

L'evoluzione del primo piatto attraverso la lettura dei menu storici

Origine del menu

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 dal "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 i cibi. L'allestimento della tavola era molto scenografico: vassoi, campane, zoccoli con ricchissime decorazioni, e grandi trionfi portati all'eccesso; vi era addirittura una categoria di decoratori chiamati *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" e decretando la nascita del menu, come ben sottolineano gli autori della *Cuisine classique* (1864), Urbain Dubois (1818-1901) ed Émile Bernard (1797-1888):

«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».

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».



Rarissimo menu del 1° marzo 1848 - uno dei più antichi della collezione di *Accademia Barilla* - per il pranzo "alla russa" offerto dal Corpo Decurionale della Città di Torino a cinquanta convitati in occasione delle celebrazioni per lo Statuto Albertino, che verrà proclamato ufficialmente tre giorni dopo. Notevole anche la lista delle vivande, che si apre come di prassi, con un brodo, in questo caso un'eccezionale e oggi improponibile Zuppa di testuggine. [*Biblioteca Gastronomica Accademia Barilla - Collezione di menu storici "Livio e Wilma Cerini di Castegnate" Italia - Avvenimenti*].



Banchetto offerto dagli elettori del IV collegio di Roma a Francesco Crispi (1819–1901) il 23 maggio 1895. Portate d'occasione e simbologia (la lupa capitolina, lo stemma SPQR e il Pantheon alludono a Roma; lo stemma della Trinacria alla Sicilia, patria di Crispi, il medaglione all'Italia e l'alloro alla vittoria) per un menu di grande gusto decorativo, fedele specchio della sua epoca. Le portate – prevalentemente a base di carne e cacciagione, si aprono con una immancabile Zuppa alla Principessa. [Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Collezione di menu storici "Livio e Wilma Cerini di Castegnate" Italia - Regno d'Italia - Personaggi: Statisti].

Codificazione del menu ed evoluzione del primo piatto

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 (1784-1833) 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 assenza è impensabile in un pranzo perché equivarrebbe ad un'opera lirica senza ouverture. Così ricorda:

«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 Antoine Beauvilliers (1754-1817), nel 1856 ne troviamo 100 nella *Cuisine classique* di Dubois e Bernard. È indubbio che la cucina francese abbia influenzato la cucina aristocratica di tutta Europa e per quanto riguarda la nostra penisola, sia la cucina dei Savoia che quella del Regno Borbonico: lo si avverte chiaramente nella composizione e nello spirito del menu. In casa Savoia l'Aiutante Capo-Cuoco e Pasticcere Giovanni Vialardi (1804-1872) nel suo *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria* 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 invitato comincia con una bella, eccellente e buona zuppa, lo rende gioviale, colla speranza di ben pranzare».

Egli non fa che confermare una situazione già ben consolidata, con una unica eccezione nella prescrizione della sua Minuta di primavera da 30 a 40 coperti in cui appare nel primo servizio una “Zuppa di maccheroni di Napoli agli asparagi con sugo”. Non farà eccezioni il suo diretto Capo della cucina di Corte, il francese Edouard Hélouis che gestirà la cucina dei Savoia ininterrottamente dal 1848 al 1875, dapprima al servizio di Carlo Alberto e dopo l'abdicazione, al servizio di suo figlio Vittorio Emanuele II, primo Re d'Italia. Hélouis è allievo ideale di Carême, del quale loda e segue gli insegnamenti; prima di portare i suoi servizi in casa Savoia è stato il prestigioso cuoco di re Luigi Filippo I di Francia (che nel 1848 abdica e fugge in Inghilterra per non fare la fine di Luigi XVI); il cuoco francese è il vero, autentico testimone dei pranzi ufficiali a cavallo dell'unità d'Italia, che diligentemente trascrive nel suo libro *Les Royal-Diners – Guide du Gourmet contenant des menus pour chaque saison – Avec le manière de le preparer e des conseils sur les service de tables* nel 1878 stampato di ritorno nella natia Parigi a fine servizio. Il suo testo ha una impostazione innovativa, in cui il ricettario segue la specifica stesura di ogni menu (sei per ogni mese) nella reale successione del servizio, con l'accurato abbinamento dei vini (esclusivamente francesi); dei 221 menu elencati è riportata la data, il luogo, l'occasione, il numero dei coperti. Immaneabilmente nei vari decenni documentati e descritti, la prima portata è sempre il potage, passando in rassegna tutta la gamma

