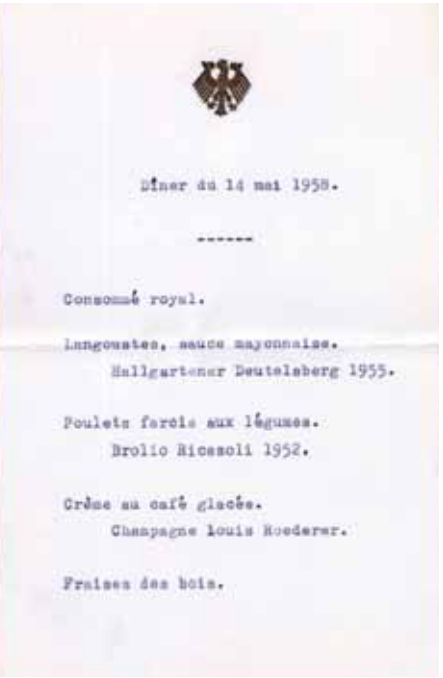
Champignons Bourguignonne

Charlotte Renaissance
Petits Gâteaux

Johannisberg 1945
Château Mouton d'Armailhacq 1938
Champagne Pommery-Greno Rosé 1945
Pedro Ximenez

4-VII-1952

Legazione Spagnola presso la Santa Sede
Menu del 4 Luglio 1952.



Dîner du 14 mai 1958.

Consommé royal.

Langoustes, sauce mayonnaise.
Hallgartener Deutelsberg 1955.

Poulets farcis aux légumes.
Brolio Ricasoli 1952.

Crème au café glacée.
Champagne Louis Roederer.

Fraises des bois.

Legazione Tedesca presso la Santa Sede
Menu del 14 Maggio 1958.

Grand Hôtel de Madrid
SEVILLE

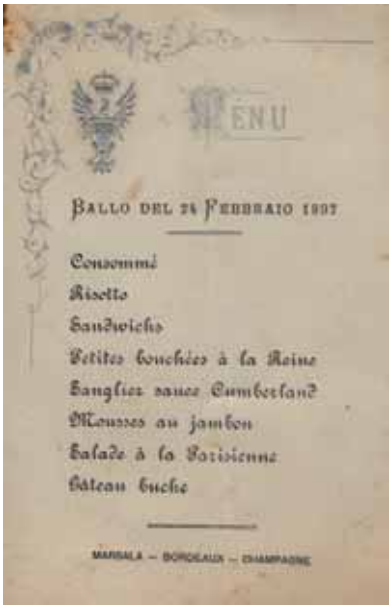
MENU

Consommé Payanne
Merlans Sines Herbes
Filet de Bœuf Bordelaise
Civet de Lièvre
Petits Pois à la Française
Chapons au Cresson
Crème au Chocolat Mousse

DESSERTS ASSORTIS
Voir la carte des Vins.

21 Janvier, 1904

Menu Grand Hotel de Madrid
a Siviglia, 21 Gennaio 1904.



MENU

Ballo del 24 Febbraio 1897

Consommé
Risotto
Sandwichs
Petites bouchées à la Reine
Langlier sauce Cumberland
Mousses au jambon
Salade à la Parisienne
Gâteau Buche

MARSALA — BORDEAUX — CHAMPAGNE

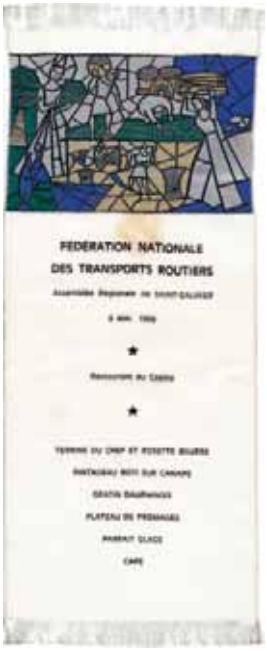
Casa Savoia, stemma con aquila
Menu del Ballo del 24 Febbraio 1897.

Menu, 22 Maggio 1901, ori a rilievo tipografia L. Wolf & G. Torino.

Menu, 19 Giugno 1911, ori a rilievo tipografia Outteryck, Bourbourg.

Menu, 1º Luglio 1913, stampa a rilievo tipografia Olagnou, Clermont Ferrand.

Mogliano Veneto (Villa Condulmer) menu del 4 Luglio 1926.



Menu, Saint-Galmier 6 maggio 1966
stampa a rilievo e ricami su seta.

Menu, Saint-Priest-en-Jarez 11 maggio
1985 stampa a rilievo e ricami su seta.

Copertina di menu in cartoncino,
con decori in rilievo in lacca e oro.

Menu di pranzo offerto agli scolari
di Saint-Ouen il 30 Maggio 1954.

Menu, 2 Maggio 1915, scritto a mano
su cartoncino prestampato.

Festa del "Macπ100" Napoli
7 Marzo 1912, litografia, mm 140 x90.

Menu in seta, Le Puy 26 Febbraio 1967
si cita il nome del cuoco, mm 310 x 125
la rosa del decoro è ricamata.

SUPRÊMES DE SOLES A L'AMIRALE

CŒUR DE FILET RENAISSANCE

CANETONS GLACÉS AU PORTO

TRUFFES ET MORILLES A LA CRÈME

CHAPONS TRUFFÉS A LA BROCHE

LANGOUSTES VICTORIA

GLACE PRIMEROSE

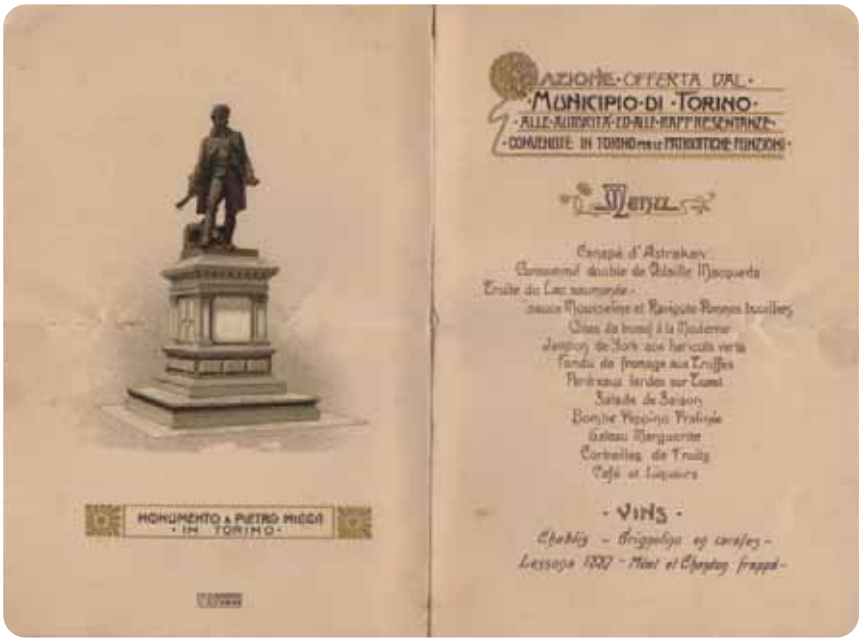
DESSERT

VINS

Le 20 Mai 1912

Menu, 20 Maggio 1912, composizione tipografica raffinata, tip. Perreyon, Lione.

