

L'evoluzione del menu nella storia

Le origini del menu sono molto antiche e pare che anche gli Egizi utilizzassero una specie di lista delle vivande. Ai tempi di Seneca (ca. 4 a.C.-65 d.C.) e di Petronio (I secolo d.C.) esisteva una vera e propria lista delle vivande che veniva sottoposta all'attenzione dell'ospite in onore del quale veniva offerto il banchetto. Ma forse il primo accenno alla lista cibaria si trova nel "Saporetto", una raccolta di sonetti rinascimentali di Simone Prudenzani (1370-1440). Nel 1549 Cristoforo di Messimburgo stampa a Ferrara "Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale" in cui elenca i numerosi piatti serviti in dieci banchetti agli ospiti di Ippolito d'Este. Lo stesso fa nel 1570 nella sua "Opera" divisa in sei volumi Bartolomeo Scappi, cuoco del pontefice Pio V, per i banchetti in suo onore. Al 1584 risale il "Trattato dello scalco" di Giovan Battista Rossetti nel quale i cibi vengono elencati secondo la loro stagionalità.

Il primo menu in lingua italiana fu stilato alla corte dei Savoia nel 1911 quando l'italiano sostituì il francese come lingua ufficiale di corte (la cucina però rimase quella della Francia). Importanti considerazioni teoriche sul menu furono redatte da Auguste Escoffier nel suo "Libro dei menu" (1912).