



## ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953



### FOCUS 1

#### LA NASCITA DEL MENU: DAL "SISTEMA FRANCESE" AL "SISTEMA ALLA RUSSA"

La nascita del menu come "oggetto" si fa risalire al giugno del 1810 e segna lo **storico passaggio tra servizio "alla francese" e "servizio alla russa"**. Nel sistema definito "alla francese" - usato ancora oggi nei pranzi a buffet - tutte le portate, sia pure divise in tre servizi, sono presentate contemporaneamente agli invitati e la scenografia è ad effetto. Il menu tuttavia risulta superfluo perchè le vivande sono visibili a tutti.

L'invenzione del menu con il sistema alla russa si deve al principe **Borisovic Kurakin** - ambasciatore dello Zar Alessandro I presso Napoleone Bonaparte – presso il suo palazzo di Clichy offrì per la prima volta **un pranzo con il rivoluzionario servizio**. Nel **sistema** definito **"alla russa"** le portate sono presentate e servite una per volta, in una sequenza stabilita dall'anfitrione. Sappiamo da fonti coeve che in quella precisa occasione il menu non era stato previsto: gli ospiti furono fatti accomodare a una tavola riccamente apparecchiata, ma senza alcuna vivanda visibile e rimasero sbalorditi da questo fatto. Solo successivamente fu servito il pranzo con le varie portate in logica successione. I commenti sulla bizzarra novità dell'ambasciatore dello Zar si diffusero per tutta Parigi: è evidente che il principe Kurakin non avrebbe osato proporre in Francia un tipo così rivoluzionario di servizio se non fosse già stato sperimentato con successo in Russia.

Dopo l'idea di Kurakin , il menu diventò indispensabile per informare i commensali sulla consistenza del pranzo. Il servizio "alla russa" ha avuto successo perché aggiungeva prestigio all'occasione conviviale, prevedendo che fosse l'invitato stesso a servirsi autonomamente dal piatto di portata presentato dal cameriere. Questo elemento finale del servizio "alla russa" è stato occasione di discussione ed ha prodotto due varianti: **il servizio "all'inglese"** dove il cameriere serve l'ospite e **il servizio "all'italiana"** dove le porzioni preparate in cucina sono servite su un piatto talvolta ricoperto dalla "cloche".

Ufficio stampa Accademia Italiana della Cucina

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Simone Ranaldi

06/44160883 335/5208289 [s.ranaldi@inc-comunicazione.it](mailto:s.ranaldi@inc-comunicazione.it)