

Silverio Cineri
Cuoco in Faenza
Ottobre 2020

Passeggiata attraverso duemila anni di storia italiana sulle minute, con qualche scivolone fuori dal confine.

È lontano il tempo quando l'uomo si nutriva principalmente di fiori, radici, vegetali, miele, forse latte e sangue caldo di animali.

Questi primi alimenti che sono stati molto importanti per mantenere la vita delle persone umane non si pensava certamente che per nutrirsi ci sarebbe stato bisogno di organizzare il pasto, scrivendolo in una sequenza, dandone una vera scaletta un percorso da seguire migliorando le sensazioni dei gusti di ognuno di noi, in quei tempi non avrebbero mai pensato di aver bisogno di un menu.

Ma l'intelligenza porta sempre all'evoluzione, alla crescita dell'uomo, la cucina è stata un primo pensiero legato alla cultura, rappresenta certamente l'aspetto più interessante della vita, nella crescita eretta dei popoli.

Gli Egiziani, fabbricavano si sa, dei vasi di bronzo che gli servivano a far bollire le carni, le verdure, ottenendo delle acque saporite da bere, intenerendo quelle carni e verdure per poterle mangiare molto meglio.

Questo sistema innovativo, si spostò facilmente dalla terra natia, gli Egiziani lo insegnarono al popolo dei Caldei.

È scritto che Esaù, figlio di Isacco, Caldeo di nascita, vende a Giacobbe, per una minestra di lenticchie cotta, il diritto di primogenitura, un fatto certamente importante per capire le evoluzioni della storia, ma soprattutto per noi, per valutare il peso e il valore, che si poteva ottenere da un piatto elaborato e cotto creato in cucina dentro a dei vasi di bronzo.

L'Ateneo, ci è stato testimone nel tramandarci la notizia di una lista cibaria con la quale si può dedurre quali fossero le abitudini dei Greci nel IV secolo A.C.

Pasticcerie leggere sul principio, poi anguille grosse, un potage di calamaretti e seppie, una triglia decumana con granchiolini, carne pesta, stufato, arrosto di tonno, frattaglie di maiale, dei prosciuttini, delle carni di

capretto e di agnello arrostate, delle lepri, delle pernici, dei pollastri dei colombi e poi dei dolci con miele rosato, del latte rappreso e delle torte con cacio.

Anche i Romani dei primi tempi, erano poco impegnati in cucina, era un popolo che mangiava per sopravvivere, ma man mano che conquistavano nuovi popoli e li sottomettevano alle loro regole, poi ne acquisivano le culture e fra queste c'era la cultura della cucina.

Si dice l'appetito viene mangiando e per loro fu proprio così, di tutti i villaggi che conquistavano, come dei parassiti, portavano via come bottino di guerra cibi particolari, ma anche coloro che sapevano prepararli, così Roma oltre che essere la culla di tante culture, acquisiva altri gusti alimentari, sia nelle combinazioni dei cibi, ma anche con le importazioni di piante o animali da coltivare a Roma o lì attorno, per poi trasformarli. Con questo sistema in poco tempo acquisirono sempre più il buon gusto, apprezzando sempre più il piacere della mensa.

La mensa era diventata così importante, che per non fare rovinare nessuno irrimediabilmente dovettero frenare questa pazzia gastronomica, con delle leggi speciali.

Ma a Roma ormai era scoppiata questa competitività fra le famiglie Patrizie, a colpi di stranezze gastronomiche, ed era difficile fermarla, anche perché si raggiungevano così nuovi obiettivi di prestigio.

Sembra che, anche i Latini usassero fare una tabella, chiamata Informatia, anche in questa erano elencate tutte le vivande che sarebbero state servite sulle tavole nei convivi.

Questa tabella o lista cibaria, era spalmata con cera sopra, questo potrebbe bastare per capire il perché non ci sono mai pervenute, anche se tutti i più grandi studiosi sono concordi nell'affermare che queste carte sono sicuramente esistite.

Il pontefice Quinto Metello, ha conservato nel suo albo privato, la Informatio del convivio eseguito in data 23 agosto nel anno 688 A.C. Per il Flamice (sacerdote) di Marte, e Lucio Cornelio Lentule, questo convivio si preparò a Roma, ed ecco cosa è scritto in quella Informatio:

Antecoena (antipasti)

Frutti di mare, tordi con asparagi (turdos asparagos), pollanche grasse (gallinam altilem), frutti di mare cotti (ostreas, colleaus, condila),

beccafichi con costolette di capretto, di cinghiale, pasticetti di pollo (altilia ex farina involuta), beccafichi e tortore contornate di murici.

In Cena (Grosso del Pranzo)

Sonate di scrofe e grugnì di cinghiale, fricassea di anatre e furgnettole, lepri e polli arrosto, crostata annula, rombi affogati nel vino di Chio, vitello arrosto, panetti Piceni con uva passa e miele al forno.

I Romani, iniziavano sempre nel convivio, con l'antecoena (antipasto), seguita dalla cena, costituita da vivande d'entrata e da piatti di rilievo, la seconda mensa e anche la tertia cena, questa era costituita da arrosto di vitello, che con la lattuga condita con olio, axyarun e tuorli d'uova stemperati in esso, rappresentavano la portata di chiusura del pranzo, seguivano i dolci.

Nella Informatio data prima manca la parte superiore, la seconda mensa, ma i grandi studiosi ci assicurano che iniziava sempre con i Panetti Piceni, con uva passa, miele, cotti al forno. Oserei dire che questo panetto è uguale alla girella dolce che si trova spesso nelle vetrinette del bar dove si fanno le Colazioni.

Concluderei qui questa antica pagina di storia gastronomica, affermando che l'uso dei menu, che italianamente chiamiamo lista, minuta, nota, che questo uso di una brutta copia dove ci si accordava elencando i piatti da proporre è antichissima, se fosse nata in Romagna questo Informatio si direbbe di sicuro:

C'le' Pio' vecia d'la' pie' fretta.

È più vecchia della pizza fritta.

E per noi vuol dire che è un fatto vecchissimo, tanto vecchio che non ci è possibile ricordarlo.

I secolo D.C.

Mi sembra difficile iniziare e continuare a parlare di minuta o menu senza parlare di cuochi, cuoche e di cucina durante i secoli.

Di cuochi c'è ne sono di tante categorie, ma quelli che hanno lasciato una nitida impronta sono i più creativi, quelli che lavorano al confine della realtà del gusto, con le materie prime più incredibili e inusuali, ma riescono nella loro maestria a farle combaciare creando degli equilibri così particolari, così nuovi e impensabili che ti incuriosiscono da quando leggi il suo nome nella minuta.

Questo è quello che ci può succedere oggi leggendo qualche minuta con sopra scritti dei piatti con parole stridenti, ma al gusto, solo i grandi buongustai aperti di mente e di palato, ce li possono spiegare, raccontare quelle sensazioni lette prima sulla minuta, poi dal palato, tanti anni fa' scrivevo una piccola frase a favore dei buongustai; la pancia si nutre di ciò che la terra offre e il palato giudica. Come oggi, salendo sulla macchina del tempo, spostando le lancette al primo secolo dopo Cristo, ci accorgiamo che anche allora vi erano cuochi che rasentavano la follia culinaria, e buongustai aperti a tutte quelle follie.....e anche no. I cuochi più creativi, esistevano molto prima della nascita della minuta o menu, inizierei a parlare dal primo secolo D.C. Quando i cuochi più bravi si facevano pubblicità incidendo i loro nomi sulle pietre del Foro a Roma, ancora oggi si possano leggere quelle scritte, quei cuochi si facevano affittare per preparare convivi nelle case Romane più nobili. Queste testimonianze così scritte, sono dei veri biglietti da visita, “ve ne cito alcuni” Clodius Antiochus cocus Tuscus, Marcius Faustus libertus cocus optimus.

È risaputo che ai romani piaceva comprare del cibo già pronto da mangiare, erano ghiotti di pasticci, sono rimasti noti alcuni nomi di questi posti specializzati in quei cibi cotti, tramite scritti, famosa quella di Cetronius Dapti Mus, o da Capelius, questo ultimo lo ricorda Marziale lasciandolo così, ancora di moda da allora. Nei Menaechmi di Plauto, il cuoco Erozio è indaffarato a preparare un pranzo per dieci commensali, mentre in un altro racconto, nell'allularia, scrive di due cuochi presi in affitto dal vecchio Megadoro, si prodigavano per realizzare il pranzo di nozze che gli era stato commissionato. Nella letteratura iniziano a farne parte anche i cuochi con le loro imprese.

Solitamente a quei tempi, i cuochi presi in affitto erano liberi, mentre quelli che erano a servizio nelle grandi case patrizie erano schiavi.

Petronio Arbitro, nel suo Satyricom non possiamo far altro che rimanere ammirati per quel pranzo, servito da Trimalcione, artefice di un mirabolante convivium, rimasto nella storia prima per le quantità, poi per la qualità dei piatti che vengono serviti, per la scenografia descritta per tramandarci quell'evento, se dovessimo giudicare questo convivio con la sua abilità manuale nella descrizione, della fantasia usata, dalle parole che scrive, per rendere quei piatti serviti ancora più colorati, non potremo far altro che rimanere ammirati da Trimalcione, personaggio interamente

inventato, che in realtà, non è mai esistito, ma noi ne cantiamo le lodi da duemila anni, e tutti noi ne abbiamo sentito parlare almeno una volta, pensando che fosse un personaggio in carne e ossa, un personaggio vero. La cena di Trimalcione analizzata bene, descrive la ricerca che è stata fatta per accaparrarsi tutti quei cibi esotici, raffinati, ordinati e arrivati da tutti gli angoli, anche i più nascosti dell'impero. La descrizione di quella cena preparata per Trimalcione e i suoi ospiti, interamente inventata, fu solo una chiara dimostrazione di potenza del dominio Romano, un'integrazione di alimenti squisitamente preparati di altre culture per soddisfare quel cattivo gusto che abbondava nelle vene dei patrizi, prima che il grande sfacelo li investisse, travolgendoli.

Cena di Trimalcione descritta da Petronio Arbitro, nel 65 D.C. (circa)

Antipasti

Olive bianche e nere

Ghiri irrorati di miele e papavero

Salsicce in graticola, accompagnate da prugne di Siria e chicchi di melagrana.

Prima proposta

Uova di pasta contenendo ciascuna un beccafico immerso in un tuorlo pepato

Seconda portata

Menu zodiacale: dodici piatti in armonia con i diversi segni dello zodiaco (ceci carne di bue, pizza al formaggio è una trota dolce, gambero, oca, triglie ecc.

Inoltre, uccelli ingrassati, ventresca e una lepore, pesci irrorati da una salsa piccante.

Piatti vari

Un cinghiale intero, decorato con datteri e porcellini di paste croccante; un grosso maiale farcito di salami e salsicciotti un vitello bollito.

Dessert

Diverse torte farcite di uva e altri frutti.

Dopo una pausa, la cena viene ripresa con portate diverse: galline, uova in camicia, tordi imbottiti di farina di segale, di uva passa e di noci, mele cotogne foggiate a riccio, un pasticcio di carne di maiale, ostriche, pettini e lumache in graticola.

Trascorsa così tutta la notte, si conclude la cena, all'alba, con l'uccisione del gallo che l'ha annunciata cotto a puntino, il galletto viene offerto come piatto di chiusura.

Il menu di Trimalcione l'ho copiato come è dal libro di Massimo Alberini, storico dell'alimentazione italiana.

Quel cibo che abbiamo elencato nella cena di Trimalcione, non era certo destinato al popolo Romano, che nel normale si accontentava gioendo di mangiare le fave col pecorino, una polenta di verdure e la lattuga, un menu semplice rimasto nei secoli nella memoria, ma anche sulle tavole dei romani, alla pari di quella cena fantasmagorica di Trimalcione.

Ma c'erano a Roma, anche dei patrizi che per tante ragioni avevano finiti i sesterzi, quindi le loro tavole erano colme di piatti molto più modesti, che loro nei racconti arricchivano dandogli dei nomi di fantasia, che riuscivano comunque a stupire come gli altri, coloro che ascoltavano, anche questi nomi hanno scavalcato i secoli per almeno due millenni, giungendo fino a noi intatti come è stato chiamato allora, ve ne do uno, un nome, da quel periodo romano trionfa ancor oggi in quasi tutti i menu della nostra penisola e non solo, questo nome ha anche sconfinato con fierezza scorrazzando in qua e là per l'Europa,

“ maris poma “ frutti di mare, questo nome è stato attribuito a uno scrittore, filosofo, apologeta Cristiano, vissuto nel secondo secolo D.C. Dal nome Quintus Septinius Florens Tertullianus.

Quello che vorrei sottolineare sono la forza delle parole scritte, anche se impastate un po' ci vengono tramandate intere, come nella storia, il cavallo di Troia usato come ci hanno tramandato nella battaglia per la conquista della città di Troia, all'incirca nel 1100/1180, A.C. È rimasto una leggenda da allora fino a tutto il rinascimento, quando si portava sulle tavole dei banchetti un animale cotto ripieno, dalla pezzatura grossa, dal maiale in su, si diceva per l'appunto, il maiale di Troia, così si ricordava quell'evento storico rendendolo sempre vivo nella memoria di tutti.

La prima minuta o menu che io conosco è stata quella che usava Marco Gavio Apicio, gastronomo, cuoco, scrittore, vissuto a Roma, dalla fine del I secolo A.C. al I secolo D.C.

Descritto come amante dello sfarzo e del lusso, dal suo lascito abbiamo più chiara la visione della panoramica dei piatti che si consumavano nei

convivium organizzati da questo estroso personaggio. Di lui non si sa bene da che famiglia discendesse, tanti storici pensano che siccome di Apicio c'è ne sarebbero stati almeno tre, in tempi molto diversi fra loro, nell'arco di almeno tre secoli, pensano che questo più che un nome, fosse un soprannome dato a coloro che amavano lo sfarzo e la cucina, ma che erano anche un po' estrosi nel preparare certi piatti.

Di Apicio ne scrive Marziale decantandone le lodi a tavola, sobria sembra essere stata la sua amicizia con la famiglia imperiale, specialmente con Tiberio, Plinio il Vecchio, ci testimonia, che Apicio il gastronomo, convinse Druso, figlio di Tiberio, a non mangiare delle cymae (semi o cime di cavolo) in quanto cibo considerato popolare. Sempre come curiosità, sembra che al mercato Tiberio vide una grossa triglia, in quella occasione scommise, che quel bellissimo pesce, lo avrebbe comprato o Apicio o Publio Ottavio, i due gastronomi iniziarono a contendersi quel pesce, finché Publio Ottavio se lo aggiudicò.

Abbiamo parlato di questo personaggio, o di questi personaggi, visto che sembra ce ne siano stati almeno tre, per ritornare immediatamente a parlare di minuta o menu, Apicio, era solito nei suoi convivi prima di servire i piatti, decantarli minuziosamente agli ospiti dopo averli fatti accomodare. Appena erano comodi, prima di servirli, raccontava i piatti che avrebbero rallegrato quel convivio, molto intelligentemente così facendo diede il capostipite a quel cartoncino, anche se era una lista vocale a tutti gli effetti era una minuta o menu.

Sempre per curiosità per conoscere di più il personaggio Apicio, ci è stata tramandata la sua morte, così, sembra si sia suicidato quando si è accorto che il suo patrimonio si era ridotto a soli dieci milioni di sesterzi, e quella somma non era in grado di fargli fare la bella vita alla quale si era abituato. Nel III o IV secolo D.C. Fu compilata una raccolta di ricette a nome di Apicio,

“De Re Coquinaria” erano dieci libri su tutto quello che concerne la cucina, su questa opera ci sono diverse opere, quello che è importante è che questo libro è l'unica fonte che ci disseta sulla cucina della Roma Antica dal primo secolo.

Apicio è vero, è una fonte di notizie per quel che ne sappiamo, una vera sorgente dell'alimentazione, anche se non si può essere certi che siano sempre vere, non ci si può giurare che quelle notizie che ci hanno tramandate non siano state aggiustate o ritoccate da storici o traduttori.

La sua cucina, o meglio, la loro cucina, “ visto che si pensa a tre Apicio, vissuti in quattro secoli, Veronelli, in una sua testimonianza verbale che mi fece, era convinto che erano tre, vissuti tra l’ultimo secolo A.C. E il terzo secolo D.C. e colui che scrisse quel trattato De re coquinaria fosse ancora un’altra persona ancora nel IV secolo. Questo libro non è scritto certo per salvare una cucina popolare, ma sembra quasi tutta inventata per nobilitare ancora di più una aristocrazia Patrizia che aveva raggiunto l’apice del potere.

Cena offerta nella casa di campagna di Tivoli da Giovenale all’amico Persico.
I secolo D.C.

Un capretto grasso che non ha ancora brucato l’erba, ne assaggiato i rami dei giovani salici; c’è più latte che sangue nel suo corpo;
degli asparagi che la contadina, lasciando per un momento il fuso, è andata a cogliere sulla montagna:

delle uova ancora calde, raccolte nel fieno dove la gallina le ha depositate;
dell’uva conservata da alcuni mesi, ma ancora così bella come se pendesse dai tralci della vigna;

Delle pere di Signa e della Siria, e, nello stesso paniere, delle mele dal profumo fresco, tali da disputare il primato con quelle del Piceno.

Si possono mangiare con tranquillità;

il freddo dell’inverno le ha disseccate, togliendo le ultime tracce di sapore acerbo.

Il figlio del bovaro ci verserà un vino delle colline delle quali anch’egli è venuto, e sulle quali egli giocava quando era piccolo. Il vino e chi lo mesce sono infatti, dello stesso paese.

Anche questo menu tradotto l’ho copiato dal libro di Massimo Albertini.

Il testo è stato scritto nel suo libro intitolato SATIRE , di Decimo Giunio Giovanale, vissuto all’incirca tra il 50 al 140 D.C. Poesia satirica, XI satira.

Giovanale, nello stesso testo, ricorda un cibo da mangiare nelle ciotole di terra Etrusche, un antenato delle nostre polente, vellutate e creme, la farina bollita con acqua, che i romani antichi ne andavano matti.

Scomparsi Mercurio Giunone e Cesare, le uova bollite restano il simbolo alimentare della Pasqua annunziate nelle catacombe.

I legionari che partivano da Roma, quando si fermavano ad impiantare un accampamento, subito dopo piantavano attorno degli orti, ma soprattutto piantavano la lattuga, per loro era come un'erba quasi magica, li riempiva, lasciandoli leggeri. Ancor oggi gli storici quando seguono le tracce romane, osservano bene i terreni, se vi trovano delle lattughe nate spontanee, vuol quasi dire che diversi secoli fa, ci poteva essere stato un accampamento Romano, e li iniziano a scavare.

È vero che il cibo è la traccia più nitida per trovare qualsiasi strada dove è passato l'uomo.

Il bagaglio alimentare di un legionario non è ingombrante, ma molto essenziale,

comprendeva un'ampolla di aceto, per curare alcune ferite, qualche mal di pancia, in ultimo anche per condire, un'ampolla di Saba, "mosto cotto" che serviva a dare energie per marce forzate, o per condire, se poi lo univano all'aceto creavano un condimento eccezionale l'aceto balsamico, anche se primordiale, un sacchetto di farina, è un sacchetto di cereali da cui potevano ricavare la puls "la polenta", era di facile preparazione, si preparava con acqua e sale, poi condite con aglio, cipolla, o erbe aromatiche.

Le pultes più semplici erano chiamate etrusche, questo fa pensare ad una eredità segreta, imparata da quel popolo che avevano scacciato da tutto il territorio di loro conquista.

Catone, ci ha lasciato due ricette delle puls, una farina cotta in metà acqua e metà latte con un pizzico di sale, l'altra, chiamata puls Punica, veniva cotta la farina in acqua e sale, con aggiunta di formaggio, circa tre parti di formaggio con una parte di farina, poi si aggiungono le uova, e il miele, senza l'aggiunta del miele potrebbe essere una lontana parente della polenta taragna che si prepara in Valtellina.

Dal V secolo al XV secolo

La nostra passeggiata attraverso l'Italia è non solo per scoprire le tracce più evidenti della nostra carta scritta con delle liste di piatti, ma anche una scaletta che ci permette di ricostruire quei famosi convivi, con quelle abbondanze, quelle preparazioni geniali che servivano a stupire e a far parlare nel tempo di quella indimenticabile festa.

Dopo tutti quei convivium sontuosi che si erano consumati a Roma in quei primi secoli del primo millennio, stravaganti è vero, lussuriosi, anche questo è vero, venne la catastrofe della cucina, delle tavole, iniziarono quelli che gli storici chiamano gli anni bui.

Iniziarono a macchia di leopardo ma in tutto l'impero Romano, le invasioni Barbariche, con loro la distruzione di moltissime culture, la cucina soprattutto.

Non si può pensare a quel periodo senza avere un brivido di tristezza, come si può fare a non rabbrivire pensando a quei turpi banchetti di carni crude o mal cotte, consumate tutti assieme seduti su dei banchetti, fra storie e vanti di forza, quelle carni facevano lieti questi conquistatori.

Nella metà del V secolo un popolo sceso dall'Asia, invase diverse province dell'impero Romano d'occidente, gli Unni, erano di razza asiatica, primitivi e ferocissimi.

Gli Unni erano guidati da Attila, soprannominato da tutti coloro che incontrava sulla sua strada, flagello di Dio, la loro ferocia li portò facilmente fino alle porte di Roma, dove la storia ci informa, che fu fermato da poche persone pacifiche guidate da Papa Leone e l'imperatore Valentiniano, quest'ultimo era disposto e pronto a trattare con il capo degli Unni, offrendo oro, materiali preziosi e gioielli in cambio della non conquista di Roma.

Gli Unni di arte filosofia e cucina, non gli importava e non capivano proprio nulla, si nutrivano per lo più di carne cruda, tenuta a frollare per giorni sotto la sella del cavallo, cuocendola e insaporendola col sudore del cavallo. Ancor oggi si chiama carne alla tartara, ripercorrendo le orme prima degli Unni, poi quelle dei tartari di Gengis Kan, oltre alla carne mangiavano anche radici crude. Anche tante altre tribù barbare, usavano questo metodo di alimentazione nei loro spostamenti, ma poi quando si fermavano questi barbari nomadi, sovente mangiavano attorno al fuoco seduti su dei piccoli banchi di legno, che portavano con loro, di qui sembra che sia nata quella parola che troviamo scritta in tantissimi libri di tutti i secoli fino a noi, quando più persone si incontrano assieme per mangiare si può dire abbiamo fatto un banchetto, e questo ti fa pensare a questa eredità che questi barbari hanno lasciato nella nostra cultura.

Inoltre i barbari amavano cucinare e mangiare per ovvie ragioni, nello stesso ambiente, mentre i romani dividevano i due ambienti, in uno cucinavano e nell'altro mangiavano, perché, non amavano sentire gli odori

di cottura, nella preparazione, incombenza lasciata agli schiavi. Anche oggi noi viviamo in cucina, la camera dove fin da piccoli, pastrocchiamo col cibo, facciamo i compiti, giochiamo, mangiamo in quell'ambiente che ci è rimasto a tutti nel cuore, intatto con tutti i suoi profumi, creando quella atmosfera piena di calore, sicuramente di uso barbaro.

Nelle case più grandi le più ricche o nobili, di solito in cucina si trasforma il cibo da personale addetto, che poi si serve e si consuma in sala da pranzo in perfetto stile Romano.

Questo è uno di quei punti storici che non si possono dimenticare, un crocivia a cui non ci si può sottrarre per il prosieguo della nostra storia.

