



# UN MONDO DI MENU

## LA GRANDE STORIA A TAVOLA



Menu  
Associati

associazione internazionale menù storici



**GARUM**

BIBLIOTECA E MUSEO DELLA CUCINA

**TITOLO DELLA MOSTRA:**

'Un Mondo di Menu, la grande Storia a tavola'

**LUOGO:**

Garum, Biblioteca e Museo della Cucina - Roma, Via dei Cerchi 87 - Circo Massimo (Metro B)

**INAUGURAZIONE:**

giovedì 4 aprile, ore 17

**DURATA:**

da venerdì 5 aprile a domenica 7 aprile

**ORARI DI APERTURA:**

dalle 10 alle 18, orario continuato - ingresso gratuito

**PRESENTAZIONE DELLA MOSTRA**

Da venerdì 5 aprile a domenica 7 aprile presso le sale del **Garum, Biblioteca e Museo della Cucina** si svolgerà la più importante mostra monografica mai dedicata ai menu a livello mondiale: *Un Mondo di Menu, la grande Storia a tavola*, ideata e curata dal **Garum** e dall'associazione internazionale di collezionisti *Menu Associati*.

La mostra, visitabile in maniera **completamente gratuita**, si compone di **400 importanti menu originali** appartenenti alle principali collezioni - private e pubbliche - e molti dei menu saranno **esposti al pubblico per la prima volta**, a partire dal più antico menu a stampa conosciuto (1803) fino a menu a noi contemporanei quali quello del *Pranzo offerto da Casa Artusi al Presidente Napolitano* il 7 gennaio 2011 o quello relativo al *viaggio di papa Francesco a Cuba per incontrare il patriarca Kirill*. Alla mostra collaborano fra gli altri: **Maurizio Campiverdi**, proprietario della più vasta collezione di menu conosciuta, **Accademia Barilla**, **l'Istituto Luigi Sturzo**, **il Museo Panini** di Modena, **Casa Artusi**, **lo Zeppelin Museum di Friedrichshafen** e, eccezionalmente, **l'Archivio Storico della Presidenza della Repubblica**. La prefazione del catalogo è a firma del Prof. **Alberto Capatti** mentre la curatela del catalogo e dell'evento è di **Maurizio Campiverdi, Franco Chiarini, Giulio Fano, Matteo Ghirighini e Roberto Liberi**.

Il 2024 dovrebbe essere l'anno della qualifica di Patrimonio Immateriale dell'Umanità per la Cucina Italiana e questa mostra si propone come base di studio e di confronto su quello che gli antichi menu possono raccontare sullo sviluppo e sulle sfumature delle Gastronomie e delle Tradizioni. Nella visione proposta dalla mostra il menu - oltre che un manufatto spesso di fattura pregevole e artistica ed un testimone oculare della storia della Gastronomia - è piuttosto un credibile cronista dell'economia, delle scienze sociali e politiche e della quotidianità a sé contemporanee. Un narratore che può raccontare le più affascinanti storie che hanno fatto la Storia! Difatti i menu esposti - e ampiamente descritti nel catalogo analitico a stampa che accompagna la mostra - sono legati a eventi storici e situazioni particolari quali, a mero titolo di esempio: le celebrazioni per lo *Statuto Albertino*, la concessione a *Garibaldi della cittadinanza onoraria di Londra*, la *Breccia di Porta Pia*

e le due guerre mondiali fino ad arrivare alle relazioni diplomatiche del secondo dopoguerra come nel caso del menu della *Colazione offerta dal Presidente Cossiga a Michail Gorbaciov e alla Signora Rajssa Gorbaciova* all'indomani della **caduta del muro di Berlino**. Ad essi si affiancano menu che ci raccontano le ultime ore del **Titanic**, le grandi imprese di **Amelia Earhart** e **Charles Lindbergh**, **Umberto Nobile** e **Francesco De Pinedo**. Dal **primo pranzo di Hitler e Mussolini** a quelli legati alle celebrazioni per il matrimonio di **William & Kate**, passando per **le incoronazioni di Elisabetta II e di Nicola II, l'ultimo Zar**. La mostra sarà articolata in un percorso unico diviso in numerosi capitoli:

## 1. ENTRÉE

Una storia di come nasce e si sviluppa l'idea del menu e l'oggetto menu. Nel pannello saranno esposti, fra gli altri, il più antico menu a stampa conosciuto (1803) e le prime edizioni dei maggiori teorici del menu (Grimod de La Reynière, Côté, Escoffier etc.) in un percorso ragionato che ci guiderà dal servizio 'alla francese' al servizio 'alla russa' fino a Gualtiero Marchesi, Massimo Bottura e Alain Ducasse passando per il menu delle celebrazioni per lo **Statuto Albertino** (1848).

## 2. PRANZI INQUIETI

Menu testimoni di incontri e scontri che hanno fondato la storia moderna e contemporanea. Fra essi il menu relativo alla **visita a Londra di Garibaldi** (1864), quelli legati alle celebrazioni per la **Breccia di Porta Pia**, il menu del **Té che fonda la Lega dei Tre Imperatori** (1873) e quelli legati alla **Guerra di Crimea** (1853) o alla **Rivolta dei Boxer** (1900). Saranno inoltre esposti in questa sezione, per la prima volta al mondo, i menu del primo pranzo fra **Hitler e Mussolini** (1934) e quelli di **Castro e Kennedy** correlati al periodo delle nazionalizzazioni cubane e alla cosiddetta 'Crisi dei Missili' fino a giungere ai tristemente noti menu del **Windows of the World, il ristorante delle Torri Gemelle**.

## 3. GRANDI IMPRESE E PIONIERI

Menu collegati ai grandi esploratori **Brazzà** e **Nobile** e 2 menu manoscritti della **Stella Polare** relativi alla celebre spedizione del Duca degli Abruzzi fino a giungere, attraverso i grandi trasvolatori **Lindbergh, Earhardt** e **De Pinedo** alle celebrazioni per **Guglielmo Marconi** e per la sua invenzione che ha reso possibile lo sviluppo delle comunicazioni.

