

Informazioni d'approfondimento/immagini online al sito:

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Media

Login > Password: swmb > Login

> Media

## **Cinque secoli di storia culinaria**

### **La straordinaria collezione di ricettari e menu di Anton Mosimann**

**21 novembre 2015 – 21 febbraio 2016**

È uno dei migliori cuochi al mondo: lo svizzero Anton Mosimann. Tra i suoi ospiti conta teste coronate, politici, presidenti e celebrità dello spettacolo di tutto il mondo. Ha cucinato per cinque primi ministri inglesi, dalla Thatcher a Cameron, e per quattro generazioni della Casa Reale inglese, tra cui il menu nuziale del principe William e di Catherine Middleton nel 2011. È un perfezionista e non lascia nulla al caso: è su queste qualità che si basa il successo dello chef in papillon.

Ma ciò che forse pochi sanno: Anton Mosimann possiede una collezione di ricettari unica al mondo. Questi oltre 6000 volumi offrono una sorprendente panoramica sulla storia dell'arte culinaria degli ultimi cinque secoli. La raccolta comprende anche il *Platina*, il primo testo gastronomico stampato e presente in due edizioni del 1516 e del 1530, scritto dal bibliotecario del Vaticano, oppure il trattato di Nostradamus, astrologo e medico del re, per la preparazione delle confetture. Ma anche il primo ricettario a stampa tedesco, il *Küchenmeisterey*, in un'edizione del 1516, fa parte della collezione, come pure l'opera di Alessio Piemontese risalente al XVI secolo e noto come libro *De' secreti*. Quest'opera fu tradotta in tedesco dal basilese Johann Jacob Wecker la cui moglie, Anna Wecker, fu la prima donna a pubblicare un ricettario.

Carte del menu storiche o regali come il menu d'incoronazione di re Giorgio V del 1911, ma anche cartoline d'auguri natalizie contemporanee del *Mosimann's Club* a Londra completano l'interessante rassegna. Si tratta della prima esposizione pubblica di parti di questa collezione. Oltre ai 120 oggetti provenienti dalla collezione di Anton Mosimann verranno presentati anche più di 25 ricettari per bambini nonché piccole sculture sensuali e sontuose e piatti di ceramica dipinti dell'artista svizzera Kathryn Zellweger-Staehelin.

## **Il libro di cucina**

Il mercato dei ricettari è fiorente come non mai. I libri di cucina inondano ovunque il mercato. Ogni libreria ne offre un ampio assortimento. Per ogni cucina regionale esiste una raccolta di ricette corredata dalle immancabili belle foto a colori. Dagli antipasti alle minestre, dai secondi ai dolci, dalla cucina vegana a quella vegetariana o molecolare – per ciascuna esiste un'ampia letteratura. Naturalmente il libro di cucina esiste ormai anche in variante elettronica, sia per il lettore di ebook sia con l'app per il dispositivo mobile. Ricette culinarie ovunque e in ogni momento: con video su Youtube è possibile cucinare una ricetta seguendo in diretta le operazioni passo dopo passo. Da non dimenticare i popolari libri di cucina dei cuochi in TV. In ogni Paese esiste una moltitudine di trasmissioni culinarie i cui cuochi diventano autentiche star televisive.

Per definizione, il ricettario culinario è una raccolta rilegata di istruzioni per la preparazione di cibi e pietanze, ossia ricette. Oggi si trovano libri di cucina in pressoché ogni economia domestica. A dipendenza dell'utenza, i ricettari possono essere di vario aspetto. Per i cuochi professionisti

esistono raccolte di ricette complete ma sobrie nella veste grafica. Oltre a queste vi sono i ricettari scolastici, libri di testo con ricette standard per principianti che offrono un'introduzione alle tecniche generali di cucina e alla merceologia e, infine, i libri di cucina per i cuochi dilettanti. Di regola questi libri sono riccamente illustrati e contengono appunti aneddotici sugli ingredienti e la cultura gastronomica.

