



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



### DA VITTORIO EMANUELE II A GIORGIO NAPOLITANO: LA STORIA D' ITALIA RACCONTATA ATTRAVERSO I MENU

*Cosa, dove e con chi hanno mangiato Umberto I di Savoia e Vittorio Emanuele III, Einaudi e Gronchi, Saragat e Pertini. Lo scopriamo nel libro "I Menu del Quirinale" ideato dall'Accademia Italiana della Cucina in occasione delle celebrazioni per i 150 anni della nostra Nazione.*

*Un volume che evidenzia i valori artistici, culinari e culturali degli ultimi 150 anni della storia d'Italia, interpretando attraverso l'evoluzione dei menu, il legame che unisce il cibo all'identità di un popolo.*

#### **MENU DEI SAVOIA: SFARZOSI I PRANZI DI STATO, MENO "RICCA" LA TAVOLA DI TUTTI I GIORNI**

Graficamente pregevoli e di altissimo contenuto gastronomico, i menu dei Re d'Italia presentavano un'ampia varietà di vivande servite: nel corso dell'anno raggiungevano le **500 preparazioni culinarie**. Grande attenzione era riservata alle cucine regionali che si affiancavano con regolarità a quelle dei Savoia e del Piemonte. Caratteristica principale dei Savoia in cucina era la netta differenza quantitativa e qualitativa tra le portate dei pranzi di Stato e la tavola reale di ogni giorno.

Particolarmente avverso alla mondanità **Vittorio Emanuele II**, primo Re d'Italia: ai pranzi di Stato mangiava così poco da creare perfino imbarazzo nei commensali. Prediligeva i cibi semplici e rustici, quali la polenta, i formaggi piemontesi e valdostani, i salumi delle Langhe, la lepre e il cinghiale. Amava bere Barolo e Barbaresco ma gradiva anche Barbera e Grignolino.

Anche **Umberto I** non era incline ai piaceri della buona tavola. Al contrario, la **Regina Margherita** amava molto i ricevimenti e da perfetta anfitrione **rese la tavola dei Savoia una delle più celebri d'Europa**. La sua popolarità in questo campo la fece destinataria di innumerevoli preparazioni culinarie, oltre alla ben nota pizza margherita a lei dedicata. Tra i menu di Umberto I è molto curioso quello che racconta il **pranzo del I convegno mondiale di Araldica di Roma nel 1883**. Ci sono ben **23 stemmi** (è il più ricco della storia), **16 portate e 9 vini**, di cui uno solo italiano: il Marsala Ingham.

Re dai gusti culinari semplicissimi, **Vittorio Emanuele III** aveva una vera e propria venerazione per il pollo arrosto. Fu proprio durante il suo regno che si arrivò ad una sostanziale assimilazione tra la tavola reale e la tavola borghese. Ospitò a tavola molti Capi di Stato stranieri come testimonia il **menu della cena in onore dello Zar Nicola II del 6 febbraio 1911**. Il cartoncino (cm 19x12) è di estrema eleganza grafica e la cucina è internazionale perché include piatti francesi, inglesi e italiani.

Sia come luogotenente generale del Regno, sia come 'Re di maggio', **Umberto II** ebbe ben altri pensieri che nulla avevano a che spartire con la gastronomia e con i menu. Tuttavia dalla raccolta

dell'Accademia emerge il menu **del suo matrimonio con Maria José del Belgio**. Per l'occasione vennero servite: uova alla Montebello, aligusta con salsa tartara, fagiani allo spiedo con crescioni, insalata fiorentina, gelato alla crema palermitana e la classica torta nuziale.

#### **I MENU DEL QUIRINALE AI TEMPI DELLA REPUBBLICA**

Suntuosi e raffinati, talvolta tradizionali e talvolta estrosi: i **menu degli 11 Presidenti della Repubblica** ci offrono un panorama completo sull'evoluzione nel tempo dei gusti e degli stili di vita. Una sola regola culinaria ha caratterizzato, in ogni era, la tavola da pranzo del Quirinale: **le portate sono sempre state al massimo 6 e i vini mai più di 3**. D'altronde, soprattutto dagli anni 60 in poi, i moderni dettami della dietetica hanno iniziato ad influenzare lo stile alimentare degli italiani e anche la tavola Presidenziale ne ha risentito. Ma, mentre in Italia i pranzi offerti dai Presidenti della Repubblica ai loro colleghi stranieri prevedevano uno stile sobrio, **all'Estero i nostri Capi di Stato sono sempre stati accolti a tavola da menu particolarmente sfarzosi**, graficamente ineccepibili, con pagine intere dedicate alla nostra cultura e alla nostra storia.

#### **ESSENZIALI I MENU DI EINAUDI, ELEGANTI E RAFFINATI QUELLI DI GRONCHI**

Con **Enrico De Nicola** prima e **Luigi Einaudi** poi, i menu dei pranzi di Stato erano essenziali, esili e disadorni. Bisogna però precisare che, in quegli anni, l'Europa doveva risollevarsi dagli orrori della guerra e sarebbe stato inconcepibile indulgere troppo nella forma. Il **28 ottobre 1954**, a Roma, **Einaudi riceve il ministro sudanese Nur el Din**. Per questa occasione il pranzo prevedeva: timballo di spaghetti alla romana, ristretto in tazza, filetto di manzo alla brace, legumi di stagione, santo onorato e cestini di frutta. Per quanto riguarda i vini compaiono Riesling, Chianti Melini e Marsala Florio. Da segnalare che nei menu di Einaudi venivano inseriti spesso i vini di sua produzione: il Presidente possedeva infatti estesi vigneti a Dogliani, località famosa per il Dolcetto e una proprietà più piccola a Barolo.