## 4. GRANDI OPERE

Menu collegati alle celebrazioni e alle inaugurazioni del **Canale di Panama**, della **Tour Eiffel**, del **Sempione** e del **Frejus** e di numerose opere pubbliche e private.

## 5. GRANDE GUERRA

Un excursus fra i menu che raccontano la 'quotidianità' dei soldati e che offrono uno spaccato di quello che fu la Grande Guerra. Fra essi menu in vernacolo, menu dai vari fronti, dagli ospedaletti da campo e uno relativo al campo di prigionia per i soldati italiani di Theresienstadt del maggio 1918.

## 6. SECONDA GUERRA MONDIALE

Dai pranzi di campo a quelli che celebrano la vittoria.

## 7. MANGIARE DA RE

Menu reali dei Savoia, dai semplici menu 'familiari' quotidiani ai menu dei ricevimenti di Capi di Stato e i grandi matrimoni Reali, con un'attenzione particolare alla struttura e alla composizione delle liste dei piatti.

## **8. BALLI A CORTE**

Una straordinaria e completa raccolta di menu dei balli a corte, molti dei quali tenutisi nel Palazzo del Quirinale, fra 1883 e 1914.

## **9. L'EUROPA AL QUIRINALE. I MENU DEI PRESIDENTI DELLA REPUBBLICA**

'L'*Archivio storico della Presidenza della Repubblica*, l'Istituto che conserva gli archivi dei Capi dello Stato italiano, in occasione della Mostra organizzata da Garum, Biblioteca e Museo della Cucina, ha reso disponibili le collezioni dei *Menu del Quirinale*, scegliendo di richiamare l'attenzione sulle cerimonie e gli eventi che hanno segnato gli impegni dei Presidenti della Repubblica sul versante della integrazione europea. Il Palazzo del Quirinale, uno dei luoghi principali in cui si svolge la vita della Repubblica italiana, è, dal 1948, la sede in cui il Presidente della Repubblica svolge le sue funzioni; incontra le alte cariche istituzionali; riceve i regnanti e i capi di Stato; invita le delegazioni estere, i rappresentanti degli altri Stati e degli organismi internazionali; accoglie gli esponenti della società civile; ascolta i cittadini. In occasione di ricevimenti, colazioni e pranzi di Stato offerti dai Presidenti della Repubblica, la tavola, animata da ingredienti, pietanze e sapori della cucina tradizionale regionale, contribuisce alla promozione della conoscenza della storia e della cultura enogastronomica del Quirinale, sino a diventare una vetrina internazionale di prodotti provenienti da ogni parte d'Italia, ma anche cifra narrativa, attraverso questi prodotti, della storia del nostro Paese'.

## **10. SETA & PORCELLANA**

Menu stampati su supporti speciali per grandi occasioni e spesso preparati da grandi artisti quali Alphonse Mucha.

## **11. DINER DELLA BELLE ÉPOQUE**

Lo spirito e la grafica Liberty nelle associazioni politico-culturali-goliardiche della Francia della *Belle Époque*.

## **12. BON-BOCK**

Considerati fra i menu più belli del primo Novecento, illustrati d'artisti d'eccezione e testimoni delle correnti politiche e dei movimenti che portarono alla Grande Guerra.

## **13. CLUB ANGLOSASSONI**

I precursori dei Club per gentiluomini, luoghi di scandalo, d'incontri e di politica.

## **14. EXPO**

I menu delle grandi Expo, straordinarie occasioni d'incontro e di scambio per i popoli della Terra: dall'expo del Crystal Palace del 1851 a Milano 2015, passando per la grande Expo parigina del 1900.

## **15. PUBBLICITÀ**

I grandi menu pubblicitari affidati ai grandi grafici.

## **16. SCIENZA A TAVOLA**

I menu dei grandi convegni e congressi internazionali dell'Ottocento e del Novecento, dove s'incontravano studiosi, professori e premi Nobel.

## **17. SPORT**

Menu celebrativi dei grandi eventi sportivi, dai primi Tour de France al Touring Club Italiano, dalle

Olimpiadi del 1936 al Primo Giro Aereo d'Italia.

## 18. TUTTI-FRUTTI

Dulcis in fundo. Percorso espositivo di menu importantissimi per bellezza o significato: da quelli del **Titanic** relativi al fatidico 14 aprile 1912 a quelli dei reali inglesi (**Carlo e Diana, William e Kate, incoronazione di Elisabetta II** etc.), passando per il matrimonio di **Isma'il Pacha il Magnifico**, il **primo concorso di cucina regionale Italiana del 1935**, i voli degli **Zeppelin** e i grandi e magnifici menu delle **incoronazioni degli Zar**. Conclude la mostra un pannello espositivo a sé stante, dal titolo 'La Cucina Italiana Patrimonio dell'Unesco' a cura di **Franco Chiarini** e **Cheftochef - Emilia Romagna Cuochi**.

## PRESENTAZIONE DEL BIBLIOMUSEO GARUM

Il **Garum, Biblioteca e Museo della Cucina**, sito a Roma in via dei Cerchi 87 è un museo dedicato alla storia e allo studio della Gastronomia, delle tradizioni culinarie e delle evoluzioni storiche dei prodotti e dei piatti tipici, contenente la raccolta di oggetti e libri antichi di **Rossano Boscolo**, creata in quaranta anni di passione collezionistica ed ora esposta gratuitamente al pubblico.

Il **Museo**, al piano inferiore, mette in mostra le più varie strumentazioni che nel corso dei secoli si sono utilizzate in Alta Cucina, in Pasticceria, in Cioccolateria, in Gelateria, nella Panificazione e nelle Cucine domestiche. Sono esposti pezzi che spaziano dagli stampi barocchi per il gelato di primo Seicento alle cucine a gas degli anni Cinquanta del secolo scorso; dalle bellissime mezzine toscane ottocentesche e dalle contemporanee macchine per la pasta fino alle pentole di design del secondo Novecento. Non mancano inoltre vere e proprie chicche come il primo gioco di cucina per bambini, prodotto a Ravensburg nel 1898, o come le semplici, rarissime e fasciose scodelle da desco conventuale.

