

la storia e la nascita del menù. Il menu, piccolo cartoncino con la lista delle vivande e bevande, è una straordinaria testimonianza dell'evoluzione della cultura della tavola.

La parola deriva da "minuta", pur riconducendo al vocabolo francese "menù"; pare che il menù individuale, o affisso alle porte dei celebri ristoranti parigini, sia apparso per la prima volta alla fine del '700. La nascita del menù come "oggetto" si fa risalire al giugno del 1810, e segna lo storico passaggio tra servizio "alla francese" e "servizio alla russa".

Nel sistema definito "alla francese" - usato ancora oggi nei pranzi a buffet - tutte le portate, sia pure divise in tre servizi, sono presentate contemporaneamente agli invitati e la scenografia è ad effetto.

Il menù è però superfluo, perché le vivande sono visibili a tutti.

Nel sistema definito "alla russa" - adottato per la prima volta dal principe Borisovic Kurakin ambasciatore dello Zar Alessandro I presso Napoleone Bonaparte, in un pranzo offerto nel suo palazzo di Cliché a Parigi - le portate sono presentate e servite una per volta, da uno stuolo di valletti in una sequenza stabilita dall'anfitrione.

Il menù diventa necessario per informare i commensali sulla consistenza del pranzo. Questo tipo di menù ha avuto successo perché aggiunge prestigio all'occasione conviviale. Prevedendo inoltre che fosse l'invitato stesso a servirsi autonomamente dal piatto di portata presentato dal cameriere. Questo elemento finale del servizio "alla russa" è stato occasione di discussione ed ha prodotto due varianti: il servizio "all'inglese" dove il cameriere serve l'ospite e il servizio "all'italiana" dove le porzioni preparate in cucina sono servite su un piatto talvolta ricoperto dalla "cloche".

I due metodi di servizio sono comunemente adottati ancora oggi. Da qui nacque la necessità di fornire ad ognuno dei commensali un cartoncino, stampato in molti esemplari, con l'elenco delle portate.

Il menù rappresenta la più valida testimonianza del convivio come specchio della società. La condivisione del pasto appartiene all'identità culturale di ogni popolo ed esprime le trasformazioni delle modalità storiche della cultura gastronomica. Si va dai menù dei Savoia a quelli dei Presidenti della Repubblica, da quelli scelti dai Papi nei viaggi ai menù dei personaggi illustri che hanno lasciato una traccia importante nel ventesimo secolo. Senza trascurare i menù dei grandi alberghi, dei Transatlantici italiani e dell'Alitalia e dei ristoranti e delle trattorie. Documento significativo



dal punto di vista gastronomico, il menù possiede anche un intrinseco valore artistico, espresso dagli stili e dalle arti decorative predominanti nelle varie epoche. Non a caso illustri artisti hanno celebrato la natura estetica di questo oggetto: da Guttuso a Moranti, da Nespolo a De Chirico, da Carrà a Manzù, in molti si sono impegnati ad illustrare graficamente il menù assegnandogli lo status di vera e propria opera d'arte.

Così dopo lunga meditazione capii che prima del menù c'era la scelta di un'identità, che cosa volevamo cucinare?

Cominciai a spulciare i quaderni di ricette della mia famiglia, a leggere e studiare, ricette, montagne di ricette... ma mancava qualcosa, un progetto percorribile per poterci realizzare ed esprimere un concetto di ristorazione che avesse un "senso". Avevo mille domande a cui dare risposta! Dovevo partire "ab origine", dal cibo... già quattro lettere che raccolgono un universo!

Ricominciai a studiare letteratura che avevo insegnato tanti anni, testi latini e greci ponendo attenzione al cibo, agli aspetti alimentari e scoprii un mondo nuovo, una chiave interpretativa inusuale eppure palese.