ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

COMUNICATO STAMPA

La cucina di Milano fra tradizione e innovazione

24 Novembre 2007

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA: LA CUCINA DI MILANO FRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Sabato 24 novembre presso il Palazzo dei Giureconsulti di Milano le Delegazioni di Milano, Milano Duomo, Milano Brera e Milano Navigli dell'Accademia Italiana della Cucina organizzano il Convegno "La cucina di Milano fra tradizione ed innovazione", manifestazione patrocinata da Regione Lombardia, Provincia di Milano, Comune di Milano e Camera di Commercio di Milano. Ad aprire i lavori il saluto di Giuseppe dell'Osso, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina. "La cucina di Milano – afferma Dell'Osso - è strettamente legata alle caratteristiche geografiche e climatiche, ma anche storiche e sociali della città in cui si è evoluta È importante mantenerla vitale, nel suo armonico legarsi ai momenti stagionali, come cultura da preservare e da trasferire alle generazioni future: attraverso le preparazioni gastronomiche tradizionali si trova sempre un motivo di appartenenza e di aggregazione. Quella milanese è infatti una cucina schietta e accurata, mai complicata, proprio come è il carattere dei milanesi."

UN SECOLO DI MENU ITALIANI
A CENTURY OF ITALIAN MENUS
UN SIGLO DE MENÙS ITALIANOS

ACCADEMIA
ITALIANA
DELLA CUCINA

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

IL PROGRAMMA

09.30 La colazione del Porta. Un caffé, una barbajada accademica.
10.00 Saluto di Gíuseppe Dell'Osso, Presidente dell'Accadenu'a Italiana della Cucina.
Saluto di Carlo Sangalli, Presidente della Carnera di Commercio di Milano, e delle Autorità presenti.
Introduzione di Dino Betti van der Noot. Delegato di Milano dell'Accademia Italiana della Cucina.

10.20 Claudio Benporat, storico della cucina e direttore della rívista "Appunti di gastronomia: La cucina milanese.

10.40 Testitmonianze.
Fiammetta Fadda, Vice Delegato della Delegazione di Milano e critico gastronomico di Panorama'
La cucina di famiglia-Gualtiero Marchesi, Rettore di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italina:La lezione della cucina milanese.
Eugenio Medagliani calderaio umanista: Dellepentole dei fornellli
Gianni Staccotti, Consultore della Delegazione dí Milano e giornalista: Il rispetto dei prodotti poveri
Lina Sotis, scrittrice e giornalista: Il costume milanese in casa e a tavola

12.0 Corrado Barberis, Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale e coordinatore dell'opera "Atlante dei prodotti tipici':
I prodotti tipici della tradizione e del territorio milanese. Caratteri e specificità di un modello alimentare.

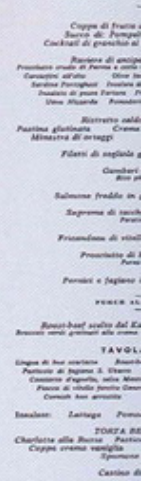
12.20 Andrea Cesari de Maria, Delegato di Milano Duomo dell'Accademia Italiana della Cucina:
presentazione delle mostre Un secolo di menu italiani e Personaggi e mangiari della vecchia Milano.
Giovanni Battista Spezia, Delegato di Milano Navigli e Marcello Mancini Delegato dì Milano Brerxa presentazione della mostra di Attrezzature e strumenti della cucina d'epoca,
della Bibliografia essenziale sulla cucina di Milano e de La cucina di Milano alla Biblioteca Sormani

12.45 Colazione a buffet, preparata e servita dagli allievi dell'Istituto Professionale di Stato "Carlo Porta di Milano.

14.30 Dove va la cucina di Milano?
Carlo Giuseppe Valli, Consultore della Delegazione di Milano e scrittore: presentazione de La Cucina milanese:cosa ne pensano i ristoratori Milano e provincia, risultati dell'indagine campionaria nazionale Cedcamera
Renato Mattioni della Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato di Milano: presentazione de
La cucina milanese nelle abitudini e nelle opinioni delle famiglie, risultati dell'indagine campionaria nazionale Cedcamera.

