

Ministero per i beni e le attività culturali

Soprintendenza archivistica per l'Emilia-Romagna

Tutti a tavola!

Esposizione di menu storici e altri documenti gastronomici





*Società di Mutuo Soccorso
fra i Salsamentari e gli
Esercenti Industrie Affini*

1876

Giorni e orari di apertura della mostra:
sabato 15 dicembre ore 16,00 – 19,00
domenica 16 dicembre ore 10,00-19,00
lunedì 17 – venerdì 21 dicembre ore 9,00-14,00
Ingresso gratuito

La mostra è stata curata da: Giovanna Caniatti e Barbara Menghi Sartorio
Testi a cura di: Maurizio Campiverdi, Giovanna Caniatti, Barbara Menghi Sartorio e Riccardo Pedrini
Hanno collaborato per l'organizzazione della manifestazione: Mariarosa Marani e Gaetano Mattera

Si ringrazia per la collaborazione l'Associazione Fameja Bulgneisa, il Progetto "Una città per gli archivi", l'Accademia Barilla, la Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini di Bologna e i collezionisti che hanno fornito i materiali e hanno concesso l'utilizzo dell'apparato fotografico

In copertina:

Menu per il pranzo d'inaugurazione del primo Congresso mondiale di Araldica,
Roma 18 ottobre 1883, offerto al Palazzo del Quirinale da Umberto I (Collezione privata)

Soprintendenza archivistica per l'Emilia-Romagna, Strada Maggiore, 51 – Bologna
Tel. 051 – 225748, 229148, 261107 • <http://www.sa-ero.archivi.beniculturali.it>

Presentazione

Per la giornata del 16 dicembre 2012 il Ministero per i beni e le attività culturali ha promosso aperture straordinarie di biblioteche ed istituti archivistici. L'intento è soprattutto quello di avvicinare a queste istituzioni culturali un pubblico nuovo che solitamente non ne varca la soglia, ma anche di mostrare a quanti le frequentano abitualmente, aspetti nuovi e insoliti del mondo dei libri e dei documenti.

E' con questo spirito che la Soprintendenza archivistica per l'Emilia-Romagna, grazie alla generosa collaborazione di 'Menu associati' - Associazione internazionale menu storici, dell'Accademia della cucina italiana - Delegazioni di Bologna San Luca, Bologna, Bologna dei Bentivoglio, dell'Accademia Barilla e della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini ha deciso di organizzare una manifestazione dedicata a documenti che raccontano momenti e caratteri della storia della civiltà gastronomica nazionale ed internazionale e di quella delle professioni che hanno contribuito a rendere famose in tutto il mondo Bologna e l'Emilia Romagna.

Protagonista della manifestazione è il menu, documento apparentemente esile ed effimero ma capace di far intravedere un intero universo di civiltà gastronomica e di tradizioni culinarie, di convenzioni sociali e di riferimenti simbolici. In archivio il menu è raramente un documento seriale anche se capita talvolta di trovarne esemplari conservati fra le carte più intime e private di fondi personali o di famiglia. E' la sua capacità di evocare ricorrenze e celebrazioni, che spinge a conservarli come testimonianza viva di un evento lieto e significativo di una vita. Tuttavia, è solo nella serialità artificiale, costruita con cura e passione dal collezionista, che i menu diventano capaci non solo di evocare ricordi ma anche di trasformarsi in un importante veicolo di conoscenze, documentando l'evoluzione del gusto e lo sviluppo dell'arte culinaria, l'affermarsi di nuovi modi di preparare e servire le vivande o di accostare cibi e bevande. I menu sono anche, nei loro aspetti grafici, specchio degli stili comunicativi di una determinata epoca nonché, talvolta, piccoli capolavori, di notevole pregio estetico. Infine quando testimoniano, come quelli esposti nella mostra, occasioni conviviali che segnano la vita pubblica o le vicende politiche e diplomatiche nazionali o internazionali, si caricano di ulteriori significati simbolici perché sembrano far da ponte fra la storia minuta dei gesti e delle abitudini quotidiane e la grande Storia degli Stati e dei personaggi famosi.

