

Ostriche, apple pie e fettuccine all'Alfredo. In viaggio col menu dalle tavole ottocentesche al servizio in camera

La New York Public Library conserva oltre 45mila menu che raccontano quasi due secoli di storia della ristorazione. Ora una parte di questo patrimonio è disponibile online, in versione digitale, e rivela tante sorprese.

La storia della cucina... In un menu

Medaglioni di aragosta con insalata russa, palombo fritto dorato, asparagi di giardino: amarcord di cucina italiana direttamente dal 1957 del ristorante Alfredo alla Scrofa. Siamo nella Roma della Dolce Vita, quando il boom economico dei favolosi anni Cinquanta allontana gli stenti della guerra. E il ricordo di questa tavola che fu, opulenta ai limiti del kitsch, arriva – insospettabilmente - dagli archivi della New York Public Library, che di menu (d'epoca e non) ne conserva ben 45mila: un patrimonio inestimabile che affonda le radici alla metà dell'Ottocento, con una collezione che spazia dagli anni '40 del XIX secolo fino ai giorni nostri, raccontando quasi due secoli di storia della cucina internazionale. Attraverso pietanze in carta, menu degustazione, costi, racconti di sala e cucina impressi indelebilmente sugli esemplari cartacei conservati nella sezione Libri Rari della biblioteca newyorkese. Il merito si deve a Miss Frank E. Buttolph, che all'inizio del Novecento – in qualità di direttrice della biblioteca - diede impulso all'originale collezione, raccogliendo in tutta la vita oltre 20mila esemplari. Nel tempo, il computo dei menu è quasi raddoppiato e oggi la biblioteca custodisce prove grafiche di pregio, documenti di interesse sociologico e culturale, testimonianze importanti per ricostruire la storia della ristorazione americana, e non solo.

Il progetto: digitalizzare i menu

Per questo, da qualche anno, l'istituto ha avviato un'importante opera di digitalizzazione del suo patrimonio e oggi oltre 17mila menu sono consultabili gratuitamente sul sito della New York Library, nella sezione dedicata *What's on the menu?*, e le possibilità garantite dallo strumento digitale sono pressoché infinite. Così, i cultori del genere e gli addetti ai lavori possono accedere al materiale attraverso innumerevoli chiavi di ricerca, che siano interessati a scoprire quali ristoranti servivano le ostriche nel XIX secolo, quale fosse il prezzo medio di un'aragosta sulle tavole del primo Novecento o quando l'apple pie fece il suo ingresso sul menu di un ristorante.

Ma la ricerca guidata permette anche di perdersi tra i menu (forse l'esperienza più divertente), un decennio dopo l'altro, alla ricerca di tesori nascosti degni di un aspirante Indiana Jones della storia gastronomica. Qualche esempio? Cosa avrebbe ordinato dal menu del servizio in camera un ospite dell'hotel Gramercy Tavern di New York nel 1956? E quali drink avreste bevuto su un volo di linea della Capital Airlines nel 1959? Le opzioni sono sconfinite, la curiosità chiede sempre di più, dalla cena di Natale sull'isola di Alcatraz nel 1929 alle pietanze d'alta cucina francese servite in tavola in occasione del Congresso degli architetti e ingegneri italiani nel 1906, tra Controfiletto Richelieu e Bombe Maria Louise. Ma ci sono anche i menu dei giorni nostri, in prevalenza da noti ristoranti americani, da Per Se al The Modern, allo Spotted Pig (e spunta persino una carta datata 1997 Dal Pescatore di Nadia Santini). La digitalizzazione è work in progress e si avvale del contributo di volontari e utenti web, liberi di segnalare correzioni e aggiunte ai dati trascritti. A noi non resta che approfittarne.

<http://www.gamberorosso.it/it/news/1023944-ostriche-apple-pie-e-fettuccine-all-alfredo-in-viaggiocol-menu-dalle-tavole-ottocentesche-al-servizio-in-camera>