Uguale questo cambiamento è successo coi cibi miscelandosi negli anni i due stili, serviti in tavola, si iniziano a mischiare anche gli alimenti, quelli del tardo impero, i più raffinati, agrodolci a quelli più grossolani, piccanti è molto speziati dei barbari.

Due stili di mangiare molto diversi, ma in alcuni casi, mescolati gli stili di cottura, i sapori, questi cibi migliorarono, e tanti li consumiamo senza saperlo anche oggi.

Questi popoli che sono arrivati erano rozzi, crudeli, villani, comportamenti raccontati continuamente dalla storia, frasi che esistono e resistono da oltre un millennio nella nostra penisola,

Re Albuino, tutti, l'abbiamo imparata a scuola, obbliga in un banchetto, Rosmunda a bere nel teschio di suo padre, questo Re, non è molto furbo, perché rimane e gode della sua ignoranza, non assimilando mai quello che i romani avevano di buono nella loro cultura, imparata da tutte le parti dell'impero e portate con trionfo a Roma.

Dal V secolo D.C. Ci fu del torbido nella cucina, per ri chiarificare, vedere risorgere di nuovo la cucina, bisogna attendere l'arrivo di Carlo Magno Imperatore.

Mentre altri popoli barbari i Franchi, si civilizzano a tal punto di usufruire per mangiare anche del triclinio pur di imitare al massimo i Romani.

Di un menu dei Franchi ne scrive alla fine del XIX secolo Bourgeat Jacques, nel suo volume "les Plaisirs de là Table en France" niente stranezze, ma un menu completo che da guerrieri invasori non avrebbero mai consumato.

Un primo servizio;

Di zuppe diverse

Di verdure crude

Seguite da arrosti
In prevalenza carni di maiale
Carni di cacciagioni
Concludendo con pasticceria e frutta.

L'onere di spiegare i piatti era compito assoluto del maestro di casa, perché in questi banchetti si è usato; dalla caduta dell'impero romano, a tutto il rinascimento, quel servizio chiamato alla francese, dove venivano portati piatti ricolmi di cibo, senza una vera selezione, senza una vera scaletta di entrata, dolci, salati, piccanti, frutta, verdure, quello che interessava di più era l'abbondanza e non erano certo preoccupati per la promiscuità delle materie più disparate, ad esempio si ricorda di un bue cotto intero metà lessato, l'altra metà arrostito, così cotto veniva lasciato raffreddare, riempito nel ventre con piccoli uccellini vivi, poi cucito il ventre, la parte cotta lessata ricoperta da foglie d'oro e dopo averlo conciato in codesto modo, veniva adagiato su di un letto di foglie e fiori sopra una barella di legno, portato in sala in trionfo, ma lo stupore più grande per gli ospiti, si racconta, sia stato quando lo scalco è il trinciante, hanno aperto il ventre di quel bue cotto, e da quel ventre sono usciti tanti uccellini vivi, che volavano gioiosi rallegrando la sala, di vita sopra la testa di tutti i convitati.

Da queste realtà, appare del tutto evidente una semplice realtà, una lista cibaria come promemoria, come progetto di programma da servire a quel banchetto, un vero foglio d'ordine, o se si vuole una bellissima brutta copia, per la realizzazione dei piatti in cucina, ma anche per il maestro di casa che a sua volta doveva spiegare e pontificare quei piatti in quel banchetto per renderli più immortali che poteva, cercando di farli pubblicizzare dagli ospiti in tutti i posti dove erano diretti, si pagavano anche delle compagnie di giullari che a sua volta lo decantavano in prosa, ma anche musicando quel banchetto con tutte le sue vivande, in tutte le sue stranezze, rendendolo immortale nelle corti dove vanno a recitare, a cantare, dei veri e propri menu raccontati, cantati, e viaggianti, resi immortali da coloro che a volte non ne avevano neanche sentito i profumi, proprio come oggi, “ come sono i cappelletti? Buonissimi, sei sicuro? Certo che sì, me l'ho a detto un elegante signore che li a visti mangiare di gusto al di là della vetrina del ristorante.”

Tanti passi si sono fatti da quando questa parola “banchetto” era nata nell’antichità, giunta a noi da quei nomadi, che sono entrati storicamente nel nostro stivale lasciandola scritta come la calata dei barbari, quando questi popoli nomadi si riunivano per mangiare attorno al grande fuoco, si sedevano ognuno sopra al proprio banchetto di legno, cucinando nel fuoco di fronte la carne, per poi consumarla seduti nel proprio piccolo banco, che una volta considerato come un banco da lavoro, i più grandi erano quelli degli ambulanti, che vendevano di tutto al mercato dei villaggi, sia i grandi che i piccoli.

Questi pranzi consumati attorno al fuoco, così sontuosi, prendono vita inizialmente col gioire di tutte quelle persone che fanno da cornice a quel fuoco.

Diventarono così di moda quei banchetti, così piacevoli quei racconti che si facevano mangiando attorno al fuoco che si incomincio a farli sempre più spesso, per occasioni diverse, feste di nozze, per rallegrarsi della nascita di un nuovo figlio, ma anche solo per il piacere di conversare assieme, ma anche per riti funebri, lasciando nella collettività la parola banchetto, che ancor oggi si usa per indicare una gran festa a tavola.

In quell’epoca, e per molti secoli dopo, la ricchezza si misurava a secondo di quanto grasso animale potevi permetterti, quindi il simbolo più indicato per l’abbondanza del grasso animale, diventa loca, questo animale diventa indiscusso il re della tavola per tutti.

Il suo sapore, la dolcezza delle carni, il grasso che ad saporire più vivande, poi se la vogliamo proprio scrivere tutta, loca è il maiale con le penne, e come il maiale non si butta via nulla.

Ecco lo stare a tavola inizia ad essere più signorile, non si va solo a tavola per nutrirsi, ma anche per goderne.

Questi nuovi Signori, gongolavano di queste ricchezze gastronomiche, che essendo nati nomadi, non ne sapevano proprio l’esistenza di questo piacere, per loro il cibo era come per gli animali, motivo unico per la sopravvivenza, si cuocevano la carne e la consumavano ferocemente, abusandone nel l’abbondanza ma non certamente nel piacere, ora vivendo in ville sequestre ai Romani, imparano in fretta il vivere bene, queste ville con tutti i piccoli e grandi comfort a loro l’unica cosa che non gli andava proprio bene, era la cucina distante da dove, imitando i romani, mangiavano, erano si abituati a mangiare carni senza sapori aggiunti o

condimenti, ma era calda, quindi anche se condite, sicuramente più buone le carni erano fredde arrivando da quelle cucine troppo lontane. Per risolvere questo problema vennero protette nel tragitto con dei coperchi speciali a forma di campana, di latta o di argenteo, così da poter mangiare carni e non solo, condite, insaporite e calde.

Dalla tavola dei colori
ai
colori della tavola.

È vero, bisognerebbe mangiare per vivere ma cosa esiste di più bello di ritrovarsi con i piedi sotto alla tavola tra amici o parenti, ringiovanire ricordi, parlare di persone conosciute, avvenimenti giocosi e liete avvenuti, scambiarsi opinioni, farlo di fronte ad un colorato e piacevole piatto, un buon sorso di vino a pranzo o a cena seduti allo stesso tavolo.

Ecco perché la tavola, o tutto ciò che con essa si intende, sono state ricordate nei secoli dagli artisti di tutto il mondo, descritte o raffigurate non ha importanza, opere indimenticabili, ma anche quelle meno importanti ci lasciano dei menu leggibili da tutti, dipinti intatti con tutti i suoi colori, ma anche decantati leggermente in brani, raccontando tutti quei profumi che in pochi avevano annusato.

Guido Marangoni, passeggiando nel Rinascimento scrive: col nappo in mano il Rinascimento Italiano celebra in letizia la gloria di Dio, inneggia alla propria gioia e alla felicità nell'avvenire degli uomini.

Da questo specifico iniziamo a descrivere alcune opere che così bellamente rappresentano quella che si può definire la umana Letizia della tavola.

L'ultima cena, questo rito conviviale scritto nei quattro vangeli, nel quale Gesù, in compagnia dei dodici apostoli, assieme festeggiano la Pasqua con largo anticipo, questo evento è raffigurato da tantissimi artisti, maestri di pittura, ma anche di parole recitate, nell'arco dei millenni. Questo momento conviviale, essendo legato alla celebrazione della Pasqua ebraica, ha sopra la tavola il cibo convenzionale di questo evento.

Sulla tavola, c'è sicuramente il pane azzimo che rappresenta simbolicamente il corpo di Cristo, il vino che invece, simbolicamente vuole essere il sangue di Cristo, l'agnello, le erbe amare.

Gli artisti, sicuramente pur restando fedeli alle tradizioni del giovedì Santo, talvolta restando, giocando con la fantasia dei cibi disegnati su

quella tavola, arricchendola con cibi a volte non sempre fedeli alle regole religiose ebraiche.

Il grande maestro Senese del XIII secolo

Duccio di Buoninsegna vissuto tra il 1255-1318/19, sulla sua tavola dell'ultima cena, appare perfino un maialino da latte, dentro ad una teglia di terra cotta, altre stoviglie in terra cotta, coltelli, pani azimo, piccoli pesci dalla simbologia Cristologica, bicchieri con vino.

Il maiale in genere era considerato un tabù da mangiare in questa festa, bandito perché ritenuto il maiale un animale immondo, associato al peccato, alla lussuria, alla ingordigia.

Il simbolo della tavola con l'ultima cena, diventa per la chiesa il simbolo del sacramento, dell'eucarestia, la riproduzione di ciò che avvenne a Gerusalemme quella sera del I secolo D.C. acquistando col passare dei secoli un validissimo sapore religioso, ammodernando i cibi, in base ai piaceri dell'artista che lo dipinge.

Senz'altro nella cena che ha partecipato Gesù, sul tavolo c'erano elementi diversi, tipo "sharose" questo piatto tipico sempre presente sulle tavole imbandite a festa, chiamato anche "Harose, Charoises" era un denso sapore di frutta cotta tanto da diventare scuro con le noci, ma se fosse così come c'è la hanno tramandata, che questa cena fosse stata fatta nel periodo pasquale, sulla tavola di Gesù, ci sarebbe stato sicuramente agnello cotto arrostito servito con erbe amare ai pistacchi, erbe cotte nella sua acqua poi asciugate con della farina di pistacchio, sholent di legumi del sabato, la chiamano anche Hamin è un tradizionale stufato della cucina ebraica, viene cotto per 12 ore, o tutta la notte, si mangia a pranzo durante il shabbat.

Questa raffinata vivanda si è modificato nei secoli, sempre rimanendo conforme alle regole della religione Ebraica, che proibisce assolutamente di cucinare il sabato.

Continuando questo menu, ci sarebbero state ciotole di olive con salsa all'issopo, Charose con datteri, è una marmellata simbolo della Pasqua Ebraica, preparata e mangiata durante la settimana Santa, a ricordo della schiavitù del popolo ebraico in Egitto.

Questo dolce si serve a fine pasto anche accompagnandolo a dei biscottini per trastullarsi a fine cena, naturalmente pane azzimo e vino aromatizzato, che in questa ultima cena non possono certo mancare.

Questo menu dell'ultima cena, che potrebbe aver degustato proprio Gesù, la raccontano Generoso Urciuoli e Marta Berogno, archeologi del cibo, sono stati in Palestina per ricostruire questo menu dell'ultima cena.

Concluderei col Cenacolo del grande Maestro Leonardo Da Vinci.

Le cene dipinte, di solito erano motivo per abbellire i refettori, in questa ultima cena eseguita da Leonardo Maestro indiscusso, si vede la vita così accesa, guardandola meglio vedi brillare i dodici apostoli e Gesù pieni di forza, di passione, incantandosi a guardarla, si potrebbe guardare per ore ma sarebbero solo attimi, su quella tavola dell'ultima cena che si trova a Santa Maria delle Grazie a Milano, dal libro di Lauretta Colonnelli, La Tavola Di Dio,

Sul desco dipinto da Leonardo ci sono:

Ventuno piatti, tre vassoi, tredici bicchieri, tre bottiglie, una saliera, pesci, pane, melagrane, arance.

Pane azzimo, vino, anguille cotte guarnite con fette di arance, melagrane e arance, questi cibi sono sicuramente contemporanei a Leonardo, in quanto alle anguille non si sa molto di come sia stato cucinato, ma sicuramente sembra intenerito dalla umidità piena di sapore dell'arancia, di fronte a Gesù è dipinta la melagrana, simbolo importante nella religione Cristiana, poi la stranezza, vi è un solo coltello e, è nella mano di Pietro.

Ho voluto soffermarmi sui menu artistici, visivi, dipinti dagli artisti arrivati fino a noi, ma anche quello descritto da quegli artisti, archeologi del cibo, che hanno ricostruito un tipico menu del I secolo D.C.

Tantissimi artisti del pennello e dei colori hanno lasciato a noi menu dipinti visivi a volte interpretabili, a volte chiari come la luce, si nota facilmente come il tema della mensa divina, abbia guidato la mano degli artisti e da quei pennelli siano uscite opere indimenticabili.

I soggetti comuni attraversando luoghi e tempi, trovarono espressioni profondamente diverse, nate gradatamente, un po' trasformando, ma anche ricalcando il tempo di sola realtà, ecco perché a volte troviamo lo stesso titolo nelle opere, ma col menu sulla tavola totalmente diverso.

È solo il numero e l'importanza delle opere che traggono ispirazione dalla tavola stessa, che unisce affratellando quanto la tavola è protagonista in queste opere, indicando e sottolineando, e così è, e deve essere, questi artisti ognuno nel suo tempo, non dipingono il mangiare solo per materiale soddisfazione di piacere, ma la gioia di un atto necessario per vivere, compiendo ognuno la propria missione della vita con la propria arte e nel

gusto sfrenato dei propri piaceri personali del palato, lasciando nell'opera il vero menu personale, decantando i gusti loro e contemporanei.

Prima traccia dei menu XV secolo

Alla fine del VIII secolo, L'imperatore Carlo Magno, allargò i confini delle coltivazioni, dando una svolta nuova al gusto della vita, nella allora Europa distrutta nelle culture e negli ambienti.

I cronisti di quel tempo scrivano, di un vivaio da frutta, ma anche di uno di vegetali utili in cucina per arricchire le carni, questi vivai, erano in centro a Parigi, poi sempre sotto al suo dominio, in tutto il territorio dell'impero riprendono le coltivazioni, della vite, degli ulivi, ormai con le guerre barbariche, caduti in abbandono, ripristinò gli allevamenti, tutelandoli con diciannove articoli di legge, proteggendo i contadini e la vita di tutti coloro che vivevano nell'impero dalla morte per fame.

I contadini erano tutelati se subivano furti di animali, ma a loro volta erano obbligati ad avere almeno cento polli, trenta oche. Tutte gli animali e le uova che avevano in eccesso al loro fa bisogno erano obbligati a venderli al mercato del villaggio più vicino, così da mantenere quel equilibrio perfetto in ogni zona.

Sembrano forse parole inutili, in queste righe che dovrebbero parlare di menu, ma senza questi passaggi non ci sarebbero mai stati i nostri preziosi menu.

Carlo Magno ricostruendo con queste leggi il centro Europa, ottenne ottimi risultati, per quelle stesse culture che volevano essere distrutte dall'editto di Diocleziano.

Gaio Aurelio Valerio Diocleziano, è stato un imperatore Romano, che governò Roma dal 284 D.C. Al 305 D.C.

Diocleziano con la invasione dei barbari un po' in tutte le parti dell'impero romano, pensò di distruggere le culture di Roma, creando il vuoto a quei nemici indesiderati, crudeli e bellicosi.

Quindi una delle cose che non voleva che avessero mai avuto in mano i suoi nemici, erano le vigne, quindi per questo aveva diramato l'ordine di sradicare tutte le viti impiantate nell'impero romano, come era stata vietata la pigiatura fatta coi piedi, ma anche questa legge non andò a buon fine, questo metodo di lavorazione da secoli in funzione senza dare mai problemi, per i contadini era insostenibile quindi i più non si piegarono disubbidendo a questa legge.

La gioia del bere in quel periodo specifico del primo millennio, si amplificò, le genti di tutte le classi sociali amavano questo tipo di vino, che i Galli già da più di un secolo avevano fatto quella innovazione felice, di mettere i vini in botti di legno, eliminando per sempre quelle di terra cotta che usavano i Romani, allontanandosi sempre più da quelle misture che si facevano nelle anfore, mescolando al vino spezie, erbe, miele e a volte anche acqua, ma uno in tutto, il falerno, continuava ad essere il più ricercato, il re di tutti i vini.

Di questi vini, col metodo tipico Romano, in eredità ci restano per fortuna solo alcuni nomi; Medon, Nectar, Claretum, Vina Odarantis, e il più noto di tutti Hippocras, questi se si vogliono chiamare vini, sono gli antenati dei nostri aromatizzati, profumati Vermut, che fra il XIX e il XX secolo, sono stati grandi distributori di menu, fogli di carta, con le più volte stampato in alto menù, con l'accento, poi a fianco o in basso la pubblicità e la marca del vermut, il resto bianco da scrivere le vivande, li regalavano a i negozianti che a sua volta li regalavano ai consumatori più fedeli.

Ma li regalavano anche ai ristoranti, che scrivendoli, mettendoli a tavola stuzzicavano i clienti con il vermut a fine pasto.

Dopo questa parentesi, che sembra non rispettare questa storia sui menu che stiamo scrivendo, ma sinceramente non credo di poter parlare di menu, senza parlare almeno un pochino di vini.

Due secoli prima di Carlo Magno, vi fu un uomo, poeta, gran mangiatore e buon bevitore, Vananzio Clemenziario Fortunato, questo è il suo nome, quest'uomo che poi fu fatto Santo dalla religione Cristiana, (per curiosità, si festeggia il 14 dicembre) quest'uomo si dichiarava soddisfatto, raccontando che in tutte le corti dove viveva, era messa al bando ogni tristezza, in cambio, una buona coppa di vino, bianco, rosso, non importa, ma deve sempre tener fuori dalle mura le tristezze.

Ad Aquisgrana, in favore del vino, nel 817 il consiglio imperiale regolò anche la produzione delle bevande più tipiche di quei tempi, ma anche quelle dei vini, ma si aggiunse anche una postilla, quella di usare buone magnare seduti a tavola.

La legislazione Carolingia, non si ferma a consigliare, ma impone delle nuove regole per aiutare la sopravvivenza delle persone più umili, le più povere.

Impone così ad ogni contadino di allevare nella sua casa, almeno cento polli, trenta oche e di vendere i capi eccedenti e le uova, al mercato del

villaggio più vicino, così da creare un equilibrio tra la coltivazione, gli allevamenti della campagna, con la vendita al villaggio coprendo il suo fabbisogno.

Si vietarono i brindisi dedicati ai Santi alla fine di un sontuoso banchetto, perché era solito brindare al santo che portava il tuo nome, diventavano troppi, presenti tutti nei nomi degli invitati, questa regola evitava prima la sbornia, poi le liti collettive tra gli invitati.

Era diverso nel cerimoniale della reggia, dove il servizio era fatto a piramide, iniziando dalla cima, qui si impone;

l'imperatore sedeva al suo desco a mezzogiorno, servito dai re, a lui soggetti e dai duchi, finito di servire l'imperatore re e duchi si sedevano, flauti e trombe squillando annunciavano il cambio, a questo punto erano i conti assieme ai dignitari di corte ad occuparsi di servire re e duchi, a sua volta, si sedevano anche i conti e i dignitari di corte, che venivano serviti dai paladini, questi ultimi, i paladini si sedevano al desco per mangiare, serviti da semplici servitori e vassalli, ci si alternava così in questo banchetto fino a mezzanotte.

La voce si alzava squillante nella sala del banchetto, Il Re beve, e tutti dovevano bere con lui, questa regola sembra proprio che sia nata con Carlo Magno Imperatore, persona di semplici gusti, per mangiare gli bastano solo quattro portate di generi diversi, dopo finiva sempre con della cacciagione, gli piaceva però farsela servire dagli stessi cacciatori che l'avevano catturata.

In tutto il tempo del banchetto Carlo Magno beveva solo tre volte, con questo comportamento non dava scuse a nessuno degli ospiti per ubriacarsi.

Olindo Guerrini, nel suo discorso scritto sulla cucina medievale, di quella del XIV e del XV secolo, non la giudica certamente bene, senz'altro alla fine del ottocento, è stato uno dei pochissimi storici gastronomici ad occuparsi di questo periodo specifico giudicandolo scandaloso, “ la cucina medievale si compone di un incredibile assieme di intrugli selvaggi e bizzarri, dove qualsiasi carne o pesce, si condiscano con una infinita' di spezie, con aggiunte irresponsabili di vino, aglio, cipolla, zucchero, grasso, e frutta secca, come mandorle, nocciole, noci e pinoli”.

Col rinascimento anche la cucina si affina, al massimo grado di lavorazione.

Vengono coperti meno i sapori, quindi si riesce a capire il gusto dei pesci, delle carni nelle sue diversità di ogni singolo animale, vengono anche accompagnate con sapori colorati d'orto molto spesso.

Olindo Guerrini, poeta Romagnolo, riassume questo periodo del rinascimento gastronomico con queste Lodi: “ nel XIV secolo prevale la pompa irragionevole il fasto villano” la tavola piena di un ammasso mostruoso di carni, pesci, legumi e legumi.

Il secolo dopo si vede il cambio totale della gastronomia, si vede sbocciare civiltà e culture, la cucina in progresso fa notare un inizio di ordine per il servizio nelle portate, un lusso degli accessori che arrivano sulle tavole degli invitati, una nuova eleganza molto ricercata e fine.

La cucina così emerge, stupisce, commuove, con nuovi abbinamenti di sapori capitili dai palati, anche i più in gnoranti, comincia l'arte nei dolciumi, che si impose velocissima con forza, facendo sembrare con la loro mancanza un banchetto non ultimato, e la stessa cucina con quei dolciumi alla fine, si trasforma da brutale, divento' dolcemente umana.

Nel XVI secolo, l'arte del ben cucinare, va a braccetto col ben mangiare. Una di quelle liste di vivande già descritte nel mondo antico, che sono un lontano progenitore del nostro menu si trova a Rimini alla biblioteca Gambalunghiana.

1400 o XV sec.

Nel 1475, è stato celebrato a Rimini il matrimonio di Roberto Malatesta “Il Magnifico” con l'acerba Isabetta da Montefeltro, appena decenne, questo matrimonio è coronato per quella occasione da uno spettacolare banchetto, che si legge dalla lista delle vivande che furono date al pasto.

In questa lista che è la più vecchia che si conosce, oltre alla lista dei cibi descrive anche le spese delle vettovaglie e anche l'elenco dei cuochi ingaggiati per la realizzazione di quel pranzo di nozze.

Questa descrizione ci è stata lasciata manoscritta da Gaspare Broglio, Francesco Vittorio Lombardi, ha scoperto in un codice dell'Oliveriana di Pesaro, è trascritta una parte della lista dei cibi serviti, riferita a quella lista realizzata da Gaspare Brolio, ma scritta da un anonimo tolta qualche trascurabile variante di ortografia, coincidono perfettamente quei due documenti.

Questo documento ci lascia supporre che agli invitati, in ricordo di questo memorabile banchetto, sia stato distribuito un elenco delle portate, verosimilmente manoscritto e, chissà, miniato. Questo potrebbe proprio

essere il capostipite, se così è stato, del nostro menu, che oggi come allora si porta via dai luoghi che ci regalino momenti indimenticabili gastronomici, di bellezza per gli ambienti, dove siamo stati particolarmente a nostro agio.