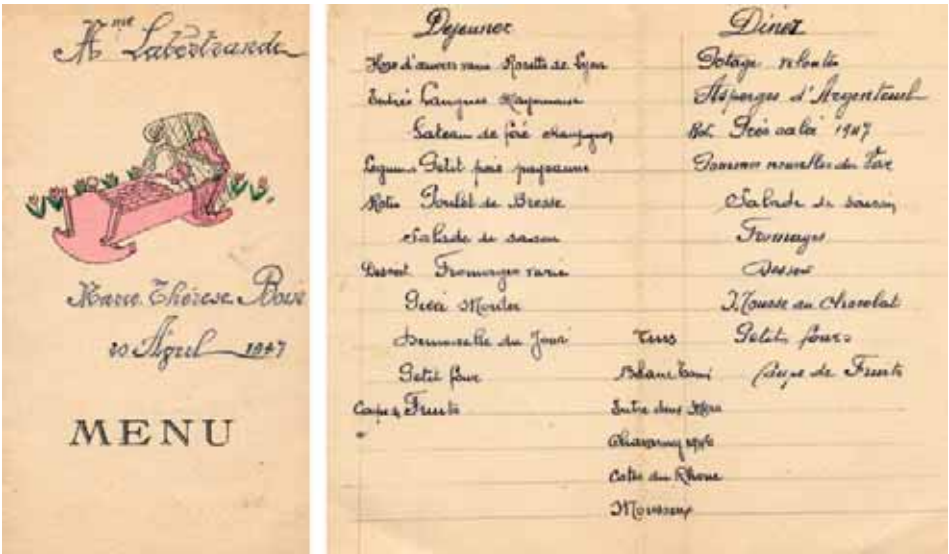
Copertina del menu, 8 Settembre 1907 per la commemorazione di Pietro Micca.



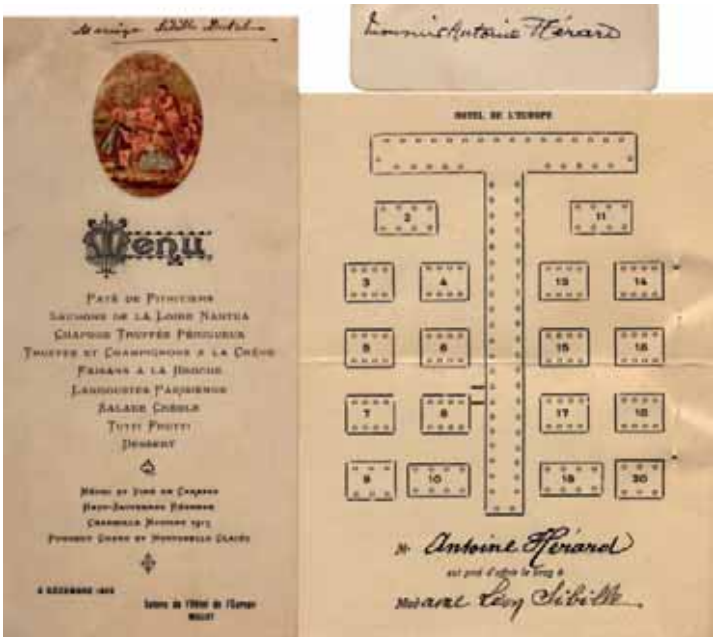
Pagine interne del menu, 8 Settembre 1907 per il bicentenario di Pietro Micca la lista cibaria è ancora scritta in francese, Litografia Salussoglia.

Menu del ristorante Berrier et Milliet
Lione, 20 Novembre 1907.

Menu del ristorante Berrier et Milliet
Lione, 15 Febbraio 1910.



Curioso menu del 20 Aprile 1947 per festeggiare una nascita. La copertina è prestampata e la doppia lista cibaria, pranzo e cena, scritta a penna su falsariga a lapis, mm 190 x 90.



Menu del celebre Salon de l'Hotel de l'Europe Milliet, 6 Dicembre 1922, litografia a colori, cornice a rilievo. Con la piantina dei posti assegnati a tavola e il segnaposto, mm 180 x 90.

Menu, 23 Giugno 1935, con doppia lista cibaria per il pranzo e per la cena. Degna di nota la pregevole lista dei vini dei grandi crus e chateaux di Francia.

PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA

IL SEGRETARIO GENERALE, PER INCARICO DEL PRESIDENTE
DELLA REPUBBLICA, SI ONORA INVITARE
l'On. Pio Lombardi Colini e Consorte

AL RICEVIMENTO CHE AVRA' LUOGO NEL PALAZZO DEL QUIRINALE
IL GIORNO 11 SETTEMBRE 1948 ALLE ORE 22, IN ONORE DEI DELEGATI
ALLA XXXVII CONFERENZA DELL'UNIONE INTERPARLAMENTARE

Invito classico della Presidenza della Repubblica, 11 Settembre 1948.

MINUTA

29 MAGGIO X

Antipasti
Maccheroni alla Larderello
Carciofi salsa Italia
Vitella arrosto
Insalata verde
Formaggi
Gelato alla crema
Pasticceria

29 MAGGIO X

VINI

Bianco Pomarance
Nero Pomarance
Vin Santo
Caffè

Menu, 29 Maggio 1932 a Larderello, comune di Pomarance, con i celebri soffioni.

Menu, 10 Giugno 1932, per il 4° Congresso Nazionale di Chimica a Pescara.
Insolito il colore (dichiaratamente chimico!) e raffinata la stampa della tipografia Volpi.

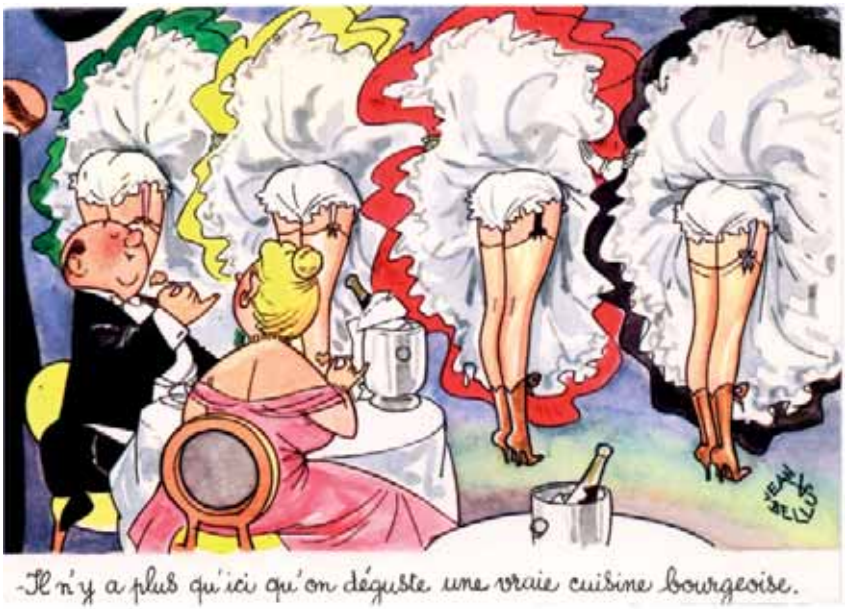
Menu, 9 Marzo 1886 per il pranzo delle maschere italiane. Una ricca allegoria con in primo piano Gianduia, sullo sfondo si intuisce la Mole Antonelliana ancora senza la guglia.

