



R.F.O.

VII



Il Centro Studio e Ricerche - Progetti Istituzionali R.F.O., che si occupa della divulgazione culturale e della libera ricerca in tutti i campi della cultura e della scienza attraverso l'attività di digitalizzazione di documenti antichi allo scopo di valorizzarne il loro valore in ambito storico-artistico, nonché economico-sociale, presenta il progetto "ANTICHI MENU - Cibo e Cultura sono parte della stessa storia".

Il lavoro ha visto l'applicazione della conservazione digitale con tutte le attività necessarie atte a garantire la durata nel tempo e la conservazione di informazioni in formato digitale. Un metodo che permette di conservare l'originalità, l'integrità e la fruibilità al lungo termine e così garantire la possibilità di ripercorrere la storia sia dell'oggetto preso in analisi sia del contesto in cui esso è stato presente.

L'archiviazione riguarda un'importante collezione di menù antichi – dall'inizio ottocento fino alla seconda metà del novecento – italiani, europei e internazionali tra cui alcuni provenienti da case reali. Inoltre, la presenza di menù dedicati a cerimonie in omaggio ad illustri personaggi della storia e della cultura, come D'Annunzio, Garibaldi, Giolitti, Van Gogh.

La collezione privata testimonia inoltre eventi internazionali storicamente significativi come il menu d'oro con performance del 1956 della leggendaria cantante Eartha Kitt al Cafe de Paris di Londra oppure la cena offerta dal politico britannico George McWatters con un celebre menu di seta. La collezione include un menu dal matrimonio di Sua Altezza Principe di Napoli con la Sua Altezza La Principessa Elena del Montenegro che nomina partecipanti della Casa di Sua Maestà del Re d'Italia. Ci sono i menu per i matrimoni



avvenuti al Palazzo Nazionale di Quelez in Portogallo. I menu dalla nave T.S. Bremen dell'estate 1963 sono notevoli anche perché la scrittrice e storica del cibo americana Jessica Harris ha raccontato del suo viaggio sulla T.S. Bremen proprio quell'estate del 1963 nelle sue memorie 'My Soul Looks Back.'

Il lavoro di conservazione ha compreso anche lo studio di tutte le informazioni presenti nei documenti allegati, quali: ricevute, biglietti da visita, appunti, ecc. per poi passare all'effettiva catalogazione.

Tra le caratteristiche presenti nelle diverse tipologie, la grafica (disegni, incisioni, font usato per i titoli, immagini a colore, ecc.) nei menù assume un ruolo significativo in ambito pubblicitario/comunicazione riferito al periodo di esecuzione. Nondimeno significative le immagini presenti nei menù utilizzati dalle compagnie navali ed aeree.

Questa collezione sottolinea una componente fondamentale dell'arte culinaria ed è costituita da tutti quegli elementi culturali che intervengono nella preparazioni dei cibi, nelle loro tradizioni e innovazioni.

Non si può dimenticare che la cultura culinaria è andata a pari passo con la storia dell'umanità, l'evoluzione e il cambiamento della nostra società.

Oggi, dopo anni in cui l'attenzione per la buona cucina aveva lasciato posto a metodi standardizzati da una società industrializzata, diventa indispensabile ridefinire il concetto di tale cultura e perciò ecco l'importanza di valorizzare quei documenti "menù antichi" che hanno segnato la tradizione nei secoli.

Il Quaderno VII - ANTICHI MENU - FOOD & CULTURE realizzato dal Centro Studi e Ricerche - Progetti Istituzionali R.F.O., dedica una accurata selezione di menù di pregio presenti nella collezione privata in omaggio a Lea Zanoni che ha radunato per questa serata del 4 dicembre 2018 la testimonianza dell'Onorevole Cristina Rossello (avvocato), di Laura Pepe (professore di diritto greco antico), di Giovanni Pirovano (banchiere) e di Carlo Cracco (chef di chiara fama) nell'interessante incontro Finance & Food.