Nella biblioteca Gambalunghiana di Rimini, vi è custodito un altro documento ci testimonia il pranzo offerto a Milano in occasione del matrimonio di Isabella d'Aragona con Gian Galeazzo Sforza, Tortona 23 gennaio 1489, prima carta dell'incunabolo, di questo poemetto, stampato da anonimo con annesso anche una lista di cibi serviti in quel giorno.

~~~~~

< ordine della imbandigione >

Ordine' de le imbandisone se hanno adare a cena prima imbandigione.

Primo gambari.

Triumpho uno vitello inargentato qual

Sera pieco de uccelli vivi co duy vitelli cocti pici de pernice e tafani cocti  
dunato

da Mercurio

Io ho veduto el mio fratello Apollo mutatosi in paitor guardar farmeto

Dadmeto amor li ha posto il ioco al collo

Eco la cetra tocca un tal concento

Che fermato a dal corso el fiuo aplarito

E solo alarmonia sua dolce e intento

Canta quanto e vegioso et chiaro viso

Della figlia del suo patrono Hemonio

e quando in lei lampeggia el grato riso

Parfomi di veder cosa in infonio

Aime che amore e maiestate insieme

No stano più no e quel Phebo idonio

Mentre del suo dolor si lagna e geme

E sparge suspirando in acre el sono

e dice ai boschi la sua fiana extreme

quelto vitel gli ho tolto e te lo dono

item per tavole de sotto pernice neli

piatelli o ver fasani con gamberi

Lo Alesso co suo sapore bianco e pernice una a brodo lardero per  
menestra

Triupho uno Angnello dorato donato da Jafone

Domai itauri che spirav focho

Gionti alaratri ferminai identi

Da quali nasceruide a pocho apocho

Destinate amia morte armate genti

e tutti a un tempo e fu quel proprio loco

volti fra lor se fien de vita spenti

sopì el dracon e tolse laureo vello

a te lo do che coffi col el cielo

Uno intermezzo

Teste de vitelli cocti col corio

---

Questa è la seconda carta scritta per ordine di data, che dimostra l'esistenza di queste carte, forse promemoria, ma senz'altro scalette vere con ordine di apparizione dei piatti, dei musicisti, dei poeti, non si da più nulla al caso tutto è preparato per il meglio per magnificare queste feste perché possano con il verbo essere raccontate alle altre corti, esaltando lo splendore di quella corte.

Con l'evento della stampa, diventa tutto più facile, i cuochi diventano letterati, non più i personaggi nascosti in cucina, ma persone stimate a corte, per i loro servizi ma anche e soprattutto per la loro abilità di stenografare al meglio quelle feste che sempre più diventavano un insieme di saggezze, di colori, di sapori, rimanendo indimenticabili per quegli invitati che coglievano quelle sfumature sempre più moderne.

Inizia la stampa, i cuochi da subito scrivono le loro esperienze, sia sotto forma di ricette sia con i ricordi di liste di piatti preparate per quei giorni specifici, ecco che prima dei menu veri e propri come intendiamo oggi, possiamo coccolarci di tutti quelle liste che troviamo sui libri di cucina di quel periodo storico.

Il primo che conosco che ha intuito l'importanza di questi lasciti, sono stampati in un incunabolo, della fine del XV secolo, dal titolo " De honesta voluptate et valetudine " stampato a Venetia, ( Bernardino Benali ) nel anno del Signore MCCCCLXXXIII adì XXV de agosto.

( il piacere onesto e la buona salute )

Scritto da Bartolomeo Sacchi, detto il Platyna, Platina, nato a Piadena intorno al 1421, il suo soprannome gli deriva da la cittadina da cui proviene.

Nato in una umile famiglia da giovane si aureolo' come soldato mercenario, a servizio per quattro anni dei condottieri Francesco Sforza, e Niccolò Piccinino, nel 1449 comincio' gli studi umanistici, fino a diventarne l'elemento di spicco della scuola, andato a Firenze si mise ad insegnare, ma nello stesso tempo anche ad imparare, non è mai stato un cuoco, ma amava la buona cucina, considerandola geniale. Nel 1462 andò a Roma al seguito del giovane cardinale Francesco Gonzaga, uomo di immensa cultura, nel 1464 diventò' sbbreviatore per la cancelleria di Papa Paolo II, per essersi ribellato al Papa fu arrestato, passando tutti i mesi invernali rinchiuso nel carcere di Castel S. Angelo 1464/1465. In cerca di un lavoro vago per Roma, alcuni storici dicono che in quel periodo più vuoto è incerto della sua vita, scrisse il suo capolavoro gastronomico, prima di essere riarrestato nel 1468 con una accusa molto grave, accusato di congiura contro il Papà Paolo II, in carcere fu torturato, ma dopo un anno fu rilasciato.

Appena morto Papa Paolo II, fu riabilitato dal suo successore Sisto IV, che gli diede l'incarico di dirigere in piena libertà, la biblioteca Vaticana. Un'altra tesi sulla realizzazione del suo libro "il piacere onesto e la buona salute" vuole che: essendo stato dirigente della biblioteca Vaticana, abbia unito con arguzia ricette manoscritte della genialità di Martino, in un contesto medico filosofico. Questo libro che è il capostipite a stampa di tutti i libri di cucina, uscito dalla officina romana di Ulrich Han nell'anno attorno al 1470 sembra esattamente nel 1474 ma non è una data certissima, in questo libro sono contenuti anche delle composizioni di piatti in sequenza, ma nessuno è estremamente sicuro di asserire che siano pranzi svolti, o combinazioni create dal genio del Platyna, scritto così, che al Sacchi piaceva molto di più, il suo testo ebbe un grandissimo successo in quegli anni, contribuendo alla fama del suo autore, ne hanno stampate diverse ristampe, ma non è tanto un libro di cucina per preparare cibi da gustare, quanto un libro da divorare assaporandolo piano, parola per parola con la mente, nutrendosi delle genialità di Bartolomeo Sacchi.

1500 o XVI secolo.

I grandi banchetti feudali del XVI secolo, non duravano mai meno di sei ore, le liste non erano mai composte con meno di diciotto portate, si iniziava quasi sempre con budini, pasticci, salsicce, ed altre piccole cose di meno importanza, poi erano portate in un banchetto che si rispettava, le civette cotte, ( le civette in quel secolo erano di una simbologia doppia, si credeva che mangiandole si potesse portare via alla civetta la sua saggezza, immagazzinandola dentro al corpo con la introduzione delle sue carni, ma si mangiavano anche per portarle via alle streghe, che di notte senza civette erano debilitate, per catturare topi, rospi, pipistrelli, che servivano per rendere più potenti le pozioni che preparavano.

Alle civette seguivano gli arrostiti, le cacciagioni, i pesci, le pasticcerie, le frutta e la frutta secca.

In quel secolo si afferma non solo la cucina, con le sue vivande, si afferma sempre di più l'arte della preparazione delle mense.

Pierre Jules Theophiles Gautier, scrittore e poeta francese, in un suo scritto ci parla di un banchetto di sole quindici portate, in questo banchetto si inizia con la cacciagione, un cervo al pepe caldo, servito con una salsa chiamata peverada, fatta col pepe, può servire per insaporire tutti le vivande, di tutte le portate, questa salsa con l'aggiunta di chiodi di garofano diventa la salsa garofanata, una spalla di cinghiale, un quarto d'orso farcito poi cotto allo spiedo carico di spezierie, le spezie però, non si usavano mai per condire né i cigni, né i pavoni, ma questi uccelli venivano serviti in sala dentro al loro piumaggio, disposti sopra a dei vassoi d'argento, con bene in vista lo stemma della casata, cesellato al bulino, poi lo scudiero trinciante li divideva in pezzi per servirli, seguivano polli dorati, fritti nel lardo e nello strutto, capponi arrostiti serviti con salsa garofanata, lepri, conigli, uccelli vari, poi ancora pastelli di cervo, di caprioli, di piccioni, seguivano pesci, poi focaccine, torte, biscotti all'anice e altri, poi quello che si beveva, si quegli ospiti avevano veramente stomaci di vero acciaio massiccio!

Interessante sarebbe senz'altro poter descrivere le vivande che uscivano dalle cucine, planando sulle tavole delle mense colorandole, profumandole, dei bolognesi, dei veneziani, dei fiorentini, dei romani, dei genovesi, in questo identico periodo, simili nell'abbondanza, ma differenti nei gusti e nelle preparazioni, e nei prodotti coltivati e preparati in quelle città così italiane, ma così diverse, ognuna con il suo stile e la sua personalità da sfoggiare con orgoglio.





In Ferrara per Giovanni De Bhugliat et Antonio Hucher  
Compagnili  
Nell'anno MDXLIX

---

#####

Cristofaro di Mesisbugo

LIBRO NOVO

Nel qual s'insegna a' far

D'ogni sorte di vivanda secondo la diversità de i tempi, così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiare tavole, fornir palazzi, § ornar camere per ogni gran prencipe

OPERA ASSAI BELLA, E MOLTO

Bisognevole a maestri di casa, a' scalchi,  
a' Credenzieri § a' cuochi.

Composta per M. Cristofaro Mesisbugo,  
bora di novo corretta, § ristampata.

Aggiontevi di nuovo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, § ucellami.

Con la sua tavola ordinata, ove agevola  
Mentre si troverà ogni cosa.

In Venetia MDLVII.

---

Due titoli diversi per lo stesso libro, a distanza di pochi anni, prima edizione Ferrara 1549, sbocciato dopo un anno dalla scomparsa dell'autore, l'altra edizione del 1557 stampato a Venezia, anche Christofaro di Messi Sbugo, il cognome staccato come si firmava nei suoi scritti. Di lui non si conoscono troppe cose della sua vita, ma si conoscono notizie straordinarie leggendo il suo libro.

Subito elenca cosa si deve trovare in cucina, in cantina e in dispensa, poi elenca pranzi e desinare da lui realizzati, chiaramente quelli che lui credeva fossero i più importanti. Questi lasciti, non sono solo per dire cosa si potrebbe mangiare, ma sono dei veri scritti dove si leggono delle testimonianze di quanto è stato fatto, sia per ricordare, ma anche per

lasciare traccia della sua bravura. Sposato con una nobile Donna, Agnese Di Giovanni Giocoli, per questo Christoforo ricevette dopo il suo matrimonio diversi incarichi alla corte degli Estensi a Ferrara. Diventando da subito, amministratore dei fondi ducali, ma poi in qualità di scalco, questo incarico era troppo adatto al suo essere, molto presto gli fu concesso per i suoi molteplici meriti di scalco, il titolo di conte Palatino concessigli addirittura dallo stesso imperatore Carlo V nel 1533.

Questi pranzi descritti, si sono realizzati dal 1529-1548, come la tradizione descrive quasi tutti banchetti carnevaleschi, che si realizzavano prima della osservata quaresima.

In questi banchetti si alternavano piatti di credenza “i freddi” con quelli di cucina considerati “i caldi”, ognuno di questi servizi erano composti all’incirca di una decina di varietà di cibi in fiamminghe, servite davanti agli invitati.

Di solito questi servizi alternati caldi e freddi si rincorrevano uno dopo l’altro fino alla conclusione del banchetto.

Il suo libro banchetti ebbe un notevole successo, si nota anche dal fatto che fu ristampato a Venezia, città eletta per la bravura degli stampatori. Lo stesso libro stampato a Venezia acquistava una notevole importanza, sicuramente viaggiava in ambienti considerati più autorevoli, ristampato più volte fino ai primi decenni del secolo successivo.

Questo libro ci regala una vera miniera di ricette sul cibo, con preparazioni altisonanti, spettacolari, che ben figuravano stupendo gli ospiti in quegli eventi. Rielaborava ricette con la sua maestria nel l’inventare, riaffila ricette popolari così da poterle posare sulle tavole di corte, arricchendo le materie locali con qualche altra forestiera, creando nuovi equilibri per il gusto del palato. Il suo trattato è prezioso anche per capire i costumi di quel XVI secolo, descritti magistralmente nel libro, perché oltre al cibo aveva un occhio particolare per la vista, per l’udito, si nel suo libro racconta descrivendoli nei particolari tutti gli stacchi di musici, poeti, lasciandone una testimonianza che magnificava ancora di più la corte dov’è prestava la sua opera.

Perfeziono’ il taglio dei cibi che si praticavano davanti ai convitati, li praticava con grazia e eleganza, servendosi di coltelli e forchette create da artigiani, sotto il suo occhio attento.

Armato di quelle lame, riusciva ad affettare gli arrostiti senza doverli toccare con le mani, seppe così trasformare la trinciatura in arte, coloro che

avevano militato con lui in questi tagli, erano i più ricercati presso le corti più prestigiose di tutta Europa, io non so se è lui che ha inventato il trinciante al volo, ma se non è lui, sicuramente è stato uno dei primi ad attuarlo e insegnarlo, lo stesso banchetto se vi era a dar spettacolo con la sua arte un trinciante al volo, aumentava di prestigio. Sembra che in quel tempo ci fossero solo trincianti italiani a praticare questa arte notevole che aveva dell'incredibile.

In questo libro ci sono descritti dei veri menu, quando i menu non erano ancora stati inventati, ma il bisogno a volte supera l'invenzione. Conviti Diversi, iniziano da pagina 9.

Buona lettura a tutti coloro che amano gli scritti dei piatti e leggendoli riescano a sognare.

#####

## LA SINGOLARE DOTTRINA

Di M. Domenico Romoli

Soprannominato Panunto,

Dell'ufficio dello scalco, de i condimenti di tutte le vivande, le stagioni che li convengano a tutti gli animali, uccelli, & pesci, banchetti di ogni tempo, & mangiare da apparecchiarsi di, in di, per tutto l'anno a Prencipi.

Con la dichiarazione delle qualità delle carni di tutti gli animali, § pesci, § di tutte le vivande circa la sanità.

Nel fine un breve trattato del reggimento della sanità.

Opera sommamente utile a tutti.

In Venetia, MDLXXXVII

Appresso Domenico Farri.

§§§§§§§§§§§§§§§§

Questo libro di cucina è stato il primo libro del XVI secolo che è entrato nella mia casa, ci tengo molto, anche se la prima edizione è del 1560.

Quindi le ricette e le liste giornalieri che troviamo scritte, approssimativamente risalgono dal 1530/1550, per questo ho scelto di

scrivere cosa hanno mangiato il 5 di giugno, il giorno del mio compleanno di quattro secoli prima.

## LIBRO QUARTO

Del mangiare ordinario di di' in di'

Sabato a di V. Di Giugno 1546

### Antipasti

Capi di latte, melangoli dolci, uova ripiene, pesce marinato, anguilla arrosta, visciole palombine.

### Alesso

Testa di storione stufato, pesciolini in tocchetto, ombrina salpamentata, savor bianco.

### Fritto

Lumache con salsa verde, calamari di latte, ranocchi in ginestrata, ghiozzi, limoni trinciati.

### Frutte

Passticci di carcioffi, cascio marzolino, pere moscatelle, carcioffi teneri, finocchi.

#####

Domenico Romoli detto il Panunto, scalco di grande successo presso a tutte le corti dove aveva prestato la sua opera, nel 1560 pubblicò il manuale della scalcheria, intitolato “ la singolare Dottrina” insegna come deve comportarsi un cuoco quando è a servizio di un Signore, in una corte nel XVI secolo, non si ferma a dare consigli utili per quelli che in un futuro saranno suoi colleghi, ma mette in guardia anche i Signori, “ sceglietevi un cuoco come un medico, magari un po' datato, ma con molto mestiere, “ sconsiglia vivamente “ non mettevi in casa, anche se fosse considerato da altri il più bravo del mondo, non mettersi in casa bevitori che poi diventano embriachi, che dovendo servir per cuocere la roba, prima sarebbero cotti essi prima degli antipasti. Continua così, creando un equilibrio a parole perfetto, fra coloro che preparano il lavoro, e i Signori che lo consumano.

Anche il Romoli a avuto quel colpo di genio descrivendo tutti i piatti, giorno per giorno per un intero anno, che si servivano alla corte dov'è prestava il suo servizio. Quelle descrizioni scritte così, perfette nella descrizioni sono come foto di piatti ancora vivi dopo quasi cinque secoli dalla loro preparazione. Quelle carte scritte come una minuta ancor prima che la minuta o i menu fossero inventati, chi può pensare che il Panunto non fosse un genio.

---

## OPERA DI M. BARTOLOMEO SCAPPI

Cuoco segreto di Papa Pio Quinto,  
Diviso in sei libri

Nel primo si contiene il ragionamento che fa l'autore con Gio. suo discepolo.

Nel secondo si tratta di diverse vivande di corte, si di quadrupedi, come di volateli.

Nel terzo si parla della statura, e stagione dei pesci.

Nel quarto si mostrano le liste del presentar le vivande in tavola, così di grasso come di magro.

Nel quinto si contiene l'ordine di far diverse sorti di paste, # altri lavori.

Nel sesto, # ultimo libro si ragiona de' convalescenti, # molte altre forti di vivande per gli infermi.

Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di Papa Paolo III.

Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli reverendissimi nel conclave

Col privilegio del Sommo Pontefice Papa Pio V. & dell'illustrissimo Senato Veneto per anni XX.

---

1570, 22, Martij in Rog.

Che sia concesso al fedel nostro Misciel Tramezino, che altri che lui, non possino stampar nel dominio nostro, overo altrove stampato in esso vender per statio di anni XX. Prossimi futuri il libro intitolato Epulario, overo de re quoquinaria, di Bartolomeo Scappi, sotto pene di perder l'opere, & pagar Ducati trecento, da esser divisi un terzo all'accusator, uno alla casa

nostra dell'arsenal, e l'altro al magistrato, che farà l'esecuzione. Essendo obbligato di osservar quanto l'esecuzione. Essendo obbligato di osservar quanto è disposto per le leggi noitre in materia di stape.

Iulius zambertus  
Duc. Not.

Lo Scappi, un cuoco unico, che tutti vorrebbero dargli i Natali nella propria città, un cuoco formidabile, un'esperienza straordinaria guadagnata nei vari banchetti eseguiti nelle più belle case dal lago di Como fino ad arrivare a Venezia, poi sceso in Emilia, Toscana, Umbria.

Il suo primo palcoscenico riconosciuto fu nell'aprile del 1536, quando organizza un banchetto tutto suo, dalle vivande alla scenografia, un vero trionfo a casa del cardinale Lorenzo campeggi. Il cardinale fu così felice di questo banchetto che sparse la voce, in breve tempo era diventato il cuoco più richiesto a far convivi nelle dimore e ville Cardinalizie.

La sua discesa verso Roma sembrava già scritta, dopo alcuni pranzi preparati a Roma per altissimi funzionari della chiesa, si trovò cuoco nelle cucine del Vaticano, al tempo di Papa Pio IV, tenuto molto in considerazione per la bravura che aveva nel suo lavoro, fece passi da gigante in quella cucina, tanto che alla scomparsa di Pio IV ebbe l'incarico di far da mangiare a tutti i cardinali convocati per le elezioni del nuovo Papa, ma la cosa si stava prolungando troppo, lì a discutere non c'era problema il tempo passava, ma i Cardinali mangiavano sempre meglio, coccolati dalle vivande dello Scappi, tanto che sembra ci sia voluto una nuova invenzione, il conclave per farli decidere a ottenere un risultato, finalmente ecco la tanto attesa fumata bianca. Così il nuovo Papa Pio V, che si era deliziato a mangiare le sue vivande da Cardinale, lo elesse come cuoco segreto, praticamente come cuoco personale, il cuoco segreto era il cuoco che preparava, in questo caso per il Papa Pio V, così che nessuno potesse cercare di avvelenarlo. Con le centinaia di cuochi che operavano nelle cucine del Vaticano solo uno preparava il cibo destinato al Papa, lo sapeva il cuoco, il Papa e a volte il maestro alle cerimonie. Il cuoco segreto poteva essere anche il camerero che l'ho serviva. La mia stima è molta per questo cuoco che ancor oggi è stato l'unico cuoco che a servito due Papa, e questo è un merito che resiste all'incirca da cinque secoli. Anche lo Scappi nel suo libro dal titolo OPERA, esattamente nel quarto libro inizia ad

elencare le liste delle vivande servite tutti i giorni dell'anno, a volte con piatti di magro, di grasso, descrive dei banchetti, ma anche dei pasti frugali, delle escursioni all'aperto, delle feste religiose di grandissima importanza.

Nel suo libro in fondo vi sono ventidue tavole, le prime su di un testo gastronomo, la bellezza di queste tavole sono le cucine, divise in stanze con mansioni ben precise, poi seguono gli oggetti utilizzati in cucina, le ultime descrivono il cucinare all'aperto, lo spiedo col meccanismo per farlo girare come quello di una pendola a pesi, la sua sella che è a tutti gli effetti un porta spezie, la pentola enorme con sopra una cappa, poi altre genialate per far star bene gli ospiti di quei banchetti.

Questa meraviglia di cuoco, morto sette anni dopo l'uscita del suo libro OPERA fu sepolto nella chiesa dei Santi Vincenzo e Anastasio alla regola dedicata ai cuochi e fornai.

---

Non si può certo cambiare secolo, senza parlare almeno un poco di Carlo Nascia, entrato dalla porta principale del palazzo Ducale, con l'incarico di cuoco Maggiore, entrato nel palazzo nel 1659, rimase a cucinare nello stesso fino al 1684.

In quel l'ultimo anno di permanenza, aiutato dallo scrivano, che conosciamo solo per il nome di "Giovannelli" realizzarono il libro del Nascia manoscritto, contenente 600 ricette, intitolato "li quattro banchetti, destinati per le quattro stagioni dell'anno".

Questo manoscritto fu trovato molto tempo dopo la sua realizzazione, nella biblioteca dei principi Lupi di Soragna, dopo il suo ritrovamento venne stampato in anastatica.

Le ricette sono suddivise pur essendo raggruppate, fra minestre, arrostiti, piatti freddi, piatti caldi.

Questi piatti a sua volta sono raggruppati in composizioni in ordine per far trionfare dei banchetti ideali da realizzarsi nelle stagioni dell'anno, ve ne sono descritti almeno una ventina.

Ma purtroppo non abbiamo delle vere prove che questi banchetti siano stati veramente realizzati, ma potrebbe essere il frutto di una fantasia creativa del Nascia, ma potrebbero anche essere dei veri gioielli ideati dalla esperienza del Nascia, che avrebbe voluto comporre.



Una testimonianza essenziale di quel periodo sui menu, c'è la lascia in un suo scritto il Frugoli.

Ci lascia scritto, che il primo lavoro del mattino del maestro di casa, era recarsi in camera del proprio Signore, dopo il buon giorno, stabilivano assieme il prosieguo della giornata a tavola, sia per il pranzo, sia per la cena, se fosse solo per la famiglia, ma anche se ci fossero eventuali ospiti. Di solito si concordavano alcuni menu differenti, rispettando dapprima i cibi di stagione, miscelate alle voglie, se ne avesse, di quel giorno del Signore.

Di questi menu composti, ve ne era sempre uno che spiccava sopra a tutti gli altri, che chiamavano quello "principale" e su quello si lavorava, cercando prima tutte le merci per realizzarlo.

Appena accertato che quel menu si poteva realizzare, se ne facevano alcune copie, la prima andava allo spenditore, che ora chiamiamo economo, assieme al menu, vi era la lista dettagliata dei cibi e quantità da comprare, così, da evitare spese inutili.

Così da evitare truffe, non si poteva mica comprare dei beccafichi, se nel menu principale vi erano delle minestre, così via.

Un altro menu, era dato al credenziere, perché si organizzasse con tutti i piatti freddi e di conserva.