Menu del 24 Luglio 1910 per i coscritti di Saint-Denis della classe 1909. L'elegante decoro del cartoncino reca la pubblicità dello champagne Léon Chandon ed è stampato a rilievo in cromolitografia verniciata. La lista cibaria è scritta con copialettere, mm 230 x 160.

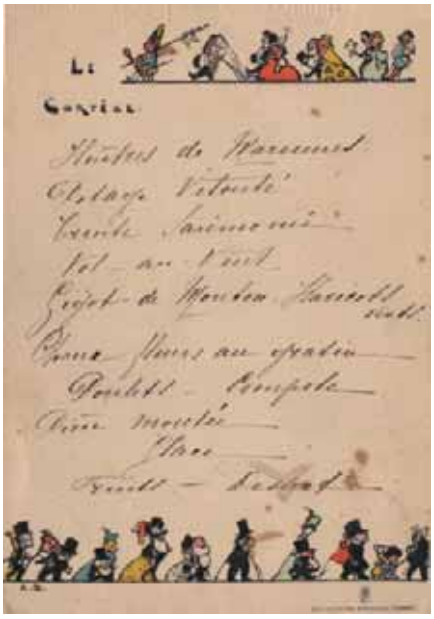
Il fait bon vivre

Mr. Leopold Bloom mangiava con gran gusto le interiora di animali e volatili. Gli piaceva la spessa minestra di rigaglie, gozzi piccanti, un cuore ripieno di arrosto, fette di fegato impanate e fritte, uova di merluzzo fritte. Più di tutto gli piacevano i rognoni di castrato alla griglia che gli lasciavano nel palato un fine gusto d'urina leggermente aromatica.

James Joyce, Ulysses, 1922



Menu disegnato da Jean Bellus (1911-1967) celebre illustratore e disegnatore di Tolosa. mm 110 x 160. Le serie dei menu erano stampate dai Laboratoires LLB Lebrun Megabyl.



Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica.

Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica.

Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica.

Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica.

Menu dell'Auberge du Sanglier Bleu, "Auberge peuplée de flics ou voyous et artistes des années 40", oggi "usine à rêves du pauvre et du touriste".

Menu della Turbonave Michelangelo, 12 Aprile 1974. In servizio per dieci anni, 1965-1975, poi in disarmo per le insostenibili perdite economiche del servizio transatlantico, trasportava 1775 passeggeri. Il salone delle feste era decorato da Tranquillo Marangoni.

Menu (politically incorrect) dell'1 Ottobre 1899, litografia.

Menu poetico della storica Trattoria Impiccetta in Trastevere, Roma.

Menu disegnato da Firmin E. Bouisset (1859-1925), che illustrò *La Petite Ménagère*.

Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica.

DIPLOMA DEI FRANCHI BEVITORI

Il bevitore beve e beverà, finchè il mondo esisterà, finchè la vigna produrrà, finchè soldi ne avrà

In virtù dei poteri conferitici dal Gran Maestro Bottalo di tutti i paesi del mondo.

Noi sottoscritti amatori del buon vino, nobili rampolli del primo mortale che beverà di più, grandi ammiratori di Noè, di Bacco e di Sileno, adoratori delle botti piene, degni emuli dei più rinomati e grandi bevitori, degni seguaci di Epicuro, nemici giurati delle rane, amministratori dei turaccioli, avvezzati dai signori negozianti di vini, consumatori di buoni liquori; colonne delle osterie, trattorie e Caffè, bevitori di tutti i paesi.

Abbiamo rilasciato il presente diploma al sig. figlio di Gregorio bevi vino soprannominato Lascia l'Acqua, e di Maria Giovanna La Bottiglia soprannominata Damigiana, nata a Ebbro, dipartimento delle Sbornie, Circondario degli assetati, Distretto dell'Uva, dell'età di cinche, statura di fiaschi e litri, testa di bronzo, capelli e sopracciglia colore del mosto, fronte larga come una botte, viso stretto come un collo di bottiglione, occhi vivaci e scoppiettanti come l'Asti spumante, naso forma di spina, bocca da imbuto, mento quadro tinto dal cago di sigaro masticato. Segni particolari: una voglia di bere fra il naso e il mento.

Affermiamo ed attestiamo a tutti i corpi avvinazzati che il portatore del presente diploma è un vero e leale bevitore, vuotando bicchieri, bottiglie e fiaschi, due ed anche tre volte al giorno, e che ha sempre saputo difendere la sua bandiera contro gli insolenti attacchi dei bevitori d'acqua.

Ingiungiamo in conseguenza a tutti i nostri fratelli sparsi nel globo terracqueo, ed in punti culminanti del medesimo fissato alle cantine e fiaschetterie:

1. Di non rifiutargli mai da bere, e di trovargli in caso di bisogno uno o più bicchieri di vino a volontà;
2. Di soccorrerlo nel caso lo vedessero con le gambe tremanti facendo zig zag nelle contrade, dando delle gomitate ai muri ed urtando i passanti.

CAMPAGNE E FERITE

Un occhio pestato alla guerra da colpi di turaccioli, un colpo di bottiglia sul naso alla memorabile battaglia dei bevitori, muso posto in seguito a caduta per ubbriachezza.

Fatto al campo degli sbornioni il mese di dell'anno delle vendemmie

I MEMBRI DELLA SOCIETA'

Firmati gli amministratori: **Bevi bene — Bevi secco — Bevi senza sete — Bevi ancora — Bevi sempre — Bevi incessantemente** — Il Direttore **Cava tappi** — Il segretario **Bevi alla bottiglia**

Visto ed approvato dal Presidente del Barile **Sempre Brillo**

CODICE PENALE DI BACCO

Assenza dalla Società quando si beve, 1 un anno di galera — Abbandono del suo posto quando si è all'osteria, 6 anni di ferri — Mettere dell'acqua nel vino, 7 anni di ferri — Bere il suo bicchiere in due volte, 6 mesi di prigione — Avere relazione con un bevitore d'acqua, morte — Rompere una bottiglia piena di vino essendo in collera 2 anni di galera — Dormire sotto il tavolo essendo ebbro, 6 anni di ferri — Sopportare la sete avendo denaro in tasca, lavori forzati a vita — Rifiutar da bere quando si è invitati, 5 anni di galera — Non inchinarsi davanti alle botti e non sorridere davanti ad una bottiglia piena, 15 giorni di prigione — Lasciare il bicchiere vuoto in società, id. — Non frequentare le osterie, 2 anni di ferri — Diventar rosso quando vi danno il nome di bevitore, 5 anni di ferri — Giuramento di non più bere, degradazione — Servirsi dell'acqua in società, morte — Vuotare il bicchiere sotto il tavolo 2 anni di ferri — Abbandonare il suo camerata quando vacilla, 10 anni di prigione — Lasciarsi nel pantalone essendo ebbro, scacciato di società.

Dalle caratteristiche della carta, dei fregi e dei caratteri di stampa, questo foglio tipografico risale ai primi del Novecento. Rimase appeso a monito per decenni alle pareti di un'osteria.

LA RECLAME

Diceva l'oste al vino:
«Tu mi diventi vecchio,
ti voglio maritare
con l'acqua del mio secchio».
Rispose il vino all'oste:
«Fa' le pubblicazioni,
sposo l'Idrolitina
del cavalier Gazzoni»

Menu del 29 Giugno 1908.
Nel 1845 David Sprüngli apre a Zurigo una cioccolateria, i figli acquisteranno la Lindt nel 1899.

Menu del 6 Agosto 1905. Charles-Amédée Kohler nel 1830 a Losanna produsse il primo cioccolato con nocciole.

