

MENÙ PIEMONTESE DALL'UNITÀ D'ITALIA AL PRIMO CONFLITTO MONDIALE





MENÙ PIEMONTESI DALL'UNITÀ D'ITALIA AL PRIMO CONFLITTO MONDIALE

Collezione e catalogo della mostra
a cura di Domenico Musci

6 giugno 2011 - 31 agosto 2011
Biblioteca della Regione Piemonte
via Confienza, 14 - Torino

Collana "Mostre della Biblioteca della Regione Piemonte", n. 12/2011

Presidente

Valerio Cattaneo

Vice Presidenti

Riccardo Molinari

Roberto Placido

Consiglieri Segretari

Lorenzo Leardi

Gianfranco Novero

Tullio Ponso

*Direzione Comunicazione istituzionale
dell'Assemblea regionale*

Direttore: Rita Marchiori

Settore Comunicazione e Partecipazione

Dirigente: Daniela Bartoli

Coordinamento mostra:

Dario Barattin

Federica Albertini

Settore Informazione

Dirigente: Marina Ottavi

Carlo Tagliani

Gabinetto della Presidenza

Dirigente: Domenico Tomatis

Daniela Roselli

Fotografie

Paolo Siccardi

Stampa

F.lli Scaravaglio & C. srl

© Consiglio regionale del Piemonte, Torino, 2011

ISBN 978-88-96074-30-5

In copertina:

11 settembre 1888 - Torino - Scorta d'onore

La Città di Torino si onora di offrire, presso il prestigioso Hotel d'Europe, il pranzo ufficiale ai "Sigg. Componenti la scorta d'onore degli augusti sposi S.A.R. il Duca d'Aosta con la principessa Laetizia Bonaparte".

Un matrimonio combinato dall'Arcivescovo di Torino Gaetano Alimonda, confessore di entrambi gli sposi: "Raccogliendo le confidenze aveva scoperto due anime solitarie: lei fremeva dalla voglia di vivere, imprigionata com'era a Moncalieri da una madre dedita unicamente a opere pie. Lui pronto a risposarsi con la figlia di sua sorella Clotilde. La nipotina ha 21 anni, lo zio Amedée, come lei lo chiamava, ne ha 43".

Il coloratissimo "Menu" in cromolitografia è decorato dall'aquila che protegge lo scudo reale tra nastri e fiori, in basso lo stemma della città con il toro rampante.

In IV di copertina:

9 marzo 1886 - Torino - Maschere italiane

Il Pranzo in onore delle Maschere Italiane del "Terzo Carnevale di Torino - Società Gianduia" è all'insegna non solo della goliardia ma anche della Beneficenza, con lo stendardo retto da Gianduia con sullo sfondo la Basilica di Superga e la Mole Antonelliana (all'epoca senza la guglia) e i simboli artistici della musica e della pittura.

Tutte le voci delle portate sono elaborate al fine di citare tutte le Maschere Italiane (tredici), che fanno passare quasi inosservata la quantità e la qualità dei numerosi piatti serviti: Ostriche Pantalone/ Zuppa Brighella/Salsa alla Cecca/Filetto di bue alla Stenterello/Pollastre (allevate da) Giacometta/ Pasticcio di pernici alla Balanzzone/Punch alla Rogantino/Asparagi alla Meneghino/ Aragosta alla Capitan Spavento/ Macedonia di frutti Tartaglia/ Gateau Balia 'd Gianduia/ Gelato alla Pulcinella.

PRESENTAZIONE

La cucina piemontese è ricca di sapori e di storia, la varietà del territorio ha, da sempre, prodotto una differenziazione nella gastronomia delle diverse aree geografiche della regione.

Se è vero che la nostra cucina è fra le più raffinate d'Italia, tale qualità va ricercata non solo nell'influenza della vicina Francia, ma anche nelle antiche tradizioni strettamente legate ai prodotti locali, che hanno conservato i buoni gusti di una volta, legati spesso alla freschezza e alla genuinità dei prodotti della campagna, elementi importanti da cui non furono immuni nemmeno i ricercatissimi chef d'Oltralpe.

La morfologia del territorio piemontese ha prodotto, quindi, una cucina varia e la presenza, nei secoli scorsi, di una popolazione suddivisa in distinte classi sociali ha permesso di differenziare una cucina più "popolare" - che esprimeva la propria creatività attraverso le materie prime a disposizione - da una più "ricca" ed elaborata. Quest'ultima, propria delle corti e della nobiltà, era influenzata in particolar modo dalla Francia, considerati i legami storici con il Piemonte sabauda.

La mostra "Menù piemontesi dall'Unità d'Italia al I conflitto mondiale" descrive, attraverso una vasta raccolta di *carte*, l'evoluzione della nostra cucina a partire dal 1861.

I menù riportati nel catalogo che accompagna la mostra sono singolari e creativi. Propongono differenti portate a seconda dell'occasione del convivio, sia esso celebrativo di un evento politico, storico o culturale, oppure un semplice momento di aggregazione per deliziare il palato di nobili, personalità di spicco e intellettuali.

La cucina che viene presentata è ricca, gustosa e decisa nei sapori, un'evoluzione che ha soddisfatto, nei secoli, i gusti e le esigenze dei molteplici commensali che si sono seduti alla "tavola piemontese".

La nostra regione vanta di aver deliziato i palati più sofisticati come, per esempio, quello di Napoleone che si dice fosse ghiotto dei famosi "petites batons de Turin" o quello di numerosi re e principi, spesso abituati alla raffinata cucina francese ma piacevolmente colpiti dai sapori nostrani.

Anche l'arte culinaria fa, quindi, parte di un popolo e soprattutto della sua storia. Il Consiglio regionale è lieto di sostenere questa iniziativa che rappresenta certamente un modo alternativo per conoscere più a fondo le nostre tradizioni e le vicende che hanno portato la cucina piemontese a essere un territorio senza frontiere, la cui unica regola è dettata dalla creatività non solo di celebri cuochi e di appassionati ma

anche di ricercatori, studiosi o semplicemente curiosi che hanno ripreso e rielaborato oggi i sapori e i menù di un tempo. Possiamo, dunque, essere orgogliosi di quella storia, anche culinaria, che ha regalato prestigio e ricercatezza al Piemonte.

Valerio Cattaneo
Presidente del Consiglio regionale del Piemonte

Menu Piemontesi dall'Unità d'Italia al primo conflitto mondiale

E' indubbio che la cucina piemontese derivi da quella francese, ne sono testimonianza i menu della cucina reale e nobiliare di metà e fine Ottocento, che ricalcano gli schemi classici d'Oltralpe.

Non poteva essere diversamente per il fatto che nelle stesse cucine dei Savoia il Capo Cuoco per prestigio doveva essere francese.

E' una cucina che domina il panorama internazionale grazie alla sua centralità e alla qualità indiscussa dei loro cuochi; la svolta "moderna" è ad opera di Antonin Careme, attivo nelle cucine più blasonate e autore del fondamentale testo "La cuisine classique" del 1856, importante riferimento per tanti suoi allievi.

E' a lui che si ispira il Capo Cuoco dei Savoia Edouard Héroul, in servizio dapprima presso il Principe di Carignano poi Re Carlo Alberto e dopo la sua abdicazione, per Vittorio Emanuele II, per un lungo e incisivo periodo, dal 1844 al 1875.

Tutti i menu ufficiali portano la sua firma, diligentemente riportati sul suo testo "Les Royal-Diners" (1878) redatto al rientro a Parigi a fine servizio. Una testimonianza unica dello svolgimento dei banchetti a Corte con le date, il luogo, il numero di coperti, l'abbinamento vini, articolati nel rispetto dei canoni della cucina francese, che testimoniano fastosità e opulenza, soprattutto da esibire.

La presenza del Menu in tavola a disposizione dei convitati è conseguenza del sovvertimento dal "servizio alla francese" a quello cosiddetto "servizio alla russa" attribuito all'innovativo metodo usato dal principe russo Alexandre Kourakin, ambasciatore a Parigi dello zar Alessandro I, nel primo decennio dell'800 nella sua villa di Clichy alle porte del capoluogo; metodo che andò gradatamente a sostituire il precedente per la sua praticità e convenienza. Questo tipo di servizio, ai giorni nostri ampiamente acquisito, richiede la necessità di informare i convitati del cibo che verrà servito, a differenza del precedente in cui tutte le portate erano esposte contemporaneamente in tavola, da qui la nascita del cartoncino-menu con sviluppo collezionistico (e di conservazione) dopo la metà dell'Ottocento. Contemporaneamente alla cucina aristocratica ufficiale si sviluppa in Piemonte una nuova gastronomia, originata dalla prima, ma con caratteristiche proprie, più snella, più accessibile e rivolta all'ampia popolazione borghese di politici, professionisti, artisti, commercianti, categoria che si affaccia ai benefici della maggior democratizzazione.

E' una trasformazione che procede da una intensa serie di pubblicazioni che prendono l'avvio già da Giovanni Vialardi (Sotto-Capo Cuoco dei Savoia) con la stampa del suo "Trattato di cucina" (1854) e della successiva "Cucina borghese" (1863), testi che avviano ad una estensione

dei piaceri della cucina a quello strato emergente di popolazione; in questa operazione letterario-gastronomica era stato preceduto di poco dal suo collega Francesco Chapusot, anch'esso cuoco dell' aristocrazia a Torino, con il testo pionieristico in quattro dispense "La cucina sana, economica ed elegante" (1846) e ancor più con la "Cucina casalinga, sana, economica e dilicata"(1851) con tre successive edizioni fino al 1855.

La cucina popolare acquisisce una conoscenza straordinaria di preparazioni gastronomiche dalle frequenti occasioni di pranzi nobiliari in cui sono chiamati a collaborare cuochi e cuoche indipendenti arruolati per l'occasione, che fanno tesoro degli insegnamenti e riportano di riflesso, nei ristoranti e nelle case, tutto quell'importante bagaglio di cognizioni; si ripete ad un livello inferiore il procedimento avvenuto in Francia all'epoca della Rivoluzione in cui i cuochi dei nobili rimasti senza lavoro, avviarono il nuovo cammino della ristorazione pubblica.

Il "Menu aristocratico" si evolve fino a diventare un consolidato "Menu borghese" con una lenta trasformazione che abolisce i prodotti lussuosi e il numero delle portate, scopre gli alimenti freschi del territorio e abolisce le preparazioni occultate, mantenendo tuttavia una riconoscibile schematizzazione dell'impostazione originale.

Nessun documento è più affidabile del Menu posto a tavola per riportare con esattezza inconfutabile la successione delle portate, la data, l'occasione sociale; il Piemonte a confronto di altre regioni, grazie alla sua storia, dispone di un enorme patrimonio di queste "piccole carte" che sono state conservate sia da Enti pubblici sia da collezionisti privati pronte a raccontarci la storia a tavola dei "momenti di festa".

