

GIANFRANCO SCHIALVINO & ADRIANO BENZI

# CARTE IN TAVOLA



BIBLIOTECA NAZIONALE BRAIDENSE - MILANO

**CARTE IN TAVOLA**  
**Milano - Biblioteca Nazionale Braidense**  
**1 - 30 aprile 2014**

*Mostra ideata da*  
Gianfranco Schialvino

*In collaborazione con*



*Promossa da*



*Con il contributo di*



*Con il patrocinio di*



attenzione!!!  
logo da ridurre

*Coordinamento*

Cecilia Angeletti e Patrizia Caccia

*Ufficio stampa*

Tiziana Porro

*Immagini:*

Vecchiantico, Acqui Terme (Al)

*Grafica e impaginazione:*

Nuova Xilografia - Rivarolo Canavese (To)

*Stampa:*

Grafica Santhiense, Santhià (Vc)

*Un ringraziamento particolare a:*

Gianni Verna; Libreria Galleria Demetra - Milano; Studio Nespolo - Torino

© 2015 Edizioni di Smens

tutti i diritti riservati

ISBN

GIANFRANCO SCHIALVINO - ADRIANO BENZI

# CARTE IN TAVOLA



BIBLIOTECA NAZIONALE  
BRAIDENSE

## PRESENTAZIONE

Con la mostra «Carte in tavola», siamo ad una tappa importante di un percorso iniziato il 16 ottobre 2012, in occasione della Giornata mondiale dell'alimentazione. È infatti da questa data che la Biblioteca Nazionale Braidense, insieme all'Archivio di Stato di Milano, all'Associazione Bibliolavoro, alla Fondazione ISEC e alla Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia, ha avviato il progetto Dalla terra alla tavola, vita in cucina.

L'iniziativa, com'è evidente, è attinente al tema di EXPO 2015, Nutrire il pianeta. Energia per la vita, e ha ottenuto il patrocinio del Comitato Scientifico Internazionale per EXPO 2015 del Comune di Milano. L'obiettivo che ci si è posti è di ricordare le attività dei singoli istituti che hanno come fulcro l'argomento scelto dall'Esposizione internazionale dell'anno prossimo. Oltre a ciò è stato creato un portale ([www.semicultura.beniculturali.it](http://www.semicultura.beniculturali.it)) per valorizzare le esperienze maturate insieme da quel 16 ottobre. Da allora abbiamo organizzato tre cicli di incontri su Cibo, storia e società ospitando studiosi, giornalisti, addetti ai lavori, che hanno voluto dibattere o presentare le loro pubblicazioni ai milanesi. Abbiamo spaziato dalla rappresentazione del cibo nel cinema al cibo in rapporto ai movimenti migratori; abbiamo dedicato una giornata di studio Orio Vergani, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina; abbiamo discusso con i food blogger, e davvero molto altro. Perché rappresentare la vita in cucina significa promuovere un percorso volto alla (ri)scoperta di un luogo carico di rappresentazioni simboliche strettamente collegato al cibo che, attraverso le tradizioni alimentari, rappresenta l'incontro e il dialogo tra diverse identità culturali e sociali. Anche la scuola, quindi è stata coinvolta nel progetto con percorsi laboratoriali e didattici legati all'alimentazione. Tra le attività sostenute finora figurano anche due mostre nate attingendo al ricco patrimonio materiale e documentale degli istituti promotori, e da quelli che, strada facendo, hanno voluto aderire al progetto diventando nostri partner.

Nella prima, «L'arte di dar da pranzo» (1-30 aprile 2013), la Braidense ha esposto un centinaio di libri, principalmente di gastronomia, che andavano dal XVI secolo alla Seconda Guerra Mondiale. Nella seconda, «D'appendizi pago. Cibo e paesaggio agrario attraverso le inchieste del catasto teresiano» (3 ottobre - 2 novembre 2013), l'Archivio di Stato ha presentato materiale catastale e cartografico concernente la situazione produttiva e fiscale dei vari comuni censiti al fine di approntare in maniera definitiva i criteri generali per la stima in loco dei beni immobili.



Marino Marini  
*menu per il ristorante La Colomba, Venezia, mm 450 x 320 - 17 giugno 1966*

dei menu, da quelli storici a quelli altrettanto splendidi pensati da artisti contemporanei di fama internazionale. Una “preziosita” all’interno di Dalla terra alla tavola, vita in cucina, progetto che certamente non si esaurirà il 31 ottobre 2015.

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

# CARTE IN TAVOLA

di Gianfranco Schialvino

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

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

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

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



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

Per non dire delle fondamentali distinzioni tra Oriente e Occidente: il piatto pluralista degli uni inteso come accostamento degli ingredienti tra loro separati, il molteplice, si contrappone al piatto monista dove gli ingredienti vengono assimilati come una farcia in un tutt'uno. E ancora della collocazione del piacere della gola tra i sette vizi capitali della chiesa cristiana, che fa distinguere a Tommaso d'Aquino l'appetito naturale e l'appetito sensitivo, l'ingordigia e la golosità che diventano colpa.

È questo l'obiettivo del nostro breve ed ideale percorso nei meandri della cucina, la cui mappa cartacea si compone di godimenti e sensazioni, ma soprattutto di immagini e parole. «*Il piacere del goloso* - annota Gisèle Harrus-Révidi in "Psychanalyse de la gourmandise" - è un piacere simbolico, che si sviluppa in due direzioni. La prima, quella dell'arte culinaria sofisticata, è "estetica" [...] La seconda è "affettiva"». Attraverso i menu, storici e d'artista, scelti ed accostati nelle teche sì da formare degli unicum a tema –col solo intento di stimolare fantasie e suscitare emozioni –, si entra nel sofisticato universo del "gusto". Che è spirituale in Brillat-Savarin, quando descrive la morbidezza della perdrix rouge du Périgord (da non confondere con quella di Sologne, per carità!); evocativo nella madeleine e nella ratatouille (da Proust al topolino



John-Franklin Koenig

menu per il ristorante La Colomba, Venezia, mm 350 x 325 - 9 giugno 1958

(a pag. 9, Salvo, dal libro "Cucinacrudelè" - xilografia acquerellata, mm 350 x 390 - 2003)

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

*Quella rispose: “Questa donna mi ha detto: Dammi tuo figlio; mangiamocelo oggi. Mio figlio ce lo mangeremo domani. Abbiamo cotto mio figlio e ce lo siamo mangiato. Il giorno dopo io le ho detto: Dammi tuo figlio; mangiamocelo, ma essa ha nascosto suo figlio”».*

C'è da aggiungere, in fondo ma non ultima, la partecipazione a questa rassegna di un folto quanto eterogeneo gruppo di artisti. Raccolti “en mayonnaise”, in Italia e Oltralpe, i buongustai accanto agli sfamati (madonnari e bamboccianti, bohémien e macchiaioli, futuristi e beat generation, quanti ristoranti li hanno accolti agli esordi, senza ancora il becco di un quattrino, affascinati dalle loro invenzioni), famosi e no, ma tutti bravi, pronti a inventare un menu (anche Picasso diciassettenne, ai “4 Gats” di Barcellona) e a dipingere i cibi su una tovaglia, col dito intinto nel vino: Paladino, Adami, Gentilini, Nespolo, Paulucci, Salvo, Tozzi, Poliakoff, Crippa, Tabusso, Mathieu, con disegni, menu ed etichette di vini, insieme a Marino Marini, Giancarlo Vitali, Piero Ruggeri, Mario Calandri, Pierre Alechinsky, Penck, Sandro Chia ecc. ecc.

E ancora la serie di menu reali, aulici e dorati, accanto a quelli degli hotels, dei transatlantici e delle ambasciate; dei pranzi paludati e degli spuntini in trattoria, dei banchetti d'onore e delle ricorrenze e commemorazioni. Fino ai cartoncini, bigi e smagriti, degli anni delle “sanzioni”, ai foglietti smilzi e ai dorsi di cartolina delle mense ufficiali ai tempi della grande guerra, per il rancio in gavetta trasportato in trincea a dorso di mulo.



## L'ORIGINE DEL MENU

di *Domenico Musci*

La nascita del “menu”, inteso come cartoncino posto a tavola a disposizione dei convitati, è relativamente recente.

Il termine francese non vuol dir altro che “minuta” ovvero l'appunto che il capo cuoco o il maggiordomo stilava ogni giorno presso il sovrano, il nobile, il diplomatico, il padron di casa aristocratica, il ricco borghese, in base alla disponibilità della dispensa, del mercato e della propria creatività. Si fa comunemente risalire il suo uso all'inizio dell'Ottocento, con la trasformazione del “servizio alla francese” al “servizio alla russa”, oggi abituati a quest'ultimo non ci rendiamo conto di quanto innovativo e sorprendente sia stato all'epoca.