Eleganti invece i **menu di Gronchi**. Durante la sua Presidenza fu adottata l'abitudine di armonizzare i cartoncini del menu con il vasellame. Molti i suoi viaggi all'Estero: l' **8 marzo 1956 a San Francisco, Gronchi è ospite del Governatore della California**. Presso il prestigioso Hotel Fairmont, il nostro Presidente della Repubblica fu omaggiato con il seguente menu: insalata di granchi, filetto di bue ai funghi, patate alla parigina, asparagi alla milanese, crêpes Alaska. In suo onore si bevvero due vini italiani, Soave e Chianti Classico, e uno Champagne. Va ricordato inoltre che Giovanni Gronchi è stato il primo Presidente della Repubblica italiana ad avere avuto **l'onore di un banchetto alla Guildhall di Londra**, la storica sede di rappresentanza del Lord Mayor, il sindaco della capitale britannica.

Anche **Antonio Segni** fu un Presidente della Repubblica molto dinamico. Il **19 febbraio 1964 venne ospitato a Parigi dal generale Charles de Gaulle**, allora Capo dello Stato. Per quella occasione il menu recitava: vellutata di pollo, filetti di sogliole alla Joinville, anatra alla moda di Nantes, fegato grasso delle Lande e soufflé ghiacciato al Grand Marnier, con quattro vini fra cui il prestigioso Château Lafite Rothschild.

Da piemontese autentico **Giuseppe Saragat** amava particolarmente la buona tavola. Durante la sua Presidenza le portate dei pranzi di Stato aumentarono di numero e le vivande servite più di frequente furono i **ravioli alla piemontese** e le **trote**, spesso provenienti **dalla Valle d'Aosta**, regione dove il Presidente era solito trascorrere le vacanze.

#### **DA LEONE A CIAMPI, PASSANDO PER PERTINI: IL QUIRINALE SPOSA I DETTAMI DELLA DIETETICA**

A partire dagli anni 70, con **Giovanni Leone** al Colle, i menu del Quirinale subirono notevoli cambiamenti: ai banchetti ufficiali vennero servite **meno portate e soprattutto più leggere**. Da

un punto di vista stilistico sui cartoncini dei menu non vennero più indicati i contorni ai piatti principali (ma ovviamente erano sempre presenti). È singolare la quasi totale assenza dalla tavola di specialità napoletane, nonostante l'origine della coppia presidenziale. All'Estero Leone venne ricevuto, tra gli altri, dal Presidente della Repubblica Francese George Pompidou che offrì al nostro presidente una cena al Palazzo del Trianon di Versailles, documentata da un celebre menu dove in copertina trionfa la Reggia del Re Sole.

**Sandro Pertini** quando fu eletto Presidente della Repubblica aveva la veneranda età di 82 anni. Sono rarissimi i menu presidenziali nella residenza napoletana Villa Rosbery: Pertini infatti non poteva mangiare troppo e il menu iniziava con un brodino leggero, seguito da carni bianche e pesce, in particolare la spigola. Spesso e volentieri però, il vulcanico Presidente mordeva il freno e si faceva giustizia da solo ordinando piatti 'proibiti' e lasciando di stucco i presenti, come dimostra la sua passione per il babà allo zabaione. Poche invece le testimonianze relative ai gusti culinari di **Francesco Cossiga** che tuttavia ebbe il privilegio rarissimo di due banchetti in suo onore alla Guildhall di Londra, a tre soli anni di distanza l'uno dall'altro e i due relativi menu sono raccolti nel libro.

Nel corso della Presidenza **Scalfaro** vi furono molte novità piacevoli nei menu del Quirinale. Da un punto di vista artistico, in occasione delle visite dei Capi di Stato stranieri, sulle copertine dei menu a libretto furono riprodotti gli stupendi arazzi vanto del Quirinale. Allo stesso tempo le liste delle vivande furono scritte sia in italiano sia nella lingua dell'ospite, soluzione intelligente e cortese.

**Ormai le portate sono soltanto 3:** un primo, un piatto di carne o di pesce convenientemente guarnito e un dolce leggero.

La tavola del Presidente **Ciampi** racconta un modo di mangiare decisamente frugale rispetto ad altri tempi, come viene attestato dal menu della vigilia di Natale 2002 durante la quale al Palazzo del Quirinale si mangiarono: mezze maniche alla melanzana, gallinella bollita, patate, carciofi, zucchine e carote cotte al vapore e dolci natalizi.

Infine i menu di **Napolitano** - sobri ed essenziali nella forma - raccontano la grande attenzione del Presidente della Repubblica verso la qualità dei cibi e il binomio gusto-salute. Napolitano infatti pone grande importanza alle dinamiche dell'alimentazione, oltre ad essere appassionato della storia della civiltà della tavola. Come dimostra del resto il recentissimo menu del **7 gennaio 2011, per la visita del Presidente della Repubblica a Forlimpopoli presso "Casa Artusi" per l'inizio delle celebrazioni dedicate al centenario della morte di Pellegrino Artusi**. Il pranzo è un omaggio alla stretta tradizione regionale: crostini di tartufi, cappelletti all'uso di Romagna, tordi finti, cardi gratinati in abbinamento alla piadina romagnola, pesche ripiene (nettarine IGP di Romagna) e infine torta di mandorle e noci. Tra i vini dominano il Morose Spumante rose brut da uva di un Centesimino, il Notturmo Sangiovese IGT e I Croppi Albana di Romagna. Interessante notare che nel menu, a fianco di ogni pietanza viene indicato un numero: si riferisce alla ricetta del libro della "*Scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*" di Pellegrino Artusi.

**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)