



WWW.17

**editrice**  
**san marco**


## LA LUNGA STORIA DEL MENU



Dove è nato il menu? Forse in una caverna, migliaia di anni fa, come sostengono alcuni studiosi di paleontologia, la scienza che indaga la cultura e le abitudini dei nostri più antichi progenitori. Infatti, in alcuni anfratti abitati dall'uomo primitivo, si sono trovate pareti con simboli che fanno pensare a una sorta di "elenco delle vivande", forse in vista di qualche rito magico o sacrificale, anche se probabilmente erano i simboli degli animali cacciati dagli abitanti di quella caverna.

Con più certezza, qualcosa simile a un menu lo troviamo associato ai grandi banchetti romani di età imperiale, quelli immortalati anche nel *Satyricon* di Petronio, dove gastronomia e divertimento si mescolavano.

Alcuni secoli dopo, nel Medioevo, i banchetti dei nobili erano l'occasione per sfoggiare piatti e preparazioni (anche centinaia) che ai commensali erano in genere annunciate da un maestro di cerimonia e in rare occasioni erano indicate su liste abbastanza informali.

Fu soltanto dopo la Rivoluzione francese, nei primi dell'Ottocento, che le portate dei banchetti si ridussero, anche se nei primi del Novecento, i menu dedicati a varie occasioni potevano contare ancora su circa 15 portate.

Tuttavia, fu soltanto con la fine del XIX secolo, quando nacquero ristoranti eleganti e moderni, che si incominciarono a proporre regolarmente ai clienti liste e menu che consentivano di conoscere la successione e il tipo di piatti che si sarebbero consumati.

Spetta però al grande chef francese Auguste Escoffier (1846-1935) il merito di aver stabilito le regole fondamentali per redigere correttamente un menu, pubblicate nella sua opera *Le livre des menus*: da quel momento la cucina francese divenne punto di riferimento gastronomico per i maggiori alberghi d'Europa.



### Un po' di storia

Diverse sono le teorie sulle origini del menu. Nel Medioevo non esistevano ristoranti e i nobili organizzavano banchetti sfarzosi nelle proprie abitazioni. Era consuetudine servire le diverse pietanze (anche qualche centinaia) alla francese ovvero disponendole tutte insieme sui tavoli in modo da creare un grande impatto visivo sui commensali. Generalmente venivano annunciate a voce dal maestro di cerimonia. In seguito dopo la Rivoluzione francese si preferì accantonare questo modo troppo sfarzosso di servire pranzi, preferendo un servizio più sobrio, con un numero minore di

A. Solillo – S. Palermo – I SAPERI DELLA CUCINA



WWW.17

editrice  
san marco



portate servite una per volta da valletti. Secondo alcune fonti la comparsa del primo menu risale intorno al 1550, quando il cuoco del principe di Brunswick annotò i nomi delle portate che avrebbe servito in occasione di un'importante pranzo. In seguito pare che il principe abbia preteso che alla sua tavola venisse quotidianamente fornita una lista delle portate che sarebbero state servite. Altre fonti fanno notare come già dalla seconda metà del '700 locandieri e albergatori cominciarono a utilizzare lavagne e fogli dove rendere noto il "piatto del giorno".

Ma è solo intorno alla fine dell'Ottocento, con la nascita di ristoranti più moderni e l'introduzione del servizio alla russa, che si ebbe la reale necessità di conoscere in anticipo e con relativa successione, ciò che si sarebbe mangiato. Poiché il servizio alla russa consentiva ai commensali di essere serviti e di degustare le pietanze ancora calde, venne gradualmente adottato in tutta Europa, sostituendo quello alla francese. Pare

se ne attribuisca il merito al principe Alessandro Borisovic, ambasciatore russo in Francia, che era solito far servire i suoi ospiti da camerieri direttamente a tavola, con pietanze appena uscite dalla cucina.

Il menu comincia a essere presente nei pranzi ufficiali delle casate dei regnanti europei e persino nei banchetti di Napoleone III, si diffonde l'uso di arricchirlo con decori di vario genere e si avverte la necessità di utilizzare una terminologia culinaria appropriata. Fu il grande chef francese Escoffier che dettò le regole per redigere correttamente un menu, e la cucina francese divenne punto di riferimento gastronomico per i maggiori alberghi d'Europa, poiché la lingua usata nei menu era quella francese.

Egli sosteneva che un menu conviviale dovesse contenere 12-13 portate, servite nella seguente successione:

- **hors d'oeuvre** (antipasti caldi e/o freddi serviti in genere a colazione);
- **potage** (minestre brodose servite in genere a pranzo);
- **poisson** (piatti di pesce);
- **relevé** (piatto di rilievo a base di carne o selvaggina, solitamente composto da un unico pezzo portato in bellavista poiché era il piatto più importante del menu);
- **entrée** (piatto d'entrata a base di carne e salse accompagnato da verdure o timballi e sfornati);
- **entrée froide** (spume, mousse e gelatine);
- **sorbet** (sorbetto);
- **rôtis** (arrostiti di carni serviti sia caldi che freddi);
- **legumes** (verdure in varie preparazioni);
- **entremets** (piatto dolce, pasticceria esclusa, servito dopo il formaggio e prima della frutta, o come dessert);
- **savouries** (piccola pasticceria dolce e salata);
- **dessert** (frutta, dolci classici, gelati, mignon).

A. Solillo - S. Palermo - I SAPERI DELLA CUCINA