



GIANCARLO FRE

Cucina all'Opera

MUSICA E CIBO IN EMILIA-ROMAGNA



Organizzazione:

Isabella Fabbri, Luciana Finessi

Fotografie:

Fabrizio Dell'Aquila (Diateca Agricoltura),
Andrea Scardova, Riccardo Vlahov (Archivio fotografico IBC)

Altre referenze fotografiche:

Archivio Parrocchia di San Giovanni Battista, Fusignano;
Casa della Musica, Parma;
Museo-Casa Barezzi, Busseto;
Museo Casa natale Arturo Toscanini, Parma;
Museo dell'Agricoltura e del Mondo Rurale, San Martino in Rio;
Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna;
Museo Pietro Mascagni, Bagnara di Romagna

Progetto grafico:

Monica Chili

Immagine di copertina:

elaborazione grafica da un disegno dell'Autore

Promozione:

Valeria Cicala, Carlo Tovoli

Stampa:

Centro Stampa Regione Emilia-Romagna

Si ringraziano per avere prestato opere, materiali e fornito indicazioni utili alla stesura del libro:

Learco Andalò, Maria Berardi, Vilma Del Bosco, Giovanni Serpe, Pier Giacomo Sola.

Senza l'aiuto di Isabella Fabbri e Rosaria Campioni il volume non sarebbe stato completato.



GIANCARLO FRE

*Cucina
all'Opera*

MUSICA E CIBO IN EMILIA-ROMAGNA





Giancarlo Fre (1952-2013) è stato architetto, gastronomo non proprio dilettante e grande curioso. Come architetto presso la pubblica amministrazione ha firmato importanti progetti di restauro, accompagnati da interventi e pubblicazioni di settore. La passione per la cucina, la gastronomia e le arti lo hanno reso collaboratore di periodici online e tradizionali e autore del blog “Il Gastronomo Educatore”. Viaggiatore attento e con un particolare senso dell’umorismo ha saputo cogliere la bellezza e la preziosità della vita, trasmettendone agli altri l’essenza e il sapore. Ha soprattutto amato appassionatamente Margherita e Maddalena, cui lascia migliaia di pagine fra ricette, ricerche, disegni, acquarelli e diari di viaggio.

Sommario

Presentazioni	
Tiberio Rabboni	2
Rosaria Campioni	3
Le ricette del Melodramma	5
MUSICA IN CUCINA, CUCINA IN MUSICA	7
GIOACHINO ROSSINI	11
GIUSEPPE VERDI	26
PIETRO MASCAGNI	37
ARTURO TOSCANINI	47
Musica e Cucina tra Seicento e Settecento	59
GIROLAMO FRESCOBALDI	61
ARCANGELO CORELLI	73
Di passaggio in Emilia Romagna	77
WOLFGANG AMADEUS MOZART	79
VINCENZO BELLINI	85
RICHARD WAGNER	87
GIACOMO PUCCINI	93
A tavola con i grandi interpreti	95
LUCIANO PAVAROTTI	97
MARIA CALLAS	105
CINQUE RICETTE PER CINQUE SIGNORE	111
Elenco delle ricette	116
Bibliografia di riferimento	118

La ricorrenza del 2013, secondo centenario della nascita di Giuseppe Verdi, continua ad alimentare una ricca messe di eventi, pubblicazioni, spettacoli dedicati al Maestro di Busseto, protagonista incontrastato di una delle stagioni musicali più ricche del nostro paese.

Questo stesso fatidico anno ci consegna peraltro anche il bicentenario della nascita di Richard Wagner e i trecento anni dalla morte di Arcangelo Corelli, grande violinista e innovatore dei canoni della musica barocca.

Tra gli omaggi al mondo musicale e ai suoi protagonisti – compositori, direttori d’orchestra, interpreti – non poteva certo mancare anche un libro, come quello che presentiamo, che esplora i rapporti tra musica e cibo.

Un binomio da non trascurare in ogni contesto, ma tanto più significativo in una regione come la nostra che ha fatto della sua ricca tradizione musicale e delle sue eccellenze gastronomiche altrettanti punti di forza per l’economia, il turismo e per una qualità del vivere largamente diffusa e apprezzata.

Del resto se la musica dell’emiliano Verdi rappresenta la colonna sonora del Risorgimento

italiano, dobbiamo al romagnolo Pellegrino Artusi lo sforzo di più sicuro successo per costruire a tavola l’unità degli italiani.

Cucina all’Opera non si ferma comunque alla biografia verdiana e alle ricette ambientate e sperimentate nella villa di Sant’Agata, ma ci offre, con finezza e competenza, esplorazioni e incursioni ai fornelli che coinvolgono tra gli altri, in modi e momenti storici diversi, Frescobaldi, Corelli, Mozart, Rossini, il vegetariano Wagner, Mascagni, Toscanini, Pavarotti, Callas.

Così al ferrarese Girolamo Frescobaldi sono accostate alcune glorie tradizionali della cucina del territorio – dalla salama da sugo al pasticcio di maccheroni – mentre la biografia del fusignaneso Arcangelo Corelli corre parallela a una disamina attenta delle origini della piadina e delle sue molteplici varianti locali.

Insomma un libro da cui trarre di volta in volta storie e aneddoti musicali, suggerimenti preziosi sulle produzioni agricole del nostro territorio, ottime ricette per riscoprire le nostre tradizioni alimentari, ma anche gli apporti e gli innesti di altre culture e di altre cucine.

TIBERIO RABBONI

ASSESSORE AGRICOLTURA, ECONOMIA ITTICA,
ATTIVITÀ FAUNISTICO-VENATORIA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

L'opera lirica e la cucina tengono alto il nome dell'Italia nel mondo; la nostra regione – che vanta i natali di Giuseppe Verdi e di Pellegrino Artusi – è vocata naturalmente a valorizzare entrambe le arti. L'esplorazione del binomio musica e cibo, promossa in occasione del bicentenario verdiano grazie alla fertile collaborazione dell'Assessorato regionale all'Agricoltura con l'Istituto per i beni culturali della Regione Emilia-Romagna, è stata condotta con competenza e passione dall'architetto Giancarlo Fre che delinea in questa godibile pubblicazione un intreccio tra le vicende biografiche e professionali dei compositori (o di altri protagonisti del mondo teatrale) e le ricette prescelte.

D'altronde i frequenti viaggi dei vari musicisti e interpreti (dal ferrarese Girolamo Frescobaldi al modenese Luciano Pavarotti) hanno rappresentato un'ottima occasione per incontri conviviali e favorito la conoscenza e lo scambio, talora accompagnati da piacevoli aneddoti, di differenti stili e pratiche gastronomiche. La cucina infatti, anche quella composta da piatti ritenuti tipici, non disdegna il confronto con quella di altri luoghi, creando talvolta gustose varianti che si consolidano nel tempo. Non si tratta di una sintesi storica della lirica e della cucina esposta in ordine cronologico, ma di un'opera che si snoda liberamente in quattro

quadri, di cui il primo è incentrato sul secolo d'oro del melodramma – l'Ottocento – con figure del calibro di Gioachino Rossini (pesarese di nascita, ma lughese di adozione), Giuseppe Verdi, Pietro Mascagni (livornese, legato alla Romagna dalla solida relazione sentimentale con Anna Lolli) e Arturo Toscanini.

Il racconto sulla complessa vicenda biografica di Rossini consente all'autore di indugiare sui principali cuochi e ricettari francesi che prontamente proposero numerose ricette "alla Rossini", che sovente includono tra gli ingredienti il tartufo e il foie gras di cui il famoso musicista andava ghiotto. Con Giuseppe Verdi la cucina cambia registro e si presenta più legata ai prodotti locali e della campagna tra Parma e Milano: primeggiano il risotto e la spalla di San Secondo, che il celebre maestro era solito inviare in dono con le istruzioni per cucinarla ad arte. D'altronde basta visitare la casa natale a Roncole di Busseto, e soprattutto la villa nella tenuta di Sant'Agata, acquistata nel 1848 nel comune di Villanova d'Arda, per sentirsi attratti dal fascino della campagna emiliana.

E se molta musica verdiana è stata interpretata dagli abitanti della penisola come un efficace stimolo per l'unificazione italiana, la prima edizione del manuale di Pellegrino Artusi, destinato a diventare il punto di riferimento comune per la cucina italiana (con un lessico

che non ricalca più quello francese), vede la luce, con 478 ricette, a Firenze nel 1891. Varie ricette, riportate nella presente pubblicazione, attingono proprio a *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* che fin dalla tredicesima edizione, apparsa nel 1909, ne offre ben 790.

Non è mio intendimento fornire la sintesi della brillante narrazione, che si conclude con un galante omaggio a cinque signore (note soprattutto per il loro legame con Rossini, Verdi e Mascagni), mi preme piuttosto rilevare che i

temi toccati dal nostro “gastronomo educato” – che purtroppo non ha potuto rivedere la versione finale del suo lavoro – rivelano un trasporto affettivo verso le persone e le loro predilezioni gastronomiche, i luoghi e le usanze che stimola la curiosità del lettore a riascoltare le opere liriche, a frequentare i teatri, a visitare le case dei musicisti e i musei del gusto, a consultare i fondi musicali nelle biblioteche storiche e nei diversi istituti culturali.

ROSARIA CAMPIONI

SOPRINTENDENTE PER I BENI LIBRARI E DOCUMENTARI
DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA



*Le ricette
del
Melodramma*





Arredi di cucina. Museo dell'Agricoltura e del mondo rurale, San Martino in Rio (foto Fabrizio Dell'Aquila)

MUSICA IN CUCINA, CUCINA IN MUSICA

L'Ottocento musicale europeo, con le sue radici nel Settecento e le propaggini nel Novecento, è stato un secolo di rivoluzioni ed evoluzioni: stilistiche, armoniche, orchestrali e di fruizione da parte del pubblico, anch'esso rinnovato e diversamente educato. Similmente l'arte della cucina ha avuto nello stesso periodo la più clamorosa delle trasformazioni, raccogliendo gli usi e le abitudini alimentari dei popoli che si muovevano sullo scacchiere d'Europa, spesso seguendo o precedendo eserciti e monarchi¹ mentre questi ultimi si incrociavano in arrivi e partenze o in complessi vincoli parentali.

Tanto l'Emilia quanto la Romagna si trovarono ad essere il crocevia di queste alternanze sociali e di costume, ospitando in questo periodo almeno tre distinti stati sovrani ed essendo governate, nell'arco di solo cent'anni, da Napoleone Bonaparte, dal Pontefice di volta in volta sedente sulla Cattedra di Pietro – in tutto sette papi, da Pio VII a Leone XIII – e poi dalla Casa d'Asburgo nelle sue articolazioni,

¹ Il *Rolo delle persone che vanno col signor principe alla guerra* in data 18 Giugno 1571 elenca i nomi dei nobili di Parma che si uniscono ad Alessandro III Farnese per l'impresa di Lepanto: 24 gentiluomini, 6 dignitari di vario rango e un seguito di 40 persone fra spenditori, bottiglieri, credenzieri, garzoni, scalchi, canavari, fornai, cuochi e dispensieri. La menzione è in *Dai ponti di Parma. Storia, costumi e tradizioni*, a cura di Giorgio Cusatelli, Bologna, Alfa, 1965, p.108.

dai Borbone e dai molteplici Governi provvisori sorti in epoca risorgimentale. La regione inoltre confinava a Nord con il Lombardo Veneto austriaco, a Ovest con il Ducato di Savoia poi Regno di Sardegna, a Sud con il Granducato di Toscana e con le Marche con cui formava parte dello Stato Pontificio.

Queste complesse vicende geopolitiche hanno favorito la nascita di culture nuove e più aperte allo scambio, sia nei teatri, sia nelle cucine. Rossini, pesarese di nascita, ma lughese e bolognese d'educazione, Verdi, nato alle Roncole di Busseto, Toscanini, parmigiano D.O.C. e molti altri musicisti con loro si trovarono a percorrere i territori d'Europa e degli Stati italiani in cerca di occasioni propizie di lavoro, teatri e impresari o solo d'ispirazione, e qualcuno vi trovò perfino una moglie per la vita. Similmente giravano e si diffondevano le idee politiche e sociali e si mescolavano senza mai fondersi le arti della musica e quella cuciniera e gastronomica. Sul cammino opposto giunsero in Emilia Romagna, e in particolare a Bologna, Mozart, Wagner, Donizetti, Paganini, Liszt, Brahms, Puccini, Mascagni e molti altri attratti dal vivace ambiente musicale e dalla qualità della scuola voluta da Padre Giovanni Battista Martini, nonché dalle molteplici attrazioni che i luoghi offrivano. Non ultime, a leggere le cronache e gli

epistolari del tempo, venivano la disponibilità e le capacità di cuochi e cuoche della regione.

A sistemare, registrare e divulgare questa evoluzione dell'arte della cucina fu Pellegrino Artusi da Forlimpopoli. Commerciante e benestante, nato nel 1820 nelle Romagne Pontificie, «ha percorso a cavallo, in biroccio, in diligenza e in ferrovia la Romagna, la Toscana e l'Italia, assaggiando i piatti di trattorie di paese e ristoranti di città».² Nel 1891 inizia a pubblicare il suo *La scienza in cucina*,³ la prima raccolta organica di ricette italiane per gli Italiani di fresca unità. Erano 475 nella prima edizione e diventarono 790 nell'ultima, pubblicata nel 1911. Quindici edizioni di volta in volta riviste, corrette e aumentate, anche con il ricorso a una estesissima rete di lettori corrispondenti in tutto il Bel Paese: l'intento era quello di fornire alle famiglie italiane una *koinè* culinaria ma anche linguistica, di lettura e di espressione dei valori comuni dell'Arte di *mangiar bene*. Fuggito a Firenze nel 1850 in seguito alle violenze perpetrate nella sua casa dal brigante Stefano Pelloni e' *Pasadór*, vi rimase fino alla fine dei suoi giorni e all'edizione definitiva dell'opera sua.

Rifuggendo l'Artusi il dettato – e la dattatura – della letteratura gastronomica d'Oltralpe,

- 2 Cfr. ALBERTO CAPATTI, *Pellegrinaggio da Forlimpopoli a Firenze, in La Via Artusiana. Una lunga tagliatella tra Romagna e Toscana*, a cura di Roy Berardi, Cesena, Prima Pagina, 2012.
- 3 PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Firenze, quindici edizioni dal 1891 al 1911. L'edizione consultata è P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, 15° edizione, Firenze, Tipografia di Salvatore Landi, 1911.

nessuna delle ricette pubblicate è dedicata a celebrità artistiche o politiche. Il Nostro non è cuoco di professione, cucina per diletto e le sue *Ninfe Egerie* si chiamano Bartola, Marietta – la fedelissima cuociniera di casa – Maddalena e Margherita, Cesarina, Adele, Luisetta mentre chissà perché solo il Marchese di Rudini, siciliano, garibaldino e più volte ministro, viene citato insieme al suo pollo nella ricetta numero 544.

Tutt'altre arie tiravano oltralpe. Prima Antonin Carême⁴ poi Auguste Escoffier,⁵ veri professionisti della cucina e dell'accoglienza, e in seguito i loro epigoni e sodali, sono in amicizia con i personaggi celebri del loro secolo. I musicisti amano e apprezzano ricambiati i grandi chef e lo scambio di idee, atmosfere e ispirazioni si intreccia strettamente nelle loro opere, liriche o di cucina che siano, complice la nascita alla fine del XVIII secolo dei grandi alberghi e ristoranti, che liberò l'estro e la creatività dei cuochi fino ad allora costretti dai

- 4 MARIE-ANTOINE CARÊME (1784-1833), cuoco e gastronomo francese, nato a Parigi in piena Rivoluzione, fu il primo ordinatore della *Haute Cuisine* francese. Scrisse vari testi tra i quali spicca *L'Art de la Cuisine Française* (5 volumi, 1833–34), recante centinaia di ricette, menu, apparecchiature, la storia della gastronomia francese e varie istruzioni per la gestione della cucina.
- 5 GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER (1846-1935), apprende l'arte della cucina come garzone e poi come cuoco dell'Armata del Reno; finirà per dirigere le cucine del Ritz, del Savoy e sarà maître del Carlton di Londra. Ha lasciato una copiosissima eredità letteraria e manualistica. Fra i suoi pasticceri a Londra ci sarebbe stato Ho Chi Minh, il futuro leader rivoluzionario vietnamita.



Pellegrino Artusi

Pellegrino Artusi

limiti imposti dalla committenza privata delle singole casate nobiliari.

Carême, forse ingiustamente incolpato di avere creato i celebri *tournedos* Rossini,⁶ passa comunque intere giornate insieme al compositore disquisendo di sapori e tecniche culinarie. Da parte sua Escoffier, provenzale prestato alla capitale e al mondo, è il codificatore e banditore

6 Il vero responsabile sembrerebbe essere stato in realtà il cuoco e ristoratore Casimir Moisson, sodale di Rossini e chef del ristorante *Maison Dorée*.

ufficiale in patria e all'estero della cucina classica francese. La riscoperta della cucina francese di casa e di provincia si concretizzerà soltanto alla fine del secolo e ancora continua oggi con la valorizzazione delle cucine regionali.

Nelle opere di Escoffier e soprattutto nella sua *summa*, il manuale 'per la cucina di casa' *Ma Cuisine*, pubblicato da Flammarion nel 1934, i nomi di musicisti, opere e interpreti si intrecciano a quelli delle vivande, evocando un mondo armonico e goloso, formale nei modi e nei comportamenti, ma esuberante nelle forme e nei contenuti dei cibi proposti.

Nel solo *Ma Cuisine*, Escoffier propone 2500 ricette composte in più di sessant'anni di attività. Di queste almeno trenta fanno riferimento nel titolo al mondo dell'opera lirica e specialmente a Rossini. Dieci composizioni gastronomiche specificano il nome del Maestro nel titolo, altre tre sono dedicate alla sua *Cenerentola*. Donizetti compare con sette citazioni della sua *Favorita*. Giuseppe Verdi riesce a ottenere due citazioni, una personale con le *oeufs à la Verdi*, e un'altra grazie alla sua *Aida*: una *bombe* gelata tutta per lei. Cinque titoli sono dedicati alla *Tosca*, sei a grandi interpreti liriche contemporanee, e poi, nel suo *Guide culinaire*,⁷ ancora troviamo *Carmen* e *Coppélia*.

Nei capitoli di questo libro si farà spesso riferimento a queste fonti e a molte altre ancora

7 GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, Paris, Flammarion, 1993.

distribuite nel panorama della letteratura gastronomica e di quella musicale.

Ma non possiamo cominciare senza ricordare che perfino Johann Strauss II compose una *Cotolekt-polka* dedicata all'omonima cotoletta impanata. La partitura della danza è andata distrutta, ma resta la ricetta della cotoletta *alla milanese* o *alla viennese* che sia. Leggiamo dunque insieme a Carlo Steiner,⁸ il poligrafo e letterato che provvide, nella prima metà del '900, a codificare la cucina storica milanese:

Prendasi una costoletta di vitello o nodino che abbia il suo osso attaccato, altrimenti sarebbe almeno esagerato e fuori luogo chiamarla costoletta... La si scelga né troppo grassa né troppo magra, ma più sul magro che sul grasso.

8 CARLO STEINER, *Il ghiottone lombardo. Costumanze, tradizioni e ricette della buona tavola lombarda*, Milano, Bramante, 1964, citato in <http://www.taccuinistorici.it/ita/news/contemporanea/personaggi/Strauss-e-la-cotolekt-polka.html>, (ultimo accesso: aprile 2013).

La si stenda sul tagliere e col pestacarne si cominci a tormentarla dolcemente di modo che le fibrille della carne non si spappolino, ma si rompano. Quando questa operazione che può anche durare una ventina di minuti è finita, la costoletta viene fatta passare in uovo battuto, poi in pane grattugiato. Anche questa operazione va ripetuta almeno due volte per garantire una impanatura perfetta e regolare. Sul fuoco si sarà nel frattempo messo a sciogliere un grosso pezzo di burro e poco olio di oliva finissimo, in modo da giungere alla bollitura. In esso si faranno passare le costolette che debbono, per essere mangiabili e perfette, risultare dorate in ogni loro parte. Prima di portarle in tavola, le costolette vanno finite, cioè bisogna coprire i 'manici' di ciascuna con un decoro di carta.⁹

Insomma cucina in musica, musica in cucina.

9 La versione viennese del piatto non differisce molto da quella milanese dello Steiner: non sono prescritti i "manici" per le cotolette, viene aggiunta una infarinatura prima del passaggio nell'uovo battuto, si serve con fettine di limone a parte. Cfr: ALEXANDRA G. ÜRTLER, CHRISTOPHER WAGNER, *Das neue Sacher Kochbuch, englische Ausgabe. Favorite Austrian Dishes*, Wien, Pichler Verlag, 2005, p. 98.

GIOACHINO ROSSINI

Gioachino Rossini¹⁰ 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 padre è romagnolo di Lugo, repubblicano e suonatore di professione dopo essere stato ispettore del macello di Pesaro; la madre, Anna Guidarini da Urbino, è una discreta cantante. Un po' per il lavoro dei genitori, un po' per sfuggire ai gendarmi papalini, la famiglia si sposta spesso all'interno dello Stato Pontificio. Già nell'anno 1800 i Rossini fanno ritorno a Lugo di Romagna.¹¹ Il giovane Gioachino, sfuggito fortunatamente all'evirazione consigliata da uno zio che ne apprezzava la bella voce,¹² si dedica alacremente allo studio della musica. Nel 1806 è a Bologna alla scuola del Padre Stanislao Mattei, l'erede di Giovanni Battista Martini, dove studia composizione ammirando Haydn, Mozart e Cimarosa. È cantore presso l'Accademia



Hortense Haudebourt-Lescout,
Ritratto di Gioachino Rossini,
1828, Collezioni comunali, Lugo

- 10 Gioachino Rossini, o Gioacchino, all'anagrafe Giovacchino Antonio Rossini: il Maestro preferì sempre le prime due versioni del suo nome e si firmava spesso con il semplice "G. Rossini".
- 11 Lugo non dimenticò mai il Maestro, colà chiamato affettuosamente "e cignàl 'd Lugo" (cinghiale di Lugo) anziché Cigno di Pesaro. Fu nominato Consigliere Comunale nel 1844 e "Nobile di Lugo" nel 1856.
- 12 Nel 1782 era morto a Bologna dove si era ritirato Carlo Broschi, noto come il Farinelli dalla voce di soprano. A Bologna già nel 1726 aveva rivaleggiato con l'altro famoso cantante castrato dell'epoca, Antonio Bernacchi.



