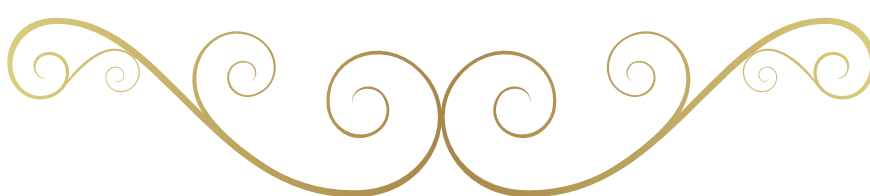




# *Il Gusto della Musica*



## THE TASTE OF MUSIC

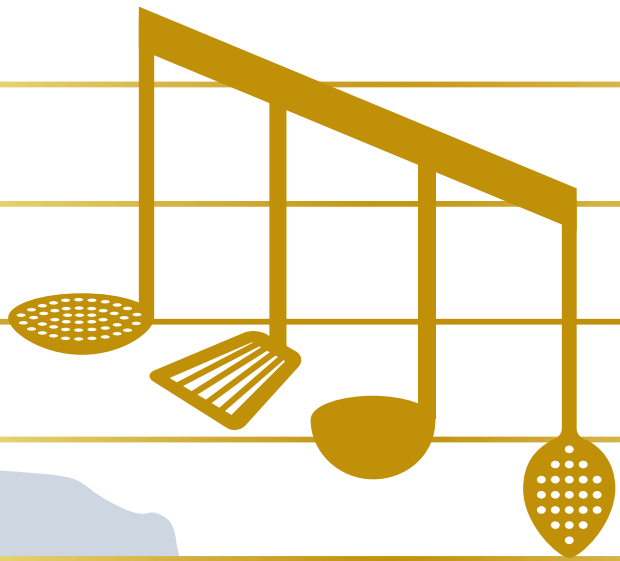




# Il Gusto della Musica

## THE TASTE OF MUSIC

Il Gusto  
della  
Musica



Mostra a cura di / *An exhibition by*  
Regione Emilia-Romagna  
Istituto per i beni artistici culturali e naturali  
Assessorati Cultura e Agricoltura

In collaborazione con / *In collaboration with*  
Ambasciata d'Italia a Manila  
Casa Artusi Philippines

Testi e selezione immagini di / *Texts and selection of pictures by*  
Isabella Fabbri, Margherita Spinazzola

con citazioni tratte da / *with excerpts from*  
Giancarlo Fre, *Cucina all'Opera. Musica e cibo in Emilia-Romagna*,  
Bologna, Regione Emilia-Romagna, 2013 /  
*The Operatic Kitchen. Music and Food in Emilia-Romagna*, 2014

Fotografie / *Photos*  
Fabrizio Dell'Aquila (Diateca Assessorato Agricoltura)  
Andrea Scardova, Riccardo Vlahov (Archivio Fotografico IBC)

Altri crediti fotografici / *Other photographic credits*  
Regia Accademia Filarmonica, Bologna  
Comune di Busseto  
Comune di Lugo  
Museo Casa Barezzi/Associazione culturale "Amici di Verdi"- Busseto  
Museo Casa Natale Arturo Toscanini, Parma  
Museo della Figurina, Modena  
Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna  
Villa Verdi, Sant'Agata di Villanova sull'Arda

Promozione all'estero / *International promotion*  
Maria Cristina Turchi

Grafica / *Layout*  
Monica Chili

Traduzione a cura di / *Translated by*  
Margherita Spinazzola

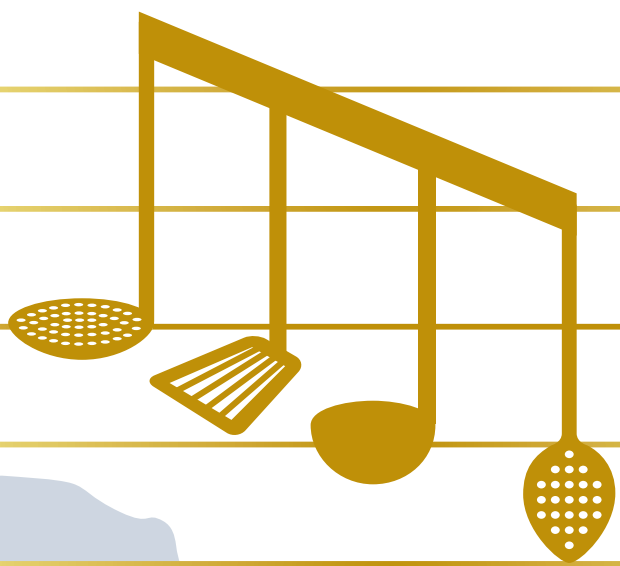




# Il Gusto della Musica

## THE TASTE OF MUSIC

### Il Gusto della Musica



Musica e Cucina tengono alto il nome dell'Italia nel mondo e vantano rapporti interessanti e curiosi soprattutto in una regione come l'Emilia-Romagna che ha fatto della sua tradizione musicale e delle sue eccellenze gastronomiche punti di forza per economia, turismo e qualità della vita.

Non è un caso che Giuseppe Verdi, protagonista dell'Ottocento musicale italiano, sia nato a Roncole di Busseto, in quella zona della pianura padana che lo scrittore Bruno Barilli ha definito "il paese del melodramma". Nello stesso modo non sorprende che Pellegrino Artusi, autore del più famoso manuale di cucina ad uso delle famiglie italiane, sia originario della Romagna, terra di forti passioni e sapori. L'Emilia e la Romagna sono state anche crocevia di personalità ed esperienze diverse, terreno di incontro e di scambio sia nelle cucine, sia negli innumerevoli teatri d'opera che ancora abbelliscono città e paesi.

La mostra, nata per accompagnare il volume di Giancarlo Fre *Cucina all'Opera: musica e cibo in Emilia-Romagna*, esplora il rapporto tra musica e cibo con incursioni vere o verosimili tra i fornelli e nelle vite di Gioachino Rossini, buongustaio appassionato in viaggio tra Pesaro, Bologna e Parigi; Giuseppe Verdi, scontroso amante del risotto e della vita in campagna; Arturo Toscanini, direttore d'orchestra parmigiano e globale; Wolfgang Amadeus Mozart, di passaggio a Bologna per lavoro, ma attratto dalle dolcezze non solo gastronomiche di una estate in villa.

*Music and cookery fly Italian colours over the world and are peculiarly associated in a region like Emilia-Romagna that has made both its rich musical tradition and its culinary reputation driving forces for economy, tourism, and a quality of life that is widely recognised.*

