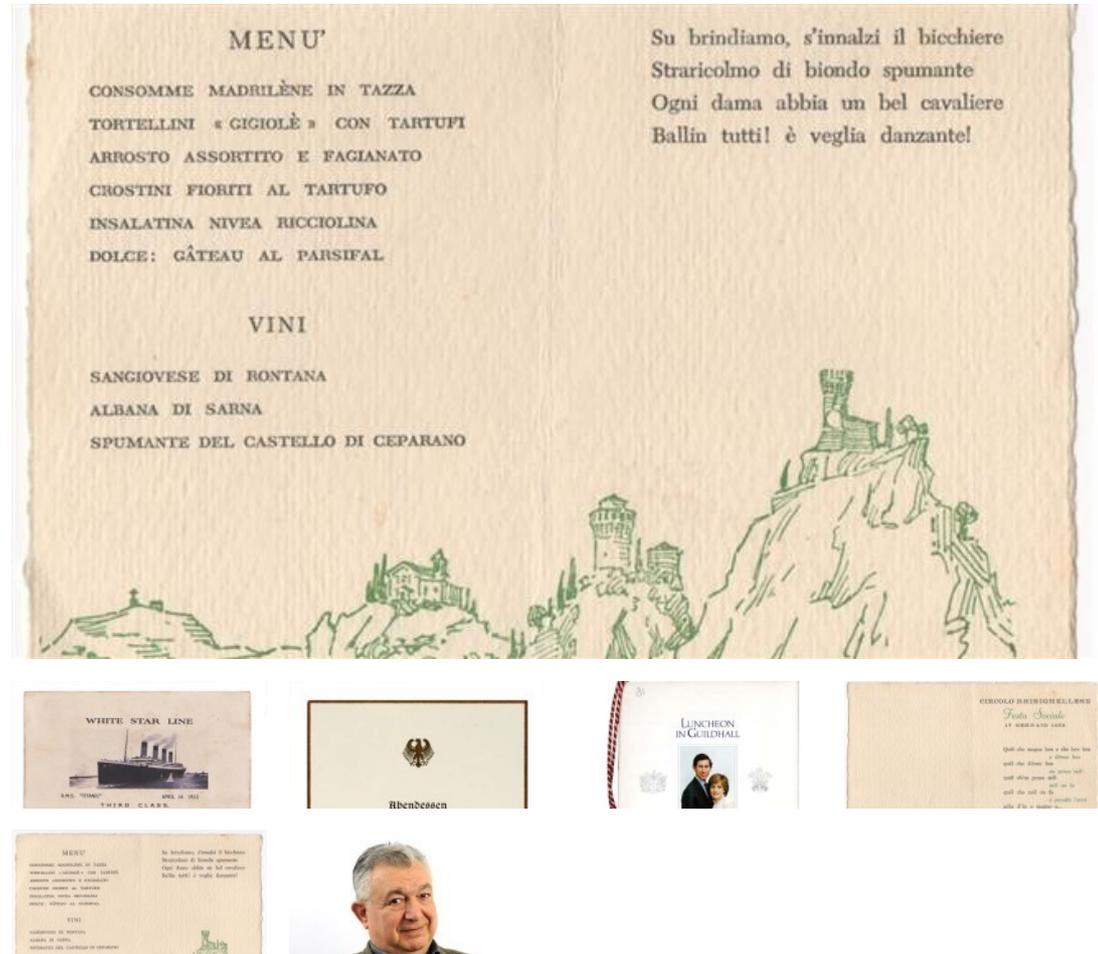


## Collezionisti ravennati fra gli organizzatori della più importante mostra sui menu nel mondo

Franco Chiarini e Giovanni Maria Collina hanno contribuito all'esposizione in programma dal 5 al 7 aprile a Roma



**03 Aprile 2024** A vent'anni dalla mostra di menu al Castello Sforzesco di Milano, in questo 2024 a Roma prenderà vita la più importante esposizione mai dedicata ai menù storici di tutto il mondo. Dal 5 al 7 aprile appuntamento al Garum - Biblioteca e Museo della Cucina, con la mostra "UN MONDO DI MENU: la grande storia a tavola", con oltre 400 menu storici e contemporanei, alcuni dei quali vere perle rare mai resi visibili al pubblico, provenienti dalle maggiori collezioni private d'Italia e non solo.

Fra gli organizzatori della mostra ci sono anche due collezionisti ravennati: Franco Chiarini di Ravenna e Giovanni Maria Collina di Faenza, soci fondatori di Menu Associati - associazione internazionale di menu storici ([www.menuassociati.eu](http://www.menuassociati.eu)).

«A questa importante iniziativa siamo giunti perché abbiamo le più grandi collezioni del mondo e la mia (10.000 pezzi, dai primi dell'800 fino agli anni '50 del '900) è il frutto di pazienti raccolte nelle varie bancarelle di tutta Europa e ora nel web – sottolinea Chiarini -. Uno dei menù più significativi è un compleanno della Regina Vittoria della Gran Bretagna del 1885». Prosegue Collina «i menù antichi servono anche per riprendere la loro grafica eccelsa e riproporla in menù di oggi, come facciamo abitualmente per le conviviali dell'Accademia Italiana della Cucina a Faenza».

La mostra suggella la collaborazione fra Menu Associati e Garum - Biblioteca e Museo della Cucina della Fondazione Rossano Boscolo Sesillo, collaborazione che la Presidenza della Repubblica ha voluto onorare partecipando all'esposizione con un pannello che ricorda, attraverso i menù, tutti i Presidenti della Repubblica Italiana e i rapporti con le altre Nazioni.