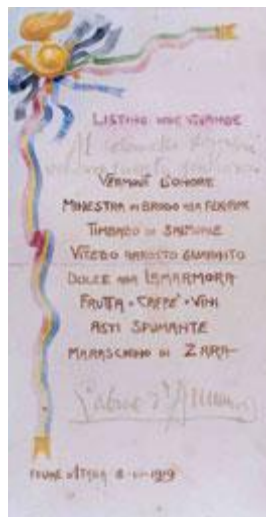
conosciuta a livello internazionale: Printanier à la Royal, à la Seigné, à la Reine, à l'Imperatrice, à la Tortue, à la Villeroy, à la Julienne, de quenelle, de volaille, bisque d'écrevisse, d'orge perlé, tapioca, purée des legumes, e non deve ingannare la presenza dei numerosi Potage macaroni (à la Royale, à la Napolitaine, au Chasseur, à la Duchesse, à la Rossini, à la Sarde, au coulis de volaille, à la purée de lièvre) poiché anche in questi casi non si parla di pasta "asciutta" ma sempre di "Macaroni" tagliati della lunghezza di due centimetri, scottati, raffreddati, scolati per essere rimessi nella zuppiera del consommé. Dello stesso avviso sono gli chefs de cuisine delle LL. MM. il Re e la Regina di Prussia, i già citati Dubois e 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.



Menu del pranzo offerto a Roma il 26 febbraio 1906 da Casa Savoia con una grafica frivola ispirata al gusto Liberty e dorature a rilievo, del tutto inusuale fra gli austeri cartoncini di Corte. Di particolare rilievo la lista delle portate, che apre con un Consommé de volaille en tasse, espressa ancora in francese, come di consuetudine fino al 1907, quando Vittorio Emanuele decretò l'uso dell'italiano nella compilazione della lista, seguita da una scelta di vini di tutto rispetto.

[Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Collezione di menu storici "Livio e Wilma Cerini di Castegnate" Italia - Regno d'Italia - Casa Savoia].

"Listino delle vivande" d'Italia con firma di Dezzani, valoroso quanto grande valore Fiume da parte dei giorni dall'incontro con dall'appuntamento con italiano che inutilmente concede un abbondante Ungherese. Se il menu gastronomico, è tuttavia portate, aperte da una Flok.



del 18 ottobre 1919 scritto e dipinto a mano a Fiume Gabriele d'Annunzio e dedica autografa "Al colonnello generoso". Si tratta di un pezzo unico, rarissimo e di documentario: a poco più di un mese dall'occupazione di Poeta-soldato e di un manipolo di legionari, a pochi Mussolini, giunto in aereo da Novi Ligure e Badoglio, Commissario straordinario del Governo cercava di far terminare l'impresa, d'Annunzio si pasto nella sala da pranzo del vecchio Palazzo del Bano non è - data la situazione - di particolare rilievo da notare il rispetto della successione canonica delle curiosa quanto misteriosa Minestra in brodo alla Flik Flok.

[Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Collezione di menu storici "Livio e Wilma Cerini di Castegnate" Italia - Personaggi - Scrittori].