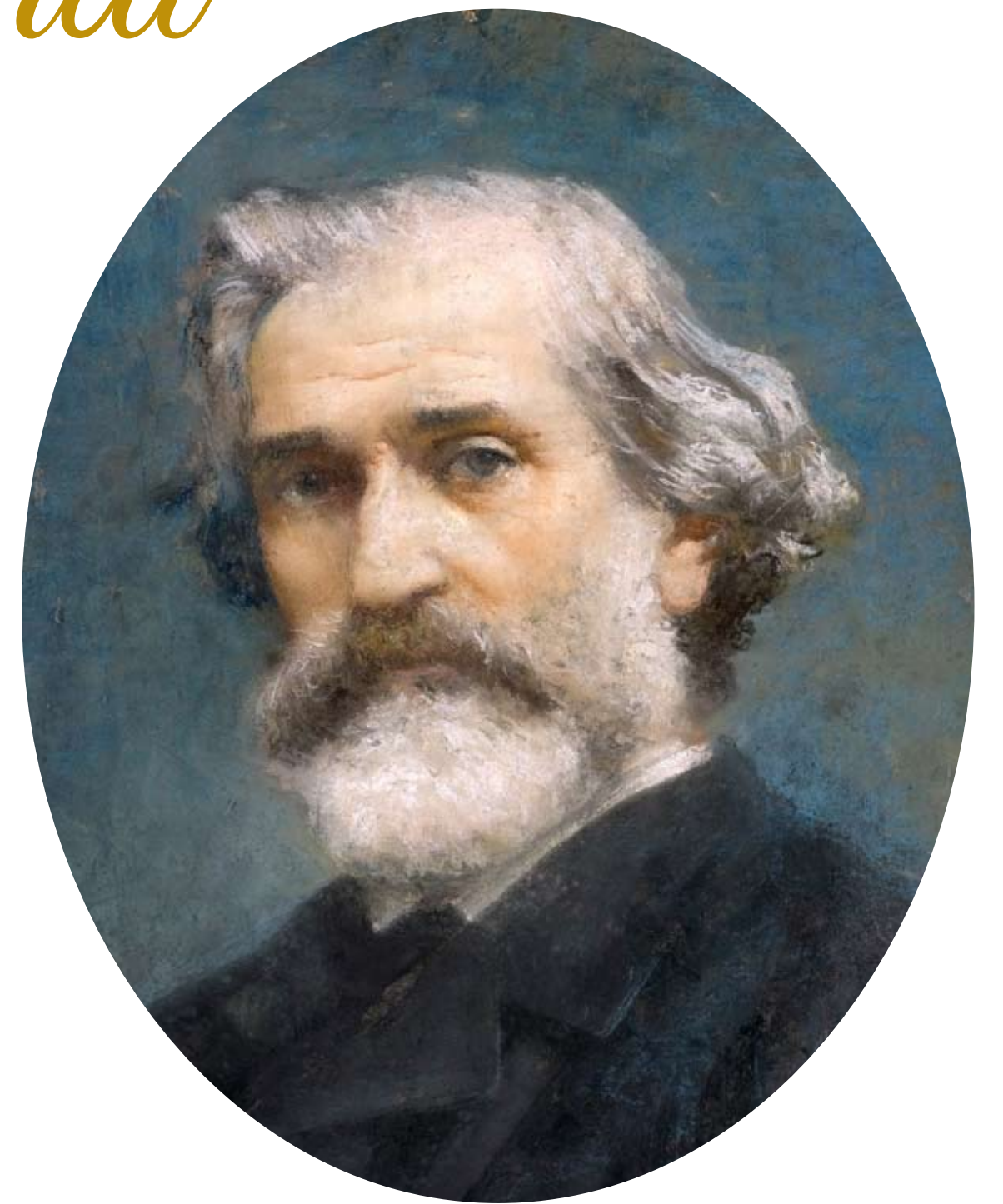
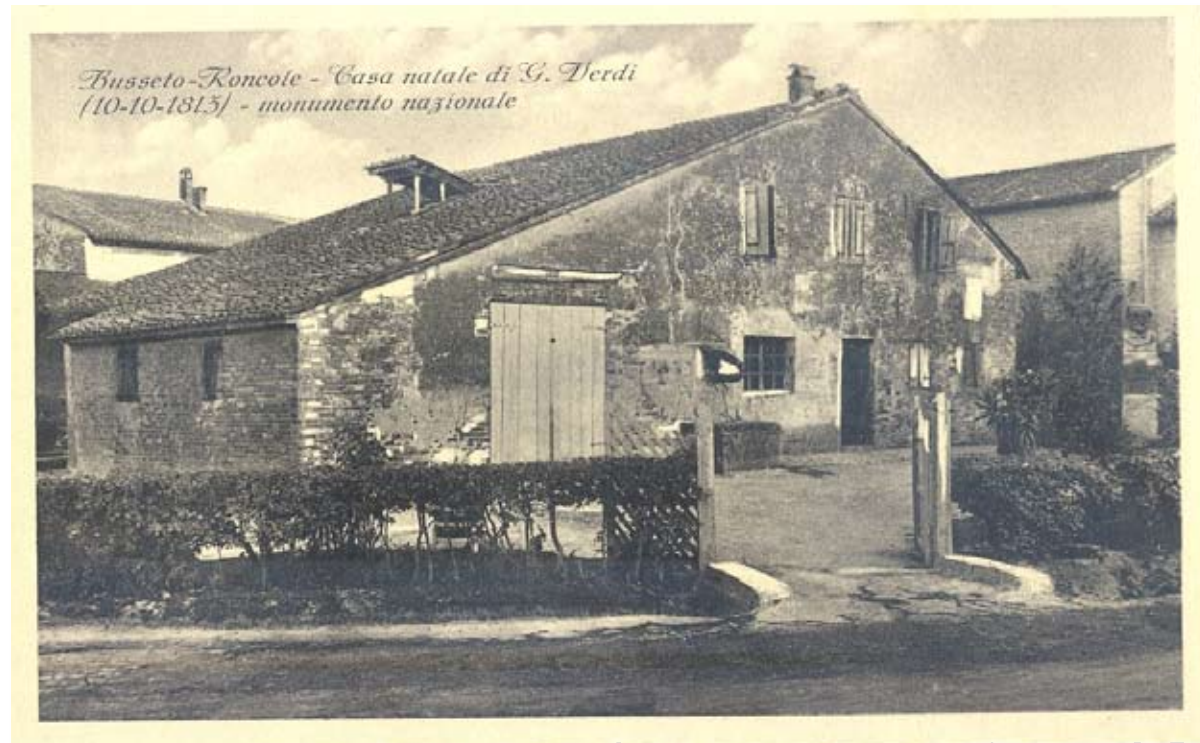
*Fittingly Giuseppe Verdi, the protagonist of 19<sup>th</sup> century Italian music, was born at Roncole di Busseto, in that part of the Po valley described by Bruno Barilli as the "home of melodrama". Similarly, Pellegrino Artusi – the author of the best-known cookery book aimed at Italian families – had his origins in Romagna, a land of strong passions and tastes.*

*Both Emilia and Romagna were crossroads of different people and experiences, a meeting point in the kitchen as well as at the theatre, with so many opera houses still embellishing towns big and small.*

*This exhibition, that accompanies The Operatic Kitchen: Music and Food in Emilia-Romagna, a book by Giancarlo Fre, explores the relationship between music and food, while venturing into the kitchen and life of Gioachino Rossini, a gourmet divided among Pesaro, Bologna and Paris, of Giuseppe Verdi, a tight-lipped lover of risotto and country life, of Arturo Toscanini, the conductor born in Parma to conquer the world, of Wolfgang Amadeus Mozart, in Bologna for work but attracted by the culinary delights – and not only – of a summer holiday in the country.*