15.10 Tavola rotonda su Il futuro della cucina milanese problematiche e tendenze.
moderatore Antonio Caprarica, Accademico e Direttore di Radio 1 e dei Giornali Radio RAI.
Davide Oldani, cuoco.Davide Rampello, Presidente della Triennale.
Lino Stoppani, Presidente dlla Federazione Italiana Pubblici Esercizi.
Guido Venturini, Direttore Generale del Touring Club Italiano.
Enzo Vizzari, Direttore delle Guide de l'Espresso.
16.30 Chiusura dei lavori.
La partecipazione al lavori del convegno è libera (ma soggetta a registrazione) accademia.milano@bcommunications.it – fax 02 6555147 All'inizio del Convegno saranno distribuiti i biglietti d'invito necessari per accedere alla sala IN cui verrà servita la seconda colazione a buffet.
L'Accademia Italiana della Cucina ringrazia: Biblioteca Comunale Sormani, Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, Consorzio Tutela Vini Oltrepo Pavese, Consorzio Volontario Vino DOC San Colombano, EPAM (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi), EMAF (Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste), Istituto Professionale di Stato Carlo Porta, Panificatori Milanesi, Riseria Aschel.

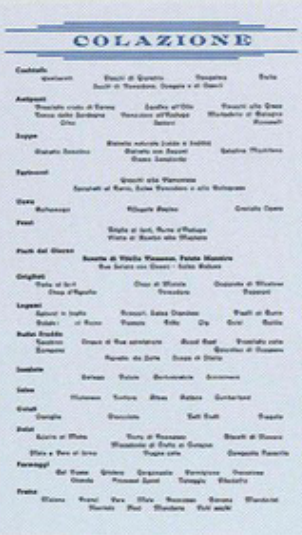
I GRANDI TRANSATLANTICI ITALIANI
ITALIAN TRANSATLANTIC SHIPS
LOS GRANDES TRANSATLÁNTICOS ITALIANOS



Il Rex e il Conte di Savoia erano gemelli. Questo è il menu del loro varo nel 1931

The Rex and the Conte di Savoia were twins. This is the menu served on the occasion of their launch in 1931

El Rex y el Conde de Saboya eran gemelos. Este es el menú de sus botaduras en 1931



Le opere di Michelangelo e Raffaello contraddistingu
The works of Michelangelo and Raffaello decorate the
Las obras de Michelangelo y de Raffaello caracterizan los

I menu con le mas del Rex, il più fam

The menus with t the more famous

Los menús con las el más afamados

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA:
LA CUCINA DI MILANO FRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

Sabato 24 novembre presso il Palazzo dei Giureconsulti di Milano le Delegazioni di Milano, Milano Duomo, Milano Brera e Milano Navigli dell'**Accademia Italiana della Cucina** organizzano il Convegno ***"La cucina di Milano fra tradizione ed innovazione",*** manifestazione patrocinata da Regione Lombardia, Provincia di Milano, Comune di Milano e Camera di Commercio di Milano.
Ad aprire i lavori il saluto di **Giuseppe dell'Osso, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina.** *"La cucina di Milano* – afferma Dell'Osso - *è strettamente legata alle caratteristiche geografiche e climatiche, ma anche storiche e sociali della città in cui si è evoluta È importante mantenerla vitale, nel suo armonico legarsi ai momenti stagionali, come cultura da preservare e da trasferire alle generazioni future: attraverso le preparazioni gastronomiche tradizionali si trova sempre un motivo di appartenenza e di aggregazione. Quella milanese è infatti una cucina schietta e accurata, mai complicata, proprio come è il carattere dei milanesi."*

L'introduzione della conferenza sarà a cura di Dino Betti van der Noot. A seguire i contributi di Claudio Benporat con *"La Cucina Milanese"* e Fiammetta Fadda con *"La Cucina di Famiglia"*. Sarà la volta poi di Gualtiero Marchesi che presenterà *"La lezione della cucina milanese",* seguito da Eugenio Medaglioni con *"Dalle Pentole ai fornelli"* e da Gianni Staccotti con *"Il rispetto dei prodotti poveri"*. Infine il contributo di Lina Sotis riguarderà *"Il costume milanese in casa e a tavola"*.

