



IL FARDELLA

*Rassegna di cultura
e vita scolastica*

Alberto Barbata
Il menù nella tradizione
gastronomica italiana

**Estratto dal
Numero 12
Giugno 2009**

*Liceo Scientifico " V. Fardella "
Trapani*

*" omnes artes, quae ad
humanitatem pertinent,
habent quoddam
commune vinculum et
quasi cognatione
quadam inter se
continentur "*

Cicerone : pro Archia

Alberto Barbata

*Il menù
nella tradizione
gastronomica italiana*

Il menù nella tradizione gastronomica italiana

Menù, dolce parola vezzeggiante che potrebbe ispirare anche i poeti.

Cos'è il menù?

Un giorno una ragazzina dice al padre: "Papà, ma che dici mai! Il menù è una parolina informatica che indica la lista, solitamente visualizzata sul monitor, delle possibili opzioni offerte da un programma, tra le quali l'operatore può scegliere impostando un numero o spostando il cursore. Quindi appartiene al desktop dei computer, dei pc; non riguarda quello che tu dici, il mondo della cucina".

Il padre attonito, non riesce ad aprire bocca e guarda con ansia gli occhi della moglie e poi è costretto a spiegare alla figlia che la parola menù è molto più antica e che prima di entrare nella significazione semantica della moderna tecnologia, appartiene al mondo della gastronomia, della culinaria, dell'alimentazione.

In un mondo imbarbarito e travolto dall'accelerazione crescente della moderna tecnologia, siamo arrivati a tanto.

Non ci sono parole che non abbiano, a volte, più significati storici, semantici o concreti e pratici. Certamente il piccolo fatterello deve farci riflettere e forse con amarezza ci deve costringere a rivedere il mondo dell'educazione familiare, scolastica e a ripensare a quanto ha scritto di recente il filosofo e studioso di estetica Mario Perniola: "La comunicazione è l'opposto della conoscenza. È nemica delle idee perché le è essenziale dissolvere tutti i contenuti. L'alternativa è un modo di fare basato su memoria e immaginazione, su un disinteresse interessato che non fugge il mondo ma lo muove".

Dice Perniola, infatti, che la comunicazione, nel suo rivolgersi direttamente al pubblico, saltando tutte le mediazioni, ha un'apparenza democratica, ma è in realtà una forzatura che omologa ogni differenza.

Tuttavia la parola menù, oggi, è più usata che nel passato, allorché faceva parte soltanto del mondo dell'aristocrazia della cucina, dell'alta gastronomia, dei grandi cuochi, dei grandi pranzi delle case nobili o dei grandi ristoranti, dei grandi e lussuosi alberghi della belle époque.

Però è giusto osservare che questa parolina francese era entrata prepotentemente nel mondo della cucina, allorquando i cuochi francesi, con le loro ricette e la raffinatezza dei loro preparati, avevano surclassato quelli italiani che avevano portato in Francia la loro cultura alla corte di Caterina de' Medici.

Monsieur le Chevalier De Jaucourt scrisse, nel settecento, sulla Enciclopedia degli Illuministi (*Encyclopédie ou Dictionnaire Raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers* di Diderot e d'Alembert, pubblicato a Parigi tra il 1751 ed il 1772) che "les Italiens ont hérité les premiers des débris de la cuisine romaine; ce sont eux qui ont fait connoître aux François la bonne chere, dont plusieurs de nos rois tenterent de réprimer l'excès par des édits; mais enfin elle triompha des lois sous le regne d'Henri II, alors les cuisiniers de de-là les monts vinrent s'établir en France, & c'est une des moindres obligations que nous ayons à cette foule d'Italiens corrompus qui servirent à la cour Chaterine de Médicis".

Tuttavia i francesi, scrive "saisissant les saveurs qui doivent dominer dans chaque ragoût, surpasserent bientôt leurs maîtres, & les firent oublier".

Ma la grande tradizione francese, in ogni caso, non sarebbe concepibile, sostiene Emilio Faccioli, senza le connessioni con la trattatistica italiana dei secoli XV, XVI e XVII.

E' vero, infatti, che alla cultura italiana era toccata nel mondo neolatino la parte più responsabile nell'elaborare le strutture e le forme di una letteratura sul mondo della cucina, di guidarla per gradi alla pienezza espressiva in virtù degli apporti di gente addestrata nel mestiere, di uomini di lettere e di scienza, di storici, di eruditi, di moralisti, di accompagnarla fino al limite della maturità, segnato nell'età del Rinascimento, e di seguirla anche oltre, verso quell'epoca in cui era destinata a prevalere un'altra grande tradizione, quella dei cugini d'oltralpe, dei francesi.

Ma nel contesto di questa lunga tradizione italiana, è necessario far rilevare le ascendenze e gli antichi e remoti antenati di essa. La cucina trova i suoi punti d'incontro con le opere e gli autori dell'antichità classica, quella romana in primo luogo. Autori come il cuoco Apicio con il suo "De re coquinaria" vanno ricordati, insieme a poeti, scrittori, del mondo latino che hanno parlato di cucina nel contesto delle loro opere. Omero, Esiodo, Virgilio, ma soprattutto Catone, Varro, Columella, Palladio, Celso con la sua "De Medicina", Plinio il

Vecchio e la sua "Naturalis Historia" e Macrobio con i suoi "Saturnalia".