# Giuseppe Verdi



## Il Gusto della Musica



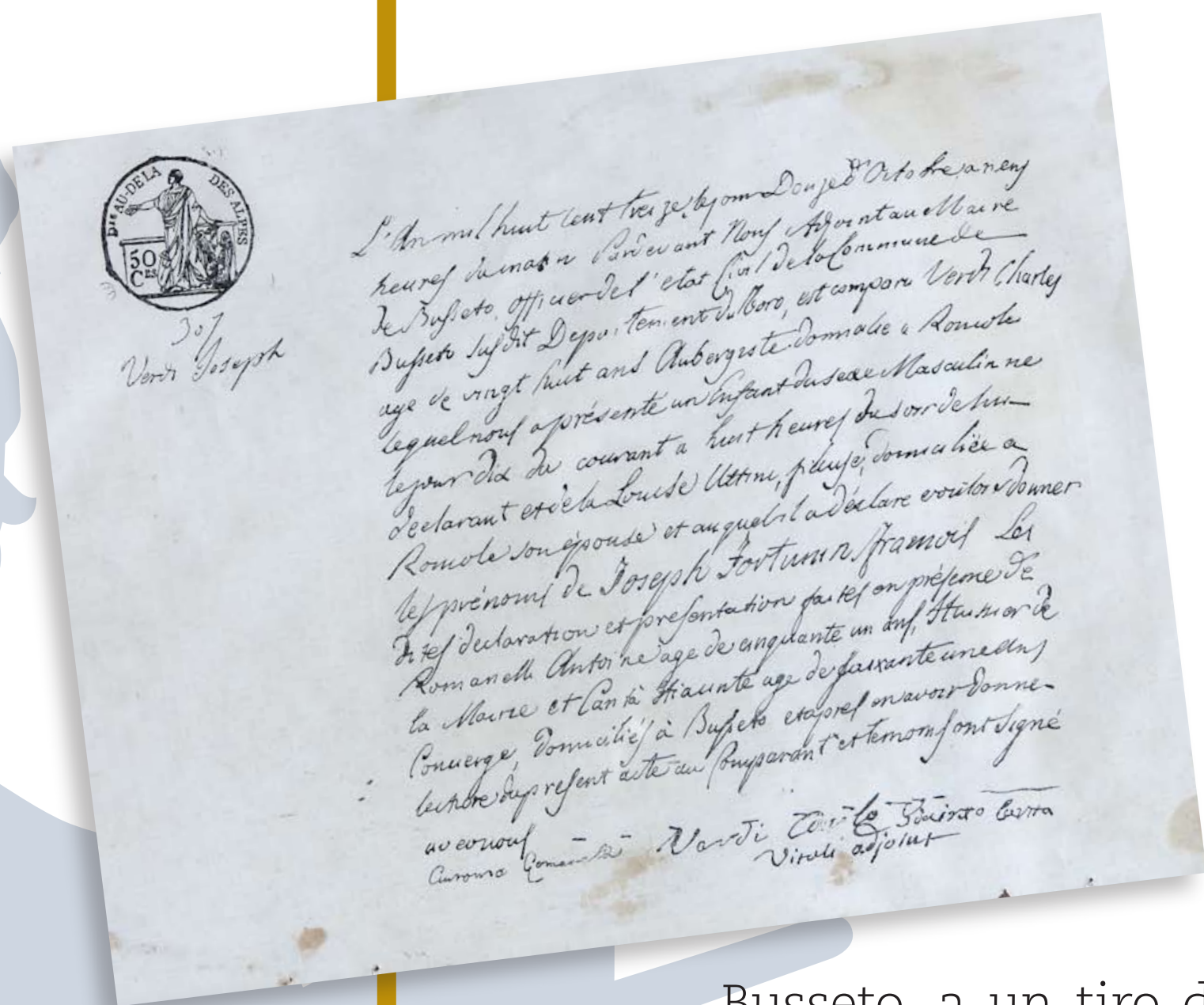
Giuseppe Verdi, figlio di un oste, nasce a Roncole di Busseto (Parma) il 10 ottobre 1813. “La leggenda vuole che la nascita fosse accompagnata dalla musica d’artisti girovaghi ospitati per la sera nella locanda gestita dalla famiglia Verdi, che alloggiava al piano sovrastante lo stanzone e le cucine dell’esercizio. Che cosa poteva bollire nelle pentole di casa Verdi? Prodotti della campagna circostante: le verdure proprie delle stagioni, i fagioli, il riso, le carni degli animali di bassa corte, di quinto quarto, e quella del maiale, raramente fresca, più spesso insaccata. Pane, un giorno alla settimana per durarne sette.”

Giuseppe Verdi, an innkeeper’s son, was born on October 10, 1813 at Roncole di Busseto (Parma).

“Legend has it that Verdi’s birth was accompanied by the notes of street-performing musicians who were staying that night at the inn run by the Verdis, who lived on the floor above the large communal room and kitchen of the establishment. What would boil in the Verdis’ kitchen? Local produce: season’s vegetables, beans, rice, poultry, offal, pork – rarely served fresh but more frequently stuffed. Bread, baked to last, once a week.”

Busseto, a stone’s throw from Roncole, was to play an important part in his life.

“After completing his education, Giuseppe Verdi left Busseto for Milan, capital of the kingdom of Lombardy-Venetia, where he perfected his musical knowledge and built a network of personal friends and business relations that helped him to enter the music world and stayed with him throughout his life.”



Busseto, a un tiro di schioppo dalle Roncole, avrebbe giocato un ruolo importante nella vita del musicista.

“Dopo gli anni della formazione, Verdi, lasciata Busseto, aveva raggiunto Milano, capitale del Lombardo Veneto dove approfondisce le conoscenze musicali e costruisce la rete di amicizie e conoscenze che lo introdurranno nel mondo musicale e che lo seguiranno per tutta la vita.”





Margherita Barezzi



Museo Casa Barezzi, Busseto

## Il Gusto della Musica



Giuseppe Verdi incontra a Busseto la prima moglie Margherita, figlia del suo mecenate Giuseppe Barezzi. Margherita gli dà due figli, scomparsi in tenerissima età, e muore lei stessa a 26 anni.

Per tutta la durata della sua lunghissima carriera, Verdi non perde mai il contatto con la sua terra.

*“Dal 1844 Verdi aveva incominciato ad acquistare terreni nella Bassa, presso Busseto. Continuò a farlo fino al 1891... Sono anni di affinamento del gusto del Maestro, sulla partitura come a tavola. A Milano e nella sua campagna riceveva gli amici, i corrispondenti, altri musicisti che di questi convivii parleranno in cronache ed epistolari. ...Era egli stesso abile in cucina, come la seconda moglie, il soprano Giuseppina (Peppina) Strepponi da Lodi, che per ogni evenienza aveva istruito nell'Arte anche giardinieri, ortolani e cocchieri della villa di Sant'Agata.”*

Giuseppe was to find his first wife Margherita in Busseto, the daughter of his patron Giuseppe Barezzi. Margherita bore him two children, who prematurely died, only to die herself barely aged 26.

Throughout the years of his long career, wherever music brought him, Giuseppe Verdi never lost touch with his homeland.

*“Since 1844, Giuseppe Verdi had been buying land in the Po valley lowlands, near Busseto. He continued to do so until 1891. In 1848 he bought a homestead at Sant'Agata where he moved in 1851. Those were the years of the Maestro's refinement, both score and table-wise. ...He was himself a dab hand in the kitchen, like his second wife the soprano Giuseppina (Peppina) Strepponi from Lodi who had carefully instructed – just to be on the safe side – the gardeners, peasants and the coachman at the farm.”*



Giuseppina Strepponi



Villa Verdi,  
Sant'Agata di Villanova sull'Arda





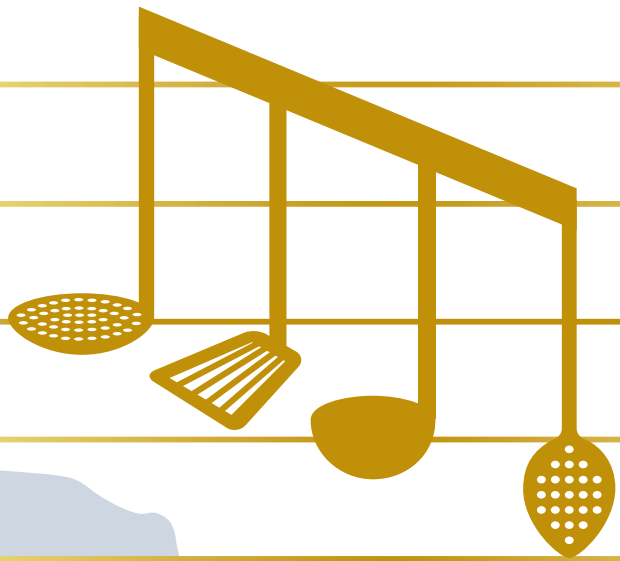
Giuseppe Verdi muore a Milano all'età di 88 anni. Aveva incantato il pubblico con 28 opere ed era divenuto un simbolo del Risorgimento italiano, soprattutto con la musica maestosa e le parole del Va' pensiero del Nabucco.