Le 7 Octobre 1896



Huitres de Zelande
Potage Oxtail
Croquettes de crevettes
Filet Périgueux
Ris de veau aux tomates
Pâté chaud de grives
Cardons à la Moëlle
Faisans farcis à
l'Anglais
Salade Romaine
Glace plombière
Fruits dessert

The Study and Research Centre - Institutional Projects R.F.O. which is dedicated to culture distribution and liberal research in all cultural fields and science through the digitalization of historical documents in a quest to ascertain their historical-artistic and economic-social value, now presents the project 'ANTIQUE MENUS - Food and Culture are Part of the Same Story.'

The work has undergone the application of all digital conversation activities necessary which guarantee the durability and conservation of information in digital format. This method preserves the originality, integrity and usability of the document over the long term and thus ensures the possibility of retracing the history of the object taken into analysis as well as the context in which it was present.

The archiving pertains to an important collection of antique menus from the early nineteenth century until the second half of the twentieth century and includes Italian, European and international menus, some of which come from royal houses. Moreover, present in the collection are menus dedicated to ceremonies in honor of illustrious historical and cultural personalities such as D'Annunzio, Garibaldi, Giolitti and Van Gogh.

The private collection also testifies to historically significant international events such as the 1956 gold menu with a performance by the legendary singer Eartha Kitt at the Cafe de Paris in London, or a renowned silk menu from an English supper hosted by the British politician George McWatters. The collection includes a menu from the wedding of his Royal Highness the Prince of Naples with her Royal Highness Princess Elena of Montenegro

Réception

de

Ismail Sidky Pacha

Président du Conseil des Ministres

à l'occasion de

L'Anniversaire de l'Avènement au Trône

de

Sa Majesté le Roi Fouad I^{er}

Casino San Stefano

Alexandrie, le 9 Octobre
1931.

Buffet

Petites Choses Exquises

Brioche aux Perles de la Volga et Trésor du Pays des Cigognes

Canapés de Saumon rose de Hollande — Extraits d'Ailerons au Sherry

Langouste de la Méditerranée à la Parisienne

Saumon de la Loire en Belle-Vue — Loup de Mer enrobé « Nouvelle Aurore »