Se si considerano i ricettari sull'arco di un periodo prolungato, questi libri si rivelano preziosi testimoni dei mutamenti della cultura gastronomica. Sulla scorta dei ricettari è possibile riconoscere le rispettive mode, preferenze e idiosincrasie di un'epoca. Per questo motivo, nei ricettari si trovano profonde differenze nella scelta dei cibi e degli ingredienti. Quello che segue è un piccolo esempio di come si sono modificate le abitudini nutrizionali. Questo piatto, tratto da un libro di ricette di Luise Rosenberg, *Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feine Küche* (1887), oggi non verrebbe più servito.

*Arrosto di tasso: Il tasso giovane è ritenuto tenero e prelibato, simile alla carne di maiale. Lo si lasci marinare per 2-3 giorni in aceto con cipolle, carote, salvia e altre spezie, foglie d'alloro, pepe, chiodi di garofano e sale, quindi lo si lardelli e lo si faccia arrostitire come una giovane lepore, ma data la sua carne tenera per minor tempo.*

### **La storia del libro di cucina**

Non è possibile stabilire con precisione quando fu scritto il primo libro di ricette. I più antichi libri di cucina provengono dall'oriente. Il primo ricettario noto è l'indiano *Vasavarajeyam*, che potrebbe risalire a 3500 anni fa. Annotazioni cinesi sull'etichetta a tavola sono state redatte tra il 500 e il 100 avanti Cristo e contengono, oltre a descrizioni dettagliate di menu e pietanze, anche ricette che si trovano talvolta ancora oggi sul menu di ristoranti cinesi.

La più antica raccolta di ricette di epoca romana risale al primo secolo avanti Cristo. *L'arte culinaria in dieci libri* (De re coquinaria libri decem) di Marco Gavio Apicio era all'epoca la fonte più autorevole. Nei primi secoli dopo Cristo, le notizie riguardo a libri di cucina sono assai scarse, probabilmente perché le ricette venivano tramandate a voce. Solo nel XIV e nel XV secolo ci si occupa nuovamente dell'annotazione e della redazione di istruzioni culinarie. Tale ripresa era dovuta al fatto che nel XII e XIII secolo alle corti si sviluppò una cultura gastronomica che portò con sé anche le prime regole delle buone maniere a tavola. Di conseguenza, alla corte medicea di Firenze si diffuse attorno al 1450 l'uso della forchetta. Alla fine del XVI secolo furono elaborate regole per una corretta trinciatura e infine si sviluppò qualcosa come una dottrina del galateo borghese, fortemente legata all'arte culinaria e alla cultura gastronomica.

Durante il Rinascimento e la nascita della borghesia vennero annotate le prime, più semplici ricette di piatti della cucina borghese. In un manoscritto basilese del 1460 circa è rimasta conservata la raccolta di ricette di tale «Meister Hannsen, des von Wirtenberg Koch».

Un libro di cucina importante dell'epoca, ritenuto il primo ricettario a stampa, è il celebre *De honesta voluptate* pubblicato nel 1474 in Italia dal direttore della Biblioteca vaticana Bartolomeo Sacchi, detto il Platina. Siccome il Platina non era un cuoco, egli trasse quasi metà delle ricette per il suo libro di cucina dal manoscritto del primo cuoco divenuto celebre, Martino di Como. Maestro Martino nacque attorno al 1430 a Torre, un villaggio dell'attuale Cantone Ticino, e può quindi oggi essere considerato svizzero. Il manoscritto originale è conservato alla *Library of Congress* a Washington. Nell'esposizione è presentata la prima edizione parigina in latino del 1530 di questo

ricettario. I libri di cucina d'allora hanno ben poco in comune con i ricettari attuali. Talvolta, tuttavia, trattavano già aspetti concernenti la salute. Il libro del Platina è anche un manuale su come seguire un corretto stile di vita con l'obiettivo di influenzare positivamente il benessere tramite un'alimentazione sana.

