

Introduzione

Quando nel 1810 il principe russo Aleksandr Borisovič Kurakin, ambasciatore straordinario e plenipotenziario di Russia a Parigi decide, in un pranzo offerto nella sua residenza, di far servire gli ospiti, seduti a tavola, servendo direttamente le varie portate dalla cucina in ordine prestabilito anziché presentarle tutte contemporaneamente su una grande tavola (come nel servizio a buffet o “alla francese”, allora comunemente in uso), viene scritta un’importante pagina nella storia della cucina. Questa innovazione ottiene infatti, nel giro di pochi anni, un successo tale che il cosiddetto “servizio alla russa” diventerà di fatto quello più comunemente impiegato, grazie soprattutto agli evidenti vantaggi gastronomici, in quanto i vari piatti venivano serviti all’esatto punto di cottura e nella sequenza più corretta. Una conseguenza di questa che a buon diritto può essere considerata una vera rivoluzione, è la nascita dell’usanza, a partire dalla metà dell’Ottocento, di annunciare ai commensali il numero ed il tipo di portate su appositi fogli o cartoncini, uno per ciascun ospite, nel tempo sempre più decorati per adeguarsi all’eleganza delle apparecchiature e all’importanza del padrone di casa; diventa quindi un’abitudine conservare a ricordo della serata questi menu che nel tempo sono diventati oggetto di collezione.

Sfogliare una collezione di menu equivale a fare un viaggio nel tempo, un viaggio che si snoda su almeno tre livelli diversi. Il primo è ovviamente quello della cucina: il menu è sostanzialmente una lista di portate e possiamo quindi osservare come varia la struttura del pranzo ed il suo contenuto nel tempo, dall’Ottocento ai giorni nostri, e nei vari ambienti perché sicuramente alla corte del Re si mangiava diversamente rispetto, ad esempio, alle mense delle caserme. Il secondo livello è quello della grafica che può essere legata al padrone di casa (stemmi nobiliari, loghi o immagini pertinenti) o più semplicemente illustrazioni tratte da opere di pittori e disegnatori e comunque espressione delle tradizioni artistiche e degli stili che si susseguono dal liberty ad oggi. Il terzo livello è quello della storia. I pranzi ci parlano di avvenimenti, di personaggi, spesso importanti e comunque di rilievo, e in ogni caso della società e del modo di vivere delle persone che intorno a quella tavola si sono riunite per festeggiare, per onorare, per far politica oppure semplicemente per godere della reciproca compagnia, così che passando da un menu all’altro vediamo dietro questi scorrere la Storia (quella con la S maiuscola) materializzata in alcuni specifici istanti e in specifiche circostanze ma sempre accompagnata da suggestioni che i libri di testo hanno difficoltà a ricreare.

Il nostro viaggio sta per iniziare e i menu, stampati, scritti a mano o con la macchina da scrivere formano un percorso tratto in questo caso dalla mia personale collezione, in verità piuttosto recente ma sufficiente a creare quelle suggestioni e quelle emozioni cui accennavo. Per comodità l’ho diviso in tre tappe, la prima copre il periodo della Belle Époque e arriva alla prima guerra mondiale, la seconda prende il periodo fra le due guerre mentre la terza va dalla fine della seconda guerra mondiale ai giorni nostri.

Prima di iniziare sento di dover fare una precisazione sull’uso dei termini “colazione” e “pranzo” che nel linguaggio ufficiale (almeno fino a pochi anni fa) assumono un significato diverso da quello corrente.

Si potrebbe pensare a un problema squisitamente linguistico legato alla terminologia impiegata in ambienti diversi, ma la realtà è storicamente più complessa come ha recentemente spiegato (e dimostrato) Alessandro Barbero¹.

Fra la fine del Settecento e i primi anni dell'Ottocento in Francia e nel Regno Unito (che possiamo definire come le nazioni guida nell'Europa di quegli anni) le classi più elevate avevano progressivamente modificato gli orari dei pasti quotidiani. In particolare il pranzo, che era il pasto principale del giorno, veniva consumato sempre più tardi fino alle cinque, poi alle sei e alle sette del pomeriggio mentre a metà mattinata, per colmare il vuoto, veniva introdotta una robusta colazione (il *déjeuner à la fourchette*) e scompariva invece la cena serale. Questa nuova moda veniva adottata nell'Ottocento anche dalle classi medie, sempre pronte a copiare i comportamenti dell'aristocrazia, e iniziava a diffondersi negli altri paesi, compresa l'Italia, a volte con l'artificiosa giustificazione del miglior rendimento in quanto si pranzava al termine della giornata lavorativa. Nel Regno Unito e in Francia il processo di spostamento dell'orario del pranzo continuava nel frattempo fino ad arrivare alla sera con un divario di abitudini fra classi sociali e fra città e campagna che non si è ridotto se non nel Novecento.