Poularde de Bresse à la Vendôme — Jambon d'York à la Gelée de Porto

Paniers de Cailles Lucullus — Selles d'Agnelets à l'Orientale

Faisan de Bohême à la Lambertye — Parfait de Strasbourg Grand Vatel

Dindonneau au Cristal d'Estragon — Cuissot de Veau à la Mode

Langue de Maubeuge Voilée — Côtes de Bœuf glacées Printanière

Pâté de Bécassine Diane — Galantine de Volaille aux Perles

Gerbes d'Asperges de Lauris

Salades: Russe, Pommes d'Amour, Orientale, Japonaise

Sandwiches assortis

Bombe Marquise de Sévigné — Cœur Praliné Jeannette

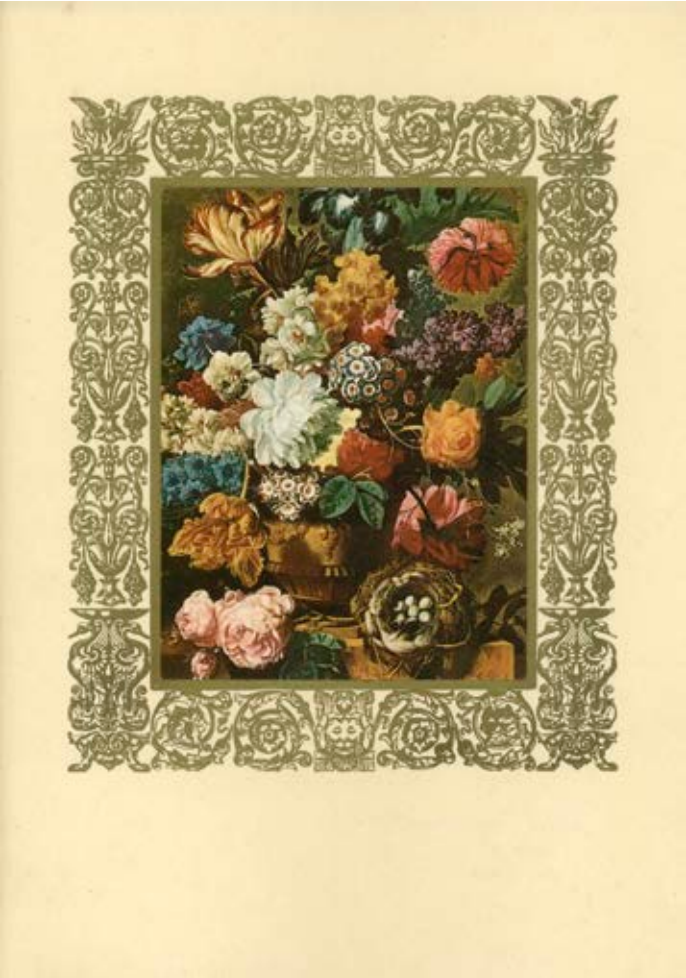
Cassata Napolitaine — Caprice de Sultane

Fruits rafraîchis au Kirsch

Gâteaux: St. Georges, Moka, Viennois, Mille Feuilles, Impérial

Pâtisserie Fine — Friandises de la Maison — Pièces Montées

Fruits de Saison



COLAZIONE
OFFERTA DALLA PRESIDENZA DELLA
FIERA INTERNAZIONALE DI MILANO
IN ONORE DELLE
LL. EE. I CAPI MISSIONE
DEI PAESI UFFICIALMENTE PARTECIPANTI
ALLA XXX RASSEGNA

RISTORANTE "SAVINI"
IN GALLERIA
17 APRILE 1952

2^a Esposizione Internazionale d'Automobili 1905
PRANZO COMITATO ED ESPOSITORI

— ⊕ —

MENU

Torino, 6 Febbraio 1905

S. Severo	D uîtres d'Ostende au Citron
	Petits nourris au Consommé
	Esturgeon Borromée
	Selle de veau Gordon Bennet
Grignolino	Jambon de Yorck Périgord
	Pollarde de Bresse rôtis
	Salade Mignonette
Moët & Chandon	Charlotte Créole
	Dessert
	Café

— ⊕ —

LIT. HOEKO
SPEC. MENUS

Restaurant Molinari
Fratelli Ascheri

RISTORANTE SAVINI

INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA

DI

VINCENT VAN GOGH

Milano, 23 Febbraio 1952

Fegato d'oca di Strasburgo

—

Ristretto in tazza

—

Rosette di bue alla griglia

Salsa Béarnaise

Patate soufflées

Insalata all' Italiana

—

Biscuit glacé

Sfogliatine

—

Frutta

—

Caffé

VINI:

Arbia Ricasoli 1948

Chiaretto del Garda



Menu

Potage à la Colbert

Saumon du Rhin, sauce écrevisses

Pommes de terre nature

Filet de bœuf à la Fontainebleau

Suprêmes de volailles à la Lucullus

Haricots verts au beurre

Faisan à la broche, flanqué de Cailles

Salade de saison

Plombière Napolitaine

Pièce montée Nationale

Capri

Bon ordinaire

Barolo

Moët et Chandon
frappés

Café & Liqueurs

LIT. PIETRO GIANI - TORINO.