La mostra si articola attraverso 18 pannelli monotematici e si conclude con un pannello aggiuntivo che vuole anticipare l'impegno di Menu Associati e dell'associazione culturale CheftoChef emiliaromagnacuochi a sostegno della candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio dell'Unesco.

Ad accompagnare l'esposizione, un imponente catalogo (di 464 pagine) strumento di conoscenza imperdibile per professionisti del settore, per gourmet e appassionati curiosi, che sfogliandolo ritroveranno tanti episodi (e piatti!) forse dimenticati o comunque da ricordare.

La prefazione del catalogo è a firma del Prof. Alberto Capatti, mentre i testi sono di Maurizio Campiverdi, Franco Chiarini, Giulio Fano, Matteo Ghirighini e Roberto Liberi, tutti soci di Menu Associati.

Molti dei menu saranno esposti per la prima volta al mondo, a partire dal più antico menu a stampa conosciuto (1803) fino a menu a noi contemporanei quali quello del Pranzo offerto da Casa Artusi al Presidente Napolitano il 7 gennaio 2011 o quello relativo al viaggio di Papa Francesco a Cuba, per incontrare il patriarca Kirill.

Alla mostra collaborano, quali prestatori o fornendo testi e saggi specifici, tra gli altri: Maurizio Campiverdi, proprietario della più vasta collezione di menu conosciuta e Presidente di Menu Associati, Academia Barilla, Istituto Luigi Sturzo, MAV Fondazione Modena Arti Visive, Casa Artusi, Zeppelin Museum di Friedrichshafen e, eccezionalmente, l'Archivio Storico della Presidenza della Repubblica.

Nella visione proposta dalla mostra, il menu, oltre che un manufatto spesso di fattura pregevole e artistica e testimone oculare della storia della gastronomia, rappresenta un credibile cronista dell'economia, delle scienze sociali e politiche e della quotidianità a sé contemporanee.

Difatti i menu esposti, e ampiamente descritti nel catalogo analitico, sono legati a eventi storici e situazioni particolari quali, ad esempio: le celebrazioni per lo Statuto Albertino (1848), la discussa visita di Garibaldi a Londra (1864), la Breccia di Porta Pia e le due Guerre Mondiali, fino ad arrivare alle relazioni diplomatiche del secondo dopoguerra come nel caso del menu della Colazione offerta dal Presidente Cossiga a Michail Gorbaciov all'indomani della caduta del Muro di Berlino.

Ad essi si affiancano menu che ci raccontano le ultime ore del Titanic, le grandi imprese di Amelia Earhart e Charles Lindbergh, Umberto Nobile e Francesco De Pinedo. Dal primo pranzo di Hitler e Mussolini (1934) e quelli di Castro e Kennedy correlati al periodo delle nazionalizzazioni cubane, a quelli legati alle celebrazioni per il matrimonio di Carlo e Diana, William e Kate, passando per le incoronazioni di Elisabetta II e di Nicola II, l'ultimo Zar.

Ma anche menu collegati alle celebrazioni e alle inaugurazioni del Canale di Panama e della Tour Eiffel; menu stampati su supporti speciali come seta e porcellana spesso preparati da grandi artisti quali Alphonse Mucha.

I menu delle grandi Expo, straordinarie occasioni d'incontro e di scambio per i popoli della Terra: dall'expo del Crystal Palace del 1851 a Milano 2015, passando per la grande Expo parigina del 1900. E ancora: menu celebrativi dei grandi eventi sportivi, dai primi Tour de France al Touring Club Italiano, dalle Olimpiadi del 1936 al Primo Giro Aereo d'Italia.

Il Segretario di Menu Associati, Giulio Fano, che insieme al coordinatore Roberto Liberi hanno partecipato alla progettazione di questa mostra, sono convinti che «questo evento farà da volano a molte altre iniziative che contribuiranno a raggiungere l'obiettivo di far riconoscere la Cucina Italiana da parte dell'UNESCO come patrimonio gastronomico, come già proposto dall'attuale governo insieme a diverse altre realtà culturali».

E sottolineano che «la particolarità di questa mostra è l'uso dei singoli menu come tessere di un mosaico per raccontare la nostra storia, le conquiste della nostra civiltà e, naturalmente, la storia della cucina negli ultimi due secoli».

Maurizio Campiverdi fondatore e Presidente di Menu Associati e maggior collezionista al mondo di menu e di carte di ristoranti ricorda che «Rossano Boscolo presidente di Garum e il suo Direttore Matteo Ghirighini sono stati determinanti per la realizzazione di questa Mostra nella convinzione che il loro Museo della Cucina diventerà un centro importante di studi e raccolta di menu storici al servizio anche di quelle realtà internazionali, francesi in primo luogo, che stanno rivalutando questo strumento gastronomico fondamentale per riscrivere le tante storie di tante diverse cucine».

La mostra sarà aperta da venerdì 5 a domenica 7 aprile dalle 10 alle 18 con orario continuato.

Ingresso gratuito.

Per informazioni: Garum Biblioteca e Museo della Cucina - Via dei Cerchi 87 Roma.

[www.museodellacucina.com](http://www.museodellacucina.com)

[Info@museodellacucina.com](mailto:Info@museodellacucina.com)

È disponibile l'elenco dettagliato dei 18 pannelli in esposizione



© *copyright la Cronaca di Ravenna*