

L'EFFIMERO NECESSARIO DIVERTIMENTO FESTE E SCENOGRAFIE DELLA CORTE BORBONICA I BUFFET E I MENU 22 e cont

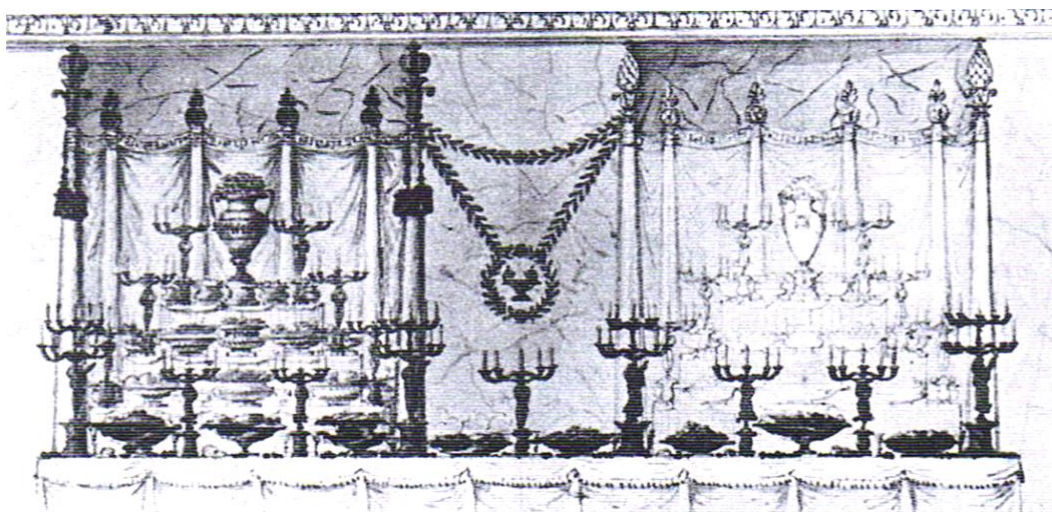
di ROSSELLA D'ANTONIO



Durante altre feste invece il cibo veniva esposto su tavoli da buffet con la precisione e un gusto artistico dettagliato. Infatti gli artisti di corte, come l'architetto Antonio Niccolini, più volte erano impegnati nello studio di apparati scenografici per la presentazione delle vivande. Erano impiegate le stoffe più belle, tovaglie di pizzo e lino, candelabri d'argento e di cristallo, servizi da tavola in finissima porcellana di Capodimonte. Memorabili fu infatti il Servizio dell'Oca con le vedute del regno, ancora ammirabili al Museo di Capodimonte e le figure plastiche

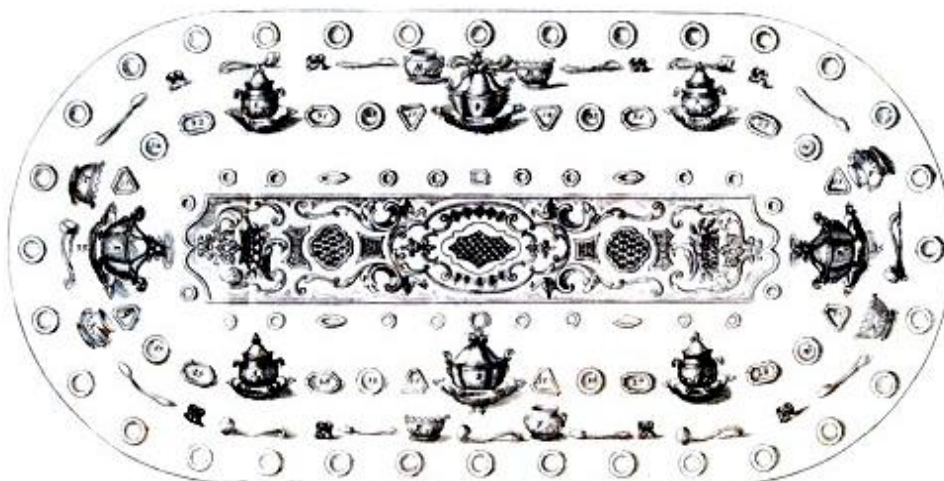
di Filippo Tagliolini nate per far da centrotavola ai buffet dei dolci, abbelliti anche da cascate, sculture di ghiaccio, pane e pastafrolla, ghirlande di fiori e frutti,. Analogamente il tavolo del buffet della pasta era dominato da "alzatine" in porcellana o di vetro destinate esclusivamente ai "sortù" (sformati di pasta) anch'esso manomissione del termine francese "surtout" (star sopra tutti)¹.

