

Le origini del menu

La nascita del menu per come lo intendiamo noi oggi, ovvero la lista delle vivande servite, è relativamente recente, e risale alla seconda metà del Settecento in Francia. Durante l'Ottocento dal "servizio alla francese", che prevede la predisposizione delle portate sulla tavola affinché i commensali possano servirsi in autonomia, si passa al "servizio alla russa". Quest'ultimo prevede che sia il cameriere a servire i commensali uno per volta; si tratta di un servizio particolarmente elegante e ovviamente coinvolge un maggior numero di camerieri. Questa nuova tendenza nella società borghese, ha portato con sé l'abitudine di far trovare accanto al posto a tavola di ogni commensale un cartoncino scritto a mano o a stampa con la lista delle vivande che sono servite. Successivamente si afferma l'uso del menu per indicare la sequenza delle portate di un pasto.

Oggi abbiamo visto quanto sia importante mettere particolare cura nell'elaborazione del menu per presentare i prodotti al cliente e valorizzarli costruendo un'esperienza sensoriale completa grazie alla tecnologia. Il menu riporta infatti dettagli sempre più completi come l'abbinamento dei vini, l'eventuale accompagnamento musicale, stemmi, simboli e immagini, collegamenti tramite QR Code a video e fotografie.