Carabus,
Crevette, Krabbe,

Menu

Diner du 15. Août

Consommé Céléstine

Noix de veau garni de Legumes

Poulets de Bresse rôtis

Salade

Glace au chocolat

Pâtisserie



SUCHARD'S
MILKA
CHOCOLAT
LAIT CONDENSÉ

Milka Suchard



Therese Aranda



le 30 avril

Coursonné aux quenelles

Pissoles

Turbot sauce blanche

Bœuf à la jardinière

Langue aux champignons

Petits pois à la portugaise

Dinde rotie

de piques en branches

Poly Poly

Gâteau de sucre

Fin



Menu

Antipasto alla bersagliera
Cappelletti al brodo in ordine sparso
Fritto con lampredi alla corsa
Roastbeef alla Samanora
Cortuffi alla parmiggiana
Faraona allo spiedo col pennacchio
Insalata verde e tartuffi
Gelato alla crema e cioccolato con felp
Dessert paste e marrons glacés

Vini $\left\{ \begin{array}{l} \text{da pasto} \\ \text{barbera in bottiglia} \\ \text{champagne} \end{array} \right.$
Caffè e liquori





Beluga Caviar 25/- Pâté de Foie Gras 15/-

Souper

Saumon Fumé
ou
Honeydew Melon

Consommé Madrilène en Gelée

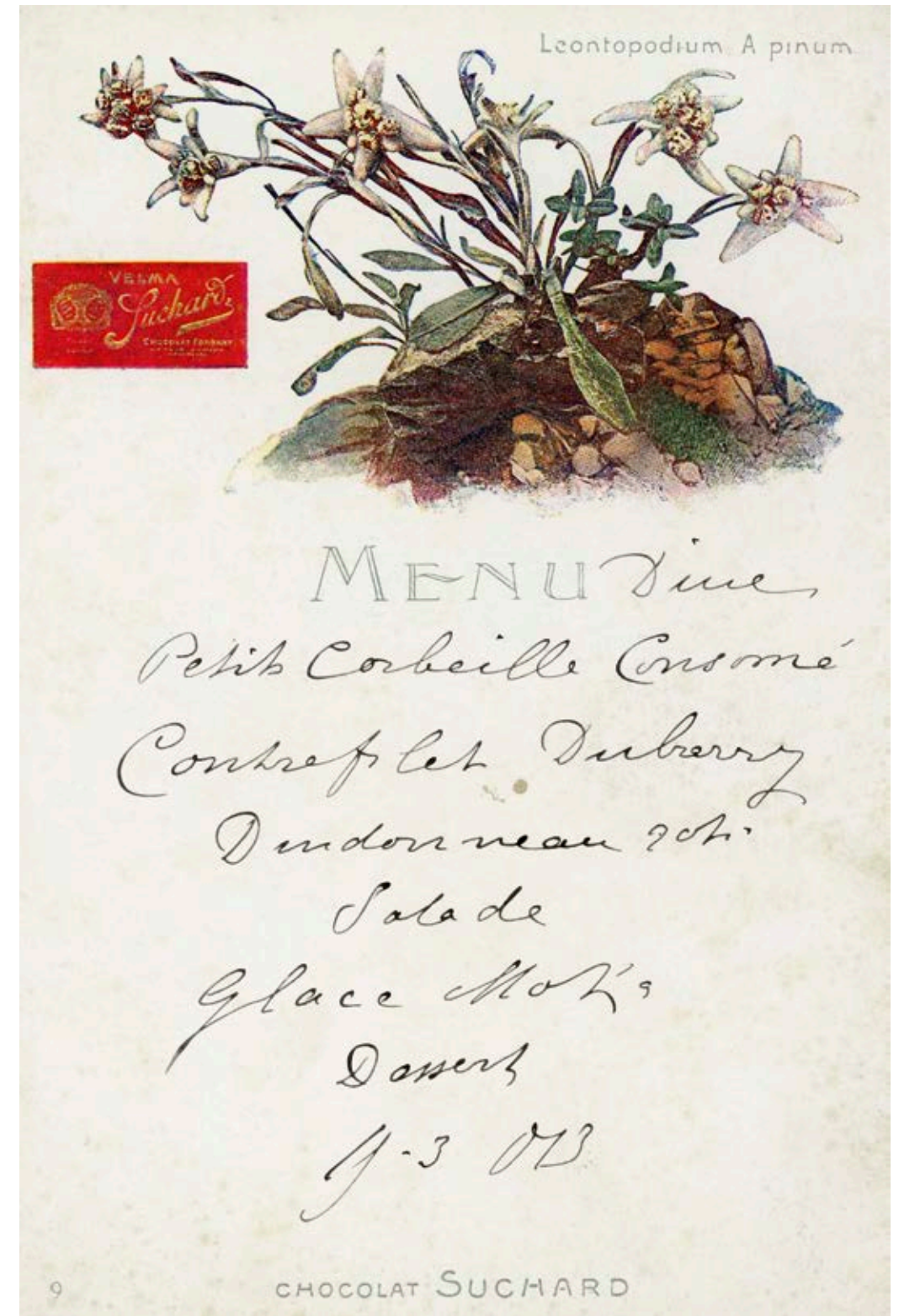
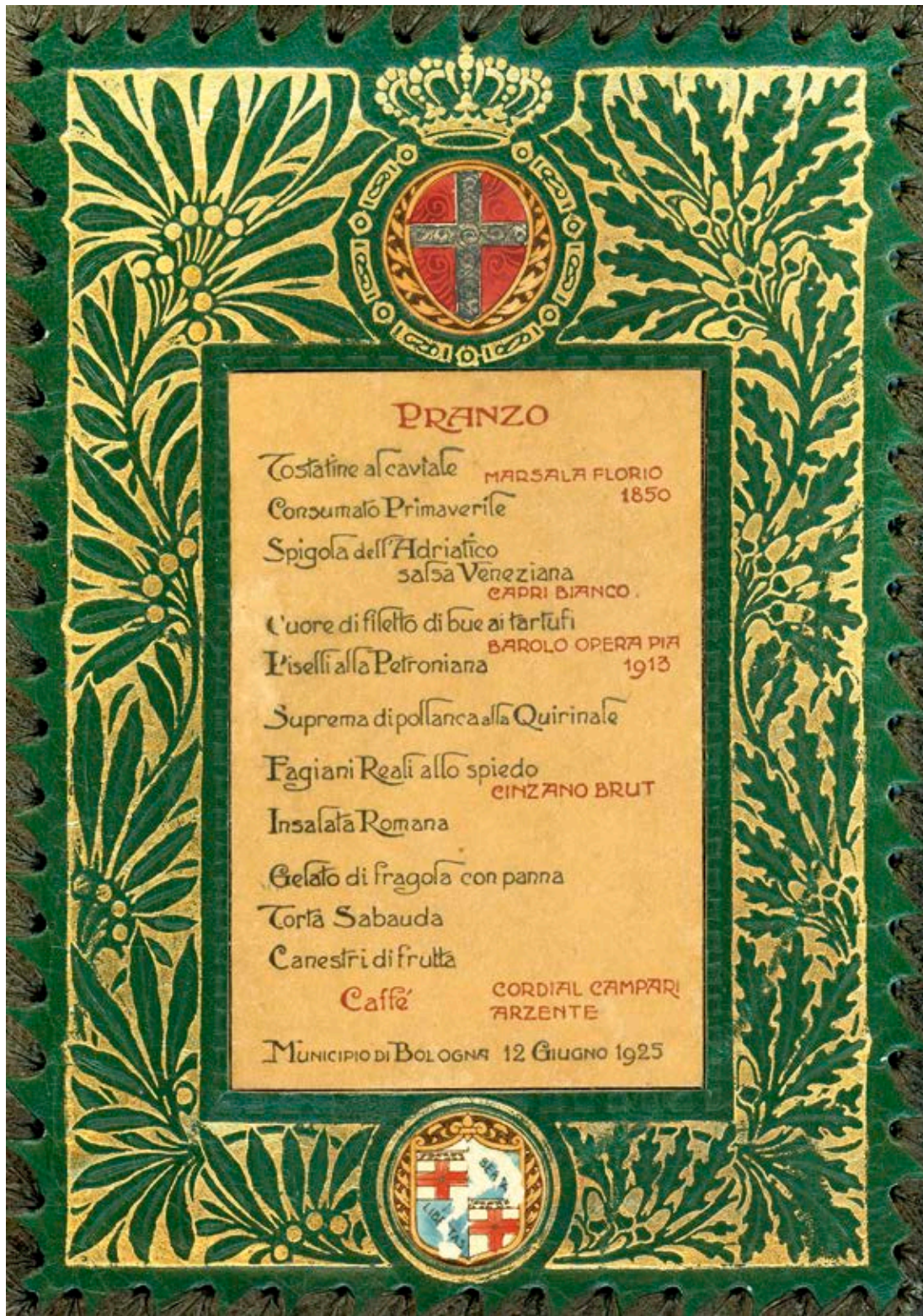
Délice de Sole au Champagne