Infine un ultimo modo per servire gli ospiti delle cene di gala prevedeva il mangiare senza tavola, sulle ginocchia stando seduti, serviti da camerieri scelti fra le guardie più fidate e avvenenti, cosa che lasciò stupita Lady Anne Miller, gentildonna inglese ospite a Caserta nel 1771 che descrive in una lettera ad un familiare la sua esperienza durante una festa da ballo nel teatro di Caserta:



¹ Corrado, V, *Il cuoco galante*, ristampa anas. del 1793 Napoli, Grimaldi, 2007, pp.XVIII-XX

“La Regina mi ha ricevuta più che benevolmente anzi posso dire con fine familiarità come se avessi avuto l’onore di conoscerla prima. [...] mi ha chiesto di accompagnarla nella sala da ballo del teatro, nel palco reale vi sono Lord e Lady Hamilton, la Duchessa di Termoli e la figlia, nonché la famiglia Tanucci.[...] La Regina era senza la maschera, ma quando Sua Maestà discese nella platea se la mise e così fecero tutti gli altri, tutti devono portare una mascherina nera che copra mezza faccia e appena le Loro Maestà entrarono nella sala la Regina ballò subito un minuetto colla massima perfezione.



[...] Chiunque può ballare quando ballano i sovrani. Vi sono tre o quattro tipi di balli campestri inglesi e quando si è stanchi si ballano minuetti. Il re non ama molto ballare però quella sera eseguì un ballo campagnolo diretto da lui stesso, dove non vi erano che uomini per far sì che egli potesse ballare con quella violenta impetuosità che gli piace, ma incontrò un Lord che poteva tenergli testa che fece una tal piroetta che lo sorprese ma gli piacque molto. [...] A mezzanotte la Regina si toglie la maschera e tutti gli altri fanno lo stesso e si va a cena, si passa nelle sale principali del palazzo dove sono disposte sedie messe tutte lungo i muri, con al centro una doppia fila di sedili posti schiena a schiena. In nessuna di queste sale vi sono tavole, ma ogni persona è seduta ed è così che hanno servito la cena: i soldati più belli, scelti fra le guardie del corpo del Re, portano la cena con lo stesso ordine, regolarità e gravità con cui farebbero una manovra militare. Prima arriva un soldato che porta una grande

cesta piena di tovaglioli, seguito da un paggio che li apre e li distende in grembo a ciascun invitato; ma quando tocca alla Regina allora un gentiluomo di corte offre il tovagliolo a Sua Maestà. Il primo soldato viene immediatamente seguito da un secondo che porta un paniere colmo di piatti d'argento; un altro porta coltelli e forchette, segue un quarto soldato con un gran paté fatto di maccheroni, burro e formaggio; egli è accompagnato da un écuyer tranchant, armato di un coltello con cui taglia il paté e ne mette una larga fetta sul piatto che è stato posto sulle ginocchia di ciascun invitato; poi viene un quinto soldato con paniere vuoto per portar via i piatti sporchi; altri seguono nello stesso ordine portando vino, acqua fresca ed altre bibite. Il resto della cena era costituito da vari piatti di pesce, sughi, cacciagione, carne fritta ed arrosto, pasticci, ecc. Il dessert era fatto a piramide e portato in giro allo stesso modo; vi erano dolciumi, biscotti, gelati di cioccolato e una grande varietà di creme e di frutta in ghiaccio.

Appena la Regina si accorse che tutta la compagnia aveva cenato, si alzò e si avviò verso la sala del caffè e così fecero quelli che ne desideravano. La sala è attrezzata proprio come un caffè parigino: le pareti sono coperte di scaffali sui quali vi sono tutte le qualità di liquori e di vini greci. Vi sono tavole dietro alle quali stanno alcuni giovanotti con berretti e giacche bianche che fanno e servono caffè e sorbetti. Dopo aver preso il caffè gli ospiti sono tornati nella sala da ballo per continuare le danze fino al mattino²

Esempio di tavola da buffet imbandita (visione in prospettiva zenitale) disegnata da Corrado Vincenzo 1793

Progetto di un buffet, seconda metà XVIII secolo, Napoli, Museo Nazionale di San Martino, inv. 10665.

² AA. VV., *La Reggia di Caserta*, "Monumenti e miti della Campania felix n°4", Napoli, Pierro, 1996, pp. 81-89