La **Biblioteca** occupa l'intero piano superiore dell'edificio ed offre un percorso didattico guidato all'interno della grande Storia della cucina con curiosità, notizie 'gustose', ricette e parole tratte dalle stesse innumerevoli rarità bibliografiche esposte: i libri che hanno fondato il gusto, le conoscenze e le tecniche della Gastronomia italiana ed europea. Sono esposti permanentemente il **Platina** - primo libro di cucina a stampa - ed oltre cento prime edizioni fra cui quelle dello **Scappi (1570)** e dell'**Artusi (1891)**; da **Messisbugo a Menon**, a **Càreme, Escoffier e Pettini**, con un'attenzione particolare ai testi popolari e di utilizzo domestico che hanno abitato nel corso dei secoli, ed abitano tuttora, le nostre cucine e che testimoniano lo sviluppo delle nostre tradizioni culinarie e gastronomiche ed i percorsi, a volte tortuosi e a volte stupefacenti, che hanno portato un prodotto a diventare pilastro della tradizione o a scomparire dalle nostre tavole.

Nella pagina '**Guida**' del sito internet del **Garum, Biblioteca e Museo della Cucina** ([www.museodellacucina.com](http://www.museodellacucina.com)) si può accedere gratuitamente e permanentemente alle descrizioni degli oggetti e dei singoli volumi in mostra. All'interno della guida si possono leggere le storie degli oggetti contenuti nelle singole vetrine esposte al piano terra ed ogni singola scheda catalografica contenente la descrizione bibliologica e bibliografica dei volumi esposti al primo piano. Ogni descrizione, inoltre, è corredata da numerose ricette, notizie e curiosità tratte dalle stesse opere. Questa sezione è, in pratica, una lunga e dettagliata visita guidata - disponibile in forma scritta o in versione audio - del percorso storico-gastronomico segnato dai manufatti conservati nella collezione del Garum e che può essere sempre accessibile in maniera gratuita da chiunque, in lingua italiana e inglese.

**INFO: [info@museodellacucina.com](mailto:info@museodellacucina.com) | +39.391.38.46.470**

---

FONDAZIONE ROSSANO BOSCOLO SESILLO ETS  
Via dei Cerchi 87 - 00186 - Roma  
Ente iscritto al R.U.N.T.S N. G05418 del 20/04/2023  
[www.museodellacucina.com](http://www.museodellacucina.com) - [info@museodellacucina.com](mailto:info@museodellacucina.com)

**'UN MONDO DI MENU, LA GRANDE STORIA A TAVOLA'  
IDEATA E CURATA DA:**

**GARUM**  
BIBLIOTECA E MUSEO DELLA CUCINA



Menu  
Associati

associazione internazionale menù storici

**CON LA COLLABORAZIONE DI:**

  
ARCHIVIO STORICO  
DELLA PRESIDENZA DELLA REPUBBLICA

**Istituto  
Luigi  
Sturzo**

ACADEMIA  
**BARILLA**

**MAV**  
Fondazione  
Modena  
Arti Visive

  
**ZEPPELIN MUSEUM**  
FRIEDRICHSHAFEN

CAS/ARTUSI

**BUONVECCHIO**

**chef  
to  
chef**

**UNA PICCOLA SELEZIONE DI OPERE IN MOSTRA:**

**Grand Diner Parisien.** Paris, primi giorni del 1871.  
500x357 mm. Menu tipografico su cartoncino sottile; la lista dei piatti è incorniciata da una splendida incisione in acciaio raffigurante un'allegoria di Parigi in guerra e gli animali dello zoo impiegati per il pranzo. (J. Claye, Paris).

Durante la guerra franco-prussiana, i tedeschi hanno circondato la capitale francese, cingendola d'assedio e tagliando la maggior parte dei rifornimenti di viveri diretti a Parigi. Il risultato è stato lo sterminio di quasi tutti gli animali presenti in città, dal cavallo al ratto, dal cane all'elefante. Già nei primi d'ottobre 1870, per limitare il macello di pecore e bestiame, la città aveva aperto il mercato alla carne di cavallo, ma la carne equina sarebbe presto diventata un lusso. A metà novembre il razionamento era a pieno regime e i parigini potevano mangiare solo 100 grammi di carne al giorno, ma per carne le autorità intendevano cavallo e pesce salato. Gli abitanti della città assediata si erano già rivolti a fonti alternative di cibo: zoo e parchi erano a corto di mezzi per sfamare i loro animali, e sarebbe stato impensabile non mangiare delle bestie destinate in ogni caso all'abbattimento. Così alcuni dei pochi ristoranti rimasti aperti organizzano cene impiegando esotici animali provenienti dallo zoo. Nasce così questo menu con animali da zoo, preparati però con le migliori tecniche di alta cucina francese. La splendida bordura, incisa da Jean Gauchard su disegno di Blocquel, oltre ad illustrare gli animali protagonisti dei piatti, riporta prezzi di carni e vivande; apprendiamo così che la carne di cane era venduta a 4 franchi per libbra, mentre i ratti costavano 2,50 franchi al pezzo.





**Entertainment to General Garibaldi.** London, Fishmonger's Hall, 21 aprile 1864.

365x280 mm. Menu litografico impresso in rosso e verde su cartoncino fustellato e traforato a mo' di ricamo (Ring & Bymer, London).