E se andassimo indietro, alla civiltà greca, dovremmo ricordare alcuni frammenti di Arcestrato e Artemidoro, riportati dall'erudizione di Ateneo, nonché le opere di Ippocrate, di Galeno, di Dioscoride, che sono stati i grandi medici e botanici dell'antichità classica.

E' quindi, ormai, accertato che i precetti della gastronomia antica furono veicolati, durante il Medioevo, nelle grandi opere della medicina, nei repertori botanici, nei bestiari e nei trattati sull'agricoltura, a volte in forma occasionale, a volte sotto la forma di consigli per una buona dietetica.

Altro punto d'incontro, alla fine del medioevo, sono il "Regimen Sanitatis" dei Maestri della Scuola di Salerno e nei primi anni del secolo XIV il volume di Pietro de' Crescenzi intitolato "Liber ruralium commodorum".

Il Regimen Sanitatis, sostengono gli studiosi di oggi, rappresenta "il tipico risultato di un'azione di sincretismo ormai pervenuta a un grado necessitante di espressività concisa e immediata". E' opera mediatrice della scienza araba e di tutto quello, grazie agli arabi e agli ebrei, era stato possibile recuperare dalla cultura scientifica dei Greci e dei popoli dell'Oriente. Rappresenta la manifestazione di un vasto processo di osmosi e di assimilazione determinatosi nell'occidente neolatino ad opera di una schiera di traduttori che ebbero chiara consapevolezza di quanto poteva venirne di vantaggio per il mondo latino.

Ma ritorniamo per ora al menù.

Menù, in pratica, è oggi l'insieme delle vivande e delle bevande a disposizione dei clienti nei ristoranti o dei commensali che partecipano ad un pranzo.

Chiaramente, nel significato estetico e grafico, è anche il foglio su cui è elencata la lista di tali vivande e bevande.

In banchetti, pranzi di gala e simili è solitamente costituito da un cartoncino, che viene messo davanti a ciascun convitato, nel quale è scritta, generalmente a stampa e composta con particolare cura, la successione delle portate e, in calce, dei vini.

Anticamente veniva indicato come una "lista" o "minuta", una "nota" di ciò che compone un pranzo. L'enciclopedia dell'istituto Treccani, stampata nel 1936, durante il regime fascista, rifiuta le parole

straniere e tantopiù la parola menù, così come altri autori di vocabolari, quali il Rigutini.

Dice l'Arlia: "I nostri sciupalingua ricorrono al francese per la voce indicante quel fogliolino, colorato e vagamente stampato, su cui sono indicate le bevande e i vini che saranno portati in tavola, non sapendo che i nostri vecchi lo dicevano <<lista o minuta>>".

Ma il menù entrò definitivamente nell'arte grafica, anche dei grandi artisti, nell'ottocento, dall'età napoleonica fino ad arrivare alla belle époque.

Cominciano ad essere conservati i menù e raccolti in collezioni private per duplici motivi, sia di ordine artistico, sia di ordine pratico. Dice Ferdinando Martini: "una infinità di portate di cui ho conservato nel <<menù>> l'enumerazione, ma con le quali non è possibile che chi non fa pasti frequenti... riesca a levarsi l'appetito".

Marino Moretti a sua volta racconta: "non sto a dire il menù... abbiamo mangiato e bevuto meglio", proclamano i bravi borghesi uscendo dalla trattoria di moda, prima di salire in taxi".

E infine Mario Soldati: "ordinai un menù da convalescente: sedano crudo, brodo, paillard, barba di frate, una scaglia di grana con due pere".

Ma già la codificazione dei menù era avvenuta alla fine dell'ottocento anche in libri specialistici o d'arte. In Francia, patria di una cucina raffinata e modello ormai di quelle occidentali e transoceaniche, lo scrittore Maillard aveva stampato un volume prezioso in folio, in mille copie sur velin, a Parigi, presso la Librerie Artistique Boudet, nell'anno 1898.

La brossura editoriale era stata illustrata da Moucha ed il libro riportava (il titolo era "menù e programmes illustrés") centinaia di illustrazioni nel testo, raffiguranti i più indovinati menù, inviti, biglietti da visita ed altri piccoli capolavori grafici che sono oggi ancora una inesauribile fonte di idee.

Ricordiamo che le illustrazioni riportavano litografie di Toulouse-Lautrec, di Caran d'Ache, di Moucha, di Robida, di Rops e di tutti i più celebri illustratori dell'epoca.

Oggi quel libro costa in antiquariato circa duemila euro. Non ho avuto e non avrò modo di comprarlo.

E questo è l'aspetto grafico del cartoncino "menù", il suo lato estetico ed artistico.

Ma pensate anche al contenuto, a quelle liste, a quegli elenchi che riportano al loro interno!

Vorrei precisare che l'economia del mio intervento, che è quello di una conferenza, non consente lunghe digressioni, e che il titolo ufficiale non è completo, perché "il menù nella tradizione gastronomica italiana" deve essere riferito esclusivamente ad un periodo storico a cavallo dei due secoli, la fine dell'ottocento ed il primo decennio del secolo XX, un periodo, tuttavia, aureo che accoglie il meglio delle due tradizioni, quella francese e quella italiana.

La ricerca è basata su di una piccola collezione di menù, che ho accumulato nel tempo con immensi sacrifici, dalle bancherelle di mezza Europa, dagli antiquari librari ed a volte fortunatamente recuperati all'interno di libri, dove erano collocati come promemoria o come signapagine.