Accanto ai menu, la mostra espone anche un piccolo nucleo di documenti tratti dall'archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti

industrie affini, che è stato recentemente riordinato e inventariato nel quadro del Progetto “Una città per gli archivi”, promosso dalla Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna e dalla Fondazione della Cassa di Risparmio di Bologna. La Società fu istituita nel 1876 con l'intento di sostenere il miglioramento morale e materiale – come allora si diceva – dei suoi soci. Pur nel mutare delle condizioni della produzione e della società, la Società ha proseguito nel corso dei decenni la propria attività che ancora oggi si sviluppa, con scopi non molto dissimili da quelli delle origini. La Società rappresenta così la continuità di un sapere e di un saper fare che affondano le proprie radici in quella secolare tradizione dell'arte salumiera che, come ha ben mostrato Massimo Montanari, molto ha contribuito, fin dal Medioevo a fondare il mito di Bologna la grassa. Anche questi documenti ci raccontano così una storia che parte da molto lontano e che si prolunga tutti i giorni sulle nostre tavole.

STEFANO VITALI
*Soprintendente archivistico
per l'Emilia-Romagna*

L'iniziativa è promossa da:

Soprintendenza archivistica per l'Emilia-Romagna

Compito primario della Soprintendenza archivistica consiste nella tutela e nella vigilanza degli archivi degli enti pubblici territoriali e non, come pure degli archivi o singoli documenti di proprietà privata che siano di particolare interesse storico. Svolge attività di promozione e valorizzazione, in collaborazione con la Regione, gli altri enti territoriali e tutti i soggetti, pubblici e privati, a ciò interessati.

'Menu Associati' - Associazione Internazionale Menu Storici

L'Associazione riunisce collezionisti italiani ed europei di menu storici e, oltre a studiare e analizzare i menu come fatto culturale, curarne i sistemi di catalogazione e di classificazione, organizza e promuove eventi tesi a valorizzare questi documenti come strumento conoscitivo della cultura gastronomica italiana.

Accademia Barilla

Ambasciatore della cultura gastronomica italiana e dei suoi prodotti tipici nel mondo, ne promuove e diffonde la conoscenza anche attraverso la sua notevole e ricca collezione di menu storici, testimoni colti e curiosi, muti ed eloquenti della nostra tradizione culinaria.

Società di Mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini di Bologna

La società nata a Bologna nel 1876 mantiene tuttora gli scopi originari del sodalizio, provvedendo all'assistenza mutualistica e previdenziale dei propri soci e alla regolamentazione e miglioramento delle condizioni di lavoro dei salsamentari, produttori e distributori di carni e salumi in genere.

Menu storici e...

Il Menu, un'invenzione ottocentesca

Il menu, inteso come quel cartoncino o libretto posto a tavola a disposizione dei convitati, da non confondere con la lista dei piatti proposta nei ristoranti, è un'invenzione relativamente recente - inizi 1800 - dato che nel 1700, essendo le vivande ben visibili a tutti, non era necessario. Allora imperava, infatti, il servizio "alla francese" dove tutte le portate di un pranzo, anche un centinaio, sia pure frazionate in tre o più servizi successivi, venivano presentate contemporaneamente ai commensali simmetricamente disposte su di una grande tavola riccamente imbandita.

Gli ospiti, dopo averne ammirata la scenografia, prelevavano dai piatti di portata i cibi di loro gradimento senza rispettare alcun ordine obbedendo ai propri gusti ed appetito. Con meno scenografia ancor oggi nei così detti "pranzi in piedi" o "a buffet" ci troviamo in una analoga situazione.

Nel giugno del 1810, nel suo palazzo di Clichy alle porte di Parigi, il principe Alexander Borisovich Kurakin, ambasciatore plenipotenziario dello zar Alessandro I presso Napoleone Bonaparte, fu il primo ad offrire un pranzo con un nuovo e sorprendente tipo di servizio, già in uso nella sua patria di origine:

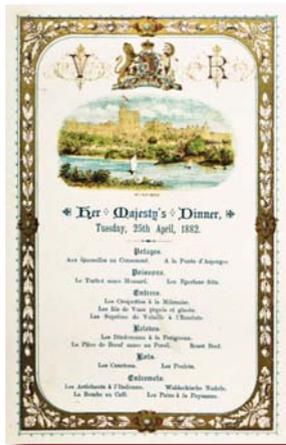
le portate comparvero in studiata successione, sulla tavola libera spoglia di tutto ad eccezione dei coperti e degli ornamenti, servite una per volta secondo un preciso ordine gerarchico, in porzioni, direttamente dai camerieri. In considerazione della nazionalità dell'ambasciatore questo servizio fu definito "alla russa". Esso, con alcune varianti, è da allora rimasto in vigore nei pranzi seduti.