Corrado Barberis, Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia rurale presenterà "*I prodotti tipici della tradizione e del territorio milanese: caratteri e specificità del modello alimentare.* Mentre Andrea Cesari De Maria, Delegato di Milano Duomo dell'Accademia Italiana della Cucina sarà la guida per le mostre *"Un secolo di menu italiani"* e *"Personaggi e mangiari della vecchia Milano*"; Giovanni Battista Spezia e Marcello Mancini rispettivamente Delegati di Milano Navigli e Milano Brera che presenteranno la mostra *"Attrezzature e strumenti della cucina d'epoca e della bibliografia essenziale sulla cucina di Milano"*.

Nel pomeriggio verranno presentate due indagini sull'evoluzione della cucina di Milano: *"La cucina milanese, che cosa ne pensano i ristoratori di Milano e provincia"* e "*Il futuro della cucina milanese: problematiche e tendenze"*. A seguire una tavola rotonda sul futuro della cucina milanese moderata da Antonio Caprarica, Accademico, Direttore di Radio 1 e dei Giornali Radio, che vedrà protagonisti Davide Oldani, cuoco, Davide Rampello, Presidente della Triennale, Lino Stoppani, Presidente della Federazione Italiana Pubblici Esercizi, Guido Venturini, Direttore Generale del Touring Club Italiano, Enzo Vizzari, Direttore delle Guide de L'Espresso.

La cucina milanese, familiare, borghese e urbana d'estrazione si caratterizza per le meditate sapienti schive e lunghe cotture, per il rigore tecnico operativo, per l'attenzione ai piccoli gesti, per la scelta delle materie prime, nobili e popolari rese disponibili da un mercato storicamente sempre ben rifornito. Una cucina di sostanza, non di apparenza, forse più di altre sottoposta ai rischi della obsolescenza , della sottovalutazione. Anche se alcuni suoi piatti simbolo - almeno due: il risotto giallo e la costoletta - sono entrati a far parte dei top della tavola italiana , divenendo patrimonio della gastronomia nazionale.

Quale è allora lo stato della cucina milanese oggi che il divenire gastronomico tende a legarsi alla ristorazione? Sussiste una domanda e come implementarla? Quali sono le problematiche, le complicazioni, le prospettive anche economiche ? A queste domande Accademici ed opinion leader del mondo gastronomico cercheranno di dare una risposta durante la manifestazione.
Il convegno intende rivolgersi a quanti condividono l'interesse e la passione per i temi della cultura della tavola e della cucina milanese e in particolare ai giovani che, a causa della globalizzazione, spesso perdono di vista la dimensione più autentica di una tradizione gastronomica. Il convegno intende altresì rivolgersi a tutti gli enti interessati, alle istituzioni culturali ed economiche dell'area milanese e lombarda, alle Università e alle scuole, ai media e in particolare a tutti i divulgatori e ai ristoratori, che nella quotidianità si misurano con la tradizione della cucina meneghina spesso dimenticata o mal interpretata , affinché si possa tornare a conoscerne e a apprezzarne appieno la qualità, l'identità e la ricchezza culturale

MILANO NEL PIATTO:È IL RISOTTO IL PIU CUCINATO D'ITALIA
Golosi di cucina milanese i romani. Spendaccioni i palermitani. **E i piatti alla milanese rendono: 173 milioni di fatturato all'anno.** Sono queste alcune delle tendenze che emergono da due indagini campionarie sulla cucina milanese nelle abitudini e nelle opinioni delle famiglie realizzate dalla Camera di Commercio di Milano, attraverso la sua azienda speciale Cedcamera. Le ricerche hanno coinvolto le città di Milano, Bologna, Roma, Napoli e Palermo e i ristoratori milanesi.
Dallo studio emerge come la **cucina milanese è famosa in Italia soprattutto per il risotto alla milanese** (per il 28,9% degli italiani è il piatto principe), **bene anche la costoletta (24,3%), il panettone (12,5%) e l'ossobuco (11,7%)**. Quasi 2 italiani su 3 (65%) cucinano almeno qualche volta i piatti milanesi (1 su 5 spesso). I più golosi delle delizie alla milanese sono i romani (il 71% cucina milanese almeno qualche volta), seguiti dai palermitani e dai napoletani. Mentre chi spende in media di più per mangiare milanese al ristorante sono i palermitani (il 22% spende tra i 41 e i 60 euro). Il risotto alla milanese si conferma anche come il piatto milanese più cucinato dagli italiani (per il 39,9%), seguito dalla costoletta (33,6%). **E tra i fornelli i "piatti della nonna" continuano ad essere preparati con regolarità: in quasi 3 famiglie milanesi su 4 (72,7%) mentre una percentuale minore sceglie la creatività (a pranzo nel 30% dei casi si cucinano spesso piatti creativi sempre nuovi; a**