Nel “servizio alla francese” tutte le portate erano disposte contemporaneamente a tavola, a disposizione dei commensali, che potevano servirsi liberamente da sé o con l'aiuto dei domestici. Per i piatti caldi vi era il sostegno di utili “rechauds” (scaldavivande) che mantenevano in temperatura le vivande. L'allestimento della tavola era molto scenografico, vassoi, campane, zoccoli con ricchissime decorazioni, con grandi trionfi portati all'eccesso; vi era addirittura una categoria di decoratori chiamata “sableurs” che disegnavano sulla tavola tappeti artistici con sabbia colorata, polvere di marmo, vetri frantumati, polveri di zucchero, briciole di pane. Un certo “monsieur Carade” inventò addirittura una neve artificiale che fondeva durante il pasto: allora si assisteva a ruscelli in disgelo, a prati ritornare verdeggianti, a boccioli che si aprivano e alla primavera che sostituiva l'inverno.

Nel 1810 il principe russo Alexandre Boris Kourakin (1752-1818) ambasciatore straordinario e plenipotenziario di Russia a Parigi, nella sua residenza di Clichy (alle porte di Parigi), imposta per la prima volta i suoi pranzi abolendo l'abituale presenza di tutti i piatti contemporaneamente in tavola, ma facendoli uscire in successione prestabilita dalla cucina, metodo che si rivelò più pratico e conveniente, sostituendo in breve tempo il “servizio alla francese” come ben sottolineano gli autori della “Cuisine classique”, Urban Dubois ed Emile Bernard (1864): “La convenienza esige che i commensali siano informati sulla composizione del pranzo, affinché possano fissare la loro scelta e regolare il loro appetito. Bisognerà dunque che i maggiordomi ne distribuiscano sulla mensa una quantità sufficiente; uno per ogni due persone se il pranzo è numeroso”.



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

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

La nuova procedura del “servizio alla russa” ha conquistato gli animi, tutto si semplifica e i cuochi si industriano a codificare la successione delle portate; la svolta moderna ce la offre Antonin Carême che riepiloga le sue esperienze ne “L’arte della cucina francese del XIX secolo” in cui assegna alla Minestra (Potage) l’esclusivo ruolo di “primo piatto”, la sua presenza è impensabile in un pranzo perché equivarrebbe ad un’opera lirica senza ouverture, egli dice: “Ho visto mille volte a tavola i re, gli imperatori e tutti mangiare con delizia la minestra; ho conosciuti tutti i gastronomi del mio secolo e nessuno si è mai dimostrato contrario a questo alimento”.

La predilezione per la minestra va continuamente crescendo, se nel 1816 ne troviamo 33 specie nell’*“Art du cuisinier”* di Beauvilliers, nel 1856 ne troviamo 100 nella *“Cuisine classique”* di Bernard e Dubois.

E’ indubbio che la cucina francese abbia influenzato la cucina aristocratica di tutta Europa e per quanto riguarda la nostra penisola sia la cucina dei Savoia che quella del Regno Borbonico, lo si avverte nella composizione e nello spirito del Menu.

In casa Savoia l’Aiutante Capo-Cuoco e Pasticcere Giovanni Vialardi nel suo *“Trattato di cucina Pasticceria moderna Credenza e relativa Confettureria”* del 1854, conferma il servizio di Minestra al primo posto nei pranzi di corte, che così giustifica: “Le buone zuppe o minestre sono le confortatrici dei convalescenti, l’annuncio foriero di un buon pranzo, e preparano lo stomaco a ben pranzare. Quando un convitato comincia con una bella, eccellente e buona zuppa, lo rende gioiale, colla speranza di ben pranzare”.

Egli non fa che confermare una situazione già ben consolidata, con una unica eccezione nella prescrizione della sua Minuta di primavera da 30 a 40 coperti in cui appare nel primo servizio una “Zuppa di maccheroni di Napoli agli asparagi con sugo”. Non farà eccezioni il suo diretto Capo della cucina di corte, il francese Edouard Héliouis che gestirà la cucina dei Savoia ininterrottamente dal 1848 al 1875.

Dello stesso avviso sono gli “chefs de cuisine” delle LL.MM. il Re e la Regina di Prussia, Urban Dubois e Emile Bernard i quali affermano che “Le macaroni de Naples et le véritable fromage de Parme frais” sono indispensabili alla perfetta esecuzione del suddetto Potage Macaroni di cui danno ricette: à la Napolitaine, à la Camerani, à la Calabraise, à la Cussy, à la Princesse, à la Reine, à la Montglas, à la Cardinale, à la levantine.

(a pag. 13)