Nel XVII secolo l'aspetto salutistico scomparve dai ricettari. La priorità era data al piacere del cibo e alle funzioni rappresentative del banchettare a corte. Di conseguenza, nei libri di cucina dell'epoca si trovano ricette per la preparazione di orsi, pavoni, gru e aquile. Per l'esposizione sono state riprodotte alcune di queste pietanze. Verso la fine del XVII secolo la moderna cucina francese e italiana trovò sempre più spazio anche nei ricettari tedeschi. Il cibo venne lasciato di più al naturale, si attribuì maggiore importanza al sapore proprio dei prodotti e iniziò a diffondersi l'arte delle salse. Ancora nel XVIII secolo gran parte dei libri di cucina era rivolta agli uomini. Gli uomini sapevano leggere, le proprietà e la casa erano loro e quindi erano loro sottoposti anche la casalinga e la servitù.

Nel XIX secolo le tirature dei ricettari erano già abbastanza elevate e tra gli autori si annoveravano anche donne. Il primo «bestseller» della storia del libro di cucina risale a questo periodo. L'autrice, Henriette Davidis di Wengern, in Germania, raccolse per più di otto anni ricette pubblicandole con il titolo *Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche*, ossia Ricette affidabili e sperimentate da me stessa per la cucina quotidiana e raffinata. Dal 1847 il libro di cucina venne pubblicato con il titolo abbreviato di *Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche*. È certo che l'autrice aveva davvero provato personalmente e in parte anche migliorato tutte le ricette. La formulazione *Man nehme*, ossia il "prendete" che si trova anche nell'Artusi ed è tuttora in uso nei ricettari, è diventata celebre con quest'opera. Alla fine del XIX e all'inizio del XX secolo questa raccolta di ricette la faceva da padrone nelle cucine tedesche con complessivamente 75 edizioni tra il 1845 e il 1963. Nell'esposizione il libro è mostrato nell'edizione del 1847.

I libri di cucina del XIX secolo erano anche guide con consigli pratici per l'organizzazione dell'economia domestica. Affrontavano temi di dietetica ed erano destinati a un nuovo gruppo mirato. L'esigenza di un addestramento specifico in materia culinaria per giovani ragazze cresceva con la separazione del domicilio dal lavoro e la tendenza dalla grande famiglia alla famiglia nucleare.

Tra le opere standard ancora oggi in auge per quanto concerne la cucina europea va annoverata indubbiamente la *Guide Culinaire*, ossia *La Guida alla grande cucina* di Auguste Escoffier del 1903, anch'essa esposta. Nel XX secolo divenne usuale indicare nei ricettari con precisione le dosi e le temperature di cottura corredando le ricette con immagini che seguivano passo dopo passo la preparazione delle pietanze descritte.

Specialmente nel periodo dalla fine del XIX secolo fino a circa il 1960, nelle prefazioni ai ricettari si sottolineava spesso l'importanza del fatto che la donna si dedicasse unicamente alle faccende domestiche e alla famiglia.

Dalla seconda metà del XX secolo, la marea di libri di cucina è cresciuta a dismisura. La caratteristica essenziale è soprattutto l'aumento delle illustrazioni, tant'è vero che spesso le illustrazioni appaiono preponderanti rispetto alle istruzioni; forse anche questo un segno dei tempi.

## **La ricetta**

Il termine di *ricetta* per le istruzioni culinarie rimanda al rapporto tra arti mediche e alimentazione. D'altronde, anche nell'industria chimica il termine indica un elenco di sostanze chimiche occorrenti per la preparazione di un nuovo prodotto. Già i medici nell'antica Grecia non scrivevano solo ricette per medicinali ma anche per pietanze.

Nel tentativo di utilizzare un antico ricettario ci si accorge subito che l'esecuzione delle ricette pone il dilettante di fronte a problemi pressoché insolubili. A prescindere dagli ingredienti piuttosto bizzarri nell'ottica odierna, mancano precise indicazioni di quantità e peso. Da ciò si deduce che i ricettari venivano a suo tempo scritti da professionisti per professionisti. Solo ciò spiega l'assenza di indicazioni di dosaggio. Le conoscenze e competenze tecniche erano date per scontate.

I ricettari dal XV e XVI secolo non erano destinati al popolo, ma ai cuochi al servizio di un nobile o un benestante. I compiti del cuoco erano considerati in una prospettiva creativa e sperimentale e il cuoco non doveva attenersi troppo rigorosamente alle ricette definite.