Museo Casa Rossini, Lugo (foto Andrea Scardova)

Filarmonica e si dedica allo studio della spinetta. Quattordicenne scrive la prima opera, *Demetrio e Polibio*, che sarà però rappresentata solo nel 1812 a Roma. Inizia ad apprezzare la cucina ben fatta, a cominciare da quella romagnola della nonna senza dimenticare i trascorsi a Pesaro, a cui rimarrà sempre legato. Al seguito dei genitori è già stato a Ravenna e Ferrara. È per qualche tempo a pensione da un macellaio. Più tardi dichiarerà che avrebbe voluto diventare *charcutier*. Prepara così le basi di quella che diventerà la grande passione della vita insieme

alla musica. Sulla *Pax Romana* veglia Papa Pio VII, Barnaba Chiaramonti da Cesena, quello che fece giustiziare per *lesa maestà* il proprio cuoco Angiolo Targhini, carbonaro e anch'egli cesenate.¹³

Gli anni del primo periodo bolognese sono per Rossini di formazione, ma anche di grande impegno compositivo: il 26 ottobre 1811 va in scena il suo “dramma giocoso” in due atti *L'equivoco stravagante*, ritirato però dopo la terza replica per motivi di censura. Il 1812 vede la messa in scena di ben cinque nuove opere: tre farse per il Teatro San Moisè di Venezia, *L'inganno felice*, *La scala di seta* e *L'occasione fa il ladro*; la prima opera seria *Ciro in Babilonia*, ossia *La caduta di Baldassarre* per la Quaresima del Comunale di Ferrara; un'opera comica in due atti *La pietra del paragone* che debutta il 26 settembre alla Scala di Milano. Tra il 1813 e il 1815 scrive cinque opere, fra cui il *Turco in Italia* e *L'Italiana in Algeri* e l'inno *Agli Italiani* eseguito al Teatro Contavalli di Bologna per l'ingresso di Gioacchino Murat in città. Ha intanto incontrato Domenico Barbaja, impresario dei Teatri Reali di Napoli che lo ingaggia e gli presenta il soprano Isabella Colbran. Barbaja, prima dell'attività teatrale, aveva praticato a Milano quella di caffettiere, fondando il Caffè dei Virtuosi presso la Scala e arricchendosi con l'invenzione della bevanda detta poi

13 La sentenza fu eseguita da Giovanni Battista Bugatti da Senigallia, detto Mastro Titta, celebrato nella commedia musicale *Rugantino* di Garinei & Giovannini (1962) con le musiche di Armando Trovajoli e interpretato da Aldo Fabrizi.

Barbajata

Per 2 persone

Ingredienti:

2 cucchiari di cacao non zuccherato
250 cc di latte intero o crema di latte
2 tazzine di caffè espresso
Zucchero

Preparazione:

Preparare la cioccolata con il cacao. Versare in un recipiente da fuoco la cioccolata, il caffè, il latte o la crema di latte e lo zucchero sciolto in pochissima acqua. Mescolare il composto fino a che si forma una schiuma superficiale. La cioccolata può essere fatta anche con cioccolato fondente a 70% di cacao.

Isabella Colbran sarà la protagonista di *Elisabetta regina d'Inghilterra*, dramma in due atti, in scena a Napoli nell'autunno del 1815. I nati il 29 febbraio come Rossini festeggiano il proprio compleanno solo una volta ogni quattro anni, una trentina su 76, come amava affermare non senza vezzo il compositore. I nati in anno bisestile possono però consolarsi con le ghiottonerie carnevalesche. Giovanni Manzoni, nobile lughese, ne riempie dodici pagine del suo *Così si mangiava in Romagna*:¹⁴ dal pranzo di Santa Apollonia, il 9 febbraio, composto da sei portate, fino al burlengo, preparazione dolce che utilizza il sangue dell'ultimo maiale ucciso nell'inverno,

¹⁴ GIOVANNI MANZONI, *Così si mangiava in Romagna. Cucina di una vecchia famiglia nobile*, Lugo di Romagna, Walberti, 1986, pp. 45 - 57.



Teatro Rossini, Lugo
(foto Riccardo Vlahov)

tipico del Giovedì Grasso. Per la festa della Santa Manzoni prescrive: cappelletti, passatelli o tagliatelle in brodo, patate al Trebbiano, fritto negli stecchini, frittelle al formaggio, tortelli dolci, latte alla portoghese, cioccolata. Ecco la ricetta di Pellegrino Artusi per il fritto negli stecchini (n. 203):

Fritto negli stecchini

Fegatini grossi di pollo, N. 2
Lingua salata, grammi 40
Gruiera, grammi 40

I fegatini cuoceteli nel burro e conditeli con sale e pepe. Dopo cotti tagliateli in 12 pezzetti e lo stesso fate del gruiera e della lingua. Prendete 12 stecchini da denti ed infilate nei medesimi i suddetti 36 pezzi; prima la lingua, in mezzo il gruiera e in cima il fegatino a una certa distanza fra loro. Poi, servendovi della *balsamella* del N.220, intonacate con la medesima i tre pezzetti in modo che restino ben coperti; indi passateli nell'uovo frullato, panateli e friggeteli. Potete anche ai detti ingredienti aggiungere, volendo, pezzetti di animelle cotte come i fegatini e pezzetti di tartufo crudo.¹⁵

È una pietanza non leggera ma adatta al clima di fine inverno; i fegatini e l'aggiunta di tartufo ne fanno un piatto risticamente rossiniano. Gli anni dal 1815 al 1822 rappresentano il periodo che Rossini trascorre a Napoli. Il 20 febbraio

¹⁵ P. ARTUSI, *La Scienza in cucina*, cit.

1816 debutta al Teatro Argentina di Roma con l'opera *Almaviva*, ossia *L'inutile precauzione* (che diventerà *Il barbiere di Siviglia*). Il fiasco è clamoroso. Il Maestro così si consola in una celebre lettera a Isabella "Angelica" Colbran:

... ma ciò che mi interessa ben altrimenti che la musica, cara Angela, è la scoperta che ho fatto di una nuova insalata, della quale mi affretto ad inviarvi la ricetta...: prendete dell'olio di Provenza, mostarda inglese, aceto di Francia, un po' di limone, pepe, sale, battete e mescolate il tutto; poi aggiungete qualche tartufo tagliato a fette sottili. I tartufi danno a questo condimento una sorta di aureola, fatta apposta per mandare in estasi un ghiottone. Il Cardinale Segretario di Stato, che ho conosciuto in questi ultimi giorni, mi ha impartito, per questa scoperta, la sua apostolica benedizione.¹⁶

Per di più, a partire dalla prima replica, l'opera si trasformò in un successo altrettanto clamoroso.

La seduzione del tartufo lo seguirà ovunque, a Bologna, a Firenze e soprattutto a Parigi. La cosa non desta meraviglia: le provincie del Montefeltro, della Romagna e dell'Emilia sono eccellenti terre di trifolini e di trifola; tartufo nero pregiato, tartufo bianco pregiato, tartufo bianchetto, tartufo estivo o scorzone, tartufo nero invernale sono tuttora fonte di ispirazioni per cuochi e cuoche e di reddito per chi se li va

¹⁶ La citazione è riportata in PAOLA CECCHINI, *In Cucina con Rossini. Ricette, lettere, aneddoti, motti, frizzi e bisticci del Cigno Pesarese*, Ancona, Tecnoprint, [1996?].

L'organo su cui Rossini si esercitava, Chiesa del Carmine, Lugo (foto Andrea Scardova)



a cercare, eventualmente in compagnia di un lagotto romagnolo.¹⁷

Nel 1823 Rossini ha già scritto altre nove opere liriche, tra le quali *Mosè in Egitto*, *La donna del lago*, *Maometto II* (altro fiasco), *Zelmira* e *Semiramide*, oltre ad aver composto tre cantate e la *Messa di gloria*. Da poco ha compiuto trent'anni e sposato Isabella Colbran. Dopo un viaggio a Londra nel 1824, dove si esibisce come tenore nella sua *Il pianto delle Muse in morte di Lord Byron*, viene nominato "Directeur de la musique et de la scène"

¹⁷ Il lagotto romagnolo, o più semplicemente lagotto, è un cane dalle origini italiane, la cui razza si è sviluppata nelle zone del Delta del Po, nel Ravennate e nelle Valli di Comacchio. È l'unica razza al mondo specializzata nella cerca del tartufo.

al Théâtre Italien di Parigi. Qui lo attendono accoglienze calorose e l'inizio di una nuova fase di vita. Il periodo francese di Rossini si apre con la cantata *Il viaggio a Reims*, ossia *L'albergo del giglio d'oro*. Del 1826 è la prima de *Le siège de Corinthe*, rifacimento del *Maometto II*, che viene accolto con estremo favore. Nel 1828 propone *Le Comte Ory*, su libretto di Eugène Scribe e Delestre-Poirson. Dell'anno seguente è il *Guillaume Tell*, successo strepitoso che diventerà l'ultima opera teatrale del Maestro. Nell'occasione fu creata in suo onore una *tarte aux pommes Guillaume Tell*,¹⁸

¹⁸ Cfr. EMILIE BERTRAND, *500 desserts de A à Z*, Paris, Solar, 2000.



Mele (foto Fabrizio Dell'Aquila)

torta di mele guarnita da una mela di zucchero con tanto di freccia infilzata come decorazione.

Torta Guglielmo Tell

Per 6-8 persone

Ingredienti:

60 gr di burro
80 gr di zucchero semolato
2 uova
100 gr di farina 00
2 cucchiaini di lievito per dolci
La buccia grattugiata di un limone
4 mele Golden
2 cucchiari di zucchero per la decorazione

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 200°-220°. Ridurre in una scodella il burro in crema con una forchetta. In una terrina lavorare insieme lo zucchero e 2 rossi d'uovo finché il composto non imbianchisce e diventa spumoso. Aggiungere il burro lavorato, la farina, il lievito per dolci e la scorza di limone. Mescolare bene. Se l'impasto è troppo compatto, aggiungere un po' d'acqua per ammorbidirlo. Imburrare una teglia di 22 centimetri di diametro e versarvi la pasta. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi. Tagliare i frutti in lamelle sottilissime. Disporre le lamelle sulla pasta. Cuocere in forno per 30 minuti. Servire spolverando con lo zucchero.

Negli anni vari pasticceri hanno aggiunto alla ricetta nocciole tritate, uvetta, calvados, cannella. Nessuno ha ancora spiegato però come

fare la mela di zucchero trafitta da sistemare sulla torta.

Subito dopo, Rossini parte per un soggiorno a Bologna con Isabella Colbran, da cui si separa in seguito all'incontro con Olympe Pélissier.

Gli anni del primo soggiorno parigino di Rossini sono convulsi e produttivi e lo avvicinano tra l'altro alla grande cucina francese. Gli amici e gli ammiratori conoscono la sua *gourmandise* e gli incontri col Maestro avvengono principalmente a tavola. È del 1823 una commedia di Eugène Scribe che mette in scena la preparazione di un grande pranzo in onore del Maestro offerto dai suoi "fans".¹⁹ L'azione si svolge in un albergo dove Rossini è atteso. I personaggi sono uno studente spiantato, un musicista dilettante, alcuni borghesi parigini, l'albergatore *Bifteakini*, sua figlia *Madeleine*, più vari *Dilettanti di musica* a far da coro. Al tema principale del gran pranzo si intrecciano vicende amorose e scambi di persona, che al vaudeville danno coloritura. L'oste si prefigura un successo strepitoso della sua cucina presso il Maestro, osannato come musicista e rispettato come *gourmet*. Le vicende riducono il pranzo all'offerta di "una minestra di riso, dei vermicelli", ribattezzati "zuppa alla Rossini". È evidente l'intento ironico degli autori, che rappresentano uno spaccato di

19 *Rossini à Paris ou, Le grand diner: à-propos-vaudeville en un acte par MM. Scribe et Mazères; représenté pour la première fois sur le théâtre du Gymnase Dramatique, le 29 novembre 1823, Paris, Pollet, 1823. Edizione Italiana in Teatro di Eugenio Scribe tradotto dal francese, Parte prima, vol. X, Bologna, Tipografia del Genio, 1834.*



Gallina di razza modenese (foto Fabrizio Dell'Aquila)

assai modesti sostenitori rossiniani e di ancor più modesti piatti di locanda. In realtà, dal suo arrivo a Parigi nel 1823, Rossini siede a tavola con la Parigi che conta. Memorabile tra questi banchetti fu quello tenuto in suo onore al celebre ristorante parigino *Le Veau-qui-tête* a Châtelet.²⁰ È il periodo degli eccessi di Rossini che viene ritratto seduto per terra sotto il pianoforte con le mani appoggiate alla tastiera per suonare lo strumento durante una festa tra amici. Ma l'aria sta cambiando, in politica e in cucina. A Parigi Rossini ha incontrato Marie-Antoine "Antonin" Carême,²¹ "il re degli chef e lo chef dei re" che influenzerà la sua visione dell'arte culinaria per tutto il tempo a seguire.

20 Cfr. *Chroniques et légendes des rues de Paris*, Paris, Édouard Fournier, 1864: «Le Veau qui tette, était un établissement du XVIe siècle. On venait y manger du veau de lait et des pieds de mouton. Au XVIIIe siècle, Grimod de la Reynière en parle: «On y mange d'excellentes anguilles piquées de truffes; l'aimable Veau-qui-tette toujours sur pied depuis deux siècles vous invite gracieusement à y faire une station.» "Il Veau qui tette era un locale del XVI secolo. Ci si andava per mangiare vitello da latte e zampetto di montone. Nel XVIII secolo ne parla Grimod de la Reynière (gastronomo e pubblicita francese): ci si mangiano ottime anguille con scaglie di tartufo; il gradevole Veau-qui-tette è sempre in auge dopo due secoli e vi invita gentilmente a fare una sosta".

21 Nato a Parigi nel 1784, Carême da garzone di pasticceria divenne *chef de cuisine* di Talleyrand (Charles Maurice de Talleyrand-Périgord, *nomen numen*, essendo il Périgord la regione francese più rinomata per la produzione dei tartufi neri), di Giorgio V e dello zar Alessandro I, poi a Parigi dei Rothschild, grazie ai quali incontrò Rossini. Ebbe a dire: "le belle arti sono cinque e cioè: la pittura, la scultura, la poesia, la musica e l'architettura, che ha come ramo principale la pasticceria". Nella *garniture Rothschild* riuni tutti gli ingredienti che saranno poi onnipresenti nei piatti rossiniani: burro, formaggio, *foie gras* e tartufi del Périgord.

A proposito di minestre, lo stesso Rossini è autore di una ricetta che si accompagna a un buon *consommé*: le *Noccioline di semolino*. Ce la svela Paola Cecchini nel suo *In Cucina con Rossini*.²² Proviamo a riscriverla, definendo le quantità che l'originale ci nega.

Noccioline di semolino

Per 4 persone

Ingredienti:

250 gr di semolino

2 uova

Sale

Un pizzico di noce moscata

Burro

Un buon *consommé* o brodo ristretto

Parmigiano-Reggiano

Preparazione:

Preparare un impasto con semolino, noce moscata, sale e uova. Fare con questo delle "noccioline" e friggerle nel burro. Gettarle nel brodo bollente e servire spolverando di Parmigiano-Reggiano.

Rossini torna a Bologna nel 1836, depresso secondo alcuni, e vi resterà fino al 1848. Si stabilisce nel palazzetto fatto costruire fra il 1824 e il 1827 in Strada Maggiore, al numero

22 Cfr. P. CECCHINI, *In Cucina con Rossini*, cit.

243²³. È un'elegante costruzione a tre piani, preceduta da un portico su pilastri bugnati, con la facciata di levante sulla piazzetta che le si apre a fianco. Gli anni del secondo soggiorno bolognese non sembrano essere stati fra i più felici del Maestro. Diviso fra Olympe Pélissier a cui si è legato a Parigi e Isabella Colbran da cui comunque vive ormai separato, ha smesso di comporre musica per il teatro.

I viaggiatori che giungono a Bologna cercano di incontrarlo. Non ci riesce Théophile Gautier, mentre Valéry²⁴ ne descrive il palazzetto nel suo itinerario bolognese. Ha più fortuna il giornalista e scrittore francese Jules Janin: attratto dall'allegro vociare proveniente da una casa di fronte alla Certosa, vi si avvicina: è Rossini in persona che lo invita ad entrare: «Eccomi ammesso nel fresco santuario, tutto pieno di idee, di parlatori, di cantanti, di vezzose parigine, di dolci accenti italiani e lui, gettando qua e là il suo spirito e il suo ingegno». Seguirà il canto di un brano degli *Ugonotti*.

23 Nel palazzetto rossiniano, ora civico 26, ha avuto casa e studio per trent'anni il professor Leonardo Giardina, insigne ostetrico e musicista bolognese, fondatore, nel 1952, insieme a Gherardo Casaglia, della Doctor Dixie Jazz Band. Ha inciso e pubblicato 29 tra LP e CD, cui hanno partecipato musicisti quali Louis Armstrong, Gerry Mulligan, Ruggero Raimondi, Paolo Conte, Lucio Dalla, Henghel Gualdi, Pupi Avati.

24 Antoine Claude Pasquin, detto Valéry (1789-1847), viaggiatore, letterato e bibliografo francese, fu bibliotecario del re di Francia dal 1830 al 1847. Le sue impressioni sulla città di Bologna sono riportate in ALBANO SORBELLI, *Bologna negli scrittori stranieri*, Bologna, BUP, 2007, pp. 594-631.

Non male per un artista depresso!²⁵ L'attività compositiva comunque continua. Nel 1842 rivede lo *Stabat Mater*: l'esecuzione bolognese del 18 marzo, diretta da Gaetano Donizetti, si tiene nell'Aula Magna dell'Archiginnasio che verrà chiamata da allora appunto "dello *Stabat Mater*".²⁶ Nel 1846, a un anno dalla morte della Colbran, avvenuta nella villa di Castenaso, Rossini sposa Olympe Pélissier. Celebra con una cantata l'ascesa al soglio pontificio di Giovanni Mastai Ferretti da Senigallia col nome di Pio IX. I moti del '48 e le violenze che ne seguirono lo portano a Firenze. Altrettanto farà tre anni dopo e per ragioni simili, Pellegrino Artusi. L'odio e l'amore per Bologna si sommano nell'invettiva rossiniana che definisce la città: "nobile patria di aggressioni e di mortadelle".²⁷

25 Anche questo incontro è pubblicato da Albano Sorbelli, bibliografo e direttore della Biblioteca dell'Archiginnasio, allievo di Giosue Carducci, che nel suo *Bologna negli scrittori stranieri* raccoglie scritti di viaggiatori che visitarono Bologna tra il XV e il XIX secolo.

26 Così scrisse Marco Minghetti nei suoi *Ricordi* (MARCO MINGHETTI, *Miei ricordi, vol. 1 Dalla puerizia alle prime prove nella vita pubblica (Anni 1818-1848)*, quarta ed., Torino, L. Roux, 1889, p. 81): "Nell'anno 1842 si esegui nell'Archiginnasio di Bologna lo *Stabat Mater* di G. Rossini, e fu la prima volta che si udì in Italia.[...] A sua preghiera venne a dirigerlo Donizetti, e la cosa riuscì benissimo."

27 La frase è citata in *Bologna, nobile patria di aggressioni e di mortadelle*, in *Rossini 1792-1992, mostra storico-documentaria*, Perugia, 1992, catalogo a cura di Mauro Bucarelli, Milano, Electa, 1992, p. 71, parzialmente disponibile anche in: <http://catalog.hathitrust.org/Record/002606487>, (ultimo accesso: aprile 2013).



Non dimentichiamo che con queste ultime comunque si può comporre un'ottima

Spuma di mortadella

Ingredienti:

300 gr di mortadella
100 gr ricotta vaccina
1 cucchiaio di Parmigiano-Reggiano grattugiato
1 cucchiaio di crema di latte

Preparazione:

Passare al tritacarne la mortadella, montare il composto con la ricotta e il formaggio, frullare aggiungendo la crema di latte fino a formare un composto spumoso. Si mangia accompagnata da crostini caldi o semplici fette di pane di campagna.²⁸

Nell'aprile del 1855 i coniugi Rossini sono nuovamente a Parigi. Qui comincia la stesura delle composizioni che verranno raccolte sotto la denominazione di *Péchés de vieillesse*. Quattro anni dopo è pronta la villa di Passy che, insieme alla casa in città al numero 2 della Chaussée d'Antin, diventa la loro residenza e il centro di incontri con musicisti e intellettuali, tra i quali, sembra, anche Richard Wagner nel 1860.

28 Questa ricetta segue da vicino quella per la *mousse di mortadella* depositata presso la Camera di Commercio di Bologna. Monica Cesari Sartoni e Alessandro Molinari Pradelli sostituiscono la ricotta con panna da montare (gr 150 per gr 400 di mortadella) e uniscono la panna dopo la frullatura, montandola con la spatola da pasticceria. Si veda anche MONICA CESARI SARTONI, ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI, *La cucina bolognese*, Roma, Newton Compton, 1998.