Oltre alla gastronomia in evoluzione in una epoca di grande trasformazione, i menu testimoniano eventi sociali e una grande vitalità di iniziative che coinvolgono l'aristocrazia e poi l'emergente borghesia; si rivela una umanità che coglie ogni occasione per incontrarsi a tavola: la consegna di una onorificenza, l'elezione di un deputato, l'inaugurazione di una bandiera, di un edificio pubblico, le ricorrenze annuali di associazioni di industriali, di medici, avvocati, di società operaie, di circoli sportivi, di militari, di pompieri, di coscritti, di festeggiamenti nella pionieristica villeggiatura fino alle tradizionali nozze.

Se la maggior parte dei menu riguarda il capoluogo torinese, vi è tuttavia un' ampia visione di tutto il Piemonte: da Lanzo a Dogliani, da Moncalieri a Piossasco, da Rivoli a Lessona, da Caraglio ad Avigliana, da Barbania a Biella, con "carte fragili" che ci permettono di osservare una consolidata tradizione della gastronomia piemontese: una cultura che è la somma di quanti hanno operato per la sua esistenza, per la sua civiltà e per la sua conservazione, essa fa parte di un patrimonio che merita di essere conosciuto e tramandato.

Domenico Musci



17 settembre 1859 - Torino
Delegati del Municipio di Milano



10 febbraio 1861 - Torino - Savoia - giornaliero
Siamo alla vigilia della proclamazione del Regno, la prima seduta che comprendeva deputati di tutte le regioni annesse (tramite plebiscito), avvenne il 18 febbraio 1861. Il 17 marzo il Parlamento proclamò la nascita del Regno d'Italia, stipulata dall'articolo: "Vittorio Emanuele II assume per sé e per i suoi successori il titolo di Re d'Italia". Impostazione e termini sono in lingua francese, d'altronde la lingua ufficiale a corte è il francese e in privato il piemontese: il Potage è d'orge perlé, al quale seguono Polli novelli con salsa di ristretto di tartufo (à la Villerois), Bue alla moda che il Sotto Capo Cuoco giudica: "eccellente e ricco piatto"; la carne bianca in alternativa è Supreme alla Financiera, un piatto di cacciagione con Filetti di lepre al Madera, Carciofi con salsa Veneziana; il pranzo è diviso da Lingua in gelatina (Langue à la gelée) e da Salé et Beurre che equivale agli Hors d'oeuvre; gli arrostiti finali sono di Tacchini e di Pernici, mentre il dolce è Chantilly alla vaniglia e il Gelato è una Crema alla cannella e pesche.



16 maggio 1865 - Torino - Savoia - giornaliero
 "Menu" con lo stemma reale in un modulo da compilare a penna giornalmente; il numero delle portate non si discosta dai pranzi ufficiali, per la prima volta compare il "Potage" Maccheroni (à la Royale) che il Capo Cuoco Hélouis raccomanda di tagliare della lunghezza di due centimetri; seguono piccole Fritture, Noce di vitello con piselli, Faraone ai funghi, Insalata di storione alla Parigina, Carciofi con salsa olandese, poi la voce Salè et beurre che sostituisce l'Hors d'oeuvre, e diventerà il termine usato per indicare gli antipasti nei menu della borghesia; la portata degli arrostiti è rappresentata da Quaglie con crescione; gran finale con dolci e gelati: Bavarese alla nocciola, Pasticceria assortita, Gelato di Schiuma alla vaniglia e di Pesca.



28 febbraio 1868 - Torino - Principe Umberto
 Il logo del principe Umberto decora il cartoncino destinato ai "Menu" giornalieri compilati a penna con il corretto abbinamento dei vini (francesi selezionati); l'apertura del pranzo è con il servizio di Ostriche al quale segue il Potage con riso; a differenza di altre occasioni compare la portata di Salè et Beurre ovvero gli antipasti, all'inizio del pranzo come verrà consolidato in seguito; molto ricca la successione delle portate con Salmone in salsa d'astice, Filetto di bue guarnito di carciofi, Fagiani in salmi, piatto freddo di volatili, divide il pranzo il Punch alla romana ovvero il sorbetto, prima delle Quaglie arrostito con Cavolfiori; nei dolci Bavarese al cioccolato e Torta millefoglie per finire con il Gelato di ciliegie. A distanza di circa due mesi, il 24 aprile il Re annunciò al Papa con solenne lettera, il matrimonio del principe con la cugina Margherita di Genova, per cui richiedeva il consenso del Papa per la consanguineità.



14 marzo 1868 - Torino - Hotel D'Europe



13 febbraio 1871 - Torino - Nobiliare

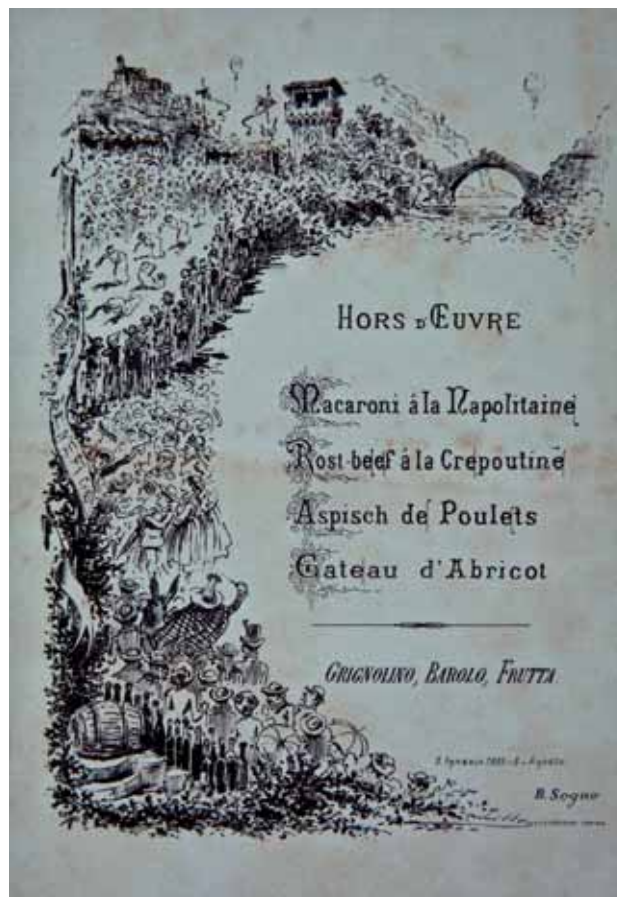
La corona di Corte (tradizionale) sovrasta la sigla intrecciata "R F"; i motivi ornamentali evidenziano un calice. Nel gennaio il Re fu preceduto a Roma dal principe Umberto nominato comandante del Corpo d'Armata stanziato nella Capitale, il 2 luglio la Capitale venne trasferita da Firenze a Roma.

Il "Menu" si distingue per la presenza di due primi piatti, il tradizionale Consommé e il locale Riso alla Piemontese che prevede sempre la presenza di tartufi che ritroviamo nel piatto di Cappone (Chapon truffé à la Périgord), tre preparazioni fredde con Pain de foie-gras, Galantine de faisan, Paté de lièvre oltre ad un Insalata di pesci alla Russa. Sono serviti due vini dalle estremità della Penisola: il Marsala e il Barolo.



8 maggio 1880 - Rivoli - Inaugurazione

In un unico disegno litografico sono descritti il luogo, l'occasione sociale e le specialità gastronomiche della cerimonia: il luogo è il Castello di Rivoli che domina il menu e che si può raggiungere con il fumante trenino disegnato in basso a sinistra; l'occasione è evidente dalla centralità della tavolozza di pittore e dal mazzuolo, scalpello, compasso degli scultori, evidentemente per una mostra d'arte, verso la quale si avvia una folla precipitosa (in basso a destra). Il menu "parlante" si serve di volti tipici della Gran Bretagna per i "Sandwich à l'anglaise"; niente di più eloquente del Duomo di Milano in padella per il "Riz à la Milanaise"; un vassoio con carne affettata e funghi descrive la portata di "Roastbeef (sic) aux champignons"; più inquietante la figura dell'"Aspich (Aspic) de poulets" con il pollo con corpo di serpente; decisamente più allegro è il piatto di "Salade parisienne" con il ballo sfrenato di una coppia di ballerini ai bordi del piatto; realistica la forma del dolce con i biscotti savoirdi a cupola per il "Biscuits à la vainille" e la rappresentazione del deserto per il Dessert, del quale fanno parte un rustico dolce (del tanti paesi del Piemonte ne contendono l'origine), i "Torcett d' Rivoli". La spiritosa rappresentazione relega i vini nei contenitori dei liquidi necessari alla pittura (olio di lino, acquaragia) che sono sostituiti da "Moscato Amaro", "Grignolino", "Champagne Scala".



5 agosto 1883 - Lanzo - Sant'Ignazio

Un sintetico "Menu" redatto in termini francesi è incorniciato da un fitto disegno a firma di Camillo (Marietti) disegnatore del giornale umoristico il "Fischietto"; rappresenta un corteo che si snoda dal basso verso l'alto colle di Sant'Ignazio, in una gita a favore degli Istituti di Carità di Lanzo e dei danneggiati dell'Isola d'Ischia. Il Banchetto servito dal ristorante Sogno di Torino prevede antipasti (Hors d'oeuvre), Macaroni à la Napolitaine, Roast-Beef (esatto Roast-beef) à la Crepoutine, Aspich (Aspic) de Poulets, Gâteau d'Abricot ovvero Torta d'Albicocche, Frutta, il tutto annaffiato da Grignolino e Barolo.



30 novembre 1883 - Torino - Circolo Borgo San Secondo

I soci del Circolo del Borgo San Secondo offrono il "Pranzo d'onore" al proprio presidente, il cav. Enrico Chiola e al comm. Giuseppe Montaldo, consigliere provinciale, in una Minuta decorata da stendardi e imbandigioni di tavola.

E' particolare il Risotto con uccelletti e tartufi (e non il tradizionale Potage); la voce Lupo di mare sta per il termine più conosciuto di Branzino; una ripetizione non sgradita è quella dei tartufi nella finanziaria di guarnitura al Bue; apre la sequenza dei vini il Capri bianco, poi il Grignolino da tutto pasto, rilevato alla fine con Barolo vecchio e Marsala per la Charlotte alla russa e i Dolci.



9 marzo 1886 - Torino - Maschere italiane

Il Pranzo in onore delle Maschere Italiane del "Terzo Carnevale di Torino - Società Gianduia" è all'insegna non solo della goliardia ma anche della Beneficenza, con lo stendardo retto da Gianduia con sullo sfondo la Basilica di Superga e la Mole Antonelliana (all'epoca senza la guglia) e i simboli artistici della musica e della pittura.

Tutte le voci delle portate sono elaborate al fine di citare tutte le Maschere Italiane (tredici), che fanno passare quasi inosservata la quantità e la qualità dei numerosi piatti serviti: Ostriche Pantalone/Zuppa Brighella/Salsa alla Cecca/Filetto di bue alla Stenterello/Pollastre (allevate da) Giacometta/Pasticcio di pernici alla Balanzone/Punch alla Rogantino/Asparagi alla Meneghino/ Aragosta alla Capitan Spavento/ Macedonia di frutti Tartaglia/ Gateau Balia 'd Gianduia/ Gelato alla Pulcinella.



