Data 03-04-2014

59/61 Pagina

1/3 Foglio



TUIT OMILANO

**ALLA BIBLIOTECA BRAIDENSE** LA MOSTRA DEDICATA ALLE "LISTE DELLE VIVANDE" ATTRAVERSO DISEGNI, BOZZETTI ED ETICHETTE di Fiorella Fumagalli

omici e floreali, aulici o maliziosi, stilati per i Savoia e i Borboni o per le navi, i café chantant, le locande e i grand hotel, in occasione del Natale o in tempi di guerra, decine di rari menù d'epoca (in unico esemplare dipinto o stampati a tiratura limitata su carta e su seta) sono esposti nelle teche della Sala Maria Teresa per la mostra "Carte in tavola", allestita alla Biblioteca Nazionale Braidense con l'Accademia Italiana della Cucina e il Comitato Expo 2015.

Fu il principe russo Alexandre Boris Kourakin, ambasciatore a Parigi, a imporre nel 1810 il primo 'menu', cioè una lista 'minuta' delle vivande, sostituendo alla tavola 'alla francese', tutte le portate insieme a inizio convivio, la presentazione 'alla russa' dei piatti, fuori dalla cucina in sequenza prestabilita. Negli stessi anni, come riporta il dizionario Larousse gastronomique, 1938, il Palais-Royal di Parigi concepì l'idea di riprodurre per i clienti, in dimensioni ridotte, la carta dei cibi (spesso illustra-

ta da celebri pittori) affissa alla porta. Da parte loro i cuochi, capofila Antonin Careme con il testo L'arte della cucina francese del XIX secolo. assegnarono alla minestra l'esclusivo ruolo di 'primo piatto', importante come un'ouverture per l'opera lirica. L'invenzione del menù è raccontata anche da libri tratti dal patrimonio della Biblioteca, mentre a parete compaiono disegni, bozzetti originali di menù ed etichette per vini di artisti come Paladino, Adami, Gentilini, Monguzzi, Nespolo, Salvo, Manzoni, Savinio, Crippa, Jacovitti, spesso accolti a tavola dai ristoratori in cambio dei loro pezzi; sovrano il menù per il Café 4Gats di Barcellona dipinto a 17 anni da Picasso. In tutto 300 pezzi storici, selezionati da Gianfranco Schialvino e Adriano Benzi nell'ambito del progetto "Dalla terra alla tavola", che mercoledì 9 alle 18 presenta qui in anteprima il libro "Il genio del gusto. Come il mangiare italiano ha conquistato il mondo", con l'autore Alessandro Marzo Magno e lo chef Allan Bay.



Menù di Jacovitti

Dove

## **VIA BRERA 28**

Biblioteca Nazionale Braidense, Sala Maria Teresa, fino al 30 aprile; ore 9.30/13.30, chiusa domenica, ingresso libero. Info 02 86460907

TUTTOMILANO

59