Tre anni dopo Rossini scrive la *Petite Messe Solennelle*. 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. Secondo Paola Cecchini, i piatti comunemente definiti "alla Rossini" sono un centinaio, ma solo sette si possono definire autografi.²⁹ Tra questi, oltre alla *Insalata benedetta* e alle *Noccioline di semolino* già citate, figurerebbero una *Crema di Beccacce*, i famosi *maccheroni* pazientemente e personalmente riempiti dal Maestro mediante una siringa con una *mousse* di foie gras e tartufi, il *Ragù di tartufi* e la

Spuma di prosciutto e pollo

Ingredienti:

300 gr di prosciutto di Bayonne
300 gr di carne bianca di pollo
1 mestolo di brodo di cappone
Briciole di tartufo nero
Panna montata
Burro
Sale e pepe

Preparazione:

Cuocere al burro la carne di pollo e tritarla insieme con il prosciutto. Salare e pepare. Diluire con il brodo e setacciare il composto. Guarnire la crema ottenuta con panna montata e servire fredda.

29 Cfr. P. CECCHINI, *In Cucina...* cit. THIERRY BEAUVERT nel suo *Rossini, les péchés de gourmandise*, Paris, Flammarion, 1997, elenca 47 ricette senza tuttavia distinguere tra quelle autografe e quelle "apocrife".

Già Carême aveva composto per Rossini la Torta Guglielmo Tell e il Pâté di selvaggina “Rossini”. È ora il momento per Escoffier, allievo ed erede di Carême, di mettersi all’opera. In sessant’anni di carriera ha raccolto e pubblicato più di 2500 ricette tratte dai suoi menù.³⁰ Tra queste, nel suo *Ma cuisine* dieci sono intitolate a Rossini e tre alla sua opera *La Cenerentola*. Si tratta di *guarnizioni*, *omelettes*, i celebri *tourneados*, *scaloppine* e *animelle*, *tagliatelle* e *prosciutto*, *pollastra* e *supremes*, e poi *Consommé*, *zampetti* e *poussins* “*Cenerentola*”. Ovunque trionfa il tartufo, insieme all’inseparabile *fois gras*. Périgord o Acqualagna? Bianco o nero? Ci soccorre da par suo Gualtiero Marchesi: “È ozioso volerne stabilire la graduatoria: troppo diversi per esser posti in competizione, il tartufo bianco e quello nero sono simili, è vero, per natura, ma la gastronomia ne ha distinto le funzioni assecondando le loro differenti caratteristiche.” E continua: “Dove c’è complessità [...] il tartufo bianco non è di casa [...] i pâtés sono invece una destinazione naturale del tartufo nero.”³¹ In ogni caso, Escoffier è un provenzale prestato a Parigi e dei tartufi ha competenza e pratica, come Rossini che non tradisce le proprie origini marchigiano-romagnole. Proviamo a ricostruire questa

30 Cfr. GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER, *Le livre des Menus. Complément indispensable du Guide culinaire*, Paris, Editions du Félin, 1996.

31 Cfr. GUALTIERO MARCHESI, *Tartufi bianchi e tartufi neri*, in *Il codice del buongustaio*, [s.l., s.n., 2003?], pp. 10-12.

Pollastra alla Rossini

Per 4-6 persone

Ingredienti:

1 pollastra di circa 2 Kg (in Francia, sarebbe sicuramente una *poularde de Bresse*)

Sale e pepe

1 cucchiaio di burro

75 gr di tartufo nero

75 gr di fegato d’oca a dadini

Fette di lardo per bardare il volatile

Sugo di vitello

Preparazione:

Salare e pepare l’interno della pollastra; farcirla con il *fois gras* e il tartufo a dadini; cuocerla in casseruola con il burro bagnandola spesso con il grasso di cottura. Quando è pronta, accomodarla in un vassoio e napparla con una salsa ottenuta riducendo parte del burro di cottura con sugo di vitello.

Escoffier serve questo piatto con tagliatelle al burro, omaggio non si sa quanto gradito all’italianità di Rossini. Si tratta di un piatto non economico, non ipocalorico e di lunga e attenta preparazione. Si può anche eseguire *semel in anno*, magari a Capodanno, eventualmente ascoltando il concerto di mezzogiorno o la *Petite Messe*. Tra i *Péchés de vieillesse*, Rossini ci lascia, nel IV volume, *Quatre hors d’œuvres et quatre mendiants*. I quattro *hors d’œuvres* sono: *Les radis*, *Les anchois*, *Les cornichons* e *La beurre* e i *Quatre mendiants*, omaggio alle tradizioni



Oca romagnola (foto Fabrizio dell'Aquila)

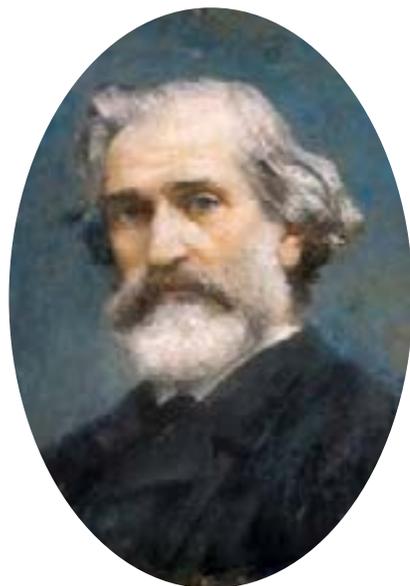
natalizie provenzali sono: *Les figues sèches*, *Les amandes*, *Les raisins*, *Les noisettes*.³² Il primo luglio 1867 viene eseguito l'*Hymne à Napoleon III et à son Vaillant Peuple*. L'anno seguente il Maestro lascia definitivamente questa terra, ma non Parigi dove riposa al cimitero del Père Lachaise fino al 1887, quando tornerà in Italia per essere sepolto definitivamente a Firenze, nella basilica di Santa Croce.



Casa Rossini, Bologna
(foto Andrea Scardova)

32 Si tratta di alcuni dei *treize desserts*, o *calenos*, parte della tradizione culinaria provenzale, che si servono alla fine del cenone della vigilia di Natale. Ne fanno parte tra l'altro: il torrone nero e bianco, i datteri, la fougasse, i calissons e il vin cotto. I quattro evocati da Rossini ricordano gli ordini mendicanti: Francescani, Domenicani, Carmelitani e Agostiniani. Proprio nella seconda metà dell'Ottocento, grazie al poeta di Provenza Frédéric Mistral, poi premio Nobel nel 1904, si riscoprirono e diffusero le antiche tradizioni della regione, con intenti dichiaratamente indipendentisti. Cfr. *Au revoir Provence 2-Orange. Treize Desserts* provenzali in: <http://gastronomoeducato.blogspot.it/> (ultimo accesso: aprile 2013).

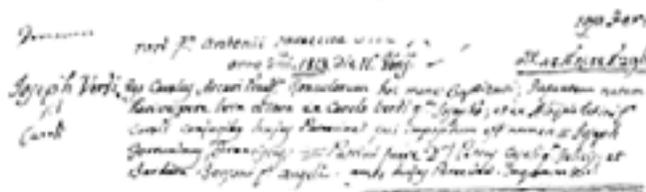
GIUSEPPE VERDI



Francesco Paolo Michetti, *Ritratto di Giuseppe Verdi*, Museo Casa Barezzi, Busseto

In una sera d'ottobre del 1813 nasce alle Roncole di Busseto in quel di Parma Giuseppe Verdi. In autunno, di qua e di là dal Po, le brume che salgono dal Grande Fiume avvolgono le campagne e i borghi e trasportano gli odori delle stoppie bruciate, della terra che restituisce in vapori il calore assunto durante l'estate, della legna bruciata e dei frutti raccolti.

La leggenda vuole che la nascita fosse accompagnata dalla musica d'artisti girovaghi ospitati per la sera nella locanda gestita dalla famiglia



Facsimile dell'atto di nascita di Giuseppe Verdi, Casa natale di Giuseppe Verdi, Roncole Verdi

Verdi, che alloggiava al piano sovrastante lo stanzone e le cucine dell'esercizio. Certamente dalla camera matrimoniale dove il parto aveva luogo, oltre al suono degli strumenti, doveva giungere anche il vasto coro di rumori e voci che accompagnano i riti del cibo e del bere: urtarsi di scodelle, di brocche e di stoviglie, qualche risata e qualche imprecazione, il prematuro russare di qualche avventore.³³ Similmente salivano odori di varia natura e provenienza: vino innanzitutto,³⁴ versato nella mescita della locanda e conservato nella cantina, fumo

33 Come scrive John Cage in *Silence*, "ciò che ascoltiamo è soprattutto rumore. Quando lo ignoriamo, ci disturba, quando lo stiamo ad ascoltare lo troviamo affascinante" cit. in ALEX ROSS, *The Rest is Silence*, Londra, Fourth Estate, 2010 (2007), p. XVI.

34 Vate dei vini del Parmense fu Don Ferruccio Botti (1905-1983), sacerdote e poligrafo locale. Scrisse di Maria Luigia "sposa e madre esemplare", di Verdi e di Toscanini. Dedicò i suoi studi enologici alla valorizzazione del Malvasia, del Fortana e del Lambrusco.

forse, di tabacco e del camino, sentori di varia umanità riunita, di cavallo, foraggio, letame e bassa corte. E cibo: nella locanda delle Roncole, posta nei pressi della strada che da Parma e Borgo San Donnino porta al Po e a Cremona si cucinava per i viandanti e i passeggeri delle diligence. Qualche volta forse anche per i soldati napoleonici: i Francesi occupavano ancora il Ducato e il piccolo Verdi fu registrato all'anagrafe con i nomi di Joseph Fortunin François. 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.³⁵ La mamma, Luigia Uttini, figlia anch'essa di locandieri, veniva dal Piacentino, e aveva probabilmente portato con sé alcuni piatti d'Oltrarda. In fondo Cremona e Piacenza erano più vicine a Busseto di quanto non lo fosse Parma.

35 La cottura del pane nelle campagne si effettuava una volta alla settimana e coinvolgeva gran parte della famiglia. La farina conservata nel "cassone", veniva fatta lievitare con l'aiuto della "madre" ottenuta dalla precedente panificazione. Si doveva poi "... impastare, gramare menare gran pezzi di pasta con le mani... fare le "pastelle" ... che si arrotolavano per ottenere le "ciopette". Queste si mettevano a lievitare nuovamente. Venivano quindi infornate in forno caldo e poi messe a raffreddare e conservate nella "scansia". ARMIDE BROCCOLI, *Chiamavano pane il pane*, (Bologna, 1979) cit. in CLAUDIA GIACOMETTI, *Antologia dialettale: il pane, la casa e la famiglia contadina*, Istituzione Villa Smeraldi, Museo della Civiltà Contadina, Bologna, Provincia di Bologna, 2005.

Minestra di cardì

Per 10 persone

Ingredienti:

2 grossi cardì "gobbi"
 500 gr di pasta di salame fresco
 2 litri di brodo di carne e ossa
 2 cucchiaini di conserva³⁶
 Prezzemolo e aglio
 Olio d'oliva, nei tempi grassi
 Pane raffermo a fette
 Parmigiano-Reggiano

Preparazione:

Pulire molto bene i cardì, privandoli dei filamenti duri e delle foglie residue. Tagliarli in pezzi lunghi tre o quattro dita e metterli a bagno in acqua con due fette di limone. I cardì si cuociono in pentola incoperchiata in acqua portata a bollore a fuoco basso, finché non sono ben ammorbiditi.

In un tegame di terracotta preparare un soffritto di aglio, prezzemolo e olio, in cui stufare la pasta di salame. Aggiungere i cardì ben scolati, lasciarli a prender sapore nel soffritto, stemperare la conserva nel brodo, aggiungere nel tegame e salare. Cuocere per almeno mezz'ora. Distribuire nelle scodelle il pane affettato e versarvi sopra la minestra. Completare con Parmigiano-Reggiano grattugiato e un filo d'olio.

36 Il concentrato di pomodori si faceva in casa, asciugandoli al sole su tavole o graticci in campagna, formandone dei cosiddetti "pani", bollendolo a lungo nelle città. Nella seconda metà dell'800 la produzione diviene industriale con l'applicazione delle tecniche del sottovuoto.



Caraf (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Pisarei e fasò (gnocchetti e fagioli)

Per 6-8 persone

Ingredienti:

500 gr di farina
150 gr di pangrattato
400 gr di fagioli secchi, ammollati per 24 ore
1 cipolla (1 carota, 1 gambo di sedano)
Aglio, prezzemolo
Burro
250 gr di salsa di pomodoro
oppure 2 cucchiaini di doppio concentrato sciolto
in acqua
1 cucchiaio di lardo pestato oppure 60 gr di
pancetta
Olio d'oliva
Sale e pepe
Parmigiano-Reggiano

Preparazione:

Per i "pisarei": ammollare in acqua il pangrattato, strizzarlo e impastarlo con la farina, sale e un po' d'acqua; formare con la pasta ottenuta dei cilindri lunghi e sottili e da questi ricavare dei tocchetti. Lavorare gli gnocchetti ottenuti con le dita per ottenere la forma voluta. Far cuocere i fagioli nell'acqua con qualche fetta di cipolla e portarli a metà cottura. Preparare il sugo: in un tegame di coccia rosolare in olio e burro la cipolla tritata, l'aglio e il prezzemolo; aggiungere la pancetta – o il lardo – poi i fagioli scolati e bagnare con la salsa o la conserva, salare e pepare e far sobbollire per mezz'oretta. Buttare i pisarei in acqua bollente salata e raccogliarli con la ramina mano a mano che vengono a



Preparazione dei pisarei (foto Fabrizio Dell'Aquila)

galla, condirli con il sugo e portare in tavola con Parmigiano-Reggiano grattugiato. Alcuni consigliano di fare il battuto per la rosolatura con un trito di cipolla, carota e sedano, omettendo aglio e prezzemolo; altri aggiungono pasta di salsiccia fresca. Come al solito nelle ricette popolari e di casa le varianti non si contano.

Trippa alla parmigiana

Per 5-6 persone

Ingredienti:

1,2 Kg di trippa (bonetto, foio, liscia e lampredotto sono i tagli più adatti), sgrassata, bollita e pronta per la preparazione

2 cipolle

2 carote

2 gambi di sedano

Salvia

Alloro

Aglione

Prezzemolo

Salsa di pomodoro o doppio concentrato sciolto in acqua

Sale e pepe

1 mestolo di brodo

30 gr di burro

Parmigiano-Reggiano grattugiato

Preparazione:

In un tegame di terracotta rosolare nel burro gli ortaggi e le erbe odorose tritati. Aggiungere il pomodoro e la trippa tagliata a listarelle sottili. Cuocere a fuoco bassissimo, bagnando col brodo, fino a sei ore. Sarebbe buona regola effettuare la cottura in due tempi di tre ore ciascuno, con un intervallo di almeno tre ore. Dopo dodici o ventiquattr'ore la trippa è ancora migliore, riscaldata e condita con il Parmigiano-Reggiano. La versione piacentina di questo piatto prevede in più l'uso del vino bianco nel soffritto, da versare prima di aggiungere la polpa di pomodoro. A metà cottura si aggiungono inoltre cento grammi di fagioli bolliti.³⁷



Anonimo, *Ritratto di Giuseppina Strepponi*, Museo Casa Barezzi, Busseto

I Francesi lasciano il Ducato di Parma e Piacenza dopo la caduta di Napoleone. Il Congresso di Vienna lo assegna a Maria Luigia d'Asburgo, che entra in Parma ufficialmente il 18 aprile 1816 per restarci fino al 1847. Ha 25 anni ed è già stata Imperatrice dei Francesi come sposa di Bonaparte.

Inizia per i Parmigiani l'Età d'oro delle riforme. La sovrana si occupa di igiene e salute pubblica, di assistenza ai malati e alle donne fondando la Clinica Ostetrica, riforma il trattamento dei malati di mente. Fa costruire già nel 1819 il ponte

³⁷ I riferimenti principali per una trattazione generale della cucina in Emilia e in Romagna sono in M. CESARI SARTONI, A. MOLINARI PRADELLI, *La cucina bolognese*, cit. e A. MOLINARI PRADELLI, *La cucina dell'Emilia Romagna*, Roma, Newton Compton, 1993.

sul Taro. Maria Luigia ama la musica: restaura il Teatro Farnese alla Pilotta e fa erigere fra il 1821 e il 1829 il Teatro Ducale che viene inaugurato con la *Zaira* di Vincenzo Bellini, imponendo prezzi popolari per allargare la platea musicale alle classi meno agiate. Fonda nel 1825 la prima Scuola pubblica di musica in cui studierà Arturo Toscanini. Per Giuseppe Verdi c'è una borsa di studio: nel 1843 il compositore le dedicherà riconoscente *I Lombardi alla prima Crociata*. 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. Prima de *I Lombardi* aveva già scritto tre opere, tra le quali nel 1842 il *Nabucco*. Ne seguiranno altre ventiquattro, al ritmo di una, due, tre all'anno. Comincia a viaggiare per l'Italia e per l'Europa: Venezia, Roma, Firenze, per il primo *Macbeth* nel 1847, Trieste. A Parigi, all'Opéra, aveva portato nel 1847 *Jerusalem*, il rifacimento de *I Lombardi* e vi ritornerà nel 1855 per i *Vêpres siciliennes*, su libretto di Eugène Scribe e Charles Duveyrier. Sono anche gli ultimi anni del soggiorno parigino di Rossini, che Verdi aveva incontrato a Bologna nel 1842.



Facciata del Museo Casa Barezzi,
Busseto

Dal 1844 Verdi aveva incominciato ad acquistare terreni nella Bassa, presso Busseto. Continuò a farlo fino al 1891. Nel 1848 comprò il podere di Sant'Agata dove si trasferì nel 1851. 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 convivi parleranno in cronache ed epistolari. Mentre a corte si esibivano i cuochi francesi e austriaci, Verdi era alla continua ricerca di un cuciniere in grado di soddisfare le proprie esigenze di gusto e di accoglienza. 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. Verdi amava il risotto in un periodo storico in cui il riso faticava a migrare dalla mensa dei poveri a quella degli abbienti. Nel settembre 1869 ne dettò la ricetta a Giuseppina, per inviarla a Camille du Locle, impresario dell'Opéra di Parigi e suo traduttore in francese.³⁸

Ecco il risotto per quattro persone:

Mettete in una casseruola due oncie di burro fresco; due oncie di midollo di bue, o vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia reso il rosso mettete nella casseruola sedici oncie di riso di Piemonte: fate passare a fuoco ardente (rossoler) mischiando spesso con un cucchiaino di legno finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel color d'oro. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli (deux ou trois grandes cuilleres à soupe) nel riso. Quando il fuoco l'avrà a poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. Avvertite però, che a metà della cottura del riso (ciò sarà dopo un quarto d'ora che il riso sarà nella casseruola) bisognerà mettervi un mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e dolce: mettete anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato rapè. Quando il riso sia quasi completamente cotto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaino di brodo, gettatelo nel risotto, mischiatelo, e ritiratelo dal fuoco, versatelo nella zuppiera. Avendo dei tartufi, tagliateli ben fini e spargeteli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito.³⁹

38 Al periodo parigino appartengono anche i ritratti di Verdi eseguiti tra il 1885 e il 1886 da Giovanni Boldini, che aveva studio a Place Pigalle: quello a olio, poi riprodotto sulle banconote da mille lire, conservato a Milano, Casa di Riposo per Musicisti, Fondazione Giuseppe Verdi, e quello a pastello "col cilindro", dei due certo il meglio riuscito. Si trova a Roma alla Galleria d'Arte Moderna.

39 Citato in: <http://www.giuseppeverdi.it/page.asp?IDCategoria=3647&IDSezione=25216&ID=470434>, (ultimo accesso: aprile 2013). Per l'epistolario verdiano cfr. GIUSEPPE VERDI, *Lettere*, a cura di Eduardo Rescigno, illustrazioni di Giuliano Della Casa, Torino, Einaudi, 2012.

Del risotto, diventato “alla Verdi”, creò poi una sua versione Henri-Paul Pellaprat (1869-1952), discepolo di Escoffier:⁴⁰

Risotto Giuseppe Verdi (versione Pellaprat)

Per 6 persone

Ingredienti:

1 cipolla affettata fine
500 gr di riso Carnaroli
100 gr di burro
120 gr di funghi coltivati
120 gr di punte di asparagi
120 gr di prosciutto di Parma
150 gr di pomodori pelati
Poca panna da cucina
1 litro di brodo
Parmigiano-Reggiano grattugiato

Preparazione:

Tritare finemente la cipolla. Tagliare a fettine i funghi. Passare gli asparagi in acqua bollente salata e lasciarli raffreddare. Il prosciutto va finemente tritato e i pomodori, scottati e pelati, fatti a dadini. Sciogliere un quarto del burro in una casseruola, aggiungere la cipolla e portarla a coloritura. Tostare il riso nel soffritto per un paio di minuti. Versare il brodo, un mestolo alla volta. Aspettare che il primo sia assorbito prima di unire il successivo; giunti a metà cottura unire i funghetti, il trito di prosciutto, gli asparagi e i pomodori. Mescolate bene, cuocere per altri 2 minuti e aggiungere la panna. Quando il riso è quasi a cottura, aggiungere il burro rimasto e il Parmigiano-Reggiano, mescolare e incoperchiare. Lasciar riposare qualche minuto prima di servire.