7 giugno 1886 - Torino - Desiderato Chiaves

Per il "Menu" del "Pranzo offerto dagli Amici del Circolo degli Artisti al presidente Desiderato Chiaves" viene incaricato il noto umorista Casimiro Teja, che in una fitta pagina di disegni illustra la carriera del Deputato del I° Collegio di Torino, dall'Università alle varie arringhe e interventi politici insieme alla divertente partecipazione per il festeggiamento del Bogo carnevalesco. È legato al mondo artistico quale presidente della Società Promotrice delle Belle Arti.



18 giugno 1886 - Torino
50° anniversario bersaglieri

Il "Festeggiamento del 50° Anniversario della Fondazione del Corpo dei Bersaglieri ed Onoranze al Generale Alessandro Lamarmora" nella stesura della "Nota del Pranzo" rievoca appositamente in ogni portata le situazioni e i luoghi legati alle vicende dello storico Corpo militare, dall'Antipasto detto alla Bersagliera, alla Salsa di Crimea, dal Bue braciato detto ai Cento Cannoni, al Pollo arrosto alla San Martino, tutte le portate accompagnate patriotticamente "dai Vini dei Colli d'Italia", nel Ristorante Casino di Campagna di Razzano Giuseppe, nella Barriera di Piacenza.



11 settembre 1888 - Torino - Scorta d'onore

La Città di Torino si onora di offrire, presso il prestigioso Hotel d'Europe, il pranzo ufficiale ai "Sigg. Componenti la scorta d'onore degli augusti sposi S.A.R. il Duca d'Aosta con la principessa Laetizia Bonaparte".

Un matrimonio combinato dall'Arcivescovo di Torino Gaetano Alimonda, confessore di entrambi gli sposi: "Raccogliendo le confidenze aveva scoperto due anime solitarie: lei fremeva dalla voglia di vivere, imprigionata com'era a Moncalieri da una madre dedita unicamente a opere pie. Lui pronto a risposarsi con la figlia di sua sorella Clotilde. La nipotina ha 21 anni, lo zio Amedée, come lei lo chiamava, ne ha 43".

Il coloratissimo "Menu" in cromolitografia è decorato dall'aquila che protegge lo scudo reale tra nastri e fiori, in basso lo stemma della città con il toro rampante.



2 giugno 1889 - Torino - Reale

In copertina l'aquila con ali spiegate e in petto lo scudo crociato sabauda, nelle due pagine interne è stampato in oro antico il "Menu" del Diner nei classici canoni della cucina francese, intervallato dal Punch à la Romaine; è particolare il Potage di testa di cervo e la ricca scelta dei vini dallo Chablis al St. Julien, dallo Champagne Epernay al Tokai.



**25 maggio 1890 - Torino
Albergo Dogana Vecchia**

Il Pranzo in onore del cav. Pietro Marchis presso l'Albergo della Dogana Vecchia in via Cernaia, è stilato in lingua italiana mantenendo tuttavia l'impostazione secondo i canoni francesi, è un primo passo verso l'indipendenza gastronomica, osservata anche attraverso le voci di alcune portate, quale il Pasticcio di fegato non è più alla Périgord ma alla Fiorentina, gli Asparagi sono alla Parmigiana, la Torta (segnata ancora Gateau) alla Solferina in riferimento alle battaglie risorgimentali; anche i vini del territorio, dal Bianco di Strevi al Grignolino (in boccie) al Barolo, con un tributo finale allo Champagne.



15 maggio 1893 - Torino - Corso d'Igiene Pratica

Il "Corso d'Igiene Pratica - inauguratosi in Torino nella Primavera del 1893" si conclude nel migliore dei modi, ovvero con un inconsueto e gratificante "Pranzo offerto dai Medici ai loro Professori". I Medici non badano certo alla dieta a giudicare dalle numerose portate di carne: Bue alla Primavera, Camoscio alla Cacciatora, Capponi allo spiedo e la successione dei vini: Bianco secco, Grignolino in caraffe, Barolo e "Sciampagna" in ghiaccio.



31 maggio 1893 - Torino - Nastrino

Difficile interpretare questo cartoncino che riporta sullo sfondo in una successione ininterrotta i nomi Paola, Annibale, Maria, Gherardo ed è accessoriatato di un rametto con nastro e di piombino che riporta anch'esso i nomi e la data. Insolito è l'inizio del pranzo non con il tradizionale Potage, bensì con "Risotto à la Piemontaise" che il cuoco di Corte Giovanni Vialardi nel suo "Trattato" prescrive con "un ettogramma di tartufi bianchi, 1'ettogramma di butirro fresco, 60 grammi di parmigiano grattugiato".



18 giugno 1893 - Castagnole di Viù - Villeggiatura

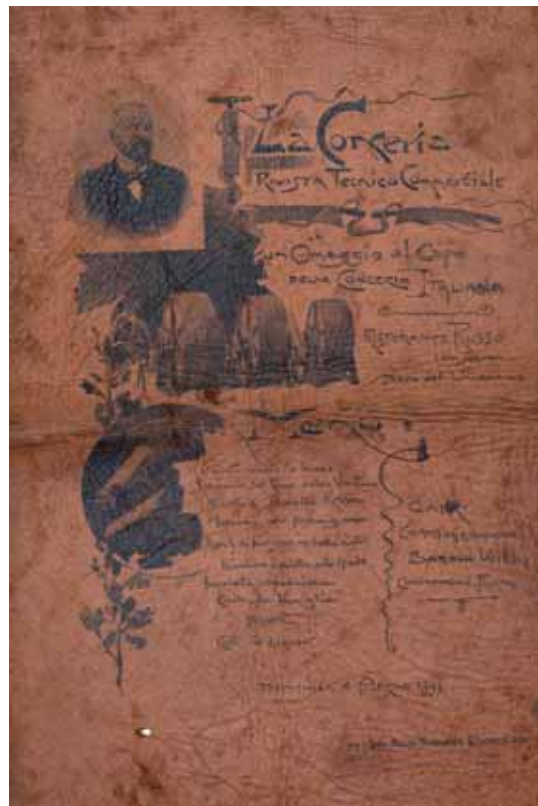
Due artistiche cartoline stampate in cromolitografia con due soggetti differenti, uno illustrato con trofei di caccia, selvaggina e verdura, l'altro con festoni di frutta, hanno la funzione di incorniciare la Minuta della domenica 18 giugno 1893 alle ore 12 precise e servono nel contempo come ricevuta per chi la possiede dell'avvenuto pagamento della somma di Lire 5; la cartolina attesta il "Pranzo inaugurale della stagione estiva", che si svolge all'Albergo del Passatempo alla fermata di Castagnole; la modalità è garantita dal Presidente Bolognino, che completa la cartolina con il nome del destinatario pagante (in questo caso sono segnati a matita il sig. dottore Vinardi e Vinardi Margherita).

Dopo il "Vermouth di Torino" che viene offerto all'arrivo, si può notare che le portate sono marcatamente caratterizzate con termini locali, già all'inizio con la "Minestra alla Castagnole"; La "Frittura" è qualificata da "Troie della Stura"; il "Filetto di bue" è cucinato "alla Lanzese con guarnitura alla Viucceese"; il "Pollo" è preparato "alla Cerato" (che può essere in nome del proprietario o di un partecipante", ha come contorno (a km. 0) l'"Insalata della Valle"; la stessa "Crema" è contrassegnata "alla Germagnano", coinvolgendo in questo modo tutte le località confinanti: Lanzo, Germagnano, Castagnole, Viù. Il vino in abbinamento è correttamente segnato a fianco delle portate con la successione di Moscato bianco, Vino comune (una bottiglia ogni sei commensali) concludendo con una discutibile Barbera per Dolci e Dessert.



4 settembre 1894 - Torino - C.A.I.

Il C.A.I. organizza il XXVI Congresso degli Alpinisti Italiani al Grand Hotel di Ceresole Reale, decorando la copertina con l'aquila reale che sorregge tra gli artigli lo stemma del Club Alpino. Seppur in montagna i validi alpinisti non si fanno mancare un trattamento secondo i migliori standard cittadini, con Consommé à la Royale, Sogliole fritte all'Italiana, Filetto di bue alla Bordolese, Quaglie con riso, Piselli al prosciutto, Pollastri allo spiedo, Insalata, Gelato alla Vittoria, Torta alla Siciliana, usando la terminologia francese, con vini comune da pasto ma anche Barolo e Champagne.



4 aprile 1897 - Torino - La Conceria

La "Rivista Tecnico Commerciale - La Conceria" per il "Pranzo in omaggio al Capo della Conceria Italiana" realizza il Menu trasferendo immagini e scritte su "pelle bovina"; la stampa in litografia oltre al ritratto fotografico del festeggiato illustra gli attrezzi per la concia: bottali e raschiatoi.

Il pranzo si svolge presso il Ristorante Russo (già Sogno) nel Parco del Valentino. La stampa non risulta chiara per la natura del supporto in pelle, ma sicuramente ben controllata dai convitati che consumano in successione Salato misto e burro, Salmone del reno con Salsa Veneziana, Filetto di bue alla Rossini, Asparagi alla parmigiana, Aspich di foie gras in bella vista, Faraona novella allo spiedo, Insalata Cappuccina, Creole alla vaniglia, Dessert abbinato a Capri (bianco), Chianti, Grignolino, Barolo vecchio, Champagne ghiacciato.



10 ottobre 1897 - Mathi (TO)
On. Avv. Michele Bertetti

Una serie di bandiere nazionali sventolanti decorano il ritratto dell'On. Avv. Michele Bertetti, Deputato del Collegio di Ciriè, nella copertina della "Minuta" del Pranzo d'onore a lui dedicato.

Egli fu eletto Deputato nella 20.ma legislatura (1897-1900), nella 21.ma (1900-1904), nella 22.ma (1904-1907) e fu in seguito nominato Senatore.

Una nota finale precisa che il servizio è fatto in collaborazione dai signori Peirone Domenico e Levra Camillo, esercenti in Mathi, con sei portate: Antipasto assortito, Pastine al Consommé, Scalope (sic) al sugo con piselli, Galantina di cappone in gelatina, Pollo allo spiedo, Insalata di stagione; il Banchetto è svolto nella proprietà dell'imprendario Giovanni Rossi.



6 giugno 1898 - Torino
Esposizione Nazionale

All'interno dell'Esposizione Nazionale il Ristorante Russo ospita gli Allievi dell'"Ex-Collegio Militare di Asti", ad ognuno dei quali viene assegnato il pieghevole con il relativo numero di matricola, con la riproduzione, nelle pagine interne, della "Lapide-ricordo" di Asti e a fronte la Minuta stilata in italiano, in cui appare negli Antipasti la voce: "Salati misti con burro" che sarà in seguito molto usata per indicare tutti gli affettati e i prodotti conservati: sono da notare il prestigioso "Salmone del Reno", il Filetto di Bue alla Godard, le Quaglie con risotto piemontese e ancora la Galantina di cappone con gelatina, abbinati a Grignolino e Barolo.