Menu del 27 Dicembre 1914. La Maggi, prodotti alimentari, nasce nel 1869, dal 1947 fa parte del gruppo Nestlè.

Ilario e Leopoldo Ruffino fondarono la ditta nel 1877, passò nel 1913 ai Folonari e nel 2011 alla Constellations Brands.

L'1 Luglio 1847 fu costituita a Torino una "Distilleria Nazionale da spirito di vino all'uso di Francia", che nel 1863 prende il nome di Martini. Dal 1950 le iniziative di comunicazione e di immagine (Testa) la rendono nota nel mondo. Nel 1993 si fonde con Bacardi.

"Vieille Cure" è un liquore dorato prodotto fino al 1986 a Cenon (Bordeaux), a base di Fine Champagne, Armagnac e 52 erbe.

In Borgogna. Nel XII sec. iniziò qui la produzione del Clos-Vougeot, il castello è sede della Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

L'Enciclopedia Treccani definisce "liquore da convento" questo distillato prodotto in Charente, nel cuore del Cognac.

Il marchio Crodo identifica le bevande che nascono dalle acque minerali delle fonti di Crodo (Verbania).
Dal 1997 è Gruppo Campari.

Oltre che con le celebri figurine che per 100 anni calamitarono l'interesse dei collezionisti nel mondo, il barone Justus Von Liebig (1803-1873) dal 1872 adottò anche questi eleganti menu cromolitografici per promuovere il suo estratto di carne prodotto aziendalmente dal 1865.

Anche per i menu Liebig le serie furono varie, storia, geografia, scienze, monumenti, personaggi famosi, usi e costumi, melodramma ecc.

Si ispira ai menu Liebig questo menu Cinzano datato 8 Marzo 1911. Cinzano, nata nel 1757, nel 1999 entra nel Gruppo Campari.

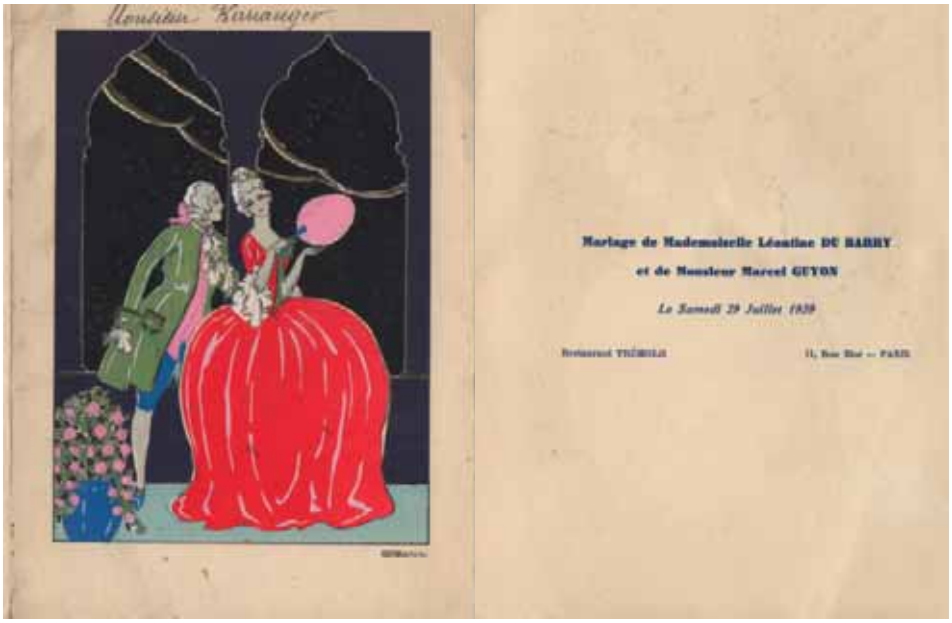
GRAND HOTEL

Il ristorante della prima classe del Titanic era gestito da un italiano, Gaspare Pietro Antonio Luigi Gatti. Si chiamava "À la carte", ed era esclusivo per il suo arredamento in stile Gregoriano. I passeggeri potevano accedervi a qualsiasi ora del giorno, ogni volta che lo desideravano. Il Caffè Parigino affacciato sul mare aveva lo stesso menù, ma l'ambiente richiamava un classico caffè della capitale francese: i tavoli e le sedie erano in vimini, e c'erano piante rampicanti sulle pareti. L'immensa sala da pranzo poteva ospitare circa 500 persone, era arredata in stile Giacobiano, aveva le sedie in pelle verde ed era illuminata a giorno da modernissime plafoniere.

In questo menu "i morsi si danno per solleticare i sensi". La tavola liberty alberga in un'atmosfera languida, elegante e rarefatta.

Menu del 17 Luglio 1886. Dopo il 1650 la "casa dei Carron" diventò "Hotel Ange" e un'attrattiva dell'aristocrazia piemontese.

Hotel Quirinale, Roma, 6 Maggio 1883, menu in onore del Principe Arnolfo di Baviera. "Ieri nell'albergo del Quirinale il ff. di sindaco duca Torlonia ha offerto una colezione agli ufficiali di cavalleria ... Il duca Torlonia fece un brindisi alla Famiglia Reale e ...". Gazz. Uff. del Regno, 7 Maggio.



Menu, 29 luglio 1939, litografico dell'editore Duponchel disegnato da Bruni Gherri Moro, che a Parigi nel 1918 frequentò Severini al Café des Artistes de la Rotonde a Montparnasse.

Menu, 6 Agosto 1907, Nizza, Restaurant Rimbaud, stampa in lacca a rilievo.

Menu di bordo del piroscafo Tomaso di Savoia, compagnia Lloyd Sabaudo, 1915.

Menu, 5 Dicembre 1933, Restaurant Milliet, Parigi. Colorato all'acquerello.

Menu del Claridges Hotel di Londra, la Mi-Carême è una festa di carnavale.

Menu di bordo del 3 Giugno 1966 della motonave Jugoslavija, linee Jadrolinija.

Menu, 5 Febbraio 1929, Central Hotel, Parigi, litografia.

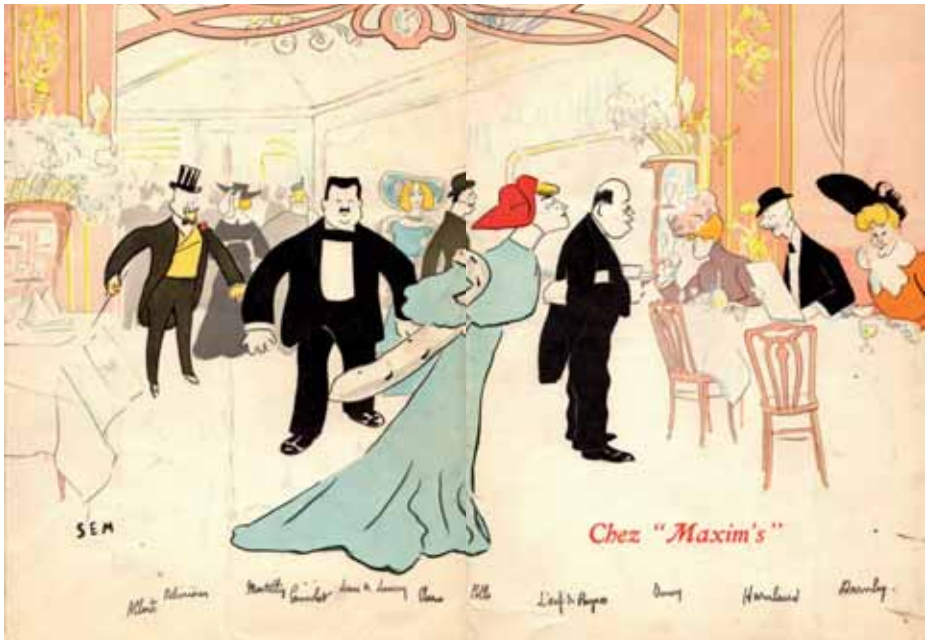
Menu, 13 Luglio 1907, Hotel Stephanie, Baden-Baden, litografia.