La fama di Giuseppe Verdi cresce inarrestabile. È a Genova, Roma, Firenze, Trieste, Napoli, Londra, San Pietroburgo, Madrid, il Cairo. Giuseppina Strepponi, che aveva cantato in pubblico per l'ultima volta nel 1843 a Modena, lo segue nel suo itinerario artistico e gastronomico. Il Maestro assaggia con curiosità i piatti stranieri e assorbe con competenza saperi e sapori. Incontra Napoleone III, Mazzini, Garibaldi, Cavour, ammira Alessandro Manzoni, viene eletto deputato nel primo Parlamento del Regno a Torino, poi diviene senatore. Il Maestro non cessa però di occuparsi della sua campagna e della villa di Sant'Agata. Vi passa gran tempo dell'anno e se ne prende cura con la passione del *gentleman farmer*: fa il capomastro, fa costruire una ghiacciaia⁴¹ per la conservazione

40 Henry-Paul Pellaprat (1869-1952), è stato uno dei fondatori della prestigiosa École du Cordon Bleu di Parigi. In italiano è stato pubblicato il suo *L'arte della cucina moderna*, Firenze, Sansoni, 1977, traduzione, revisione e integrazioni di Natale Rusconi. La ricetta originale del *Risotto Giuseppe Verdi* è a p. 347. Per ulteriori approfondimenti si rimanda a: <http://agriculture.gouv.fr/henri-paul-pellaprat-1869-1952-un>, (ultimo accesso: aprile 2013).

41 La ghiacciaia o *conserva* consisteva in una costruzione in mattoni di pianta circolare molto ampia, variabile di diametro e più, in parte ipogea. Il pavimento era leggermente concavo, per permettere lo scolare delle acque e la copertura era un volta semisferica pure di mattoni. L'esterno della copertura era ricoperto di terra e vi cresceva una folta vegetazione che contribuiva a mantenere bassa la temperatura all'interno. Da una modesta apertura sul fronte si introducevano in inverno neve e ghiaccio estratto da stagni e maceri. La ghiacciaia manteneva al fresco le derrate ivi riposte per tutta l'estate. Il Maestro aveva nella villa di Sant'Agata una peschiera, da cui probabilmente otteneva il ghiaccio necessario.

delle derrate, si reca ai vari mercati, soprattutto a Cremona, in qualità di allevatore di vitelli e mucche, alleva cavalli e volatili da cortile, gestisce un caseificio e un mulino, commercia in frutta, costruisce pozzi artesiani e cura la salute e l'educazione dei contadini, ordina pasta a quintali per sé e per le persone di casa presso un commerciante di Napoli,⁴² coltiva le verdure secondo stagione: zucche, pomodori, asparagi, spinaci. E continua a comporre pagine sublimi: tra il 1850 e il 1893 vengono rappresentate dodici nuove opere liriche, dal *Rigoletto* alla *Traviata*, dal *Simon Boccanegra* al *Ballo in maschera*, *Don Carlos*, *l'Aida*, *l'Otello* e il *Falstaff*. Tra i tributi internazionali non possono mancare i piatti dedicati al suo nome o alle opere: Escoffier dedica all'*Aida*⁴³ una delle sue bombe gelate, la *Bombe Aïda* appunto: gelato alla fragola e mousse al kirsch e maraschino; ma dal suo ritiro il Maestro continua a dettare istruzioni per cucinare.

42 Lettera a Cesare de Sanctis del 1874 in G. VERDI, *Lettere*, cit., p. 674.

43 Per *Aida* ispiratrice culinaria, FRANCESCO ANSELMO ATTARDI, ELISA DE LUIGI, *Celeste Aida cuoca divina*, Milano, Golosia & C, 1998.

Nella lettera del 27 aprile 1872 al Conte Arrivabene 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. Quantunque la stagione sia un po' avanzata, spero la troverai buona. Devi però mangiarla subito prima che arrivi il caldo. Sai tu come va cucinata? Prima di metterla al fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla per un paio d'ore nell'acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco dentro un recipiente che contenga dell'acqua. Deve bollire a fuoco lento per sei ore, poi la lascerai raffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, vale a dire circa 24 ore dopo, levala dalla pentola, asciugala e mangiala.

Dopo aver parlato un po' della partitura dell'*Aida* conclude: "Dunque occupati ora della spalletta e sappimi dire come l'hai trovata". Parla della Spalla di San Secondo che amava inviare in dono ad amici e corrispondenti.⁴⁴ Da Milano esprime nostalgia per i marubini, la pasta ripiena dei Cremonesi, il cappone e il vin dolce che si consumano lungo il Po durante le feste natalizie.⁴⁵ Si consola Verdi con la sua:

44 Si tratta della *Lettera di G. Verdi del 27 aprile 1872 al Conte Arrivabene*. In un'altra lettera alla famiglia Ricordi il Maestro ribadisce: "Metterla nell'acqua tiepida per circa 12 ore onde levargli il sale, trasferirla in acqua fredda e poi farla bollire a fuoco lento, onde non scoppi, per circa tre ore e mezza. Per sapere se la cottura è al punto giusto, si fora la spalletta con un cuedents". Ambedue sono pubblicate in G. VERDI, *Lettere*, cit., pp. 639-640.

45 Lettera a Giuseppe Piroli del 1885, pubblicata in G. VERDI, *Lettere*, cit., pp. 900-901.



Suprême di cappone

Per 6 persone

Ingredienti:

6 petti di cappone nostrano
 50 gr di porro tritato
 tartufo bianco o anche nero
 1 dl di Champagne
 100 cc di brodo di pollo
 100 gr di burro
 50 gr di farina
 300 gr di zucchine lessate
 1/2 litro di latte
 80 gr di farina bianca
 50 gr di burro
 100 gr di Parmigiano-Reggiano grattugiato
 3 uova
 Pepe

Preparazione:

Fondere il burro in una casseruola e rosolarvi il porro; in una casseruola far colorire i petti di cappone appena infarinati; quando avranno preso colore, sfumare con lo Champagne e aggiungere il brodo di pollo. Infornare per un quarto d'ora. Levare i petti e rimettere la casseruola sul fuoco. Ridurre il fondo di cottura di circa un terzo; aggiungere il tartufo a lamelle. Tagliare il cappone a fette trasversali e allinearle su un piatto da portata sovrapponendole; nappare con la salsa. Finire con qualche lamella di tartufo. Si accompagna con un flan di zucchine: unire alla besciamella il formaggio grattugiato, le uova e le zucchine tagliate a cubetti e tirate nel burro. Versare la besciamella così arricchita in piccoli recipienti da forno imburrati e cuocere a bagnomaria a 130°.



Villa Verdi, Sant'Agata di Villanova sull'Arda

Il Maestro gradì fino in tarda età la compagnia e il cibo ben cucinato, nonostante qualche saltuario problema di digestione. Ancora il 20 gennaio 1901 i cuochi del Grand Hôtel et de Milan compongono per lui e per i suoi commensali il seguente menu: *Julienne au croûte*, *Truite grillée à la maitre d'hôtel*, *Aloyau de beuf à la jardinière*, *Pain de Gibier*, *Asperges en branche*, *Dindonneau a la broche*, *Glace aux framboise*, *Pâtisserie*, *Dessert*. Il menu è scritto a macchina, errori ortografici compresi. Giuseppe Verdi è giunto al suo ottantottesimo e ultimo anno di vita.

PIETRO MASCAGNI



Bruno Croatto, *Ritratto di Pietro Mascagni*, 1939
Museo Mascagni, Bagnara di Romagna

Ancora oggi a Bagnara di Romagna c'è chi sostiene di ricordare l'arrivo in paese di Pietro Mascagni a bordo di una grossa automobile scura, in estate vestito completamente di lino bianco, cappello leggero e *zanetta* di canna, «...fisico prestante, la chioma fluente, la parlata aperta, lo sguardo luminoso e penetrante, affascinante, alla moda, irruente...». Si è recentemente affermato⁴⁶ che Romagna

⁴⁶ La definizione è in A. CAPATTI, *Pellegrinaggio da Forlimpopoli a Firenze*, in *La Via Artusiana*, cit.

e Toscana sono unite e divise da una lunga tagliatella, con condimenti diversi di qua e di là dell'Appennino. Per Mascagni a un capo della tagliatella sta la natia Livorno, dall'altro l'amore di una vita: Anna Lolli, «...Bella, gentile, con un volto sereno... le labbra carnose, sensuali, due grandi occhi verdi, stupendi», sua musa e compagna per trentacinque anni.⁴⁷ La signora Lolli ha conservato un intenso epistolario di e con il Maestro, circa 4.600 lettere, ora depositate



Fotoritratto di Anna Lolli,
Museo Mascagni, Bagnara di Romagna

⁴⁷ Cfr. <http://www.pietromascagni.com/content/view/18/59/lang.it/> (ultimo accesso: marzo 2013).

insieme a documenti e cimeli presso il museo appositamente costituito.⁴⁸



Ritratto di Anna Lolli, Museo Mascagni, Bagnara di Romagna

⁴⁸ Il Museo Mascagni è sorto nel 1975 in seguito alla donazione fatta alla Parrocchia di Bagnara dalla signora Anna Lolli. Vi è custodito il più importante epistolario del Maestro, consistente in circa 4.600 lettere (dal 1910 al 1944), ordinate in 126 raccoglitori. Vi sono inoltre conservati oggetti personali, fotografie con dedica, un pianoforte, spartiti musicali, pubblicazioni relative al musicista, ritagli di giornali dell'epoca. Il Museo Storico "Pietro Mascagni" (presso la canonica della Chiesa Arcipretale) si trova in Piazza IV Novembre 2.

Da parte tirrenica le tagliatelle si accompagnano a condimenti importanti e lavorazioni laboriose, come le artusiane

Pappardelle all'Arantina

Ingredienti:

1 anatra domestica
(*Anas platyrhynchos domesticus*)
1 noce di burro
Sale e pepe
Un battuto di prosciutto tritato, cipolla, sedano e carota
Un mestolo di brodo
Milza di vitella
Mezzo bicchiere di salsa di pomodoro o di doppio concentrato sciolto in acqua
Noce moscata
Parmigiano e altro burro per finire

Preparazione:

Disporre in una casseruola l'anatra pulita, aggiungere il burro, pepare e salare e far prendere colore. Aggiungere il battuto e rosolarvi l'anatra rivoltandola spesso e portare a cottura annaffiando di tanto in tanto col brodo, avendo cura che il sugo risulti abbastanza liquido per poter condire la pasta. Aggiungere la milza pulita e farla cuocere insieme all'anatra. A questo sugo si aggiunge il pomodoro e la noce moscata. Si usa per condire le pappardelle di sfoglia di tutte uova, tagliate con l'apposita rotella dentata detta *spronella*. Si finisce con il fegato dell'anatra a pezzetti, parmigiano e un poco di burro, se occorre. Si serve l'anatra a parte come secondo piatto.

Risponde il versante adriatico, sempre sulla scorta dell'Artusi, con

Tagliatelle al prosciutto

Ingredienti:

4 o 5 uova
500 gr di farina
1 grossa fetta di prosciutto grasso e magro
Sedano e carota (che tritati facciano circa il volume del prosciutto)
Burro
Sugo di pomodoro o conserva sciolta in un mestolo di brodo o acqua
Parmigiano

Preparazione:

Preparare una sfoglia di cinque uova e mezzo chilo di farina, tenendola un po' grossa. Con la *coltellina* tagliare le tagliatelle, più larghe dei *taglierini* ma più strette delle *pappardelle*. Appassire al fuoco il soffritto di verdure e prosciutto tritato con un po' di burro. *"Quando il battuto avrà preso colore, aggiungete sugo di pomodoro o conserva...[...]. Le tagliatelle cuocetele poco e salatele pochissimo a motivo del prosciutto: levatele asciutte, condirle col detto intingolo e con parmigiano"*.⁴⁹

Per fare le tagliatelle verdi, che sono più leggere e più digeribili, si prepara la sfoglia con due uova e un pugno di spinaci lessati, strizzati e tritati, più "tanta farina quanta ne prende" e si procede come per le tagliatelle di tutte uova... "avvertendo che il bello di tali paste è la loro lunghezza il che indica l'abilità di chi le fece".⁵⁰

Pietro Mascagni nasce a Livorno il 7 dicembre 1863, alle ore 6,30 del mattino, in Piazza delle Erbe, dove i genitori gestiscono un forno situato sotto casa. Il pensiero del Maestro riguardo a cibo e bevande è trasmesso ai posteri in un suo scritto del 1934:⁵¹

L'igiene prima non è nel fumare, com'io fumo dalla più tenera età un numero di toscani al giorno che supera quello delle mie opere, Nerone compreso [...] L'igiene somma, l'igiene regina, l'igiene madre è una sola. Io mangio adagio. L'adagio è un tempo sinfonico. Ma è il solo tempo della mia arte di mangiare... Io sono nato con l'esofago stretto e a i primi bocconi che andarono male, io ho, orecchio di musicista, [...] capito subito l'antifona. Se l'esofago è stretto occorrono bocconi piccini. E perché i bocconi siano piccini occorre masticare e rimasticare.

E conclude:

Come l'anno ha le sue diverse stagioni, volli che i diversi tempi della mia vita avessero differenti libagioni. Neonato bevevo latte; giovane bevevo vino; men giovane bevevo "anche" vino; anziano bevevo birra; vecchio non bevo che vermutte, vermutte Carpano; decrepito berrò solamente acqua ...

49 Cfr. P. ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., ricetta n. 69.

50 Cfr. P. ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., ricetta n. 70.

51 PIETRO MASCAGNI, da "Illustrazione del Medico"; 1934, cit. in: <http://www.puntodincontro.mx.articoli/cult27032007.htm> (ultimo accesso: marzo 2013).



In alto: Ritratti di Pietro Mascagni,
Museo Mascagni, Bagnara di Romagna



Sotto: Particolare di una sala del Museo Mascagni,
Bagnara di Romagna

I problemi digestivi obbligavano il Maestro a un regime salutista e moderato durante tutta la giornata: due uova sbattute con zucchero per colazione, pochi fili di pasta all'olio, una fettina di carne o sogliola lessata o anche due uova al Parmigiano, mele cotte, ma per festeggiare non rinunciava mai al Punt e Mes.⁵² Per l'esofago stretto di Pietro Mascagni il solito Artusi, pur senza dettare quantità, propone i

Malfattini⁵³

Ingredienti:

1 sfoglia di tre uova
(per ogni uovo 1 etto di farina)
"...non vi è servuccia che non la sappia fare"
1 pentola di buon brodo di carne

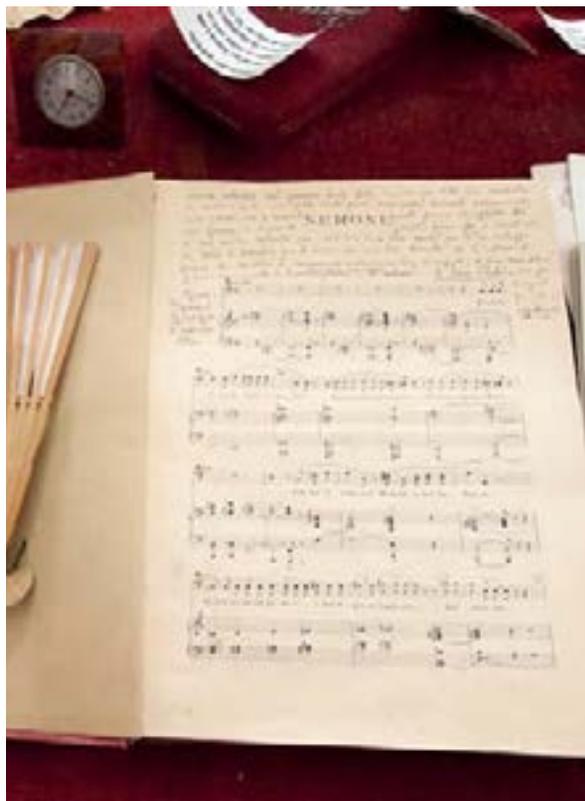
Preparazione:

Formare con l'impasto della sfoglia «un pane ben sodo: tagliatelo a fette grosse mezzo dito e lasciatele esposte all'aria perché si rasciughino. Tritatele con la lunetta fino a ridurle in minuzoli minuti quanto la metà di un chicco di riso». Portare a ebollizione il brodo e versarvi i *malfattini* che andranno cotti come una qualsiasi pastina. Portare in tavola la minestra fumante con Parmigiano-Reggiano a parte.

⁵² Il Punt e Mes, "un punto di amaro e mezzo di dolce" è un vermouth rosso prodotto dalla ditta Carpano a partire dal 1870.

⁵³ Cfr. P. ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., ricetta n. 45.

Mascagni lascia Livorno nel 1885 e approda a Cerignola. Sposa Argenide Marcellina (Lina) Carbognani da Parma. Tra il 1889 e il 1890 compone *Cavalleria rusticana* che va in scena quell'anno al Costanzi di Roma. Dell'anno seguente è *L'amico Fritz*. Il 16 febbraio 1895 va in scena alla Scala *Guillermo Ratcliff*, tragedia in quattro atti di Heine, diretta dallo stesso Mascagni. Il 25 marzo sempre alla Scala *Silvano*, dramma marinaresco in due atti di Giovanni Targioni-Tozzetti. Per accompagnare un dramma verista ambientato tra i pescatori, dalla cucina si propone un piatto di



Triglie alla livornese⁵⁴

Per 4-6 persone

Ingredienti:

2 kg. di triglie di scoglio (*Mullus surmuletus*)
di circa 150-200 gr ciascuna
Farina per infarinare
Olio d'oliva
Prezzemolo tritato
Alloro spezzettato
Pepe
Aglione tritato
Finocchietto selvatico
Salsa di pomodoro

Preparazione:

Lavare, squamare e asciugare le triglie. Qualcuno preferisce non svuotarle. Infarinarle. In una larga padella scaldare l'olio e cuocere velocemente il pesce da ambo i lati. Cospargerlo ora di prezzemolo, alloro, poco pepe, pochissimo aglio e, se gradito, finocchietto selvatico. Fare insaporire, verso fine cottura aggiungere poca salsa di pomodoro e far cuocere ancora qualche minuto prima di servire.

Particolare di una sala del Museo Mascagni,
Bagnara di Romagna

⁵⁴ Questa versione deriva da quelle di ALAN DAVIDSON, *Mediterranean Seafood*, London, Penguin, 1972, edizione italiana *Il mare in pentola*, Milano, Mondadori, 1972 e di LEO CODACCI, *Itinerari nell'antica cucina toscana*, Milano, Idea Libri, 1995.



Triglie (foto Fabrizio Dell'Aquila)

1A

In ottobre il Maestro è nominato direttore del Liceo Rossini di Pesaro, dove l'anno seguente dirige la *Petite messe solennelle*. All'inizio del Novecento Mascagni è ormai una personalità universalmente riconosciuta: nel 1901, il 17 gennaio *Le Maschere* debuttano contemporaneamente in sei teatri: Roma (con l'autore sul podio), Milano, Venezia, Torino, Genova, Verona. In aprile è a Vienna e dirige il *Requiem* di Verdi in ricordo della recente scomparsa del musicista; Gustav Mahler lo invita, per incarico della corte, al Teatro Imperiale di Vienna. Il Maestro comincia a girare l'Europa e il mondo con le sue opere. Nel 1912 è in Francia con D'Annunzio per comporre *Parisina*. Nel 1910 incontra Anna Lolli da Bagnara di Romagna. Da quel momento in poi sarà una *escalation* di successi, fino all'ultima opera, *Nerone* nel 1935. Il Maestro non nascose le proprie simpatie per il fascismo, che da parte sua ne sfruttò la popolarità, anche internazionale, e lo onorò e decorò, facendone uno dei primi membri dell'Accademia d'Italia. Nel 1940, per i cinquant'anni della *Cavalleria rusticana*, ne dirige la versione registrata su disco. Nel 1946 si spegne nella stanza dell'Hotel Plaza di Roma, che era stato la sua residenza fin dal 1927, non prima di avere reso pubblico il suo totale ripensamento nei confronti del regime.

La *Cavalleria* è entrata in modo duraturo nel cuore e nell'orecchio degli Italiani:⁵⁵ un "mamma quel vino è generoso" dovrebbe giustificare ogni intemperanza, a tavola e altrove e l'onomastica emiliano-romagnola si arricchisce del sicilianissimo *Alfio* che va ad affiancare i già diffusi *Radames*, *Otello*, *Manrico* e *Aida* (spesso compitato *la Ida*), *Norma*, *Amneris*, *Tosca* e *Zelmira*. A qualche neonato capitò anche per nome *Turiddu*, anzi *Toriddu*, che suona più italiano. Già da tempo a Ferrara fiorivano *Ugo* e *Parisina*.

Il dolce di casa di Romagna era, fin dall'Ottocento, la ciambella, accompagnata da un bicchiere di vino rosso. Un romagnolo illustre, Giuseppe Mengoni⁵⁶ da Fontanelice, un personaggio che riassume le caratteristiche imprenditoriali irruenti e un po' spericolate della sua regione, nei molti viaggi in Italia e all'estero rimase sempre molto legato agli usi di Romagna. Ingegnere e architetto, progettò e autofinanziò tra l'altro la Galleria Vittorio Emanuele II di Milano, destinata a diventare il cuore della città post-unitaria. Alla madre scriveva che per tenersi su e sopportare l'avanzare dell'età, la

55 Tra l'inizio del '900 e il 1990 almeno 27 pellicole cinematografiche rappresentano o citano le opere di Mascagni. Tra i registi ricordiamo Mattioli, Gallone, Castellani, Lattuada, Patroni Griffi, Zeffirelli e Francis Ford Coppola. Cfr. G. C. SERGIO LICURSI, *Mascagni e il cinema* nell'eccellente *Mascagni ritrovato. 1863-1945: l'uomo, il musicista*, mostra a cura di Caterina Criscione e Learco Andalò, catalogo a cura di C. Criscione, Milano, Sonzogno, 1995.

56 A Fontanelice l'Archivio Museo Giuseppe Mengoni, presso l'ex Palazzo Comunale, conserva memorie fotografiche, grafiche e disegni originali delle opere mengoniane.

ricetta era bere del vino rosso, *e' ven ross*. Non specificava che fosse buono perché dalle sue parti il Sangiovese lo è per definizione. Questa era anche la convinzione di un antico frate cappuccino romagnolo del convento di San Giuseppe a Bologna, che per l'Aldilà non chiedeva molto, ma almeno di trovare un bicchier di vino e un pezzo di ciambella. Mengoni, detto Aldilà lo raggiunse prematuramente cadendo da un ponteggio sulla cupola della "sua" Galleria alla fine del 1877.