Solo nel XIX secolo si diffuse l'abitudine di indicare le dosi per le ricette e i libri di cucina scritti da donne divennero più numerosi.

### **Ricettari per bambini e bambole**

I primi ricettari per bambini ebbero la loro origine nei ricettari di bambola. Nel XVII secolo vennero realizzate cucine di bambola, la cui funzione era però piuttosto quella di oggetti decorativi per adulti. Solo verso la fine del XVIII secolo furono costruite anche cucine di bambola per bambini, in origine come parte delle case di bambola allora in voga. Poiché la cucina offriva maggiori opportunità di gioco, fu presto prodotta come giocattolo separato. Le piccole cucine erano funzionanti, e le bambine potevano cucinare sui fornelli o al forno. Anche i fornelli giocattolo, dapprima parte della cucina di bambola, furono prodotti come giocattoli a sé stanti, il che ne ridusse notevolmente i costi d'acquisto e la superficie occorrente. I fornelli giocattolo ebbero la loro massima diffusione tra il 1870 e il 1940. Le cucine e i fornelli delle case di bambola erano giocattoli ideali e celavano un obiettivo educativo: le giovani ragazze dei ceti più abbienti dovevano essere avviate tramite il gioco al loro futuro ruolo di casalinghe ai fornelli. Esistevano speciali ricettari per cucine di bambola. Nel libro *Haustöchterchens Kochschule, La scuola di cucina della piccola casalinga*, si poteva leggere: «Ciò che per te ora è uno spensierato gioco, ti sarà anche un domani una cara occupazione.» Nel suo *Ricettario per la cucina di bambola* del 1880, Lovica von Pröpper scriveva: «... *acquisire giocando già un buon numero di nozioni preliminari della nobile arte culinaria e forse anche mantenere la passione per la cucina...*» Nel corso del XIX secolo, le attività domestiche vennero considerate sempre più come una professione che presupponeva un'istruzione o una particolare educazione.

La caratteristica comune dei libri di cucina per bambini è che l'elemento ludico è in primo piano e che con le piccole quantità di ingredienti in considerazione del fornello in miniatura era possibile cucinare pietanze complete. Fin verso gli anni 1960 i fornelli giocattolo erano generalmente funzionanti e si poteva cucinare su di essi. Oggi i bambini giocano generalmente con imitazioni in legno o plastica con cui è possibile cucinare solo per gioco.

I ricettari per bambini esposti contengono ricette realistiche che si trovano anche in libri di cucina normali, spesso solo lievemente modificate. Il più antico ricettario per bambini in esposizione risale al periodo attorno al 1870.

Nel 1856 apparve un popolare libro di cucina per bambini dal titolo *Puppenköchin Anna, La cuoca delle bambole Anna*. L'autrice, Henriette Davidis, aveva già pubblicato il citato *Praktisches Kochbuch für die bürgerliche und feinere Küche*. Come il *Praktisches Kochbuch*, anche il ricettario per l'infanzia ebbe un grande successo e fu ristampato in nove edizioni fino al 1898. Formalmente, il *Puppenköchin Anna* si rifà chiaramente al *Praktisches Kochbuch* ed è suddiviso in capitoli per zuppe, verdure e patate, pietanze di riso, ecc. Come nel modello per adulti, le singole ricette nei capitoli sono numerate. Gran parte delle ricette concernono dolci, prevalentemente a base di latte, semolino, riso, uova e mele. Le ricette sono per lo più semplici, eseguibili senza complicati preparativi e possono essere cucinate sul fornello giocattolo. A differenza del ricettario per adulti, all'inizio di ogni pietanza sono elencati gli ingredienti. Quella che segue è una ricetta tratta dal ricettario per bambini *Puppenköchin Anna* per il fornello giocattolo.

