

dolce vita

QUEI MENÙ D'ARTE CHE, OLTRE AI PIATTI, ILLUSTRANO UN'EPOCA

UN LIBRO, CHE USCIRÀ A SETTEMBRE, RACCOGLIE
LE PIÙ BELLE CARTE DI CAFFÈ E RISTORANTI D'AMERICA
A PARTIRE DAL 1850. DAL ROMANTICISMO ALLA POP ART
UN VIAGGIO NELLA STORIA (GOLOSA) DELLA GRAFICA

di MICOL PASSARIELLO

Qualcuno li colleziona, qualcun altro li incornicia. Venduti come memorabilia, sottratti di soppiatto dai turisti in cerca di souvenir a costo zero, ci sono menù dei ristoranti che fanno gola. Si tratta di quelli che non sono soltanto una lista di piatti, bevande e pietanze messa nero su bianco, ma piccoli capolavori dell'illustrazione che danno la fotografia di un'epoca. E raccontano la storia (non solo culinaria) di un Paese, della sua cultura e della sua estetica.

Rimasti fino al tardo Ottocento un lusso riservato a ricchi signori e creati solo in occasioni speciali, a partire dal secolo scorso i menù a colori sono diventati prassi un po' ovunque, inaugurando un nuo-

vo tipo di grafica e di design. Ha fatto da apripista l'America, terra di fumetti e poi di cartoon.

A raccontare dalle origini questa colorata storia, concentrandosi proprio sugli Stati Uniti, è un volume, in uscita a settembre per Taschen, intitolato *Menu Design in America, 1850-1985* (pp. 392, euro 39,99), che soddisfa chi ha fame d'arte con una scelta di *à la carte* di oltre 135 anni di menù graficamente significativi, selezionati dal critico gastronomico di *Esquire* John Mariani e dal redattore del *New York Times* Steven Heller.

Si va dalle calligrafie eleganti, per pochi eletti, del Romanticismo ai toni pop degli anni Ottanta, dai motivi fioriti del Liberty alle malizie e ai nudi bohémienne d'ispirazione parigina.

Il volume mette in mostra oltre ottocento esempi di disegno al servizio della tavola, conditi dai più famosi simboli legati alla tradizione gastronomica americana. Ci sono le pin up in pattini a rotelle che servono enormi cheeseburger nei drive in alla *Happy Days* e i famosi fenicotteri rosa del Flamingo Hotel di Las Vegas. Sfogliando i menù si



SOPRA, LA COPERTINA DI MENU DESIGN IN AMERICA (TASCHEN). A DESTRA, CARTA DELL'ADMIRAL LINE DEL 1929



SOPRA, MENÙ DELL'HOTEL EL RANCHO A LAS VEGAS (1942). IN ALTO, CARTA DEL NEW HAVEN AND HARTFORD RAILROAD DI NEW YORK DEL 1932

può sognare l'incanto di una cena lussuosa al ristorante dell'ultimo piano del Waldorf Astoria, lo Starlight Roof, e il fascino esotico dei locali delle prime Chinatown americane. Si rivivono le notti trasgressive nei fumosi nightclub underground del Greenwich Village di New York e l'energia dei solari beach club per surfisti in California.

Nella collezione di Heller e Mariani non mancano poi rari pezzi di storia, come il menù del pranzo organizzato nel 1861 tra le sale del Delavan House Hotel di Albany, New York, per festeggiare l'elezione a presidente di Abramo Lincoln.

Tra grafiche kitsch, calligrafie eleganti, toni fluo e ritratti in acquerello, il volume passa così in rassegna più di un secolo di pasti e racconta l'evolversi delle abitudini a tavola, dalle pietanze alla grafica.