cena nel 10%) e i piatti internazionali (nel 21,1% dei casi almeno qualche volta a settimana durante le cene). A Milano si cucina spesso anche l'ossobuco (14,1%) e la cassoeula (8,3%).
Non sorprende allora che in almeno una attività di ristorazione su due a Milano si propongano piatti della tradizione culinaria milanese (e in due trattorie su tre), in particolare risotto e costoletta (tutti i giorni) ma anche ossobuco e trippa (una volta a settimana). L'interesse per la cucina milanese è in crescita, soprattutto tra la clientela italiana (nel 21,5% dei casi). **E così aumenta il giro d'affari: il peso dei piatti milanesi sul totale del fatturato delle attività di ristorazione a Milano si aggira sul 20%, per un totale di 173 milioni di euro**.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

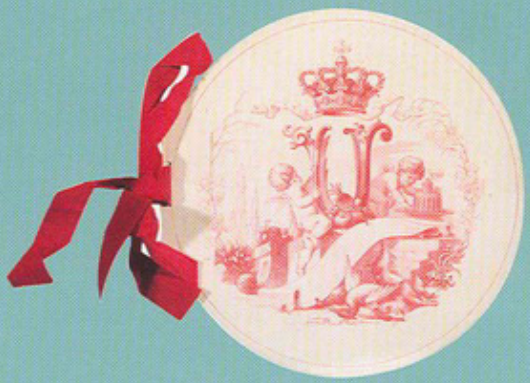
DA UMBERTO I A CARLO AZEGLIO CIAMPI: UN SECOLO DI MENU NELLA MOSTRA ITINERANTE DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Evidenziare i valori artistici, culinari e culturali di un secolo della nostra storia. Interpretando, attraverso l'evoluzione dei menu, il legame che unisce il cibo alla festa, al linguaggio e all'evoluzione gastronomica. È quanto ha voluto mettere in luce l'Accademia Italiana della Cucina nella mostra "Un secolo di menu italiani": ampia testimonianza su usi e costumi propri della civiltà della tavola raccontati attraverso una serie di documenti inediti. Dopo aver visitato diversi Istituti di cultura italiana all'estero, la mostra approderà il 5 maggio ad Abano Terme per la sua prima apparizione italiana. Presso il Teatro Congressi "Pietro d'Abano" sarà possibile scoprire dove e che cosa hanno mangiato Re e regine, uomini di Stato e italiani illustri: dalla regina Margherita all'imperatrice Sissi, da Vittorio Emanuele III a Ciampi, da D'Annunzio a Marconi.

Silenzioso protagonista dell'evoluzione culturale della civiltà gastronomica. Testimone eloquente di grandi avvenimenti, di illustri personaggi e delle numerose occasioni conviviali che caratterizzano la vita politico - sociale di una nazione. E' il **menu**: **documento indispensabile per comporre quel vastissimo mosaico di usi e costumi, propri della tradizione dei popoli a tavola**.
Ed è proprio partendo dall'oggettivo legame tra cibo, festa, cultura e linguaggio che l'**Accademia Italiana della Cucina**, istituzione culturale della Repubblica Italiana, ha ideato **"Un secolo di menu": mostra finalizzata a valorizzare il ruolo del menu nella civiltà della tavola.** Per realizzare questo lavoro l'AIC ha scelto come filo conduttore **oltre 250 menu storici ed artistici che raccontano visivamente i grandi banchetti della storia**. Dopo aver visitato **Bruxelles, Nuova Delhi, Calcutta e Stoccolma** la mostra arriverà il **5 maggio, per la prima volta in Italia**, ad **Abano Terme:** si potranno scoprire attraverso i menu quei valori storico-culturali- gastronomici alla base della civiltà della tavola.