Menu, 12 Febbraio 1925, Régnier Hotel Metropole, oro e lacca in rilievo.

Menu, Crociera di San Silvestro della motonave Roma, 1° Gennaio 1935.

Menu, Crociera Turisanda della motonave Roma, 11 Aprile 1939.

Menu, 2 Febbraio 1922, vignetta di particolare eleganza nel connubio fra l'idillica scena campestre di fine Settecento e la cornice dorata in rilievo.

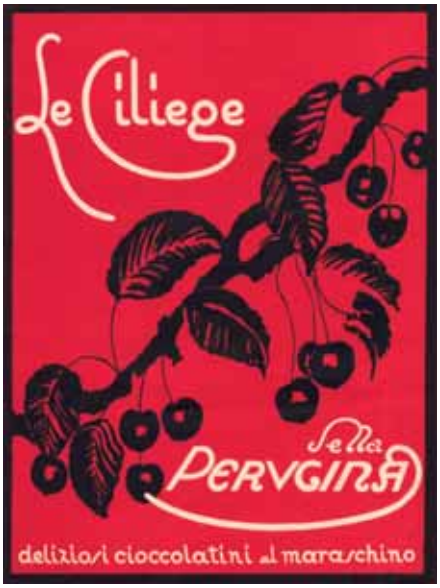


Menu di Chez Maxim's, Anni 60, nella rue Royale, inaugurato nel 1893, in piena Belle Époque, famoso per le decorazioni art nouveau, sinonimo di alta gastronomia.

AUTARCHIA

Io simpatizzo piuttosto con coloro che vorrebbero ridurre al minimo il groviglio economico tra le nazioni, che non con quelli che lo vorrebbero aumentare al massimo. Le idee, il sapere, la scienza, l'ospitalità, il viaggiare, – queste sono le cose che per loro natura dovrebbero essere internazionali. Ma lasciate che le merci siano fatte in casa ogni qualvolta ciò è ragionevolmente e praticamente possibile, e, soprattutto, che la finanza sia eminentemente nazionale.

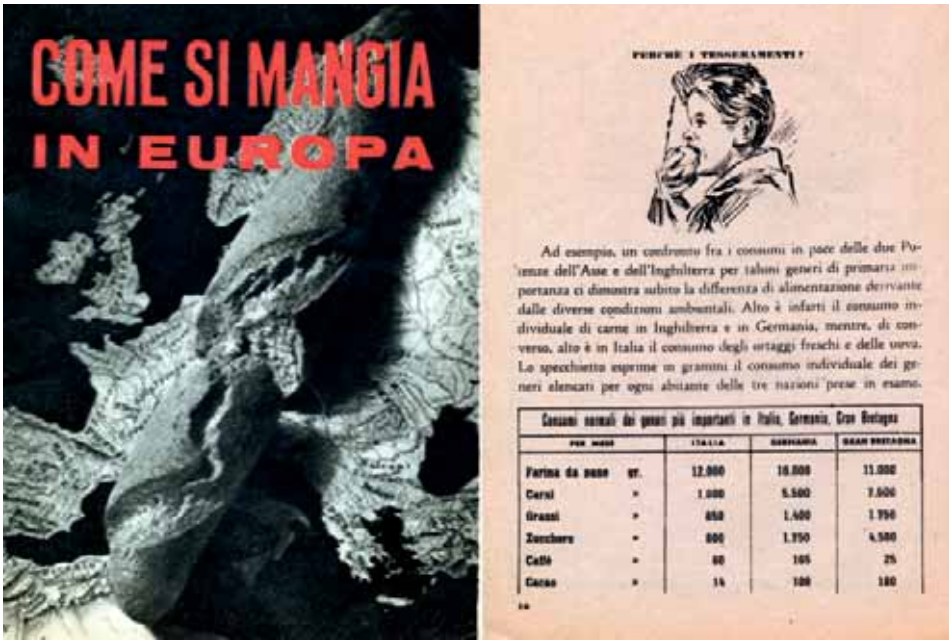
John Maynard Keynes, Autarchia economica, 1933



La Perugina sorge nel 1907, come Società Italiana per la Fabbricazione dei Confetti. Nel biennio 1924-25 si occupa dell'immagine della Perugina il pittore cubista Federico Seneca. Durante gli Anni 30 l'azienda si concentra su una produzione sempre più di lusso. Iniziano le esportazioni anche in America, 1935, con la presentazione di prodotti Perugina a New York in un negozio sulla Fifth Avenue che commercializzò prodotti tipici italiani. Il legame col regime fascista era stretto e il Duce in persona firmò la frase: "…vi dico e vi autorizzo a ripeterlo che il vostro prodotto è davvero squisito" che campeggiò a lungo sui manifesti.

Elegante immagine di Federico Seneca con elementi vicini a Depero futurista

Nel 1935 la carne costava 18 lire al chilo, il baccalà 2,50. I consumi di pesce crebbero.



"Non è il lato economico delle sanzioni quello che ci sdegna. Le sanzioni economiche, in un certo senso, saranno utili al Popolo Italiano". 2 Dic. 1935, balcone di Palazzo Venezia.

Provincia di PAVIA — NORMALI CONSUMATORI — Comune di PAVIA

Carta annonaria individuale per PANE e GENERI DA MINESTRA

VALIDA PER I MESI DA NOVEMBRE 1943 A FEBBRAIO 1944

N.° 60886

Rilasciata a

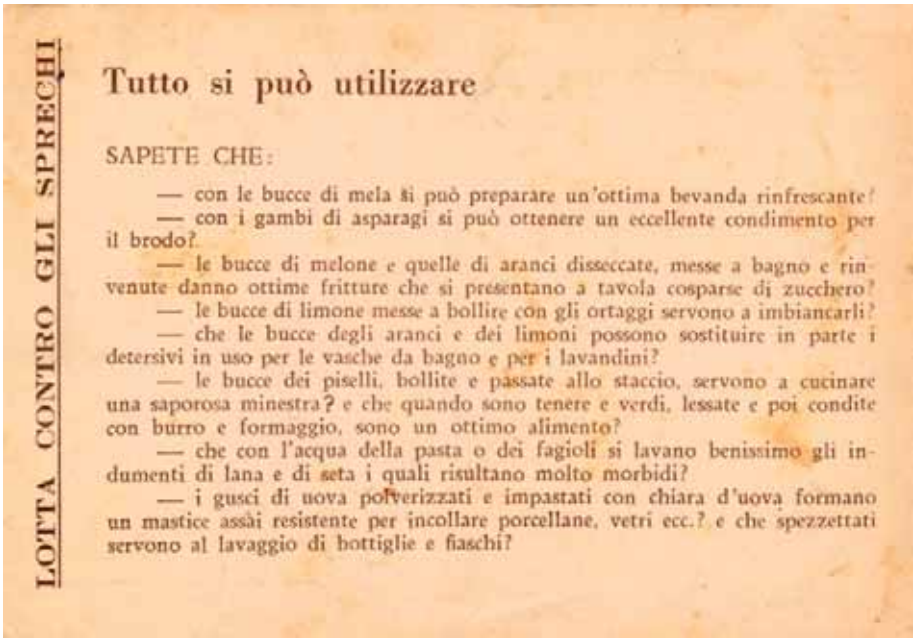
abitante in

Firma

AVVERTENZE

GENERI DA MINESTRA

Razionamento: assegnazione a ciascun cittadino di una razione fissa di generi alimentari o di uso quotidiano, allo scopo di disciplinarne i consumi mediante una tessera annonaria.