26 dicembre 1898 - Dogliani - Comizio Agrario

La Sezione di Dogliani che fa parte del Comizio Agrario di Mondovì nella giornata di "Chiusura Conferenze Agrarie ai Maestri" festeggia anche l'inaugurazione della Bandiera Sociale tramandata dal menu, o meglio, dalla "Distinta del pranzo" con numerose e sostanziose portate di cui fa la parte del leone il Fritto Misto intervallando con la Zuppa-Crema di cereali tre tipi di carne: Manzo alla giardiniera, Lepre con tartufi (rara nei menu) e Capponi arrosto.



6 maggio 1901 - Torino - Dr. Emilio Schiapparelli

Tutta la classe farmaceutica compatta si onora di festeggiare il collega dottor Emilio Schiapparelli Chimico Farmacista in occasione dell'onorificenza concessagli da S. M. il Re che grazie ad una nota a matita sappiamo che si svolge presso il Ristorante Russo nel Parco del Valentino; in copertina l'effigie del festeggiato è contornato da fronde d'alloro con i simboli farmaceutici. Nel ricco "Menu" è da notare la presenza dei "Profiteroles" per la Zuppa primaverile, le carni sono Controfiletto alla Duchesse, Aspic alla Strasburgo e Faraona allo spiedo; per la prima volta registriamo il servizio di vino Brachetto.

A Emilio Schiapparelli (deceduto nel 1939 a 79 anni) buon continuatore dell'opera del suo avo Giovanni Battista, è dovuta la creazione nel 1907 del grande Stabilimento di Settimo Torinese passato poi alla Farmaceutici Italia.



8 dicembre 1901 - Piossasco - Corpo Pompieri
 Un modesto cartoncino color verde chiaro incorniciato da piccoli rametti nei quali si rifugiano le rondini, un gufo e un rapace, testimonia l'annuale "Pranzo Sociale" per la Festa di Santa Barbara che ha luogo all'Albergo del Ponte Nuovo del sig. Cruto Michele con una "Minuta" sostanziosa: Antipasto, Fritto misto, Minestra, Lesso di Vitello, Pollo alla marsigliese con l'assegnazione di "Un litro di vino per commensale"; la dentellatura presume lo stacco del biglietto di prenotazione.



27 aprile 1902 - Barbania - Pranzo sociale

Nella ricorrenza del 1° Decennio di fondazione della Società Sottufficiali, Caporali e Soldati in congedo di Barbania, il Comitato organizza una intera giornata di festeggiamenti con inizio alle ore 9 sino alle ore 24 con chiusura del Ballo pubblico; è previsto un Concerto con nove Bande musicali, il Ricevimento solenne in Municipio, una Conferenza, il Vermouth d'onore, il Pranzo sociale, la Bicchierata d'addio, i Grandiosi fuochi artificiali, il Ballo nel salone attiguo al padiglione del pranzo. Sono assuntori del pranzo due esercenti di Barbania, con addobbi di un rinomato tappezziere di Torino e sono previste convenzioni speciali con omnibus e vetture pubbliche in coincidenza con la stazione di San Maurizio Canavese.



**24 giugno 1902 - San Maurizio Canavese
 Società Operaia Femminile**

La Società Operaia Femminile di San Maurizio Canavese festeggia il 32° anno di fondazione inaugurando la "Nuova Bandiera" presso l'Albergo del Portogallo di Canepa Felice. La "Minuta" rivela che l'appetito delle "Operaie" non è minore dei colleghi maschi, questo vale anche per il bere, stando all'assegnazione di un litro di vino caduno (caduna), segnato all'inizio delle sette portate e rinforzato da una bottiglia finale di nebiolo o barbera ogni quattro commensali. Sempre in riferimento al gentil sesso stupisce la quantità di piatti sostanziosi: Fritto misto, Lesso, Scaloppine, Arrosto e Pollo, con il servizio ingentilito da Confetti, in una delle rare volte in cui appare segnato il prezzo: "La quota è fissata in lire 4".



**7 settembre 1902 - Vicoforte
 Manovre di Campagna**

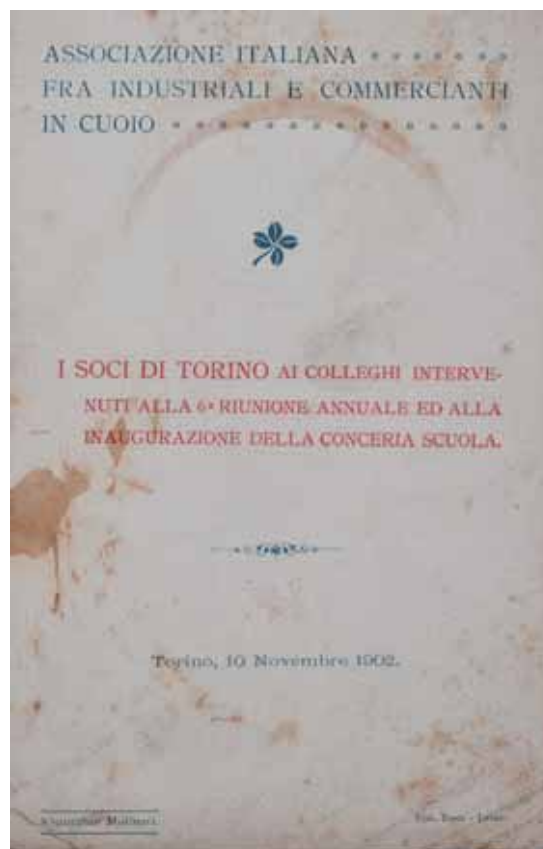
Nelle "Manovre di campagna" a Vicoforte il "rancio" degli Ufficiali della 10a Divisione che si fregia dell'aquila reale con lo scudo crociato sabauda e la "stella d'Italia", è decisamente di alto livello con: Antipasto, la Pasta asciutta (anziché il Potage), due piatti di carne rossa, Bistecche ai ferri e Arrosto di vitello con fagiolini, non manca il Dolce, un Flan non meglio definito, Frutta e Formaggio, Caffè e due vini: Dolcetto e Barbaresco.



20 settembre 1902 - Corio Canavese - Circolo Sociale

Il Circolo Sociale di Corio in occasione della propria "Festa Bocciofila" dedica "Alla Cricca Bocciofila di Lanzo", loro ospite, un particolare ed inconsueto menu di forma circolare dalle dimensioni di un piattino, con al centro un "cuore", sul quale è stampato il menu abbondante di Tartufi sia con il Risotto sia con la Fonduta (nel caso del tartufo la ripetizione dello stesso prodotto è concessa), il Filetto di bue e il Faraone arrosto sono i piatti centrali del convivio.

Gli eleganti motivi liberty con fiori stilizzati, su ambedue i lati del cartoncino tondo, denotano l'alta qualità della villeggiatura delle confinanti valli di Lanzo e Canavese.



10 novembre 1902 - Torino - Scuola Conceria

Nell'ambito dell' "Associazione Italiana fra Industriali e Commercianti in Cuio" i Soci di Torino offrono il pranzo presso il Ristorante Molinari ai "Colleghi intervenuti alla 6ª Riunione annuale ed alla inaugurazione della Conceria Scuola", una doppia occasione per festeggiare nel rinomato locale iniziando con Zuppa Tortue che a dispetto del nome non è di tartaruga ma di testa di vitello, di importazione sono il Salmone del Reno, il Prosciutto di York, mentre nostrana è la Sella di bue, pur se cucinata all'Inglese, seguono due carni di cacciagione, Beccacce al risotto e Fagiano Reale allo spiedo intervallati da Cardi (non con Bagna caoda) ma ai Tartufi. I vini centrali sono del territorio, a tutto pasto Grignolino in caraffe, rilevato da Barolo vecchio Cinzano, con Bianco secco iniziale e Champagne ghiacciato nel finale.



1° marzo 1903 - Torino - Hotel du Nord

Per la compilazione giornaliera del "Menu", l'Hotel du Nord et Cheval Rouge nella centrale via Roma, ha fatto stampare un proprio cartoncino decorato da un amorino e incorniciato da motivi calligrafici in un acceso color rosa; la stesura giornaliera è a penna con Minestra, Pesce, Pollo al riso, Arrosto, due contorni, Dolce e piccola Pasticceria mentre non sono segnati i vini.



8 maggio 1903 - Torino - Canottieri Armida

La "Festa d'apertura della Stagione" della "Canottieri Armida" non avviene sulle rive del Po ma in centro della città nel Ristorante dell'Accademia già Dilei tra l'angolo di via Po e a via Carlo Alberto; la "Minuta del Pranzo" è stampata su una carta paglia verde dalla tipografia Marchisio con la decorazione continua di ciclamino stilizzato secondo i dettami liberty. La prima zuppa di origine inglese segnata "Ostail - Supp" è la Oxtail Soup un consumato chiarificato a base di coda (tail) di bue (ox) aromatizzato alle erbe e guarnito di legumi.



28 maggio 1903 - Torino - Hotel Ville et Boulogne

L'iris reso famoso dal pittore Van Gogh è protagonista del cartoncino-menu stampato dall'artistica tipografia Boero; il foglio è utilizzato dall'Hotel Ville et Boulogne di corso Vittorio Emanuele per un "Menu" importante stando alle portate descritte: Consommé con crema di gamberetti, Trota salmonata (salsa ricca), due importanti carni, Filetto di bue e Tacchino allo spiedo oltre al piatto freddo di Quaglie in gelatina, gli stessi contorni sono di tutto rispetto: Funghi e Fagiolini alla primaverile prima, Insalata Cappuccina poi; desta curiosità la Torta "tre fratelli" e il servizio del vino Barolo di Giovanni Battista Burlotto, fondatore a metà ottocento della cantina in Verduno, vero pioniere di qualità, introdusse l'innovativa prassi di proporre vini in bottiglia, premiato a tutti i concorsi internazionali, fornitore della casa reale e "scopritore" del Pelaverga: alla sua morte nel 1927 gli successe il figlio Francesco.



23 luglio 1903 - Torino - Ristorante Cambio

Due "Menu", di cui uno senza data, testimoniano la continuità del Ristorante del Cambio, assurto agli onori per la presenza costante del Conte di Cavour; i due cartoncini si differenziano nella decorazione in cui uno ha stampato in rilievo color oro lo stemma della città di Torino con la scritta "Grand Restaurant Cambio Turin", l'altro un simil-sigillo in rosso cerallacca con l'immagine di San Giorgio e il drago, entrambi sono compilati a penna. In entrambi è servita la Trota, le carni sono Roast-beef o Tournedos, nel pollame Tacchini o Quaglie, invariati sono sia i Legumi assortiti, sia l'Insalata sia lo Spumone alla napoletana; nei vini si ripete il bianco secco Forte Santa Maria e si alternano un Chianti vecchio in fiaschi e un poco conosciuto Mottalciata vecchio, vino pregiato delle colline biellesi (da riscoprire insieme al Castellengo).