Filet de Bœuf Café de Paris
Petits Pois au Beurre
Pommes Nouvelles

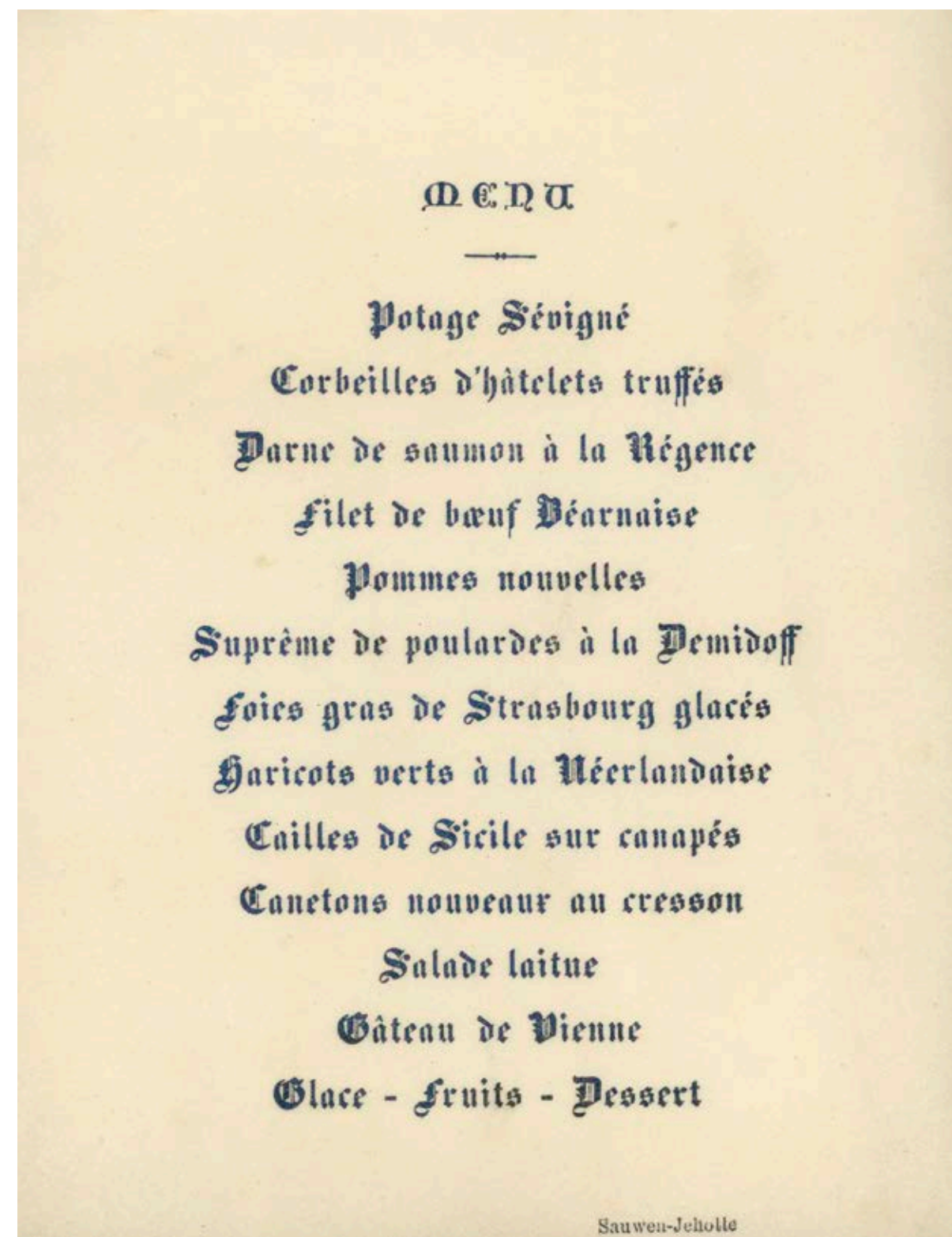