LOTTA CONTRO GLI SPRECHI

Tutto si può utilizzare

SAPETE CHE:

— con le bucce di mela si può preparare un'ottima bevanda rinfrescante?

— con i gambi di asparagi si può ottenere un eccellente condimento per il brodo?

— le bucce di melone e quelle di aranci disseccate, messe a bagno e rinvenute danno ottime fritture che si presentano a tavola cosparse di zucchero?

— le bucce di limone messe a bollire con gli ortaggi servono a imbiancarli?

— che le bucce degli aranci e dei limoni possono sostituire in parte i detersivi in uso per le vasche da bagno e per i lavandini?

— le bucce dei piselli, bollite e passate allo staccio, servono a cucinare una saporosa minestra? e che quando sono tenere e verdi, lessate e poi condite con burro e formaggio, sono un ottimo alimento?

— che con l'acqua della pasta o dei fagioli si lavano benissimo gli indumenti di lana e di seta i quali risultano molto morbidi?

— i gusci di uova polverizzati e impastati con chiara d'uova formano un mastice assài resistente per incollare porcellane, vetri ecc.? e che spezzettati servono al lavaggio di bottiglie e fiaschi?

Il sapone e la mancanza di grassi erano il grande assillo delle massaie. Si faceva il bucato oltre che con la cenere con altri infernali intrugli che la propaganda spesso pubblicizzava.

P. N. F.

FEDERAZIONE PROVINCIALE FASCI FEMMINILI - TRIESTE

RICETTARIO AUTARCHICO

DEL CONCORSO PROVINCIALE PER PASTI ECONOMICI

Il 18 novembre 1933 è ormai una data che segna l'inizio di una nuova fase della storia italiana. Il 18 novembre reca in sè qualche cosa di definitivo, vorrei dire di irreparabile. La nuova fase della storia italiana sarà dominata da questo postulato: realizzare nel più breve termine possibile il massimo possibile di autonomia nella vita economica della Nazione.

Un operaio guadagna circa 300 lire il mese, un impiegaro 400, un dirigente 1.000.

I° GIORNO

PRANZO

Vercelli

Cavolo-verza chg. 1

Olio cucch. 2

Aglio prezzemolo

Salsiccie 1 paio

Cotonne fresche gr. 100

Lardo gr. 20

Formigiano gr. 10

Maccheroni gr. 300

CENA

Polenta patate

Patate chg. 1.50

Farina gr. 300

Burro gr. 60

Uova p. 1

Formaggio gr. 30

Sugo con carne macinata

Carne gr. 150

Olio cucch. 1

Pomodoro cucch. 2

Frutta

Aranci chg. 1

Polenta patate: Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati fare un gonfio e avvolgerlo in una salvietta, prima bagnata nell'acqua fredda. Legarla stretta e sospesa ad un cucchiaio di legno mettere a bollire nell'acqua salata. In un ora sarà cotta.

Duce duce come na fatt r'dusce, la d' senza pane e la nott' senza lusce" (rit. popolare).

MUNICIPIO DI VICENZA

UFFICIO RAZIONAMENTO CONSUMI

Vicenza, li 24-5-44

SI CERTIFICA

che alla famiglia Lammartin Dino

già qui residente in Via Porta Lupia 18

composta di n. cinque persone, è stata ritirata la tessera della legna per cottura vivande N. 720 perchè sfollata a Ponte di Castegnero

Si rilascia, su richiesta degli interessati, per uso annonario.

Il Dirigente Uff. Raz. Consumi

Tip. ZOLA & PUGA - Vicenza

Si ricorre anche alla raccolta dei prodotti e alla loro redistribuzione (con l'ammasso), secondo le necessità locali, determinate dal numero dei cittadini residenti in ogni Comune.

NUNC EST BIBENDUM

Questo nappo che sembra una pozzanghera,
colmo è d'un vin sì forte e sì possente,
che per ischerzo baldanzosamente
sbarbica i denti, e le mascelle sganghera:
quasi ben gonfio e rapido torrente
urta il palato, e il gorgozzule inonda,
e precipita in giù tanto fremente,
ch'appena il cape l'una e l'altra sponda.

Francesco Redi, Bacco in Toscana, 1685

Mimmo Paladino

Valerio Adami

Emilio Tadini

Mimmo Paladino

Pierre Alechinsky

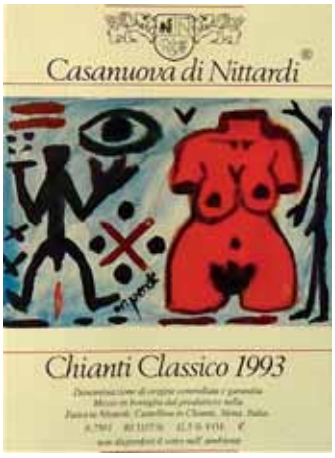
Tomi Ungerer

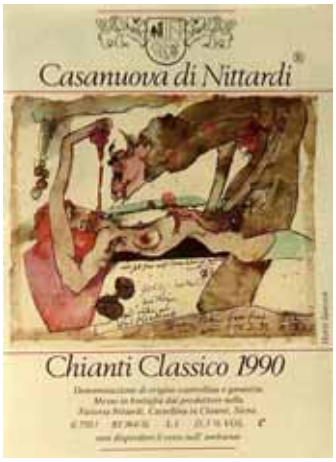
Dario Fo

Sandro Chia

Sandro Chia

A. R. Penck



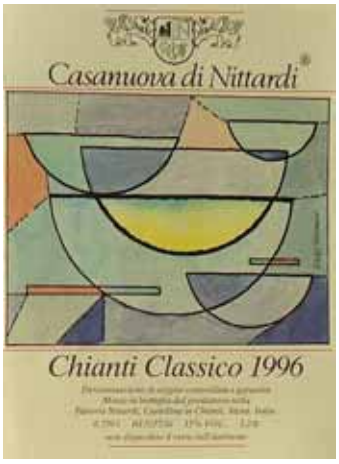


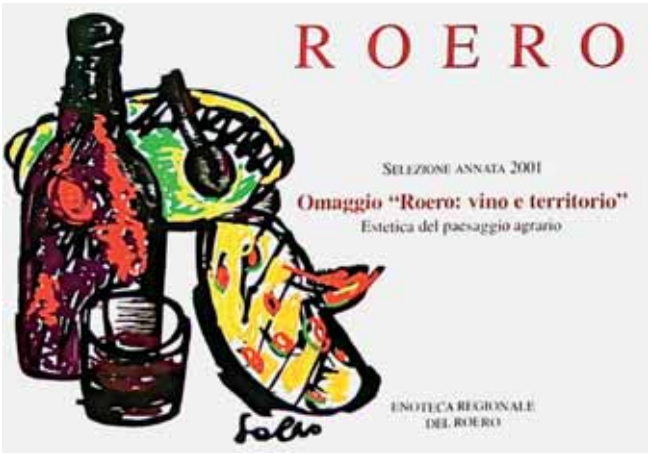
Horst Janssen

Sandro Chia

Sandro Chia

Luigi Veronesi





Salvo

Elio Torrieri

Horst Janssen, acquerello, cm 80 x 97 - 1990.