11 settembre 1903 - Torino - Pubblicitario Acqua Claudia

L'esempio della Liebig che imposta per prima la pubblicità direttamente in tavola, con la fornitura dei menu ai ristoratori, è seguita da altre aziende legate al mondo della ristorazione come l' "Acqua Claudia" marchio del proprietario Forastieri di Roma, che si appropria di immagini ispirate al mondo classico con un fauno suonatore, più sopra la rappresentazione di un convivio etrusco-romano, con triclinio, anfore, coppe, ed in basso la leggenda espressa dalla lupa e i gemelli in un piccolo medaglione; nel retro sono elencate premiazioni e proprietà dell'Acqua Minerale Claudia "acidula, effervescente, naturale, sommamente digestiva, batteriologicamente pura". Il menu servito da un anonimo ristoratore di Torino è stilato frettolosamente a penna.



8 dicembre 1903 - Cuneo - Albergo Barra di ferro

Non si può dar torto alla litografia Lobetti-Bodoni di Cuneo di utilizzare questo cartoncino-menu in diverse occasioni, per la qualità della grafica in perfetto stile liberty, con steli di papaveri emergenti dal folto gruppo di primule in basso e sovrastato dallo stemma sabauda e da quello della città. Impegnative le portate con l'iniziale Zuppa alla Washington e un trionfo centrale di Beccaccie e Pernici in salmi con tartufi, oltre al Filetto di bue e al Faraone arrosto, non da meno il vino a tutto pasto con Barbaresco vecchio e un pregiato Champagne Gancia.



30 marzo 1904 - Torino - Onorificenza Augusto Courtial

La recente e "meritata" nomina di Augusto Courtial a "Cavaliere della Corona d'Italia" dà l'occasione ad amici ed ammiratori per offrirgli un "Pranzo d'onore" presso il Buffet Stazione Porta Nuova assunto a locale di moda con preparazioni della classica cucina francese; sono italiane le Ostriche provenienti da Venezia e la creazione del Tournedos del grande compositore Rossini; anche i vini provengono da tutto il territorio nazionale: la Puglia con il San Severo secco, la Toscana con il Chianti del produttore Giannini e il Piemonte con il Barbaresco vecchio. Un pieghevole merlettato e decorato con vividi fiori danno ulteriore lustro alla cerimonia, per un personaggio che sappiamo nativo di Torino (1873) di professione industriale e viaggiatore di commercio.



17 aprile 1904 - Lessona - Decorativo

Due ragazze incappucciate e sorridenti fanno capolino da un "Menu" che sembra il trionfo del vino Lessona (già definito vino d'Italia) declinato in Lessona da pasto, Lessona 1893 (11 anni), Lessona vecchio (senza data) oltre al conterraneo vino Viola del 1884 (20 anni) e al re dei vini del Piemonte, un rispettabile Barolo 1881 (23 anni di invecchiamento), per cui l'abbondante abbinamento mette in second'ordine la qualificata serie di portate scritte in italiano ma ancorate alla cultura francese.



1° maggio 1904 - Lanzo - Due Onorificenze

Il "Pranzo in onore dei neo-Cavalieri Cabodi Avv. Domenico e Gaiottino Dott. Bartolomeo" denota una particolare attenzione nella scelta del raffinato cartoncino dovuto alla bravura della tipografia Streglio di Venaria; la fitta decorazione si ispira al genere "chinoise" dai rami di fior di pesco, alle canne palustri, ai volatili, agli ideogrammi.

Il "Menu" non si differenzia da altri dello stesso periodo, salvo la particolarità della voce "Salè assortito" a indicare gli antipasti salati quali gli affettati e i prodotti conservati; inconsueto il piatto di pesce di mare "Lupo" (branzino) anziché il pesce d'acqua dolce locale più diffuso, la Trota.

Viene servito un anonimo vino a tutto pasto, salvo in finale il Moscato di Canelli e il Barbaresco.



s.d. primi '900 - Torino - Liberty

Il Ristorante Trinchieri & Bologna si distingue per il raffinato cartoncino rigido pieghevole, decorato con l'emergente stile liberty con la particolarità di essere realizzato in rilievo con pressione a secco, dal cui fondo grigio emerge il ritratto di una giovane donna incorniciata da sinuosi steli stilizzati; appoggiando il cartoncino sul tavolo semiaperto, i suoi contorni sagomati ricordano un piccolo paravento.

Il "Menu" stampato a ciclostile nella pagina interna si distingue per il "Fritto misto all'Italiana" e per le "Beccaccie in salmit" (sic) annaffiate con il Barbaresco.



25 settembre 1904 - Racconigi - Nascita S.A.R. Umberto

Il proletariato festeggia l'aristocrazia; avviene con il "Pranzo alle Società Operaje della Provincia di Cuneo". "In occasione della fausta nascita di S.A.R. Principe di Piemonte", lo documenta un cartoncino a libro con l'immagine del Castello di Racconigi alle spalle di un piccola folla in posa davanti al cancello. L'assuntore del pranzo è Giovanni Simonetta proprietario dell'Albergo Corona Grossa che nella "Minuta" propone, dopo l'abituale Antipasto assortito, il Risotto con fegatini anziché la solita Minestra, la Lombata di vitello con Piselli, una eccezionale Fonduta con Tartufi, il Pollo arrosto con Insalata e Gelato alla Napoletana, un menu di tutto rispetto in considerazione della condizione sociale dei commensali ai quali è assegnato un litro caduno e "Una bottiglia Nebiolo ogni sei".



18 dicembre 1904 - Torino - Onorificenza Sereno Florio

Il neo Cavaliere Sereno Florio sembra fluttuare nel suo natio paesaggio alpino in compagnia di putti che spargono fiori, così lo vedono i "Colleghi, Amici, Ammiratori" che offrono all'illustre Impresario Costruttore in "Banchetto d'Onore" al Ristorante Russo che diversifica il solito menu con il Jambon Jork (sic), il Consommé Capelletti (sic), la Trota del Cenisio in salsa Ramolata (sic), ma stupisce con il servizio di ben tre carni: Filetto di bue, Camoscio in salmi con tartuffi, Faraone allo spiedo, annaffiati da Bonarda in caraffe e da Barbaresco Calissano.



18 dicembre 1904 Torino - Teofilo Rossi

Lo stemma della città di Torino con il toro rampante e lo stemma francese con gigli e triremi, accomunati da nastri svolazzanti dei rispettivi colori nazionali, anticipano in copertina l'occasione del pranzo, dato "a Teofilo Rossi che nelle recenti feste Franco-Italiane rappresentando Torino e il Piemonte fu onore d'Italia" da parte di 55 illustri firmatari che "pongono sensi di ammirazione e riconoscenza".

Teofilo Rossi di Montelera (1865-1927) fu Sindaco di Torino dal 1909 al 1917, fu Ministro dell' Industria e Commercio; Senatore del Regno, il suo busto bronzeo è collocato in viale 1° maggio a Torino.

Il festeggiamento avviene al Grand Hotel d'Europe con un "Menu" d'ispirazione francese intervallando il pranzo con il Punch à la Romaine e con solo due piatti di chiara provenienza nazionale: Truffles au parmesan e Glaces à la napolitaine, lo stesso vale per il vino in cui sono serviti il Chianti in caraffe e il Barbaresco Calissano tra l'iniziale Sauternes Chateau Rabaud e lo Champagne Mumm.





10 settembre 1905

Varallo - Gran Convegno Ciclo-Automobilistico

Per il "Gran Convegno Ciclo-Automobilistico" in occasione della Esposizione Valsesiana, il "Comitato Delegato per il Convegno" fa stampare un libretto di quattro pagine per annunciare il Programma, il Regolamento, i Premi nonché il "Menu del pranzo che avrà luogo nel gran salone dell'Albergo Parigi" con a fianco segnata la quota corrispondente di L. 3,75, consistente in Consommé Celestin, Rombo alla genovese, Camoscio in salmi con tartufi, Dindo (tacchino) arrosto, Insalata di crescione, poi Dolce gelato, Dessert ma anche una "Bottiglia di vino di Ghemme fino".



7 novembre 1905 - Torino - Umoristico

L'autoironia piemontese è esaltata da questo piccolo "Menu" decorato da una gioiosa ballerina di can-can: "Ricorrendo l'onomastico del Protettore dei Spend poch, mangia ben e mai content", una categoria di adepti sempre numerosa e attuale; passa in second'ordine l'abbondante menu nel quale si distinguono gli Asparagi di Rivioli e i "Tartufi delle Breide" ovvero le umili patate, annaffiate con Bianco secco, Grignolino vecchio e Champagne Americain G. H. Moum.



10 dicembre 1905 - Torino - C.A.I.

E' un concentrato di fine humor goliardico il Pranzo Sociale del Club Alpino Italiano - Palestra ricreativa al Monte dei Cappuccini, umorismo che si coglie già all'annuncio della "Apertura della chiusura ovverossia per la Chiusura dell'Apertura" della stagione Estiva-Invernale e con la raccomandazione di anticipare il deposito di lire sei (anche se non le avesse). Le cose si complicano nel "Regolamento per la pesatura" che occupa l'intera pagina a fianco del menu, basti sapere che "I reclami non sono ammessi, se non sono presentati il giorno prima!".

Ogni voce della "Minuta" ha qualche contenuto ironico: i Tagliarini fatti in casa, con contorno di Rondinelle pellegrine; le Scaloppe (e non saloppe) sono giulebbate con miglierina impalpabile; la Lepre è femmina, leggerissima, con zavorra al chivet (sic); i Cardi sono alla San Lorenzo; le Faraone sono "truffate" con contorno di una particolare "Insalata fuori stagione". Il tutto insieme a del "Grignolino gazzoso" e a del "Barolo eterizzato".



25 maggio 1906 - Ciriè - Circolo Sociale

Non è il solito menu tradizionale quello del Circolo Sociale di Ciriè per la "Festa degli Asini" che l'invito personale rivolto ai singoli soci raccomanda di non mancare (perché non manchi la materia prima). Il "Programma della Festa" annuncia l'inizio alle ore 14 con l'arrivo degli Invitati e Ragli di presentazione, con la sfilata fraterna con i Soci del Circolo con gli Asini della storia: di Buridano, di Betlemme, di Apuleio insieme ai "Burich" delle Vaude e del Giss. Solo alle ore 19 avviene la "Distruzione della Profonda con le mascelle, servizio di latte d'asina, di Soma d'aglio e di Salami di ...Alessandria e di saporita Biada, per chi si sottopone a "portare la soma" di L. 3,50 per i commensali adulti mentre solo L. 2 per quelli impossibili di Sardegna e Pantelleria.