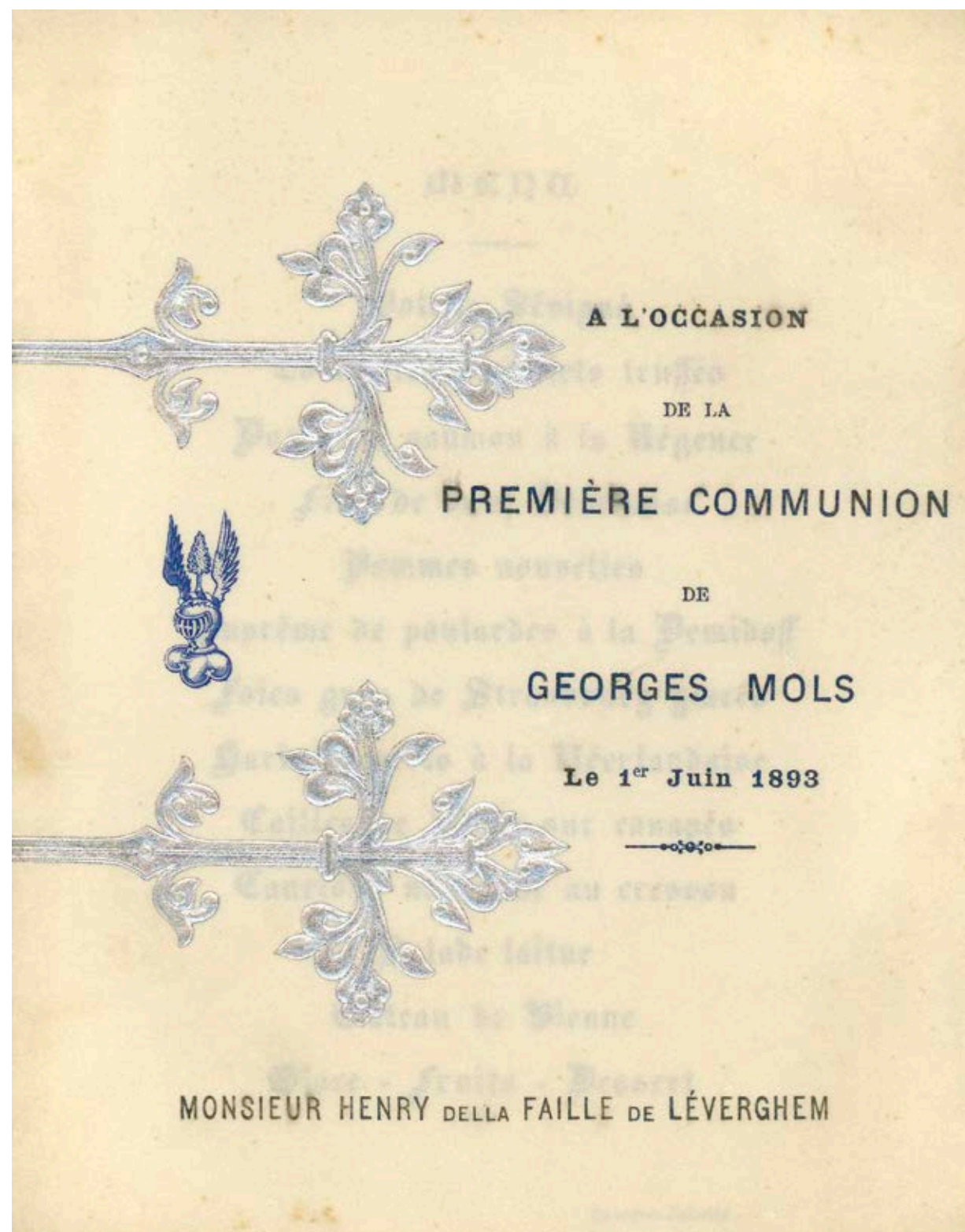
Coupe aux Fraises Bébé
Caprices d'Eartha Kitt