Mentre nella maggior parte delle nazioni la dizione di "pranzo" (*dinner* in inglese, *dîner* in francese) veniva quindi associata al pasto serale e quello di mezzogiorno diventava "colazione" (*lunch* in inglese, *déjeuner* in francese), in Italia questo avveniva solo a livello ufficiale e protocollare (per adeguarsi alle dizioni internazionali) o in ambienti più formali, come quelli militari, mentre nel linguaggio di tutti i giorni pranzo e cena sono rimasti i termini per indicare i due pasti principali della giornata.

Nel testo ho preferito usare la dizione ufficiale (che è poi quella che ritroviamo nella maggior parte dei menu) usando il termine pranzo anche in senso generico, quando il menu non chiarisce l'orario e limitando l'uso del termine "cena" al periodo più recente, quando impiegato nel menu stesso.

¹ Alessandro Barbero, *A che ora si mangia? Approssimazioni storico-linguistiche all'orario dei pasti secoli XVIII-XXI*, Edizioni Quodlibet, 2017.

Cibo e vino

di Laura Asti*

Cibo e vino, quale mirabile connubio. Cosa c'è di meglio che accompagnare un buon pasto, con un giusto vino, che ne esalti i sapori in un reciproco scambio, alla ricerca del giusto abbinamento? Ma è sempre stato così? No, sicuramente possiamo dire che, sebbene cibo e vino abbiano sempre viaggiato assieme sin dai tempi antichi, l'incursione tra i due elementi, e il concetto di abbinamento, sono sicuramente più recenti, databili a qualche decennio dall'unità d'Italia. Per secoli il vino è stata la bevanda dell'ospitalità e della cultura. Sin dal Medioevo, offrire un buon vino all'ospite era segno di onore e stima. Ma sarà solo con le innovazioni tecniche di conservazione ed invecchiamento del XVII secolo che in Francia, in particolare alla corte di Versailles, si delinea un interesse da parte dei buongustai per i vini che si servono a tavola, complice anche l'alta cucina francese e l'affermarsi dei *terroirs*.

Un precursore delle regole del matrimonio cibo-vino, sarà Brillat-Savarin con la sua *Fisiologia del gusto* del 1825. Nel suo lavoro pionieristico sentenzia che bisogna cambiare più vini nel corso del pasto, rispettare un ordine preciso nel berli, servire lo champagne ghiacciato e i bianchi secchi freschi, i vini devono essere i migliori e provenienti da ogni dove. Alcune sue indicazioni di abbinamento si dimostrano ancora oggi estremamente interessanti e da provare: ostriche e un vecchio Sauternes (possibilmente un'annata vecchia e non troppo zuccherino, aggiungo io) o un Madeira con la minestra (certo ci piacerebbe sapere quale Madeira, si spera un Sercial, e quale minestra, ma sicuramente il grado alcolico del vino avrà un'azione di contrasto alla succulenza del piatto e sarà capace di detergerne l'untuosità).

Quindi la Francia è l'apripista sulla strada dell' abbinamento cibo-vino, e lo notiamo anche in uno dei primi menù che ci vengono proposti, in questa preziosa collezione. Nel menù del pranzo di nozze del 1878 del Barone Coppens d'Eeckenbrugge, troviamo, non solo una ottima varietà di vini, tutti indicati con la loro annata e *terroirs* di provenienza, ma anche degli abbinamenti già molto interessanti, Chablis con le ostriche e Madeira invecchiato con il *potage* (probabilmente Brillat-Savarin era di moda).

Non possiamo certo dire lo stesso per il menu del 1892 per le Onoranze Centenarie a Galileo Galilei, dove in apertura alle ostriche si affianca un Chianti, fortunatamente vengono indicate le cantine di provenienza dei vini, ma non le annate, e il povero Barolo è solo "très vieux". Nel menù di Casa Savoia del 1887, per le celebrazioni a Firenze del Centenario di Donatello, ci si affida alla Francia, proponendo degli straordinari vini ma dimenticandone le annate, e il Sauternes Chateau Rieussec con il *potage* è un abbinamento sicuramente più estremo del Madeira con la minestra.

Per molto tempo, fino alla fine dell'Ottocento, nei pranzi ufficiali del Regno d'Italia saranno i vini francesi a farla da padrone, solo il Barolo verrà ripetutamente inserito nei menù, senza però mai indicarne né la cantina né il *terroirs* di provenienza, qualche volta anche in abbinamenti quanto mai azzardati, come nel menù servito a bordo del *Messaggero*, del 1901, in accompagnamento ad un piatto di triglie alla livornese.

* Laura Asti, di professione Architetto e Sommelier Master Class AIS. Nel 2009, e per alcuni anni, apre e dirige Enonauta, società nata dalla passione per il mondo del vino e affini. Si occuperà della promozione e commercializzazione dei vini di piccole cantine, alcune volte prodotti di nicchia, ma di alta qualità, di corsi di avvicinamento al vino e di viaggi enologici. È stata presente con Enonauta in importanti manifestazioni come Vinoforum, anche come organizzatrice di eventi.