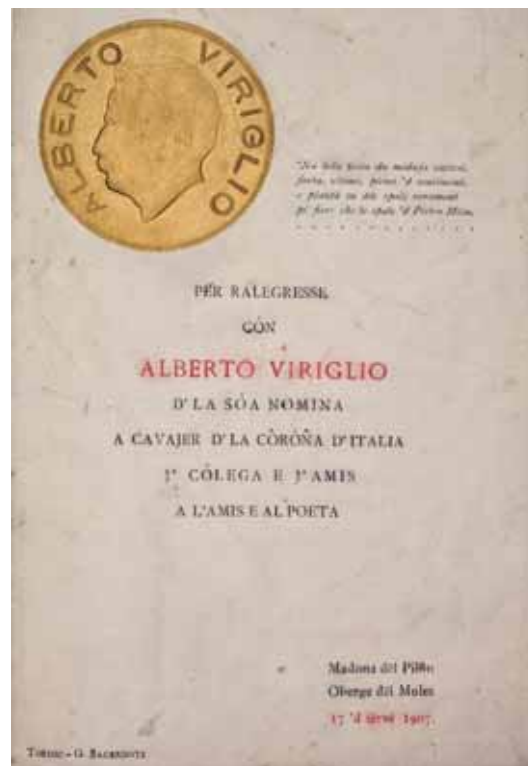


8 settembre 1906

Torino - Bicentenario Pietro Micca

La copertina del pieghevole per la "Commemorazione Bicentennial di Pietro Micca e della Vittoria di Torino nel 1706" è decorata con lo stemma della Città, con il Toro rampante e la Corona turrata in oro antico, mentre nella pagina interna è riprodotta l'immagine del Monumento a Pietro Micca. A fianco la descrizione della "Colazione offerta dal Municipio di Torino alle Autorità ed alle Rappresentanze convenute in Torino per le Patriottiche Funzioni".

Il menu stilato in francese inizia con Canapé d'Astrakan (che rimanda alla pecora nera originaria di quella città dell'Asia), Consommé, Trota salmonata di lago, Costato di bue, Jambon di York, Fonduta con tartufi, Pernici lardellate, e la specialità gelata "Bombe Peppino Pralinée". L'abbinamento vini inizia con lo Chablis per passare al Grignolino in caraffe, con il Lessona 1887 (con 19 anni di invecchiamento) per terminare con Moet et Chandon ghiacciato.



17 febbraio 1907 - Torino - Alberto Viriglio

Alberto Viriglio (1851-1913) è stato uno scrittore, un poeta e uno storico torinese tra i più arguti e si è certamente meritato l'onorificenza di Cavaliere della Corona d'Italia, i colleghi e gli amici sono pronti a festeggiarlo, "per ralegresse" presso il Ristorante del Muletto (Oberge del Mulet) alla Madonna del Pilon. Sia la dedica che il menu sono rigorosamente nella lingua piemontese, privilegiata dal poeta. In copertina gli amici riproducono i lineamenti di Alberto Viriglio in un medaglione color oro con la dedica tra il faceto e l'affettuosa stima, che tradotta recita: "Una bella testa da medaglia antica, forte, vivace, piena di sentimento e attaccata su due spalle veramente più fiere che le spalle di Pietro Micca". La prima voce del "Menu" nella pagina interna ricalca la sua poesia delle "Rime Piemontaise": la "Bagna caoda d'ji povron, alla quale seguono gli Agnolotti (Agnolot), il Fritto di salsiccia e lamprede (Fritura d'saotissa e lamprè), Bollito a tranci (Buji a trancie), Tacchino arrosto (Pito rusti), Insalata capuccina (Salada capussina), Frutta e Formaggio, Sorbetto alla crema, Torcetti e "forè" (biscottini del bicerin). Accompagnano le portate il Vino bianco, il Grignolino di Callianetto (il paese di Gianduja) e Barbera in bottiglia (Barbera stopa).



10 marzo 1907 - Torino - 'L Bonumor

Sono passati venticinque anni di associazione al Circolo del Buonumore per Paolo Barberis, Bernardo Herrnhut e Angelo Pastore per cui i più giovani soci "i buoni frati plaudenti" si incaricano di celebrare le loro "Nozze d'argento" come una conventicola religiosa "salmeggiando in refettorio con inni di gioia irrefrenabile alla salute degli Sposi alla vita eterna del Circolo". Il "Menu" stilato in francese è illustrato a piena pagina con la figura gianduiesca del "Buonumore" che trasporta sulla biga i tre festeggiati seguiti dalla folla inneggiante di tutti i soci. Il refettorio passa Consommé alla principe di Galles, Trota alla Chambord, "Surfilet" di vitello alla Piemontese, Capponi alla Reggenza, intervallato da Punch Chartreuse, Asparagi alla Milanese, Tordi allo spiedo con Insalata rossa, i dolci sono Cassata alla Siciliana e Croques en bouche, il tutto con Grignolino, Barbera e Champagne Mumm (offerto dai festeggiati).



2 giugno 1907 - Vigone - Società Veterani

La "Società Veterani e Militari in congedo" fondata il 2 giugno 1867 si appresta a festeggiare il 40° anno di fondazione e contemporaneamente l'Inaugurazione del Nuovo Vessillo. La ricorrenza è testimoniata da un pieghevole color verde nel cui interno è segnata la "Minuta" e a fronte il Programma del Concerto eseguito "dalla premiata Unione Filarmonica Moncalierese" che si terrà dopo il pranzo nella piazza del Municipio, verranno eseguiti sei pezzi tra marce, sinfonie, valzer diretti dal professor. Tancredi Forneris. Servirà a smaltire l'abbondante libagione di Fritto misto, Lesso di vitello, Risotto alla Piemontese, Noce di vitello, Pollo arrosto con relative verdure e come non bastassero le calorie termina con una Torta con zabaglione; non manca il vino assegnando un litro di Monticelli (vino frizzante del Piacentino) per ogni commensale con l'aggiunta nel finale del "Servizio Barbera".



18 giugno 1907

Torino - Onorificenza Gio. Batta Rossano

"Vino a piacere", "Champagne a rivoli" per festeggiare "la sospirata immeritata Crocifissione" di Gio. Batta Rossano che gli "Amici intimi" raffigurano impietosamente in caricatura nella copertina del "Menu", fissato leggermente ingobbito con lo sguardo al cielo, pipa in bocca, Gazzettino da una mano e dall'altra la Croce di Cavaliere. Il ristorante (a noi sconosciuto) liquida con sbrigative e sintetiche voci lo svolgimento del pranzo: Minestra, Frittura, Manzo, Verdura Quaglie ed insalata, Gelato, Formaggio e Frutta.



15 settembre 1907

Torino - Onorificenza Giorgio Vinardi

La fiera immagine del cav. Avv. Giorgio Vinardi è incorniciata nella copertina liberty in occasione del "Pranzo d'onore" quale Deputato della Provincia, Consigliere Provinciale dei Mandamenti di Corio e Barbania oltre alla sua carica di Assessore Comunale di Rocca Canavese. Ed è proprio la sua città di elezione che gli dedica il festeggiamento nel cui "Menu" spicca il Fritto con piccata alla Lombarda, i Capelletti (sic) di Bologna al Consommé di pollo, il Brasè di bue al Malaga con cipollini, Polli allo spiedo con Insalata "minuta" per finire con il Gelato alla Napolitana. Un servizio di qualità eccezionale se lo pensiamo riferito ad un piccolo centro di provincia che però vanta la produzione di Vino della Rocca che assegna nella misura di "un litro caduno e in bottiglia un litro ogni quattro".



**29 settembre 1907
Lanzo - Pubblicitario Gancia**

La ditta dei F.lli Gancia & C. di Canelli, sulla scia degli illustri produttori di champagne francesi predispone dei cartoncini per menu con la propria pubblicità, da distribuire ai propri clienti della ristorazione; la decorazione è affidata a prestigiosi artisti come Bigliardi che sulla scia del famoso illustratore Mucha, raffigura una giovane fanciulla sorridente avvolta da sinuosi tralci di rosa canina; nel retro del cartoncino predisposto per la compilazione del "Menu" fa da sfondo un tenue paesaggio lacustre: vi si legge in caratteri di stampa: Albergo Torino di Camusso Felicità in Lanzo Torinese e compilate a mano, le diverse portate che vanno dall'Antipasto (Sale e burro) al primo di Riso e verdura o Cappelletti al consommé (in presenza di due menu dello stesso periodo), Salmone, Braciato o Arrosto, Scaloppe o Finanziere e Faraona in salmi, Crema Chantilly, Dessert, con vini Grignolino, Barbera, Barolo.



24 novembre 1907 - Lanzo - Partito Bocciofilo

Si è persa traccia nel panorama politico delle Valli di Lanzo di questo esclusivo "Partito Bocciofilo Italiano - sezione di Lanzo" che organizza un ancor più straordinario "Comizio Biositocardotrifolobarberodontico", il quale presenta un bel programma che concilia tutti i movimenti sociali: dai "Cardi evoluti" ai Tagliatelli "organizzati, dalla Sella di sanato "cosciente" alla Fonduta "integro-sindacalista", trovano buona accoglienza anche la Charlotte "anarchica" e il Dessert "rivoluzione" e dopo svariate "Bicchierate di Grignolino e Barbaresco" si può sopportare anche il Caffè "sovversivo". Evidentemente la passione per le bocce riesce a mettere tutti d'accordo specie quando ci si ritrova intorno ad un tavolo ben apparecchiato.



15 marzo 1908
Cossila (Biella) - Onorificenza e Pubblicitario

"A tavola bevete l'Acqua di Nocera Umbra", "Esigere la marca Sorgente Angelica" questi messaggi imperativi risaltano dal Menu pubblicitario della ditta "Ferro-China Bisleri" presente con l'immagine del leone rugente. Il cartoncino che la ditta omaggia ai ristoratori, in questo caso è utilizzato dal Ristorante Gilardino in Cossila per il "Pranzo d'onore al neo-Cavaliere Foglio", è del tutto particolare poiché è provvisto di tagli laterali che gli permettono di reggersi in verticale a leggio. Il pranzo ha un andamento anomalo con il servizio di Scaloppe alla Finanziere subito dopo l'antipasto e prima del Consommé, che viene inteso come intervallo prima di altre tre carni, il "Manzo a lesso", il Roast-beef e il Pollo arrosto con spinacci (sic).



21 novembre 1908 - Torino - Cavalieri Lavoro

La copertina stampata in occasione del "Banchetto annuale dei Cavalieri del Lavoro" che si svolge presso il Ristorante Ligure, reca in alto la riproduzione grafica della "Croce al merito" e in basso lo spazio per l'assegnazione personale (in questo caso la signora Rossi, moglie di Teofilo) che nello stesso tempo gli aggiunge la funzione di segnaposto. Stupisce la stesura dei termini in lingua francese a pochi mesi dal "motu proprio" del Re (1° gennaio) che dava disposizioni affinché i termini di cucina fossero scritti in lingua italiana, evidentemente osteggiata dai cuochi di cultura internazionale che servono classiche portate di Consommé double Diplomate, Truite sauce Cardinal, Filet de boeuf à la Chartreuse, Asperges au Parmesan, dividendo il pranzo con Punch à la Romaine, e servire Cotelettes de volaille Parisienne, Truffles à la Piemontaise (unica preparazione locale), Perdreaux poelés sur Canapés, Salade Mignonette, Biscuits glacés à la Ligure (nome del ristorante); nei vini si servono per la maggior parte del pranzo, il Grignolino in caraffe e il Barbaresco Manissero.