Dopo la spedizione dei Mille e la vicenda dell'Aspromonte arriva nel 1864 a Giuseppe Garibaldi l'invito di alcuni esponenti dell'establishment liberal-moderato britannico per una visita in terra inglese. Nonostante la contrarietà della Regina Vittoria che vedeva in lui essenzialmente l'aspetto rivoluzionario, il viaggio rappresentò un successo personale senza precedenti. Sbarcato a Southampton con tutti i bastimenti del porto che alzavano il gran pavese con le sirene spiegate, si reca a Londra con un treno speciale messo a sua disposizione, rivestito di bandiere italiane; ad attenderlo mezzo milione di inglesi che circondano la sua carrozza e lo accompagnano. Fra loro le delegazioni dei minatori gallesi, operai del distretto industriale di Bristol, delle filande scozzesi, ma anche un buon numero di Pari d'Inghilterra e la *crème* degli intellettuali del Regno Unito oltre ai numerosissimi rifugiati politici d'Europa. Alla testa il sindaco della città che il 20 aprile gli conferisce, con solenne cerimonia, la cittadinanza onoraria. Persino il figlio della Regina, il futuro Edoardo VII, viene di nascosto a salutarlo. A una Regina stizzita e preoccupata che si chiedeva cosa mai avesse quell'uomo per suscitare tanta isteria nei suoi sudditi, il ministro Benjamin Disraeli - che si rifiutò pubblicamente di stringere la mano a un uomo che definiva "pirata" - rispose: "Quello, Maestà, è oggi l'individuo più potente del mondo perché si riconosce in lui l'assoluta purezza. Egli è ciò che dice e dice ciò che fa senza contraddizioni e debolezze". In quell'occasione Garibaldi ricevette anche il prestigioso riconoscimento *Honorary freedom of the city of London*.



## Abendessen

15. Juni 1934

---

Italienische Kraftbrühe  
Adriabarsch mit Krebsen  
Gespickter Kalbsrücken  
nach Piemonteser Art  
Frühlingsgemüse  
Sizilianisches Gefrorenes  
Süssigkeiten  
Früchte  
Kaffee

Weine :

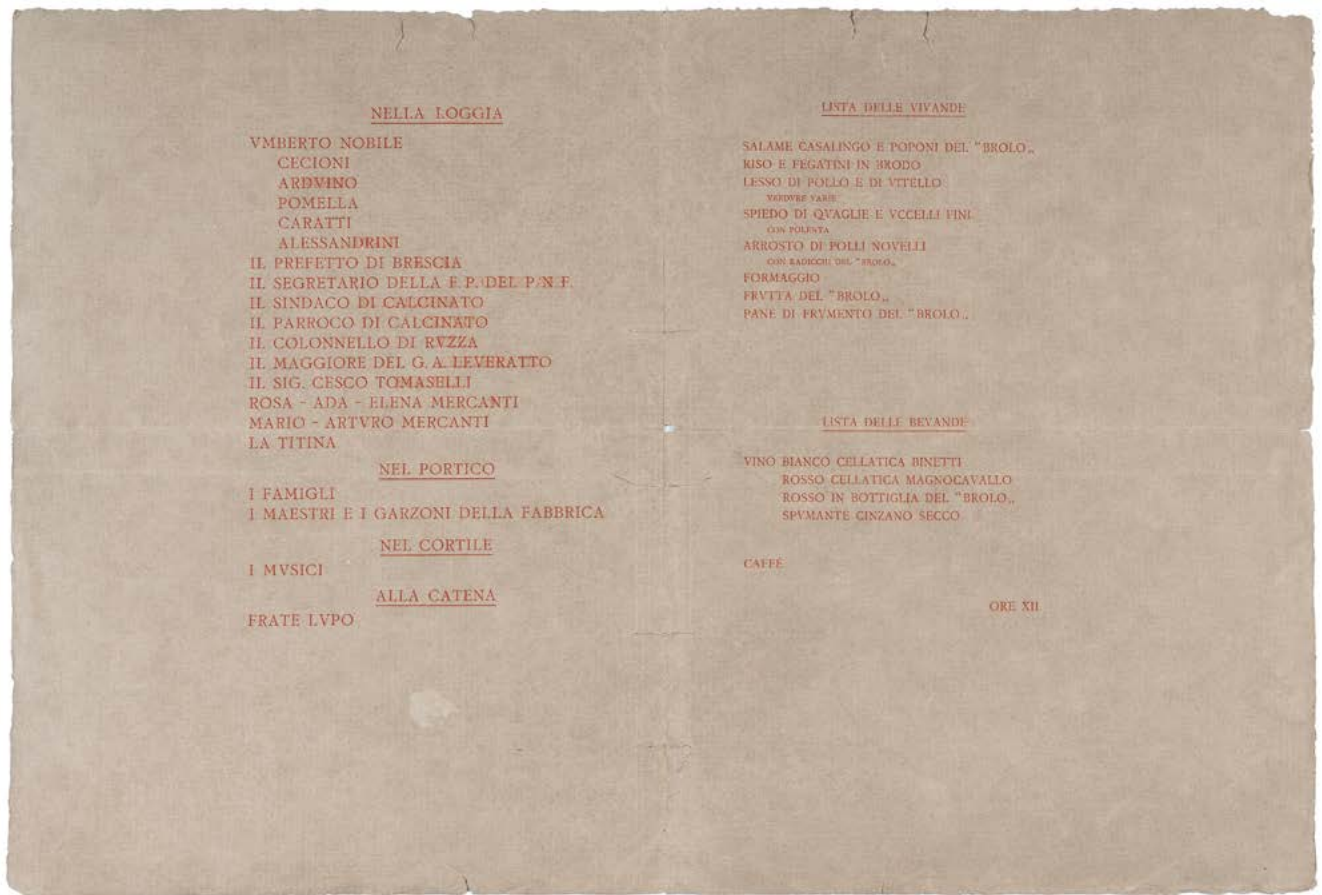
Orvieto  
Monte d' Oro  
Cinzano=Spezial

**Pranzo offerto da Benito Mussolini ad Adolf Hitler.** Venezia, 15 giugno 1934.

140x90 mm. Menu tipografico su cartoncino, cornice e stemma impresse in oro.