Gli piaceva il risotto e la sua ricetta, adattata da vari chef, porta ancora il suo nome. Aveva una preferenza anche per la Spalla di San Secondo (un pezzo pregiato del prosciutto) che amava inviare in dono ad amici e corrispondenti. Al Conte Arrivabene, ad esempio, scrive: "Io non diventerò feudatario della Rocca di San Secondo, ma posso benissimo mandarti una spalletta di quel Santo. Anzi te l'ho già spedita stamattina colla ferrovia."

*Giuseppe Verdi died in Milan, aged 88. He had enchanted the public with 28 operas and had become a symbol of the Italian Risorgimento, particularly with the rousing music and words of Nabucco's Va pensiero.*

*He loved Risotto and his own recipe, adapted by various chefs, still bears his name. He had a soft spot for Spalla di San Secondo (a prized cut of ham), that he liked to send to his friends and correspondents as a gift. He wrote to Count Arrivabene: "I will never be the Lord of San Secondo Castle, but I can send you a 'shoulder' of that Saint. As a matter of fact, I have already sent it to you by train."*

## Il Gusto della Musica





# Gioachino Rossini

“Gioachino Rossini nasce a Pesaro il 29 febbraio 1792. Marchigiano di nascita, romagnolo per famiglia ed educazione, bolognese per studi e dimora, poi parigino per amore o per forza... Il giovane Gioachino, sfuggito fortunatamente all'evirazione consigliata da uno zio che ne apprezzava la bella voce, si dedica alacremente allo studio della musica. ...Inizia ad apprezzare



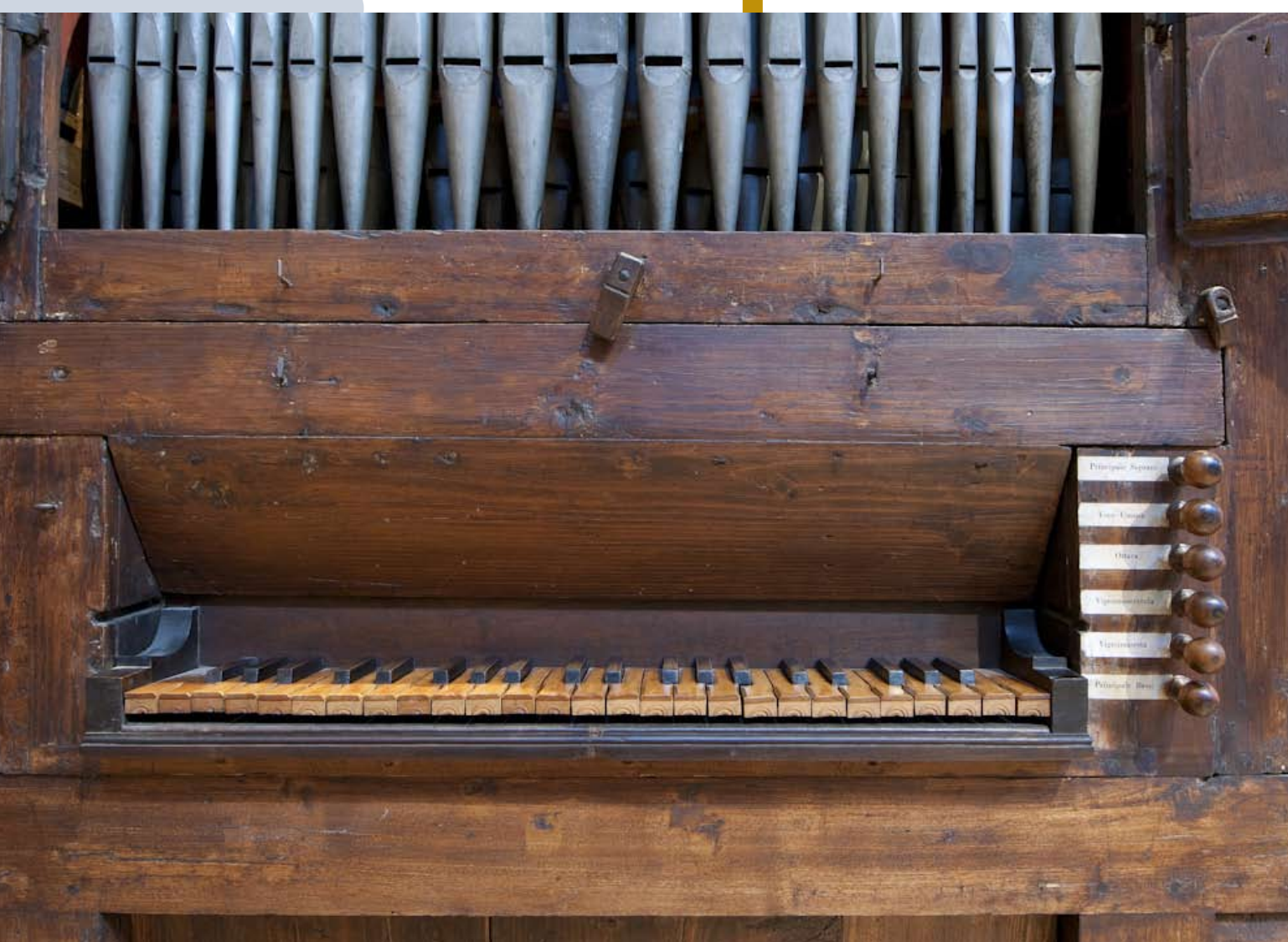
Il Gusto  
della  
Musica



Museo Casa Rossini, Lugo

“Gioachino Rossini was born in Pesaro on 29<sup>th</sup> February 1792. He was from the Marche by birth but from Romagna by family and education, a Bolognese by studies and residence, then a Parisian for love or whatever. The young Gioachino, who narrowly escaped castration suggested by an uncle who admired his voice, devoted himself, body and soul, to music studies...His taste buds were also developing, helped by the culinary ability of his grandmother from Romagna, and by his stays in Pesaro – a town he always had a strong bond with... Later in life, he declared that he would have liked to have been a charcutier. He was clearly laying the foundation of what would become a passion for life, just like music.”  
Pesaro, Lugo, Ravenna, Ferrara, Bologna are the itinerary of his youth; Naples, Venice, Rome would be his port-of-calls before going to London and then to Paris where he set his heart and art for a while, in a whirlwind of music that was sweeping audiences off their feet with works such as Guillaume Tell, parties and food, attracted as he was by French Cuisine and the great chefs.

Teatro Rossini, Lugo



la cucina ben fatta, a cominciare da quella romagnola della nonna senza dimenticare i trascorsi a Pesaro, a cui rimarrà sempre legato...Più tardi dichiarerà che avrebbe voluto diventare charcutier [salumiere]. Prepara così le basi di quella che diventerà la grande passione della vita insieme alla musica.”

Pesaro, Lugo, Ravenna, Ferrara, Bologna sono le tappe della

sua gioventù, mentre Napoli, Venezia e Roma lo accoglieranno prima del trasferimento a Londra e Parigi. In quest'ultima città vive e lavora intensamente, in un turbinio di note che avrebbero entusiasmato il pubblico con opere quali il *Guillaume Tell* e di feste e cibo, affascinato come era dalla grande cucina francese e dai suoi chef.