14 luglio 1909 - Torino - Banquet Franco-Italien

La "Colonie Francaise de Turin et du Piemont" festeggia il cinquantésimo anniversario del sodalizio (1859-1909), con il "Banquet Franco-Italien" con un ringraziamento e dedica speciale al "Sig. Sen. Rossi Sindaco della città di Torino".

Nel "Menu" in francese stampato all'interno vi è un omaggio iniziale al Paese ospite con la Creme de volaille à l'Italienne, mentre tutte le altre portate sono di tradizione francese, salvo la Glace Napolitaine e i vini, il pugliese San Severo e il toscano Chianti, mentre è di rigore lo Champagne ghiacciato (Moët & Chandon frappé).



12 settembre 1909 - Poirino - Fratelli Rossi

La Giunta Comunale insieme agli Elettori ed agli Amici di Poirino dedicano un "Banchetto d'onore" agli illustri fratelli: On. Comm. Ing. Cesare Rossi neo-Deputato del Collegio e al senatore comm. avv. Teofilo Rossi quale cittadino Onorario di Poirino. All'interno del pieghevole sono affiancati in due ovali i ritratti fotografici dei festeggiati, a fronte è stampata la "Minuta del Pranzo" incorniciata come la copertina da grafica stilizzata in stile liberty.

L'assuntore del pranzo il signor Appendini Gio. Battista, proprietario dell'Albergo Stella d'oro, si distingue per una patriottica Zuppa all'italiana, per il Fritto misto con le locali Tinche di Poirino, per un insolito Nasello di mare che intercala le due carni di Brasato (Brasé) e il Pollo arrosto. Accompagna tutto il pasto un anonimo vino da pasto, a cui subentra il Nebiolo, mentre lo Champagne finale è doverosamente offerto dal Presidente Onorario.

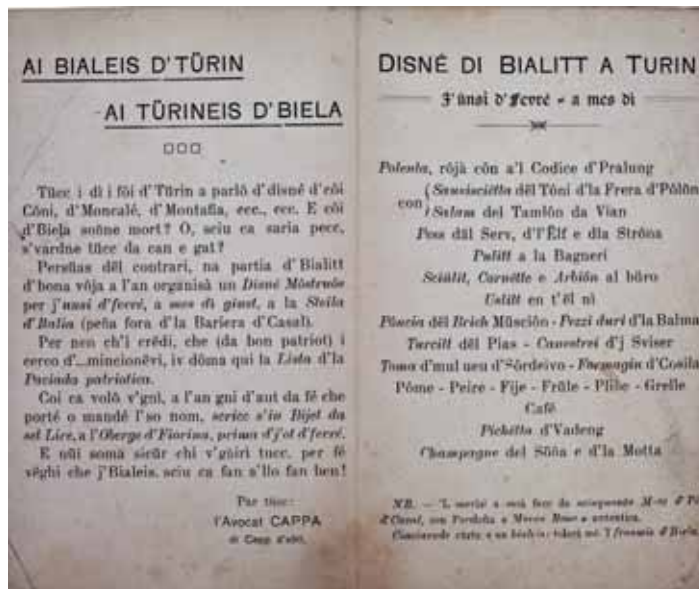


15 maggio 1910 - Tigliole d'Asti - Anniversario
 Steli di fiori esotici color verde pastello abbelliscono la "Minuta del Pranzo" dato in occasione del "XXII anno di fondazione della Società Mutua d'Assicurazione contro i danni degli Incendi", nel Comune di Tigliole d'Asti. Il cartoncino è nominativo (il presente per il sig. Avv. Cav. Sticca) e serve anche da segnaposto e reca orgogliosamente in fondo il nome dell'assuntore del pranzo, il sig. Abrardi Antonio con una serie di portate tradizionali accompagnate da "Vino da pasto superiore".



**19 maggio 1910
 Torino - Rappresentanze Ottomane**

Per la "Colazione offerta dalla Camera di Commercio di Torino alle Rappresentanze Ottomane" la copertina del menu si fregia della Mezzaluna affiancata alla Bandiera italiana (con al centro lo stemma dei Savoia) e in alto un piccolo stemma della città di Torino in rilievo color oro. All'interno è riportata la ricca "Lista" preparata dal Restaurant du Parc (al Valentino) di Francesco Molinari e dei fratelli Ascheri. Sicuramente nell'Antipasto Variato non sono presenti i salumi (impediti dalla religione) e sarà apparso del tutto particolare per gli ospiti il piemontese Risotto alla Finanziaria; dopo il Consumato (consommé) e i Filetti di Pesce persico, vengono servite le due carni di tradizione, la Sella di sanato e Medaglioni di pollo con l'omaggio finale della apposita Torta Sultano abbinando all'inizio del pranzo il fresco vino della Mosella, poi il Chianti Mirafiori e un inconsueto Barolino vecchio.



11 febbraio 1911 - Torino - Pranzo dei Biellesi

I Biellesi di Torino arringati dall'avvocato Cappa, sono stimolati con lettera postale, in lingua autoctona, a incontrarsi per un "Pranzo mostruoso" presso la Stella d'Italia in corso Casale, per far vedere che i Biellesi quello che fanno, lo fanno bene, però senza dimenticare le origini, vale a dire di presentare un biglietto da sette lire per prenotare il pranzo ben descritto spiritosamente a fianco con prodotti originari biellesi: Polenta preparata secondo il codice di Pralungo ovvero il bastone con Salsicetta del Toni della frazione Frera di Pollone, e salame del "Tamlon" di Vigliano; Pesce dai torrenti Servo, Elvo, Strona; Pulitt (Pollo giovane alla Bagneri, frazione di Murazzano); Cipolline, Fagiolini e Piselli al burro; Uccelletti nel nido; Punta del Brich Muscion (monte locale), Pezzi duri della Balma (in cui ci sono cave di sienite); Torcetti del Piazzo; Canestrelli degli svizzeri (sembra che siano originati dallo svizzero Theodory); improbabile Toma di mulo di Sordevolo; Formaggino di Cossila; Mele, Pere, Fichi, Castagne lesse, arrostiti e castagne secche bollite. Vino modesto; Picchetta di Valdengo e Champagne di Lessona e Mottalciata.

Il servizio sarà fatto da 50 ragazze di Piedicavallo con porcellana marca Roma autentica. Chiacchiere brevi in biellese, tollerato solo il francese di Biella.



1° maggio 1911 - Torino Esposizione Internazionale

Mentre fervono i lavori di allestimento dell'Esposizione Internazionale delle Industrie e del Lavoro, il 1° maggio, con la partecipazione di S.M. il Re, si svolge un incontro ufficiale con Pranzo e Programma musicale segnati nelle due pagine interne di un libretto cordonato in nastro dorato, l'orchestra diretta dal maestro Mayer esegue otto brani di famosi autori italiani (tra cui Rossini, Verdi, Mascagni). La copertina riporta il logo circolare utilizzato in tante occasioni ufficiali. Il "Menu" stilato in francese conta alcune particolarità quale il Consommé "Riche Turin" coniato per l'occasione; la Trota del Moncenisio "à l'étude"; selezioni di carne "Noisette" d'agnelet Bergère, "Mignon" de poulard, "Coeur" de filet de "charolais" (razza bovina pregiata); anche la insalata è battezzata per l'occasione, "Salade Exposition", marcatamente locali gli Asparagi di Rivoli al parmigiano; una varietà di dolci e frutta completano il pranzo accompagnato da Capri bianco, Chianti in caraffe, Vieux Barolo Mirafiori con Champagne finale.



28 maggio 1911

Torino - Concorso Ippico Internazionale

La "Colazione offerta dal Municipio di Torino" si fregia in copertina di un "particolare" del Monumento a Vittorio Emanuele II in Roma, con affiancati lo scudo crociato sabauda e lo scudo della città; si svolge presso il Ristorante Molinari dei fratelli Ascheri, con un ricco menu stilato in lingua e ispirazione francese, pur distinguendosi dai canoni fissi, servendo come antipasti una varietà di Crostini, Pomodori e Carciofi alla Londinese, ma la cosa più inusuale è il servizio di due primi: il "Risotto alle quaglie di vigna" e il "Consumato doppio in tazza", è rimarcata l'origine della Trota del Cenisio, seguite da preparazioni "alla parigina", "alla Bordoiese", e Foie gras di Strasburgo, di nazionale si distingue unicamente la "Cassata alla siciliana" e il vino Chianti.



4 luglio 1911 - Tramvia Biella-Oropa

La copertina del "Pranzo di Inaugurazione della Tramvia Elettrica Biella-Oropa" è decorata con la riproduzione di un dipinto dell'Ottocento tra fregi liberty, all'interno la fotografia del Santuario di Oropa, a fronte la "Distinta delle vivande" estremamente contenuta con Zuppa della Regina, Trota, le due carni: Noce di vitello e Polli novelli, Gelato, Frutta e Formaggio; salvo l'anonimo Bianco secco, si servono i vini locali Quaregna che prende il nome dal Comune situato a 260 metri s.l.m e il Vigliano (Comune ancor più alto posto a 312 metri) del produttore Viola.



26 novembre 1911 - Rivoli - Sindaco Eligio Peyrot

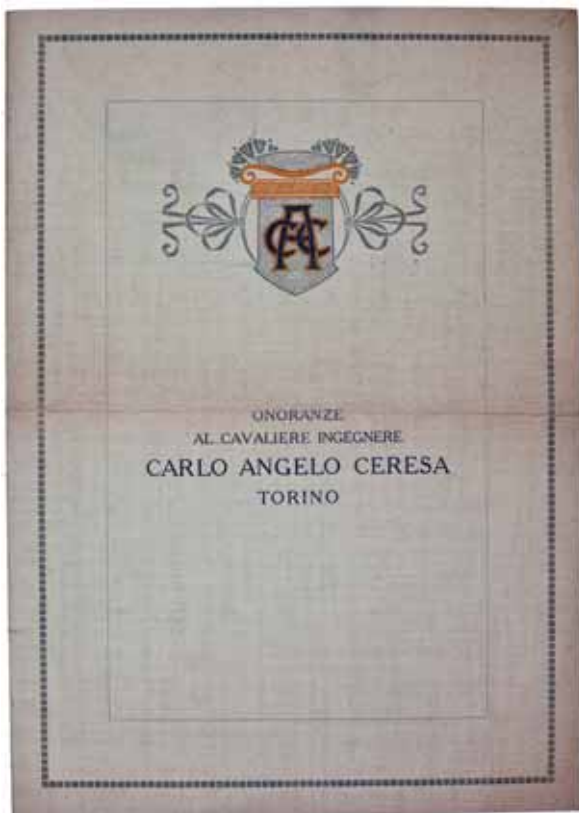
Gli Amici, Colleghi, Amministrati dedicano un disegno allegorico ad opera dell'illustratore Manca, il quale raffigura due fanciulle, in rappresentanza della città di Rivoli e di Frigidarium che assegnano l'onorificenza di Commendatore a Eligio Peyrot, acclamato "Sindaco rinnovatore, Ingegno raggianti d'arte e d'eloquenza, Animo fervido negl'intenti civili" (decimo Sindaco dal 1800). E' la copertina del pieghevole nel cui interno è descritta la "Distinta" preparata dal "Ristorante del Castello di Rivoli" di Luigi Fassino. Un pranzo fuori dagli schemi per il servizio di Cotechino caldo dopo gli Antipasti assortiti e degli Agnolotti con tartufi (alla Rondoletti) che raramente compaiono nei menu d'epoca; anche la successione della carne è invertita prima con la carne bianca di Pollarde alla cacciatora e dopo la carne rossa di Sanato alla finanziaria, sono tipiche della cucina casalinga le Pere cotte al barolo, e orgogliosamente locali i Frutti e Torcettini Rivolesi. Il vino in abbinamento è Dolcetto in caraffe per la maggior parte del pranzo, seguito da Grignolino e Champagne finale.