Prima d'intraprendere il nostro viaggio in un mondo affascinante e misterioso, mi è d'obbligo far rilevare che i menù che noi esamineremo fanno parte della ristorazione, così come noi oggi la definiamo, dei grandi ristoranti e alberghi e delle dimore patrizie nonché della corte reale dei Savoia.

D'altronde la riscoperta, oggi, delle cucine regionali e della cucina povera sarebbe avvenuta molto più tardi, allorquando la dietologia e la scienza dell'alimentazione sarebbe divenuta di moda e sarebbe entrata anche come disciplina di studio nel mondo delle università.

Se voleste ricercare e scoprire i menù che andrò a descrivere, nei repertori di ricette attualmente in voga e che circolano nel mondo dell'editoria, non li troverete. Rassegnatevi subito, al massimo troverete qualche salsa. Il motivo non risiede soltanto nel fatto, da tenere comunque in conto, che le mode in questo campo sono mutate. Ma neanche le troverete all'interno dei grandi repertori storici, sia italiani che stranieri, quali l'Escoffier o l'Artusi.

Le diciture sono personalizzate, sono anch'esse come le composizioni, segrete e legate a diverse tradizioni culinarie private e pubbliche. I cuochi, i grandi cuochi, sono gelosi delle loro ricette. Anche i "monsù" siciliani, eredi di antiche tradizioni familiari, avevano le loro raccolte segrete, i quaderni di cucina ben conservati. Ogni tanto oggi ne affiora qualcuno, ma siamo lontani ancora dalle grandi scoperte. Tuttavia tra i cuochi delle famiglie patrizie e quelli dei grandi hotel esisteva ed esiste un forte senso della competizione, una gelosia radicata e comunque motivata. Ognuno ha le sue composizioni, le sue

ricette e se le tiene strette, lasciandole in eredità ai suoi più stretti collaboratori o familiari. Immaginiamo le battaglie tra i grandi cuochi nelle loro esibizioni in occasione di grandi conviti.

"Io ho visto – dice Montaigne – tra di noi, uno di questi artisti, che aveva servito il cardinale Caraffa: mi fece un discorso su questa scienza della gola con una gravità e una capacità magistrali, come se parlasse di qualche grande argomento di teologia; egli mi chiarì le varie differenze dell'appetito, quello che si ha al digiuno, e quello che si ha dopo una seconda e una terza portata, i modi talvolta di piacergli, talvolta di svegliarlo e di stuzzicarlo, la pulizia delle salse, in primo luogo in generale e dopo in particolare le qualità degli ingredienti e dei loro effetti; le differenze tra le insalate, all'occorrenza, il modo di ornarle e di abbellirle, per renderle più piacevoli alla vista: in seguito entrò nella materia sul modo di ordinare il servizio della tavola con belle e importanti considerazioni, tutto questo infiorettato di ricche e magnifiche parole, e di quelle stesse che si impiegano allorquando si discute del governo di un impero".

Per il periodo storico che noi tratteremo, dobbiamo precisare anzitutto che la gastronomia dell'ottocento è ancora legata nella prima metà del secolo a quella settecentesca. Ma nella seconda metà del XIX secolo i grandi cuochi furono costretti a risolvere il problema che conteneva in fieri la casistica del moderno mangiar bene. I problemi erano determinati dalla necessità di conciliare le esigenze della culinaria tradizionale con quelle che già nel 1902 Auguste Escoffier definiva "le necessità della vita ultra-rapida dei nostri giorni". Non più, dunque, pasticci dal bordo dorato, imponenti decorazioni di grasso modellato nelle sculture più varie, piatti che richiedevano una lunghissima preparazione, e al tempo stesso una reazione vivace contro gli eccessi nell'uso dei roux (preparazione a base di burro e farina bianca) che appiattivano ogni sapore con il pretesto di una particolare raffinatezza. I due celebri maestri che segnarono quel periodo sono Auguste Escoffier, autore della "Guide Culinaire" e Pellegrino Artusi, autore dell'Arte di mangiar bene.

E' giusto spendere alcune brevi note su questi due grandi personaggi.

Auguste Escoffier nacque nel 1847 e morì a Montecarlo nel 1935. Maitre di ristoranti internazionali, svolse una grande parte della sua carriera in Inghilterra ed aprì il Savoy Hotel di Londra, poi passò alla direzione del Carlton Hotel, per un periodo complessivo che va dal

1890 al 1921. Autore di diversi libri, diresse riviste famose, quali l'Art Culinaire dal 1883 e Le Carnet d'Epicure dal 1911. Spesso a livello popolare è ricordato come inventore di piatti famosi, quali "le canard à la Dodine" e la "pesca alla Melba".

Mentre il nostro Artusi nacque nel 1820 e morì a Firenze nel 1911. Fu letterato e studioso della letteratura italiana, dopo una intensa e fortunata attività commerciale e bancaria che in breve tempo lo arricchì. Ma la sua vera grande passione fu la gastronomia che gli diede fama imperitura con un'opera semplice ma eccezionale, intitolata "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il cui sottotitolo è "Manuale pratico per le famiglie", edito la prima volta a Firenze nel 1891. Nel volume, Pellegrino Artusi riunì centinaia di ricette, in seguito arricchite fino al numero di 790, tratte per lo più dalla tradizione culinaria regionale italiana, sapientemente amalgamate ed adattate ai gusti della media borghesia del tempo.