Gianni Verna, *L’aragosta d’oro*, xilografia, cm 64 x 89 - 2012,

*CATALOGO*



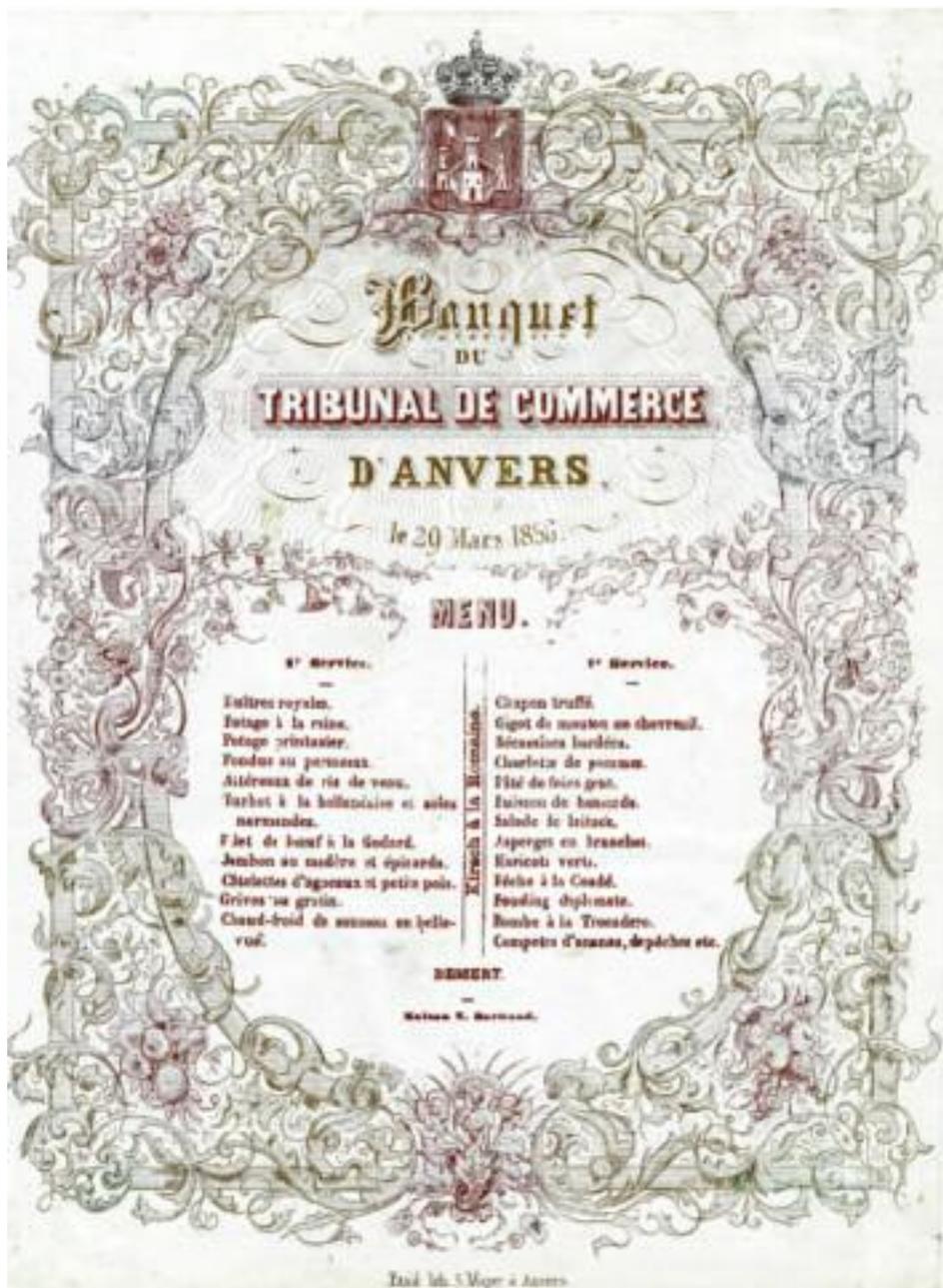
## INDIETRO NEL TEMPO

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

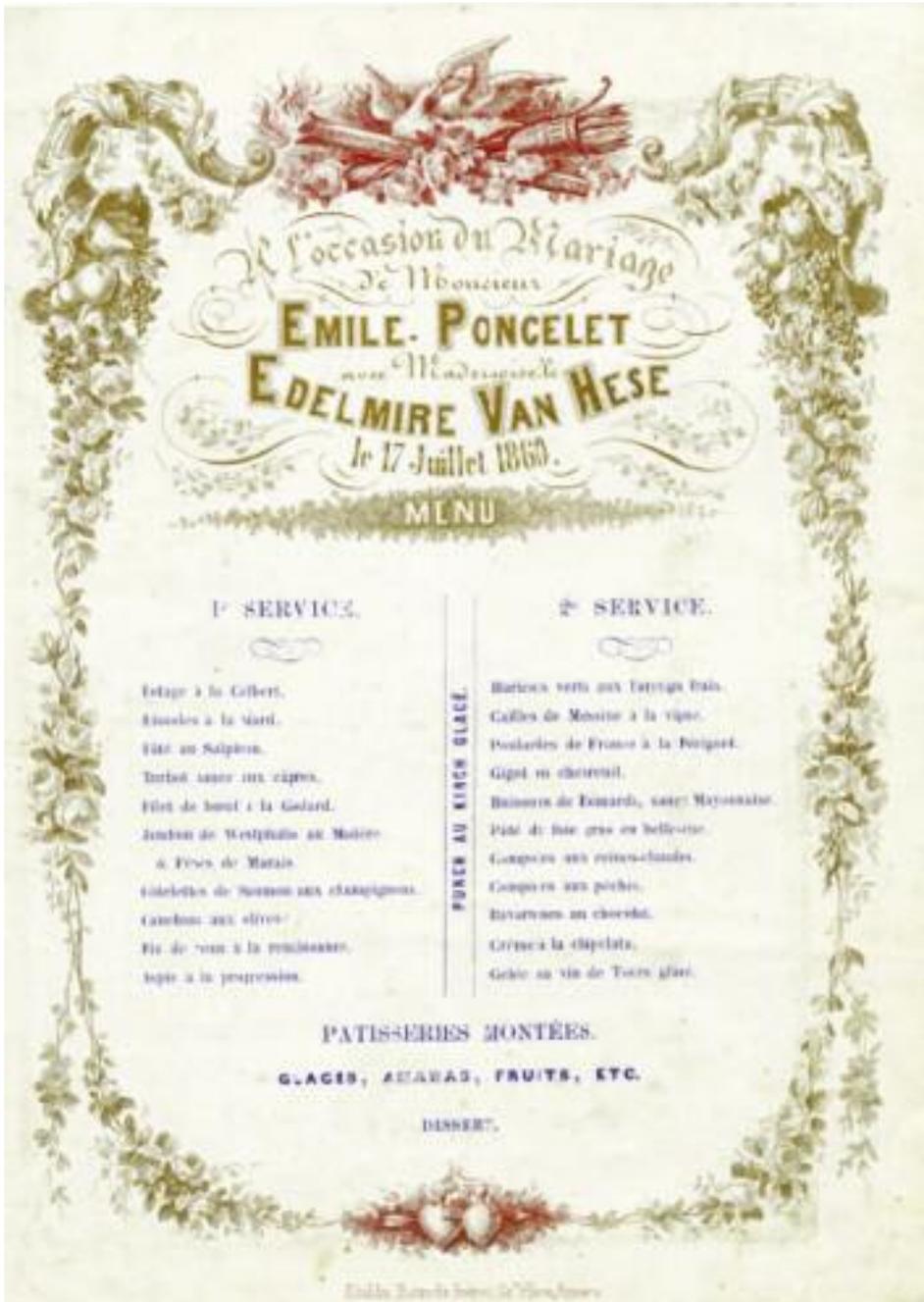
*Auguste Escoffier, Le Livre des menus, Paris 1912*



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



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



À L'occasion du Marige de Monsieur Emile Poncelet avec Mademoiselle Edelmire Van Hese, le 17 Juillet 1860 - mm 23 x 165 - Etablis. Ratincx frères, Gr. Place Anvers



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



*Diner*  
offert à  
*Monsieur Broers,*  
Chevalier de l'ordre de Léopold,  
Bourgmestre de la ville de Malines,  
par le Conseil communal,  
le 12 janvier 1859.

---

*Moules Régales*  
*Potage Chiqui Fécovinois*  
*Truites de Meuse sautes Gribouises*  
*Jambon - Andouille à l'Allemande*  
*Pilet de bœuf à la Picorégnale*  
*Conserves aux petites Vapeuses*  
*Supplée le grand pain - rouges et Cuisse*  
*Conserves de l'Œuf à la Douvrière*

---

*Merveilles grecs*

---

*Magot à la Crème*  
*Beignets bariolés*  
*Choucroute saucée - Malaga*  
*Chapons du Pays ruffes*  
*Omelette de bon goût*  
*Mets de d'Anglais*

---

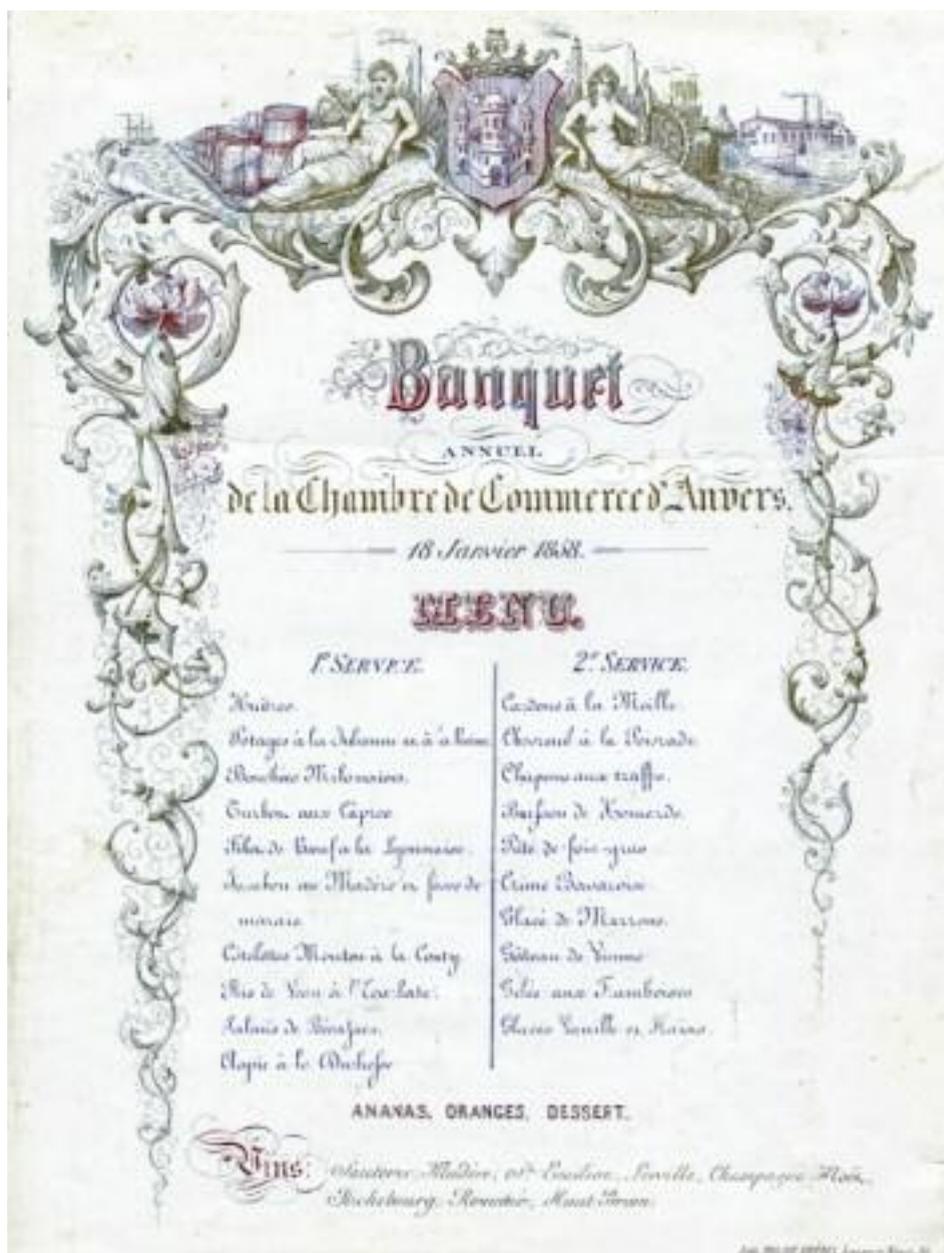
*Pudding Saxeirois*

---

*Œufs à la Montenois - pièces variées*  
*Glace - Desserts - Auanas*

Diner offert à Monsieur Broers Chevalier de l'ordre de Léopold, Bourgmestre de la ville de Malines, par le Conseil communal, le 12 Janvier 1859