Un altro menu veniva lasciato al canevaro "cantiniere" uno in cucina, così che in base al numero degli ospiti, o dei soli familiari potessero portare a tavola le dosi giuste che servivano, sia di cibo che di cantina.

Poi andava al cuoco, con ordini dettagliati piatto per piatto.

Questi menu, così organizzati come ci lascia testimonianza il Frugoli possono sembrare usuali al giorno d'oggi, ma per il XVII secolo, non era così usuale, e questo che io sappia è l'unico documento che ne parla in quel periodo, sottolineando il beneficio che in questo caso va, a beneficio della casa e del proprio Signore, senza dimenticare l'importanza di quei menu agli albori della loro storia.

Sottolineare questo ordine, fu una cosa molto notevole, per quel gentiluomo lucchese, che lo evidenzia in mezzo a questo mare pieno di ignoranza, analfabetismo, fino all'eccesso.

Forse il Frugoli, nella sua immaginazione, quel modo radicale di vedere le cose, in questo documento lui, aveva già previsto le brigate di cucina, che poi nacquero definitivamente con Escoffier.

In quell'epoca, si aveva ancora a che fare con personaggi di cucina considerati; sporchi, lordi e senza camicia, questo lo lascia scritto il Nascia, quasi contemporaneo del Frugoli, due mondi visti in modo totalmente diversi.

Per merito di Luigi XIV re di Francia, detto re sole, grandissimo ghiottone, nel XVII secolo, ed è proprio con questo Re che la Francia detta legge in Europa con la sua cucina, i cuochi in quel secolo erano passati da rozzi ad artisti.

La cucina di quel secolo in Francia sembra che progredisse molto più che in Italia, ma è sempre difficile poter affermare con sicurezza questa cosa, anche solo, perché moltissimi cuochi Italiani allora erano al soldo francese.

Nel 1661, Luigi XIV fece iniziare i lavori per costruire la sontuosa corte di Versailles.

Questa casa imponente, costruita sotto gli occhi vigili del Re Sole, finita nel 1715 dopo ben 54 anni dall'inizio dei lavori.

Questa reggia, e chissà dentro ad un muro lungo 40 km, due parchi, dentro alla reggia vi sono 364 stanze, al centro ci sono gli appartamenti reali, gli uffici e le sale da ballo. Questa grande reggia, voleva essere la casa delle nobiltà, dove si viveva veramente cullati di ogni lusso, cibi degni del grandissimo ghiottone del Re Sole, con vini all'altezza per gli accostamenti con quei piatti.

In tutto questo si iniziarono a diffondere i piatti legati a nomi di nobili o personaggi di spicco che calpestavano i pavimenti di quel luogo, questi personaggi, erano così contenti di diventare immortali col nome legato a sontuosi piatti, in cambio ottenevano favori, ma erano disposti pur di avere il privilegio di avere il proprio nome legato a un piatto, anche a pagare.

Questa moda è rimasta, in tutti i due casi funzionante, sia per rendere immortale il nome di colui o colei che lo permette, ma a volte serve anche all'inverso per lanciare un piatto battezzandolo con il nome di un personaggio famoso.

Il battezzare i piatti con nomi altisonanti o storici esiste ancora, quando serve si usa, facile trovare dei piatti alla moda di..

Luigi XV, non vuole certo valere meno del suo predecessore, con lui la cucina si trasforma ancora, diventando più fine, i grandi personaggi si

pavoneggiano quando il loro nome diventa immortale se legato ad una vivanda o salsa di cucina, un esempio, lingua e petti di pollo alla Pompadour, una salsa? La besciamella che prende il nome del cortigiano Louis de Beshameil, marchese di Nointel (1603-1703)

Questa salsa nei secoli è passata da salsa colla, poi balsamella, fino alla attuale besciamella.

Poi il buio, la rivoluzione francese arresto' quel lusso sfrenato del cibo di corte, con fuori della corte si potevano udire le urla della fame del popolo. Poi la cucina riprende con con un bel po di confusione, un sacco di cuochi a spasso e i nuovi capi, non conoscevano il gusto del mangiare, ma mangiavano per vivere riempiendosi la pancia.

Le vecchie osterie, che si incontravano per le città, Borghi, paesi, in tutte le località, erano sì accoglienti, ma un po' sudice, con dentro avventori che al primo sguardo sembravano loschi, questi ambienti bui e cagnaroni, erano arredate con tutte cose di recupero, messe lì dentro come capitava, senza un briciolo di buon gusto.

Le osterie, erano frequentate soprattutto da persone insoddisfatte che cercavano la loro tranquillità in una brocca di vino, poco buono, di poco costo.

Le osterie si differenziavano alquanto dalle locande di quel periodo, che si presentavano pulite, ricche di cibi, con una buona cantina, votati sempre per l'accoglienza, sia dai ricchi blasonati Signori, alla famiglia in transito da quel luogo, come al povero viandante, solitario un po' squattrinato, che aveva entrando il piacere di ristorarsi un po' accanto ad altre persone che mentre camminava là fuori non aveva questo piacere, ascoltare parole uscite da bocche diverse, con sonorità squillanti o mogie, ma in tono con la serata di quel l'ambiente pulito, ricco di calore e sorrisi. Come oggi potremo trovare in qualche ristorante medio in tutto ma ricco nelle risate, il ristorante più vecchio a Parigi ci viene segnalato nel Dictionnaire de l'Accademie des Gastronomes, in questo libro indica come il ristorante più antico di Parigi, "il mercante di brodo e carne cotta, boulanger, con questo esercizio in Ruebailleul in centro a Parigi", con esposta l'insegna a fianco della porta in legno, fin dal 1765, con sopra la scritta;

Debite des Restaurants Divins.

Vi è poi la testimonianza scritta nel libro di Brillat Savarin, nella meditazione XXXVIII, della sua opera Maggiore, non viene menzionato nessun cuoco reclutato dalle casate abbandonate o distrutte nel periodo

della rivoluzione francese, ma vi è segnalato come primo ristorante nato a Parigi, Beauvilliers, la cui fama l'avrebbe avuta all'inizio del 1782.

Ma storici, romanzieri, studiosi, tutti parlano dei ristoranti a Parigi dalla rivoluzione francese.

Questa diceria della nascita dei ristoranti a Parigi, ormai storica visto che tutti parlano e scrivono di questo evento, ma non esiste un solo documento che confermi questa storia della nascita a Parigi di tutti quei ristoranti.

Questo evento storico non è mai stato registrato in nessun documento ufficiale, sembra, si può dire così, che in piccole case si fossero insediati dei cuochi ormai liberi dalle casate dove prestavano servizio, dopo la sparizione dei nobili Signori fuggiti per la paura dei rivoluzionari o presi prigionieri e soppressi in piazza con l'aiuto della ghigliottina.

Questi cuochi, in queste piccole case davano ristoro a tutti quelli che entravano i cuochi si erano inventati questo tipo di lavoro, anche perché era l'unico lavoro che sapevano fare.

In quel periodo, dove il popolo dalla fame aveva raggiunto la ricchezza, depredando le nobili case abbandonate, derubando i ricchi padroni, ma la cultura del cibo non si poteva comprare, quindi non era facile per loro anche se diventati ricchi poter apprezzare quelle raffinatezze Culinarie.

Quei luoghi così strutturati oggi li chiameremmo semplicemente ristoranti.

Io ricordo che per il festeggiamento dei due secoli della rivoluzione francese feci un menu dove feci delle portate alternate, con piatti che piacevano sia ai nobili che ai rivoluzionari.

Difficile da dire, ma dopo la rivoluzione Parigi era ricca di questi posti di ristoro, anche se la lotta dei cuochi con gli avventori era davvero estenuante, difficile far mangiare a questi rivoluzionari certe raffinatezze, anche se oggi coi soldi se le potevano permettere, ma erano senza un vero gusto per poterselo permettere, poi la mancanza di conoscenza alimentari era una vera barriera a quei cibi, meglio per loro tornare nel proprio ambiente che erano le osterie.

Anche perché di cibo ne avevano masticato poco fino a quel momento, una delle ragioni che fece scoppiare la rivoluzione fu proprio la mancanza di cibo al popolo.

Ho letto in una cronaca di quel periodo, di un uomo ben vestito, che entrando in uno di questi luoghi, si siede al tavolo, aveva sentito parlare dai prigionieri di ostriche e cioccolato, alla presenza del cuoco gli chiese un gran piatto di ostriche al cioccolato, il cuoco si rifiutava di preparare

quel piatto, spiegando il perché del suo rifiuto a prepararlo, ma sembravano parlassero due lingue diverse, non ci fu nulla da fare l'avventore prese quel rifiuto come una offesa, lo fece arrestare poi di quel cuoco non se ne seppe più nulla.

1600 o XVII secolo

## L'ARTE

Di ben cucinare, et Instruire

I men periti in questa lodevole professione.

Dove anco s'insegna a' far pasticci, saperi, salse, gelatine, torte, & altro.

Di Bartolomeo Stefani

Cuoco Bolognese

All'illu. mo, § Ecc. mo. Sig. Marchese

OTTAVIO GONZAGA

Principe del sacro Romano Imperio,

De' Marchesi di Mantova, e signor di

Vescovato, &cc.

In Mantova, Appresso gli Osanna, stampatori Ducali, 1662 con licenza de' Superiori.

---

Questo libro di Bartolomeo Stefani, può sembrare meno interessante degli altri segnalati, ma ha delle grosse novità.

Passata la prima parte con l'insegnamento dei tagli, delle preparazioni approfondite nel trasformare le cose, la prima cosa che mi salta agli occhi è: Vivanda di cipolle

Inizia

Benché ogni paese sia fertile di cipolle, nulla di meno la Romagna, ne produce gran quantità di grossezza, e bontà straordinaria, bianche di colore, e di sapore che assai inchina al dolce; talche questa provincia non la cede ad altre nella produzione delle cipolle.

Le prime quattro righe le scrive come si può leggere per magnificare il luogo di produzione di queste cipolle, siamo nel 1662, riferendomi alla

data del libro, lo Stefani già in quel periodo sembra tenesse molto a raccontare, quello che oggi esaltiamo i luoghi di produzione come eccellenze date dalla composizione della terra favorevole a quel tipo di prodotto. E insieme alla genialità del lavoro di quel contadino, si creano degli equilibri sempre più perfetti, che lui lo Stefani inizia a sottolineare capendoli.

Poi continua con la sua ricetta,

Per fare dunque vivanda, piglia le cipolle cotte sotto le bragie, levali la seconda e terza scorza; e va avanti con la sua ricetta.....

Ma non è la sola particolarità che ho rilevato in questo libro, nell'ultimo capitolo, elenca diversi banchetti, inizia:

### TRATTATO NOBILISSIMO

Per fare in diversi tempi dell'anno, tanto di grasso, quanto di magro banchetti esquisiti.

Di Bartolomeo Stefani cuoco

Cuoco Bolognese.

§§§§§§§

Banchetto, che si potrà fare nelli mesi di genaro e febraro, e quando sarà tempo freddo. Inizia così ad elencare i servizi di credenza, piatti presso che pronti, mantenuti appunto in credenza, poi i servizi di cucina, che in teoria sono appunto piatti che dovrebbero uscire caldi e cotti in cucina, ma con il servizio alla francese non succedeva quasi mai, l'ospite poteva servirsi o farsi servire avendo davanti moltissimi fiamminghe diverse, con diverse qualità di cibi.

Dopo di avere elencati tutte queste uscite ne fa un elenco dividendo appunto i piatti di credenza da quelli di cucina.

Nella descrizione del secondo banchetto, si nota una vera novità, una cosa che sembrava fosse nata alla fine del secolo XVIII, o addirittura all'inizio del XIX secolo lo appureremo andando avanti, lui quel cuoco Bolognese nel 1662 descrive un banchetto con le modalità del servizio all'Italiana, o un principio di servizio alla Russa, una vera novità per quel periodo che ho trovato per la prima volta scritto nel suo libro, in piatti sforzati, a un piatto alla volta.

BANCHETTO.

Che si potrà fare nell'inverno in giorno di magro per dodici Cavalieri. Serviti in piatti sforzati a un piatto alla volta, con quattro piccioli per rinforzo, e per intreccio quattro tondini con le sue salse, e sapori diversi. La tavola sarà quadra perfetta apparecchiata con tovaglia doppia, le posate saranno semplici senza bizzarrie di piegature.

##### &&&&& #####

Primo servizio di credenza, e cucina.

Dopo la spiegazione introdotta, che vi ho trascritto uguale all'originale, si può capire benissimo che in quel banchetto è cambiato molto, nel modo di servire e di mangiare, elenca portata per portata in sequenza come fosse il primo banchetto cosiddetto alla russa.

Prosegue ancora con un altro convito, per otto Signori, serviti a' un piatto sforzato per volta, è rinforzato con quattro piatti: e per intreccio, quattro tondini di salse, e di sapori buoni: per li mesi di aprile, e maggio. Prosegue con le vivande, con queste due liste che questo sistema nuovo, a' un piatto sforzato per volta, si possano usare a servire sia banchetti, che convivi.

Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese a Mantova alla corte dei Gonzaga, aveva dato un nuovo impulso all'arte dello stare a tavola. La sua intelligenza forgiata dalla sua scaltrezza a preceduto la storia di oltre un secolo, questo, solo per far stare sempre meglio tutti coloro che erano ospiti a Mantova, alla tavola della corte dei Gonzaga, curate dalle attenzione di Bartolomeo Stefani, cuoco Bolognese.

.....

1700 o XVIII secolo.

Il termine menu, sembra sia stato scritto, in base alla mia documentazione, per la prima volta nel 1761, indicando una lista di vivande da consumarsi in quel banchetto, dove gli invitati erano solo i nobili.

E questa purtroppo è la sola notizia apparsa ai nostri occhi, risicata forse, ma una pur oggi bella base di partenza per il nostro viaggio sui menu.

Quelle liste di vivande che iniziano ad uscire fuori lasciando ancora delle timide tracce, sono semplicemente gli antenati di quelle che oggi si possono chiamare menu, fogli d'ordine, ma anche, programma delle vivande.

Io penso che questo programma sia sempre esistito, come abbiamo visto nella storia antica, solo che non si usava presentarlo scritto agli invitati, ma erano solo malecopie per preparare le vivande in cucina.

Tutti i grandi cuochi, danno una grande importanza a quelle liste, riportandole come vanto nei propri libri, iniziando non da subito, tralasciando solo il primo libro stampato del Platina, al secolo Bartolomeo Sacchi, 1475. Non essendo un cuoco, non avendo esperienza di banchetti e convivi, forse questa è la semplice ragione che il Platina non li menziona.

---

Nasceva per le città più importanti della penisola un altro miracolo, disegni di venditori e consumatori di cibo, in questi disegni questi strani personaggi, sfoggiano i loro vestiti di lavoro, e la bravura con cui presentavano le proprie merci o cibi, consumati o venduti per strada da questi ambulanti.

Questi disegni, che raffigurano oltre al cibo o al lavoro artigianale anche frammenti della città dove sono stati disegnati su e giù per lo stivale.

In queste raffigurazioni, arti, mestieri, cibi, si miscelano così semplicemente in questi disegni, rivelandoci una cultura nuova, il vero sentimento di quel popolo, la sua generosità, il suo altruismo e l'abbondanza dei cibi che si poteva trovare in quel luogo, che stavamo calpestando e osservando con occhi increduli, stupiti e attenti.

Questi disegni, incisioni, sono stati i primi a testimoniare a tutti la vera forza di quei cibi, nelle nostre tradizioni e cultura, ma anche come importanza di testimonianza, dei veri percussori dei menu stampati, evidenziando al meglio i cibi e le sue trasformazioni artigianali.

Da buon Romagnolo potrei non parlare di quel grande artista il maestro Annibale Carracci, che ha realizzato più di novanta disegni nella sua raccolta "i disegni delle arti" cioè dei venditori per strada a Bologna.

A parte la bellezza di ogni singola incisione, mi piacerebbe soffermarmi in almeno due tavole, la prima, è il venditore di cacio, con lo sfondo di palazzo Re Enzo, che si trova al centro nella piazza grande di Lucio Dalla, l'altra che vorrei segnalarvi è il venditore di pere, che ha il cestino ricolmo di pere, urla per vendere il suo prodotto, ma ha nel suo cestino una bandiera di legno ben visibile con incisa una P, così che anche i sordi potessero sapere cosa vendeva, mi sembra geniale e piena di altruismo.

Sempre a Bologna dopo il Carracci, continuo' quel lavoro Giuseppe Maria Mitelli, che nel 1712 a settantotto anni riuscì a pubblicare un vero



capolavoro per noi, “il gioco nuovo di tutte le osterie che sono in Bologna” in questo gioco, ci sono evidenziate le insegne di 59 osterie, le specialità di ognuna, e i nomi delle strade dove erano attive e funzionanti.

Si, si ci si può domandare chi ha inventato la prima guida gastronomica? Così oggi sappiamo che alla fontana in Piazza Maggiore, si mangiavano buoni antipasti, alla Croce di Malta, in Strada San Felice, buone frittiture, alla Colonna nel mercato, buona minestra, mentre per le specialità tipiche bolognesi, bisognava arrivare al Melone, in Borgo San Pietro, buoni tortelli, la Tromba, in via Senzanome, la buona mortadella, il gioco però inizia dalla Osteria di palazzo, dove si consuma buon pane e buon vino, in alto che occupa due caselle troviamo Il Leon D'oro, la posta ne Veturini, tutto buono, il Sole, nel Stradello di ranocchi, buone frittate, La Brenta, ne pignatari, buoni vini, La Rosa sempre nei pignatari, buone polpette, la Coroncina, da S. Mammolo, buona zuppa, il Gallo, nelli stallatici, buone ova, Li due Gamberi, nella piazza del carbone, buoni gamberi, La Barchetta, nel Pavaglione, buoni tartufi, La Cervetta, ne Fusari, buoni colombi, il Cappello Rosso, ne Fusari, buone pernici, L'Orso, in pescaria buon vin dolce, il Giardino ne pignatari, buoni frutti, S. Giorgio, ne vetturini, buoni cervellati, La Sirena, ne Stellatici, buone rane, Il Pelegrino, ne veturini, buona torta, L'Angelo, ne vetturini, buone sfoglie, Li Tre Moretti ne veturini, buoni salami, Il Pavone, in stra S. Felice, buon castrato, La Fortuna, in stra S. Felice, buoni asparagi, L'Aquila Negra, in Calcavinazzi, buoni fagiani, Il Moro, nel mercato di mezzo, buon vin grande, Il Cavallino, ne veturini, buoni pilastri, la Massara, da piazza, buon presciuto, Li Tre Re', nel mercato di mezzo, buone crostate, La Pigna, in via Gavagliera, buoni Pignoli, i Tre Gigli, nelle calzolerie, Buon Sturione, Li quattro Pellegrini, nel mercato di mezzo, buoni Gallinazzi, la Regina, in Calcavinazi, buon tarantello, Le Due Torri, in stra Maggiore, buoni tordi, Primavera, in Gattamarza, buona insalata, La Campana, ne Stallatici, buon formaggio, Il Leone, in Sarozza, buone raviole, La Toreta, in stra Maggiore, buon manzo, Li Campanini, nella Salegate, buon vitello, La pesa del fieno, nella Salegata, buoni caponi, La Croce Bianca, nelle aveselle, buone olive, S. Giorgio, nel serraglio, buone quaglie, Li segantini, ne falegnami, buoni agnelli, il Leon Bianco, nella Scimia, buon moscatello, Il Biscione, ne' trippari, buon Anguille, La Nave, nel porto naviglio, buon pesce, Il Leoncino, nelle case nuove, buona lonza, La Maggiorana, nelle vie dei Giudei, buone trippe,

Fiaccalcolo, buona graschia, Li Tre Pullicinelli, da porta, buone frittelle, La Luna, nelle lame, buoni fegadetti, la Fortuna, nell'avesella, buon stuato, La Volpe, in batsasso, buone galline, Li Due Angioli, in mandola busa, buona salciccia, il Pozzo, in via degli ogliari, buone offelle, Li Tre Morelli, in via de Morelli, buoni latti.

Un capolavoro, testimonia l'esistenza delle osterie a Bologna, la sua cultura nel cibo, un vero menu per la città e allo stesso tempo una vera guida gastronomica.

Un diamante che illumina quelle parti che di solito rimangono nascoste per via delle culture essenzialmente popolari, ma con l'esistenza di questo gioco abbiamo piena luce delle osterie a Bologna fra il 1600/1700, ma Giuseppe Maria Mitelli, con le sue grafiche ci fa scoprire una Bologna in tutta la sua interezza, coi suo buio e la sua luce.

Questo libro edito dalla cassa di risparmio in Bologna, dato alla luce nel 1978, "Le collezioni d'arte"

Le incisioni Giuseppe Maria Mitelli.

La nostra Italia del XVIII secolo coi menu è ancora indietro, come tutte le altre nazioni, i menu sono ancora considerati come appunti di servizio, più o meno considerati e non sempre trascritti.

Due documenti importanti per la nostra storia sui menu, sono stati ritrovati a Venezia, questi documenti, diversi fra loro, ma tutti e due parlano di cibo come veri menu, uno di tipo letterario e uno politico.

Quello letterario, è descritto in quel capolavoro scritto da Voltaire o Vol'ter, che è lo pseudonimo di Francois Marie Arouet, filosofo, drammaturgo, storico, scrittore, poeta, aforista, enciclopedista, autore di fiabe, romanziere e saggista.

Nel suo romanzo intitolato "Candide", pubblicato nel 1759, ambientato un po' in Europa è un po' in America, nel XXIV capitolo, il nostro protagonista Candido, arriva a Venezia per il carnevale, incantato della bellezza di piazza S.Marco, incontra un monaco con una ragazza vicino, si avvicina, dopo poche parole di circostanza li invita a cena.

A Venezia in quel periodo brulicava di trattorie, furatole, "friggitorie dove si poteva consumare un pasto a base di pesce e polenta fritta", le cosiddette malvasie, dove si poteva stuzzicare l'appetito con qualcosa di solido innaffiato con un buon bicchiere di vino, poi le caffetterie, diventate tanto

famose a Venezia, nel periodo della uscita del romanzo si parla che solo nella città di Venezia se ne contavano oltre 200.

Candido, a questi improvvisati amici, incontrati per caso, offre una cena di tutto rispetto nel suo albergo.

La cena era composta di Maccheroni, Pernici di Lombardia e la grande specialità Italiana, “l’oro nero” il caviale degli storioni del Po, questi cibi vengono accompagnati da Montepulciano, Lacryma Christi, il vino di Cipro è quello di Samos, questo ultimo vino è menzionato chiaramente anche da Goldoni nella sua Locandiera.

Questa cena così descritta a tutti gli effetti è un menu settecentesco che ci rimane molto prima come traccia dei menu stessi.

Un altro, quello cosiddetto politico, si legge in documenti ufficiali depositati nell’archivio di stato della Repubblica di Venezia.

In un periodo che varia fra il 1732 al 1769, le feste pubbliche assumevano interessi politici e turistici nella uguale maniera.

Questi documenti riportano scritti i banchetti realizzati nella data del 25 aprile per la festa di S.Marco, le liste delle portate sono leggermente differenziate a seconda delle importanze delle tavole da servire.

Si inizia sempre dalla tavola del Doge, seduto assieme alle alte cariche dello stato, per scivolare si fa per dire, alle tavole degli ambasciatori è il maggior consiglio, di seguito al tavolo del personale di segreteria, nelle sale confinanti vi erano tavoli di commensali meno qualificati, come i poveggi, gli esponenti appunto dell’isola di Poveggia, si continua così, fino ad arrivare ai cento arsenalotti, che rappresentano tutte le categorie degli operai che lavorano in Venezia, per ultimi, ma non certo dimenticati i ballottini, “ che sono i ragazzi di cancelleria, incaricati di portare le palle bianche e nere, per far sì che si potesse votare per le grandi decisioni.