DELL'OSSO: "I MENU, TESTIMONIANZA INDELEBILE DELLA CIVILTA' DELLA TAVOLA"
«Con quest'opera - spiega **Giuseppe dell'Osso, presidente dell'Accademia Italiana della Cucina** - *abbiamo non solo voluto rendere una testimonianza del passato ma farne un punto di riferimento per il futuro. Per tramandare e perpetuare, anche innovando e interpretando ciò che la cultura storica e la vicenda gastronomica ci hanno lasciato.* ***Curando in particolare ogni aspetto volto alla salvaguardia di quel grande patrimonio che è la civiltà della tavola, di cui la composizione di un menu è forse una delle testimonianze più importanti e durature****».*
Numerose le **sezioni** in cui è divisa la mostra. Si va dai menu dei **Savoia** a quelli dei **Presidenti della Repubblica**, da quelli scelti dai **Papi** nei viaggi ai menu dei **personaggi illustri** che hanno lasciato una traccia importante nel ventesimo secolo. Senza trascurare i menu dei **grandi alberghi**, dei **Transatlantici italiani** e dell'**Alitalia**. E con una parte dedicata appositamente ai menu dei **"Magnifici del Presidente"**: i migliori ristoranti segnalati ogni anno dall'Accademia Italiana della Cucina.

MENU DEI SAVOIA 1
MENU OF THE SAVOIA ROYAL FAMILY 1
MENÚ DE LOS SABOYA 1



destra: dalla metà dell'Ottocento ai primi del Novecento Vittorio Emanuele II, Umberto I, Vittorio Emanuele III e la regina Margherita firmano con i loro monogrammi i menu dei pranzi di gala
ond half of the 19th century to the beginning of the 20th century, Vittorio Emanuele II, Umberto 1, Vittorio Emanuele III and Queen Margherita had their monograms placed on the menus of the gala di
echa: de la mitad del las Ochocientas a los primero del Novecientos Victorio Manuel II, Humberto I, Victorio Manuel III y la reina Margarita firman con sus monogramas los menús de las comidas de gala

Accanto, ricevimento nel giardino
a Roma; sotto, Mosca 1885: menu
monogramma dello Zar Alessandr
Next to this: a reception in the ga
Quirinale Palace in Rome, below:
menu with the monogram of Cza
Al lado, recepción en el jardin del
Roma; bajo, Moscú 1885: menú co
del Zar Alejandro III

onore del re di Spagna Alfonso XIII, del Kaiser Guglielmo II, dello zar Nicola II e del re del Belgio Alberto I
King of Spain Alfonso XIII, Kaiser William II, Czar Nicolas II and the King of Belgium, Albert I
o en honor del Rey de España Alfonso XIII, del Káiser Guillermo II, del Zar Nicolás II y del rey de la Bélgica Alberto I

I MENU DEI SAVOIA

I menu dei Re d'Italia, graficamente pregevoli e di alto contenuto gastronomico, presentavano un' ampia varietà di vivande servite: nel corso dell'anno raggiungevano le cinquecento diverse preparazioni culinarie. Grande attenzione era riservata alle cucine regionali italiane che si affiancavano con regolarità a quelle dei Savoia e del Piemonte. **Caratteristica dei Savoia era la netta differenza quantitativa e qualitativa tra le portate dei pranzi di Stato e la tavola reale di ogni giorno**. Situazione acuitasi con Vittorio Emanuele III: durante il suo regno si è arrivati ad una sostanziale assimilazione tra tavola reale e tavola borghese. I re d'Italia non amavano molto i viaggi diplomatici oltre i confini e quando questo accadeva, nei pranzi in loro onore venivano inseriti per ragioni di cortesia specialità e vini italiani. **A Windsor, nel 1882, la regina Vittoria offrì ad Umberto I le "crocchette alla milanese" e i "carciofi alla romana".** Tra le tante curiosità della mostra, il menu dell'ultima cena di Re Umberto I, prima di essere assassinato dall'anarchico Bresci. Oppure **lo splendido menu che celebra l'incontro avvenuto a Venezia, nel 1870, tra due donne straordinariamente importanti: la Regina Margherita e la celebre Sissi, imperatrice d'Austria**. A far da cornice all'incontro un vino femminile: il Liebfraumilch del Reno.