Il 13 giugno 1934 Hitler parte per l'Italia per incontrare per la prima volta Mussolini. L'incontro viene favorito da Eugen Dollman il futuro colonnello delle SS in Italia che partecipò poi a tutti gli incontri che Hitler ebbe con Mussolini su territorio italiano. Nel 1977 Gianni Bisiach intervistò in video Dollman per la RAI: 'Già negli anni venti-trenta Hitler mi chiedeva notizie di Mussolini, voleva sapere come visse, voleva notizie sulla sua vita familiare, voleva sapere come gestisse Palazzo Venezia. In pratica venne a Venezia perché voleva vedere come si faceva in effetti una dittatura. Questo era il suo scopo principale perché per certi versi all'epoca Hitler era al principio, ecco, era un principiante: non capiva ancora come funzionasse, come si comandasse. All'inizio Hitler vedeva un modello in Mussolini, in tutto. A partire dai movimenti, dall'entourage, dalla personalità, fino a giungere al modo di vestire. Ricordo che Hitler era vestito malissimo a Venezia, portava un vecchio trench terribile mentre Mussolini era tutto in pompa magna con divise di gala eccetera'. In effetti Mussolini all'epoca si sentiva superiore ad Hitler e, proprio in occasione del loro incontro a Venezia, lo etichettò come 'paranoico' e 'piccolo folle pagliaccio', non prima di averlo relegato in una balconata laterale in Piazza San Marco durante il discorso che il Duce fece alla piazza.





**Colazione in onore di Umberto Nobile e dell'equipaggio del Norge al rientro dalla spedizione polare. Calcinato, Il Brolo, 4 settembre 1926.**

297x216 mm. Menu tipografico su carta vergellata a libretto. Firma autografa dei partecipanti al frontespizio. Alle pagine centrali lista dei piatti e disposizione dei partecipanti convenuti all'azienda agricola *Il Brolo* 'alle ore XII esatte'. Il primo avvistamento accertato del Polo Nord è quello realizzato da Nobile e Amundsen nel loro sorvolo con il dirigibile *Norge*. Il norvegese Roald Amundsen aveva già cercato senza successo di raggiungere il polo per via aerea impiegando due idrovolanti, optando poi per il dirigibile progettato dal colonnello della Regia Aeronautica Umberto Nobile ed acquisito dall'Aeroclub di Norvegia, finanziato anche dal magnate ed esploratore americano Lincoln Ellsworth che parteciperà all'impresa. La trasvolata polare parte dalla Baia del Re, nelle isole norvegesi Svalbard, l'11 maggio 1926 sorvolando il Polo Nord il giorno successivo con il simbolico lancio delle bandiere italiana, norvegese e americana. Il 14 maggio il *Norge* rientra in Alaska dopo aver percorso 5.300 Km in 70 ore e 40 minuti. Alle ore 12 del 4 settembre di quell'anno Nobile ed i componenti italiani dell'equipaggio del *Norge*, alcuni dei quali moriranno nella successiva impresa polare del dirigibile *Italia*, vengono festeggiati a Calcinato, nel bresciano, presso la caratteristica abitazione cinquecentesca appena restaurata dalla famiglia Mercanti e sede dell'azienda agricola *Il Brolo*, ancor oggi esistente. Presente pure la Titina, la cagnolina di Nobile che parteciperà anche alla spedizione del 1928 sopravvivendo nella celebre tenda rossa. Sul menu oltre alle firme di tutti i invitati possiamo leggere la disposizione dei partecipanti: nella loggia i festeggiati, Titina e autorità, nel portico i famigli, maestri e garzoni della fabbrica, nel cortile i musicisti mentre il povero Frate Lupo, cane di famiglia dei Mercanti è alla catena, probabilmente per evitare qualunque possibile assalto alla Titina.

La lista dei piatti è a 'Km0' e di chiara impostazione campagnola e localistica. Al termine della colazione il generale Nobile si trasferisce in automobile a Milano ove in serata viene ricevuto a Palazzo Marino dal ministro Giuriati che consegna all'eroico volatore una pergamena riproducente il decreto che lo nomina cittadino onorario di Milano.



***Citizen Dinner to Captain Charles A. Lindbergh on the occasion of his return home from epochal New York - Paris Non-Stop Flight in his Aeroplane 'Spirit of St. Louis'. New York, 18 giugno 1927.***

290x220 mm. Menu tipografico su sottile cartoncino a libretto cordonato di 8 pagine. All'interno anche il programma dell'evento, programma musicale e 2 fotografie originali.

Il 13 giugno del 1927 Lindbergh rientra a New York dove viene accolto quale eroe nazionale lungo il tragitto che va dal *Canyon of Heroes* alla *City Hall*, dove è ricevuto con tutti gli onori dal sindaco Jimmy Walker. Da lì, accompagnato dalla classica e 'americanissima' *ticker-tape parade* (parata tenuta in un centro urbano, che prevede il lancio di grandi quantità di pezzettini di carta dalle finestre dei vicini palazzi, sul percorso della parata) si muove verso *Central Park Mall*, dove incontra il governatore Al Smith dal quale riceve la *New York Medal for Valor* davanti ad una folla festante di oltre 200.000 persone. Si stima che quel giorno siano state circa 4 milioni le persone che hanno festeggiato l'aviatore a New York durante i vari eventi che si sono susseguiti. Cinque giorni dopo viene organizzata la *Citizen Dinner* cui questo lussuosissimo menu è collegato e a cui parteciparono le maggiori personalità dell'epoca, dello Stato e non solo.

**Pranzo dell'incoronazione di Nicola II. Moscow, 26 maggio 1896.**

900x295 mm. Menu litografico impresso a colori su carta vergellata e rialzato in oro. Lettere capitali dell'elogio e della preghiera impresse con inchiostro *kinovar*.