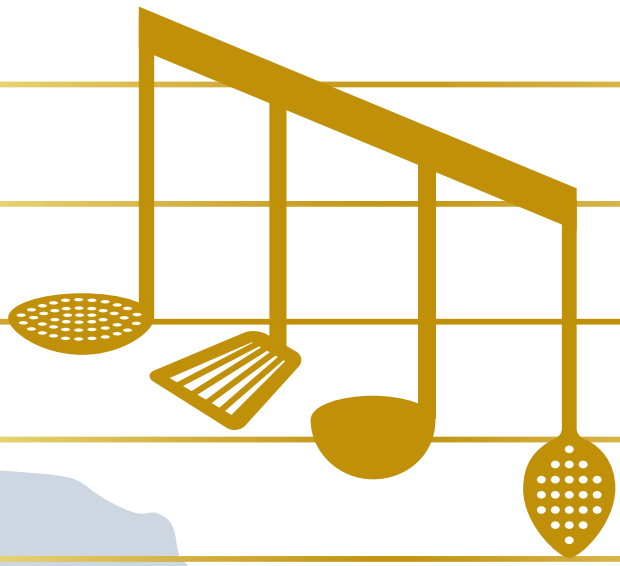


Casa Rossini, Bologna

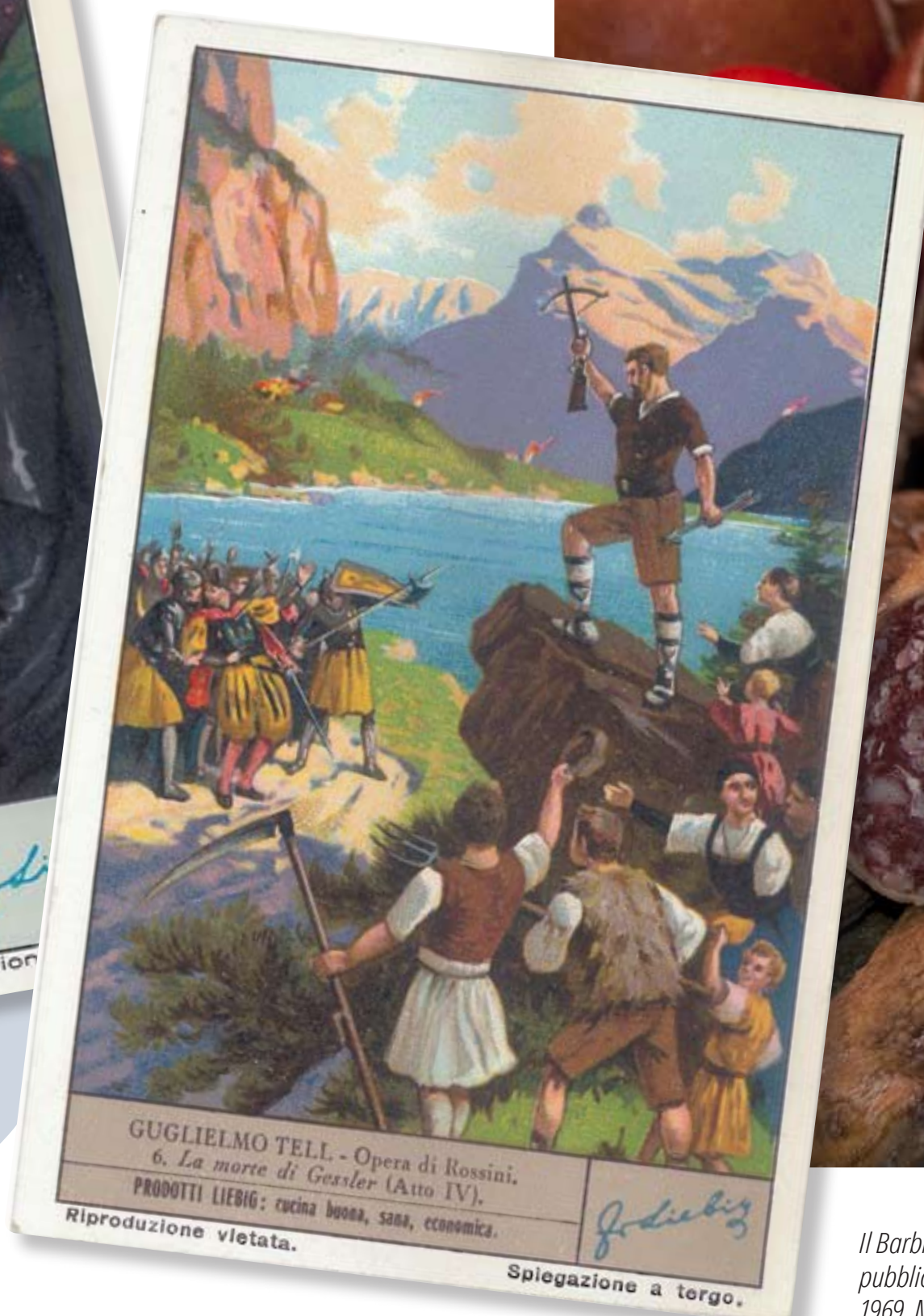
Rossini torna a Bologna nel 1836, combattuto fra la moglie Isabella Colbran che aveva lasciato e Olympe Pélissier che aveva incontrato a Parigi e avrebbe poi sposato alla morte della Colbran dieci anni più tardi. Quando la coppia fa ritorno a Parigi nel 1855, il nostro aveva già composto 39 opere (il *Barbiere di Siviglia* sin dal 1816), così come musica da camera e sacra (lo *Stabat Mater* era stato rappresentato a Bologna nel 1842). Seguiranno *La Petite Messe Solennelle* e i componimenti raccolti sotto il titolo *Pechés de Viellesse*: in questi ultimi troverà posto una serie intitolata *Quatre hors d'œuvres et quatre mendiants*, un riconoscimento della cucina provenzale e dei suoi piatti.

Rossini returned to Bologna in 1836, torn between his estranged wife Isabella Colbran and Olympe Pélissier whom he had met in Paris and would finally marry after Colbran's death ten years later. When the couple moved back to Paris in 1855, the composer had already written his 39 operas (Il *Barbiere di Siviglia* as early as 1816), as well as chamber and sacred music (the *Stabat Mater* cantata was represented in Bologna in 1842). The *Petite Messe Solennelle* and the compositions collected under the title *Pechés de Viellesse* would follow, the latter containing a set called *Quatre hors d'œuvres et quatre mendiants*, an actual nod to Provençal cuisine.

## Il Gusto della Musica



Guglielmo Tell,  
pubblicità Liebig/Liebig advertisement,  
1938, Museo della Figurina, Modena



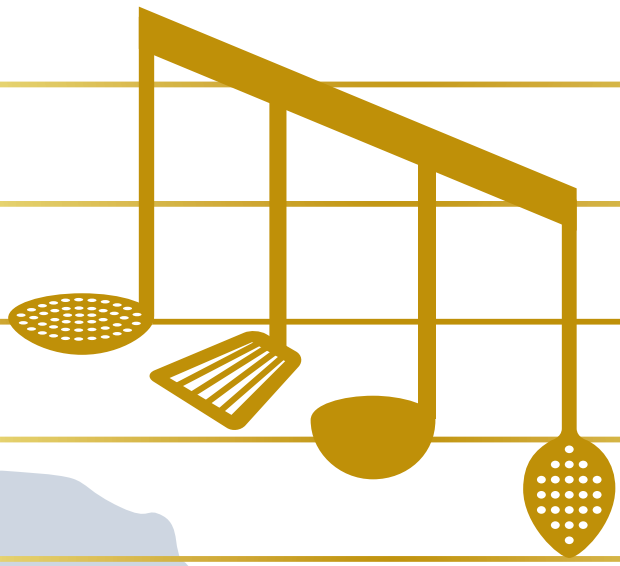
Il Barbiere di Siviglia,  
pubblicità Liebig/Liebig advertisement,  
1969, Museo della Figurina, Modena







## Il Gusto della Musica



Gli anni del suo secondo ed ultimo soggiorno parigino “Sono anni di grandi onori e di fama culinaria, sia per le sue personali creazioni, sia per i piatti che al suo nome vengono accostati.”

Lo stesso Rossini è autore di una ricetta, le Noccioline di semolino che era solito servire con un buon consommé. Sono circa un centinaio i piatti “alla Rossini”, ma solo una mezza dozzina sono sicuramente di sua mano: una crema di beccacce, un ragù di tartufi, la spuma di prosciutto e pollo, un’insalata spesso chiamata ‘benedetta’ a seguito dell’entusiastica reazione di un certo prelato, e i suoi famosi maccheroni, pazientemente riempiti con una siringa dal maestro di persona con una mousse di foie gras e tartufi. Nel 1868 Gioachino Rossini lascia questo mondo ma non Parigi, dove riposerà al Père Lachaise fino alla solenne sepoltura in Santa Croce a Firenze una decina d’anni più tardi.