I MENU DEGLI UOMINI DI STATO

Sontuosi, raffinati, talvolta tradizionali e talvolta estrosi**, i menu dei personaggi politici ci offrono un panorama completo sull'evoluzione nel tempo dei gusti e degli stili di vita**. Scopriamo così che se in Italia, a partire dagli anni 60, i pranzi offerti dai Presidenti della Repubblica prevedono uno stile sobrio, all'Estero i nostri capi di Stato sono sempre stati accolti a tavola da menu dal contenuto raffinato, graficamente ineccepibili e con pagine intere dedicate alla nostra cultura e alla nostra storia. Emerge inoltre come in Italia, a causa dei moderni dettami della dietetica i pranzi ufficiali mostrino un numero di portate sempre più ridotto. Basta vedere il menu che racconta **la cena decisamente frugale del Presidente Ciampi in occasione della vigilia del Natale 2002**.

I MENU DEI GRANDI AVVENIMENTI E DEI GRANDI PERSONAGGI

Nella mostra occupano un posto di rilievo i menu che celebrano i grandi avvenimenti e i personaggi che hanno reso illustre il nome dell'Italia nel mondo. Si tratta di documenti di notevole spessore grafico e con un contenuto gastronomico altrettanto prezioso**. Sono queste le situazioni in cui la cucina regionale italiana si esalta, proponendo con orgoglio i sapori della propria tradizione gastronomica.** Della sezione è interessante sottolineare **il menu con il quale la città di Torino nel 1848 ha festeggiato la concessione dello Statuto Albertino**. Un vero cimelio da conservare che segna un momento storico d'Italia tramandato attraverso l'"oggetto menu". Spicca anche **un pranzo a Roma del 1896 a favore della Croce Rossa, in cui Gabriele D'Annunzio ha recitato alcuni dei suoi versi più famosi**.

Anche le nazioni straniere hanno spesso celebrato con passione – offrendo pranzi e cene in loro onore - personalità italiane di spicco proponendo menu tipicamente nostrani. Dal genio di **Marconi** alle virtù militari del maresciallo **Diaz**, dalle immortali note di **Puccini** all'estro del sarto **Valentino**, senza dimenticare **Enrico Caruso**, il più celebre tenore del mondo: tutti vengono accolti a tavola con entusiasmo, a dimostrare la grande riconoscenza dei popoli stranieri verso chi ha contribuito ad elevare la qualità e l'immagine del Made in Italy nel mondo.

MENU: CONDIVISIONE, ARTE, GASTRONOMIA

La mostra descrive il menu come **strumento fondamentale per comprendere i gusti di un'epoca**. "Oggetto prezioso", dall'elevato contenuto artistico e rilevante per il valore delle pietanze, **il menu rappresenta la più valida testimonianza del convivio come specchio della società**. La condivisione del pasto appartiene all'identità culturale di ogni popolo ed esprime le trasformazioni delle modalità storiche della cultura gastronomica. Documento significativo dal punto di vista gastronomico, il **menu possiede anche un intrinseco valore artistico,** espresso dagli stili e dalle arti decorative predominanti nelle varie epoche. Non a caso **illustri artisti hanno celebrato la natura estetica di questo oggetto: da Guttuso a Moranti, da Nespolo a De Chirico, da Carrà a Manzu, in molti si sono impegnati ad illustrare graficamente il menu** assegnandogli lo status di vera e propria opera d'arte. E i**l percorso della mostra lo evidenzia**: da quelli in stile barocco di fine 800, ai menu dei Re d'Italia di inizio 900, graficamente pregevoli ma più sobri, senza trascurare quelli degli anni 20 in stile liberty.

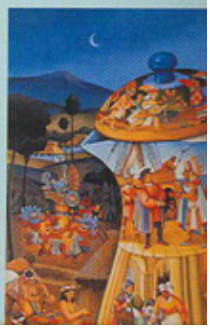
LA NASCITA DEL MENU: DAL "SISTEMA FRANCESE" AL "SISTEMA ALLA RUSSA"

La nascita del menu come "oggetto" si fa risalire al giugno del 1810, e segna lo **storico passaggio tra servizio "alla francese" e "servizio alla russa"**.