Essendo le portate assai numerose, almeno una dozzina, si avvertì la necessità di informare gli ospiti sulla loro successione e consistenza, affinché potessero regolarsi nelle quantità, era ammesso infatti saltarne qualcuna per riservare il proprio appetito alle vivande più gradite.

Il menu ben presto si impose come elemento indispensabile di ogni importante occasione conviviale, tanto che furono stampati menu anche per pranzi "alla francese". Infatti per parecchi decenni i due "servizi" convissero, poi quello "alla russa" prese il sopravvento e si affermò definitivamente nei grandi pranzi ufficiali di tutto il mondo.

Belgio, Germania, Inghilterra e Russia furono le prime nazioni nelle quali il menu trionfò, con esemplari di gran pregio già dagli

anni Quaranta dell'Ottocento. Gli Stati Uniti d'America si accodarono con sorprendente rapidità, mentre in Francia e a Parigi gli anni d'oro per i menu furono quelli della Belle Epoque (1880 ca. – 1914); vennero infatti utilizzati non solo dalla nobiltà e dalle più alte sfere sociali ma anche dalla borghesia, intesa nel senso più ampio, con la conseguente produzione di una infinità di esemplari graficamente bellissimi.



Il menu era un cartoncino, di varie dimensioni, posto sulla tavola a lato di ogni “coperto” a disposizione degli ospiti a ricordo del pranzo. Stampato, o calligrafato, poteva anche assumere la forma di libretto o di custodia con quattro o più pagine, trattenute da un nastrino di seta. Rarissimi i menu non cartacei.

In genere di dimensioni ridotte, nelle occasioni più importanti e per ospiti di rango elevato assumeva dimensioni rilevanti e veniva anche riccamente illustrato, talvolta da artisti affermati.

I menu, originariamente compilati in francese fino al 1907 quando Vittorio Emanuele III decretò che quelli di Corte fossero scritti in italiano, contenevano l'elenco delle portate di un pranzo, con i vini che le accompagnavano, la data ed il luogo dell'evento.

