

# I menu sanno raccontare cento anni di storia del gusto

## Evento

**SERGIO MIRAVALLE**  
COCCONATO

**P**er festeggiare le cento vendemmie di Casa **Bava**, patron Piero, che di anni sta per compierne ottanta (portati con piglio), e i figli Roberto, Giulio e Paolo hanno organizzato una fine settimana di musica e storia. Ieri «Fiato alle vigne»: un concerto di ottoni e paesaggio (nonostante le nuvole e la spruzzata di pioggia) e oggi dalle 17 nella sede della cantina, dove nel 1911 il bisnonno Pietro, detto Pierot, vinificò per la prima volta, un racconto storico.

Saranno usate come pagine da sfogliare di un ideale libro centinaia di menu raccolti con straordinaria passione da Domenico Musci. Un viaggio tra le liste cibarie dell'Ottocento e Novecento che riserva più di una sorpre-

sa. Cartoncini colorati con i caratteri a stampa o scritti a mano arrivati fino a noi con l'intatta capacità di farci sedere a tavola e ordinare.

Ecco allora i pranzi delle feste di leva (c'è la «classe di ferro» del 1876 che si ritrova nel 1926 per il cinquantesimo),

quelli per la consegna di un cavalierato, i matrimoni, gli incontri tra massoni. Ma anche proposte culinarie di tutti i giorni, come la lista della mensa ufficiali del 4° battaglione Bersaglieri ciclisti del 8 agosto 1915: la guerra era iniziata da meno di tre mesi e al fronte avrebbe fatto dimenticare le «cotolette panate».

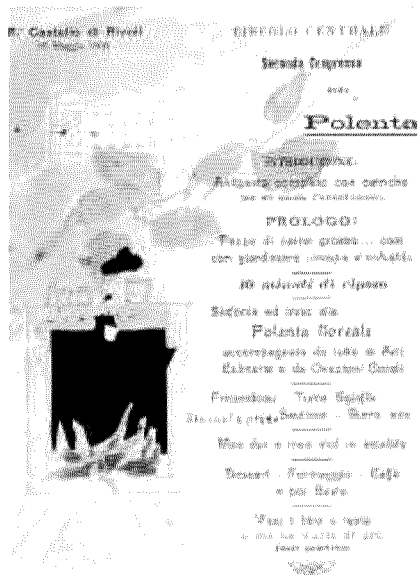
Ogni menu, che il Fascismo nel tentativo di italianizzazione volle trasformare in «minuta», racconta un suo pezzo di storia del linguaggio e delle abitudini alimentari. Il vino ha un ruolo importante. Non deve stupire se al «Congresso della Polenta» del 1908 al Castello di Rivoli si garantiva ai commensali «un li-

tro a testa» aggiungendo in corsivo «e chi ne vuole di più, fuori i quattrini». L'etilmetro non lo avevano ancora inventato.

Tra i bianchi spuntano più volte Capri o un Vesuvio, mentre i rossi vedono un ruolo di prim'ordine non solo per Barbaresco e Barolo, ma anche per il Grignolino ritenuto «vino fine». Brindisi a volontà anche con lo «Champagne nazionale», alla faccia dei francesi.

«Al racconto dei menu storici - annota Roberto **Bava** - aggiungeremo l'evoluzione delle nostre proposte realizzate negli anni in tutto il mondo con gli interventi di chef e sommelier».

La mostra sarà visitabile per un mese, fino ai primi di ottobre. E si vedrà anche il futuro. In qualche ristorante è già comparso un tablet elettronico affidato al cliente: toccando lo schermo compaiono tutti i piatti, foto e loro descrizione e la lista dei vini. Un clic e l'ordine arriva in cucina. Si risparmierà la mancia al cameriere?



Menu storici in mostra alle cantine **Bava**

## MOSTRA ALLE CANTINE **BAVA**

Quando si garantiva almeno un litro a commensale  
Il futuro è il tablet elettronico