F. Fraipont Restaurateur à Malines, mm 270 x 190 - Lith. Seldeslang, Malines.



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





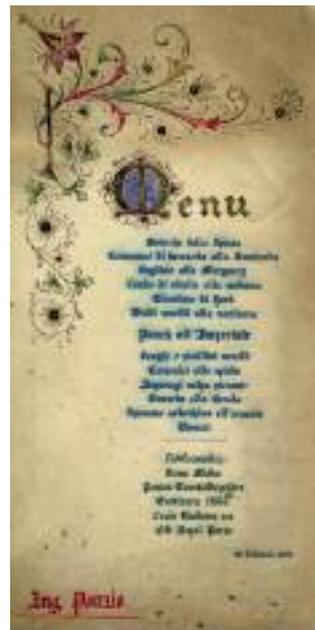
Menu, 29 Luglio 1889  
 Lith. Brasseur, mm 125 x 95



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



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



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



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



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



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



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



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



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



Menu decorato all'acquerello, 9 Maggio 1901



Menu von Stella Ohlsen, Roma, Villino Cellere, decorato all'acquerello, 8 Aprile 1897

## CASA SAVOIA

È indubbio che la cucina piemontese derivi da quella francese, ne sono testimonianza i menu della cucina reale e nobiliare di metà e fine Ottocento, che ricalcano gli schemi classici d'Oltralpe. Non poteva essere diversamente per il fatto che nelle stesse cucine dei Savoia il Capo Cuoco doveva essere francese. È una cucina che domina il panorama internazionale grazie alla sua centralità e alla qualità indiscussa. La svolta “moderna” è ad opera di Antonin Carême, è a lui che si ispira il Capo Cuoco dei Savoia Edouard Héliouis, in servizio dapprima presso il Principe di Carignano poi Re Carlo Alberto e dopo la sua abdicazione, per Vittorio Emanuele II.

Graficamente pregevoli e di alto contenuto gastronomico, i menu dei re d'Italia presentavano un'ampia varietà di vivande servite. Caratteristica principale dei Savoia in cucina era la netta differenza quantitativa e qualitativa tra le portate dei pranzi di Stato e la tavola reale di ogni giorno. Particolarmente avverso alla mondanità Vittorio Emanuele II, primo Re d'Italia: ai pranzi di Stato mangiava così poco da creare perfino imbarazzo nei commensali. Prediligeva i cibi semplici e rustici e amava bere Barolo e Barbaresco, ma gradiva anche Barbera e Grignolino. Anche Umberto I non era incline ai piaceri della buona tavola. Al contrario, la Regina Margherita amava i ricevimenti e rese la tavola dei Savoia una delle più celebri d'Europa. Re dai gusti culinari semplici, Vittorio Emanuele III aveva una venerazione per il pollo arrosto. Fu proprio durante il suo regno che si è arrivati ad una sostanziale assimilazione tra la tavola reale e la tavola borghese. Ospitò a tavola molti Capi di Stato stranieri come testimonia il menu della cena in onore dello Zar Nicola II. Il cartoncino è di estrema eleganza grafica e la cucina internazionale include piatti francesi, inglesi e italiani.

*Domenico Musci*



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

## FIORI IN TAVOLA

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

*Gabriele D'Annunzio, Il Piacere, 1889*



Menu, Roma 27 Maggio 1898  
decorato all'acquerello



Menu, Natale 1898  
decorato all'acquerello



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



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



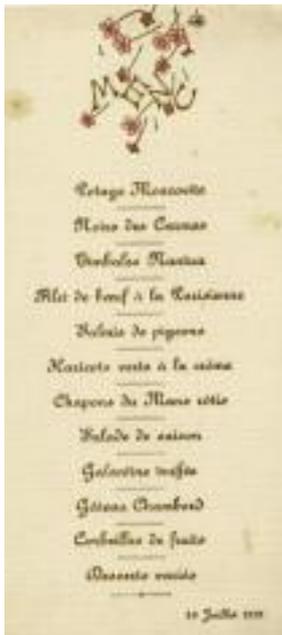
Menu per la Festa della Primavera, Acqui Terme 1945  
 disegno acquerellato, firmato Guido Soldi, mm 230 x 160



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



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



Menu, 28 Luglio 1912  
stampa a rilievo in oro



Menu, 8 agosto 1920  
stampa a rilievo



Menu francese, firmato Malabaila  
Senza data - stampa litografica



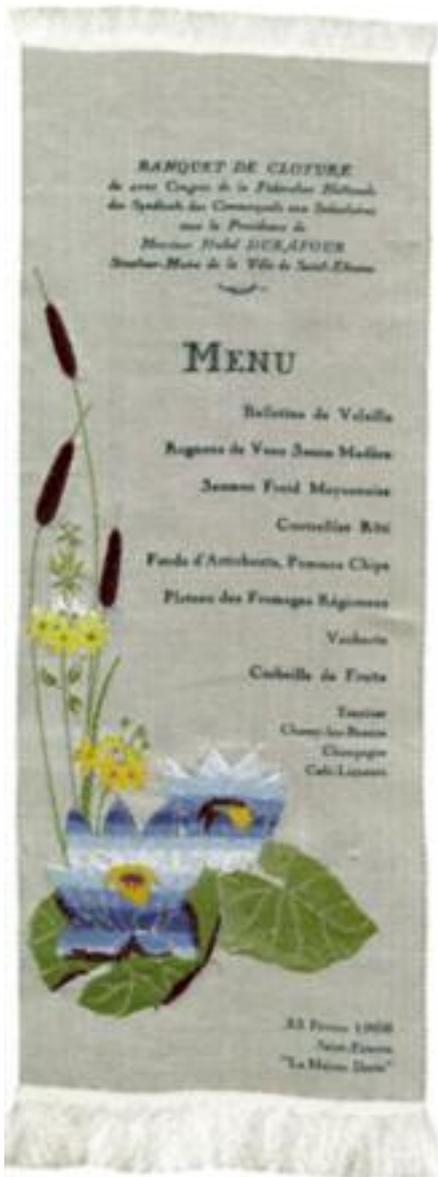
Menu francese, firmato Malabaila  
Senza data - stampa litografica



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



Menu Hotel Glacier 25 Gennaio 1911  
tipografia Bezombes & Aguilhon



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



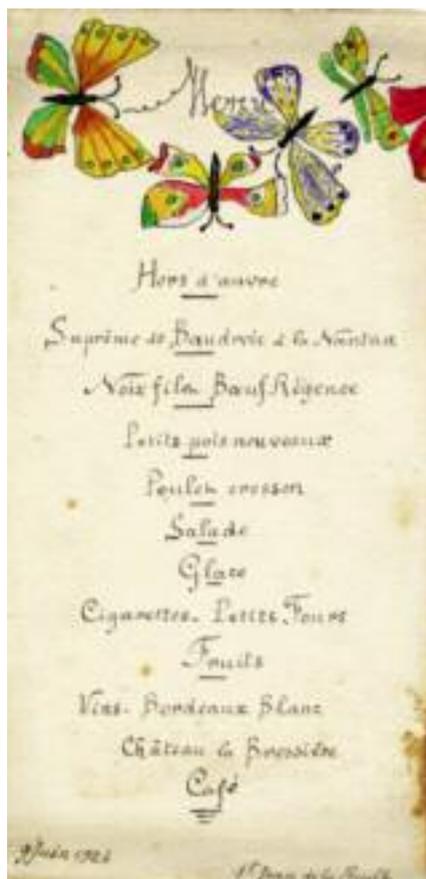
Menu Paradis, in seta  
 con decoro ricamato, scritta stampata,  
 mm 335 x 135 - 15 Aprile 1979