Menu ufficiali del Regno e della Repubblica

In Italia l'impostazione di Hélouis del potage quale "primo piatto" avviata nelle cucine dei Savoia, dapprima Regno di Sardegna e successivamente Regno d'Italia, è destinata a rimanere invariata anche con i successivi regnanti, Umberto I e Vittorio Emanuele III; nonostante quest'ultimo con "motu proprio" del gennaio 1908 stabilirà che da quella data tutti i termini di cucina dovranno essere scritti in italiano, il cambio del potage in minestra sarà solo nominale, senza mutarne la sostanza. Nell'occasione lo stesso termine francese Menu verrà tradotto oltre al corrispondente antico termine di Minuta anche in Lista, Lista delle vivande, Distinta, Distinta del pranzo, ed anche con i più fantasiosi Gastrovivanda, Gastronota, Vivandaio, Godenda fino al più

cameratesco Rancio. Ma il fatto più straordinario è che la prima portata non si limita al periodo del Regno ma continua incessantemente nei menu ufficiali dei Presidenti della Repubblica fino ai giorni nostri nella forma di Consumato in tazza, Ristretto (in tazza, di pollo), Crema (all'imperiale, San Germano), Vellutina (all'Italiana, di piselli, di pollo), Brodo vegetale come è ben documentato dal recente volume dell'Accademia Italiana della Cucina: I menu del Quirinale – 150 anni di menu per 15 Capi di Stato" (1861 - 2011). Naturalmente vi sono rare eccezioni come nella Minuta del 1947 in onore di Enrico De Nicola (1877-1959) con Ravioli alla genovese nella città di Firenze; il Timballo di maccheroni nel 1953 per Luigi Einaudi (1874-1961); nei menu di Giuseppe Saragat (1898-1988) appare uno sporadico Timballo di ravioli; vi è anche un curioso doppio servizio di Brodo in tazza seguito da Risotto alla certosina per Giovanni Leone (1908-2001), nei cui menu, nonostante l'origine campana, spicca la quasi totale assenza di specialità napoletane. Anche per Antonio Segni (1891-1972) il Ristretto o Brodo in tazza è seguito dalla portata di Maccheroni alla Duchessa, Tortellini alla panna, Cannelloni alla Nizzarda; il Ristretto in tazza per il settimo presidente Alessandro Pertini (1896-1990) è anch'esso seguito da un piatto "asciutto" di Tagliolini al prosciutto o di Crespelle alla Sorrentina; dopo Francesco Cossiga (1928-2010) e Oscar Luigi Scalfaro (1918-), la nuova usanza dei Cappellini in brodo è alternata da Ravioli burro e salvia e Mezze maniche alle melanzane con Carlo Azeglio Ciampi (1920-), mentre presso Casa Artusi a Forlimpopoli, l'attuale presidente Giorgio Napolitano (1925-) è festeggiato con Cappelletti all'uso di Romagna e a sua volta accoglie il Presidente della Repubblica di Slovenia con Timballo di tagliolini al ragù bianco.

Gli Italiani a Nizza il 3 giugno 1888. cambio del sostegno ancora rimpiangono nazionale antipasti e la frittura precocissima [Biblioteca storici "Livio e Wilma



«riuniti in fraternal banchetto» celebrano la festa nazionale Ormai ceduta Nizza e la Savoia alla Francia nel 1860 in al processo di unificazione nazionale, gli italiani di Nizza, che la perduta Patria, si riuniscono in occasione della festa degustando solo specialità regionali italiane. Spicca, dopo gli alla milanese, il primo a base di Maccheroni alla Napolitana, attestazione di minestra asciutta sul finire dell'Ottocento. *Gastronomica Academia Barilla - Collezione di menu storici Cerini di Castegnate" - Stato Francese – Collezione Cougnet*].