Those of his second and last Parisian stay were “years marked by great honours and culinary fame, both for dishes of his own make and for others named after him.”

Rossini himself is the author of a recipe that he served with a good consommé: Semolina dumplings. There are about a hundred dishes “à la Rossini” but only half a dozen are unquestionably his own: the Woodcock soup, the Truffle ragout, the Ham and chicken mousse, one salad (often referred to as blessed since the reportedly enthusiastic reaction of a prelate), the famous Maccheroni, painstakingly filled with foie gras and truffle mousse by the Maestro with a syringe.

In 1868, Gioachino Rossini “said his farewell to the world but not to Paris, where he was laid to rest at Père Lachaise” until he was solemnly buried in Florence at the Santa Croce basilica a few years later.





# Wolfgang Amadeus Mozart

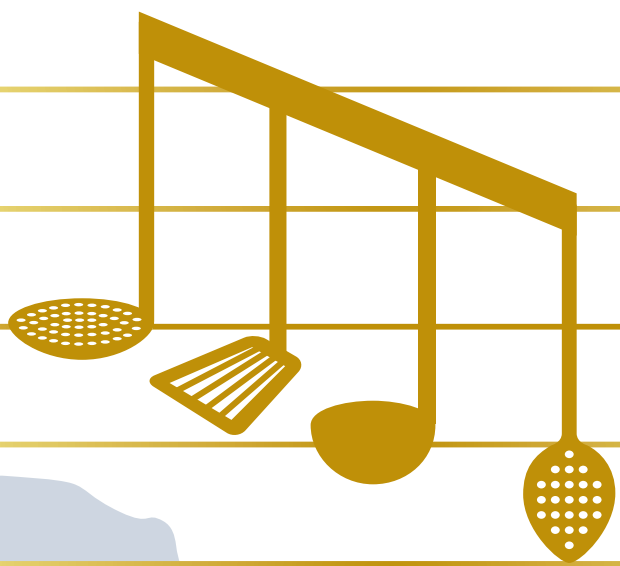
Wolfgang Amadeus Mozart (1756 -1791) soggiorna a Bologna accompagnato dal padre Leopold in due diverse occasioni nel 1770. In marzo suona nel salotto del conte Gian Luca Pallavicini, autorevole rappresentante della nobiltà cittadina. L'esibizione del giovanissimo talento musicale fu un successo e Mozart fu ricompensato con 205 lire mentre, a proposito di cibo, alla spesa totale dell'evento "concorsero anche zuccheri, cannella, neve, la mercede di due uomini che vennero a frullare la cioccolata", l'acquisto di 124 limoni e il compenso del fornaio per la "fattura e la cocitura de' biscotti".

Mozart è nuovamente a Bologna nell'estate, per preparare l'esame di aggregazione all'Accademia filarmonica, un titolo prestigioso che avrebbe accresciuto la sua fama in tutte le corti europee. La personalità più autorevole dell'Accademia era il padre francescano Giovan Battista Martini, storico della musica, compositore e insegnante. Le vicende dell'esame sono curiose: l'Accademia conserva infatti il manoscritto autografo di Mozart della prova consistita nella redazione di un'antifona a 4 voci, ma il Museo della Musica di Bologna conserva due redazioni precedenti di Mozart e di Padre Martini. Sembra insomma che il bravo insegnante abbia dato di nascosto una mano al suo geniale allievo perché superasse l'esame senza problemi.

Wolfgang Amadeus Mozart (1756-1791) stayed in Bologna twice in 1770, escorted by his father; in March he played at the salon of Count Gian Luca Pallavicini, an authoritative representative of the local aristocracy. The performance of the precocious musical talent was a great success and Mozart was paid 205 Lire, whereas the expenditure for food "also covered the cost of sugar, cinnamon, snow, the wages of two workers "who came to whisk the chocolate", 124 lemons and the baker's wage for "the making and baking of biscuits". In the summer Mozart returned to Bologna, where he was preparing his admission to the Accademia Filarmonica, a title that would increase his fame in all the European courts. The most

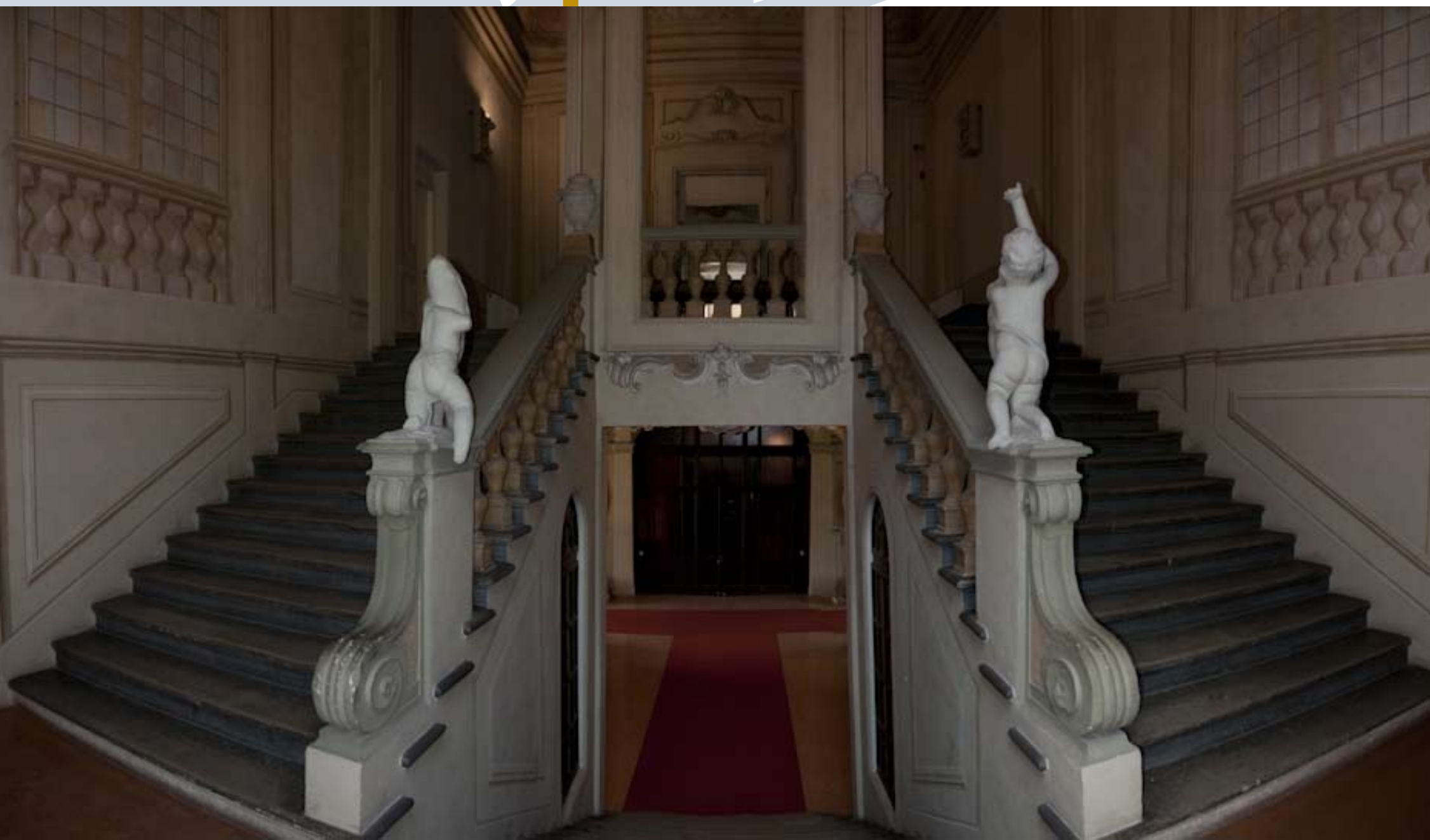


Il Gusto  
della  
Musica



Villa Pallavicini, Bologna

authoritative figure of the Accademia was the Franciscan Fr. Giovan Battista Martini, music historian, composer and teacher. His exam has a peculiar story: Accademia still owns Mozart's handwritten examination paper – an antiphony for 4 voices, but Bologna Museo della Musica holds two earlier versions, one by Mozart and another by Fr. Martini. It looks as if the good teacher had surreptitiously helped his genial pupil to sail through the test.