Mentre Escoffier, che fu allievo di Dubois e di Bernard, nella sua opera rivela un'attenzione particolare, tipica di chi deve organizzare la buona cucina a livello alberghiero o delle "grandi famiglie" del jet set e rivela il proposito ben preciso di codificare le norme della cucina internazionale o almeno occidentale, come ben evidenzia Furio Jesi.

Artusi, invece, si mostra attento alla cucina tradizionale delle regioni italiane ovvero familiare, con il preciso scopo di farne uscire fuori, a livello di codificazione, valori gastronomici nazionali. Con una larga autonomia, Artusi cerca di uscir fuori dagli schemi dell'accademismo dei ristoranti per nobili, principi e granduchi del periodo della "belle époque". In lui si sente l'esigenza di creare le norme per una cucina adatta alla media borghesia, piuttosto che per l'alta aristocrazia sia del sangue che del denaro. Tuttavia ciò non toglie che i menù proposti comprendano almeno sei o sette portate, con particolare elaborazione. Ma si tratta di una novità eccezionale per quei tempi, rispetto ai banchetti degli inizi del secolo XIX, in cui si rendeva indispensabile a metà del pranzo servire ai convitati sorbetti al limone o allo champagne o punch alla russa, per rifare il palato e conseguentemente l'appetito, per ingerire altre notevoli quantità di cibo.

Ma oggi i sorbetti al limone sono tornati ancora di moda. I corsi e i ricorsi dell'arte della gastronomia!

I menù che noi tratteremo ora sono una via di mezzo tra queste due grandi vie, anche perché appartengono a due tipi di ristorazione,

a due tradizioni sociali che stanno per tramontare con l'avvento della grande guerra, per rinnovarsi poi ed amalgamarsi in un nuovo percorso che porterà al mondo di oggi di questa affascinante arte del vivere.

I menù, in Italia, nel periodo trattato, sono scritti rigorosamente in lingua francese e vengono stampati oppure trascritti su cartoncino in bella calligrafia, in bel corsivo italico o inglese. I menù delle case private, nobili o borghesi, vengono abbelliti, nella testatina iniziale con stemmi e riquadri o cornici già preparati per tali occasioni. Quelli dei ristoranti o dei grandi alberghi riportano loghi grafici già stabilizzati e spesso recano disegni litografici a colori d'insegne o del sito in cui sono collocati all'interno del tessuto urbano delle città. Possono anche recare testate con insegne nazionali o stemmi reali di patrocinio o concessione particolare, nella qualità di fornitori di membri della real casa.

I menù, invece, della casa reale regnante, sono anch'essi a stampa con relativo stemma dei Savoia, con il motto storico "Fert" e sono accompagnati da relativo programma musicale di un'orchestra o di una banda militare di un reggimento con la direzione di un maestro rinomato. Trattasi di pranzi o conviti ufficiali, dove "noblesse oblige" e l'etichetta è un rito ineccepibile ed inappuntabile.

In occasioni particolari, come in ricorrenze speciali o centenari di fondazioni, si arriva a raffinatezze eccezionali, come in occasione dell'anniversario del centenario della fondazione dell'Accademia di Francia a Roma, nel 1903. Il menù ha la coperta in piena pelle con decorazioni ed incisioni in oro zecchino. L'interno è rivestito in seta ed il menù è miniato a mano dall'ultimo dei miniaturisti italiani, Leoni. La miniatura è in oro, azzurro e rosso, i colori nazionali francesi ed è attraversata da fili di nastrini con i colori italiani e francesi.

I menù privati spesso si aprono con aperitivi a base di ostriche di Fusaro, seguiti da un consommè che può essere "aux petites pates" (pasta reale comune per consommè), o semplicemente un classico "Escoffier", o "Royale" o "d'Orleans" od un consommè comune denominato "Julienne". Il consommè Escoffier è un potage "alla coda di bue".

Seguono le "loup de mer builli à la Venitienne", o con "sauce riche", le "filet de boeuf à la jardinière" oppure "aux primeurs" (alle primizie) od anche "noix de veau au truffes (ai tartufi)". Viene servita poi una "truite saumonée Diplomate", una "mousse de foie gras à la Mode

de Strasbourg" e delle "cotelettes de volaille Gauloise". Segue una sospensione con un punch au Champagne od un sorbet au champagne e si prosegue con i fagiani tartufati arrosto "faisans truffés rotis" con contorno di asperges en branche sauce Mousseline. Le insalate sono la Redern o la Demidoff. E' chiara l'influenza francese ed internazionale e le fantasie proseguono con voli poetici, la frutta presenta "turbans d'ananas de Versailles", il gelato è una glace Fidelio o à la creme, concludono "petites gateaux en Corbeille", un fromage Pailles au Chester ed infine un dessert che spesso è un Marsala Florio. Per i secondi le varianti possono essere essere una pernice arrosto "montée sur canapé" oppure una pollastra "poularde de Styrie à la Broche", oppure una supreme (filetto) de becasses à la hongrois" Le varianti per i contorni possono essere costituiti da fagioli "haricots verts à la française", da "legumes Riz à la Milanaise". I dolci possono essere "biscuits Pompadour" seguiti da chester cakes o bombe Melusko o un savarin aux fruits. Il vino più desiderato è il Capri blanc, il bordeaux Champrenetz, il Chianti, il Barolo, seguono il Grignolino di Montemagno, il cesanese, l'ernico, etc...