La svolta borghese

Le prime liste cibarie di Casa Reale scritte in italiano continuano a contemplare alla prima portata la "minestra", convenzione ribadita dal Capo Cuoco di S. M. il Re (e poi Imperatore) Vittorio Emanuele III, Amedeo Pettini (1865-1948), nel primo orgoglioso testo de L'arte culinaria in Italia (due volumi, 1910-1911) curato da Alberto Cougnet: «In attesa di innovazioni e di perfezionamenti, diciamo intanto che basta incominciare un buon pranzo servendo una minestra, sia composta che semplice, o legata, o formata con un passato; oppure un semplice consumato, con aromi in uso in un paese o nell'altro e con guarnizioni da porsi dentro o da servirsi a parte». Mentre la tradizione della cucina aristocratica continua a influenzare la cucina ufficiale (anche poi quella repubblicana) diverso è il percorso della cucina borghese e popolare che trova una svolta nel suo vate Pellegrino Artusi con la pubblicazione nel 1891 de La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene – Manuale pratico per le famiglie. Nel descrivere in appendice «tante distinte di pranzi che corrispondono a due per ogni mese dell'anno» egli adopera indifferentemente, sotto l'enunciazione unica di "minestra in brodo" sia i primi asciutti e sia quelli in brodo, per cui troviamo molti piatti di farinacei, pasta e riso che si consolidano nella futura tradizione: a gennaio Tortellini alla bolognese e Nocchie di semolino; a febbraio Agnolotti; ad aprile Pastine legate con uova e Parmigiano; a maggio Malfattini colla bietola e piselli; a giugno Strichetti alla bolognese; a luglio Riso legato colle uova e Parmigiano; ad agosto Taglierini; ad ottobre Gnocchi e Bomboline di riso; a novembre Maccheroni alla francese e Risi e lughanighe; a dicembre Risotto colle telline e Cappelletti all'uso di Romagna. Quelli selezionati per i menu mensili sono solo una minima parte di quelli indicati nel ricettario, radunati nel capitolo generale di "Minestre asciutte e

di magro” che contempla una varietà di preparazioni sia di Tagliatelle (col prosciutto, verdi, all’uso di Romagna), sia di Riso (risotto colle telline, colle tinche, nero colle seppie alla Fiorentina, coi piselli, coi pomodori, alla milanese, coi ranocchi, coi gamberi, col brodo di pesce), sia di Maccheroni (alla francese, alla napoletana, alla bolognese), sia di Gnocchi (di patate, di farina gialla), sia di Paste ripiene (tortelli, ravioli normali, alla genovese), sia di Spaghetti, mai degnati finora di menzione nei ricettari (colle acciughe, alla rustica, coi piselli). Il primo piatto di “pasta asciutta” stenterà comunque a ritagliarsi la priorità nei “menu della festa” borghesi e popolari fino al periodo tra le due guerre, come testimoniano le raccolte di menu, che a poco a poco vengono valorizzate per la validità della loro testimonianza, essendo l’unico documento autentico, indiscutibile del cibo realmente servito, non filtrato da interpretazioni e commenti, che documenta il pranzo in modo fedele con data, luogo e successione delle portate, oltre a riflettere l’andamento dei tempi, splendore o mediocrità, opulenza o ristrettezza. La conquistata priorità degli spaghetti non riuscirà ad essere scalfita dalla veemente campagna offensiva che scatena l’innovativa onda futurista con a capo l’artista a tutto campo Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944); servendosi delle pagine del quotidiano “La Gazzetta del popolo” il 28 dicembre 1930 pubblica il Manifesto della Cucina Futurista in cui al primo punto propone «l’abolizione della pastasciutta» e rilancia la sua sfida successivamente ne “La Cucina Italiana” dal maggio del 1930 al maggio del 1931 con referendum, polemiche, anatemi ai quali partecipa calorosamente una folta schiera di letterati, artisti, scienziati, medici, cuochi, politici raccogliendo sia benevoli adesioni quanto furiose contestazioni. Persa la battaglia contro la pastasciutta, Marinetti propone in modo più subdolo una nuova inchiesta «Verso una imperiale arte culinaria» con undici quesiti a cui rispondere tramite le pagine della rivista “Scena illustrata” da maggio ad ottobre del 1938, tendenti a innovare radicalmente la cucina italiana; già il primo punto ne riassume lo spirito: «Credete proprio all’infrangibile dogma di una cucina italiana imm modificabile e imperfezionabile chiusa in formule e ricette da applicare oggi e sempre come fecero i nostri avi?». Anche in questo Marinetti caso trovò molta resistenza a rimuovere le abitudini degli italiani. Nonostante un lungo percorso di convenzioni radicate dei menu e improbabili innovazioni futuriste, la pasta diventa lentamente la voce iniziale del pranzo nella seconda metà del XIX secolo, mentre fino a pochi decenni prima nessuno si sarebbe immaginato di servirla come primo piatto e nemmeno quale contorno, oppure servita nelle Entrée come consuetudine nei menu di fine Ottocento tra due carni, prima del Punch alla romana, come si può riscontrare dai ricettari dell’epoca, da Francesco Chapusot (1846) a Giovanni Vialardi (1854) a Edouard Hélois (1878) a Ferdinand Grandi (1891). Non solo a fine Ottocento, se ancora nel diffuso Lessico di cucina di Riccardo Hering e Ferruccio Andreuzzi del 1920 gli Spaghetti al pomodoro e Parmigiano sono contemplati alla voce “Garniture Napolitaine” e i Maccheroni al pomodoro con julienne di funghi, tartufi e lingua salmistrata alla voce “Garniture Milanaise” in accompagnamento di “Carni”. Non si può fare a meno di pensare all’incongruenza di questa lenta conquista della pasta per giungere ad assumere il ruolo di “primo piatto”, in considerazione della sua antica storia, del suo continuo percorso, del suo ruolo durevole, della sua sacralità, per l’abbondanza dei tipi, sia fresca che secca, del mestiere che diventa un autentico patrimonio tecnico, culturale, gastronomico e “tipicamente italiano”.