Valerio Adami, penna e inchiostro, cm 54 x 69 - 1991.

Emilio Tadini, acrilico su carta, cm 40 x 30 - 1999.

Salvo, dal libro "*Cucinacrudele*" - xilografia acquerellata, mm 350 x 390 - 2003).

Tomi Ungerer, tecnica mista, cm 23,5 x 18 (particolare) - 2007.

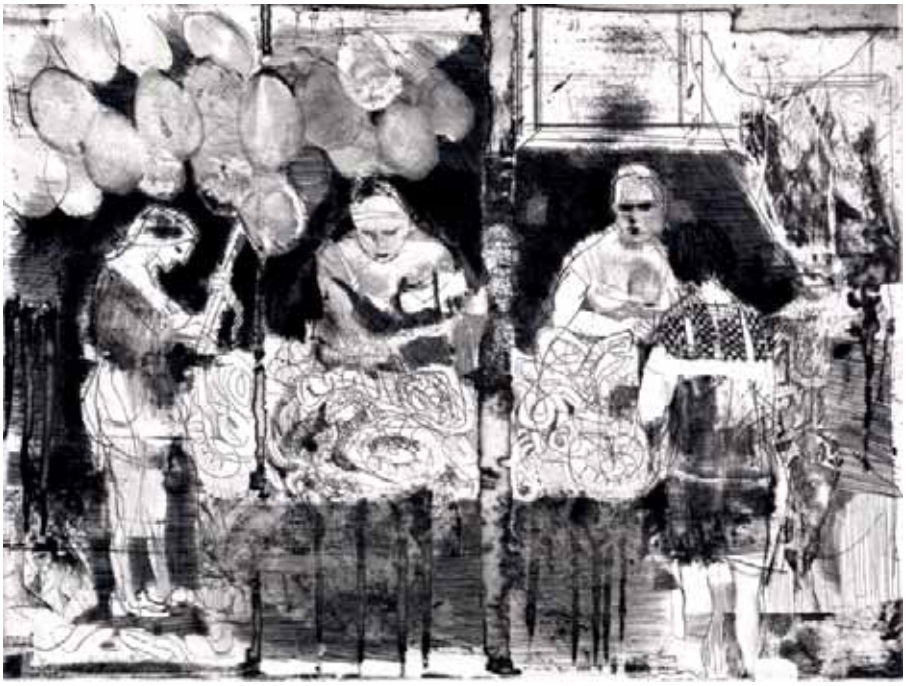
Francesco Tabusso, per il libro "*Culinaria*" - Il pranzo della festa, xilografia acquerellata, cm 24x35 - 2005.

Carte in tavola

Noi futuristi sentiamo che per il maschio la voluttà dell'amare è scavatrice abissale dall'alto al basso, mentre per la femmina è orizzontale a ventaglio. La voluttà del palato è invece per il maschio e per la femmina sempre ascensionale dal basso all'alto del corpo umano. Sentiamo inoltre la necessità di impedire che l'Italiano diventi cubico massiccio impiombato da una compattezza opaca e cieca. Si armonizzi invece sempre più coll'italiana, snella trasparenza spiralica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo una agilità di corpi italiani adatti ai leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro legno acciaio.

Manifesto della cucina futurista, 28 agosto 1930

Franco Gentilini, menu per il ristorante La Colomba,
Venezia, mm 450 x 320 - 14 Giugno 1968.



Mario Calandri, *La Tripperia*, acquaforte e puntasecca, cm 30 x 39,5 - 1968.

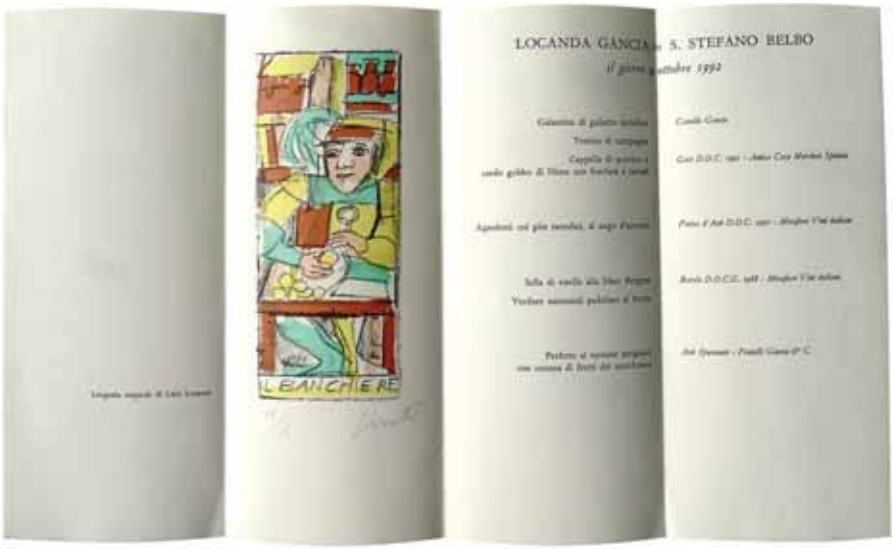
Ugo Nespolo, *Castagne*, serigrafia, cm 21 x 330 - 2008.

Mario Tozzi, menu per il ristorante
La Colomba, Venezia, mm 450 x 320
3 Giugno 1974.

Zoran Music,
menu per il ristorante La Colomba,
Venezia, mm 350 x 325 - 1962.

Luca Crippa, menu per il ristorante
La Colomba, Venezia, mm 350 x 325
15 Giugno 1956.

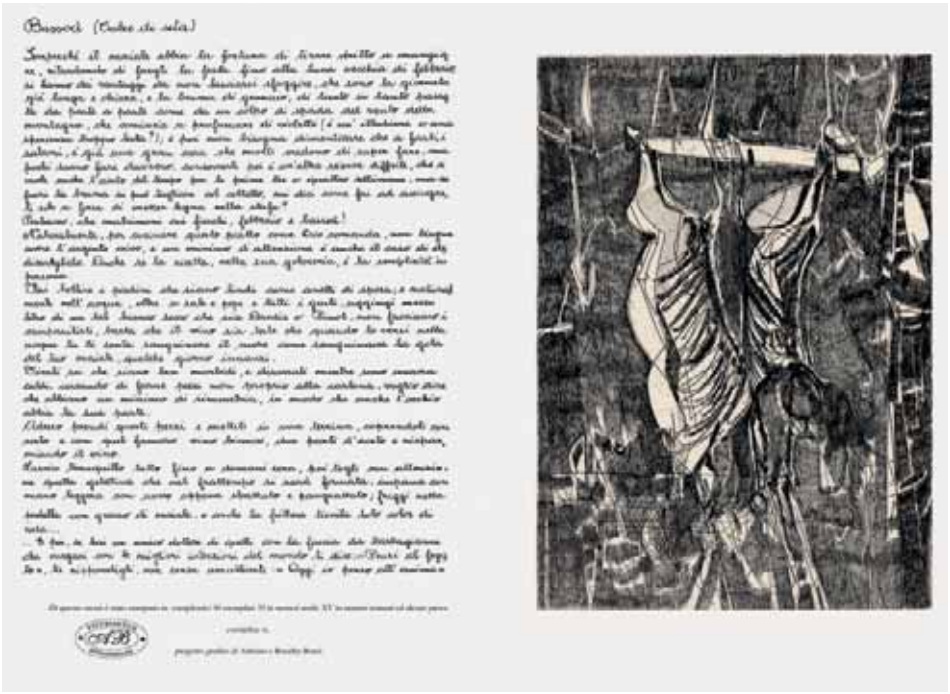
Georges Mathieu, menu per il ristorante
La Colomba, Venezia, mm 450 x 320
22 Gennaio 1962.