Il magnifico menu per l'incoronazione dell'ultimo Zar è considerato giustamente fra i più ricchi e belli mai prodotti. La sua realizzazione fu affidata al pittore Viktor Michajlovič Vasnecov, esponente di spicco del movimento neorusso, celebre all'epoca per le sue opere ispirate al folclore e alla storia medievale del paese e autore di alcuni dipinti divenuti veri e propri simboli nazionali.

Il menu, a differenza di quello che le sue dimensioni potrebbero far pensare, era per uso personale: venne posto in tavola per ognuno dei settemila commensali, arrotolato e collocato accanto al preziosissimo servizio di posate risalente al XVII secolo utilizzato per il pranzo. Lungo quasi un metro, splendidamente stampato su carta spessa, con numerosi colori e dettagli dorati, questo impressionante menu è da sempre fra i più ricercati dai collezionisti.

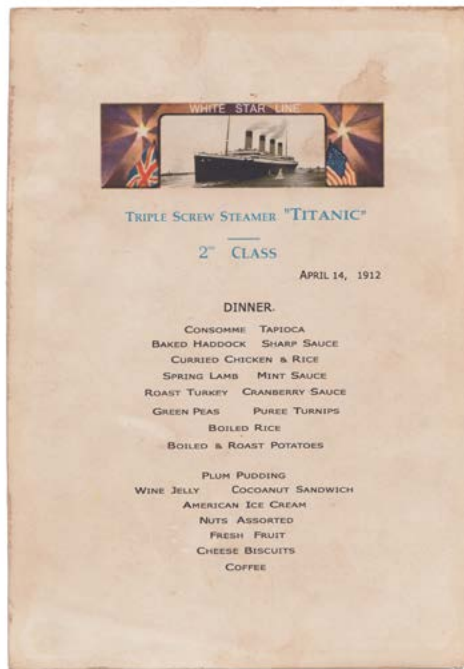
Vasnecov progettò il menu di incoronazione come fosse destinato ad uno zar medievale, utilizzando magistralmente il *vyaz'*, o calligrafica cirillica, come carattere principale. Questa scrittura ornamentale ebbe origine nell'undicesimo secolo a Bisanzio ed ebbe il suo floruit in Russia nel corso del XVI secolo. Il titolo del menu, in alto, recita: 'Sacra incoronazione di Sua Maestà l'Imperatore Nikolai Aleksandrovich e di Sua Maestà l'Imperatrice Aleksandra Feodorovna', e appena sotto sono presenti i monogrammi della nuova coppia regnante, Nicola II e Alessandra Feodorovna, mentre antichi motivi calligrafici tradizionali russi incorniciano una scena istoriata di un'altra incoronazione, quella del primo zar della dinastia Romanov, Michele Feodorovich, nel 1613, trasmettendo un chiaro messaggio ideologico di tradizione, eredità e stabilità. La scena stessa raffigurata è tratta da un'originale conservato nella Camera delle Armature nel Cremlino di Mosca; ma qui le cupole della Cattedrale dell'Assunzione formano uno sfondo simbolico alla scena dell'incoronazione, cercando quasi di incastonare il passato in uno scenario moderno. Nello stesso spirito storico, Vasnecov posizionò, sopra la lista dei piatti - relativamente piccola rispetto al supporto - tre diverse iconografie armoriali dell'aquila bicipite provenienti da tre periodi diversi della storia russa.

Proprio come il design, la scelta dei piatti è assolutamente tradizionale e si apre con una *rassol'nik* (una zuppa a base di cetrioli sottaceto), seguita dal *borschok* (il famoso borscht, una zuppa di barbabietola), *pirozshki* (torte salate), storiioni al vapore, agnello, galantina di fagiani, cappone arrosto, insalata e asparagi. Concludevano il pasto la frutta al vino e un gelato non meglio specificato.

Sotto il menu, calligrafato in caratteri più grandi e con le capitali rialzate in *kinovar* - il classico rosso aranciato utilizzato per le icone - Vasnecov inserì un componimento per il nuovo zar: 'Gloria a Dio in cielo Gloria / Alla nostra Maestà sulla Terra / Gloria! Ai suoi fedeli servitori / Gloria! Ai suoi stimati ospiti / Gloria! Possa la verità brillare / Più del sole in Russia / Gloria! / E questa canzone la cantiamo al pane / Cantiamo al pane, onorandolo / Pane, Gloria! Per gli anziani / Che sia conforto, per le persone buone / Che lo ascoltino, Gloria! / Gloria per sempre / e sempre'. L'elogio è inframmezzato da un'altra grande illustrazione che raffigura un'altra tradizione russa dalle radici molto antiche: l'offerta del pane e del sale. Il pane è simbolo di prosperità e abbondanza, mentre il sale è associato alla longevità e all'amicizia. La presentazione del pane e del sale è spesso accompagnata da una breve cerimonia, in cui il padrone di casa offre il pane e il sale al visitatore, e il visitatore prende un piccolo pezzo di pane, lo intinge nel sale e lo gusta. Questo gesto è un simbolo di buona volontà, amicizia e cooperazione. Nella miniatura vediamo vari personaggi - popolani e aristocratici - che offrono allo zar il pane e il sale da un grande vassoio ricoperto da un telo con lo stemma russo. Concludono l'iconografia del menu una coppia di pavoni, altra figura simbolica della tradizione russa, la cui apparizione può portare prosperità o annunciare un evento straordinario.

Il menu, con tutta la sua imponente serie di simbologie tradizionali testimonia e riassume tutta la volontà di Nicola II di mantenere l'autorità autocratica dello zar, in un periodo però di crescenti pressioni sociali che portarono alla Rivoluzione Russa del 1917. Nel febbraio di quell'anno Nicola II abdicò e venne, di fatto, imprigionato. Nel luglio 1918, durante la Guerra Civile Russa, l'intera famiglia Romanov, incluso l'ultimo zar, fu fucilata dai bolscevichi a Ekaterinburg.