Ciambella romagnola

Per 10-12 porzioni

Ingredienti:

Mezzo chilo di farina 00
 3 uova intere e 1 rosso
 180 gr di zucchero semolato
 100 gr di burro
 La scorza grattugiata di un limone
 100 cc di latte
 20 gr di lievito chimico secco per dolci
 Granella di zucchero per la decorazione

Preparazione:

Sulla spianatoia versare la farina setacciata con il lievito fino a formare un monticello. Scavarlo nel mezzo e aprirvi le uova intere, aggiungere il burro sciolto, lo zucchero, il latte e la scorza di limone ben amalgamati. Disporre la pasta in una ruola da ciambelle, oppure farne un lungo salame e unirne i capi per dare la forma circolare, la cosiddetta *brazzadéla* e sistemarla sulla placca del forno. Si può ora pennellare la superficie con il rosso d'uovo e cospargere di granella di zucchero. Cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora.

L'anarchia romagnola trionfa comunque anche in materia di ciambella: a Imola si spennella con la chiara d'uovo e si usa lievito da pane; a Faenza si aggiungono cannella e vino bianco e si riempie il "buco" con marmellata; per i ravennati niente scorza di limone; nella Bassa Romagna si usa la farina gialla e ben 5 uova e si guarnisce con mandorle e nocciole prima di mandare in forno; a Forlì meno uova, ma mandorle per decorazione; nella Romagna Alta si aggiunge strutto, in quella Bassa lardo e Marsala. I poveri ci mettono strutto e olio al posto del burro, ma aggiungono fichi secchi e uva passa, mentre i ricchi aggiungono marmellata, uvetta e fichi canditi.⁵⁷

Il *gossip* del tempo non risparmiava certo Mascagni attribuendogli, fra le altre, un'avventura con Nellie Melba,⁵⁸ soprano australiano che nel 1893 a Londra, al Covent Garden, interpretò l'opera *I Rantzau* diretta dal Maestro. La famiglia abbozzava, salvo riferirsi alla signora come "la donnaccia di tuo nonno", pur non disdegnando l'omonimo gelato creato da Escoffier, la *pêche Melba* o pesca Melba.

57 G. MANZONI, *Così si mangiava in Romagna*, cit., pp. 44-48.

58 Miss Melba era nata presso Melbourne, in Australia, col nome di Helen "Nellie" Porter Mitchell nel 1861.



Pesche Melba

Per 6 persone

Ingredienti:

6 pesche gialle, mature e non grandi, che siano "spicche"
 Zucchero
 Gelato di crema
 250 gr di lamponi
 150 gr di zucchero a velo

Preparazione:

Sbianchire le pesche per qualche secondo in acqua bollente e farle raffreddare in acqua gelata. Pelarle e dividerle a metà, sistemarle in un piatto, cospargere di zucchero e far refrigerare. Preparare ora il gelato alla crema, o usare del gelato artigianale pronto. Ridurre in puré i lamponi e setacciarli unendo 150 gr di zucchero a velo. Riempire delle coppe da gelato con la crema, depositarvi sopra delicatamente le mezze pesche e coprire con puré di lamponi.

Il Grande Escoffier propone anche le *Pere Melba*: cuocere le pere nello sciroppo alla vaniglia e lasciar raffreddare. Disporre del gelato alla vaniglia sul fondo di una coppa di cristallo e appoggiarvi le pere raffreddate. Completare con puré di lamponi. Nessun problema per le materie prime, di cui Emilia e Romagna sono ben fornite.

Chiudiamo con una specialità dolce della comunità sefardita di Livorno, che testimonia l'antico legame della città natale di Pietro Mascagni, commerciale e cosmopolita, con il bacino del Mediterraneo e con la sua comunità ebraica, presente già dal periodo mediceo. Seguiamo per questo quanto consigliato da Claudia Roden.⁵⁹

Torta di datteri

Ingredienti:

250 gr di datteri
 200 gr di zucchero semolato
 200 gr di mandorle
 4 uova

Preparazione:

Tritare finemente i datteri snocciolati, sbollentare e tritare le mandorle. Sbattere appena le uova. Mescolare bene tutti gli ingredienti. Foderare la tortiera con carta da forno e preriscaldare il forno a 180°. Versare gli ingredienti mescolati nella tortiera e cuocere in forno per circa 45 minuti.

59 Il riferimento più documentato sulla cucina ebraica è attualmente il testo di CLAUDIA RODEN, *The Book of Jewish Food: An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present Day*, London, Viking, 1997. È l'opera fondamentale per conoscere l'evoluzione nei secoli della cucina askenazita e sefardita.

ARTURO TOSCANINI

Nel 1958 la città di Parma celebrò il primo anniversario della scomparsa di Arturo Toscanini, maestro concertatore e ineguagliabile direttore d'orchestra, ma anche maestro di onestà intellettuale e di intransigenza morale. La parte spettacolare delle celebrazioni portò a Parma sette orchestre di rilevanza mondiale e sei direttori di formidabile spessore.⁶⁰ Il volume che accompagnava l'evento⁶¹ si apre con una biografia del Maestro che così comincia: «Arturo Toscanini nasce a Parma il 25 marzo 1867 da Claudio e Paola Montani. Il padre – sarto e corista – è un acceso garibaldino e abbandona varie volte la famiglia nelle ristrettezze per battersi con l'Eroe. 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».⁶² Ecco nascere dunque, prima del musicista insigne, il *gourmet* di una vita, sotto

60 Gianandrea Gavazzeni, Sergiu Celibidache, Fernando Previtali, Leonard Bernstein, Lorin Maazel e Otto Klemperer diressero le orchestre della *kermesse* toscaniniana che si tenne al Regio di Parma fra il 10 Ottobre e l'11 Dicembre 1958.

61 Si tratta di una pubblicazione che raccoglie scritti di intellettuali e musicisti legati a Parma e a Toscanini: *Parma a Toscanini*, a cura di Mario Medici, Parma, Comitato Onoranze Comune di Parma, 1958.

62 *Ibidem*, p. II - bis.



Fotoritratto di
Arturo Toscanini,
Museo Casa natale Arturo Toscanini, Parma



Una sala del Museo Casa natale Arturo Toscanini, Parma



Lavorazione del Parmigiano-Reggiano (foto Fabrizio Dell'Aquila)

gli auspici dei fortificanti fagioli. Ricordando che la coltura del riso, se pur osteggiata, ha a lungo prosperato nel Parmense, ci avviciniamo dunque con rispetto alla

Minestra di riso e fagioli

Per 6-8 persone

Ingredienti:

500 gr di riso Vialone nano
1 salamella fresca
2 cucchiai di olio d'oliva
(100 gr di pancetta distesa)
1 cipolla (aglio e prezzemolo)
200 gr di fagioli borlotti secchi, ammollati per 12 ore
1 cucchiaino di doppio concentrato sciolto in un po' d'acqua
Sale e pepe
Brodo vegetale o acqua per la cottura
Parmigiano-Reggiano grattugiato

Preparazione:

Soffriggere nell'olio la cipolla e la salamella sbriciolata con l'aglio e il prezzemolo, se si usano. Aggiungere anche la pancetta a striscioline, se gradita. Cuocere i fagioli in acqua salata, tenendoli un po' indietro di cottura. Nel soffritto tostare un po' il riso, aggiungere il pomodoro e un mestolo d'acqua o brodo. Unire i fagioli e portare il tutto a cottura, bagnando di tanto in tanto. La densità varia con il gusto. Si può tenere "lenta" per avere una sorta di minestra, o più compatta per una zuppa, fino alla consistenza di un risotto. Rifinire comunque con olio d'oliva e Parmigiano-Reggiano.

Di questo piatto tradizionale, la giovane *sous-chef* italo-parigina Madeleine Delarue-Clavel dà una interpretazione contemporanea, dedicata a Maria Luigia duchessa di Parma. Ecco dunque la

Zuppa di legumi Marie Louise

Per 4-5 persone

Ingredienti:

300 gr di legumi secchi misti da agricoltura biologica
(una combinazione di cereali, in particolare orzo e farro, con legumi secchi quali fagioli, lenticchie, piselli e fave secche)
50 gr di coppa di Parma
30 gr di porro
2 spicchi d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
100 cc di olio extra vergine d'oliva
Parmigiano-Reggiano grattugiato
Sale e pepe

Preparazione:

Mettere a bagno i legumi in acqua per 12/24 ore. Tagliare la coppa a dadini e affettare finemente il porro. Farli appassire in un casseruolino con 1 cucchiaino d'olio. In un altro tegamino scaldare in olio l'aglio e il prezzemolo tritati senza soffriggere. Mettere da parte i due condimenti. In una pentola di coccio tostare leggermente i legumi, coprirli a filo con acqua e salare. A fine cottura i legumi devono essere morbidi, ma non disfatti. Unire i due soffritti alla zuppa, mescolare bene e condire con un cucchiaino di olio crudo. Servire con il Parmigiano-Reggiano a parte.

Il nostro Arturo cresceva così forte e vigoroso. E musicista. Fra il 1878 e il 1885 si applica agli studi musicali e si diploma al Conservatorio di Parma, voluto da Maria Luigia. L'anno seguente è in tournée in Brasile con ben diciotto opere in cartellone, soprattutto verdiane. Nell'87 suona alla Scala e incontra Giuseppe Verdi. Nel '92 dirige le prime dell'opera di Alfredo Catalani *La Wally*, nome che decise poi di dare a sua figlia, e dei *Pagliacci* di Ruggero Leoncavallo. Nel '96 dirige la prima della *Bohème* di Puccini. Nello stesso anno è a New York per la prima di un'altra opera di Puccini, *La Fanciulla del West*, con Enrico Caruso e Emmy Destinn. Dal 1898 è direttore artistico e maestro principale alla Scala. Il suo repertorio è ormai vastissimo: spazia da Beethoven, Berlioz e Dvorak a Mendelssohn, Mozart, Schubert, Schumann e Smetana, senza dimenticare Verdi, Wagner e Weber. Forse per rilassarsi si dà all'alpinismo. Nel 1898, recatosi al Rifugio Torino appena inaugurato sotto la Punta Helbronner, nel massiccio del Monte Bianco – sono cinque ore di arrampicata da La Palud, con corda, piccozza e ramponi ai piedi – vi rimane bloccato dal *blizzard* per due giorni. Insieme a lui c'è il musicologo svizzero Aloys Mooser,⁶³ che, raccontando l'episodio, ricorda riconoscente la distribuzione di una zuppa calda agli sfortunati scalatori. Seppure allungata per l'occasione, ecco allora la preparazione tradizionale di una

63 Il saggio di Aloys Mooser è pubblicato in *Parma a Toscanini*, cit., p. 62.

Zuppa al piatto

Ingredienti:

Fette di pane abbrustolite
Fontina
Burro fuso
Brodo di carne

Preparazione:

In un tegame di coccio disporre il pane a strati, alternandolo con fette sottili di fontina. Versare il brodo fino a intridere bene il pane. Versare il burro fuso e mettere in forno a 180° per un quarto d'ora. La quantità degli ingredienti dipende dalla loro disponibilità e dal numero dei commensali. Quel giorno al rifugio erano una cinquantina.⁶⁴

In Italia il Maestro dirigerà ancora Debussy e la *Salomè* di Strauss. Dal 1908 al 1914 dirige il Metropolitan di New York. Lascia un'Italia più o meno unita nel segno di casa Savoia, senza più le sue piccole capitali e una Parma ancora orfana di Maria Luigia dopo il breve interludio dei Borbone e il plebiscito del 1860. L'Imperatrice e Duchessa, oltre a occuparsi attivamente, per il tramite dei suoi ministri, della cura dello Stato e del territorio, aveva introdotto a Corte le abitudini alimentari francesi e austriache. Maria Luigia, che non si faceva mancare né *Knödel* né *croissants*, ebbe comunque modo, attraverso i

64 Ricetta tradizionale della Valle d'Aosta. Per approfondimenti si rimanda a ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, *Ricettario della cucina regionale italiana*, Milano, Touring club italiano, 2001.



suoi cuochi, di dare forma alla cucina classica parmigiana, attenta alla valorizzazione delle produzioni tipiche del parmense, al cui sviluppo anche la sovrana si era dedicata. Già il suo credenziere Vincenzo Agnoletti aveva riunito in un trattato⁶⁵ le sue esperienze a corte e non solo. La cucina post-ducale si adatterà ai tempi, alle finanze e agli ambienti borghesi di fine '800 e inizio '900, diventando la cucina moderna di Parma. Nella notte di San Giovanni, o più precisamente il 23 giugno, 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 (*rsèda*) sulla pelle, perché si dice porti fortuna. Ecco quindi la ricetta tradizionale di questo piatto, molto amato dai Parmigiani:⁶⁶

Tortelli di erbette

Per 6-8 persone

Ingredienti:

1 kg di *erbette*, cioè bietola da taglio o *erba bida*
 400 gr di ricotta di mucca cremosa
 200 gr di Parmigiano-Reggiano grattugiato
 Noce moscata
 1 uovo intero
 100 gr di burro
 Una sfoglia di 4-5 uova, non troppo sottile

Preparazione:

Bollire le foglie di bietola private delle "coste", scolarle e strizzarle. Tritarle e amalgamarle con la ricotta, l'uovo, un pizzico di noce moscata e abbondante Parmigiano-Reggiano in modo da ottenere un composto piuttosto sodo. Stendere la sfoglia e tagliarla a riquadri di 6 centimetri di lato. Al centro di ogni riquadro disporre un mucchietto di impasto. Ripiegare i quadrati su sé stessi formando dei rettangoli di circa sei centimetri per tre, premendo bene sui bordi. Far asciugare i tortelli su un vassoio cosperso di semola o farina. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, raccogliendoli con la ramina mano a mano che vengono a galla. Condire con burro e Parmigiano-Reggiano.

65 VINCENZO AGNOLETTI, *Manuale del credenziere, confetturiere e liquorista di raffinato gusto moderno*, Roma, Ajani, 1831.

66 Se ne parla diffusamente in <http://turismo.comune.parma.it/tportalparma>, (ultimo accesso: aprile 2013).



Prodotto in Italia
Denominazione di Origine Protetta
Formaggio
Ricotta
Quantità
Prezzo
...

Agnoletti, pur facendo qualche confusione, in fondo era romano, non dimenticò certo gli anolini, l'altro pilastro della cucina festiva

Anolini alla parmigiana

Una signora di Parma, che non ho il bene di conoscere, andata sposa a Milano, mi scrive: "Mi prendo la libertà d'inviarle la ricetta di una minestra che a Parma, mia amata città natale, è di rito nelle solennità famigliari; e non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e Pasqua non si facciano i tradizionali Anolini". Mi dichiaro obbligato alla prefata signora perché avendo messo in prova la detta minestra è riuscita di tale mia soddisfazione da poter rendermi grato al pubblico e all'inclita guarnigione.

Dosi per una minestra sufficiente a quattro o cinque persone:

Magro di manzo nella coscia, senz'osso, grammi 500

Lardone, circa grammi 20.

Burro, grammi 50.

Un quarto di una cipolla mezzana.

Il pezzo della carne steccatelo col lardone, legatelo e conditelo con sale, pepe e l'odore di spezie, poi mettetelo al fuoco in un vaso di terra o in una cazzaruola col burro e la cipolla tritata all'ingrosso per rosolarlo col detto burro. Fatto questo, versare due ramaiuoli di brodo nel vaso

parmigiana. Così li descrive Artusi in una delle sue performances gastronomico-letterarie (ricetta n. 54) che val la pena leggere per intero:

e chiudetelo con diversi fogli di carta tenuta ferma da una scodella contenente alquanto vino rosso; e perché poi vino e non acqua non lo sa spiegare neanche la detta signora. Ora fate bollire dolcemente la carne così preparata per otto o nove ore, onde ottenere quattro o cinque cucchiariate di un sugo ristretto e saporito che passerete dal setaccio strizzando bene e che serberete per il giorno appresso. Allora formate il composto per riempire gli Anolini con: Pangrattato di pane di un giorno, tostato leggermente, grammi 100.

Parmigiano grattato, grammi 50.

Odore di noce moscata

Un uovo e il sugo della carne.

Fate tutto un impasto omogeneo e tirando tre uova di sfoglia tenuta alquanto tenera riempite il disco smerlato del n. 162 che ripiegherete in due per ottenere la forma di una piccola mezza luna. Con questa dose ne otterrete un centinaio che saranno buoni in brodo o asciutti come i tortellini e riescono leggeri allo stomaco più di questi. La carne rimasta poi la mangerete sola o con un contorno d'erbaggi e figurerà come uno stracotto.

Si noti la prescrizione quasi scaramantica di utilizzare una scodella in cui si è versato vino rosso per sigillare il tegame dello stracotto. Risale agli usi della cottura al focolare sulle braci: veniva utilizzato un coccio con la bocca piuttosto stretta, su cui si poneva la scodella col vino perché il calore si diffondesse anche dall'alto. Anche la cottura sulla cucina economica prevedeva molte ore in un angolo della stufa, con la solita fondina di vino, ma



Esame di una forma di Parmigiano-Reggiano
(foto Fabrizio Dell'Aquila)

anche acqua, per limitare l'evaporazione dei liquidi.⁶⁷ Ecco una versione dello

Stracotto alla parmigiana

Per 6 persone

Ingredienti:

1 kg di polpa intera di manzo
Cipolla, carota, costola di sedano
uno spicchio d'aglio
3 chiodi di garofano
50 gr di lardo
2 cucchiaini di olio di oliva
25 gr di concentrato di pomodoro
Alloro, cannella
Prezzemolo
Un bicchiere di vino rosso
Brodo
Sale, pepe

Preparazione:

Rosolare la cipolla affettata in una casseruola, unire un trito d'aglio, lardo e prezzemolo. Salare la carne e rosolarla nel soffritto, unendo sedano e carota e altra cipolla tritata. Aggiungere il concentrato di pomodoro disciolto in acqua. Unire anche i chiodi di garofano, un pizzico di cannella, tre foglie d'alloro e coprire il tutto con il vino rosso. Cuocere incoperchiato a fuoco bassissimo per 5-6 ore, annaffiando di tanto in tanto con un mestolo di brodo. Si serve affettato con il suo sugo, come secondo piatto.

67 Ricetta tradizionale parmigiana. Si veda anche per la versione "piacentina" in *Il grande mosaico della cucina italiana*, Milano, Touring club italiano, 2009.

La prima Guerra Mondiale vede Toscanini impegnato in concerti di beneficenza e a favore delle truppe. Nel 1920 dirige ancora negli Stati Uniti in tour con un'orchestra italiana. Nasce l'Ente Autonomo del Teatro alla Scala; il Maestro l'anno seguente inaugura una stagione ricchissima con la sua direzione artistica, e altre ne seguiranno fino al 1929. Ricomincia a viaggiare, ha 63 anni ed è pieno di vigore, in Europa e poi di nuovo in Nord America. Con la Filarmonica di New York è di nuovo nel vecchio continente per una tournée. Negli anni che precedono la Seconda Guerra Mondiale dirige in Italia, Austria e Germania e, nel '36 e '37, è in Palestina. Negli Stati Uniti nasce l'orchestra della NBC che guida in un tour in Sud America. Toscanini si è da tempo attestato su posizioni avverse al regime fascista, che saranno segnate dall'episodio di Milano dove il Maestro subirà la violenza squadrista. È il 1931 e il Maestro lascia 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 Giuseppe Verdi. Ritorna nella sua casa di Riverdale presso New York, in cui si spegne a quasi novant'anni. Il Ventennio aveva modificato profondamente il modo di vivere degli Italiani, intervenendo in maniera violenta, autoritaria e spesso ottusa in ogni attività della vita, e quindi anche delle arti e tra queste musica e cucina. Già a partire dal 1922, Ada Boni, nata Giaquinto, coadiuvata dal marito, propone il proprio innovativo

manuale di cucina⁶⁸ *Il Talismano della felicità*, pubblicato dalla Casa Editrice Preziosa, di sua proprietà e appoggiato alla rivista da lei diretta che portava lo stesso nome. Per tentare di surclassare il longevo dominio di Artusi nella manualistica di casa, i coniugi Boni non si astennero nemmeno dall'aperta derisione e dall'attacco diretto al best seller con cui si erano messi in competizione. Come nota Alberto Capatti: «Anche i migliori autori del XX secolo dovranno misurarsi con questo mostro sacro, prendendo le distanze da lui o facendosi complici. Impossibile ignorarlo. Enrico Boni, nel 1925, attaccandolo, cercava di preservare uno spazio vitale al *Talismano della felicità* della moglie Ada».⁶⁹ La ricerca del consenso da parte del regime invase presto le tavole degli italiani, le loro cucine, i ristoranti e le trattorie. Cuochi di rango, osti e compilatori di manuali cedono facilmente alle lusinghe del potere: Alberto Capatti elenca da *La cucina pratica professionale* di Mario Borrini: coppa e spumone "*Faccetta Nera*", coppa "*Balilla*" e "*Pontinia*", costolette fredde, sella di vitello e pollastra fredda "*Littorio*" e l'arbitraria interpretazione italiana della *Sauce mousseline* come *Salsa Mussolinia*. Né si astennero dall'adeguarsi grandi interpreti della cucina, come Luigi Carnacina né lo stesso Escoffier,

68 ADA BONI, *Il Talismano della felicità*, Roma, Preziosa 1925, poi Colombo, 1929-1999.

69 PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Edizione progressiva* a cura di Alberto Capatti, Bologna, IBC Soprintendenza per i beni librari, Editrice Compositori, 2012, pp. 47-48.