Oltre alla non semplice traduzione dei vari termini gastronomici, il termine Menu sarà tradotto con il corrispondente antico termine ‘Minuta’, con Lista, Lista delle vivande, Distinta, Distinta del pranzo.

~~~

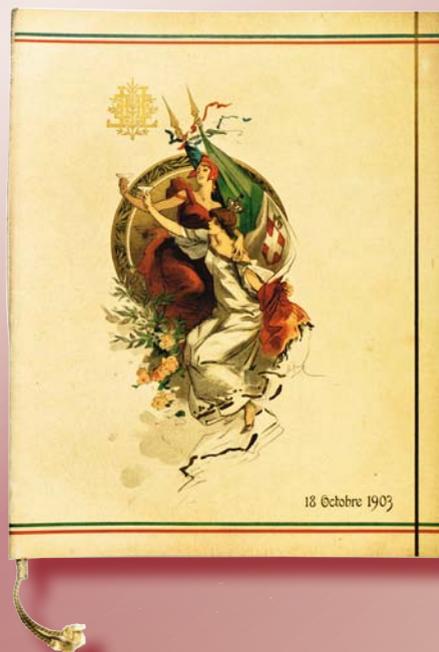
Per la manifestazione si sono selezionati un campione di menu, provenienti da collezioni private, che sebbene limitata rende comunque l'idea del valore e dell'importanza, pur nella loro frammentarietà, di questi peculiari documenti: spaziando per circa un secolo e mezzo, si passa dalle tavole di Re e Presidenti della Repubblica, dove i menu sono testimonianza dei numerosissimi eventi politici e culturali, di avvenimenti e anniversari personali, alle tavole imbandite per grandi italiani famosi nel mondo grazie alle loro opere o gesta che furono celebrati con bellissimi menu: l'Eroe dei due mondi Giuseppe Garibaldi, il compositore Giuseppe Verdi, Guglielmo Marconi, l'inventore del telegrafo senza fili e della radio, i poeti Giosuè Carducci e Gabriele D'Annunzio, i celeberrimi tenori Enrico Caruso e Luciano Pavarotti, il costruttore della mitica ‘rossa’ Enzo Ferrari.

\* Umberto I ospite della regina Vittoria al Castello di Windsor il 25 aprile 1882. In onore del re furono servite crocchette alla milanese e carciofi all'italiana (Collezione privata)



Copertina del menu della cena offerta a Vittorio Emanuele III dal Presidente della Repubblica di Francia Émile Loubet al Palazzo dell'Eliseo il 14 ottobre 1903 (Collezione privata)

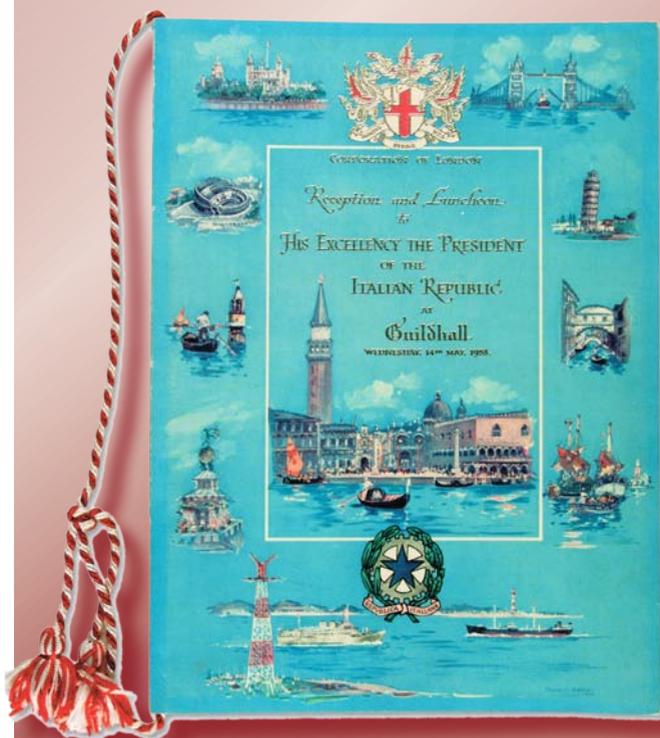
Copertina del menu del pranzo offerto a Vittorio Emanuele III dal Presidente della Repubblica di Francia Émile Loubet al Palazzo dell'Eliseo il 18 ottobre 1903. La copertina è firmata dal pittore francese Jules Chéret (Collezione privata)



Londra 16 marzo 2005, il Presidente Carlo Azeglio Ciampi festeggiato alla Guildhall, storica sede del sindaco della capitale britannica. Il libretto, di grande dimensioni (18x30 cm), riproduce in rilievo la "Porta del Paradiso" del Battistero di Firenze cesellata da Lorenzo Ghiberti (Collezione privata)



Roma 27 aprile 1904, cena offerta da Vittorio Emanuele III a Palazzo Farnese, sede dell'ambasciata di Francia, in onore del Presidente francese Émile Loubet. Sulla copertina, del pittore francese Jean-Pierre Laurens, è raffigurata allegoria con le due fanciulle nel cielo di Roma (Collezione privata)



Copertina del menu del pranzo offerto a Londra il 14 maggio 1958 a Giovanni Gronchi, terzo Presidente della Repubblica, dal sindaco di Londra alla Guildhall (Collezione privata)

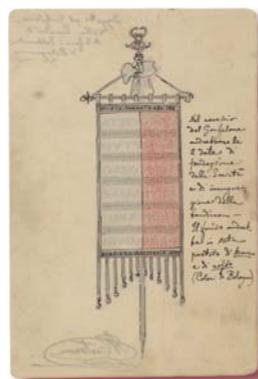


## ...e altri documenti gastronomici

### *Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna*

La Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e industrie affini in Bologna nacque da un'idea di Giuseppe Vaccari, venditore di salumi, la cui intenzione era di aiutare i produttori e i distributori di carne e salumi in genere - i salsamentari appunto -, costretti a chiudere o sospendere la propria attività per ragioni economiche o di salute. L'intenzione di Giuseppe Vaccari si poneva, in realtà, in un contesto storico più ampio, nazionale e locale, nel quale cominciavano ad operare società di mutuo soccorso in diversi settori, per sopperire necessità e contingenze che le istituzioni comunali non potevano debitamente soddisfare e risolvere. L'idea di un organismo fondato su principi morali, sociali e solidaristici che tutelasse gli interessi di quella particolare categoria colpì favorevolmente l'avvocato e assessore al Comune di Bologna Ferdinando Berti, noto sostenitore delle politiche mutualistiche, che nel 1876 si prodigò per la costituzione del sodalizio, con l'elaborazione di uno statuto che rimase pressoché invariato per quasi un secolo nelle linee guida. Scopo del sodalizio è, fin dalla sua istituzione, il mutuo soccorso ed il miglioramento morale e materiale dei propri aggregati: persone impiegate e operai che lavorano come commercianti in salumi, proprietari esercenti e negozianti del settore