Lo champagne è sempre presente, a fiumi.

I grandi alberghi italiani seguono la moda francese e i loro cuochi dettano i menù nella lingua d'oltralpe, quasi rigorosamente, ma per i vini non si lasciano soccombere, il loro gusto è quasi del tutto legato alla grande tradizione dei buoni vini italiani.

Tra i grandi alberghi figurano il Grand Hotel d'Italie di Venezia, il Bertolini's Palace Hotel di Napoli, il Grand Hôtel et Hôtel d'Europe, il Grand Hotel de Rome a piazza San Carlo al Corso, l'Hotel des Palmes di Palermo, l'Hotel Centrale Bagni di Salsomaggiore e l'Hotel Britannia di Venezia.

Trionfa il salmone del Reno al bleu (saumon du Rhin au bleu) con salsa olandese o con sauce Parisienne o con sauce Riche e Pommes de terre nature, la sella di capriolo alla portoghese (selle del chevreuil à la Portugaise) e i filetti di pollo ai tartufi bianchi (supreme de volaille aux truffes blanches), accompagnati dal Chianti o anche il filetto di vitello "à la Goddard con Pommes de terre frites", asparagi alla milanese o "en branche à la polonaise" e fagiano di Boemia arrostito con insalata all'italiana (faisan de Bohème rôti - salade à l'Italienne), il gelato Plombière (glaces Plombière) à la Jardinière con il Moët et Chandon Impèrial. Infine la torta Napolèon o il parfait à la vanille o il gâteau à l'orange. Tra i vini il Chianti e il Marsala extra vieux e lo champagne Duvelleroy (extra dry).

In Sicilia l'Hotel des Palmes fa gustare ai suoi clienti il "Potage Orge à l'Imperiale" e l'aragosta all'italiana con salsa maionese (langouste a l'Italiene), il filetto alla mazzarina; nelle stazioni termali come Salsomaggiore il "Filet de boeuf à la Montecarlo" e come dolce la "Bombe à la Napolitaine", ma anche cominciano a trionfare gli spaghetti alla napoletana (descritti proprio in lingua italiana).

Trai i ristoranti comincia qualche novità. Si inizia a stampare il menù in lingua italiana e la cucina è più attenta alle tradizioni nazionali e regionali. In via Tre Cannelle, a Roma, il rinomato Ristorante Bordoni serve il timballo di maccheroni alla finanziaria, il pollo alla cacciatora ed il budino alla siciliana, il tutto innaffiato dal Chianti Betacchi e dallo Champagne Conegliano. L'acqua minerale digestiva da tavola è la Claudia, famosa nella capitale ed ancora in uso. A Milano, presso il Ristorante Eden di Stabilini, si serve la "truite du Garde sauce hollandaise o marguerite" (la trota del Garda), i polli ruspanti allo spiedo ("poulets de grain à la broche), e torte gelato miste (Moule de Glace panachée), infine il vino è un bardolino o un Poggio sec e lo champagne Elba.

Al celebre Savini di Milano il menù è rigorosamente in francese e si servono filetti di sogliole, scampi fritti con salsa Rovigote (Filets de Soles, Escampes frits sauce Rovigote), filetti di pollo ai pisellini (Supreme de Volaille aux petits pois), una mousseline di oca o anatra ai tartufi "à la gelée", quaglie allo spiedo con insalata (Cailles à la broche salade), ed il vino è il re dei vini bianchi, il "Capri".

Nell'Italia umbertina e di Vittorio Emanuele, i pranzi reali sono un avvenimento, soprattutto nella capitale, gli invitati sono scelti rigorosamente dal mondo della nobiltà, della politica e dell'alta finanza e della diplomazia.

I potages o consommès, preceduti sempre da ostriche, sono di una delicatezza eccezionale: consommé crème de volaille o ai "supremes" o "aux mousses", o à la Saint Germain o crème à la Nivernaise o à la Gentilhomme. O potage dei potages, quello di tartarughine all'inglese ("potage tortue à l'Anglaise). I potages sono seguiti spesso da "petites mazarines à la Royale e filets de boeuf à la Conti sauce Grand Vin" o da tortelettes alla svedese e profiteroles à Saint Hubert o anche da croustadines "à la Gentilhomme" o "à la Lucullus" o da petites patés alla Viennese. I potages sono bagnati da un bel Castel Calatubo siciliano, mentre i secondi da un Brolio Barone Ricasoli o da un Pomard o da un Gattinara o da un Chambertin o da un Chateau Lafitte a seconda del tipo di portata.

In pratica le portate dei pranzi ufficiali o reali rendono omaggio alle diverse nazionalità dei convitati come nel caso di una "mousse de jambon à l'américaine" o di "chapons du Mans, truffes du Périgord", o "tranches de saumon à l'Acton" o "chapons de Bresse: salade à la Windsor" o "jambon de Bayonne truffé à la Renaissance" o "faisans piqués - salade Japonaise" o "timbale de peches à la Russe" o "un parfait de foie - gras à la Florentine" o di un "pudding à la Berlinoise".

Il pranzo è sempre intervallato da un "punch à la Romaine" o "au Champagne" o "à la Russe".