Le liste cibarie o menu, a Venezia sono molto più corti, paragonati a altri banchetti serviti nelle corti di tutta Europa.

I menu veneziani, di differenza di tutti gli altri banchetti serviti nelle altre corti, non fanno delle grosse distensioni sostanziali, fra quello che veniva servito al Doge, e agli altri ambasciatori, con tutti gli altri ospiti anche se meno importanti di cariche o blasonati di titoli.

In questi banchetti dopo gli antipasti, seguivano dozzine di piatti composti di cibi che si potevano servire sia in giorni di magro, ma anche nei giorni di grasso, rispettando così il giorno della festa, sia se cadeva nei giorni appunto, di grasso o di magro.

Dopo queste portate seguivano dei fuori pasto, composti solitamente di verdure, frutta, formaggi e dolci.

Se venivano serviti dei piatti a base di pesce, erano certamente preferiti in assoluto quelli di acqua dolce, come: storioni, trote, ma se questi non si trovavano, si accontentavano ripiegando sui troppo comuni branzini, di obbligo c'erano solo le ostriche che semplicemente chiudevano il cibo di quel banchetto.

Solo per i Ballottini è diverso, loro avevano un menu tutto diverso, si dovevano accontentare di solo due portate una composta di maccheroni, e dopo questi solo trionfi di frutta.

La particolarità dei Ballottini, era che dopo aver mangiato, avevano il diritto di portarsi a casa sia le posate di stagno, che il bicchiere.

Questo banchetto dato in onore della festa di S.Marco, svela il segreto di quella leggenda tanto cara a tutti i Veneziani, nella lista di questi banchetti, vi è un solo piatto che veniva preparato esclusivamente per il Doge.

Tutti gli anni in quel giorno del 25 aprile, il Doge, conferma la leggenda, doveva mangiare i risi e bisi, "riso e piselli", piatto che si poteva consumare sia in giorno di grasso che in giorno di magro.

Questa primizia di stagione, la poteva mangiare solo il Doge quel giorno, perché, dopo averla mangiata, dal giorno dopo, in tutte le case dei veneziani, sopra a tutte le tavole si potevano mangiare risi e Bisi.

Il raccolto abbondante dei piselli proveniente dalle isole dell'estuario, garantivano la continuità di questa specialità Veneziana fino a tutto l'inverno, per la sua versatilità di mantenimento dei piselli con lessicamento al calore del sole, all'ombra delle stuoie, nella gioia di mantenere i sapori della primavera tutto l'anno.

Anche Venezia non si fa mancare nulla, dalla testimonianza di Carlo Goldoni, dai disegni di Gaetano Zompini, vi è una bella documentazione dei venditori di cibo del XVIII secolo, per le strade di Venezia.

Il libro dove sono state raccolte queste incisioni si intitola; "Le Arti che vanno per via nella città di Venezia.

## L'APICIO MODERNO

Ossia

L'arte di apprestare ogni sorta di vivande

Di Francesco Leonardi Romano

Già Cuoco di S.M.

CATERINA II.

Imperatrice di tutte le Russie &c. &c Nec sibi exnarum quivis temere arroget artem ni prius exacta tenui ratione saporum. “ Orat. Lib. 2. Tom. 4. Ver. 35.

#####€#####

TOMO PRIMO.

00000000000000000000

M D C C X C.

000000000000

Questo libro dal titolo l’Apicio Moderno, ossia l’arte di apprestare ogni sorta di vivande, di Francesco Leonardi, cuoco Romano, prima edizione sbocciata nel 1790, in sei tomi, suddivisi dell’autore con sua creanza, nella produzione editoriale, quest’opera è la più completa raccolta di ricette stampata, che si conosca, nel intero XVIII secolo, questa cosa, vale sia per quel che riguarda la stampa in tutta Italia e in tutta la Francia.

Il Leonardi, era un bravissimo cuoco Romano, abbracciava. Volentieri le novità, trasformandole in ricette ragionate e squisite, si potrebbe dire di lui, che fosse un poco di formazione Francese, lavorando per il cardinale Bernis, ambasciatore francese presso la Santa Sede, in Italia, ma anche in molte altre nazioni in Europa. Arrivato in Russia, ebbe l’onore, per i suoi meriti, di prestare servizio alla corte di Caterina II, imperatrice di tutte le Russie.

I suoi libri, si presentano come un riassunto delle tradizioni romane, ma con l’aggiunta di parecchie novità, ancora nuove, mai state scritte.

Il suo libro, è stato scritto poi stampato, esattamente all’incrocio dei grandi cambiamenti gastronomici, quando il vecchio continente, stava mutandosi, quando i prodotti dalle Americhe stava arrivando sempre più velocemente. A questo cambiamento, questo cuoco Romano, dagli orizzonti aperti, senza confini, ne fece parte integrale, col suo Apicio Moderno, scrivendo, facendosi travolgere da questa ventata di aria nuova da respirare, a pieni polmoni in piena sintonia del rinnovamento.

Fu il primo a scrivere ricette sui pomodori, quando la Francia ancora non li usava, insegnando di trasformarli in salsa, conserva, aggiungendoli a diversi intingoli, creando nuovi giochi di equilibri, della vista e del gusto. Il sugo all'Amatriciana, è lui che la fatta diventare rossa la prima volta, non per la vergogna, rendendo al pomodoro una sua dignità, passandolo da alimento popolare ad alimento richiesto nelle corti.

Scrive ricette sulle patate, che, fino all'uscita del suo libro, si presentavano troppo timidamente, alla ribalta della tavola, che non fosse popolare.

Mi piacerebbe anche menzionare la descrizione che fa degli aceti, li descrive nei particolari delle qualità di vino che avevano usato per farli, anche l'aceto, così descritto nel suo Apicio, si veste di dignità, finendo di essere solo un correttore, ma regalando ai buongustai il gusto di scoprirne le qualità, in tutte quelle generose sfumature, di acidità e dolcezze, apprezzate da tutti se bilanciate correttamente, dal tempo e dal cuoco.

Il Leonardi scrive il suo libro, non solo per coloro che in qualche modo regnavano, comandavano, lo scrisse soprattutto per lui e la gente che viveva attorno a lui, con lui, questo fatto lo porto, visto che andava molto di moda, a tradurre parole francesi, in un italiano particolare che noi in Romagna, chiamiamo francesone, chi ci dice a noi che non sia stato proprio lui a cambiare quella parola che a noi sta tanto a cuore aggiungendogli l'accento trasformandola da menu in menù, visto che era solito trascrivere foneticamente i termini francesi, secondo la grafia italiana per maggior intelligenza per coloro che non sanno quell'idioma. Ecco il suo vero pensiero, quello di spiegarsi in tutti i modi, per farsi poi capire da tutti.

Nel primo tomo dopo di aver scritto delle produzioni delle quattro stagioni dell'anno, la primavera, marzo, aprile, maggio. Abbiamo, in carne da macello, pollaria, è caccia. Di qui segue tutta la lista delle carni, poi i pesci, in erbaggi, in frutta, poi segue l'estate, elencando tutti i prodotti nello stesso modo, dopo l'autunno, poi in ultimo l'inverno.

Ed ecco le minute de' pranzi per le quattro stagioni dell'anno, inizia con la primavera, tavola di otto coperte a due servizi a sei, e due zuppe. Primo servizio, dopo queste scritte, iniziano le liste delle vivande divise in diverse minute, possibili da servire a ogni stagione, segue di seguito l'estate, poi l'autunno, infine l'inverno. Eccolo che scopriamo che anche Francesco Leonardi cuoco Romano ci lascia una impronta incredibile per

la ricostruzione di quella bella strada lasciata dalle minute o menu, in tre tomi, su i sei che ha scritto. Queste tracce sulle minute, si leggano nel primo, nel secondo, e nel sesto tomo. Le minute ci elencano soprattutto, le vivande che si alternavano sulla tavola, divise sempre in pranzi di più o meno persone, consigliandoci a ogni stagione i colori più saporiti come quelli che si leggano sulle nostre minute o menu.

La nuova tecnica di stampa che è servita a divulgare questi cartoncini prestampati, si potevano comodamente comprare in cartoleria, con i bordi colorati o disegnati, per poi essere completati al centro in bella calligrafia dalla padrona di casa, con una sequenza dei piatti messi non a caso, ma equilibrati, iniziando da quelli dai sapori più leggeri, su su a crescere di sapore, fino a scivolare senza accorgersi di scivolare sull'ultima portata, che poteva essere dolce, ma anche un latte rappreso, "formaggio".

Il merito di questa evoluzione della stampa, "per noi che amiamo il collezionare, lo studiare la storia, l'evoluzione della tavola, attraverso alle portate scritte sui menu.

Questo merito va indubbiamente a Luigi Senefelder, autore drammatico, ma senza successo, per sopravvivere si era ridotto a copiare spartiti musicali.

Nel 1793, Senefelder ha la grossa intuizione, modifica sfruttando quella tecnica antica già usata da secoli, quella dell'acquaforte.

Sostituì la lastra di rame incisa, con una pietra ben levigata, su cui disegno con un inchiostro bello grasso quello che sarebbe rimasto impresso sulla carta, aveva inventato un metodo nuovo più sbrigativo nello stampare, la litografia, Lithos=pietra.

Questo nuovo sistema dona il colore alle stampe, mettendo un colore per volta dove serve, così con diversi passaggi si ottengono dei capolavori.

Le sovrapposizioni di colori fanno risaltare le molte sfumature nella maestria del lavoro del litografo.

Con questo sistema si possano tirare migliaia di copie perfette, prima che la pietra si stanchi di produrre.

Questa scoperta fu, una autentica rivoluzione della stampa, a Napoli la prima litografia vide la luce nel 1812, seguirono a distanza di pochi anni, Firenze, Siena, Genova inizio' a litografare nel 1835, ma nel frattempo nel 1827, Engelmann, migliora velocizzando ancora di più con la

cromolitografia, attenendo dei colori ancora più brillanti e luminosi, migliorando ancora di più la bellezza dei nostri cartoncini colorati. Questo cambio di stampa, coincide poco più, al cambio del servizio della tavola con la nascita ufficiale del servizio alla russa, dove i menu calzano perfettamente sulle tavole con quel servizio. Ormai si stampa con poca spesa e poca fatica, da questo momento con questi nuovi metodi, si stampa di tutto, carte decorate per ogni occasione. Con questo modo di stampare nasce la nostra civiltà dell'immagine.

Alexandre Dumas, grandissimo buongustaio, nel suo Grande Dizionario di Cucina, non menziona la parola Menu nel suo testo, questo libro preciso in tutti i particolari gastronomici, uscito nel periodo dove i menu erano di gran moda, lui non ne parla, ne stampo' nel suo libro solo due, il primo a pag. 290 del mio testo tradotto, stampato in anastatica in italiano.

Menù di un eccellente pranzo tutto di manzo. Poi inizia;

#### Allestimento della tavola

Il grande piatto d'argento dorato con la figura equestre del Re; le statue di Duguesclin, di Dunois, di Bayard, e di Turenne; il mio vasellame d'argento dorato ornate con le armi in rilievo.

#### Prima portata

Olla potrida alla garbure gratinata con consommé di manzo.

#### Quattro antipasti

Palato di manzo alla Sainte-Menechould.

Piccolo pates di trito di filetto di manzo con erba cipollina.

Rognoni di manzo con sipolla frita.

Trippa alla poulette con succo di limone.

#### Releve' di potage

Culatta di manzo guarnita con radici al sugo.

(Tagliate grottescamente le radici, per la presenza dei tedeschi)

#### Sei entrate

Coda di manzo con pure' di marroni.

Lingua in civet (alla bourguignonne.)

Palpebre di manzo alla sfregiata con nasturzi canditi.



Noce di manzo brasata con sedano.

Fettine di manzo rosolate con pure' di nocciole.

Secondaportata

Lombo arrosto (lo bagnerete con del midollo fuso.)

Insalata di cicoria con lingua di manzo.

Manzo alla moda con gelatina bionda mescolata con pistacchi.

Torta fredda di manzo al sangue e al vino

Di Juranson ( non sbagliatevi ).

Sei entremets

Rape glassate con succo di manzo arrosto

Torta di midollo di manzo e scorze di limone pralinate.

Pure' di fondi di carciofo al sugo e con latte di mandorle.

Frittelle di cervella di manzo marinata con sugo di arance amare.

Gelatina di manzo con vino d'Alicante e con susine mirabelle di Verdum.

E poi tutto quello che rimane di confetture o conserve.

Se, per un caso sfortunato, questo pasto non fosse eccellente, farò trattenere sui salari di Maret e di Rouquelere un'ammenda di 100 pistole.

Andate, e non abbiate dubbi.

Richelieu.

Questo è il primo in ordine di pagine, che incontriamo sfogliando il libro di cucina di Alexandre Dumas.

Il secondo e ultimo menu che esiste in questo libro a pagina 549, ha una data, e molti piatti dedicati a personaggi dei suoi racconti di fantasia, questo menu, sicuramente è stato usato per pubblicizzare i libri di Alexandre Dumas, anche perché è stato offerto è dedicato a lui, ma potrebbe anche essere solo un omaggio alla sua fervida mente.

Menù del pranzo

Offerto a Alexander Dumas

Al suo ritorno dalla Russia

Settembre 1869

Antipasti diversi

Potage

Alla Buckingham

Ai Mohicani  
Relevés  
Trota alla Enrico III  
Astice alla Porthos  
Filetto di manzo alla Monte Cristo  
Bocconcini alla regina Margot

Arrosti  
Fagiani, pernici, quaglie, beccacce.

Entremets  
Ai Moschettieri  
Piselli ai fratelli corso  
Gamberi alla d'Artagnan  
Bomba alla dama di Montsoreau  
Crema alla Regina Cristina  
Insalata alla Dumas  
Vaso d'Aramis  
Torta alla Gorenflot  
Composizione di frutta di Mademoiselle  
de Belle-Isle  
Dessert assortito

Vini  
Sgherri, Amontillado, Pakaret, Chateau-Laffitte, Clos-Vougeot, Jurancon,  
primo servizio.  
Champagne, Pommery, e Greno, e Moet- frappe', Chypre, Constance,  
Setaval, al dessert.

#####

1800 o XIX secolo.

Eccoci a casa, parliamo di Pellegrino Artusi, “ La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” il suo libro vide la luce nel 1891 ne fece alcune riedizioni prima del 1900, poi nel novecento penso che il suo libro, abbia il primato di essere some libro di cucina, il più ristampato. Un libro non solo di ricette, anche piacevole da leggere, nelle sue ricette, non manca una radice

Romagnola, ma ne spicca anche una Toscana, riporta tanti piatti di qua o di là dello stivale comprese le isole, non si può dire di avere rispettato le ricette come le ha trovate, ma con la sua cuoca di casa, è riuscito a romagnolizzarle un pochino, ma anche a toscanolizzarle un altro pochino, così che fossero più piacevoli al suo palato. Non c'è dubbio che col suo libro a unito di più l'Italia gastronomica, rendendola più appetibile ai palati di tutti. Questo libro piacevole da leggere, difficilmente manca nelle cucine di casa degli italiani, di solito se ne fa buon uso rimangiando un po' di passato, non solo con la bocca.

Nell'ultimo capitolo prima dell'indice, si legge note di pranzi, poi snocciola tutti i mesi dell'anno, consigliando a ogni mese le varie specialità che si potevano consigliare di stagione. Dando delle vere minute per le feste di:

Capo d'anno, festa della befana, Berlingaccio, Pranzo di quaresima, Pasqua d'uovo, Pasqua di Rose, Festa dello Statuto, Quindici Agosto, Otto Settembre, Festa di Natale, colazioni alla forchetta.

Anche Pellegrino Artusi conclude il suo libro con queste minute, dando un gusto maggiore alle feste comandate.

§§§§§§§§§§§§§§§§

#### Festa di Natale

Cappelletti all'uso di Romagna

Crostini di fegatini di pollo

Cappone con uno sformato di riso verde

Pasticcio di lepre

Gallina di Faraone e uccelli

Panforte di Siena, pane certosino di Bologna, gelato di mandorle tostate.

§§§§§§§§§§§§§§§§§§

Un libro che io non ho ma molto interessante, perché rinchiude il pensiero di Georges Auguste Escoffier, sui i menu, esce il suo libro nel 1912 “ Le Livre Des Menus” “ complement indispensable di guide Culinarie”.

Georges Auguste Escoffier, nasce in Francia, a Ville neuve- Loubet il 28 ottobre 1846, nato in Provenza, a 13 anni per la sua mancanza della voglia di studiare i genitori lo mandarono presso uno zio a Nizza, che lo mise a lavorare nella sua trattoria, li impara i primi passi della ristorazione, le prime tecniche basilari per stare accanto a quelle fonti di calore che

cuociono i cibi, l'approccio con i clienti in sala, prendendo le domande, mettendoli a proprio agio sempre nei migliori dei modi, accontentandoli, lo zio fu il primo a capire che quel bambino era pieno di attitudini per questo lavoro.

Lo zio così quando usciva per andare al mercato, se l'ho portava dietro, così il giovane Auguste, imparava col sorriso l'arte di conoscere le materie prime nelle loro stagionalità, l'arte nel trattare per gli acquisti comprando le merci migliori ad un prezzo giusto, a sua insaputa stava imparando giorno per giorno a tutto tondo, tutti quegli elementi per la sua vita, per la sua preparazione professionale. La vita di provincia inizia a stargli stretta, la voglia di vedere e la curiosità di un mercato più grande lo portarono nel 1865 a Parigi, dove lavora per il Petit Mulin Rouge.

Nel conflitto Franco-Prussiano, 1870 entra a far parte dell'esercito come capo cuoco del quartiere generale, lì col suo saper fare, coi suoi sapori quotidiani, conquista il generale Mac Mahon, diventando il suo cuoco personale. Alle dipendenze del generale, scrive il suo primo testo di particolare importanza,

“Memoires d'un cuisinier de l'arme' du Rhin” questo libro è di un certo spessore gastronomico.

1876, apre a Cannes il suo primo ristorante, diventando per la prima volta cuoco di se stesso, andava bene a briglie sciolte, riusciva a gestire sala e cucina senza tralasciare mai il piacere dell'ospite seminandogli dentro dopo la prima volta la voglia di ritornare.

Nel 1880 lo svizzero Cesar Ritz sentendo parlare di questo eccezionale personaggio lo volle conoscere, fra i due grandi personaggi nacque subito una simpatia di lavoro, inizia un sodalizio indistruttibile, nuove idee che si possono realizzare per fornire a i clienti il massimo dei piaceri visitando i posti gestiti da loro.

Escoffier diventa l'importante, il vero ambasciatore della cucina Francese, chi ha il piacere di conoscerlo lo stima, riconoscendogli la crescita nel rinnovamento di quel tempo frenetico che avvolge chiunque, questo nuovo moderno correre, viaggiare, risponde a tutte le nuove esigenze della clientela.

Escoffier è pronto a rispondere a tutto questo, stravolgendo ancora una volta la sua filosofia di cucina, di approccio al cliente, così, crea una nuova linea di cucina, rendendo i piatti più leggeri, appetibili, ma allo stesso tempo preparati con semplicità, con il grande obiettivo di valorizzare

sempre di più i sapori, lasciando che le materie prime la facciano da leone, diventando sempre più leggere e digeribili, bandito per sempre il barocco nelle vivande.

Nel 1903 esce dalle stampe il suo primo libro vero di cucina, *Le Guide Culinarie*. Appena uscito questo libro piacque così tanto che in poco tempo era considerato come la Bibbia pre la cucina, e in certi versi anche oggi è molto considerato.

1912 “*Le Livre des Menus*” A. Escoffier, con questa opera fa un omaggio a quel piccolo cartoncino che è presente in tavola alla destra di ogni coperto, indispensabile per il programma del pranzo che si sta per iniziare, sottolinea in oltre che l’arte di comporre un menu, anche se è semplice, è molto complessa, deve essere molto ponderato per l’equilibrio che occorre a costruire queste sequenze con le vivande, per far gioire le esigenze degli ospiti.

Il menu per Escoffier ha due significati importanti, il primo si riferisce a quando la parola indica l’insieme delle pietanze, dei vini o bevande, che servono a creare una atmosfera di un pasto completo con una certa armonia, diverse per il pranzo, dalla cena.

La sua seconda definizione indica quel cartoncino che elenca le vivande, non deve essere triste come una lista della spesa, ma ricco di gioie colorate, così da ravvivare gli animi dei commensali quando lo trovano li affianco a loro, ma sottolinea che a volte viene consegnato in tavola dal personale di servizio.

I menu sono dei biglietti da visita accattivanti per i luoghi di ristoro, osterie, trattorie, ristoranti, alberghi, utilizzati e imbelliti ancora di più dopo l’uscita del libro sui menu di A. Escoffier, fu una vera consacrazione di tutti coloro che amano saltellare di vivanda in vivanda di tavolo in tavolo lasciando che gli occhi, il palato e la lingua gridano di gioia e di piacere.

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Passeggiata attraverso gli ultimi quattro secoli in compagnia dapprima delle minute, poi dei menu.

Minuta, pezzetto di carta scritto come promemoria, con la successione delle vivande che si dovevano preparare in cucina, e successivamente serviva come scaletta per servirle a tavola, così che il maestro di casa con

quella minuta, avesse un aiuto alla sua memoria, a volte queste carte erano dei veri recipienti colmi di tutto quello che serviva alla realizzazione di quel banchetto. Comprendevano, tutte le vivande di credenza ( piatti solitamente freddi ) o quelle dette di cucina ( che dovevano essere calde ) in ordine di apparizione, le pause erano colmate dai musicisti o dai poeti, per si fa per dire, non ingozzare troppo velocemente i commensali, a mio giudizio non riuscivano mai a mangiare qualche piatto servito ancora caldo.

Su queste liste a volte c'erano i nomi dei cuochi scelti, per condurre a buon termine il banchetto, come al tempo degli antichi, questi cuochi anche se si potevano chiamare moderni, erano al soldo di questi nobili vogliosi di far parlare di loro con questi banchetti che rimanevano nello stupore di chi era presente, ma anche di tutti coloro che solo ascoltandoli se li facevano loro a sua volta. C'erano poi, di quelli che ne avevano solo sentito dire, ma ne raccontavano i sapori, i colori, i profumi, come se fossero stati lì a mangiare anche loro deliziandosi di tutto quello spettacolo, gastronomico e non.

Ancora in quel biglietto potevano anche essere scritti i soldi spesi sia per gli arredi che per le merci da costruire delle cucine in base al progetto messo a punto del banchetto, si potevano leggere anche tutte le spese per le materie prime da trasformare, solo le bevande non figuravano quasi mai in queste liste, perché solitamente i vini gli avevano di produzione i nobili ospitanti nelle loro terre, quindi questa nota non era significativa per loro. Come abbiamo visto nella parte spicciola della letteratura che vi ho segnalato, ci sono riportate un mucchio di vivande, a secondo dei personaggi che le hanno elaborate per poi scriverle come vanto nelle loro opere letterarie.

Ora vorrei soffermare ancora, su quel cuoco Bolognese, Bartolomeo Stefani, che nel suo libro “ L'arte del ben cucinare, et istruire.” Del 1662 a pagina n.103, parla di un banchetto preparato per dodici Cavalieri, in giorno di magro.

La frase per me, la più interessante, è quella che ci informa di un servizio che a quel tempo non era neanche immaginabile, visto che per secoli si servivano le vivande davanti agli avventori, come una specie di buffet dei tempi antichi.