e, infine, esercenti professioni che abbiano attinenza con quella del salsamentario ovvero i commercianti in carni salate, burro e formaggi.



La presenza di importanti personalità del settore all'interno del consiglio direttivo della Società e l'impegno con cui da subito la Società affrontò significative iniziative e proposizioni nel campo della previdenza e della sussistenza fecero in modo di accrescere il prestigio della Società, a tal punto da annoverare tra le proprie fila, come soci onorari, oltre a personalità cittadine come Ferdinando Berti, Enrico Sassoli e Francesco Rizzoli anche il re d'Italia, Umberto I, che nel 1879 accettò la presidenza onoraria del sodalizio bolognese. Conformemente allo scopo del sodalizio, infatti, che prevedeva il mutuo soccorso e il miglioramento morale e materiale dei

\* Bozzetto per lo stendardo della Società (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Atti del Consiglio direttivo e dell'Assemblea generale dei soci*, b. 14, fasc. 2)

propri aggregati, innovative e notevoli furono dal punto di vista materiale le misure adottate per la creazione di sussidi di malattia, di vecchiaia, di disoccupazione e, dopo la prima guerra mondiale, di assistenza ai soci e alle loro famiglie, ma anche la creazione di un comitato per il collocamento di soci disoccupati; dal punto di vista morale non meno importante fu l'assegnazione di premi allo studio dei figli dei soci, l'organizzazione di corsi di alfabetizzazione e di specializzazione di settore, la diffusione e sviluppo dei legami di fratellanza e solidarietà tra i soci.

La crisi manifestatasi sin dal primo conflitto mondiale si aggravò con lo scoppio della seconda guerra mondiale costringendo la Società a sospendere temporaneamente la propria attività dal luglio 1943 al maggio 1945. Nel 1946 fu convocata una nuova Assemblea generale dei soci che portò alla nomina di Renato Venturoli a presidente e di Angelo Tamburini a tesoriere.

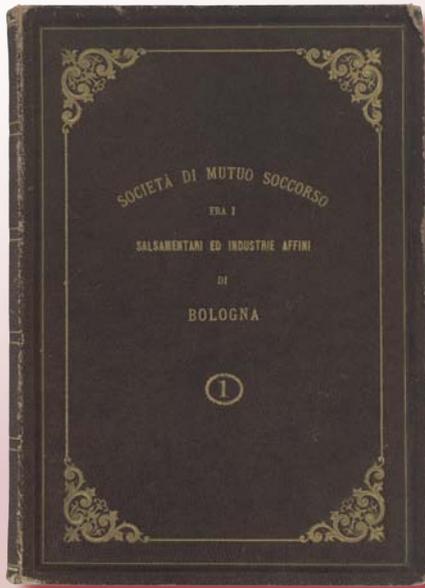
Tra il 1954 e il 1955 la Società decise di avviare una ricerca con lo scopo di trasformarsi in un istituto di assistenza di natura volontaria, dando origine l'8 settembre 1955 alla cosiddetta "Unione salsamentari per il miglioramento tecnico professionale" che ne acquisisce le funzioni con lo scopo di un miglioramento e di un adeguamento dei parametri professionali delle diverse categorie di esercenti e, genericamente, del loro riconoscimento a livello sindacale; la nuova società però ebbe durata fino al 21 marzo 1958, quando fu sciolta e

ricostituita la Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini con la presidenza di Arnaldo Stupazzini, cui succederà nel 1974 Mario Corazza. Dal 1959 al 1977 l'impegno della Società è focalizzato su temi e problematiche legate ai cambiamenti del panorama economico locale e nazionale, svolgendo, tra gli altri, la funzione di mediazione fra distribuzione e consumatore: produttività nella gestione degli esercizi, chiusura infrasettimanale degli esercizi, regolamentazione degli orari di apertura degli esercizi.

Il 22 settembre 1986, la Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini di Bologna fu trasformata in "Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini società cooperativa a responsabilità limitata", tuttora attiva con sede a Bologna in via Caprarie, 1.