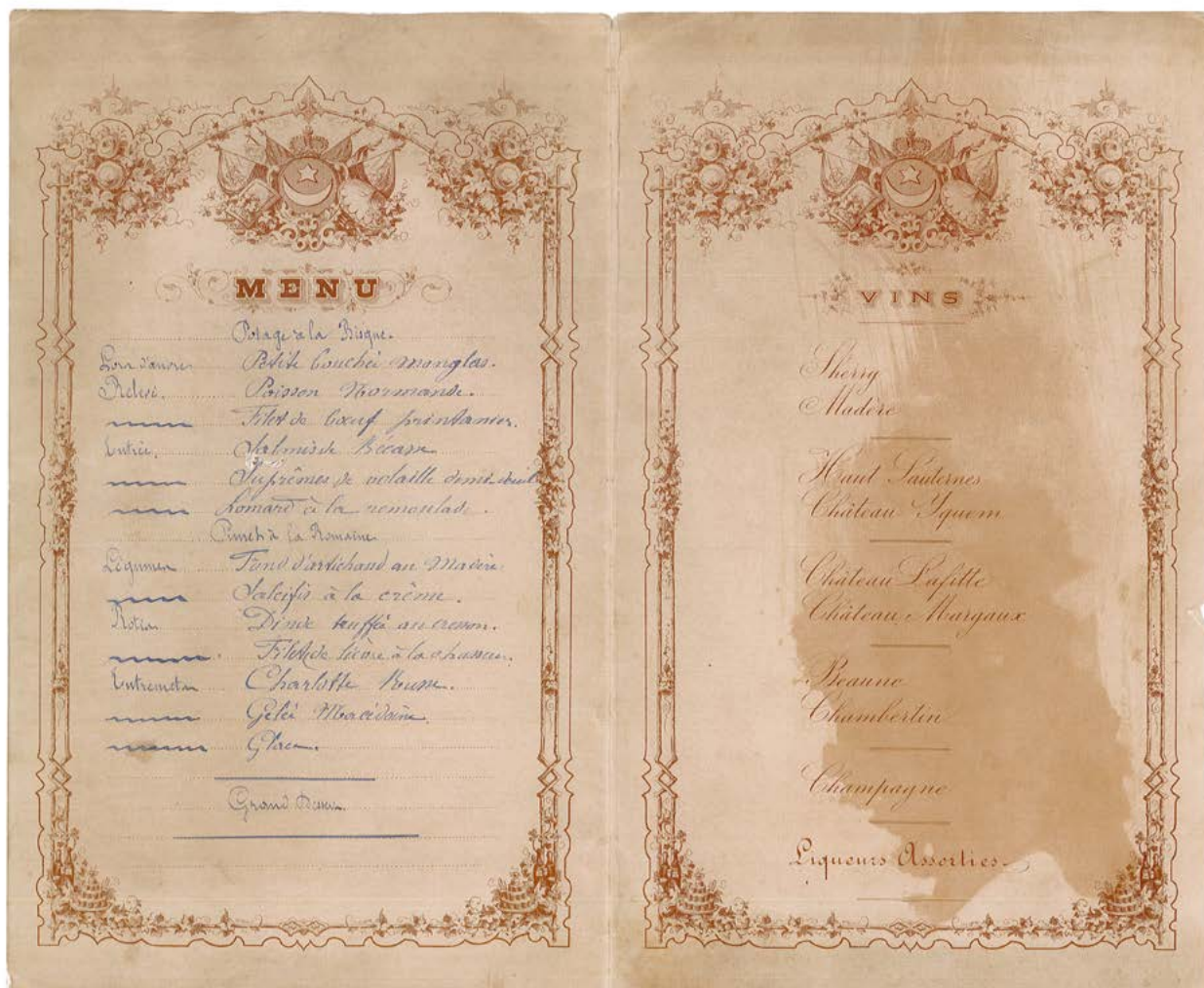




**Dinner per la seconda classe, R.M.S. 'Titanic'. 14 aprile 1914.**

200x135 mm. Menu termografico impresso in nero e blu su cartoncino, in testa piccola illustrazione a colori raffigurante il Titanic.