Questo cuoco Bolognese scrive di un nuovo servizio che in realtà, anticipa i tempi di almeno un secolo e mezzo.

“ Serviti in piatti sforzati a’ un piatto alla volta, con quattro piccioli per rinforzo, e per intreccio quattro tondini con le sue salse, e sapori diversi. Continua sotto con addirittura, dando consigli per la apparecchiatura; La tavola sarà quadra perfetta apparecchiata con tovaglia doppia, le posate saranno semplici senza bizzarrie di piegature.

Poi continua con l’elenco spiegato dei piatti di credenza, di cucina, di varie specie, di mare, di terra, di orto.

Alla voce rinforzo, “quattro piatti piccioli di tarantello, ornati di verdura, e fette di limoncello” alla voce intreccio, quattro cassette fatte in ottangolo, con dentro braciolette, e sopra una salsa di narancio, con piccata di cedro condite, con sopra un copertore fatto di pasta traforata.

Continua ancora con la descrizione di piatti, ancora con altri piatti a rinforzo e a intreccio. Di questi tipi di banchetti serviti con un piatto per volta, nel libro ne vengano descritti solo due, gli altri sono scritti come in tutti libri del cinquecento.

Bartolomeo Stefani, oltre che il servizio alla francese, da quello che si legge nel suo libro, aveva iniziato un servizio nuovo. Questa sua innovazione anticipa la storia di almeno duecento anni, aveva iniziato un servizio che all’inizio del XIX secolo era diventato di gran moda, il servizio alla russa, che è stato il vero inizio dei menu di carta appoggiati alla destra dei commensali sulla tavola.

Anche l’inizio dello star bene a tavola, serviti finalmente con piatti mangiati caldi appena preparati, per la immensa gioia del palato dei commensali.

La rivoluzione di Bartolomeo Stefani cuoco Bolognese, pur avendola descritta nel suo libro, è rimasta un poco in sordina, non ne ho trovato nessuna traccia storica, ma ora c’è, questo è quello che conta per il proseguo nelle nostre ricerche.

L’innovazione dello Stefani là si legge in quel XVII secolo, che è considerato da tutti gli storici uno dei secoli più tristi, parlando dell’alimentazione per le popolazioni di tutta Europa, non parlando delle case, delle ville e castelli delle famiglie nobili.

Questo secolo abbonda di carestie, di pestilenze, che la facevano veramente da leone con delle popolazioni così denutrite e per questo più soggette ad essere aggredite da quelle malattie infettive.

Quei periodi così particolari fanno diminuire i consumi della carni bovine, per i prezzi proibitivi, aumentano i consumi delle carni ovine, molto più accessibili alle borse, poi si potevano anche scambiare con lavori o altre merci.

Il consumo del pesce, è ostacolato per la sua deperibilità, in questo secolo martoriato in tutti i sensi, anche nei trasporti, così si diffondono facilmente i pesci conservati, aggiungendo alla aringa affumicata, le carpe salate, affumicate, e anche quella novità che arrivava dai mari del nord, stoccafisso e baccalà, il primo era merluzzo essiccato al sole, mentre il baccalà era conservato col sale, questo pesce in breve tempo divenne il vero surrogato della carne, per il prezzo, ma anche per la facilità nel conservarlo, questa è poi una delle ragioni che ci fa trovare ricette del baccalà o stoccafisso in quasi tutte le nostre regioni, con abbinamenti o trasformazioni che diventano solide tradizioni regionali, nella gioia del popolo che lo poteva gustare tranquillamente nutrendosi.

Nel 1761, si attesta che la parola menu, indica una lista di vivande scritte, poi servite in un nobile ambiente, in un banchetto bel preparato.

Nelle città o paesi, iniziano ad emergere una serie di persone benestanti, ma privi di alcun titolo nobiliare, queste persone erano identificate come la Borghesia, professori, artigiani, letterati, artisti, nuovi industriali, proprietari terrieri, dotati da grandissimo intelletto e discrete fortune.

Dopo la rivoluzione francese, 1789, nacquero i primi ristoranti a Parigi, i cuochi erano allo sbando, tutti i nobili venivano arrestati o giustiziati, in quel brutto periodo che il dominatore comune era la fame, questi cuochi, sapendo fare solo quel mestiere che in quel periodo non era richiesto, iniziarono ad aprire delle piccole case, dove in base alle cibarie che si potevano reperire, preparavano delle vivande, questi luoghi, erano frequentati da i nuovi ricchi, la borghesia, gli unici che avevano i soldi da spendere nel cibo.

Qualche storico ci ha tramandato il fatto che quei nuovi luoghi dove si potevano trovare dei cibi cotti pronti per essere mangiati, dal 1792, scrivevano all'entrata di quei luoghi, le vivande che potevano trovare da



consumare quel giorno. Un vero e proprio menu del giorno, che cambiava sicuramente con quel poco cibo che si trovava.

In Italia questo sistema a resistito sicuramente fino alla Unione d'Italia, ma anche dopo, ancor oggi questo sistema si usa per quei locali che non fanno solo servizio ai tavoli, ma neanche solo servizio per il cibo di strada, oggi in tempo di pandemia è il sistema richiesto dallo stato per evitare contagi.

La diffusione di quei cartoncini sempre più curati e facili da trovare in vendita, da mettere in tavola con sopra scritto il programma di quel pranzo per quella occasione che povera o ricca rimane unica e irripetibile.

L'uso di questi cartoncini prende un grande sviluppo solo dopo la prima metà del XIX secolo, con il dilagare del servizio così detto alla russa, dove era facile descrivere portata per portata, in un cartoncino di carta decorata, leggendolo, abbellisce il tavolo, invogliando la mente.

Con quell'innovazione del servizio alla Russa, in pieno regime all'incirca dal 1830, ecco che i menu non sono più quei cartoncini timidi, ma sfoggiavano in tutta la loro bellezza di parole, sembravano fatti a posta per questo servizio, con le vivande a sequenza una dopo l'altra, e quei nomi scritti uno dietro l'altro. In più usufruendo i soldi facili delle famiglie borghesi, con la voglia di farsi notare, non solo si affermano sempre di più i menu, ma nascono quei nuovi luoghi dove poter sedersi ristoranti-alberghi, per poter godere del menu questi luoghi creati per la borghesia, con la sua Smagna di mettersi in mostra sempre più.

Questa parola menu, tradotta dalla lingua francese, indica la minuta, cioè l'appunto compilava ogni giorno, per informare i suoi padroni della disponibilità della dispensa.

Così, le carte i menu si all'argavano sempre più a macchia d'olio, tanto da scivolare anche nei livelli più bassi della ristorazione tralasciando per un po' la parola menu, chiamandoli semplicemente, nota, distinta, lista delle vivande, tornando ad usare la parola minuta, queste parole tante volte ti indicavano la qualità del luogo dove eri entrato nel nostro territorio.

Dopo la battaglia di Waterloo, nasce una nuova rivoluzione alimentare, inizia ad affermarsi il prodotto industriale, in tutti i settori alimentari, anche se in realtà nati un secolo prima.

Con l'industria in piena evoluzione, questi nuovi metodi di conservazione, di trasporti più veloci coi treni, manteneva la sicurezza migliore per la

conservazione dei cibi nel viaggio, si mangia più variegato anche se promiscuo, ma molto meglio.

Nascono scatolami diversi, di carni, pesci, di dadi da brodo, lontano sicuro anche se passati pochi anni, dalle bottiglie piene di carni cotte, perfettamente sigillate, che usavano i soldati napoleonici nelle loro campagne.

Lontani anche dai consigli che sono scritti nel libro;

La Vera Guida

Per Chi Viaggia

Roma MDCCXXI ( 1771 )

Opera

Di Un Moderno Viaggiatore

Consiglia; per fare un brodo di carne, che si porta in polvere per fare qualsivoglia zuppa in mancanza di carne.

Il consiglio per questi viandanti dopo la metà del XVIII secolo, era di farsi polveri che si mantenevano, per fare brodo quando si era in viaggio, si prendono della mollica di pane, si imbeve di brodo ristretto, e si lascia asciugare in forno, appena asciugata, si ribagna e si rimette ad asciugare, continuando così, fino a rimanere una polvere finissima, poi al bisogno si metteva questa polvere saporita nell'acqua calda, per poi essere ingerita. Per fare il vino portatile in polvere.

Nella stessa maniera di preparare il brodo in polvere, si preparava il vino, ottenendo una polvere da diluire in un bicchiere di acqua fresca.

Dal 1740, nascono nelle città più in auge d'Europa, dei veri spacci di questi prodotti a lunga conservazione, in quegli anni una vera rivoluzione, iniziano ad entrare sul mercato scatole di tutti i tipi, contenenti carni, pesci, ma anche le paste secche iniziano a girare, ma anche i tortellini si studia una formula di essiccazione che esiste ancora oggi, per farli arrivare oltre oceano in America, ma anche concentrati di pomodori, legumi secchi, tanto che alcune regioni diventano delle vere rinomate produttrici di queste conserve.

Chi non sa che la parmigiana di melanzane si chiama così, perché i primi campi dove si sono coltivati i pomodori come prodotto alimentare sono stati a Parma, e questa ricetta napoletana composta da quei tre prodotti che non possono mancare, salsa di pomodoro, mozzarella e melanzane, prendano il nome da Parma per il pomodoro.

Ma l'uso di questi prodotti diventa moda, piacciono, hanno un sapore diverso, sono pronti e cotti.

Questi prodotti non si vendono solo in negozio, ma vengono usati anche in trattorie e altri posti di ristoro con un cibo veloce da mangiare.

Oggi ci si vergogna ad usarli, o lo si fa di nascosto, ma allora erano dei veri vanti avere di quei prodotti, così, erano ben evidenziati scritti in menu appesi fuori di questi locali, per il vanto del gestore, ma anche per la gioia degli avventori di quei luoghi.

Fino a l'inizio dei primi decenni del XX secolo in tante copertine di libri di cucina sono raffigurate sul tavolo in cucina assieme a ingredienti freschi le scatolette in bella vista, come trionfi, inni alla modernità.

Se il cuoco non ha la pancia, vuol dire che non è in divisa.

Una vera evoluzione è avvenuta nella cucina con lo scorrere dei secoli in cucina, la tendenza dei tempi, dei cuochi, quelli più bravi, è sempre di rivoluzionarla, semplificandola, rendendola capibile a tutti, usando sempre più tutti i sensi, apprezzandola così a tutto tondo.

Si inizia ad apprezzare la vivanda quando te la porgono di fronte con la vista, quasi in contemporanea ne apprezzi subito i suoi profumi che entrano anche senza volerlo nel naso invadendo quell'aria attorno a te, respirandola con l'olfatto, poi col tatto sentendone la contingenza se avvenuta perfetta nella trasformazione della cottura, in quegli elementi che hai lì pronti ad essere ingeriti, mentre respiri questa emozione poi sentirne gli ultimi friggii, puoi godere di quegli ultimi attimi che separino quel piatto dalla cottura al palato, e lì ti espone in bocca tutto il gusto, quel sapore che in un attimo racchiude il lavoro del coltivatore, dell'allenatore, del pescatore, del cacciatore, di colui che ha fornito le merci che il cuoco avendole apprezzate le trasforma bilanciandole nel suo lavoro col suo genio, lasciando giudicare al tuo palato, nutrendo il tuo gusto molto prima di riempire la tua pancia.

Lo scricchiolio leggero fine di quando lo tagli, nella sua calda freschezza quando lo pungi con la forchetta catturandolo, portandolo alla bocca, per assaporare al meglio quegli armoniosi uniti sapori che si fondano assieme in bocca creando un matrimonio perfetto del gusto.

Godendo di tutto queste emozioni che da il cibo, bisogna limitarne sempre di più le portate, così da renderle vive, per poterle ingerire sentendole

ancora respirare, quando ancora il cibo non ha avuto il tempo di subire il trauma del distacco da colui che l'ho a preparato a colui che l'ho farà suo mangiandolo, questo non diminuisce certo l'importanza di quel piatto, che entra direttamente nel cassetto della memoria, gratificando sempre più l'arte di chi l'ho a preparato regalandoci questa graditissima esperienza, nata dalla lettura di quel piccolo pezzetto di carta, portato al tavolo. Quella carta o menu, là si inizia a leggere distrattamente, ma man mano che le parole scritte si elaborino nella mente concretizzando dei veri sapori. Quelle parole lette in quella carta, sono delle vere imbonitrici, che con le descrizioni ti fanno viaggiare attraverso il tuo tempo che hai vissuto mangiando, in qua e là ricordandoti atmosfere vissute, creando nella tua testa filmati già vissuti, dove puoi ritornare bambino, rivivere emozioni che ti hanno aperto il cuore, giocare coi tuoi segreti buoni o meno buoni che si concretano con la lettura di alcuni piatti scritti, in una carta anche se letta per la prima volta lei, racchiude alcuni sogni segreti che ti affiorano solo pensando a quei piatti scritti, questa è la vera forza che si prova leggendo una carta o un menu, un albo delle tue fotografie colorate delle tue emozioni che hai avuto a tavola.

A Venezia nel 1847, per differenziarsi, si ebbe l'idea di cambiare il nome di vivande, ormai troppo usato, in vernacolo Veneto, credendo così, di dare quel pizzico di mistero esotico a quelle liste che stavano compiendo dei veri lunghi passi nella novità della tavola, una vera rivoluzione di quegli anni.

C'era chi scriveva queste liste in latino ma anche in italiano trecentesco, per darsi un tono di novità nel nuovo assoluto, ma i più tradizionali continuavano a scriverli in francese, perché pensavano che continuando a scriverli in questa lingua fosse estremamente elegante, si pensava che se non fosse scritta in francese, le vivande potevano perdere la forza della seduzione per quella classe borghese che consumava senza freni nei posti di ristoro e nei grandi alberghi, ormai edificati in tutte le città di villeggiatura, nelle città d'arte e nelle grandi città dove si facevano affari, contratti, scambi industriali, questo mercato di posti alberghieri e di ristorazione di lusso, aveva il vento in poppa, ed era veramente un'industria in espansione.

Nel 1908 S. M. Vittorio Emanuele III Re d'Italia, emanava un moto proprio che stabiliva: le liste cibarie, dovessero essere compilate in lingua

nazionale, applicando una terminologia possibilmente italiana, per tutte le vivande che venissero incluse in quelle liste. Queste parole diedero subito motivo di grandi discussioni, ma poi ebbe approvazioni unanimi.

La difficoltà più grossa, ci fu nel tradurre certi nomi che ormai si erano persi nel lessico Italiano. Come normalmente succede all'estero oggi, con certi nomi di piatti italiani intraducibili, un esempio per tutti PIZZA.

La parola menu è di facile traduzione con minuta o lista. Se non ci si vuole accontentare si può scrivere anche pranzo o colazione, seguite sempre dall'elenco delle vivande che sono pronte per servirvi, per questo non ci sono dubbi si può sempre tradurre in un bellissimo Italiano.

Non c'è nessun dubbio che il grande cambiamento esiste con la facilità sempre più della stampa, che dal 1793 si avvale dell'invenzione della stampa litografica, che semplifica in modo radicale con questo tipo di stampa, la realizzazione dei menu. Se si unisce, a quel servizio chiamato alla russa che esiste da quel pranzo del 1810-1811 realizzato alla ambasciata Russa a Parigi, questo servizio a semplificato moltissimo l'entrata del menu a tavola, si scrivevano le vivande, ma non sono mai più di dodici, mentre le liste che si usavano nel servizio alla francese erano veramente interminabili, si parla anche di oltre duecento portate ad ogni banchetto, che potevano durare anche diversi giorni.

Leggendo i menu, non si può non notare, che ogni periodo ha le sue preferenze, le sue abitudini le sue mode alimentari.

Ogni epoca ci illumina leggendo quei piatti scritti nei menu, in un battibaleno ci scaraventa in un'epoca non nostra, facendoci scoprire le risorse del mercato di quella zona, in quel preciso periodo dell'anno, le possibilità economiche di coloro che ospitavano, e l'investimento che era stato fatto per quella occasione, trasformando dei giorni normali, con i menu, in giorni speciali a tavola.

In questi giorni così particolari a tavola, si cercava di trattenere l'ospite il più possibile seduto, così che quando si alzava per andare via potesse parlare a tutti di quanto era stato trattato bene, ospite di quella casa.

Spendendo buone parole nella descrizione di quelle sequenze di sapori colorati di stagione che si rincorrevano su quella tavola senza fermarsi.

Questo sistema era quello usato dagli antichi romani, ma sempre attuale per tutti i secoli e si usa ancora anche oggi.

In mezzo a questi simposi, banchetti, pranzi e cene, ci si inseriscono in i menu impossibili per le persone normali, ma realizzabili volendo in tutte le case.

Questi menu, storici perché preparati in casa reale per i regnanti o i suoi ospiti erano delle vere curiosità per la gente, è il capo cuoco di sua Maestà, Amedeo Pettini, tolse questa curiosità, svelo' scrivendole le sue creazioni, così, riuscì a far sì che quei piatti uscissero mostrandosi semplicemente come erano e le persone di tutte le classi potessero prepararseli sognando. Che ci testimonia questo particolare episodio è un allegato della gazzetta del popolo, dal titolo “ Cento Ricette Del Cuoco Del Re”.

Qui Amedeo Pettini scompone i menu, dandone tutte le ricette, di questi menu serviti in casa reale in occasioni diverse.

#### Pranzo di Gala a Corte del Capo d'Anno 1895

Consumato alla cacciatore

Timballi alla Regina

Lupo di mare-salsa di gamberi

Cosciotto d'antilope in umido – salsa cumberland

Patate alla Duchessa

Cappone in salsa gelatina

Asparagi alla Maltese

Fagiani lardellati

Insalata alla palermitana

Pesce alla Malibran

Pasta Malakoff

Paglie col parmigiano

#### I Piatti che Gustano le Regine

Le pizze di don Gennarino rese popolari da S.M. la Regina Margherita

Pizze alla Napoletana

Le polpettone di riso alla valdostana che piacciono alla Regina Amelia del Portogallo.

Pizza alla Napoletana

Intingolo con le vongole

Pizza con le acciughe fresche

Polpettone di riso alla Valdostana  
Crema di fontina

## I Risotti del Gran Re

Riso in cagnone  
Risotto alla Milanese  
Risotto alla Giapponese  
Risotto alla cappuccina  
Risotto alla Fiorentina  
Risotto alla Russa  
Risotto alla Portoghese  
Risotto alla Piemontese

## Cibi per Stomachi Delicati

Tazzine di consumato col sago  
Riso con latte e mandorle  
Raviolini di legumi  
Bocconcini alla besciamella  
Tondi montati con chicche

## Le Spume Calde

Spuma di riso  
Spuma con liquore  
Spuma con caffè  
Spuma di maccheroni  
Spuma di moscato  
Spuma zabaione  
Spuma di mele  
Spuma calda con vaniglia  
Spuma alla portoghese  
Spuma di spinaci  
Spuma di piselli

## I Pani

Come si preparano i composti di carne detti ++ pani ++ ossia le vivande leggere mangiate a corte.

Pane di vitello

Pane di fegato

Pane caldo di lepre

Pane di pollame

Pane di pesce

Pane di cacciagione

Pane di mele

La Cucina Vitaminosa

Passato di patate classica

Il passato di patate vitaminoso

Passato di carote

Passato di cipolle

Passato di piselli

Il “Piatto della Vendetta”

Ossia

L’Arte di Servire il Formaggio

Crostini scoperti di formaggio

Crostini di formaggio con la senapa

Crostini con lo stracchino

Torta col formaggio

Briozoi i colori formaggio

Parmigiano gelato

Altro formaggio gelato

Marenga di formaggio

I Farinaci e i Dolci che Piacciono a Me (Amedeo Pettini)

Agnellotti all’Albese

Gnocchi di patate

Budino all’Armena



Pesche alla Romana  
Fritelline all'albicocche

La Pasta Sfogliata

Pasta sfogliata all'inglese  
La pasta Savarino

La Cucina dei Gitanti

Lista

Termos col brodo  
Torta di maccheroni  
Frittata "sport"  
Vitello alla pasticceria  
Trucioli di patate  
Crocchette di zucchini  
Pere in pasta  
Thermos con caffè caldo  
Pane – vino – formaggio – frutta – liquori –

La Cucina degli Artisti

Quale dovrebbe essere il trattamento alimentare, necessario per il lavoro dell'ingegno e della fantasia

Colazione

Vitello alla Verellese con funghi  
Insalata composta  
Pane di albicocche

Desinare

Minestra Agostina  
Melanzane alla Fiesolana  
Pesche alla Duse

Pranzo di Nozze

Consumato all'Inglese  
Sfogliatini vari  
Pane di lepre tartufato

Tacchinotto alla Milanese  
Girelli di carciofi ripieni  
Pasta nuziale  
Grissini con gruviera

Pranzo di Natale  
Ostriche alla Trinacria  
Pasticcio di cappelletti  
Pollastra ingrassata in vapoarosto “entrebroshe  
Caponata alla Siciliana  
Indivia alla gratella  
Pan d'oro alla veronese

Questi menu e queste ricette erano quelle che il cuoco del Re, Amedeo Pettini, serviva a palazzo, secondo la bisogna a ospiti, ambasciatori, politici, amici blasonati e non, ma soprattutto nella famiglia Reale. Naturalmente queste elencate, sono solo quelle che ha dovuto scegliere Pettini per poter stare dentro a questo allegato, ma come si legge a equilibrato i menu tanto che con questo allegato abbiamo una bella panoramica di cosa si nutrivano ed erano ghiotti i nostri Reali.

A Parigi, nel giugno del 1977 sono stati battuti all'asta dei cartoncini (menu), del 1844-1845-1847, questo ci fa pensare che nella prima metà del XIX secolo i nostri menu erano già pronti a coccolare gli ospiti di qualche nobile casa.

Inoltre, nella “civica raccolta Achille Bertarelli comune di Milano” con sede al castello Sforzesco, vi è custodito un menu, datato 16 settembre 1846, offerto al ministro dei lavori pubblici del Belgio. Questo menu, dovrebbe essere il più antico in loro possesso.

Massimo Alberini, grande storico della cucina italiana, scrittore di moltissime opere che ci hanno permesso di non perdere quell'antico patrimonio della nostra cultura alimentare, e non solo, ci segnala che nel libro intitolato “cucina tecnico pratica” scritto da Ippolito Cavalcanti duca di Buonvicino, si legge;

“ sopra a ogni coperto ci sarà una minuta graziosamente stampata e là dove non potrebbe ciò eseguirsi, sia intelligibilmente manoscritta” il libro del cavalcanti è uscito dalle stampe nel 1839.

Si ricorda di un servizio dove si portano in tavola per servirli le fiamminghe a due a due, la vivanda principale, accompagnata da il suo contorno o guarnizione.

Diciamolo pure, che con questo tipo di servizio, il menu diventa come un testo da consultare, semplicemente indispensabile, per regolarsi, consumando di più, quel o l'altro piatto.

Del menu del banchetto, si poteva essere informati anche quando si consumavano gli aperitivi, nella sala apposita, con una sobria spiegazione dei piatti da consumarsi, dal padrone di casa con la sua signora.

Anche se non esistono vere prove, ma non si può sbagliare affermando che la garbata usanza di presentare la minuta agli ospiti, con scritto tutto il percorso gastronomico da intraprendere in quel pranzo, si può datare come pratica comune, conviviale, sulle tavole italiane, all'incirca dal 1820, il Cavalcanti menziona le minute, per la ragione che essendo di famiglia nobile, lo vedeva fare alla tavola della sua sala da pranzo nel suo palazzo, immagino quando c'erano degli ospiti, forse per questo la minuta entra a far parte delle sue pagine come novità.