Cavolo verza (foto Fabrizio Dell'Aquila)

indimenticato autore della *suprême de poulet Mussolini*.⁷⁰

Si dice che dall'esilio nordamericano Toscanini rimpiangesse la *casseula* dei tempi milanesi. In quel di Reggio Emilia, si componeva un piatto chiamato *cassola* a base di carne di pecora, cavolo verza, pomodori, lardo e odori, che richiama, nella preparazione e nell'aspetto, quello milanese.⁷¹ L'ultima testimonianza su Toscanini gastronomo ci viene dal maestro Gianandrea Gavazzeni che ebbe modo di fargli visita nel suo *buen retiro* sul Lago Maggiore e a Milano.

70 ALBERTO CAPATTI, *Il boccone immaginario*, Bra, Slow Food, 2010, pp. 35-40.

71 ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI, *La cucina dell'Emilia Romagna*, Roma, Newton Compton, 1993, p. 176.

Intorno al Natale del 1954 in casa Toscanini si apparecchia, a cura della figlia Wally,⁷² un fagiano "superbo"⁷³ che, con la consulenza di Carnacina, potrà essere tradotto in

Fagiano alla crema

Per 4-5 persone

Ingredienti:

1 fagianella di circa 1 kg
(una volta pronta per la cottura)
Burro
Lardo a fettine
1 cipolla media tagliata a spicchi
300-400 cc di panna fresca liquida

Preparazione:

In una casseruola imburrata adagiare il fagiano, fasciato di sottili fette di lardo e legato con uno spago, con gli spicchi di cipolla e far cuocere per circa trenta minuti irrorando col fondo di cottura. Aggiungere la panna e continuare la cottura bagnando di tanto in tanto il fagiano con la panna liquida. Servire il fagiano nel recipiente di cottura, dopo aver rimosso il lardo, lo spago e la cipolla.

72 Wally Toscanini, figlia del secolo, bellissima e venticinquenne fu ritratta in un intenso e sensualissimo pastello da Alberto Martini. Il quadro è diventato una delle opere simbolo del Déco italiano. Si trova a Roma presso una collezione privata. Per una trattazione dell'opera di Martini e del Déco italiano si può consultare il catalogo edito da Silvana Arte della mostra: *DÉCO. Arte in Italia 1919-1939*, Rovigo, Palazzo Roverella, 31 gennaio - 28 giugno 2009.

73 La testimonianza è di Gianandrea Gavazzeni in *Parma a Toscanini*, cit., p. 39.

L'omaggio internazionale a Toscanini *gourmet* si perpetua in Europa e nelle Americhe e perfino nel vicino Oriente, in una pletora di ristoranti che portano il suo nome. Quello di Port Washington, presso New York, gioca abilmente con le omonimie: il proprietario si chiama Alfredo Toscanini e serve *Italian pasta and sauces* in un "ambiente toscano".

Spongata

Ingredienti:

per la pastafrolla:

300 gr di farina
100 gr di zucchero
100 gr di burro
vino bianco
un pizzico di sale

per il ripieno:

300 gr fra mandorle, nocciole e gherigli di noce
2 cucchiai di zucchero
200 gr di miele
500 cc di vino bianco
30 gr di pinoli
100 gr di biscotti secchi
100 gr di arancia e cedro canditi tagliati a cubetti
50 gr di uvetta sultanina ammorbidita in acqua
Cannella, chiodo di garofano e noce moscata
2 cucchiai di pane grattugiato
Zucchero a velo

Per il *dessert* torniamo alla natia provincia parmense e componiamo la natalizia spongata, diffusa con varianti dal reggiano al piacentino:

Preparazione:

Scaldare il miele a bagnomaria, tostare appena il pangrattato. Spolverare i gherigli con parte del pane e tritarli insieme a biscotti, nocciole, mandorle e pinoli. Formare un impasto unendo i canditi e le spezie. Impastare con il miele e quanto rimane del pangrattato. Occorrerebbe disporre di piccole teglie a bordo basso, tipiche della preparazione tradizionale, ma qualunque teglia di caratteristiche similari andrà bene: ungere e spolverare di pane grattugiato la teglia, rivestirla di un disco sottile di pastafrolla e riempire ogni teglia con il ripieno, poi coprire con un altro disco di pasta, saldando i bordi e praticando una serie di fori sulla superficie per mezzo di una forchetta. Passare in forno medio-alto per almeno trenta minuti. Volendo, decorare con una spolverata di zucchero a velo prima di servire.



*Musica
e Cucina
tra
Seicento e Settecento*





Castagne (foto Fabrizio Dell'Aquila)

GIROLAMO FRESCOBALDI



Busto di Girolamo
Frescobaldi, Ferrara (foto Andrea Scardova)

Il Conservatorio di Ferrara è intitolato a Girolamo Frescobaldi. La pronuncia estense del nome, con una piccola enfasi tra la lettera *elle* e la *di*, rende il suono particolarmente dolce e grato all'orecchio. L'attuale edificio sorge su un sito assai significativo per la storia e gli affetti dei Ferraresi, collocato a nord-est del Castello Estense, affacciato sulla Giovecca e con propaggini che arrivavano al Borgo dei Leoni; vi sorgeva fin dal 1440 l'Arcispedale Sant'Anna, una delle prime istituzioni pubbliche destinate alla cura fisica e mentale dei sudditi del Duca d'Este. Non a caso vi fu ricoverato dal 1579

al 1586 il buon Torquato Tasso,⁷⁴ smarrito nei propri furori. Il “piccone risanatore” ebbe ragione del complesso ospedaliero. Al suo posto fu eretto il presente avvulente palazzotto,⁷⁵ con un gemello dall'altra parte della strada, novelli propilei di quell'operazione di “risanamento urbano” inserita nella politica del “consenso” come *architettura monumentalista*.⁷⁶

Torquato Tasso visse sotto il ducato di Ercole II d'Este, mentre la duchessa era Renata di Francia. Con il figlio di Ercole II, Alfonso II d'Este, ebbe termine la discendenza diretta della famiglia. L'imperatore Rodolfo II riconobbe il cugino di Alfonso, Cesare d'Este, duca di Modena e di Reggio, già feudi imperiali. Papa Clemente VIII invece nel 1598 reintegrò il ducato ferrarese, che storicamente ne era feudo, nello Stato Pontificio. Sotto Alfonso II nasce nel 1583 e muove i primi passi Girolamo Frescobaldi. Nello stesso periodo Monteverdi compone per il Duca i *Madrigali*. Alla corte estense e nel suo ambito, in un ultimo afflato di rinascimentale creatività,

74 Al Sant'Anna il Tasso completò, censurò e corresse la *Gerusalemme Liberata* uscita nel 1581 a Ferrara in prima edizione autorizzata, per i tipi di Baldini.

75 Autore dell'opera fu l'ingegnere comunale Carlo Savonuzzi, a cui si deve anche buona parte della cosiddetta “Addizione Novacentista”.

76 CESARE DE SETA, *La battaglia tra gli architetti del regime*, «La Repubblica», giovedì 31 gennaio 2013.

lavorano tra gli altri: Sebastiano Filippi⁷⁷ “il Bastianino” e la sua famiglia, Pirro Ligorio, il Garofalo, il Bastarolo, Ippolito Scarsella e un architetto per tutti, Giovan Battista Aleotti.



Lapide commemorativa sulla facciata della casa natale di Girolamo Frescobaldi a Ferrara (foto Andrea Scardova)

77 Un'ampia documentazione sull'argomento si trova in *Bastianino e la pittura a Ferrara nel secondo Cinquecento*, a cura di Jadranka Bentini, Bologna, Alfa, 1985. Il periodo di Alfonso II è documentato in *L'impresa di Alfonso II. Saggi e documenti sulla produzione artistica a Ferrara nel secondo Cinquecento*, a cura di Jadranka Bentini e Luigi Spezzaferro, Bologna, Alfa, 1987.

Gli Estensi se ne vanno, portandosi appresso tutto ciò che possono, ma lasciano a Ferrara un'eredità immensa e originale nel modo di vivere e intendere la storia, il potere e la politica, nell'amministrazione del territorio,⁷⁸ nell'arte, nella letteratura e, logicamente, in cucina. Nel 1583, anno di nascita di Frescobaldi, la Casa Ducale, sotto la guida di Cristoforo di Messisbugo, aveva già posto le basi della cucina ferrarese per i secoli a venire. La corte aveva a disposizione grandi quantità di materia prima che poteva essere trasformata in cibo: grani e sfarinati, frutti, ortaggi, vini, bovini e suini, cacciagione e selvaggina, frutti del sottobosco, pesci di mare, di fiume e di valle. Cristoforo, attivo fino a metà del Cinquecento, si impegnò nel codificare le lavorazioni, i materiali, gli strumenti, le maestranze e gli apparati necessari a trasformare tanta abbondanza in cibo, servito poi in quantità pantagrueliche e con magnifici apparati alla mensa del Duca. Dalle torte e paste ripiene stavano nascendo il *pasticcio di maccheroni* e i *cappellacci di zucca*; la *salamina* era già un prodotto consolidato della salumeria ferrarese; i pesci d'acqua dolce o salmastra erano oggetto di pesca e di allevamento e costituivano una parte importante del pranzo di corte. A proposito di pasticcio di maccheroni, la ricetta seguente ne propone una versione contemporanea:

78 Un'ampia trattazione dell'argomento è in EMILIO SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza, 1972, cap. V e VI.

Pasticcio di Maccheroni all'uso di Ferrara

Per 6-8 persone

Ingredienti:

400 gr di maccheroncini rigati o lisci

Per la pasta frolla dolce:

400 gr di farina

120 gr di burro

100 gr di zucchero

2 uova

un pizzico di sale

300 gr di carne di manzo o vitello

passata due volte al tritacarne

100 gr di prosciutto crudo tritato, grasso e magro

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla

olio d'oliva e/o burro

Sale e pepe

1/2 bicchiere vino bianco non troppo secco

oppure 1/2 bicchiere di latte

300 cc circa di besciamella fatta con burro, farina, latte, sale e profumata con la noce moscata

Abbondante Parmigiano-Reggiano grattugiato

Opzionali:

25 gr di funghi secchi ammollati e una grattatina di tartufo bianco

Preparazione:

Preparare un trito di sedano, carota e cipolla e imbiondirlo nell'olio in un tegame di coccio. Aggiungere il prosciutto e rosolare, aggiungere la carne e mescolare bene. Far prendere colore alla carne e cuocere a fuoco bassissimo, annaffiando di tanto in tanto con il vino o il latte. Salare e pepare. Far cuocere al dente i maccheroncini. Su una placca da forno protetta da carta oleata stendere poco meno della metà della pasta-frolla in una circonferenza di circa 25 centimetri. Stendere in una circonferenza appena maggiore il resto della pasta. Condire la pasta con $\frac{3}{4}$ del ragù bianco, unire $\frac{3}{4}$ della besciamella e i funghi se si usano. Versare la pasta a cupola sul disco di frolla, finire con il ragù e la besciamella rimasti e coprire con la seconda sfoglia saldando bene i bordi. Decorare la cupola con gli eventuali ritagli di pasta e lucidare con latte o uovo sbattuto. Cuocere in forno moderato per circa quarantacinque minuti. In alternativa si possono fare, con le stesse proporzioni, 6 pasticcini individuali, meno conviviali ma più pratici.

Questa è solo *una* ricetta. Esistono molteplici varianti, che prevedono l'aggiunta di funghi prataioli saltati nel burro, di pisellini, o la salsiccia al posto del prosciutto, ma le cuoche di Ferrara sono assai restie a parlarne con quelli di fuori; sono perfino capaci di rimandarli alla ricetta artusiana n. 349, che prevede:

maccheroni lunghi, animelle, rigaglie e ventrigli, nonché “creste, fagioli e uova non nate”, il tutto avvolto nella solita pastafrolla.

E passiamo ai

Cappellacci di zucca

Per 6 persone

Ingredienti:

500 gr di farina bianca
5 uova intere, + 1 per il ripieno
2 kg circa di zucca gialla
180-200 gr di Parmigiano Reggiano
Noce moscata
Burro
Sale

Preparazione:

Per la pasta: impastare uova, farina, un pizzico di sale, tirare una sfoglia non troppo sottile e tagliarla a riquadri, di circa cm 6 per 6.

Per il ripieno: tagliare la zucca a spicchi senza pelarla, ripulirla dai semi e dai filamenti, sistemarla sulla placca del forno già caldo avvolta in carta stagnola e cuocerla a 180° per circa un'ora fino a quando diventa tenera. impastare la polpa della zucca cotta in forno con un uovo, il formaggio grattugiato e la noce moscata.

Mettere il ripieno nei riquadri di pasta, applicando la stessa tecnica che si adopera per la preparazione dei tortelli. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata e condire con burro fuso e Parmigiano-Reggiano grattugiato. Si possono aggiungere alcune foglie di salvia, se piace. Servire ben caldo. Alcuni servono i cappellacci con un ragù alla bolognese “in rosso” o con una semplice salsa di pomodoro.

I cappellacci ferraresi non prevedevano all'origine l'impiego di amaretti tritati nel ripieno, uso precipuamente mantovano. La prima ricetta codificata dei cappellacci è riconducibile a Giovan Battista Rossetti, scalco, cioè direttore di mensa alla corte di Lucrezia d'Este duchessa d'Urbino, autore del trattato *Dello scalco* edito a Ferrara nel 1584 nel quale riassume esperienze proprie e letture di manualistica a lui contemporanea.

Sulla salama da sugo si potrebbero scrivere tomi e poemi in rima, come in effetti è stato fatto. L'erudito ferrarese Antonio Frizzi, nel suo poema faceto *La Salameide* del 1772,⁷⁹ ne faceva risalire le origini all'omonima battaglia avvenuta nel 480 a.C. tra la flotta greca e quella persiana (due a zero per la Grecia). Si tratta di «Un composto di carne scelta di porcello ben tritata, d'una proporzionata quantità [...] di fegato»,⁸⁰ lingua, spezie e vino di corpo, insaccato in una vescica suina in forma di piccolo melone e stagionato per nove mesi a temperatura media costante, ottime alla bisogna le stanze nelle torri del Castello Estense. La cottura della salama è un complicato rituale che coinvolge anche un tovagliolo per fasciarla e uno spago legato a un bastone per cuocerla al vapore o a bagnomaria. In passato si trattava di monoporzioni; ora si

⁷⁹ ANTONIO FRIZZI, *La Salameide. Poemetto giocoso con le note*, Venezia, per Guglielmo Zerletti, 1772.

⁸⁰ La descrizione è tratta da VITO CAVALLINI, *A tavola col Duca d'Este*, Ferrara, SATE, 1980, p. 36.



Oratorio di Sant'Anna, Ferrara
(foto Andrea Scardova)



usa aprire l'involucro in tavola e distribuire la salamina ai convitati, insieme a puré di patate. Artusi disprezzava cordialmente questo salume, rifiutandone il valore storico e affettivo. Un cesto di salamine raggiunse nel 1418 Lorenzo de' Medici come dono del Duca d'Este. Il raffinato fiorentino, sembra, abbia gradito. Oggi c'è chi la propone con accompagnamento di zucca al forno, fichi e meloni, fagioli e lenticchie.

Lo chef Igles Corelli, che negli anni Ottanta ha reinterpretato con passione la cucina tradizionale del Delta del Po, ha messo a punto un buon numero di piatti "alla salamina" sicuramente originali e solo apparentemente lontani dalla tradizione, con sfumature agrodolci molto "estensi". Una sua preparazione quasi vegetariana (!) insegna a cuocere in padella, in olio d'oliva e con tre foglie di basilico, sedano, carota, scalogno, patate e melanzane tagliate a tocchetti, a 70° e per 8 minuti. Le

verdure andranno disposte sul piatto insieme o intorno a una salamina già cotta, irrorando con l'olio di cottura.⁸¹ E questa è grande cucina contemporanea.

Ma torniamo al nostro musicista: Girolamo fu uomo del suo tempo, protagonista insieme a Giovanni Gabrieli e Claudio Monteverdi della fase di passaggio dalla cultura rinascimentale al nuovo linguaggio musicale barocco. Educato nel raffinato ambiente musicale della corte estense, clavicembalista e organista, emigra poi a Roma e viaggia nelle Fiandre al seguito del cardinale Guido Bentivoglio. Al ritorno, nel 1607, ventiquattrenne, pubblica il primo libro dei *Madrigali* a cinque voci. L'anno seguente è a

⁸¹ Le ricette di Igles Corelli per la salama sono in GRAZIANO POZZETTO, *La salama da sugo ferrarese*, Rimini, Panozzo, 2002, pp. 250-269.

Milano, poi a Roma come organista della Basilica di San Pietro, ruolo che conserva per tutta la vita, se si esclude un periodo come organista alla corte granducale di Firenze; Frescobaldi elabora uno stile personale e innovativo nel suonare e comporre musica, influenzando diffusamente la produzione musicale dei suoi contemporanei in Italia e in Europa. Lo stesso Bach ne studiava ed eseguiva le musiche per organo, mentre le edizioni dei suoi manoscritti hanno incontrato sempre ampio successo.

Il ritratto che ne eseguì il pittore francese Claude Melland nel 1619 ci mostra un uomo dall'aspetto deciso e dai tratti marcati, con baffi, pizzetto e folta chioma un po' ribelle, che ricorda certi personaggi vigorosi dipinti dai pittori suoi contemporanei.

Al suo arrivo a Roma, Frescobaldi trova sul trono di Pietro papa Paolo V Borghese, ammiratore di Guido Reni come del Caravaggio. Sulla cucina dei papi aveva messo la propria impronta già dal secolo precedente Bartolomeo Scappi,⁸² cuoco segreto di Pio IV e Pio V. Il nuovo secolo porta con sé un diverso atteggiamento nei confronti delle arti compresa quella della cucina. Il Rinascimento va esaurendo la propria forza, dando spazio al Barocco. Le arti maggiori (pittura, scultura e architettura) scoprono

la vita quotidiana e la cucina si adegua recuperando il proprio patrimonio sommerso di usi e preparazioni popolari e borghesi. Nelle opere di Caravaggio, dei Carracci e di Guido Reni compaiono vivande della mensa quotidiana, pollame, carni ancora da cucinare, canestri di frutta. Ecco allora due ricette "caravaggesche":



La salama da sugo ferrarese (foto Fabrizio Dell'Aquila)

82 L'opera dello Scappi porta il titolo: *Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio V*, In Venetia, appresso Michele Tramezzino, [1570?]. Se ne parla approfonditamente in JUNE DI SCHINO, FURIO LUCCICHENTI, *Il cuoco segreto dei Papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei Cuochi e Pasticceri*, presentazione di Tullio Gregory, Roma, Gangemi, 2007.

Faraona con farcia di castagne e sciroppo di melagrane

Per 6 persone

Ingredienti:

Una faraona di circa un chilo e mezzo, eviscerata e pronta per la cottura
 200 gr di castagne decorticate, bollite e spellate
 250 gr di salsiccia fresca
 10-12 fettine di pancetta distesa
 1 bicchiere di vino bianco
 2 melagrane
 Zucchero, cannella, chiodo e noce moscata
 Sale e pepe
 Burro o olio d'oliva

Preparazione:

Salare e pepare l'interno della faraona e tritare grossolanamente le castagne. Preparare un ripieno con la salsiccia, le castagne e, se piace, il fegato della faraona saltato nel burro. Profumare con le spezie. Farcire la faraona, fasciarla con le fette di pancetta e legare con spago da cucina. Disporre la faraona in un tegame da forno, versare il burro fuso o l'olio e un bicchiere di vino bianco secco. Cuocere in forno, irrorando con il fondo di cottura di tanto in tanto. Sfasciare la faraona e concludere la cottura. Preparare uno sciroppo con i chicchi di melagrana, lasciandone alcuni integri, e lo zucchero. Versarne una metà sulla faraona e portare il rimanente a tavola in una salsiera.⁸³

83 Un utile testo per l'uso della frutta nelle preparazioni salate o agrodolci è MONICA CESARI SARTONI, *La cucina imolese in tempo di baccanale. I piaceri della frutta*, Imola, Comune di Imola, 1992.

Brodo di giuggiole⁸⁴

Ingredienti:

Giuggiole, fatte asciugare esponendole all'aria fresca fino a che la buccia è avvizzita
 Mele cotogne
 Uva bianca
 Zucchero
 Scorza di limone

Preparazione:

Snocciolare le giuggiole, diventate tenere a seguito dell'asciugatura. Metterle in un pentolone con le mele cotogne a pezzi, l'uva, la scorza di limone e lo zucchero. Tenere a fuoco sostenuto finché non comincia a bollire e poi abbassare la fiamma e cuocere fino a ottenere una composta di colore bruno. Questa andrà setacciata e conservata in bottiglia. Il brodo di giuggiole freddo accompagna come una salsa ciambelle e biscotti di pastafrolla.



Fagioli (foto Andrea Scardova)

84 Notizie storiche e usi della giuggiola in: <http://www.taccuinistorici.it> (ultima consultazione 31 marzo 2013).

Ed ora una preparazione ispirata alle *Macellerie* di Annibale Carracci:

Brasato al vino bianco

Per 6-8 persone

Ingredienti:

1200 gr di codone di manzo⁸⁵
1 bottiglia di vino bianco non troppo secco
1 cipolla
2 spicchi d'aglio
Salvia, rosmarino, alloro, maggiorana, prezzemolo, chiodo di garofano
Sale e pepe
Brodo di manzo

Preparazione:

Marinare per quattro o cinque ore la carne con le erbe odorose. In un tegame rosolare il codone con olio, burro, sale e pepe. Aggiungere aglio, cipolla e prezzemolo. Irrorare con il vino e passare in forno a 180° calcolando circa due ore di cottura; bagnare con un po' di brodo di tanto in tanto. Lasciar riposare fuori dal forno prima di tagliare la carne a fettine. In un pentolino ridurre il fondo di cottura e versarlo sotto e sopra la carne dopo averla disposta su un piatto di portata tenuto in caldo.