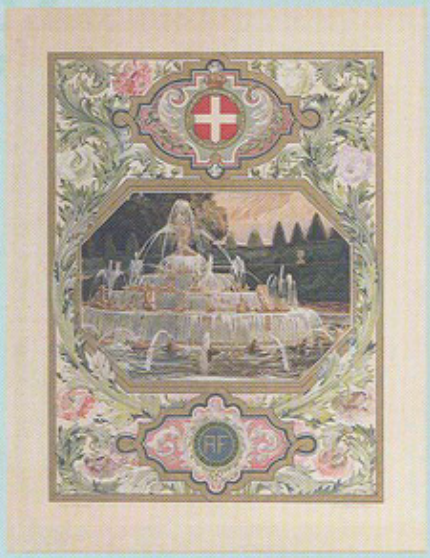
Nel sistema definito "alla francese" - usato ancora oggi nei pranzi a buffet - **tutte le portate, sia pure divise in tre servizi, sono presentate contemporaneamente agli invitati e la scenografia è ad effetto**. Il menu risulta però superfluo, perchè le vivande sono visibili a tutti. Nel **sistema** definito **"alla russa"** – adottato per la prima volta dal principe Borisovic Kurakin ambasciatore dello Zar Alessandro I presso Napoleone Bonaparte, in un pranzo offerto nel suo palazzo di Cliché a Parigi - **le portate sono presentate e servite una per volta, in una sequenza stabilita dall'anfitrione**.

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

MENU DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA 1
MENUS FROM THE ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA 1
MENÚ DE LA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA 1



I RE D'ITALIA ALL'ESTERO
THE KINGS OF ITALY ABROAD
LOS REYES DE ITALIA AL EXTRANJERO



1903 - Vittorio Emanuele III e la regina Elena in visita a Parigi. Due pranzi all'Eliseo, uno a Versailles ed uno al Castello di caccia di Rambouillet

1930 - Vittorio Emanuele III and Queen Elena on a visit to Paris. Two dinners at the Elysée Palace, one at Versailles and another at the Hunting Lodge of the Castle of Rambouillet

1903 - Victorio Manuel III y la reina Elena de viaje a París. Dos comidas al Eliseo, uno a Versailles y uno al Castillo de caza de Rambouillet

1882 - La re
U

1882 - Qu

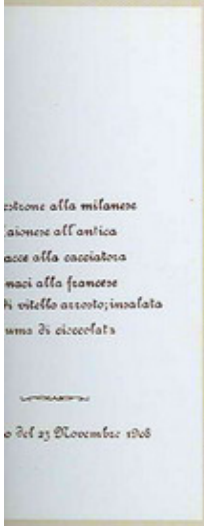
1882 - La re
Um

MENU DEI SAVOIA 2
MENU OF THE SAVOIA ROYAL FAMILY 2
MENÚ DE LOS SABOYA 2

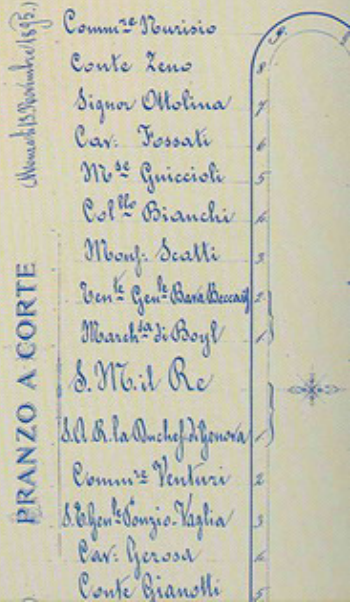
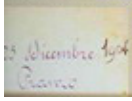
1930 - I Savoia ad Assisi, la città di San Francesco
1930 -The Savoia Family at Assisi, the city of Saint Francis
1930 - Los Saboya en Asis, la ciudad de San Francisco

matrimonio fra il futuro re Umberto II e Maria Josè del Belgio
the marriage of the future King Umberto II and Maria José of Belgium
boda entre el futuro rey Humberto II y Maria José de la Bélgica

Varie occasioni conviviali dei re d'Italia
Various dinners of the Kings of Italy
Varias ocasiones de banquetes de los reyes de Italia



quotidiano, abitualmente sobrio
enu, of the customarily sober variety
otidiano normalmente sobrio

1910 - Lo zar Nicola II nel castello di Rocconigi
1910 - Czar Nicolas II at Rocconigi Castle
1910 - Lo Zar Nicolás II en el Castillo de Rocconigi

Un'altra interessante s
An
Otra interesante d