Demi-Tasse

3½ Guineas 30 AVRIL 1956







IL CURATORE

Marika Lion, lunga esperienza nel settore della comunicazione istituzionale e public affairs per l'arte e la cultura. Inizia la sua carriera in una società del gruppo Montedison per poi entrare in Bonaparte48, per la quale risponde ad incarichi in campo pubblico-istituzionale. A seguito ha assunto ruoli di responsabilità in Finarte casa d'aste, Fondazione Benetton iniziative culturali, Fondazione Villa Emo, Artnetworth. Per quest'ultima (boutique finanziaria per l'arte), nella funzione di Amministratore Delegato, organizza a Montecarlo «Art Finance Forum», evento esclusivo a carattere internazionale dedicato al collezionismo.

Ha diretto una collana di scultura moderna Electa, la collana Piccola Biblioteca di Arti e Lettere «ControCanto», inoltre autore di testi critici per monografie d'arte.

Docente di diversi corsi di specializzazione e formazione specialistica per istituzioni con area private banking. Docente al Master «MASVIC» - Sviluppo creativo e gestione delle attività culturali - Università Ca' Foscari Venezia.

Art Advisor in ambito Wealth Management. Esperto e CTU per l'arte del XIX e XX secolo e moderna. Curatore della rubrica Arte per il quotidiano di economia e finanza FIRSTonline.

Oggi opera nel settore della consulenza in mercato dell'arte nello specifico in area finanziaria e patrimoniale. Curatore di Collezioni e Archivi privati.

THE CURATOR

Marika Lion, has a great experience in the field of institutional communication and public affairs in art and culture. She began her career in a company belonging to the Montedison Group and then in Bonaparte48, with public-institutional tasks. Afterwards she has had leadership roles in the Finarte Auction House, Tecnoeuropa, Benetton Foundation Cultural Initiatives, Villa Emo Foundation, Tsw, Artnetworth, etc. For the latter (an art financial boutique) and as CEO she organized the «Art Finance Forum» in Montecarlo, an international exclusive event dedicated to collection.

She directed a modern sculpture series «Electa», the «ControCanto» series of the *Piccola Biblioteca di Arti e Lettere*, and is also the author of critical texts for art monographs.

She teaches several specialisation courses and specialist training courses at institutions with a private banking area. She teaches at the «MASVIC» Master – for the Creative Development and Management of Cultural Activities – Università Ca' Foscari in Venice. Art Advisor for Wealth Management, CTU and is an expert of XIX-XXth century and modern Art. Curator of the Art column for the economics and finance FIRSTonline daily newspaper.

Today she is an art consultant specifically in the financial and asset sectors. Curator for private archives and collections.



R.F.O.

www.r-f-o.co.uk
london@r-f-o.co.uk
T. 0044 75 55 19 05 81