Annibale Carracci, con il suo *Mangiatore di fagioli*, appare vicino per contiguità geografica e per ambientazione anche al *Bertoldo* di Giulio Cesare Croce, cantastorie e poeta da San Giovanni in Persiceto. Bertoldo, il buon villano che alla corte di Alboino "Fu grato al Re, morì con aspri duoli / Per non poter mangiar rape e fagioli", ci suggerisce una

Minestra di rape e fagioli

Per 5-6 persone

Ingredienti:

250 gr di fagioli borlotti secchi
Sedano, carota e cipolla
1 mazzetto di prezzemolo tritato
Un mazzo di rape (*Brassica rapa*)
3 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
Un peperoncino

Preparazione:

Mettere a bagno i fagioli per una notte intera in acqua fredda. Cuocerli in abbondante acqua, insieme a sedano, carota e cipolla. Pulire bene le rape e tagliarle a tocchi, poi cuocerle in acqua salata. Scolarle e metterle da parte. In un tegame scaldare l'olio d'oliva, l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino. Fare colorire e aggiungere le rape e i fagioli con un po' del "brodo" di cottura. Portare a cottura, salare se necessario e servire con olio d'oliva e Parmigiano-Reggiano per quelli che non ne possono fare a meno.

85 Il codone di manzo è un taglio pregiato della parte posteriore del bovino, di forma approssimativamente triangolare, caratterizzato da carne magra con venature, coperta da uno strato di grasso che la rende adatta alla brasatura in forno.

I musicisti non si sottraggono alla questione culinaria. Il nostro Girolamo Frescobaldi ci ha lasciato due canzoni che ci piacerebbe leggere in chiave gastronomica: *la Capponcina* e *la Sardina*.⁸⁶ Ecco dunque un piatto primaverile, ricco di Omega 3, preparato appunto con le sardine:

Sardoncini nel coccio

Per 6 persone

Ingredienti:

1 kg di sardoncini svuotati e lavati
 Olio extra vergine di oliva
 Sale di Cervia e pepe
 Il succo di 1 limone
 Prezzemolo tritato
 1 cipollotto bianco
 2 spicchi d'aglio

Preparazione:

Rosolare olio, cipollotto e aglio in un tegame di terracotta largo e basso. Sistemare i sardoncini distesi sopra il soffritto, coprire e dare una rapida cottura a fuoco vivace, un minuto più o meno. Scoprire, salare e pepare, spruzzare il succo di limone e ricoprire. Portare a cottura. Servire caldissimo con una spolverata di prezzemolo.

⁸⁶ Il catalogo delle opere di Frescobaldi è riportato in OSCAR MISCHIATI, *Catalogo delle edizioni originali delle opere di Girolamo Frescobaldi in Frescobaldi e il suo tempo*, Venezia, Marsilio, 1983.

Non è certo da meno Adriano Banchieri da Bologna, musicista e scrittore autore del *Cacasenno*, il libro che andò ad aggiungersi al *Bertoldo e Bertoldino* di Giulio Cesare Croce per formare la celebre trilogia in versi *Bertoldo e Bertoldino, col Cacasenno*. Banchieri pubblicò nel 1604 *Il Zabaione musicale, Invenzione boschereccia a 5 voci*. Ecco allora lo

Zabaione

(anche per accompagnare zampone o salama)

Ingredienti:

2 tuorli
 2 gusci d'uovo di vino bianco non troppo secco
 1 cucchiaio di zucchero
 2 amaretti sbriciolati

Preparazione:

Scaldare gli ingredienti sul fuoco in una piccola casseruola mescolando senza montare. Far bollire qualche minuto finché lo zabaione prende corpo. Versare in ciotoline individuali. Lo chef Igles Corelli ne propone una versione che coinvolge agresto, timo e alloro, sale e pepe, ed eccezionalmente, panna.⁸⁷

Il dessert di questo menu seicentesco è affidato al marchese bolognese Vincenzo Tanara, personaggio emblematico del suo tempo, cavaliere assai valente, magistrato, proprietario terriero ed estensore dell'opera *L'economia del*

⁸⁷ La ricetta originale è riportata in GRAZIANO POZZETTO, *La salama da sugo ferrarese*, cit., p. 255.

cittadino in villa,⁸⁸ edita a partire dal 1644.⁸⁹ Dal suo testo ricaviamo la ricetta di un dolce tipico: la pinza. Dopo averla citata come forma di pane (“una pagnotta oualta, qual chiamano pinza”), poi sotto forma di *crescenta* (condita con i ritagli di lardo bolliti, i *grasù*), la *pinza* diventa una preparazione “dolce assai buona: la pinza inzuccherata” ottenuta impastando strutto, farina, zucchero, melata. Quella che segue è la ricetta tradizionale della bassa emiliana.



Sarde (foto Andrea Scardova)

88 L'edizione consultata è VINCENZO TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, in Venetia, appresso Stefano Curti, 1674.

89 Se ne parla diffusamente in *L'arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987.

Pinza

Per 8-10 persone

Ingredienti:

Per la pastafrolla:

250 gr di farina 00

1 uovo

80 gr di burro

100 gr di zucchero

lievito vanigliato

Per il ripieno:

250 gr di mostarda dolce bolognese

Pinoli

Uvetta

Zucchero e granella bianca da pasticceria

Preparazione:

Sul tagliere infarinato tirare la pastafrolla alta circa 1 cm e formare un ovale allungato. A parte unire la mostarda, i pinoli e l'uvetta precedentemente ammollata nell'acquavite. Stendere la farcia al centro della frolla e richiudere i bordi saldandoli a portafoglio. Bagnare appena la superficie, spolverare di zucchero e poi di granella. Cuocere in forno già caldo a 180° su una placca protetta da carta da cucina, per circa quarantacinque minuti.

Un'ultima notazione su Girolamo Frescobaldi. La sua fortuna contemporanea lo ha collocato ufficialmente fra le stelle del firmamento: un asteroide scoperto nel 1991 si chiama in suo onore 11289 *Frescobaldi*.

AB

Die. 19. februarii 1653.

Charuchus. Thom. Aranzoli de Cellis
Paronis Inyalin. baptizatus
fuit. Curia. Curia. Curia
Charuchus natus est die 17.

Die. Ja

~~Curia~~ Curia. Bartholomei de Baruffi et Mar
Paronis Inyalin. baptizatus fu
est. Curia. Curia. Curia
Baruffi de Aperta natus fuit

ARCANGELO CORELLI



Arcangelo Corelli

Arcangelo Corelli, da Fusignano, merita un posto di riguardo in questa trattazione per svariati motivi: nato nel 1653 in Romagna, terra di poeti, musicisti e cuochi, studia musica a Bologna e nel 1670 viene accolto all'Accademia Filarmonica. Valentissimo violinista, si reca poi a Roma per seguire i suoi mecenati Pamphili e Ottoboni. Ma soprattutto Corelli, morto nel 1713, condivide con le grandi star del 2013, Verdi e Wagner, le celebrazioni centenarie che nel suo caso sono addirittura trecentenarie. A Fusignano

succede quindi l'opposto di quello che accade nel resto della regione e del mondo: sono Verdi e Wagner ad avere la fortuna di poter essere festeggiati insieme all'illustre concittadino.⁹⁰

La fondazione di Fusignano risale al XIII secolo, ma l'intero territorio insiste sulle tracce della centuriazione romana. Le vestigia sono ancora evidenti nella zona tra l'abitato e l'alveo del Senio, che dovette rappresentare un importante limite territoriale.⁹¹ La vocazione agricola di queste terre ne ha consolidato le tradizioni colturali e alimentari, favorendo lo sviluppo di preparazioni e abitudini legate al territorio agricolo, reso produttivo già a partire dal II secolo a.C. per mano dei reduci romani assegnatari delle terre centuriate.

Ci racconta Publio Virgilio Marone nel libro VII dell'*Eneide*:

Aeneas primique duces et pulcher Iulus /
corpora sub ramis deponunt arboris altae, /
instituantque dapes et adorea liba per herbam
/ subiciunt epulis (sic Iuppiter ipse monebat)
/ et Cereale solum pomis agrestibus augent. /
consumptis hic forte aliis, ut vertere morsus

90 Per una summa delle celebrazioni corelliane in Fusignano cfr. <http://www.ravennaedintorni.it/ravenna-notizie/35631/fusignano-celebra-il-genio-musicale-di-arcangelo-corelli.html> (Ultima consultazione: aprile 2013).

91 E. SERENI, *Storia del paesaggio*, cit. I *Paesaggio naturale e paesaggio agrario*. Il *L'italia antica*.

/ exiguam in Cererem penuria adegit edendi,
 / et violare manu malisque audacibus orbem
 / fatalis crusti patulis nec parcere quadris: /
 'heus, etiam mensas consumimus?' inquit Iulus,
 / nec plura, adludens. ea vox audita laborum /
 prima tulit finem, primamque loquentis ab ore/
 eripuit pater ac stupefactus numine pressit. /

E così traduce Giuseppe Albini:

Enea co' primi duci e il vago Giulio postisi sotto un verde albero grande dan mano a le vivande, a cui su l'erba sottopongon focacce di frumento (Giove ciò suggeriva) ed hanno colmo il desco cereal di frutti agresti. Or quando, consumate l'altre cose, / li fece la penuria del mangiar volgere a la sottil cerere i denti e con la mano e le mascelle audaci / il rotondo spezzar pane fatale e non ne risparmiare i larghi quarti, «Oh! mangiam fin le mense» esclama Giulio scherzando, e nulla più. Quella parola / fu la fin de' travagli; in su le labbra il padre glie la colse e nel suo cuore, tutto compreso de l'iddio, la chiuse.⁹²

Insomma, era nata la piada romagnola, insieme desco, piatto e vivanda, compagna di mangiari sull'erba sotto frondosi alberi, pane e companatico, mensa sublime, aperitivo e chiuditivo, «l'azimo antico degli eroi, il pane della povertà, dell'umiltà e della libertà...che s'accompagna all'erbe agresti» di pascoliana memoria.⁹³

92 L'edizione consultata è PUBLIO VIRGILIO MARONE, *L'Eneide*, tradotta da Giuseppe Albini, introduzione e commento a cura di Lorenzo Bianchi e Paolo Nediani, nuova edizione con appendice, Bologna, Zanichelli, 1963, Libro VII, vv. 107-115.

93 GIOVANNI PASCOLI, *La piada* in *Poesie*, vol. 1, Milano, Mondadori, 1974.

Si fa presto a dire piada, piadina, pidea, piè: la base comune è costituita da farina di frumento e sorella acqua; la cottura avveniva un tempo nel testo di pietra o terracotta e sulle braci, oggi su una piastra di ferro sul fuoco; il “veicolo grasso” è (era) costituito dallo strutto; l'agente lievitante è il bicarbonato di sodio. A Ravenna si aggiungono pezzetti minutissimi di ciccioli all'impasto; qualcuno usa l'acqua minerale gassata per favorire la crescita, altri la birra, altri ancora l'albana frizzante. L'olio d'oliva al posto dello strutto ne migliora la digeribilità, ma non la rusticità; qualcuno usa la pasta lievitata con lievito da fornaio, ma allora non è più un azzimo e diventa una pitta, che è un pane all'olio molto sottile, comune a molti paesi del Mediterraneo, lievitato, da cuocere in forno caldissimo su una placca metallica: in pochissimo tempo i dischi di pasta si gonfiano, generando una cavità interna, che si può riempire con una delle insalate greche o turche, di melanzane, cetrioli o formaggio piccante o anche di carne di pollo o maiale allo spiedo. Varianti riguardano anche spessore e diametro della piada: nella Romagna bolognese, nel Ravennate, e intorno a Forlì e Cesena la piada è più spessa, circa 5 millimetri, e con diametro inferiore, intorno ai 15 centimetri, che non sulla costa fino al litorale marchigiano, dove le dimensioni diventano di circa 3 millimetri di spessore per 25-30 centimetri di larghezza. Questa che segue è dunque solo una delle ricette possibili per fare la piada o piadina.



Piada o piadina

Ingredienti:

½ kg di farina da pane
 1 cucchiaio di olio d'oliva
 1 cucchiaino di bicarbonato o lievito secco
 ½ bicchiere circa di acqua
 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Impastare bene gli ingredienti sul tagliere. Con l'impasto formare un cilindro da cui si strappano pezzi di uguali dimensioni, formando delle palle che si conservano infarinate in un cestino. Tirare le piadine, circolari e nelle dimensioni desiderate. Cuocere le piadine una per una su una piastra di ghisa o di ferro molto riscaldata, girandole di tanto in tanto e forando l'impasto con la forchetta per non creare bolle.

Il companatico principe è quello suggerito da Giovanni Pascoli: *erbe agresti* cioè spinaci, *bieta*, o *bida* – la barbabietola da orto –, erbe miste di campo, saltate in padella con aglio e poco olio e accomodate sul tondo della piada, che andrà poi piegata in due per facilitarne la degustazione. Se i lembi vengono saldati prima della cottura, allora si ha un *cassòn*, ma questa è tutta un'altra storia.

La piada si accompagna logicamente benissimo anche con il prosciutto crudo, il salame, lo stracchino, la rucola, l'insalata e i formaggi tipici di Romagna. Sulle colline riminesi si serve anche insieme al pollo arrosto, al posto delle patate.



Bietole (foto Andrea Scardova)



*Di passaggio
in
Emilia Romagna*





Facciata di Villa Pallavicini, Bologna (foto Andrea Scardova)

WOLFGANG AMADEUS MOZART



Ritratto di Wolfgang Amadé Mozart, 1777,
Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna

Joannes Chrysostomus Wolfgangus Theophilus Mozart si esibì davanti alle più potenti corti europee e visitò fin da bambino, insieme al padre Leopold, le capitali della musica del suo tempo. Compositore e musicista assai precoce – nel 1760 a quattro anni aveva composto il suo primo minuetto – a sei cominciò a suonare presso le corti di Vienna, Parigi e Londra. Bologna fu sicuramente una delle esperienze più importanti dei suoi pellegrinaggi europei; nel mese di marzo del 1770 Wolfgang si esibì presso l'Accademia voluta dal Conte Pallavicini

nel proprio palazzo di Strada San Felice. Mozart, accompagnato dal padre Leopold, che proveniva da Milano via Parma, con lettere credenziali per il Maresciallo Gian Luca Pallavicini ebbe in città ottima accoglienza. Per l'esibizione fu ricompensato con 205 lire, a fronte di un esborso totale per quell'evento di 763,15 lire. Alla spesa totale 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 cocitura de' biscotti». ⁹⁴ A proposito di cioccolata vale la pena ricordare che Mozart la inserirà, o



Lapide commemorativa all'interno di Villa Pallavicini, Bologna (foto Andrea Scardova)

⁹⁴ Queste e altre documentate notizie sono riportate in *Mozart a Bologna. Tra Villa Pallavicini e Accademia Filarmonica*, a cura di Luigi Verdi, Bologna, Tipolitografia Musiani, 2000.



Angelo Crescimbeni, *Ritratto di Padre Giambattista Martini*, 1775 ca, Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna

lo farà per lui il suo librettista Lorenzo Da Ponte, in almeno due opere. In *Così fan tutte*, è Despina che, frullando il cioccolato, intona:

Il cioccolato è fatto, ed a me tocca / Restar ad odorarlo a secca bocca? / Non è forse la mia come la vostra, / O garbate signore, / Che a voi dèssi l'essenza, e a me l'odore? / Per Bacco, vo' assaggiarlo: / com' è buono!

Mentre nel *Don Giovanni* il protagonista istruisce così il fido Leporello:

Ordina ch'abbiano cioccolatte, caffè, vini, presciutti. Cerca divertir tutti. Mostra loro il giardino, la galleria, le camere; in effetto, fa' che resti contento il mio Masetto. Hai capito?

A proposito di biscotti, ecco invece la ricetta dei

Biscotti del fornaio

Per 8 persone

Ingredienti:

1 kg di farina 0
300 gr di zucchero
35 gr di bicarbonato di ammonio da pasticciere
5 uova
200 gr di burro
Latte
Sale
1 albume

Preparazione:

Fare la fontana con la farina, mettere nel "cratere" lo zucchero, le uova e il burro a temperatura ambiente. Aggiungere la polvere lievitante e il sale e mescolare, dal centro verso l'esterno, aggiungendo il latte poco a poco per ottenere un impasto omogeneo, ma di buona consistenza. Tirare la pasta in sfoglie rettangolari con spessore di circa mezzo centimetro, pennellare con l'albume e spolverare con un po' di zucchero semolato. Con la tipica rotella dentata detta "spronella", ricavare delle forme rettangolari, di circa dieci centimetri per cinque. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti fino a che i biscotti sono dorati. Questi biscotti sono ottimi serviti insieme alla cioccolata in tazza calda.



Albicocche (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Mozart fu nuovamente a Bologna nel luglio dello stesso anno e vi rimase fino al mese di ottobre, ospite ancora dei Pallavicini nella villa di Croce del Biacco. In città, Amadeus trovò un clima ancora illuminato dai bagliori scientifici di Luigi Galvani e di Laura Bassi Veratti, la cui fama internazionale aveva raggiunto anche gli Imperi Centrali. Mozart stava preparando l'esame di aggregazione all'Accademia Filarmonica di Bologna,⁹⁵ sotto l'insegnamento di Padre

95 Le vicende dell'Accademia bolognese sono magistralmente raccontate da LAURA CALLEGARI HILL, attraverso l'analisi e la catalogazione dei documenti, nel suo *L'Accademia Filarmonica di Bologna, 1666-1800: statuti, indici degli aggregati e catalogo degli esperimenti d'esame nell'archivio, con un'introduzione storica*, Bologna, A.M.I.S., 1991.

Martini. L'originale del compito d'esame del giovane Amadeus, invero non troppo brillante, è tuttora conservato dalla benemerita istituzione bolognese. Descritto come intemperante, goloso dei piaceri della vita e perfino "giocherellone", dovette gradire l'atmosfera gaudente e lo spirito imprenditoriale dei suoi protettori. 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 della Croce del Biacco era circondata 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".⁹⁶

Trattatista culinario principe di questo scorcio di '700 fu, nel Regno delle Due Sicilie, Vincenzo Corrado da Oria nel Brindisino che, nel suo *Cuoco Galante*,⁹⁷ mise per iscritto le ricette di quella che oggi conosciamo come "dieta mediterranea". In Emilia un anonimo operante in una famiglia nobile di Reggio Emilia, i Cassoli, compila nello stesso periodo il *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro*.⁹⁸ Un abisso culturale divide le due opere: mentre, parlando del suo lavoro, Vincenzo Corrado così si esprimeva: «L'abbondanza, la varietà, la delicatezza delle vivande, la splendidezza e la sontuosità delle tavole richiedevano una schiera di uomini d'arte, saggi e probi», l'anonimo cuiniere dei Cassoli ci offre piuttosto un sussidio di cucina familiare e una raccolta di appunti attenta

96 Una trattazione completa sulle ville nobiliari bolognesi è in GIAMPIERO CUPPINI, ANNA MARIA MATTEUCCI, *Ville del Bolognese*. Bologna, Zanichelli, 1969. Una trattazione specifica sulla pittura anche murale nel '700 è in *L'arte del Settecento emiliano. La pittura. L'Accademia Clementina*, Catalogo della X Biennale d'arte antica, Bologna, Alfa, 1979.

97 VINCENZO CORRADO, *Il cuoco galante, opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado*, Napoli, Stamperia Raimondiana, 1773.

98 *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro. "Libro di casa" di una famiglia reggiana del Settecento*, a cura di Giulio Bizzarri, Eleonora Bronzoni, Bologna, Il Lavoro Editoriale, 1986.



Soffitto di Villa Pallavicini, Bologna (foto Andrea Scardova)

all'economia e alla gestione degli avanzi. Ma la famiglia del conte reggiano non è certo quella del Principe di Francavilla. La cucina di Casa Pallavicini, specie in villeggiatura, doveva essere piuttosto distante da entrambe queste opere, più attenta ai prodotti del giorno e forse più improntata alle indicazioni del Marchese Tanara che a quelle dei Borboni. La breve estate di Amadé nel contado bolognese è narrata con grande rispetto e tenerezza da Pupi Avati nel



Pere (foto Fabrizio Dell'Aquila)

film *Noi tre* del 1984.⁹⁹ Il piccolo genio scopre contemporaneamente la libertà, l'amicizia, le prime turbe amorose e la natura ubertosa della campagna. Il suo ospite e mentore Gian Luca Pallavicini si nutre della propria terra e non solo in senso figurato. Amadé, dal canto suo, scopre il sapore delle pere rubate. A questo

⁹⁹ *Noi tre* [Italia 1984, Biografico, durata 88'] Regia di Pupi Avati. Con Lino Capolicchio, Ida Di Benedetto, Christopher Davidson, Carlo Delle Piane, Gianni Cavina. Musiche di Riz Ortolani.

proposito e per rimanere in argomento, la cucina tradizionale austro-ungarica ci soccorre suggerendo una

Charlotte con composta di pere

Per 6-8 persone

Ingredienti:

1 Kg circa di pere
3 cucchiaini di zucchero
40 gr di burro
4 cucchiaini di confettura di albicocca
Essenza di vaniglia
La scorza di mezzo limone
Cannella, chiodo di garofano
1 bicchierino di brandy
400 gr di biscotti savoiardi

Preparazione:

Tagliare le pere a fettine sottili e farle cuocere in tegame con il burro, il brandy, lo zucchero, la vaniglia, la scorza grattugiata di limone, la cannella in polvere e due chiodi di garofano. A cottura avvenuta, mescolare bene e passare al setaccio, lasciar raffreddare e incorporare la confettura di albicocche. Imburrare uno stampo a bordi alti, detto da *charlotte* in quanto simile all'omonima cuffia. Disporre i savoiardi sul fondo e sulle pareti e irrorarli con brandy allungato con un po' d'acqua. Versare la composta e sbriciolare sulla superficie i savoiardi avanzati. Passare in forno moderato per circa mezz'ora. Servire tiepido o freddo.