Il dessert è spesso costituito da una "cassata à la sicilienne" e Moscato di Siracusa, o da un gelato "Plombière à la Persane" o "à la Suisse" en coupe, o "à la Palermitaine", accompagnato dal "Moscato di Palermo Conca d'Oro".

I conviti reali sono allietati dalla Musica della Real Marina o Regimentali della Fanteria. Si eseguono sinfonie tratte da opere liriche o valzer, mazurche, marcie corali, fantasie musicali, galop o quadri del ballo "Excelsior" di Marengo.

Concludo con un convito memorabile, quello del Centenario dell'Accademia di Francia a Roma, dove sono presenti i reali e le massime autorità francesi, nonché il Sindaco di Roma e la giunta capitolina, uomini di cultura, accademici.

Agli antipasti viene servito un "Panier de caviar de Sterlet" accompagnato da Blinis variées (crepes di grano saraceno serviti con alcuni antipasti tipici della cucina russa); successivamente segue un Consommé à la Dugléré. Vengono serviti, dopo, delle "Darnes de Saumon à la Georges V" (tranci di salmone), Sêlles d'Agneaux à la joliette", Mignons à la Warlivick, Faisans à la Grècque e Sàlade Duard, asparagi alla salsa maltese, gelati alla Metternich, torta Bresson. I vini: per il bianco sempre il Capri, per il rosso il Chianti oppure il Torre Giulia o il Barolo Cinzano, per il dessert la Malvasia di Lipari. Liquori: il G.H. Mumm e il Cordon Rouge.

E' chiaro che l'influenza della cucina francese è predominante su quella ufficiale e dei grandi ristoranti e case patrizie italiane. L'Italia, nazione ancor giovane, è divisa, in questo campo, è chiusa nelle cucine regionali e quanto è di più autentico di questa cucina non certamente povera, rimane appannaggio della piccola borghesia o delle piccole trattorie, osterie dei paesi e delle campagne, ma anche di realtà metropolitane.

La tradizione italiana, tuttavia, come fa rilevare Emilio Faccioli nella sua bella Antologia, pubblicata da Einaudi nei "Millenni", aveva fatto un lungo itinerario: dagli anonimi trecenteschi come quello della corte angioina fino ad arrivare a quello toscano, a quello veneziano ed infine a quello meridionale del primo quattrocento.

La tradizione italiana dei ricettari e di arte della cucina era proseguita con il Maestro Martino da Como e soprattutto con il celebre Bartolomeo Platina, autore de "De honesta voluptate et valetudine" ovvero "Il piacere onesto e la buona salute" e poi con le venti ricette di Teofilo Folengo. L'Antologia del Faccioli riporta poi ricettari fino agli anonimi del settecento, in un viaggio eccezionale dove sono compresi autori come il Messisburgo, Sante Lancerio, il Panunto, lo Scappi e tanti altri.

Dicevo all'inizio del mio conversare che oggi è tutto un fiorire di libri di gastronomia, di riscoperte, di pubblicazioni a volte improvvisate e senza costruzione scientifica. La buona tavola è sempre uno dei luoghi più affascinanti del vivere quotidiano e nelle librerie tali pubblicazioni sono il prodotto editoriale spesso più venduto e ricercato.

Il libro di cucina tira, in pratica, bene.

Tra i libri sulla cucina siciliana, ad esempio, rimane esemplare la ricerca o meglio il viaggio, intitolato, "Siciliani a tavola" del barone Alberto Dentì di Pirajno, pubblicato decenni or sono da Longanesi. Ma anche la riscoperta del ricettario di cucina vegetariana del Duca di Salaparuta, pubblicato a suo tempo da Sellerio editore.

Anzi a questo ultimo editore va dato merito di aver ripubblicato, di recente, il "Grande dizionario di Cucina" dello scrittore Alexandre Dumas, il cui nome rimane legato non solo alla sua prolifica ed eccezionale narrativa, ma anche alla storia del grande evento dell'impresa garibaldina. Nelle sue opere spesso si parla della Sicilia, come ne "La speronaria", viaggio in Sicilia e nel meridione.

Dumas raccontava che la rivoluzione francese aveva ucciso i grandi signori, le grandi tavole, le grandi maniere e che s'imponeva, pertanto, un nuovo ordine. Dice Carlo Carlino, nella bella presentazione al dizionario, che questo ordine nuovo era un compito di indirizzo e di educazione, di codificazione dell'esteriorità, di una nuova lingua gastronomica e che tale compito doveva essere assunto dal gourmand. Lo scrittore francese in fin dei conti aspirava a suo modo a dare ordine a questi gusti ed a offrire non solo le raffinatezze della grande cucina o di quella esotica, ma anche i piatti della cucina povera.

In fin dei conti la cucina, dice Carlino, è conoscenza, storia, cultura ed il cibo è un piacere, è saper vivere e godere.

Sarete rimasti sorpresi, nel nostro tempo che è espressione del fast-food e delle diete ipocaloriche, di aver ascoltato di pranzi interminabili, pieni di lunghe portate e di preparazioni ricercate e raffinate, lontane dal nostro gusto, dai nostri codici e precetti nutritivi e dai richiami alle diete per una buona salute. I tempi sono mutati.