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



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



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

## ORO E MERLETTI

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

*Marcel Proust, La parte di Guermantes, 1913*



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



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



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



## *IN ALTA UNIFORME*

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

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



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



Menu, 27 Dicembre 1915  
disegno di (René) Coulon



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



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



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



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



Menu dei Cavalleggeri Umberto I  
litografia mm 90 x 140



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



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



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



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

## FESTE E BANCHETTI

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

*Gustave Flaubert, Madame Bovary, 1856*

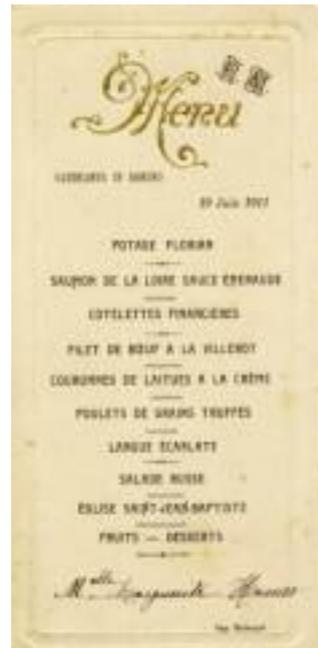


Grand Hotel di Birmingham, "Ladies Evening" Concerto, Cena, Ballo e Whist  
2 Marzo 1928 - Menu e programma della serata, sagomato a ventaglio, stemma massonico

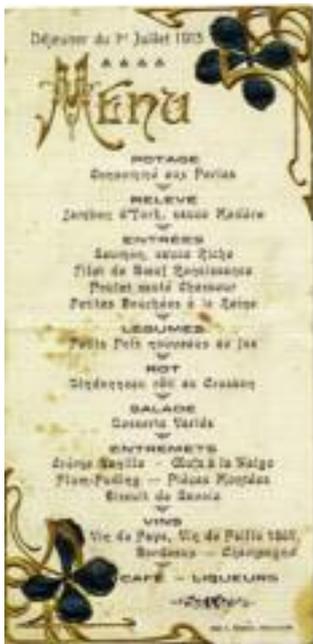




Menu, 22 Maggio 1901, ori a rilievo  
tipografia L.Wolf & G. Torino



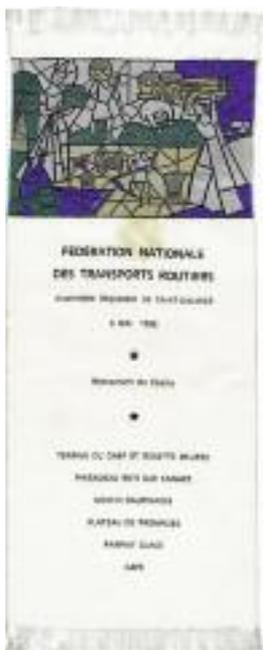
Menu, 19 Giugno 1911, ori a rilievo  
tipografia Outteryck, Bourbourg



Menu, 1 Luglio 1913, stampa a rilievo  
tipografia Olganou, Clermont Ferrand



Mogliano Veneto (Villa Condulmer)  
menu del 4 Luglio 1926



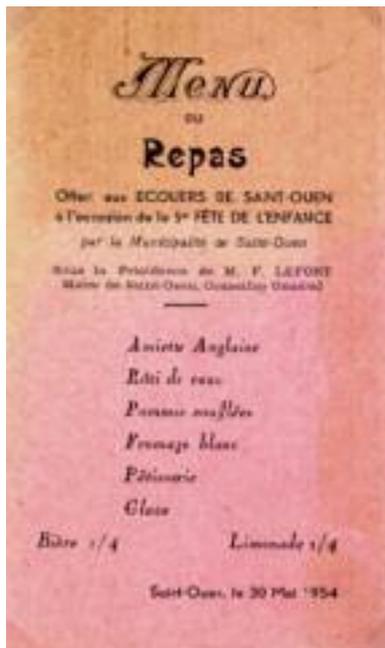
Menu, Saint-Galmier 6 maggio 1966  
stampa a rilievo e ricami su seta



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



Copertina di menu in cartoncino, con  
decorationi in rilievo in lacca e oro,



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





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



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



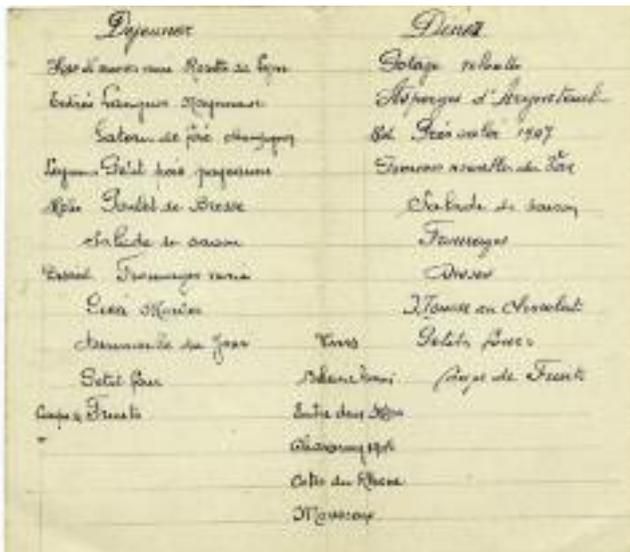
Pagine interne del menu, 8 Settembre 1907 per il bicentenario di Pietro Micca la lista cibaria è ancora scritta in francese, Litografia Salussoglia



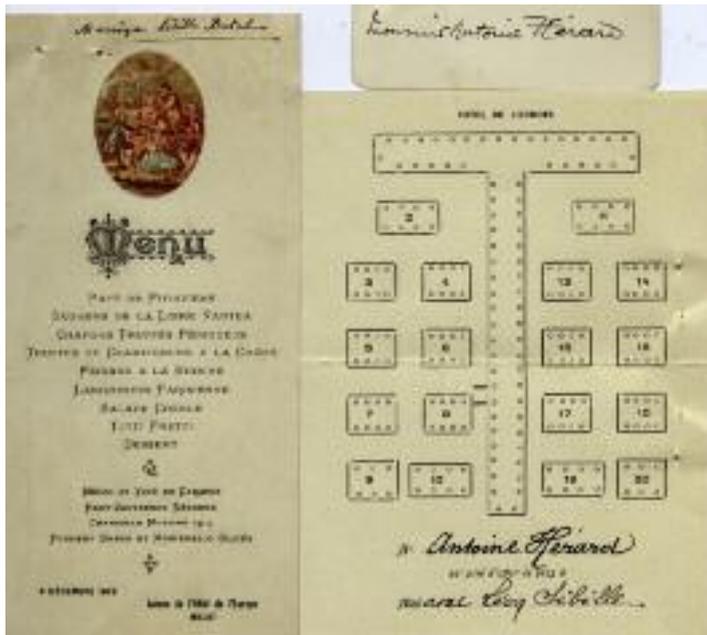
Menu del ristorante Berrier et Milliet  
Lione, 20 Novembre 1907



Menu del ristorante Berrier et Milliet  
Lione, 15 Febbraio 1910



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



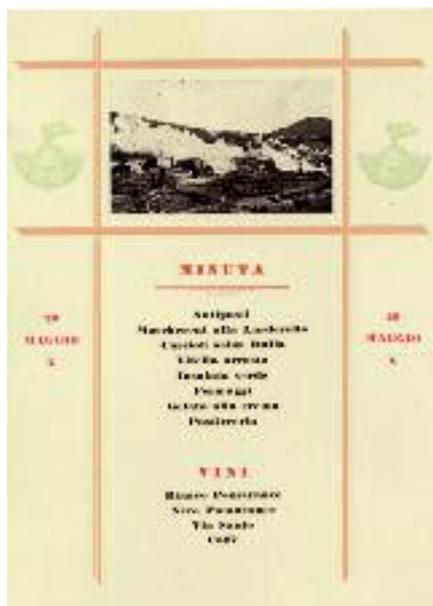
Menu del celebre Salon de l'Hotel de l'Europe Milliet, 6 Dicembre 1922, litografia a colori, cornice a rilievo. Con la piantina dei posti assegnati a tavola e il segnaposto, mm 180 x 90



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



Invito classico della Presidenza della Repubblica, 11 Settembre 1948



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



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



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

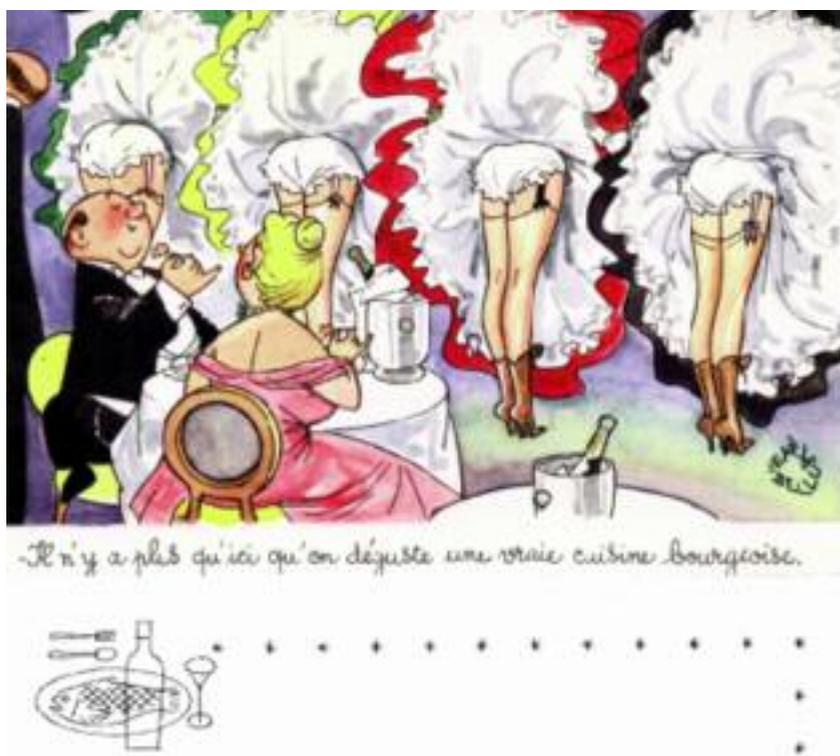


Menu del 24 Luglio 1910 per i coscritti di Saint-Denis della classe 1909. L'elegante decoro del cartoncino reca la pubblicità dello champagne Léon Chandon ed è stampato a rilievo in cromolitografia verniciata. La lista cibaria è scritta con copialettere, mm 230 x 160.