Ed ecco che quel piccolo discreto cartoncino diventa indispensabile, la piantina da seguire per gustare meglio, non perdersi, nel l'iter del pranzo. I menu, sono quadri silenziosi, abbelliscono il tavolo finché non si leggono, quelle parole composte al meglio ti fanno viaggiare in libertà, a braccetto con tutti gli alimenti descritti, godendo della fantasia o della storia di colui o colei, che li hanno composti, collocandosi con quelle parole scritte una a fianco all'altra, nella mente, facendoti incuriosire, sognare, le pupille gustative. A volte di colpo, rituffandoti nella tua infanzia, facendoti rivivere, anche se solo per un momento nella tua mente, quei sapori nei tuoi corti pantaloncini, vestendoti completamente del tuo passato, equilibrandole al tuo presente.

Vedendo il grande interesse per le minute e la facilità della stampa, nella seconda metà del 1800 le industrie alimentari, per farsi pubblicità iniziarono a stampare menu, questi cartoncini prestampati, composti in

piccole serie, si avevano di solito in regalo dal negoziante dove si acquistavano quei prodotti pubblicizzati sopra a quei menu.

L'estratto di carne della compagnia Liebig, che dal 1873 iniziò a pubblicizzare il suo estratto di carne con le famose figurine, ottenendo un grandissimo ritorno con le vendite, decise nel 1884 di ripetere lo stesso esperimento, pubblicizzando il suo prodotto sui menu.

Questi cartoncini sono a tutt'oggi bellissimi, tenuti gelosamente da grandi collezionisti. I menu Liebig, erano cartoncini di una qualità acquisita, stampati favolosamente, ogni serie normalmente sono formate di sei soggetti, dello stesso tema, come eccezione di tutte vi è la serie N 2, che come argomento sono disegnate delle vedute, ma è una serie composta di soli 3 cartoncini, mentre la serie N 68 invece è composta di ben 12 immagini.

Questi cartoncini sono disegnati tutti con soggetti diversi, passando da colorati fiori, a belle donne, opere liriche, esploratori popolari, romanzi di Dickens, eserciti, vedute, costumi venuti dall'Oriente, costumi di cavalieri, con un po' di fantasia, questi cartoncini ti fanno volare in lungo e in largo nel mondo solo guardandoli, intelligentemente in diverse epoche, ancor prima di leggerli.

I menu Liebig, sono stati stampati fino al 1911, in ventisette anni, se ne stamparono 72 serie, con i temi più sensibili, centrando il gusto del pubblico, come aveva già fatto con le figurine, ottenendo un grande successo di immagine.

Dalla metà del 1800, con quel nuovo sistema di litografia, che permetteva di stampare quei cartoncini composti da causale, testo, disegni o figure, diventando un testimone o un gradito souvenir, di quella mangiata alla quale si è partecipato.

Nel XX secolo quindi, il buon ristorante come il grande albergo, gradiscono avere una bella carta da mostrare a i loro clienti, mentre in altri locali considerati di terz'ordine, trattorie, rifugi gastronomici un po' precari, ci si accontenta di solito di grandi fogli prestampati, regalati in quel periodo da acque minerali, con la propria pubblicità bella evidente. Questa strada aperta da Liebig, Suchard, viene copiata da molte aziende per fare pubblicità nei locali coi loro prodotti, subito iniziarono le aziende di cioccolata, che come Liebig stampano sia figurine che menu, ritenendo questo tipo di pubblicità, vincente per il loro prodotto.

Non ci volle molto, che questo tipo di pubblicità, fu seguito da aziende di liquori, vini, champagne, che a modo loro iniziarono per facilitare le aziende, a stampare questi menu indubbiamente prestampati, pubblicitari, in fogli sottili, non più in cartoncini, ma in fogli sottili, da poter facilmente entrare nel rullo della macchina da scrivere, così scritti, facilitando la lettura da la parte dei clienti.

Questi tipi di menu, belli colorati, variati nei temi, resi appetibili con la descrizione delle vivande, fanno nascere in numero sempre maggiore chi li raccoglie, i collezionisti.

Difficile datare esattamente il passaggio dai cartoncini, manoscritti, a quelli nati stampati.

Si legge, che a stampare i primi menu, siano stati gli ufficiali dell'Armata Imperiale Francese, per mantenere un ricordo nitido dei loro pranzi di corpo, soprattutto quando l'ospite d'onore ai loro pranzi era Napoleone III, maniaco dei ricordi dei piatti apprezzati nei pranzi

Si racconta, che al Louvre, ci siano di questi appunti di Napoleone III, con sopra stampata L'Aquila Imperiale, con sotto l'annotazione scritta a mano dei piatti consumati in quel pranzo.

Questi promemoria gastronomici, sono del 1855, mentre fra questi cartoncini o foglietti, di appunti, o liste importanti, impressionante, è scoprire un cartoncino stampato, dal 2° Reggimento Corazzieri della Guardia, per una cena datata

2 aprile 1861, la curiosità, è che questo menu, inizia con una portata di; Potage aux Pates d'Italia, è un brodo con un tipo di nostra pastina cotta dentro.

Questi menu, venivano acquistati, perché di gran moda, per poi essere finiti a mano e regalati agli ospiti partecipanti, come si faceva con quelli pubblicitari che regalavano i negozianti.

Questi cartoncini colorati si scrivevano a mano, ma entrando in tutte le case che usavano o compravano quel prodotto, dalle case più semplici, alle case delle famiglie più borghesi.

I menu pubblicitari si moltiplicarono in quel periodo, passando oltre che industrie alimentari, iniziarono anche aziende vinicole, di distillati, di cioccolate, di liquori ecc.

I menu in bianco da scrivere con solo i disegni pre stampati a colori o in bianco e nero, si vendevano anche in negozi particolari e a tutte le classi

sociali, i menu erano ormai diventati la ciliegina che impreziosiva la tavola.

Il galateo, lascia che il menu si trova sopra alla tavola prima dell'arrivo dell'ospite, ma mai sul piatto, per una linea perfetta dell'apparecchiatura si devono appoggiare alla destra del coperto, sul tavolo ad ogni ospite.

Nel 1855, nacque il primo menu prestampato moderno, stampato con una stampa litografica di nuova invenzione, stampato e curata da un punto di vista grafico impeccabile, curato in ogni piccolo particolare, dalla composizione a quella della stampa.

Questo piccolo grande capolavoro, fu fatto in onore della Imperatrice Eugenia, figlia del conte Di Montijo, grande di Spagna, alla corte di Napoleone III.

In seguito i menu, furono decorati anche da grandi artisti, Paul Gauguin ne fece uno nel 1899, ma poi la gran moda di abbellire con colori questi cartoncini, si ebbe nel dopo guerra, alla trattoria la colomba di Venezia, il primo sembra sia stato realizzato da Mario Vellani Marchi di Modena, per il premio Bugatta. La trattoria la Colomba, di Venezia, questo luogo era in quel periodo all'incirca nel 1950, frequentata da i più grandi artisti di quel momento che arrivavano in laguna, del calibro di Carra, Dechiric, Gentilini, Poliakov, questi pittori, iniziarono a dipingere dei menu per l'oste Deana, come fosse un gioco, una mezza gara, e questo dava lustro al locale premiando anche i lavori indiscussi degli artisti, che si facevano conoscere da persone diverse, meno incline a questa arte, che diventa come un arte di strada, meglio un arte da trattoria, copiando senza volerlo Henri de Toulouse Lautrec, che diventò pittore disegnando ballerine, scene di persone, volti, la felicità, e la tristezza, su tovaglioli, tovaglie e menu nel locale notturno di Parigi, il Moulin Rouge, il suo modo di essere artista, dipingendo la vita che si svolgeva dentro il locale.

Questo grande artista, era anche un Gourmet raffinatissimo, amante affezionato del buon mangiare, e fu uno dei più grossi estete del gusto. In quella atmosfera notturna di fine secolo, Toulouse-Lautrec, visse nella trasgressione della vita boemien, respirando l'aria nei caffè e nei bordelli, godendone le ebbrezze, ispirandosi per i suoi lavori, usati spesso anche dopo la sua morte, per illustrare menu, in quei locali che volevano apparire con idee aperte a tutto quello che è divertimento anche se è trasgressivo.

Nel 1908 Eugenio Zorzi, crea una nuova moda del menu, consiglia di creare un menu doppio, in una casa ricca con invitati, con questo consiglio, si rivoluzionò il sistema, cambiarono le carte di case reali, borghesi, di grandi alberghi e eccezionali ristoranti alla moda.

Con questa nuova moda del menu doppio, si poteva tenere aperto davanti al coperto.

Così in piedi davanti al coperto, il menu, faceva da piantina per districarsi coi piatti che arrivavano a tavola, da segnaposto per ogni persona che si sedeva a quel tavolo, rimanendo se intascato la fotografia del pranzo consumato.

Il Re, soprannominato il Re galantuomo, Vittorio Emanuele II, fedele alla cucina e alla lingua della grande cuisine codificata di Antonio Careme 1784-1833, soprannominato re dei cuochi e cuoco dei re, i pranzi che preparava tutti i giorni a palazzo si componevano di una ventina di vivande, abbinati a sua volta con 6/7 vini diversi per accompagnamento a quelle ricche godevoli vivande.

Questo Re, che gli storici lo ricordano sempre oltre che per i capelli tinti, anche come una gran buona forchetta, un personaggio che a tavola ci sapeva stare, godendo di tutti quei cibi che si fermavano su quella tavola, quei profumi intriganti, quei colori vivi e croccanti che quel Re non poteva mai rifiutare. Questo Re, fece in modo che nei pranzi ufficiali, le vivande, sul suo tavolo oltrepassassero tranquillamente le trenta portate.

Ed era per questa ragione che prima di consumare questi pranzi, gli si portava una lista doppia, piena dei nomi delle vivande, così che, prima leggendo si facesse una specie di mangiata mentale, poi con la bocca, godere di tutti quei cibi, così da potersi togliere tutte le voglie che poteva avere in quel giorno a tavola.

Questo, secondo il mio parere, è stato un principio di divulgazione della lista o carta cibaria, che poi approda nei grandi alberghi, ristoranti, con il più notevole successo, quello che non sappiamo, è se, quella lista la davano da leggere solo al Re, o anche una a tutti gli ospiti.

Giovanni Vialardi, con le mansioni di cuoco e pasticciere nella casa reale di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II.

I Savoia lo assunsero con grande ammirazione alla età di 21 anni come aiutante capo cuoco, di lì, la sua ascesa nella casa reale fu costante.

Giovanni Vialardi, per primo diede notizia di un servizio chiamato all'ambigu' "ambiguo" dove non si sa bene se è lui che lo ha iniziato, o lo ha servito alla tavola dei Savoia, quello che è sicuro è che per noi importante, che lui, ci testimonia di questo servizio; ci mette al corrente che a tavola, i commensali, ammirano le vivande esposte di fronte a loro, lasciate per un lasso di tempo, poi i camerieri le portavano via da quel tavolo. I camerieri, ritornavano con quattro vivande per volta, due importanti, due di accompagnamento, che poi si premurano di servire i camerieri a quel tavolo, coccolando gli tutti gli ospiti.

Tutto questo, si faceva prima di ammodernarsi con i menu, che dalla seconda metà del XIX secolo, le tavole di prestigio senza i menu, erano praticamente considerate come fossero giocattoli da montare senza istruzioni, nude.

Con questa descrizione, si capisce a grandi linee di questo servizio chiamato ambiguo, che vuol essere un servizio alla francese ridotto, miscelato con un servizio all'inglese, mi piaceva sottolinearlo in questo periodo di piena evoluzione per la crescita e l'eleganza dei menu.

I menu diventano sempre più importanti per tutti quei commensali raffinati, diventa importante in quella seconda metà del 1800, che sulla testata dei menu, ci siano stampate le insegne o lo stemma del casato della casa ospitante.

Giovanni Vialardi, si ritirò dal lavoro nel 1853, e nel 1854, diede alle stampe il suo "trattato di cucina, pasticceria moderna, Credenza è relativa Confetteria" arricchito con 300 disegni eseguiti dall'autore e 2000 ricette, dove per la prima volta si utilizzano pesi e misure espressi con il sistema metrico decimale. Nel 1864, da alle stampe il suo nuovo libro dal titolo "Cucina Borghese".

L'introduzione sulla costruzione di un menu, di Pellegrino Artusi, è particolare; "poiché spesso avviene che dovendo dare un pranzo ci si trovi imbarazzati sulle elezioni delle vivande, ho creduto bene di descrivervi in quest'appendice tante distinte di pranzi che corrispondono a due per ogni mese dell'anno, ed altre dieci da potersi imbandire nelle principali



solennità, tralasciando in queste il dessert poiché, meglio che io non farei, ve lo suggerisce la stagione con le sue tante varietà di frutta.”

Così Pellegrino Artusi scriveva nel suo libro, nato del 1891 con la sua prima ed. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*.

Escoffier scrive nel suo libro dei menu uscito nel 1912, “ il sostantivo menu a due significati”

Il primo sicuramente è quando la parola indica l'insieme di pietanze e bevande che entrano nella composizione di un pasto.

Quel programma per un pranzo o una cena.

Questa parola menu indica nell'altro significato, anche il cartoncino di carta, di qualsiasi materia e forma, dove è trascritta quel programma di pranzo o cena è uno di quegli esemplari è lì a far la guardia accanto al nostro posto a tavola.

Nella seconda metà del XX secolo, dopo la seconda guerra mondiale, si afferma la parola menu o menù che, trionfa al centro della prima facciata o copertina di quel doppio cartoncino.

Anche se in testata troneggia la parola francese scritta bene o con accento per favorirne la pronuncia, le vivande sono scritte tutte in Italiano anche se si trovano in un menù, ma potrebbero essere scritte anche in una minuta e ancora in una grande carta o lista cibaria.

I menù, come già abbiamo scritto, affinano la bellezza in quei foglietti o cartoncini, man mano che cresce la facilità di stampa litografica, con la meraviglia delle sue incisioni e lo splendore delle sue tavole a colori.

Passo dopo passo si arriva al XX secolo, dove gli artisti italiani iniziano forse per gioco a scarabocchiare disegnandoci sopra i menu che incontrano nei locali che frequentano, questo gioco diventa qualcosa di più impegnativo per i nostri artisti, disegnare menù, ecco la nuova strada è aperta, i menù realizzati e prestampati, facilitata da quel nuovo sistema di stampa “la litografia”.

I primi a lavorare in queste decorazioni dei menù si dedicano artisti specializzati in decorazioni di manifesti, illustrazioni di libri e cartoline illustrate.

La voglia di esprimersi di questi artisti era tanta, ma diventa un vero lavoro quando le aziende decidano di utilizzare queste arti, questa loro creatività, scivolando dai solo menù pubblicitari alle pubblicità diverse dei

prodotti, vinicoli e alimentari, ma anche oggetti, io ho un paio di forbici da barba, con sopra la pubblicità dei tortellini.

Questo esercito di disegnatori, consegnano idee, questi cartoncini pubblicitari, che i gestori di ritrovi, riempiano con nomi di piatti che caratterizzano le specialità di quel locale.

In Italia di questi artisti ve ne sono stati veramente tanti, anche molto bravi, locali e non, potrei parlare ricordandone alcuni che io apprezzo da quando ho visto le loro opere, Seneca, Boccasile, Alessandro Cervellati, Augusto Majani detto Nascica, Morelli.

Questa creazione di disegni, per decorare liste di banchetti, più a tema possibile con quel evento, diventa uno sbocco per una nuova attività di guadagno, per molti pittori anche con nomi già ritenuti importanti, che si impegnano con la loro maestria alla decorazione dei menù, pur sapendo che quelle opere avevano vita breve, un giorno al massimo, ma molte volte, anche sole poche ore durante una sera, prima di essere lasciate nel migliore dei modi, in un cassetto o in un angolo della libreria o in mezzo a un libro.

A volte questi menù rimanevano delle vere fotografie della serata, perché contengono le firme di tutti i commensali, partecipanti a quel evento.

F.T.Marinetti e Fillia, pseudonimo di Luigi Colombo, diedero alle stampe nel 1932 “La Cucina Futurista” firmata dalla casa editrice Sonzogno Milano, questo libro è la testimonianza di quel movimento che nasce nel 1909 per la reinterpretazione di tutte le arti.

I primi scritti sono apparsi nel 1920 sotto il nome di “Culinaria Futuristi” ma la vera rivoluzione di quest’arte si concreta nel 1930 con “Il Rinnovamento Culinario”, quella occasione avvenne nel banchetto preparato dal ristorante Penna D’oca di Milano, dove F.T.Marinetti, annuncia il prossimo avanzare della Cucina Futurista, per la gioia del rinnovamento totale del sistema alimentare Italiano.

Il 28 dicembre 1930, sulle pagine della Gazzetta del Popolo di Torino, veniva pubblicato il manifesto della Cucina Futurista, subito reso interessante dalla abolizione totale della Pastassiuitta. Per Marinetti e Fillia, gli spaghetti, era alimento che non si mastica, ma si ingozza, diventando per questo poco digeribile, secondo i Futuristi, indottrinati da Marinetti e Fillia, i pasti si dovevano adeguare ai Tempi-Veloci e moderni che stavano vivendo, interrompendo quel momento che il movimento Futurista

considerava “Quotidianismo-Mediocrista” impedendone la piena Godibilità’. P

Come si legge nel libro della Cucina Futurista, inizia proprio una vera trasformazione della Cucina, si accorciano i tempi di cottura, servendo le carni al sangue con abbinamenti arditi e sconvolgenti, non armonici e disordinati, il cotto con il crudo servito da consumarsi in Bocconi simultanei, in cui si concentrano molteplici sapori della alimentazione, sull’invenzione di nuove vivande, abbinate alla velocità coloristica di quegli anni.

In questa trasformazione, si cambiano i nomi stranieri diventati comuni, traducendoli in Italiano.

Si abbina al libro della Cucina Futurista un piccolo dizionarietto di queste nuove diciture tipo; i Dessert = Peralzarsi,

Pic-Nic = Pranzo Al Sole, Menù = Lista o Probalita, Bar = Qui Si Beve, ma anche i cibi cambiarono nome, Porcoeccitato, fette di salame bagnate prima in una miscela di caffè bollente e subito dopo in acqua di colonia, Il Golfo Di Trieste, un risotto alle vongole in salsa d’aglio e cipolle servito con una buona crema di vaniglia. Questa Cucina rimane sospesa fra le tradizioni con quell’eccesso del modernismo più sfrenato.

Questi piatti erano costruiti con una attenzione viscerale dell’aspetto pittorico e scultoreo, affinché i commensali avessero la sensazione di nutrirsi di vere opere d’arte.

Questa è quello che loro chiamavano l’armonia del palato che nutre il corpo aprendo la mente.

Intanto dal febbraio del 1930 il movimento Futurista stava combattendo con ferocia la sua battaglia contro la pastasciutta in tante città Italiane e qualche città europee.

La Taverna del Santopalato, Torino via Varghiglia 2, traversa di piazza Vittorio, nel giorno 8 marzo 1931 IX E.F.

Veniva inaugurata la Taverna del Santopalato, il primo ristorante di cucina Futurista in Italia quindi nel mondo.

Gestita da Angelo Giachino, arredata con il ventre di alluminio come fosse un sommergibile, dall’architetto Nicolay Diulgheroff, e condotta dal giovane Luigi Colombo, conosciuto dal nome Futurista Fillia, la Taverna apre in pieno stile Marinetti, con portate un po’ assurde, ideate e realizzate da squadristi, aereopittori, aereoscultori e aereopoeti.

L'obbiettivo della serata abbastanza agitata per i Futuristi era quello di stupire, indignare, gli intervenuti occorreva smuovere i benpensanti, rimuovere il classico, lasciando fisicamente la cucina verso il futuro, tutto questo neanche dopo un mese dalla pubblicazione del manifesto della Cucina Futurista.

Il primo pranzo Futurista al Santopalato.

Antipasto Intuitivo

Brodo solare

Tuttoriso con vino e birra

Aereovivanda tattile, con rumori e odori

Ultravirile

Carneplastico

Paesaggio alimentare

Mare d'Italia

Insalata mediterranea

Pollo Fiat

Equatore + polo nord

Dolcelastico

Reticolato del cielo

Frutti d'Italia

(Con posizione simultanea)

Vini Costa – birra Metzger,

Spumanti Cora – Profumi Dory

Banchetto Futurista, organizzato a Novara, in occasione della mostra d'Arte Futurista, dai Futuristi Fillia ed Ermanno Liberi, su ricette di F.T.Marinetti, Prampolini, Fillia, 18 aprile 1931 IX E.F.

Antipasto Intuitivo.

(Salumi, sottaceti e bigliettini arrotolati, con versi di poeti Futuristi.)

Aereovivanda Tattile.

(mangiando, il commensale deve strofinare un dito su strisciette di velluto seta e carta vetrata.)

Tuttoriso.

(Cotto nel vino e birra.)

Carneplastico.

(Grande polpetta cilindrica di carne di vitello, riempita di 11 verdure cotte)

Mare D'Italia.

(Filetti di pesce con ciliegie candite, banane e fichi.)

Pollo d'Acciaio.

(Arrosto, ripieno di confettini argentati.)

Dolcelastico.

(Per merito di una fettuccia di liquirizia.)

Frutta Simultanea.

(A fette infilate su stecchini)

Banchetto servito dopo il discorso di

F.T.Marinetti, a Bologna all'albergo Baglioni il 5 giugno 1931 IX E.F.

Percazzottare.

(Fonduta profumata alla grappa con equidistanti peperoni rossi cotti al forno riempiti di verdure.)

Fusoliera di vitello.

(Fette di vitello attaccate alla fusoliera di marroni cotti cipolline e luganiche tutto cosparso di polvere di cioccolato.)

Fragolammammella.

(Due tette di ricotta rosa di Campari, con due fragole candite per capezzoli, altre fragole fresche sistemate sotto la ricotta, per mordere un'ideale moltiplicazione di mammelle immaginarie.)

Snebbiante.

(1/3 liquore artemisla, 1/3 liquore di rabarbaro, 1/3 grappa.)

“Il 26 giugno 1931, nel padiglione Italiano dell'esposizione Coloniale a Parigi, disegnato da Diego Fiorini, si diede alla città un Grande Banchetto Futurista, in questa bellissima cornice disegnata da Enrico Prampolini con centinaia di ritratti letterati, artisti, politici, oltre a Futuristi vi erano diversi personaggi dell'alta società, invitati a quella cena divisa in quattordici portate. Il Grande Banchetto Futurista Di Parigi dal nome Nuvole Saporite, di

F.T.Marinetti, questo menù apre con;

Giostra Alcolica.

(Fette di formaggio al cioccolato che galleggiavano in un cocktail di vino Barbera, sciroppo di limone e Campari amaro.

Le GrandiAcque.

Grappa, gin, Kummel, liquore d'anice, servito con cialde ripiene di acciughe salate.

Apripancia.

Un disco d'ananas con sarde disposte a raggiera, sormontato al centro da un dado ripieno di tonno.

Isola Commestibile.

Una scultura esotica a base di pesce, banane, ciliegie, fichi, uova, pomodori e spinaci.

Polo Nord + Equatore.

In un mare dorato di tuorli d'uovo solidificato, costellato con spicchi di arancia, sormontato da tartufo nero a forma di aeroplano.