#### *10. Zuppa di birra*

*Una tazza di birra, un uovo, fette biscottate e tanto zucchero quanto la mamma aggiungerà alla zuppa. Scaldate la birra con una tazza d'acqua e lo zucchero. Nel frattempo sbattete il tuorlo con un cucchiaino d'acqua nella vostra terrina, versatevi lentamente e sempre rimestando la birra cotta e aggiungete le fette biscottate, così avrete una bella zuppa di birra con gnocchetti di fette biscottate.*

Il medesimo ricettario per bambini conteneva una seconda sezione, la cosiddetta cucina dei fiori o pietanze per le bambole. Essa era basata sulle più comuni piante da giardino ed erbe che allora ogni bambino poteva presumibilmente procurarsi con facilità. Qui si tratta del gioco creativo, relativamente senza intenzione, e costituisce in questa forma un approccio insolito e innovativo per l'epoca.

A partire dagli anni 1930 l'offerta di ricettari per bambini cala drasticamente e negli anni 1950 si diffonde la cucina al fornello degli adulti. I nuovi libri di cucina per l'infanzia si adattano a tale tendenza, le ricette e i dosaggi vengono adattati al forno grande. Dal 1960 ci si rivolge anche ai maschietti.

Quel che oggi più conta in un ricettario è certamente che la ricetta riportata riesca. Questo vale sia per i ricettari normali sia per quelli per l'infanzia. Alcuni editori tengono a precisare esplicitamente che le ricette per bambini sono state sviluppate e provate assieme ai bambini stessi.

### **La collezione di ricettari di Mosimann e la sua origine**

La base per la straordinaria e preziosissima collezione di ricettari di Anton Mosimann è stata posta con l'acquisto della collezione Adelrich Furrer, un famoso esperto di gastronomia degli anni 1960. Furrer lavorava per il gruppo alberghiero Hilton ed era responsabile di tutte le aperture di alberghi. Le sue complesse sculture di burro che usava come centrotavola per i buffet freddi erano uno dei suoi segni distintivi.

Anton Mosimann ricevette allora un invito privato da Adelrich Furrer a casa sua a Zurigo. In quest'occasione Furrer gli mostrò la sua collezione di ricettari dicendo a sua moglie che dopo la sua morte il giovane Mosimann avrebbe dovuto ricevere per primo un'offerta d'acquisto dell'intera collezione. Nove mesi dopo l'incontro Adelrich Furrer morì e Anton Mosimann ebbe effettivamente la possibilità di acquistare la collezione con i suoi 800 tomi. Ciò gli fu possibile solo grazie a una collaboratrice molto disponibile di un istituto finanziario che gli concesse un credito bancario. In questa forma, oggi, una simile transazione non sarebbe più possibile.

Anton Mosimann continuò ad ampliare la sua collezione che oggi comprende ben 6000 volumi. La collezione narra gli ultimi cinque secoli di storia culinaria e contiene rarità come il *Platina* e il *Küchenmeisterey*.

La collezione è articolata in due parti: la collezione per amatori delle rarità e la biblioteca di lavoro. Quest'ultima è frequentemente consultata tra altri da chef e appassionati di gastronomia nell'Accademia di arti culinarie di Anton Mosimann nel quartiere londinese di Battersea.

In collaborazione con Hans Weiss, un antiquario svizzero specializzato in gastronomia, è stata pubblicata un'opera informativa sulla vasta collezione di Anton Mosimann in cui vengono descritti in dettaglio i circa 350 volumi più importanti sulla storia dell'arte culinaria della collezione. Sfogliando l'opera si scopre per esempio che Nostradamus, astrologo e medico personale del re (1503–1566), aveva raccolto una serie di ricette per la preparazione della marmellata. Il volume menziona anche un basilese, il medico e professore Johann Jacob Wecker (1528–1586), autore di un libro sul vino, la distillazione, gli oli, ecc. Sua moglie Anna Wecker è l'autrice del primo libro di cucina scritto da una donna (Amberg, 1597). Naturalmente non mancano nemmeno i famosi ricettari come per esempio quelli di Antoine Augustin Parmentier (1737–1813), Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826) o Auguste Escoffier (1847–1935) che sono stati o sono tuttora rilevanti per l'evoluzione della storia delle arti culinarie. Tutti i libri sono esposti.