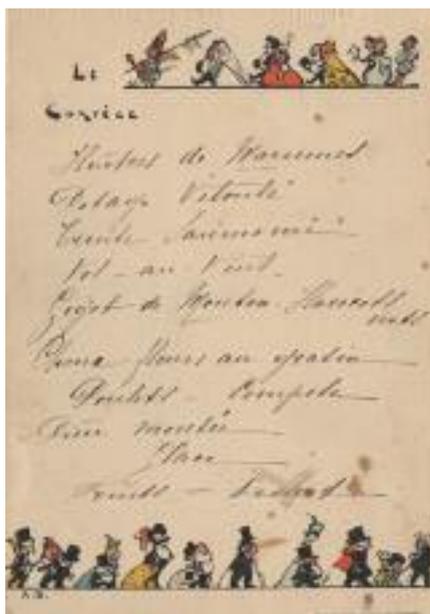
## *IL FAIT BON VIVRE*

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

*James Joyce, Ulysses, 1922*



Menu disegnato da Jean Bellus (1911-1967) celebre illustratore e disegnatore di Tolosa. mm110 x 160. Le serie dei menu erano stampate dai Laboratoires LLB Lebrun Megabyl.



Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica



Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica



Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica



Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica





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



Menu poetico della storica Trattoria Impiccetta in Trastevere, Roma,



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



Menu disegnato da André Edouard Devambez, Parigi, stampa litografica



## DIPLOMA DEI FRANCHI BEVITORI

Si beverare bere e beverà, finchè il mondo esistesse, finchè la vigna produrrà, finchè s'atti ni cord

Lo tutti noi beverà beverà del vino, finchè il mondo esistesse, finchè la vigna produrrà, finchè s'atti ni cord. Non s'attende beverà del vino, finchè il mondo esistesse, finchè la vigna produrrà, finchè s'atti ni cord. Non s'attende beverà del vino, finchè il mondo esistesse, finchè la vigna produrrà, finchè s'atti ni cord.

Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende.

Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende.

Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende.

Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende.

### CAMPAGNE E FERITE

Un s'attende il presente s'attende al s'attende. Un s'attende il presente s'attende al s'attende. Un s'attende il presente s'attende al s'attende. Un s'attende il presente s'attende al s'attende.

Un s'attende il presente s'attende al s'attende. Un s'attende il presente s'attende al s'attende. Un s'attende il presente s'attende al s'attende. Un s'attende il presente s'attende al s'attende.

Visto ed approvato dal Presidente del Barile **Sergio Brilo**

### CODICE PENALE DI BACCO

Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende. Alcuno s'attende il presente s'attende al s'attende.



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

## LA RECLAME

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



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



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



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



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



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





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



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

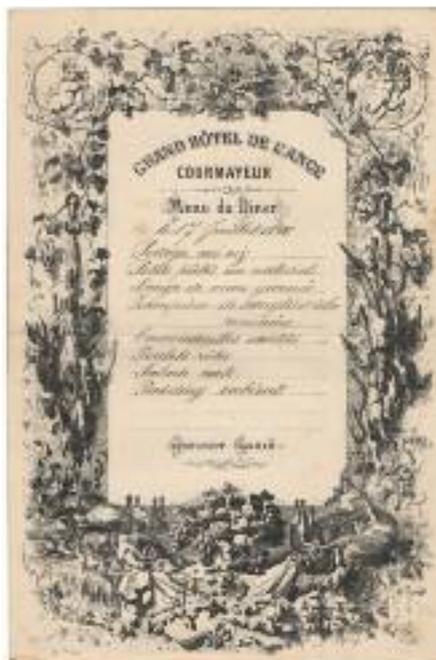
Si ispira ai menu Liebig questo menu Cinzano datato 8 Marzo 1911. Cinzano, nata nel 1757, nel 1999 entra nel Gruppo Campari.

## GRAND HOTEL

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



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



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



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





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



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



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



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



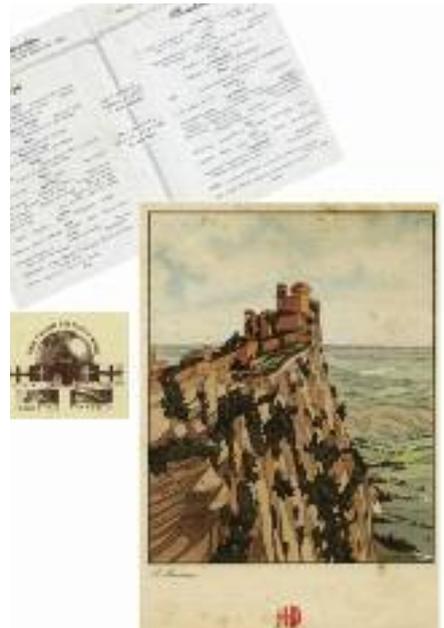
Menu, 13 Luglio 1907, Hotel Stephanie, Baden-Baden, litografia



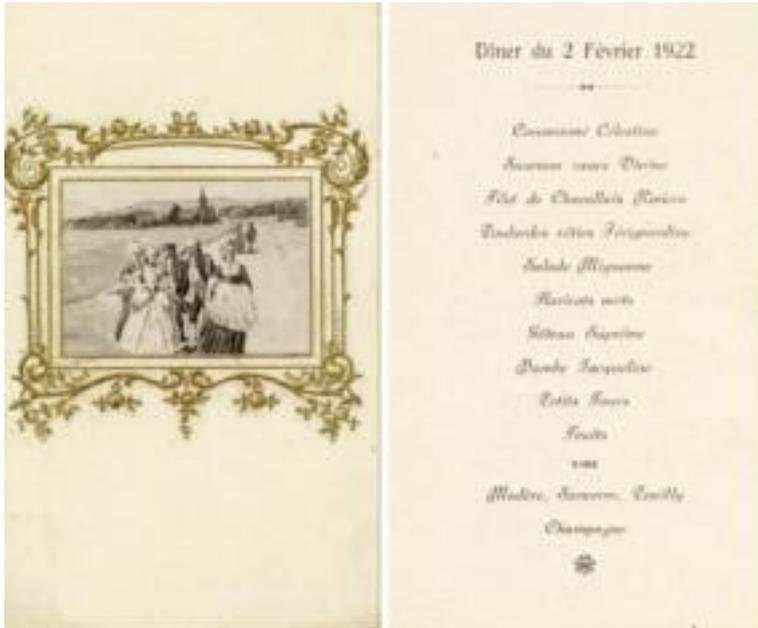
Menu, 12 Febbraio 1925, Régnier Hotel Metropole, oro e lacca in rilievo



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



Menu, Crociera Turisanda della motonave Roma, 11 Aprile 1939



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

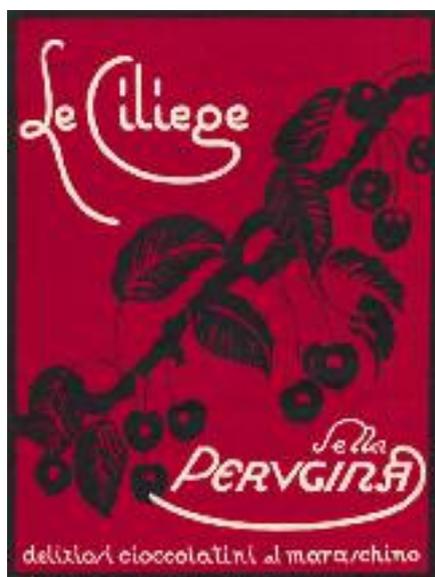


Menu di Chez Maxim's, Anni 60, nella rue Royale, inaugurato nel 1893, in piena Belle Époque, famoso per le decorazioni art nouveau, sinonimo di alta gastronomia.