~~~

La documentazione dell'archivio dei Salsamentari testimonia non solo una significativa presenza della Società all'interno del settore della produzione e distribuzione di carne e salumi in genere, ma anche nell'ambito della previdenza e dell'assistenza mutualistica dei propri soci, nell'ambito della regolamentazione e miglioramento delle condizioni di lavoro degli esercenti, in particolare i produttori e i distributori di carne e salumi in genere chiamati appunto salsamentari.



Frontespizio del volume composto in occasione dell'Esposizione nazionale di Milano inaugurata il 5 maggio 1881 alla presenza di Umberto I, re d'Italia; all'interno si ripercorrono i primi anni della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari dal 1876 al 1880. (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Memorie storiche*, vol. 106)

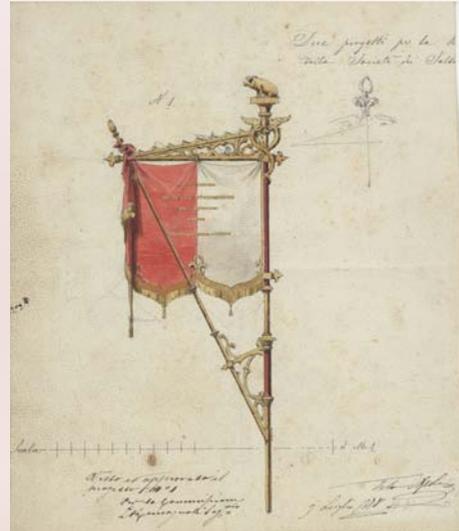
Disegno dello stendardo riprodotto nel volume composto in occasione dell'Esposizione nazionale di Milano inaugurata il 5 maggio 1881 alla presenza di Umberto I, re d'Italia (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Memorie storiche*, vol. 106)



Disegno dello stendardo riprodotto nel volume, composto in occasione dell'Esposizione nazionale di Milano inaugurata il 5 maggio 1881 alla presenza di Umberto I, re d'Italia (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Memorie storiche*, vol. 106)



Bozzetto per lo stendardo della Società elaborato da A. Tartarini (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Atti del Consiglio direttivo e dell'Assemblea generale dei soci*, b. 14, fasc. 2)



Bozzetto per lo stendardo della Società (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Atti del Consiglio direttivo e dell'Assemblea generale dei soci*, b. 14, fasc. 2)



Fotografia della mostra per il centenario della Mutua Salsamentari svoltasi nel 1976 (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Centenario della fondazione dell'ente*, b. 80, fasc. 7)



Fotografia della mostra per il centenario della Mutua Salsamentari svoltasi nel 1976 (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Centenario della fondazione dell'ente*, b. 80, fasc. 7)



Bozzetto per lo stendardo della Società elaborato da E. Bonesi (Archivio della Società di mutuo soccorso fra i salsamentari e gli esercenti industrie affini in Bologna, *Atti del Consiglio direttivo e dell'Assemblea generale dei soci*, b. 14, fasc. 2)