### **Il grande chef Anton Mosimann e la sua incredibile carriera**

La carriera di cuoco di Anton Mosimann è iniziata all'età di 15 anni con un apprendistato nel *Bären* a Twann (Svizzera). Già allora amava creare pietanze proprie. Non gli bastava eseguire le ricette esistenti tratte dai ricettari. Dopo aver conseguito il diploma, il giovane cuoco è passato alle dipendenze dell'albergo a cinque stelle Grand Hotel Villars. Lo chef era un assoluto perfezionista, ma Anton riusciva sempre ad ottenerne le lodi. Già allora l'ambizioso Anton Mosimann mirava a raggiungere la vetta delle arti culinarie e volle pertanto lavorare solo ancora in luoghi dove si sentiva stimolato e poteva imparare qualcosa di nuovo. Dopo alcuni anni di lavoro nei grandi alberghi della Svizzera, si recò per un anno a Roma per approfondire le sue conoscenze della cucina italiana. In seguito lavorò dapprima per tre anni in un grande hotel in Canada e in seguito in Giappone, dove come chef di cucina conobbe la gastronomia locale. È una cucina leggera, schietta, artistica, semplicemente fantastica – che lo ha segnato e ispirato fino a oggi. Di ritorno in Svizzera, Anton Mosimann ha lavorato nelle cucine di cinque Palace Hotel.

Una successiva tappa fu il primo ristorante tre stelle fuori dalla Francia, il *Villa Lorraine* in Belgio, a cui seguirono quattro ristoranti tre stelle in Francia. Quindi, a soli 28 anni, Anton Mosimann è stato nominato nel 1975 Maître Chef de Cuisine al Dorchester Hotel di Londra, celebre in tutto il mondo. Poco prima era stato insignito a Lucerna con una medaglia d'oro per la cucina. I servizi sulla stampa sul giovane cuoco avevano attirato l'attenzione dell'allora noto esperto di gastronomia svizzero Adelrich Furrer che volle conoscerlo. Poco tempo dopo Adelrich Furrer seppa dall'allora chef del *Dorchester*, Eugène Käufeler, che intendeva smettere e che cercava qualcuno che potesse rilevare il suo posto. Adelrich Furrer gli raccomandò il giovane Anton Mosimann.

Fino ad allora la cucina dell'albergo era stata molto classica, pesante e forse anche un po' antiquata. In virtù delle numerose esperienze che Anton Mosimann aveva già potuto raccogliere in gioventù gli fu subito chiaro che in quella cucina occorreva un vento nuovo. Facile a dirsi, ma molto difficile da realizzare. Si trattava infatti di dirigere e motivare oltre cento collaboratrici e

collaboratori in cucina. Non semplificava le cose il fatto che diversi chef lavoravano da anni al *Dorchester* e non capivano perché il posto di capocuoco era stato affidato a questo giovanotto. Grazie al suo talento, alla sua ambizione e alla sua perseveranza Anton Mosimann riuscì a conquistare due stelle Michelin per il *Dorchester*. Fino ad allora, non erano mai state assegnate due stelle a un albergo-ristorante al di fuori della Francia. Queste onorificenze dischiusero alla nuova stella tra i grandi cuochi le porte in tutto il mondo. Ricevette inviti da Tokio, Hawaii, Hong Kong o Nuova York. Anton Mosimann decise però di rimanere a Londra e di avviare un'attività in proprio.

### **Il Club privato Mosimann's a Londra: la storia di un successo**

Dopo quasi tredici anni come Maître Chef de Cuisine al *Dorchester* – sotto cinque proprietari, dieci direttori e le due stelle Michelin nel frattempo conquistate ai fornelli – all'inizio dei quarant'anni Anton Mosimann volle tentare una nuova avventura. Nel 1998 il grande cuoco con il papillon acquistò un'ex chiesa presbiteriana a Belgravia, un quartiere signorile nel cuore di Londra, trasformandola in un esclusivo ristorante club con il semplice nome di *Mosimann's*. La sua suprema ambizione era quella di offrire una cucina di assoluta eccellenza. Anton Mosimann intraprese nuove vie anche a livello di marketing e PR. È stato il primo che iniziò a lavorare con sponsor. Imprese rinomate potevano affittare un salone e arredarlo secondo il proprio stile. Ciò consentiva loro di pubblicizzare nel club il loro nome e i loro prodotti.