## AUTARCHIA

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

*John Maynard Keynes, Autarchia economica, 1933*



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







Un operaio guadagna circa 300 lire il mese, un impiegato 400, un dirigente 1000

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



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

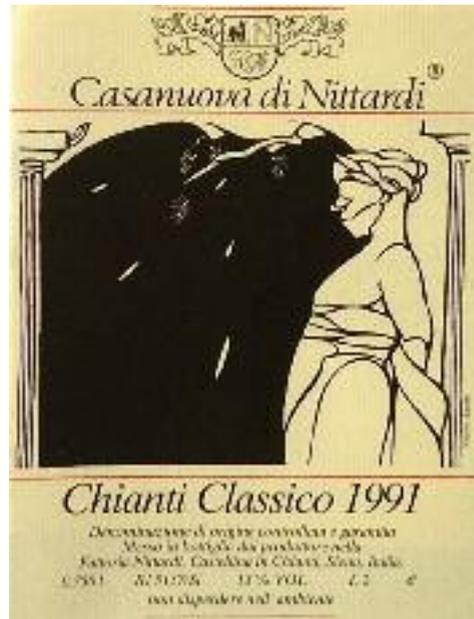
## NUNC EST BIBENDUM

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

*Francesco Redi, Bacco in Toscana, 1685*



Mimmo Paladino



Valerio Adami



Mimmo Paladino

Emilio Tadini



Tomi Ungerer

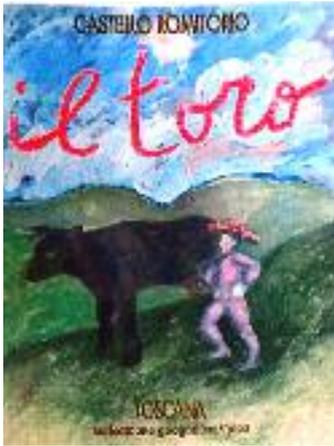
Pierre Alechinsky



Sandro Chia

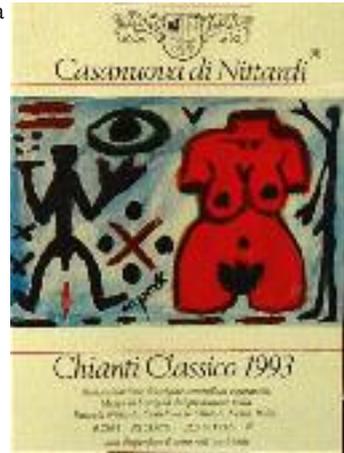
Dario Fo



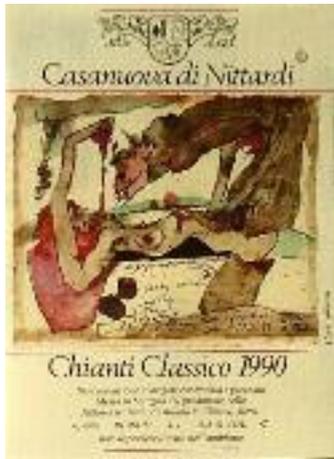


Sandro Chia

A. R. Pencka



Sandro Chia



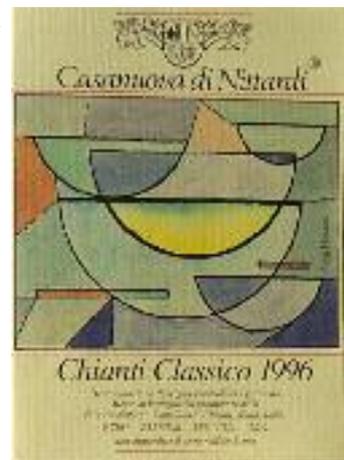
Horst Janssen

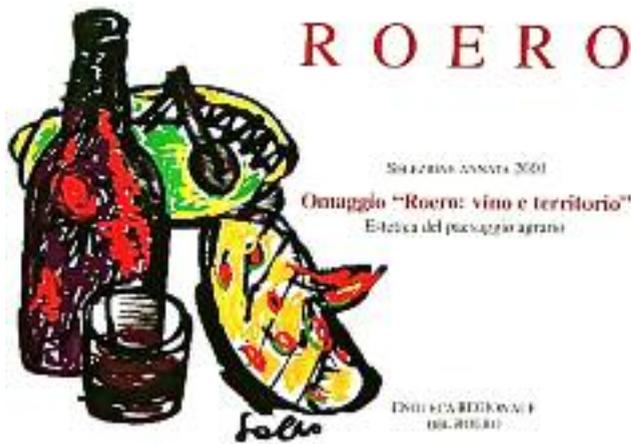


Luigi Veronesi



Sandro Chia





Salvo



Elio Torrieri



Horst Janssen, acquerello, cm 80 x 97 - 1990



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



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



Salvo, dal libro "*Cucinacrudefe*" - xilografia acquerellata, mm 350 x 390 - 2003



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



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

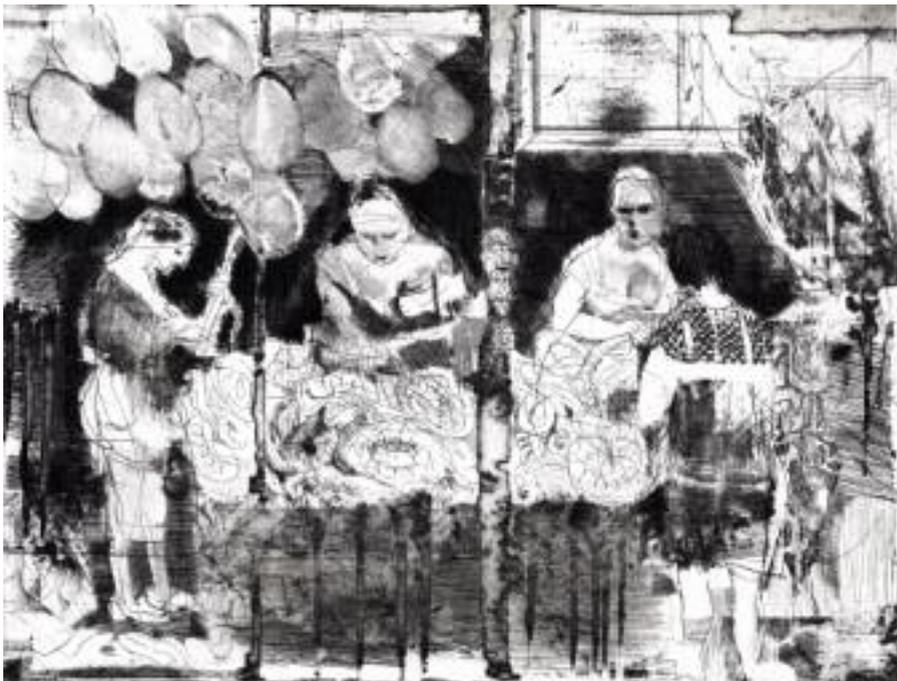
## ARTE IN TAVOLA

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

*Manifesto della cucina futurista, 28 agosto 1930*



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



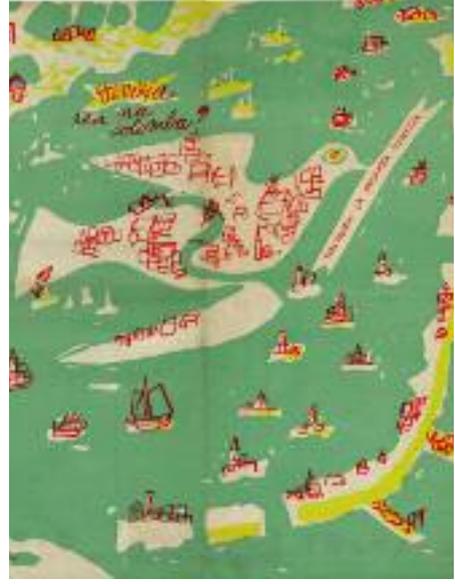
Mario Calandri, *La Tripperia*, acquaforte e puntasecca, cm 30 x 39,5 - 1968



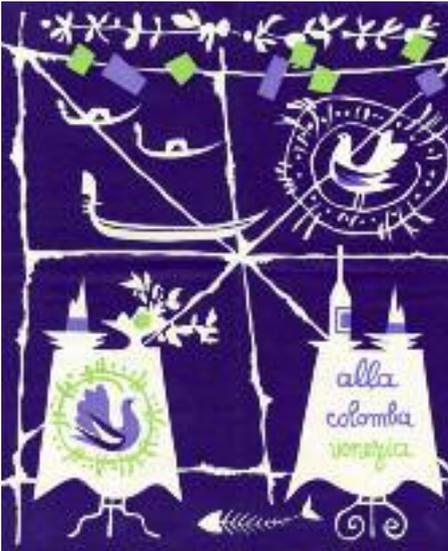
Ugo Nespolo, *Castagne*, serigrafia, cm 21 x 330 - 2008