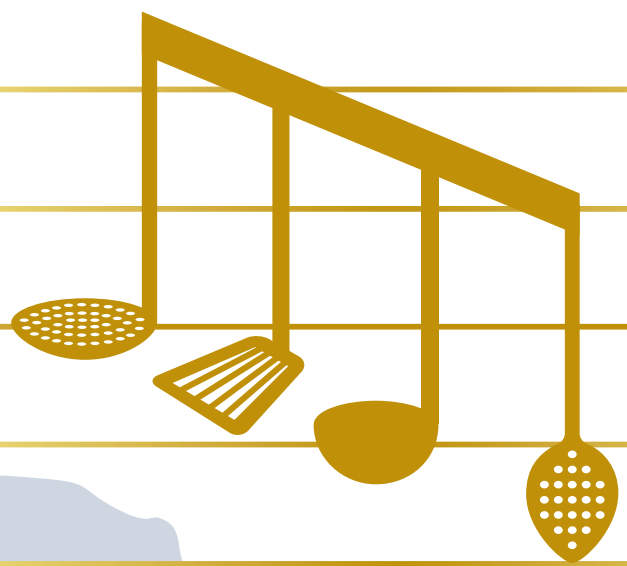


Sala Mozart, Regia Accademia Filarmonica, Bologna

Dall'agosto all'ottobre 1770, Wolfgang e il padre furono ospiti del conte Pallavicini nella sua residenza di campagna. "La stagione in villa, nonostante l'impegno dello studio, dovette essere ricca di esperienze anche gastronomiche. Il tempo dell'anno era il più adatto per godere dei frutti provenienti dai possedimenti Pallavicini. La dimora di Croce del Biacco era circondata

From August to October 1770, Wolfgang and his father were the guests of Count Pallavicini at his country house. "The season at the villa, albeit tempered by his studies, must have been rich in new experiences even food-wise. The time of the year was the best one to enjoy the fruit of the Pallavicinis' lands. Their Croce del Biacco abode sat in a wood of tall trees, its back overlooking the cultivated fields while from the south side the eyes could see as far as the hills around Bologna, from San Michele in Bosco to Ozzano and the

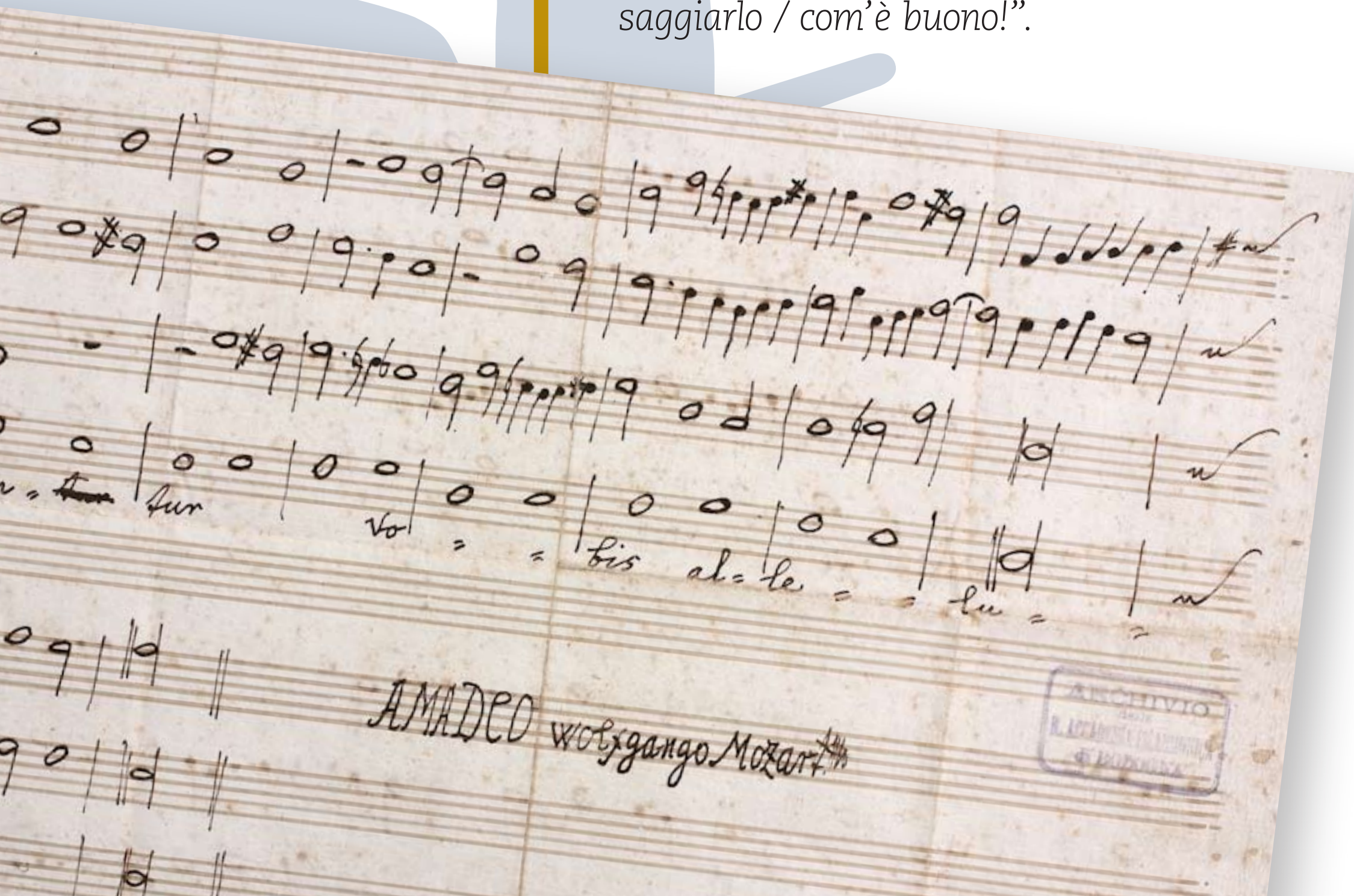
## Il Gusto della Musica



da un bosco d'alto fusto, il fronte posteriore era aperto sui campi coltivati, a mezzogiorno la vista spaziava sui colli bolognesi, da San Michele in Bosco a Ozzano, e l'atmosfera era quella quanto meno giocosa della Villeggiatura". Il quattordicenne Wolfgang è stato spesso descritto come "intemperante, goloso dei piaceri della vita e giocherellone". Il regista Pupi Avati ha immaginato in "Noi tre", un film del 1984, la breve estate bolognese del giovane compositore che scopre "la libertà, l'amicizia, le prime turbe amorose e la natura ubertosa della campagna" e anche "il sapore delle pere rubate". E' invece documentato che Wolfgang gradiva le colazioni con il padre domenicano di lingua tedesca Pietro Zerwonitzky, a base di vino, caffè, melone, pesche, pere, panna con limone e soprattutto cioccolato. Anche Despina in *Così fan tutte* non resiste alla tentazione del cioccolato e intona "Per Bacco vo' assaggiarlo / com'è buono!".



atmosphere must have been as fancy-free as that of a "Villeggiatura". The fourteen-year-old Mozart was frequently described as "larger than life, pleasure seeking and playful". The film director Pupi Avati recreated Mozart's Bologna short summer in his 1984 film "Noi tre", with the young composer discovering "freedom, friendship, the first love troubles and the rich nature of the countryside". He even "tastes his first stolen pear". What we know for sure is that Wolfgang enjoyed breakfasts with the German speaking Dominican Fr. Pietro Zerwonitzky, where wine, coffee, melon, peaches, pears, cream and lemon and, above all, chocolate were served. Even Despina in *Così fan tutte* falls for chocolate and sings "Per Bacco vo' assaggiarlo / com'è buono!".





