

La mostra

Note di pranzi, i menù che hanno fatto la storia

A Treviso
Fino al primo aprile le preziose note a tavola dai Savoia ai giorni nostri

Nel castelli e nei palazzi, dove nobili e famiglie reali potevano permettersi cene e pranzi sontuosi, fino al Settecento non era necessario indicare un menù (o menu, come si scrive in Francia). Le portate arrivavano nello stesso momento e venivano appoggiate sul lungo tavolo, i commensali potevano prendere le pietanze direttamente o farsi aiutare dai camerieri. Nell'800 il diplomatico russo Alexandre Boris Kourakin introduce nella sua residenza parigina una nuova tendenza che farà scuola: le portate escono dalla cucina una alla volta secondo un ordine prestabilito, da quello che oggi

chiameremo antipasto al dessert. Così, per aiutare i commensali a comprendere il percorso e l'ordine, è nata l'idea di stampare su un elegante foglio di carta la lista ordinata di tutte le vivande. Il gastronomo e scrittore Pellegrino Artusi, nel suo libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891 aveva definito quei fogli «distinte di pranzi». Una fra le più ricche collezioni di «distinte» è presente in Piemonte e fino al primo aprile sarà possibile ammirarla in una mostra intitolata «Note di pranzi», allestita nel palazzo rinascimentale Casa Robegan in centro a Treviso (mercoledì 16-20; gio-



vedì e venerdì 14-18; sabato e domenica 10-18; info: notedi-pranzi.it).

A curare la mostra è l'architetto e sommelier Alessia Cioppola. Nelle sale è possibile ripercorrere i menù utilizzati



Sapori
Due menù di fine '800 del Savoia. In mostra a Casa Robegan

per le occasioni ufficiali di casa Savoia o di altre famiglie reali europee. Leggere nel dettaglio queste «distinte» permette anche di capire il contesto storico, come in tutti i menù successivi al 1908, anno in cui re Vittorio Emanuele III impone l'italiano anziché il francese nei fogli che illustravano le portate in programma. Molti menù sono dipinti a mano. La parte dedicata al Dopoguerra contiene due chicche preziose, un menù originale dell'Andrea Doria, il transatlantico affondato nel 1956, in cui ai commensali venivano proposti, tra gli altri, Spinola alla margherita e Tonnello grillo, accompagnati da

Capri rosso, Capri bianco e un generico «spumante italiano». Poi c'è il menù ufficiale della cena di Stato che alla Casa Bianca hanno dato «in onore di sua eccellenza il primo ministro della Repubblica italiana e della signora Andreotti». Quattro portate che cominciavano con un piatto a base di funghi e che terminavano con un sorbetto di mango. Nell'ultima sezione, c'è un omaggio anche alla storia della cucina trevigiana con le cene tematiche degli anni Settanta e Ottanta, dal «Menù del santo mangiatore» a «Coco-fungo».

Antonino Padovese
© FRAZIO/CONTRASTO