Sebbene oggi, sia sfatato il concetto che il vino rosso non possa accompagnare il pesce, soprattutto se questo è servito in zuppa o con pomodoro, il Barolo resta comunque un abbinamento veramente eccessivo.

Dovremo aspettare i primi del novecento, per vedere finalmente i buoni vini italiani inseriti nei menù, con anche una felice e particolare attenzione alla regionalità del vino in abbinamento. Così vediamo comparire, oltre ai sempre presenti e blasonati Chianti e Barolo, il Bardolino, il Soave, il Valpolicella, il Frascati, il Cinque Terre, e tanti altri, oltre a Moscato e Marsala per accompagnare i dolci.

Ma sono due i vini che meritano qualche ulteriore nota, per la loro ripetuta presenza in molti menù, e cioè lo Champagne e il Capri bianco.

Lo Champagne è perennemente presente in qualsiasi celebrazione e festa, dal varo di una nave all'anniversario, in apertura e chiusura di un pasto, molte volte senza alcuna logica di abbinamento.

A cosa deve lo Champagne il suo successo internazionale, tanto da accompagnare qualsiasi tipo di celebrazione ed evento? Sicuramente alle sue virtù. Il dottor Roques, nella sua *Physiologie médicale* del 1821 scrive, «Alla parola magica Champagne, i commensali intorpiditi e appesantiti dal buon cibo, si risvegliano: questo liquore vivo, etereo, incantevole scuote tutte le menti: gli uomini freddi, gravi, saggi si meravigliano di ritrovarsi affabili». Ma sicuramente il suo successo si deve ancor più alla incredibile comunicazione di chi ne ha parlato e di chi lo ha prodotto, e sebbene lo Champagne, nelle sue innumerevoli declinazioni, riesca ad essere un vino versatile in molti abbinamenti, non sempre questi si possono dire perfettamente riusciti, ma sembra non importare, purché sia Champagne!!

Un discorso diverso merita il Capri bianco, che troviamo già nel menù per il pranzo della Santa Barbara alla Spezia del 1903, e poi ancora nel 1909 al Club dei Rimpiconiti, nel 1913 per l'Esposizione Internazionale Automobili, nei pranzi privati per festeggiare un battesimo, e così ancora nel primo dopoguerra a bordo dell'Andrea Doria. Più logico ci sembra trovarlo nel 1931 in occasione di una gita a Capri, offerta dal Monte dei Paschi di Siena, o nel 1942 alla Mostra d'Oltremare a Napoli, sebbene qui lo si proponga nella versione "stravecchio", cosa veramente singolare, considerando che all'epoca si era poco inclini a far invecchiare i vini bianchi.

Ma come mai un vino bianco, a base di uve falanghina e greco, alle volte con una piccola percentuale di biancolella, prodotto sull'omonima isola, sicuramente ancora oggi poco conosciuto, riscuote tanto successo a cavallo dei due secoli? Non era certo tra i migliori vini bianchi dell'epoca. Eppure...

Già ai tempi di Tiberio sull'isola si produceva un vino bianco, apprezzato dai romani e lodato dall'imperatore, che invece considerava il vino di Sorrento "mediocre aceto", e nei secoli, sebbene con alterne vicende, la produzione vitivinicola sull'isola non fu mai abbandonata.

Dalla metà dell'ottocento, l'isola inizia ad essere una delle mete turistiche più ambite, soprattutto da una ricca *élite* straniera, e sebbene, proprio in quegli anni, la viticoltura locale sia in declino a favore di una più proficua attività turistica, il Capri diviene un vino conosciuto ed apprezzato, il cui nome fa forse sognare rimandando inevitabilmente all'isola, e riscuotendo un successo forse immeritato. Anche negli anni a seguire troverà illustri amatori, come il Presidente della Repubblica Giovanni Leone, frequentatore e fine conoscitore dell'isola, che nel 1977 ne promosse e firmò il decreto istitutivo della Doc Capri. Oggi la produzione del vino è ripresa sull'isola, con due interessanti cantine, e chissà che non lo rivedremo comparire in qualche importante pranzo ufficiale.

Oggi le tecniche di abbinamento cibo-vino si impostano sulle affinità quali-quantitative di ciò che cibo e vino fanno comunicare e si abbinano i vini per contrapposizione o concordanza con le pietanze.

Nell'abbinamento vi sarà, inevitabilmente, una forte componente soggettiva legata al gusto personale, per questo ci si affida nei pranzi ufficiali, all'esperienza dei sommeliers che, in stretta collaborazione con lo chef, creano l'armonia più convincente.

Perché è proprio l'armonia quella da ricercare, il vino deve esaltare il gusto delle pietanze senza sopraffarlo, esso deve, anzi, aggiungere qualcosa al cibo, ma non sarà solo la pietanza a trarne profitto, anche il vino potrà distendersi, aprirsi e fiorire.

E quindi, non ci resta che bere, mangiare e sperimentare...