Paradosso di Primavera.

In un cilindro piatto di gelato è posizionata una banana sbucciata. Intorno sono disposte uova sode con il tuorlo rimosso e sostituito da prugne.

Pollo D'Acciaio.

Un pollo arrosto freddo ripieno di zabaglione rosso, coperto di centinaia di monete d'argento.

Porcoeccitato.

Prosciutto scolpito, servito in una salsa di essenze profumate, vino, caffè.

Uno dei piatti sorprendenti (aereocibo) è stato accompagnato da musica Jazz, mentre per completare il tutto con sensazioni tattili, i camerieri hanno spruzzato i commensali con profumo di garofano.

Al termine della cena, F.T.Marinetti, ha tenuto un discorso sulla Cucina Futurista e la serata si è conclusa in un ballo molto animato.”

La mia prima lista realizzata ricordando gli anni del Futurismo, l'ho composta in onore dell'ultimo Futurista, così me lo hanno presentato, il professore Lamberto Pignotti, inserito nella mia lista chiamata passatismo della fine degli anni 80 come motore spirituale.

Listavivande

Orgoglio Italiano

Cannone di Pasta Sfoglia

Ventre di Donna

Bullone Farcito

Bambole Plananti su Orizzonti Deragliati

Trionfo della Città Sinestetica

Carburanti

Acqua Pesante

Acqua Bianca

Carburante Rosso.

Poi ne sono seguiti altri negli anni non sempre facili da far scegliere, anche se facilitati nella realizzazione delle vivande

Case di tolleranza come i suoi menu

Faenza come tutte le piccole cittadine aveva le sue case chiuse, vi erano le regolarmente registrate, ma anche quelle nate per bisogno, non regolari, soprattutto queste case, si presentavano mal messe e non troppo pulite, non seguite dal punto igienico dai medici, anche mal arredate, però potevano essere frequentate da tutti perché erano a buon mercato.

A Faenza era rinomata la casa della signora Assunta Billi, nella mentalità collettiva dei più anziani, sembra mentre raccontano di questa casa che fosse veramente eccezionale, sicuramente di lusso e non aperta a tutti, sembra che Assunta aprisse lei la porta della sua casa, ma prima di fare entrare sconosciuti gli faceva una specie di controllo, solo se a lei si dimostrava gradito, solo allora lo faceva entrare.

Assunta, si presentava socievole, ma attenta, a quella clientela che frequentava la sua casa, proteggendo le sue ragazze oltre che il buon nome della casa.

Passato il corridoio si entrava nel salotto, arredato con belle poltrone, piccoli tavolini, grandi quadri alle pareti, pesante tende che ne di giorno e ne di notte facevano filtrare il che anche piccolo raggio di luce, a fianco prima di salire le scale, che portavano alle camere c'era la cassa, dove l'Assunta cambiava i soldi con le marchette.

Dietro alla cassa c'era una porta pesante che dava l'entrata di una sala col pavimento coperto da un vistoso pesante tappeto, con sopra un tavolo ovale per minimo dieci persone, con attorno le sue sedie, leggermente abbassate nell'altezza, vistosi quadri alle pareti un poco erotici, e un capiente attaccapanni, opera realizzata da Domenico Baccarini, poi regalata alla casa di Assunta che ne era un frequentatore, questa opera era sì un attaccapanni, ma composto di molteplici falli, che erano sicuramente degli ottimi appendi abiti anche se un po' bizzarri.

Questi luoghi erano frequentati volentieri da perdigiorno, ma anche da artisti e scrittori, loro parlano di ispirazioni, questo è il motivo di quelle loro assidue visite alle case di tolleranza.

In quella casa, una volta entrati, si potevano vedere le ragazze già nel salotto, i clienti, dopo poche parole, potevano salire in camera restandoci fino a che il cambio con le marchette che si era fatto, lo permetteva. Ma la casa tollerava anche i perdigiorno o artisti, che parlavano con le ragazze, senza consumare, ma pagavano la loro presenza bevendo o mangiando qualcosa.

Come già scritto nel salotto si poteva, mentre si conversava, bere sicuramente, ma anche mangiare qualcosa.

Solo l'acqua non era consentita, se si chiedeva una bottiglia d'acqua, si ti veniva portata, dentro a un mezzo litro da osteria, questa bottiglia conteneva sì l'acqua, ma con tre piccoli pesciolini Rossi dentro, invece si poteva ordinare champagne, liquori e anche birra, queste cose erano servite volentieri, come dei salumi, dei formaggi, a volte anche un buon piatto di minestra calda.

Per il menu che mangiavano le signorine era gestito così dalla titolare, la favorita, la signorina più richiesta di quel giorno aveva il diritto di decidere il cibo e fare il menu per il giorno dopo, scrivendolo in un foglietto di carta alla chiusura della casa, dopo aver consegnato le marchette guadagnate dei clienti.

In quel foglietto vi era scritto: un primo, un secondo, una verdura, un dolce o una frutta, questo serviva ad addolcire un po' quella vita fatta di sacrifici, per mettere da parte qualche soldo queste lavoratrici dovevano accontentare almeno quaranta clienti.

Non c'è dubbio che la casa tenesse alle sue ragazze, nutrendole nei migliori dei modi, per il breve periodo che rimanevano in quella casa.

Menu del foglietto del 16 febbraio 1919

Sulla parte destra in un angolo vi era un 52 penso fosse il numero delle marchette prese in quel giorno.

Passatelli tricolore

Patate ripiene col sugo



Cipolle al forno

Pesche dolci

Ma c'era un altro menu che si serviva nelle case di tolleranza, le più signorili, ed era il menu sopra e sotto il tavolo, era molto particolare, non usuale, si faceva solo per qualche occasione dove gli ospiti erano proprio da stupire.

Questa serata a tavola si consumava abbastanza presto, diciamo all'incirca alle 18/30, già tutti a tavola, seduti composti davanti al proprio coperto, vestiti con giacca, camicia e cravatta e null'altro, gli ospiti erano al massimo di un numero di dieci, due candelabri a fiamme scomposte quasi a bordo del tavolo, al centro il menu scritto in doppio, avanti e dietro, le posate a fianco al proprio sotto piatto, vicino a dei bicchieri scintillanti, nel menu si legge:

tazza di brodo caldo,  
lasagnotti stretti con spugnole,  
uccellini scappati,  
asparagi con uovo in camicia,  
pollo fritto,  
formaggio di vacca con pere,  
latte brûlé con panna,  
vini  
caveccia brillante  
sangiovese di collina  
albana dolce vecchia 907

Il menu era intrigante, ma mai quanto le tre ragazze che erano sotto il tavolo nude, pronte ad usare la loro esperienza su quel grosso tappeto sotto il tavolo per soddisfare quei dieci ospiti.

Si parla del menù realizzato da Mario Vellani Marchi, per il premio Bagutta.

In Italia, le "liste" artistiche si conoscono anche se composte di un solo esemplare, questo è il successo ottenuto con le sue liste o quadretti realizzati da Mario Vellani Marchi, per la trattoria Toscana di via Bagutta. Questo pittore era molto più considerato come disegnatore, lo dimostrano le sue liste o quadretti, era un inviato speciale del corriere della sera, ma

era molto considerato come disegnatore per costumi e scenografie che faceva per il teatro alla Scala di Milano.

Nel 1927, assieme ad altri artisti che frequentavano la trattoria Toscana, costituirono la fondazione del premio Bagutta, dapprima premiava un buon libro di narrativa, di poesia, ma poi negli anni si allargò a macchia d'olio premiando molteplici forme d'arte, fino a diventare, il premio Bagutta Agnesi, che si concedeva a colui che scriveva un buon articolo sulle Lodi della pasta asciutta.

In queste occasioni Vellani Marchi, dedicava un ritratto ironico e caricaturale, a coloro che erano stati premiati, queste liste come le chiamava lui, erano eseguite con tecniche diverse, potevano essere acquerelli come solo matite colorate, ma poteva eseguirli con qualsiasi tecnica che gli suggerisse quel ambiente di quella sera in quella conviviale. Nelle sue liste stranamente non si scrivevano mai gli intingoli profumati, integranti che uscivano dalle cucine della trattoria, per allietare i commensali, ma quegli spazi vuoti che lasciava venivano riempiti con le firme di tutti i partecipanti.

Poi quelle liste diventate così di moda vennero incorniciate, appesi alle pareti che le coprivano quasi tutte, di queste liste ve ne erano circa sessanta.

Vellani Marchi nella sua vita, disegno' anche diversi menù sponsorizzato da aziende alimentari, ma sono molto rari, non se ne trovano mai sul mercato, perché, conservati in casa di alcuni collezionisti come un ambito trofeo.

Ma i primi menù tenuti in considerazione per la parte artistica in Italia, sono quelli della serie nata negli anni cinquanta, da una idea del l'oste Deana, per la trattoria "la Colomba" di Venezia.

In quegli anni la Colomba era un frequentatissimo locale da grandi artisti, Gentilini, Music, Carra, De Chirico, Poliakoff, e tantissimi altri.

Deana, amante dell'arte e dei quadri, si inventa una specie di gara fra tutti questi giovani pittori che frequentavano la sua trattoria, chiese a questi artisti che muovevano i primi passi di disegnare o dipingere dei menù da poter usare in ristorante.

I menù dovevano essere grandi, aperti misuravano centimetri 32 X 36 lasciando ad ogni artista la piena libertà di concretizzare le loro idee su

quei cartoncini nella parte esterna, la parte interna era già occupata da descrizioni di piatti invoglianti, con a fianco il loro prezzo.

A questi artisti che volevano disegnare i menù erano richieste poche cose, tecnica, fantasia, talento, nessuna concessione alle ripetizioni e queste erano le uniche doti richieste per concorrere a realizzare un menù, che unisse sapientemente in modo unico e creativo, forma e sostanza e che a tutti gli effetti fosse una bella, unica, carta di identità del locale.

Di quei menù Deana l'oste della "Colomba" ne scelse una decina, erano così creativi, belli, che rimasero in circolazione nel suo locale fino alla seconda metà degli anni sessanta.

Quei menù i Deana, padre e figlio, li regalavano volentieri a tutti gli avventori di quel locale, che fossero interessati all'arte o alla cucina. Questi menù decorati e realizzati da artisti, diventando dei veri propri capolavori a bassa tiratura, a volte avendo anche solo un giorno di vita, rincorsi da sempre da collezionisti.

Le firme di questi giovani artisti, erano lievitate in quella decina di anni diventando più famose, fra queste figuravano quelle di, Koenig, Suge Poliakoff, Biancon, Matta, Music, Gentilini, e tantissimi altri.

In questa maniera negli anni subito dopo la seconda guerra, a Venezia alla trattoria Colomba, non ci si ricorda delle specialità di questo luogo, ma di quella serie di menu importanti, artistici creati da un oste a cui piaceva l'arte sotto forma di pittura.

Questi menu, oltre all'opera degli artisti, veniva solitamente completato dallo stemma della famiglia ospite o ospitante, completandolo quasi sempre con una poesia o un breve racconto, realizzato per quella specifica occasione.

Pittori, incisori, caricaturisti, illustratori e litografi, si sono succeduti nei decenni in quelle creazioni dei menu rendendoli originali e personalizzati, ma non dimentichiamo quel personaggio che pur rimanendo nascosto è il solo, l'unico che con la sua maestria segna nei menu i suoi stati emozionali trasmettendoli a tutti i commensali.

A pochi chilometri da Imperia, in un piccolo paesino, di nome Pontedassio, nel suo museo storico degli spaghetti, ha una grande raccolta di menù artistici.

Vincenzo Agnesi, dopo la metà degli anni cinquanta, amministratore delegato dell'omonimo pastificio, e ideatore oltre che organizzatore del museo legato al pastificio in quel piccolo paesino.

Era solito Vincenzo Agnesi, ospitare per una sera, nella trattoria del cacciatore di Oneglia, i partecipanti reduci del salone dell'umorismo di Bordighera, per una cena dal tema, "gli umoristi incontrano gli spaghetti" in quella serata sui tavoli apparecchiati faceva trovare agli ospiti, degli enormi menù a quattro facciate di cartoncino bianco.

In quella serata al buon umore faceva entrare in conflitto i disegnatori Italiani, con quelli Francesi, in una specie di gara, erano sfidati gli uni come gli altri, in questo tacito accordo di sfida.

Dovevano disegnare a fine pasto, nelle parti bianche dei menù dei pupazzetti in tema con le descrizioni dei piatti delle portate.

Alla fine della serata i menù venivano raccolti con la promessa che non sarebbero mai stati sfruttati commercialmente dall'organizzatore, ma che sarebbero stati appesi orgogliosamente nel suo museo degli spaghetti.

I menu più costosi, si dice siano quelli disegnati da Paul Gauguin, nel anno 1899, viveva in Polinesia, li disegna 11 menu, nello stesso giorno, non evidenziando nessuna data di quel giorno.

Gauguin, accetta l'invito a cena nella casa della Famiglia Martin a Tahiti, ospite in quella casa, l'idea, disegna un menu, diverso dall'altro, per gli ospiti di quella serata a tavola.

Questi menu li realizza in quei foglietti soliti che usava sempre per i suoi disegni che spediva alla rivista Francese "La Sourire".

Questi menu esistono, sono vivi, in casa di un collezionista svizzero.

I menu di Gauguin decorati con disegni diversi, hanno in comune il testo delle portate uguali in tutti scritti in lingua locale, si inizia con una specie di antipasto; Foutina Assorties, seguito dal Il Pauva Oviri Au Four Canacque, un maialino cotto arrosto in una fossa di terra riscaldata con sassi roventi, una specialità indio, seguito dal Maoa Apapa, pollo con salsa di noce di cocco, i vini provengono dalle cave colognali.

Questi menu si conoscono perché messi in mostra a Venezia nel 1983, a palazzo Grassi in occasione della mostra del antiquariato.

In quel anno per questi menu, erano richiesti 800 milioni di lire.

Come scrive in un suo libro medico, Nostradamus, quando sei ospite in qualche casa, entra in cucina, saluta il cuoco, se lo vedi alterato o scocciato, inventa una scusa per non fermarti a mangiare così, che la sua negatività non ti alteri mangiando i suoi cibi.

E allora come oggi i menu non smettono di essere il perno di centro nella comunicazione del locale dove il menù da bella mostra di se sulla tavola.

Il 7 giugno 1977, all'hotel Drouot a Parigi, è stata battuta un'asta di libri e documenti gastronomici, fra queste carte vi erano anche 60 menu litografati.

Questo lotto, comprendeva anche il menu del banchetto del 1844 del Circle de Filadelfia, quello del 1847 del Borgo Mastro di Malines, ma anche la lista del 1<sup>\*</sup> Reggimento Lancieri, sempre del 1847, in questo lotto poi c'era anche un menu di un ballo campestre del 1845, da farsi al caffè des Arts, di Audernade.

Poi altre curiosità, chissà che belle carte scritte e manoscritte.

## **Bibliografia**

### ***“Cento ricette del Cuoco del Re”***

*Amedeo Pettini*

*I quaderni della Gazzetta del Popolo.*

### ***“Mangiare con gli occhi”***

*Massimo Alberini*

*Edizioni Panini*

### ***“Libro Novo”***

*Cristofaro vi Messisburgo*

*Venezia MDLVII*

### ***“Opera”***

*Bartolomeo Scappi*

*1570*

### ***“Il Cuoco” Mestiere d'Arte***

*Claudio Bemporat*

*Il Saggiatore 1999*

***“L’arte di ben cucinare, et istruire”***

*Bartolomeo Stefani cuoco Bolognese, Mantova 1662*

***“Bologna la grassa”***

*Alessandro Cervellati*

*Bologna 1960*

***“Come posso mangiar bene ?”***

*Ulrico Hoepli 1928 Milano*

***“La vera guida per chi viaggia”***

*Opera di un modesto viaggiatore*

*Roma MDCCLXXI*

***4000 Anni A Tavola***

*Massimo Alberini*

*Fratelli Fabbri Editori 1972*

***Alfabeto a Morsi***

*Silverio Cineri*

*Tipografia Valgimigli Faenza 2015*

***L’Italia a tavola attraverso i menù***

*Domenico Musci*

*Edizioni P il punto 1999*

***Almanacco Cucinario***

*Letterario storico geografico umoristico artistico tecnico pratico 1939 – XVII A.F.*

*Edizioni Scena Illustrata Firenze.*

***La Cucina Futurista***

*Dalla grande dispensa dimenticata della carta gastronomica 1995*

*(Manoscritto e ritagli di Silverio Cineri)*

***I Menu del Quirinale***

*Accademia Italiana della Cucina 1861/2011*

***Il gentiluomo in cucina***

*Livio Cerini di Castegnate*

*Sonzogno (anastatica 1983)*

***Storia del buon gusto in cucina***

*Franz Herre*

*Rizzoli*

## Il mio incontro col Dini

Quella mattina di primavera, alle nove precise ero davanti alla porta del ristorante La Frasca di Castrocaro terme.

Mi fecero entrare, mi accompagnarono disopra in cucina, qui mi accolse questa, per me, anziana signora non tanto alta di poche parole, col sorriso appena accennato incorniciato fra le giovani rughe del suo viso, il silenzio duro' appena pochi attimi, mi osservava, si vedeva benissimo che mi studiava, ma allo stesso modo in silenzio, io, mi guardavo attorno quell'ambiente dove dovevo iniziare a lavorare.

Quegli attimi durarono pochissimo, mi aprì il frigo, mi mostrò le merci riposte e mi chiese se me la sentivo di preparare delle piccole fiamminghe di antipasti da porre in bella vista sul tavolo come si usava nei ristoranti in quel periodo.

Detto questo con passo sicuro, ritorna sul suo tagliere ad impastare per la spoglia.

Mentre preparavo quegli antipasti, respiravo un'aria nuova, piena di nuovi colori profumati.

Il tempo era passato, ormai erano già le undici e un quarto, l'acqua bolliva sul fornello, "quanti rigatoni mangi che li metto a cuocere da mangiare per noi" "di solito ne cuocio 350g, quindi quanto vuoi che ne cuocio? Per me, mezzo chilo, va la te ne mangi 150g da solo, io candidamente non ci siamo capiti, adesso ci siamo" mi rispose, "io volevo dire che ne mangio da solo un mezzo chilo" mi ricordo come se fosse adesso, che sorridendo mi fece vedere la scatola della pasta poi la mise a cuocere assieme a quella pesata per tutti loro, la guardavo e già mi piaceva il suo muoversi sicuro, la sua esperienza che giorno dopo giorno entrava a piccole dosi nella mia valigia, questi profumi di Romagna che io pur essendo Romagnolo mi ricordavo dalla mia infanzia ma poi del lato lavorativo nulla essendo stato sempre fuori dalla mia terra.

Con il mio Dini', le mie esperienze si stavano consolidando con questi fondamenti classici, indispensabili per far risaltare il meglio della mia fantasia.

I miei maestri ormai erano diventati due, Luciano Scaglioni, mi aveva qualche anno prima, insegnato ad usare la fantasia più sfrenata, dettata dalla mia giovane età e dalla in responsabilità che in quella età ti avvolge, mentre il Dini', Dina Senzani, mi ha insegnato ad apprezzare e ad usare i

sapori culturali della mia terra, apprezzandone tutte le sfumature nelle sue strutture qualificative.

Mi sentivo come una fetta di mortadella, difesa e protetta dalle due fette di pane, questi due maestri mi hanno illuminato la mia strada lavorativa, questo credo che ho cercato sempre di equilibrare nei miei trascorsi di cucina, unire la mia sregolatezza della fantasia con la saggezza dei classici sapori della mia terra di sempre.

### Capocollo di Mora, scalogno, con profumi di Romagna

Era una mattina autunnale, la porta finestra in cucina faceva filtrare quel pallido sole, il Dini', stava sbruciacchiando le striscia di cotica sulla fiamma viva del fornello, l'intenzione era di fare una pasta fagioli, quando la Bruna sale in cucina con un rigonfio cartoccio, lo apre e toglie facendocelo vedere un bellissimo capocollo, era bello cicciolo, frollato al punto giusto, con una bella venatura bianca, che attraversava tutto il pezzo, insomma speciale da cuocere.

Mentre penso il come farlo, prendo il sale grosso arrivato da Cervia lo rovescio sul piano di marmo del tavolo, e inizio a ridurlo rotolandoci sopra con forza su e giù, una spessa bottiglia di vetro nera.

Ripongo l'eccedenza del sale così sminuzzato in un vaso di vetro dalla grande bocca, sul piano di marmo appena sporco di pochi rimasugli di sale inizio a massaggiare il capocollo per una decina di minuti, poi lo adagio in una teglia da forno di misura con pochissimo olio, così appena saporito deposito la teglia in forno freddo, poi a bassa temperatura di modo che scaldasse piano il tesoro che aveva dentro, il calore del forno che cresceva di temperatura, lo si leggeva col naso, respirando il profumo del capocollo che fuoriusciva dal forno.

Il mio impegno attorno a quel pezzo di carne il Dini', lo aveva letto bene, tanto che in modo provocatorio e ironico, "se vuoi usare la cotica è pronta da usare," "sul serio me la dai? Io la prendo davvero" "eccola voglio proprio vedere come la sistemi" "mi pulisci un bel po' di scalogno?" "ma certo" si vedeva che era curiosa, aveva fatto gli occhi da furbetta, il Dini' è all'opera, seduta vicino al tavolo con la treccia dello scalogno sulle gambe, per essere più comoda nel parlarlo.

Intanto, il tegame capace appena caldo sul fornello appena inumidito di acqua, raccoglie dentro le striscia di cotica fresca, il calore del fornello è



bassissimo, così da cambiare l'acqua che evapora, col grasso intrigante che si stacca lentamente dalla madre cotica prima di rosolarsi assieme allo scalogno in quel tegame.

I profumi nell'aria si respirano sia quelli di arrosto più secchi a quelli più umidi della cotica che rosola a quello più acre dello scalogno pulito in attesa di entrare in scena, ormai la cotica è cotta nel suo sapore, lo scalogno entra nel tegame caldo, le orecchie iniziano a sentire lo sfrigolio dello scalogno, il cucchiaino di legno gli impedisce di attaccarsi sul fondo divertendosi con l'unto della cotica

Pelo alcune carote, e dopo averle sciacquate le unisco a rosolare con lo scalogno, l'odore che fuoriesce dal forno ti garantisce la cottura del capocollo, prima lo tolgo dalla teglia, unisco il suo unto allo scalogno, qualche rametto grosso di ramerino defogliato, lo lego al capocollo non troppo stretto.

Dal tegame esce di scena prima la cotica poi lo scalogno, lasciando solo le carote, che con gioia accolgano il capocollo, una bella rosolata a fiamma più alta, i profumi ormai hanno invaso tutto il nostro ambiente, il sorriso del Dini', è per me come un buon voto, quindi prosiegua nella mia impresa, in questa nuova lavorazione di sapori antichi.

Il capocollo è insaporito, il profumo che emana è incredibile, richiama fortemente una bella doccia di vino rosso, anche se aggiungo di mio un bicchiere di albana dolce, aggiungo le cotiche a bollire nel vino per qualche minuto, col tegame semi coperto, in modo che possa sbuffare tranquillamente, brontolando libero al centro della Cucina.

Il tegame è colmo di buono, il capocollo si lascia sobbollire dal vino, tolgo le cotiche le carote le trito finissime come fosse una crema, poi questa pasta la rituffo nella salsa di vino formatasi addensandolo quel che basta, rituffo dentro lo scalogno, lasciandolo bollire per alcuni minuti.

Eccolo è pronto, il capocollo è pieno di sapore, con niente di esagerato, di ricercato, di costoso, ma è realizzato con solo un girotondo di sapori di Romagna, per la gioia di qualsiasi palato.

Per il mio sorriso e per quello del Dini'

(Dina Senzani)