2 marzo 1912

Torino - Onorificenza - Costanzo Ottonello

Gli Amici del dottor Costanzo Ottonello festeggiano la sua nomina a "Cavaliere della Corona d' Italia" con tanto di fotografia, presso il Ristorante Molinari di cui sono proprietari i Fratelli Ascheri, i più importanti ristoratori del momento, i quali propongono caparbiamente "Menu" di estrazione francese, preparazioni: à la Toulouse, alla Monte-Carlo, alla Duchesse, à la Parisienne, prodotti come Poulard de Bresse, di nazionale si salva solamente la Glace Sicilienne e i vini Capri e Chianti.



**15 maggio 1912
Torino - Onorificenza Carlo Angela Ceresa**

Gli amici dell'ingegnere recentemente insignito della Croce di Cavaliere della Corona, organizzano un Comitato esecutivo e un Comitato d'onore per offrirgli in dono il ritratto della sua mamma eseguito ad olio dal pittore commendatore professore Giovanni Grosso, in segno di amicizia, stima, simpatia. Tra i suoi progetti si distingue l'edificio liberty del Centro Congressi Palazzo delle Feste a Bardonecchia, la Biblioteca dell'Istituto Cavour di Vercelli. Il "Menu" in termini francesi, secondo i canoni classici, è segnato a matita nel retro del bel pieghevole stampato per l'occasione, mentre all'interno sono stampate la lettera per la richiesta di adesione con relativo talloncino staccabile e l'elenco completo dei nomi sia del Comitato d'onore che di quello esecutivo, in cui compaiono alte personalità politiche, militari, professionali dell'epoca.



15 settembre 1912 - Cuognè - Deputato Giuseppe Goglio

Lo stemma della città di Cuognè sovrasta la cornice "floreale" della copertina che annuncia il "Banchetto d'onore" del Comm. Ing. Giuseppe Goglio Deputato del Collegio di Cuognè in occasione della sua nomina a Commendatore dei S.S. Maurizio e Lazzaro.

La prima facciata all'interno del pieghevole è interamente dedicata al ritratto fotografico del festeggiato mentre a fronte è stilato il menu dell'Hotel Restaurant Umberto I° di Emanuel Giovanni che impernia il pranzo sul Fritto all'Italiana con l'arricchimento di Soglie (sogliole) e il Roast-Beef con verdura e abbina il vino Valperga (di cui non conoscevamo l'esistenza) nella misura di un litro per ogni commensale. Al pranzo segue il Programma Musicale riportato nella contro copertina con 6 brani (tra marce e sinfonie) diretti dal Maestro Oddone Bassoli; la dentellatura di questa pagina denota la presenza di un talloncino (numerato e staccabile) per la prenotazione del pranzo.



13 ottobre 1912

Collegno - Onorificenza Clemente Chazalettes

L'ovale con il ritratto fotografico di Clemente Chazalettes troneggia nella copertina del "Banchetto d'onore" in occasione della sua nomina a Cavaliere della Corona d'Italia, al pranzo è certamente presente il Senatore Conte Grand'Ufficiale Teofilo Rossi Sindaco di Torino, al quale è assegnato il cartoncino con diligente scritta a penna. La "Minuta" servita da Altina Luigi del Ristorante Pozzo Strada è essenziale, con Antipasto Assortito, Scaloppe al Madera in una successione non abituale, Pasta Reale al Consommé, Polli novelli allo spiedo, il tutto abbinato a Bianco secco e Grignolino, con il finale di Champagne.



6 aprile 1913 - Iselle - Domodossola - Tunnel Sempione

La Cartografica di Domodossola provvede all'artistica stampa del pieghevole per il "Banchetto di Inaugurazione Lavori Secondo Tunnel Sempione" che si tiene ad Iselle.

In copertina in elegante cornice liberty è riprodotto l'ingresso (doppio) del Tunnel sovrastato dalle bandiere incrociate di Italia e Svizzera. Nelle pagine interne sono stampati entro motivi floreali, i diversi Vini abbinati al "Menu", che riporta tecnicamente il genere della portata: Potage, Poisson, Entrée, Relevè, Roti, Entremé (Entremets), Dessert, con vini italiani: Bianco secco, Chianti rosso, Grignolino, Barolo salvo il francese Champagne d'obbligo.



4 maggio 1913 - Torino - Associazione Universitaria

Il "Banchetto fra ex-soci dell'Associazione Universitaria Torinese" è documentato da un libretto di quattro pagine, in cui la copertina già denota lo spirito goliardico che pervade i partecipanti con un "Altum là!" seguito dall'invito in latino maccheronico ad incontrarsi presso Baratti & Milano (Baratta Milanum) e avviarsi alla scala posta sulla destra per visitare il "Frigidum Museum" (strepitosum, extraordinarium, imponentem, spectaculosum, romanum, turcum, meccanicumque pictorescum). All'elenco dei Presenti e Aderenti (con indirizzo completo) stampati sulle quattro facciate finale vi è l'aggiunta di un Supplemento battuto a macchina su carta velina con l'elenco di altre 15 persone. Nel pranzo allestito presso l'Albergo del Muletto (Madonna del Pilone) vi è la possibilità di tenere discorsi secondo una precisa tariffa: Discorso semplice L. 5, ascoltato L. 10, con deferenza L. 0,50 in più, applaudito L. 15 con prezzi da convenirsi "per maggiori esplosioni di ammirazione" e per "discorsi in coro di almeno 5 voci, ribasso d'uso". La "Minuta" risulta l'unica cosa seria del libretto con le Tagliatelle alla piemontese, il Roast-beef alla finanziere, Asparagi al parmigiano, Tacchino allo spiedo, Insalata pilonese (del Pilone, a km.0) Gelato alla Napoletana, di certo tutto abbondantemente annaffiato con Grignolino in caraffe e Barbaresco Calissano.



1° giugno 1913 - Caraglio - Reduci Libia

Con grande patriottismo la città di Caraglio festeggia i "prodi suoi figli che sui campi della Libia combatterono per l'onore per la grandezza d'Italia", auspice la Società di Tiro a segno presente con il proprio stemma.

Il pranzo si svolge presso l'Albergo dell'Angelo, proprietà di Vittorio Bogetti, con una "Minuta" estremamente ordinaria in cui sono centrali la carne di Roast-beef con piselli e i Polli novelli con patatine.



3 agosto 1913

Caselle-Mappano - Inaugurazione Chiesa

Uno stampato con gradevole grafica floreale, margherite stilizzate affiancate dalle sinuose linee dette "colpo di frusta", utilizzato anche per altre occasioni, testimonia il "Pranzo in occasione dell'inaugurazione della nuova Chiesa di Mapano (così scritto all'epoca)". sono presenti il cardinal Arcivescovo Agostino Richelmy, il sindaco di Caselle, il cav. uff. avv. Michele Raby. La Chiesa fu tenacemente voluta dal Monsignor Mussa arciprete di San Giovanni, su un'area generosamente donata dal conte Ricchiardi di Netro, che chiese di dedicarla a N. S. del S. Cuore di Gesù. Il pranzo probabilmente si svolge nella vicina Trattoria Sebastopoli con: Antipasto, Minestra in brodo, Bue braciato con verdure, Polli novelli arrosto, Frutta e Formaggio, dotando ciascun commensale di un litro di vino e alla fine una bottiglia di barbera per ogni sei persone.

PALATI IN ATTESA



Sull'onda della moda ho selezionato il materiale da tempo raccolto sull'argomento culinario ed affini, per ordinarlo in una raccolta tematica da sottoporre all'acquolina non solo filatelica d'intenditori ed esperti.

Fernando Delpiano



Antipasti

Le mie preferenze per gli antipasti freddi appaiono evidenti anche nella mia scelta filatelica

Il primo

Primo e pasta sono un binomio quasi inscindibile e consolidato da una ricca tradizione





La diffusione internazionale del riso ci deve gioco forza far considerare la cucina straniera per scoprire le ricette più gustose o... strane



Il secondo

Sotto la denominazione di secondo s'intendono le carni, spesso in più portate mentre a volte compare il pesce a riempimento dello stomaco o al soddisfacimento del desiderio...



Il dessert

Frutta, formaggi, dolci:
un complesso di piatti che concludono insieme un pasto importante.

Ringraziamo per la collaborazione l'A.N.C.A.I. Associazione Nazionale Collezionisti Annullamenti Italiani e la Signora Pasqualina Benedetto per la collezione filatelica esposta.



Via Petrarca, 12
10126 TORINO

Collana "Mostre della Biblioteca della Regione Piemonte"

Già pubblicati:

- n. 1/2009 - *Immagini di Torino e del Piemonte attraverso le scatole di latta* a cura di Silvie e Gustavo Mola di Nomaglio
- n. 2/2009 - *Il monumento da tasca: medaglie commemorative piemontesi tra '800 e '900* a cura di Marco Albera
- n. 3/2009 - *La conquista immaginaria della Luna e dello spazio dall'antichità al 1969* a cura di Piero Gondolo della Riva
- n. 4/2009 - *In viaggio con i Magi. Presepi e natività dal mondo* a cura di Roberto e Licia Veglia
- n. 5/2010 - *La Sindone e le Ostensioni. Ricordi di un pellegrinaggio a Torino* a cura di Laura Borello
- n. 6/2010 - *Gianduja da burattino a simbolo del Piemonte* a cura di Alfonso Cipolla
- n. 7/2010 - *Carrozzeri piemontesi e Alfa Romeo* a cura di Edgardo Michelotti
- n. 8/2010 - *In viaggio con i magi. Presepi e natività dal mondo* a cura di Roberto e Licia Veglia
- n. 9/2011 - *Il Risorgimento sui piatti* a cura di Piero Gondolo della Riva
- n. 10/2011 - *Il Risorgimento in diretta: cronache di un'epopea* a cura di Giancarlo Melano
- n. 11/2011 - *Melodramma e Risorgimento* a cura di Giorgio Rampone

Biblioteca della Regione Piemonte
Via Confienza 14 - 10121 Torino
Orari di apertura al pubblico:
dal lunedì al venerdì: 9.00 - 13.00 / 14.00 - 16.00
telefono 011.57.57.371
e-mail: biblioteca@consiglioregionale.piemonte.it
catalogo on-line: <http://www.crpiedmonte.erasmo.it>