Dumas diceva di aver scritto il suo libro per l'uomo civilizzato e non per il selvaggio che non ha bisogno di aver stimolato l'appetito. L'uomo civilizzato mangia spesso per golosità, per un piacere anche spirituale, come sosteneva Brillat-Savarin nella sua *Fisiologia del gusto*. Nel caso contrario non ci sarebbe bisogno di raccogliere ricette, di preparare e scrivere i "menù", che non sono soltanto liste o minutte, in quanto raccontano l'evoluzione della qualità del vivere, la storia dell'uomo, del suo "dare e darsi", come diceva Dumas.

Per ritornare ai menù, mi sembra doveroso ricordare lo scrittore Tomasi di Lampedusa e la sua opera "Il Gattopardo".

"Il Principe aveva sempre badato a che il primo pranzo a Donnafugata rivestisse un carattere solenne: i figlioli sotto i quindici anni erano esclusi dalla tavola, venivano serviti vini francesi, vi era il poncio alla romana prima dell'arrosto; e i domestici erano in cipria e polpe".

E come racconta il principe: "La porta centrale del salotto si aprì e : Prann' pronn', declamò il maestro di casa: suoni misteriosi mediante i quali si annunciava che il pranzo era pronto; e il gruppo eterogeneo si avviò verso la stanza da pranzo". Rimangono vive ancora le immagini filmiche del grande Luchino Visconti.

ALBERTO BARBATA

*Antichi Menù
Italiani dell'Ottocento*

*Illustrati in occasione della conferenza:
"Il menù nella tradizione gastronomica italiana"*

*Paceco, Biblioteca Comunale,
giovedì 3 febbraio 2005*

PALAZZO PROVINCIALE (EX REGGIA) DEI PORTICI

LUNCH

Il Consiglio Provinciale di Napoli
Ai componenti il
Congresso Geodetico Internazionale
20 Ottobre 1883

MENU'

Huitres
(ostriche)
Consommè
Petites bouchées à la Monglas
(Bocconcini alla Monglas)
Mayonnaises de Poissons
(Maionese di pesci)
Filets piqués au petits pois
(Filetti lardellati ai pisellini)
Galantines de Perdrix au chaudfroid
(Galantine di pernice al caldofreddo)

Punch au Marasquin

Dindons rôtis flanqués de gibier
(Tacchini arrosto accompagnati da selvaggina)
Salade de Saison
(Insalata di stagione)
Charlotte à la Marguerite
Glaces à la Napolitaine
(Gelati alla napoletana)
Dessert
Cafè
Liqueurs
Cigares

VINI

Borgogna Bianco – Barsac
Bordeaux Rosso – Château Lafitte
Champagne Mët et Chandon

MENÙ REALE DEI SAVOIA

Napoli, 20 febbraio 1882

Huitres

Potage Royale à la Faubonne

Tartelettes à la John-Bull et attereaux
(Crostatine alla John-Bull e attereaux)

Langouste du Golfe à l'Américaine
(Aragosta del Golfo all'Americana)

Longe de veau à la Rothschild, sauce Financière
(Lombata di vitello alla Rothschild, salsa alla finanziaria)

Sùpreme de volaille à la Bohémienne
(Filetti di pollo alla Bohémienne)

Levraut à la Clèopâtre
(Leprotto alla Cleopatra)

PUNCH à LA ROMAINE

Petits pois à l'Anglais
(Pisellini all'inglese)

Rôt: Dindonneaux: Salade à la Japonaise
(Arrosti: Tacchini: Insalata alla giapponese)

Gâteau du Soleil
(Torta del sole)

DESSERT

Glace: Framboise à la crème Vanille
(Gelato: Lamponi alla crema vaniglia)

VINI

Capri bianco

Barolo di Polenzo 1886

Steiberg Cabinet

Champagne Grand Crèmant

Moscato di Siracusa

MENU' REALE

Napoli, 20 gennaio 1884

Huites - Porto 1847

Potage à la Chasseur aux quenelles

(Potage alla cacciatore alla Chenella)

Petits boudins à la Richelieu et Rissoles

(Piccoli budini alla Richelieu e Rissole)

Merlan à l'Hollandaise

(Nasello all'olandese)

Filet de boeuf à la Flamande

(Filetto di bue alla fiamminga) - Château Lafite

Canards aux olives

(Anatra alle olive)

Jambon Jork à la gelée

(Prosciutto alla Jork in gelatina)

Timbales de macaronis à la Financiere

(Sformato di maccheroni alla finanziaria)

Haricots verts santès

(Fagiolini verdi saltati)

Punch à la Romaine | Grand Crémant

Chapons truffè

(Capponi tartufati)

Salade à la maïonnaise

Gâteau Moka - Moscato di Siracusa

(Torta Moka)

Glace à l'ananas

(Gelato all'ananas)

**PRANZO PER LE NOZZE
DEL
PRINCIPE GREUTHER**

Hotel Royal Des Etrangers
Napoli, 1° febbraio 1905

Assiettes d'Huîtres
(Piatti di ostriche)

Consommè Printanier Royal
Filets de Poisson à la Mornay
(Filetti di pesce alla Mornay)
Contrefilet de boeuf Massena
(Controfiletto di bue Massena)

Poulet Roti en cocotte
(Pollo cotto in tegame)

Salade

Parfait au café
(Parfait al caffè)

Gateau de mariage
(Torta degli sposi)