# Arturo Toscanini

Ad Arturo Toscanini si deve la creazione della figura del direttore d'orchestra come noi oggi la conosciamo. Nato a Parma nel 1867, era figlio di un sarto appassionato di musica e di politica che più volte abbandona la famiglia per seguire Garibaldi. Un aneddoto curioso a proposito della sua infanzia ricorda che il piccolo "trascorre gran parte dell'infanzia presso i nonni, nutrito amorevolmente, a causa del gracile aspetto con pappe e brodini. Un giorno chiede una minestra di fagioli; da allora in poi la sua salute migliorò."

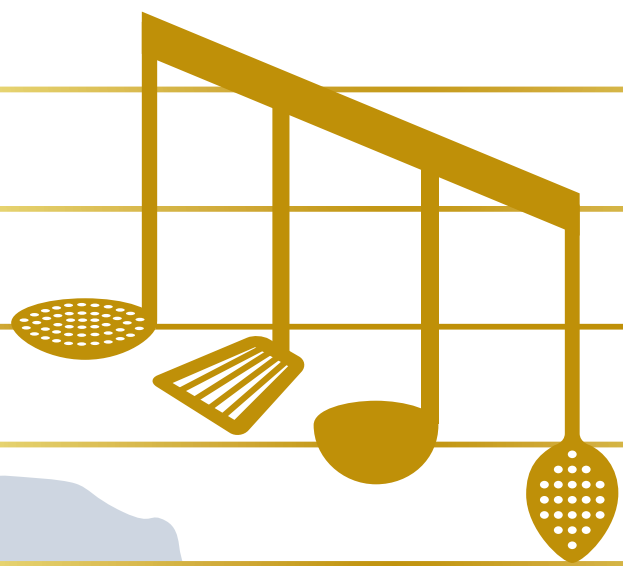
Nel 1885 si diploma al Conservatorio creato dalla duchessa Maria Luigia. L'anno successivo è in tournée con una orchestra in Brasile: partito semplice musicista, torna in Italia come giovanissimo direttore. E' l'inizio di una carriera prodigiosa che lo porterà a dirigere nei più famosi teatri del mondo, dalla Scala di Milano al Metropolitan di New York. Nei suoi viaggi all'estero, Toscanini si affida spesso alle cure di cuochi italiani. Gli avranno preparato ricette tipiche della sua città d'origine, a cominciare dai tortelli d'erbette. "Nella notte di San Giovanni è tradizione a Parma e nei paesi della provincia festeggiare cenando all'aperto con i tipici tortelli d'erbetta, avendo cura di sedersi realmente fuori per poter sentire la rugiada (rseda) sulla pelle perché si dice porti fortuna."

Arturo Toscanini can be considered as the first conductor in the modern sense of the word. Born in Parma in 1867, he was the son of a tailor with a passion for music and for politics who did not hesitate to leave his family to follow Giuseppe Garibaldi in more than one occasion. A funny story has it that little Toscanini "spent most of his childhood with his grandparents; so delicate and thin was he that they lovingly fed him light soups and broth. One day he asked for bean

soup; from then on he recovered." He graduated in 1885 from the Conservatorium founded by Duchess Marie Louise. The following year he is on tour in Brazil: he left as a musician and came back as a very young conductor. It is the onset of an exceptional career that saw him taking the baton in the world's best-known theatres, from Milan's La Scala to New York's Metropolitan. When travelling, Toscanini often looked for Italian cooks, likely to prepare the recipes typical of his homeland such as "tortelli d'erbette" (Swiss chard ravioli). "For St John's Day, the tradition wants people in Parma and in the neighbourhood to celebrate by dining outdoors, eating the typical Tortelli di erbette (Swiss chard ravioli), taking care to really sit outside so that one can feel the dew (rseda)."



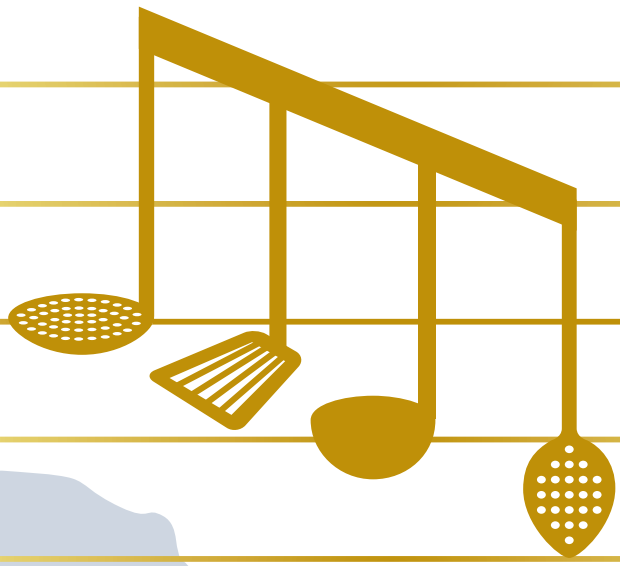
Il Gusto  
della  
Musica



Museo Casa Natale  
Arturo Toscanini, Parma



## Il Gusto della Musica



La carriera di Toscanini abbraccia tutta la prima metà del Novecento e quindi due guerre mondiali. La prima Guerra mondiale lo vede impegnato in concerti di beneficenza a favore delle truppe. Negli anni che precedono la Seconda Guerra Mondiale dirige in Austria, Germania e in Palestina. Politicamente Toscanini si attesta su posizioni avverse al regime fascista e rifiuta di suonare “Giovinezza”, l’inno del partito fascista, come era richiesto prima dei concerti. Nel 1931, di passaggio a Bologna con la moglie Carla per un concerto, viene insultato e aggredito da un gruppo di fascisti guidati da Leo Longanesi. Anche in seguito a questo episodio lascia poi l’Italia per gli Stati Uniti. “Tornerà in patria solo nel 1946 per dirigere un medley operistico per la riapertura della Scala: brani da Manon, Mefistofele, Nabucco e il Te Deum di Verdi.”

Trascorre gli ultimi anni della sua vita tra l’Italia e la casa di Riverdale presso New York dove muore nel 1957. Il suo biografo Harvey Sachs racconta l’ultimo Capodanno americano di Toscanini: alla festa partecipano parenti e numerosi amici e tra questi il tenore Virginio Alessandri, anche lui di Parma che, per la gioia dell’anziano Maestro, era riuscito a trovare un “enorme culatello”.



Toscanini’s career spans over the first half of the 20<sup>th</sup> century and hence over two world wars. WW1 saw him performing for the army; during the years that led to WW2 he conducted in Austria, Germany, and Palestine. He took a strong political stance against Fascism and refused to play “Giovinezza”, the Fascists’ anthem, as it was mandatory before concerts. In 1931, while in Bologna with Carla – his wife – for a concert, he was targeted by a Fascist squad led by Leo Longanesi and this was one of the reasons that made him leave Italy for the United States “only to return in 1946 when he took the baton for a medley of operas to mark the re-opening of La Scala: a selection from Manon, Mefistofele, Nabucco and Te Deum by Giuseppe Verdi.” He spent the last years of his life between Italy and his Riverdale home near New York, where he died in 1957. Harvey Sachs – his biographer – wrote that for Toscanini’s last American New Year’s Eve, a party was thrown and attended by relatives and friends among whom the Parma-born tenor Virginio Alessandri: for the ageing Maestro’s joy, he had somehow brought a “huge Culatello” (the premium ham made with the hind of the best pork).

Museo Casa Natale Arturo Toscanini, Parma (foto scale)