Nessuna nave passeggeri ha lasciato un segno nella memoria comune più del *Titanic*, anche e soprattutto a causa del suo tragico affondamento avvenuto nelle prime ore del 15 aprile 1912. Considerato una vera e propria città galleggiante ospitava bar, ristoranti e sale da pranzo degne dei più eleganti locali delle capitali europee. Con uno scafo alto 53 metri e lungo 268 era la punta di diamante della compagnia di navigazione *White Star Line*. Allestita nei cantieri navali *Harland & Wolff* a Belfast era la seconda di tre navi gemelle di classe *Olympic* ed era testimone sia della stravaganza e del lusso dell'epoca edoardiana, sia degli avanzamenti tecnici dell'epoca dato che a bordo furono installate una lunga serie di innovazioni e migliorie all'avanguardia. La ristorazione era il fiore all'occhiello dei servizi a bordo per i passeggeri ed era quindi molto curata e apprezzata e i pasti erano inclusi nel prezzo del biglietto. Nella cucina principale, una delle più grandi mai viste a bordo di un transatlantico, con la sua lunghezza di ben 50 metri e la larghezza quasi pari allo scafo, venivano preparati i piatti per le sale ristorazione di prima e seconda classe. Qui lavoravano circa 100 persone tra cuochi e addetti alle cucine e qui erano installati enormi piani cottura alimentati a carbone lunghi quasi 30 metri, 19 forni e una serie di accessori elettrici moderni per pelare, affettare, mescolare e tritare. I frigoriferi nelle stive potevano contenere 500 tonnellate di cibo in scompartimenti a diverse temperature ed erano sufficienti per conservare correttamente ingredienti per servire quasi 6000 piatti al giorno per i passeggeri e l'equipaggio. Per valutare quanto la ristorazione a bordo fosse considerata importante dalla compagnia basti pensare che lo chef di bordo, Charles Proctor, aveva uno stipendio di 20 sterline dell'epoca ed era il più pagato sul *Titanic*, secondo solo al comandante Smith. La sala da pranzo per la prima classe poteva ospitare 532 passeggeri ed era la sala più grande presente sulla nave occupando un'area di quasi mille metri quadrati, arredata in uno stile giacobino caratterizzato da forme rinascimentali con pareti e soffitto laccati di bianco. L'illuminazione era affidata a plafoniere a soffitto, lampadari e punti luce sparsi mentre il mobilio era stato costruito in legnami pregiati e le sedie rivestite in pelle verde. I passeggeri di prima classe che lo desideravano potevano accedere ad uno specifico ristorante *À la Carte*, una novità per l'epoca, che impiegava altre 27 persone; fornito di una cucina esclusiva poteva ospitare fino a 137 clienti. Questo servizio era gestito dall'italiano Gaspare Antonino Pietro Gatti, emigrato nel Regno Unito in giovane età e formatosi nei migliori ristoranti londinesi. Il personale di sala era principalmente italiano e francese e qui si poteva ordinare un pasto in qualsiasi momento della giornata a differenza delle sale ristorazioni principali dove gli orari dei pasti erano fissi. Questa novità fu introdotta nel mondo delle grandi navi da Cesar Ritz e August Escoffier che avevano collaborato dal 1904 con la compagnia Hamburg-Amerika portando a bordo delle nuove navi il loro concetto di ristorazione di alta cucina francese simile a quella alberghiera, dagli arredi al servizio. La sala da pranzo di seconda classe, seppur di dimensioni minori e meno lussuosa di quella della prima classe, era arredata finemente e avrebbe potuto essere facilmente scambiata per una di prima classe su qualsiasi altro transatlantico dell'epoca. Poteva accomodare fino a 394 passeggeri, aveva una vistosa credenza in legno intagliato ed ospitava un pianoforte al centro della sala che accompagnava gli ospiti durante i pasti. I lunghi tavoli erano di mogano e per la maggior parte potevano ospitare 8 commensali mentre le sedie in legno girevoli erano ancorate al pavimento: un utile accorgimento in caso di mare mosso. Altre aree per poter mangiare, per i passeggeri di prima e seconda classe, erano il *Verandah Café* e il *Palm Court*, due sale molto luminose con grandi finestre cielo-terra a doppie ante scorrevoli direttamente affacciate sul mare, arredate con eleganti tavoli e sedie di vimini con pareti decorate da tralici con piante di viti a voler ricordare i gazebo delle ville inglesi. I tavoli avevano bordi rialzati, per evitare che oggetti cadessero a terra in caso di mare mosso... Etc.



**Diner donné par Son Altesse le Khedive d'Egypte en l'honneur des Mariages des Princes et Princesses S.A. le Prince Mohammed Twfick Pacha - S.A. le Prince Hussein Pacha - S.A. le Prince Hassan Pacha - S.A. le Prince Toussoun Pacha.**  
Il Cairo, Palazzo Reale, 15 gennaio 1873.

275x170 mm. Menu litografico a libretto su carta porcellana. Ritratto di Isma'il Pacha in testa, lista cibaria manoscritta entro bordura litografica, lista dei vini impressa in litografia entro la stessa bordura.

Straordinario documento storico che testimonia il banchetto offerto da Isma'il Pacha, il Magnifico, nel palazzo reale del Cairo il 15 gennaio 1873, in occasione delle nozze del principe Mohammed Tawfick Pacha, futuro erede del *chedivé*, con la principessa Emina Ilhamy - figlia del principe Ibrahim al-Hami. Lo stesso banchetto celebra anche le contemporanee nozze dei figli minori di Isma'il Pascià, i principi Hussein Pacha, Hassan Pacha e Tousson Pacha. Ismā'īl Pascià, detto anche Isma'il il Magnifico, fu *wālī* e poi *chedivè* d'Egitto tra il 18 gennaio 1863 e l'8 agosto 1879, quando fu rimosso dal trono dal Regno Unito. Mentre era al potere dette un grande impulso alla modernizzazione dell'Egitto e del Sudan, indebitando però drammaticamente il paese. La sua filosofia può essere racchiusa in una dichiarazione che egli rese nel 1879: 'Il mio Paese non è più in Africa; noi siamo ora parte dell'Europa. È pertanto naturale per noi abbandonare le nostre antiche strade e adottare un nuovo sistema, adatto alle nostre condizioni sociali'. Fu sotto il suo regno che si ideò e venne realizzato il Canale di Suez.

81

## LUNCHEON IN GUILDHALL



## IN HONOUR OF THEIR ROYAL HIGHNESSES THE PRINCE AND PRINCESS OF WALES

Thursday, 5th November, 1981

**Luncheon in Guildhall in Honour of Their Royal Highnesses The Prince and Princess of Wales.** London, the Guildhall, 5 novembre 1981.

295x205 mm. Menu a stampa su cartoncino a libretto cordonato di 4 pagine (Royle Print Limited, London).

Tre mesi dopo il 'matrimonio del secolo' Carlo e Diana sono ricevuti a pranzo dal Lord Mayor of the City presso la Guildhall nello stesso giorno in cui la coppia annuncia al mondo la prima gravidanza della Principessa del Galles, annuncio ufficiale che venne fatto appena due ore prima del pranzo testimoniato da questo menu. Il matrimonio di Carlo e Diana ebbe luogo mercoledì 29 luglio 1981 nella cattedrale di San Paolo a Londra, scelta perché offriva più posti a sedere rispetto all'abbazia di Westminster, tradizionalmente usata per i matrimoni reali. Alla cerimonia parteciparono infatti oltre 2 000 invitati, tra cui esponenti delle famiglie reali straniere e numerosi politici e diplomatici. Le nozze da favola furono trasmesse in mondovisione e seguite da oltre 750 milioni di persone, mentre furono almeno 600000 quelle che inondarono le strade di Londra per vedere la sposa durante il tragitto che l'avrebbe portata alla cattedrale.