Dessert parisien

VINI

Capri blanc

Chianti Stravecchio

Champagne St. Marceaux

LIQUEURS

MENU'
24 luglio 1897

Ostriche
Vermicelli al pomodoro, con vongole.
Pesce bollito con salsa alla maionnese
Carne alla genovese con contorno
Fagiolini e carciofi
Pollo arrosto
Insalata
Gelato di crema
Formaggio
Frutta
Caffè e liquori

VINI
Capri bianco
Vino da pasto
Falerno
Champagne frappè

MENU'
Napoli, 3 febbraio 1891

Huîtres
Consommè
Petites Timbales de macaroni à la financière
(Timbaletti di maccheroni alla finanziaria)
Saumon garni, sauce mayonnaise
(Salmone guarnito alla salsa maionese)
Chaud-froid de Faisans
(Caldo freddo di fagiani)
Pâtè de Bècasses à l'aspic
(Patè di beccaccini in gelatina)
Salade russe
(Insalata russa)
Gigot de Prèsalè rôti
(Cosciotto di agnello arrostito)
Mousse à la crème

DESSERT

MENU'

Consommè en tasses
Sandwicks variès
(Sandwichs vari)
Petits patè au jus
(Piccoli patè al sugo)
Saumon du Rhin, sauce tartare
(Salmone del Reno alla salsa tartara)
Foie-gras en croûte à la gelèe
(Fegato d'anatra in crosta in gelatina)
Chaud-froid de faisans
et mauviettes à la Renaissance
(Caldo freddo di fagiani
e allodole alla maniera rinascimentale)
Rôt: Poulardes – Salade Italienne
(Arrosto: Pollastre con insalata all'italiana)
Chalet Chinois garni de gènoise
(Chalet cinese guarnito di pasta alla genovese)
Gros baba aux fruit
(Grosso babà ai frutti)

VINI

Marsala
Barolo
Champagne

MENU'
Napoli, 5 febbraio 1902

Consommè

Terrines de macaroni à la Prince de Galles
(Terrine di maccheroni alla principe di Galles)

Filets de Sôles à l'Jtalienne
(Filetti di sogliole all'Italiana)

Longe de veau à la Printanière
(Lombata alla Printanière)

Mousse de Jambon
(Mousse di prosciutto)

Galantine de Pintade à la Montargis
(Galantine di Pintade alla Montargis)

Bomba d'ananas
Gâteau à l'orange

Dessert

MENU' REALE

Roma, 8 febbraio 1886

Consommè

Sandwicks variès et petits pains à la Russe
(Sandwicks vari e piccoli panini alla russa)

Saumon de la Loire – Sauce tartare
(Salmone della Loira alla salsa tartara)

Jambon de Modène à la gelée
(Prosciutto di Modena in gelatina)

Perdreaux à la Pèrigord
(Pernici alla Perigord)

Hure de Sanglier truffée
(Soppressata di cinghiale tartufata)

Buisson de langouste
(Cupola di aragosta)

Patè de foie-fras de Strasbourg
(Patè di fegato d'oca alla Strasburgo)

Poullardes rôties – Salade à l'Italienne
(Pollastre arrostate con insalata all'italiana)

Rocher à la Moderne

Savarin aux fruits
(Torta Savarin alla frutta)

VINI

Riesling

Bordeaux Saint Emilion

Champagne crèmant

PRANZO OFFERTO A S.E. FRANCESCO CRISPI

Presidente del Consiglio dei Ministri

Torino 25 ottobre 1887

(stampato dalla Tipografia Reale Paravia)
servito da Bernardo Sogno nel Teatro Regio

Minestra Crema d' Asparagi
Salmone del Reno in salsa Italiana
Filetti di bue alla Francese
Pollastre allo stragone
Salmis di lepre alla Piemontese

Punch alla Romana

Cardi alla Rossini
Fagianiani allo spiedo
Insalata Cappuccina
Babà diplomatico ai frutti
Bomba alla Siciliana

Frutta – Caffè – Liquori

Piemonte da pasto – Marsala Vergine
Barolo 1880 – Champagne
Ciambava 1842

Concerto

Orchestra di 80 Professori
diretta dal
Maestro Cav. Giovanni Bolzoni
Direttore del Liceo Musicale

Rossini – Sinfonia Gazza Ladra
Bizet – Ouverture Patrie
Bolzoni – Idillio campestre
Catalani – Valtzer dell'Eda
Verdi – Sinfonia I Vespri Siciliani
Brahms – Danze Ungheresi
Wagner – Marcia del Tannhauser

DINER
Mugnano 9 novembre 1902

Huitres du Fusaro
(Ostriche di Fusaro)
Printanier au consommé
(Brodo alla Printanier)
Terrine de macaronis Prince de Naples
(Terrina di maccheroni alla Principe di Napoli)
Loup de mer sauce Tartare
(Lupini alla salsa tartara)
Pièce de veau à la godard sauce au Madera
(pezzi di vitello alla godard con salsa al Madera)
Asperges en branche sauce Supreme
(asparagi in rametti con salsa Supreme)
Poulard à la Broche
(Pollastra allo spiedo)
Salade Nouvelle
(Insalata novella)
Tourte madeleine à la creme Nugat
(Torta madeleine alla crema di nocciole)
Fromage

Dessert
Fruits
Compote au marasquin
Petits fours et bonbons
Café

Vins
Chablis – Bordeaux – Posillipo vieux
Champagne sec – Liqueurs