Menu per il pranzo, imbandito sobrio ed essenziale, in maniera è associato ad un pesce, mitili e pastasciutta. Fa parte Sessanta del donati ad Academia



Presidente della Repubblica Italiana del 12 settembre 1968. nella tenuta presidenziale di Castelporziano, graficamente con lo stemma italiano in oro a rilievo in alto, è impostato tradizionale e presenta due primi: il classico Brodo in tazza piatto di Maccheroni all’ammiraglia, con sugo a base di pomodori, accogliendo così nei menu ufficiali di Stato la della collezione di 126 menu degli anni Cinquanta e Novecento raccolti dal Conte Carlo Barbasetti di Prun e Barilla dalla moglie, Signora Maria Sofia Apolloni nel 2010.

[Biblioteca “Carlo Barbasetti di Repubblica].

Gastronomica Academia Barilla - Collezione di menu storici Prun” Italia - Repubblica Italiana – Presidente della

Menu del 28 novembre 1977 a Vergiate (Varese) in casa del pittore Enrico Baj (1924-2003) una litografia di uno dei famosi generali, tanto cari all'artista, viene sovrastampata con le portate di un servizio originale per scelta e di straordinaria qualità. Firmato a matita da Baj è stato realizzato in soli venti esemplari ed è rarissimo.

In un tris di pasta

[Biblioteca
"Livio e Wilma Cerini



apertura, dopo gli antipasti, Tagliolini freschi ai tre sapori: all'uovo fatta in casa e cucinata asciutta.

Gastronomica Accademia Barilla - Collezione di menu storici di Castegnate" Italia - Personaggi - Disegnatori e pittori].

Domenico Musci

Il testo, pubblicato per gentile disponibilità dell'Autore – che ringraziamo – è stato presentato in pubblica conferenza a Foligno, in occasione della manifestazione "I primi d'Italia" sabato 1 ottobre 2011 in fregio all'esposizione (Foligno, 29 settembre-2 ottobre 2011) "Capitali d'Italia, capitali del gusto: Torino Firenze e Roma raccontate attraverso menu originali dell'epoca curata sempre da Musci. Domenico Musci, classe 1942, è pittore, scultore e scrittore di "cose di cucina", collezionista di oggetti e documenti legati alla quotidianità, proposti in mostre, cataloghi e libri con l'intenzione di mantenere viva la memoria di una cultura a volte sconosciuta. È membro del Centro Studi dell'Accademia Italiana della Cucina e vicepresidente dell'Associazione Italiana Menu Storici. Autore di numerosi saggi e libri sull'argomento, ha recentemente pubblicato: *Abbuffate Reali: la storia d'Italia attraverso i menu di Casa Savoia* (2007), e *Credere Obbedire Cucinare* (2009).