Emanuele Luzzati, menu per la Locanda Gancia a Santo Stefano Belbo, 4 Ottobre 1992.

Walter Piacesi, menu per Trattoria della Posta a Serravalle 18 Febbraio 1984.

Luciano Minguzzi, menu per "da Michelin" a Bordighera, 23 Giugno 1984.



Salvo, da “Cucinacrudele” - *Funghi*, xilografia acquerellata, mm 350 x 420 - 2003.

Piero Ruggeri, dal Gentilboca soagnà - *Crin squarsà*, acquaforte, mm 240 x 178 - 1976.

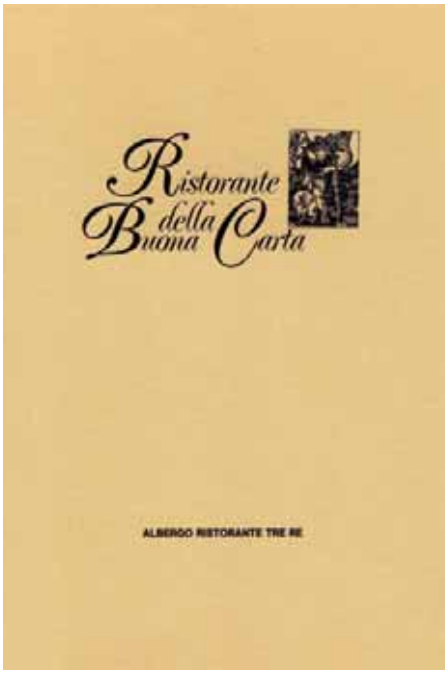
Menu per "Il Grappolo", Alessandria, mm. 450x320, Edizioni Vecchiantico per la delegazione dell'Accademia Italiana della Cucina, 17 Ottobre 2013. Dipinto di Piero Morando.

Domenico Musci - La dea del mare, mm 350 x 250.

Giacomo Soffiantino, La campana di vetro mm 500 x 350.

Menu per "Losanna", Masio (Al), per la delegazione di Alessandria dell'Accademia Italiana della Cucina, 20 Ottobre 2011. "*Melone e uva nera*", dipinto di Mario Calandri.

Maurizio Rivetti, Menu per il ristorante "La Bèl'Àuda", mm 250 x 175 - 2014.



Guido Giordano, Menu per il ristorante "Tre Re" di Castellamonte, mm 250 x 175 - 1985.

Giancarlo Vitali, *Pollo sulla sedia* - acquaforte e acquatinta, mm 250 x 170 - 1989.

Gianfranco Schialvino, *Fiera del tartufo*, xilografia, mm 240 x 180 - 1991.

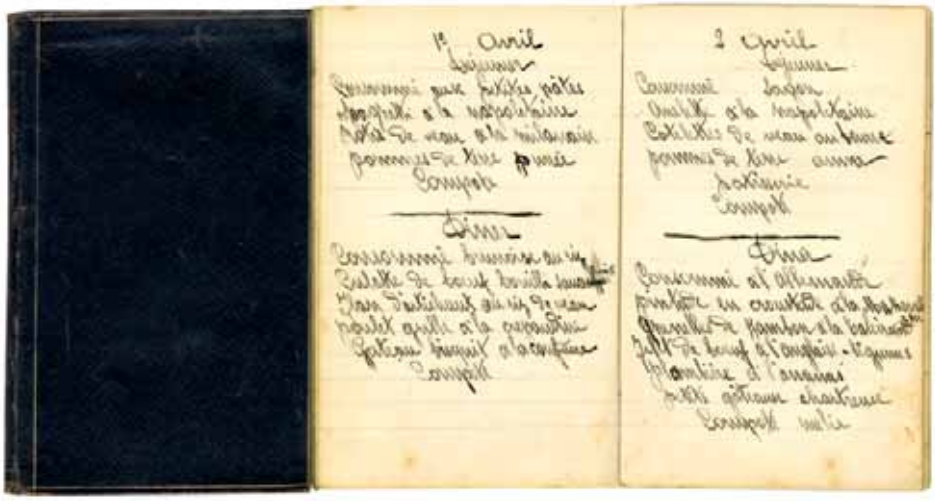
Quattro menu del Ristorante "Da Fausto", realizzati in occasione delle riunioni conviviali per le inaugurazioni delle mostre di Casa Felìcita a Cavatore (Al).
Gli artisti autori delle immagini sono, in senso orario: Francesco Casorati, Piero Ruggeri, Enrico Paulucci, Fernando Eandi (Edizioni Vecchiantico).

Mario Calandri, Cortiglione, acquerello, 1973.

Gianfranco Schialvino, menu del ristorante "La Torre", Casale Monferrato, mm 450 x 320, per la delegazione di Alessandria dell'Accademia Italiana della Cucina,16 Marzo 2008.

Sergio Saccomandi, *Ricette del Canavese*, tecnica mista, cm 70 x 50 - 2014.

Anna Torriero, Uovo (con le mucche) - 2009.



Questi due libretti, rilegati in pelle, con le minute giornaliere dei pasti di Casa Savoia, sono presumibilmente da datare all'inizio del secolo scorso; in ogni caso prima del 1907, anno in cui il re, con motu proprio, decretò l'uso della lingua italiana nella compilazione dei menu di Corte.

La metodica sequenza delle portate, con una costante alternanza di materie prime solitamente eguali, cucinate tuttavia in molti modi diversi, lo farebbe attribuire ad Amedeo Pettini, chef di Vittorio Emanuele III, re noto per la sua tavola frugale, rigorosa e sobria.

Biblioteca Nazionale Braidense - Sala Maria Teresa

(a pagina 95)
Remo Wolf, ex libris per Adriano Benzi
con il logo dell'Accademia Italiana della Cucina, xilografia.

INDICE

Carte in tavola	pagina	6
L'origine del menu	”	10
Catalogo	”	13
Indietro nel tempo	”	14
Casa Savoia	”	24
Fiori in tavola	”	30
Oro e merletti	”	37
In alta uniforme e in caserma	”	40
Feste e banchetti	”	47
Il fait bon vivre	”	57
La reclame	”	62
Grand hotel	”	66
Autarchia	”	72
Nunc est bibendum	”	76
Arte in tavola	”	82

Il 21 marzo 2014
con gli auspici propizi di una nuova Primavera
la Grafica Santhiatese
ha licenziato
CARTE IN TAVOLA
catalogo stampato
in occasione della mostra di
rari menù antichi e d'artista
alla Biblioteca Nazionale Braidense
in Milano
in 500 esemplari

laus deo