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



Biancon, menu per il ristorante  
La Colomba, Venezia, mm 350 x 325  
25 Aprile 1958



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



Georges Mathieu, menu per il ristorante  
La Colomba, Venezia, mm. 450x320  
22 Gennaio 1962



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



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

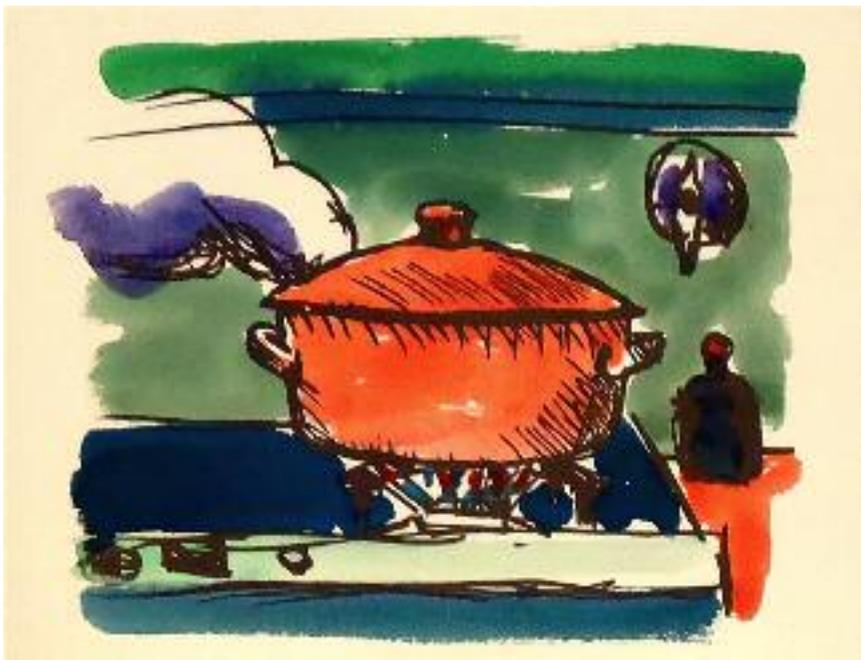


Luciano Minguzzi, menu per "da Michelin" a Bordighera, 23 Giugno 1984



Salvo, da "Cucinacruделе" - *Pesce in zuppa*,  
xilografia acquerellata, mm 350 x 390 - 2003

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



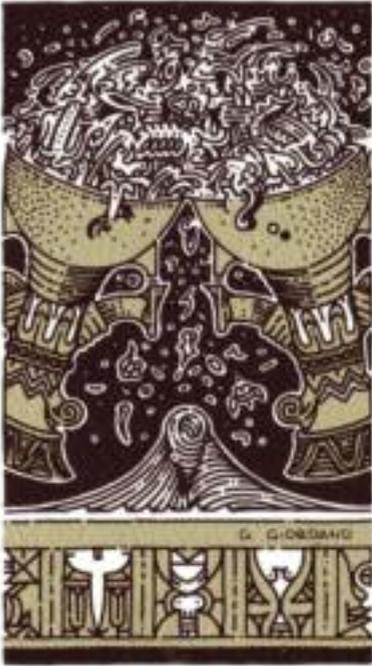




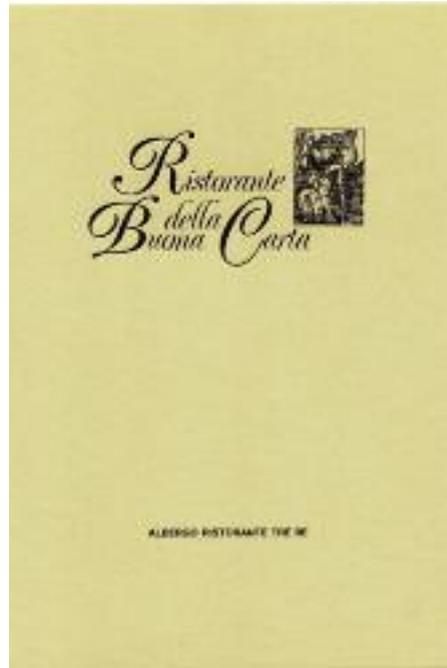
Menu per “Losanna”, Masio (AI), per la delegazione di Alessandria dell’Accademia Italiana della Cucina, 20 Ottobre 2011. “Melone e uva nera”, dipinto di Mario Calandri.

Maurizio Rivetti, Menu per il ristorante “La Bèl’Àuda”, mm 250 x 175 - 2014





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



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



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







Mario Calandri, Cortiglione, acquerello, 1973



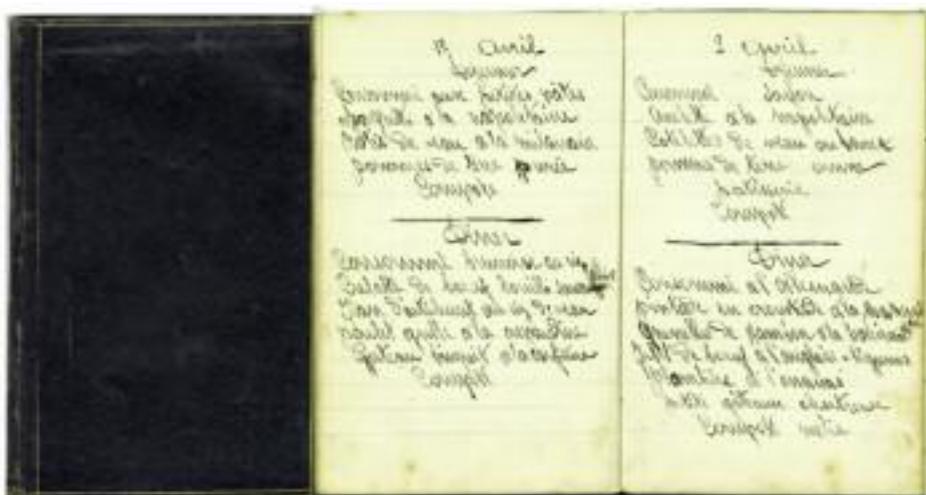
Gianfranco Schialvino, menu del ristorante "La Torre", Casale Monf., mm 450 x 320, per la delegazione di Alessandria dell'Accademia Italiana della Cucina, 16 Marzo 2008.



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

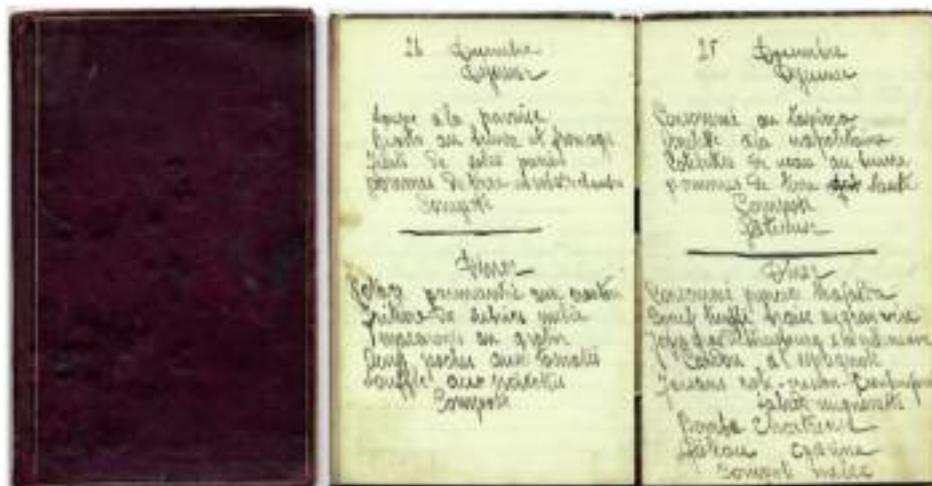


Anna Torriero, Uovo (con le mucche) - 2009



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

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





*Biblioteca Nazionale Braidense - Sala Maria Teresa*

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

## *INDICE*

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



Il 21 marzo 2014  
con gli auspici propizi di una nuova Primavera  
la Grafica Santhiatese  
ha licenziato

**CARTE IN TAVOLA**

catalogo stampato  
in occasione della mostra di  
rari menù antichi e d'artista  
alla Biblioteca Nazionale Braidense  
in Milano  
in 500 esemplari

*laus deo*