I membri del club apprezzano soprattutto la cucina sopraffina e Anton Mosimann ama cucinare per persone con competenze gastronomiche e che sanno riconoscere la qualità. Anton Mosimann ha sviluppato un proprio stile culinario, la cosiddetta *Cuisine Naturelle*. In particolare, rinuncia a ingredienti come la panna, il burro e l'alcool. Punta tutto sul sapore proprio dei singoli ingredienti esaltato con una cottura breve. Grande importanza è attribuita alla presentazione delle portate. La cucina di Anton Mosimann cerca di servire i piatti in modo che siano appaganti anche per l'occhio. Per Mosimann sono fondamentali la discrezione e la qualità. Nel frattempo, il club vanta circa 2500 membri. Si tratta di un bel numero, giusto motivo di vanto per Mosimann e la sua squadra. Per soddisfare le elevate esigenze di tutti questi clienti, tra cui numerose personalità illustri di tutto il mondo, bisogna essere innovativi e disporre di talento comunicativo. Se possibile, Anton Mosimann accoglie i suoi ospiti di persona, generalmente in tenuta da cuoco e sempre con l'immane farfallino. Possiede 300 di questi cravattini, che sono diventati un po' un suo distintivo.

Gli ospiti si aspettano di essere consigliati e bisogna loro trasmettere la sincera impressione di essere i benvenuti e che si offre loro solo il meglio. Non meno importante è mantenere rispetto all'ospite una certa modestia. Al centro dell'attenzione dev'essere il prodotto.

Questa filosofia è stata completamente interiorizzata da Anton Mosimann, benché cucini anche per la regina Elisabetta II che nel 2004 lo ha insignito dell'*Order of the British Empire*. Anton Mosimann ha avuto e ha l'onore di cucinare in occasione di diversi grandi eventi della famiglia reale, come per esempio nel 2011 per le nozze del principe William e di Catherine Middleton.

Anche per Downing Street, la sede del primo ministro del Regno Unito, cucina ricorrentemente per i capi di stato esteri. Jimmy Carter, il 39° presidente degli Stati Uniti, era talmente entusiasta delle arti culinarie di Anton Mosimann che chiese di portarsi via un doggybag. Anche Kofi Annan, Adolf Ogi, Jassir Arafat, la regina Rania di Giordania, Elton John, Bob Geldof, Kate Moss e Mick Jagger furono suoi ospiti, per citare solo alcuni di una lunga lista. Anton Mosimann è a ragione orgoglioso di aver conosciuto tutte queste celebrità e di aver cucinato per loro – ha lavorato duramente anni e

anni per questo. Nel frattempo, i suoi due figli, diplomati alla Scuola alberghiera di Losanna, sono entrati nell'azienda paterna.

## **Facts & Figures**

Orari d'apertura.

Museo, shop e ristorante

ogni giorno dalle 10 alle 18

Per il Giocattolo Mondo Museo Basilea sono validi il Passaporto Musei Svizzeri e il Museums-PASS-Musées.

Ingresso.

CHF 7.-/5.-

Bambini fino a 16 anni ingresso libero e solo se accompagnati da un adulto.

Nessun supplemento per l'esposizione speciale.

Tutto l'edificio è accessibile con sedie a rotelle.

## **Contatto media**

Altre informazioni presso:

**Laura Sinanovitch**

**Direttrice/curatrice**

**Giocattolo Mondo Museo Basilea**

Steinenvorstadt 1

CH-4051 Basilea

Telefono +41 (0)61 225 95 95

sina@swm-basel.ch

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Informazioni d'approfondimento/immagini online al sito:

[www.swmb.museum](http://www.swmb.museum)

Media

Login > Password: swmb > [Login](#)

> [Media](#)