VINCENZO BELLINI



Giuseppe Tivoli, *Ritratto di Vincenzo Bellini*, 1887, Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna

Nato a Catania nel 1801 e scomparso prematuramente in Francia nel 1835, Vincenzo Bellini ha composto opere liriche, composizioni vocali da camera e arie cantate, musiche sinfoniche, pianistiche e organistiche e, nei primi anni di studio, più di trenta pezzi di musica sacra. Fu a lungo amico del conte bolognese Carlo Pepoli,¹⁰⁰ poeta, mazziniano e perennemente in fuga, che scrisse per lui, tra l'altro, il libretto de *I Puritani*. Tra le opere

¹⁰⁰ Carlo Pepoli (1796-1881) è stato patriota, poeta, librettista e uomo politico.

di Bellini è doveroso citare *Norma*: una delle sue arie *Casta diva*, affidata al personaggio eponimo, è stata tra le interpretazioni preferite di Maria Callas. L'opera e l'aria godettero immediatamente di grande popolarità e i nomi dei personaggi femminili, Norma e Adalgisa, conquistarono a lungo i cuori e le anagrafi degli Emiliano-Romagnoli.



Pomodori (foto Fabrizio Dell'Aquila)

La *Norma* è legata a una preparazione siciliana, divenuta popolarissima anche in questa regione per la disponibilità degli ingredienti fondamentali. Ecco dunque la ricetta degli

Spaghetti alla Norma alla catanese ¹⁰¹

Per 4 persone

Ingredienti:

450 gr di spaghetti grossi

Una salsa fatta con dieci pomodori pelati, aglio, olio e basilico

4 cucchiai di ricotta salata, o anche pecorino forte grattugiato

5-6 fette di circa 3-5 millimetri di melanzana con la buccia

Sale e pepe

Preparazione:

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata. In un piatto ovale da portata con i bordi un po' alti, condire gli spaghetti con metà della salsa di pomodoro, pepare se piace. Nel frattempo dorare le fette di melanzana in padella con olio d'oliva o sulla piastra. Coprire la pasta con le fette di melanzana e condire con il formaggio prescelto, versando da ultimo la rimanente salsa e altro formaggio.

Altri, ad esempio nel Siracusano, prescrivono di condire la pasta con tutta la salsa, coprire con fettine fritte di melanzana *Violetta lunga palermitana*, viola scuro e a frutto allungato, coprire con scaglie sottili di ricotta salata e servire.

Una variante contemporanea, ma filologicamente corretta, consiste nel farcire le fette di melanzana fritte o passate alla griglia con un'abbondante forchettata di spaghetti conditi, aggiungere olio e formaggio in scaglie sottili e arrotolare il tutto fino a formare degli involtini. Spargere la salsa di pomodoro sul fondo di una pirofila, sistemarvi sopra gli involtini e gratinare al forno.

¹⁰¹ La ricetta originale è tratta da FIAMMETTA DI NAPOLI OLIVER, *La grande cucina siciliana*, Milano, Moizzi, 1976, p.39. Le porzioni si intendono come 'siciliane'!

RICHARD WAGNER



Giuseppe Tivoli, *Ritratto di Richard Wagner*, 1883, Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna

Nel 1872, Richard Wagner, da Lipsia, divenne cittadino bolognese, grazie a una meritata cittadinanza onoraria, dopo i consensi ottenuti in città dalla sua musica “innovativa”. Nel 1871 era stata rappresentata al Teatro Comunale di Bologna la prima assoluta in Italia del *Lohengrin*,¹⁰² con Verdi in sala che, si disse,

¹⁰² Ne parla tra gli altri Alfredo Testoni nel suo *Ottocento bolognese. Nuovi ricordi di Bologna che scompaiono*, Bologna, Licinio Cappelli, 1933, pp. 69-76.

prendeva furiosamente appunti. Nella Bologna due volte orfana di Rossini¹⁰³ e in difficoltà nel trovare un nuovo mito da celebrare, il successo fu strepitoso. I bolognesi sono da sempre golosi della vita e, notoriamente, del buon cibo. Cibo e vita vanno apprezzati nel loro essere universali, nelle loro espressioni particolari, nei singoli elementi che li compongono. Si ama la lirica nel suo insieme, si apprezzano le singole opere, si gode dei singoli pezzi proposti, e così è per la cucina, amata in modo totale come espressione della vita e nello stesso tempo apprezzata di pietanza in pietanza, goduta in ogni singolo boccone. Il popolo bolognese è stato facile ad entusiasmi per opere e interpreti, in teatro come in cucina: un suo rappresentante emblematico è il signor Faccioli da Via dei Vetturini che non esita ad interrompere l'esecuzione del *Mosè* di Rossini per lodare un breve assolo della cantante italo viennese Antonietta Fricci, nata Antonia Frietsche.¹⁰⁴ Canta il poeta bolognese Carlo Musi:¹⁰⁵

¹⁰³ Rossini aveva abbandonato Bologna già nel 1851 ed era morto a Parigi nel 1868.

¹⁰⁴ Antonietta Fricci, da Vienna (1840-1912) nata Antonia Frietsche, fu apprezzata interprete soprattutto di opere verdiane.

¹⁰⁵ La bibliografia di Carlo Musi comprende almeno dieci raccolte di testi e spartiti musicali di “canzonette” bolognesi. Un testo di riferimento è CARLO MUSI, *El mi canzunett: parole e musica*, Bologna, G. Brugnoli & figli, 1916.



Spinaci (foto: Andrea Scardova)

Ai fó una sîra int al nòster teâter
ch'ai êra la Fricci a cantèr al Mosè.
Tra la quiêt e l silânzi ch'regnèva
as sinté fèr dla gâta in platè...
L êra Fasòl ch'ludèva la Fricci
quand la cantèva un pzulén da per lí
(ripetere)

...

Che suona circa così:

Ci fu una sera nel nostro teatro
Che c'era la Fricci a cantare il Mosè
Tra la quiete e il silenzio che vi regnava
si sentì fare un certo baccano in platea...
Era Faccioli che lodava la Fricci
che cantava un breve assolo.

Faccioli è espressione autentica del popolo bolognese di fine Ottocento, povero e quindi abituato per amore o per forza a godere delle piccole cose: un pezzetto, *pzulén*, cantato in teatro; una porzione, ancora un *pzulén*,¹⁰⁶ di quello che si prepara in cucina.

La cittadinanza onoraria a Wagner era stata deliberata già nel 1872, ma il Maestro venne a ritirarla solo il 4 dicembre del 1876. Quella sera il celebre compositore fu ospite del sindaco Tacconi per un fastoso ricevimento. Chissà se non ci fu nell'occasione qualche contrattempo:

¹⁰⁶ *Pzulèn* e *pzulòn* sono tuttora unità di misura della salsiccia cosiddetta "a metro": l'uno indica una monoporzionata da circa 12 centimetri, l'altro un pezzo da tre o quattro porzioni, dai 30 ai 40 centimetri. Oltre si passa alla *gavatta*, o *gavtèn*, gavetta o gavettino, che è un pezzo intero da circa 80 centimetri/un metro. Questo può comodamente essere arrostito anche arrotolato a spirale, sulla piastra o sulla griglia.

in altre parole qualcuno aveva avvertito sindaco, addetti al *catering* e cuochi municipali che Wagner si proclamava assolutamente vegetariano? O invece no? E nella seconda malaugurata ipotesi, che fare allora dei cappelletti, del cappone in gelatina, dello sformato di rigaglie, dei tordi, lepri, beccacce già preparati con cura e imbanditi?¹⁰⁷ Per fortuna, ricorrendo come sempre a Pellegrino Artusi, al Maestro d'oltralpe avrebbe potuto essere servito questo piatto, consigliato dalla "bella e gentilissima signora Adele", intervenendo solo un po' sugli ingredienti. Ecco dunque lo sformato descritto ne *La scienza in cucina* e subito dopo un'altra preparazione vegetariana che Frau Cosima Wagner in persona potrebbe aver consigliato agli chef bolognesi:

*Sformato della signora Adele*¹⁰⁸

Ingredienti:

100 gr di burro
80 gr di farina
70 gr di "gruiera"
½ litro di latte
4 uova

¹⁰⁷ Non conoscendo la lista originale della cena servita quella sera a Bologna, si supplisce con il menu consigliato da Artusi per il mese di dicembre in P. ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., p. 546.

¹⁰⁸ *Ibidem*, ricetta n. 346.



Preparazione:

Fate una balsamella con la farina, il latte, il burro, e prima di levarla dal fuoco aggiungete il gruiera grattato o a pezzettini, e salatela. Non più a bollire gettarci le uova, prima i rossi, uno alla volta, poi le chiare montate. Versatelo in uno stampo liscio con il buco in mezzo dopo averlo unto col burro e spolverizzato di pangrattato, e cuocetelo al forno da campagna per mandarlo in tavola ripieno di un umido di rigaglie di pollo e di animelle. Potrà bastare per sei persone.

*Sformato di Frau Cosima*¹⁰⁹

Per 4-6 persone

Ingredienti:

per la besciamella:

1/2 l di latte

80 gr di farina bianca

50 gr di burro

300 gr di spinaci lessati, strizzati e tritati

100 gr di Parmigiano-Reggiano grattugiato

3 uova

Noce moscata

300 gr di finferli freschi o l'equivalente secchi, o metà e metà

Uno spicchio d'aglio

Prezzemolo

Olio extra vergine d'oliva

Passata di pomodoro o concentrato sciolto in acqua

Sale e pepe

Preparazione:

Preparare la besciamella e lasciarla intiepidire. Mescolando delicatamente unire le uova, prima i rossi poi gli albumi montati a neve, gli spinaci, il Parmigiano-Reggiano, la noce moscata e il sale. Versare la besciamella in uno stampo antiaderente "con il buco in mezzo" e cuocere a bagnomaria finché l'impasto non è ben rassodato. Sistemare lo sformato su un piatto rotondo da portata. Intanto preparare l'intangolo di funghi. Se occorre, ammollare i funghi secchi e strizzarli. In un tegame di coccio preparare un soffritto con olio, aglio intero e prezzemolo. Versare i funghi a pezzi, mescolare e portare a cottura con il pomodoro, bagnando di tanto in tanto. Salare e pepare, se piace. Sistemare l'intangolo nel foro centrale dello sformato e servire caldo. Si possono anche preparare delle ciotoline da forno individuali e servire con la salsa di funghi.

¹⁰⁹ Cosima Francesca Gaetana Wagner (1837-1930) fu la seconda moglie di Richard Wagner. Era figlia del compositore Franz Liszt e della contessa Marie d'Agoult.



GIACOMO PUCCINI



Ritratto fotografico di Giacomo Puccini,
Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna

Giacomo Puccini (1858-1924) toscano di Lucchesia, è stato un grande operista e un compositore apprezzato anche da Arnold Schönberg e da Alfredo Casella, ma soprattutto da un pubblico fedele e appassionato in Italia e nel mondo. Si racconta abbia avuto la chiara percezione delle proprie qualità musicali ascoltando un'esecuzione dell'*Aida* verdiana nel 1876. Le sue opere più amate, *Madama Butterfly*, *La fanciulla del West* – il primo western italiano –, *Manon Lescaut*, *La Bohème*, *Tosca*, *Turandot*, hanno riempito e riempiono tuttora i teatri lirici. Puccini fu accademico musicale a Bologna a partire dal 1899, come lo furono, tra gli altri, Niccolò Paganini, Franz Liszt, Giuseppe Verdi, Richard Wagner e Pietro Mascagni e, fra le virtuose del *belcanto*, Isabella Colbran, Giuditta Pasta e Maria Malibran. Nonostante la notorietà internazionale, il Maestro preferì sempre soggiornare in Versilia, a Torre del Lago, dove si era trasferito nel 1891: una zona costiera ricca di macchie che si stendevano fino al mare, dove abbondavano daini, cinghiali, lepri, conigli, fagiani, beccacce, merli, fringuelli e passere e in riva a un lago popolato da mestoloni, folaghe, fischioni e tuffetti. In questo bellissimo angolo di mondo poteva andare a caccia e ricevere amici e collaboratori per incontri anche culinari. Così il cinghiale, ad esempio, poteva finire come nella ricetta del

Cinghiale stufato al vino rosso

Per 4-5 persone

Ingredienti:

500-600 gr di carne di cinghiale
1 litro di vino rosso toscano per la marinatura e
1 bicchiere per la cottura
1 bicchiere di vero aceto di vino rosso
Basilico, salvia e mentuccia, cannella
Coriandolo, chiodo di garofano o ginepro
Aglio, sale, pepe e rosmarino
Un pomodorino o un cucchiaino di concentrato
sciolto in acqua
Olio extra vergine di oliva

Preparazione:

Immergere la carne per 24 ore in una marinata di vino rosso, aceto, erbe odorose e spezie. Tagliare la carne a pezzi di medie dimensioni e infarinare leggermente. In un tegame di coccio scaldare l'olio con un soffritto di aglio, sale, pepe e rosmarino. Rosolare i pezzi di carne e aggiungere il pomodoro e il bicchiere di vino rosso. Stufare a fuoco lento per 2 o 3 ore, aggiungendo eventualmente altro vino per non asciugare troppo la preparazione. Far addensare il sugo e servire caldo con crostoni abbrustoliti o polenta gialla grigliata.



Cinghiale (foto Wikimedia)



*A tavola
con i grandi interpreti*





Preparazione dell'impasto dei passatelli (foto Fabrizio dell'Aquila)

LUCIANO PAVAROTTI

Luciano Pavarotti, modenese, fa ormai parte di quell'Olimpo di cantanti lirici italiani che hanno appassionato le grandi platee nazionali e internazionali nel corso del Novecento insieme con Enrico Caruso, Beniamino Gigli, Tito Schipa, Franco Corelli, Mario Del Monaco, Giuseppe Di Stefano e Carlo Bergonzi. Straordinarie doti mediatiche e imprenditoriali gli hanno inoltre permesso di portare la musica lirica a un pubblico che fino a quel momento l'aveva ignorata o misconosciuta, creando eventi quali *Pavarotti & Friends* e le esibizioni congiunte dei *Tre Tenori*, con Plácido Domingo e José Carreras. Il mito e la leggenda che lo riguardano tramandano l'immagine di un piccolo Luciano che già alla fine degli anni Trenta – era nato nel 1935 - si esibisce, dopo essere stato issato sul tavolone di lavoro del padre, fornaio nell'Arma dei Carabinieri. Ciò lo pone di diritto nel solco della tradizione gastronomico-musicale dei grandi musicisti, come Giuseppe Verdi, figlio di locandieri e Pietro Mascagni che nacque nell'appartamento situato sopra al forno gestito dai genitori. Introdotto dal padre, cantante dilettante, nella «Corale Gioachino Rossini» di Modena, Pavarotti non frequentò mai il Conservatorio di musica, diventando invece maestro elementare e dedicandosi solo più tardi alla carriera lirica.

Personaggio *larger than life*, ha assunto nel tempo quell'aspetto da “gigante buono”, *Big Luciano* per il mondo anglosassone che molto lo amava, che lo ha fatto riconoscere più come *gourmand* che come *gourmet*, un goloso più che un buongustaio. Ciò è vero solo in parte. Se la sua immagine è associata a mangiate di tagliatelle, passatelli, tortellini, zamponi e “terdura”,¹¹⁰ la sua storia personale ci fa scoprire invece un gastronomo attento alle novità delle cucine contemporanee, anche se non precisamente leggere e perfino alle preparazioni dei cuochi cinesi.

Il pranzo di nozze di Luciano Pavarotti e Nicoletta Mantovani si tenne al Teatro Comunale di Modena il 13 dicembre 2003, alla presenza di molti dei suoi amici, tra cui Bono, Zuccherò e Luciano Ligabue. Lo chef ha messo a disposizione del pubblico della rete il menu di quel giorno, impreziosito dai ringraziamenti autografi di Big Luciano.¹¹¹ Ecco allora il

¹¹⁰ La “terdura”, letteralmente “intraditura” è una pratica ad alto contenuto proteico che consiste nell'intridere, appunto, uova e Parmigiano-Reggiano grattugiato per ravvivare zuppe e risotti.

¹¹¹ Il sito web di Michele Cocchi, chef e caterer, è il seguente: www.ideaincucina.com/, (ultimo accesso: aprile 2013).

Menu di nozze

Crema di patate con porri croccanti

Pane al burro

Piccoli cannelloni di ricotta e mascarpone

con mandorle e pancetta

Pane al sale

Bocconcini di vitello con carciofi

su tortino di verdure

Pane alle olive

Zuppetta di frutta e verdure

con salsa di arancia e gelato

Torta nuziale e buffet di dolci

Correttamente i vini di accompagnamento erano italiani. Non si tratta di un pranzo pantagruelico, ma piuttosto equilibrato, con riferimenti alla tradizione del territorio - patate, ricotta, pancetta - e una strizzata d'occhio alle nuove cucine soprattutto italiane - la zuppetta che unisce frutta e verdura - e con la dovuta considerazione per le disponibilità stagionali - i carciofi e i porri - che bene interpreta la personalità dell'artista e anfitrione. Interessante è anche l'attenzione portata ai pani, cibo legato, come abbiamo visto, alla storia personale di Pavarotti, ma anche a quella della sua città: pensiamo ad esempio al pane di Pavullo, o meglio di Verica, che oggi è un prodotto molto diffuso anche a livello regionale, fatto di farina, acqua, olio e sale e che prevede tre lievitazioni successive. Per attenerci al menu pavarottiano, ecco una ricetta per il

Pane al burro

Ingredienti:

600 gr di pasta da pane lievitata

200 gr di burro

15 gr di lievito da fornaio o l'equivalente attivo secco

2 cucchiaini di sale

25 gr di farina 00

Preparazione:

Impastare la farina con il lievito sbriciolato e il burro aggiunto in tre riprese, lavorando l'impasto a ogni aggiunta. Aggiungere la pasta di pane lievitata e il sale. Creare un filoncino che si farà riposare coperto con un tovagliolo per mezz'ora. Suddividere l'impasto in pezzi grandi come un uovo. Tirare la pasta con il mattarello, ricavarne le forme desiderate, fare lievitare ancora una ventina di minuti e cuocere in forno a 180° per altri venti minuti circa.¹¹²

112 Il testo di riferimento per la panificazione casalinga in Emilia-Romagna e in Italia è certamente quello delle sorelle Simili: MARGHERITA SIMILI, VALERIA SIMILI, *Pane e roba dolce. Un classico della tradizione italiana*, Milano, Vallardi, 2007.



Il “pane” per eccellenza a Modena, con o senza companatico, ha però il nome di gnocco fritto. L'articolo da anteporre sarà “il” in tutta l'Emilia-Romagna, “lo” nel resto del mondo. La solita leggenda, ma a quanto pare ben testimoniata, tramanda la particolare predilezione del Maestro per tale modesta merenda, notoriamente buona a ogni ora del giorno e della notte. Come al solito in questi casi le versioni variano nel tempo e nello spazio. Alla base di tutto c'è la farina, con l'acqua e il lievito di birra. Le discussioni cominciano riguardo all'uso dello strutto: va messo nell'impasto come veicolo grasso o deve essere usato per la frittura? Si mette nella pasta ma si frigge in olio di semi? Nella pasta si mette l'olio d'oliva, ma si frigge nello strutto, e via discorrendo.¹¹³ Questa è comunque una ricetta per lo

Gnocco fritto

Ingredienti:

1 kg di farina 0
 30 gr di lievito di birra “del fornaio”
 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva o una
 noce di strutto
 Latte, se si vuole
 1 cucchiaino di zucchero o di malto
 Sale
 Strutto per friggere, ma anche olio

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in 100 ml di acqua tiepida con lo zucchero o il malto. Preparare la pasta per lo gnocco con la farina, il lievito sciolto, l'olio, poco latte e acqua. Fare lievitare la pasta in un'ampia ciotola, coperta con un tovagliolo e in un luogo caldo. Tirare la sfoglia con il mattarello fino a uno spessore di 1.5-2 mm. Con la sponella tagliare la sfoglia in losanghe, anche irregolari, di circa 8 centimetri per 10. Portare il grasso di cottura ad alta temperatura, immergendovi gli gnocchi uno o due per volta e girandoli con la ramina quando sono dorati. Devono gonfiarsi al centro. Ciò agevolerà l'eventuale farcitura con salumi e formaggi. Ma lo gnocco è capace anche di vita propria, essendo una vivanda eccellente anche da solo.

¹¹³ A Modena esiste una Confraternita che veglia sull'esecuzione e la diffusione del prodotto. Il sito di riferimento è <http://gnoccodoro.blogspot.it/>, (ultimo accesso: aprile 2013).





Cipolle (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Lo gnocco assume nomi diversi nel suo percorso lungo la Via Emilia. A Parma si chiama “torta fritta”; a Modena e Reggio appunto gnocco; a Bologna “crescentina”; nella Romagna bolognese “piè fritta”. Sull’argomento intervengono da par loro Pellegrino Artusi e Francesco Guccini.

Scriva Artusi nella presentazione della ricetta numero 194 “Crescente”:

Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna! [...] Quando sentii la prima volta nominare la crescente, credei si parlasse della luna; si trattava invece della schiacciata, o focaccia, o pasta fritta comune che tutti conoscono e tutti sanno fare, con la sola differenza che i Bolognesi, per renderla più tenera e digeribile, nell’intridere la farina coll’acqua diaccia e il sale, aggiungono un poco di lardo. Pare che la stiacciata gonfi meglio

se la gettate in padella coll’unto a bollire, fuori del fuoco.¹¹⁴

Qui l’illustre gastronomo sembra fare un po’ di confusione tra la “crescente” o *carsànt*, che è in realtà un pane lievitato molto condito con olio o strutto, pezzetti di lardo o avanzi di prosciutto o ciccioli, di circa 3-4 centimetri di spessore, che è un prodotto da panettiere e si cuoce rigorosamente in forno, e la crescentina, o *carsintéina*, prodotto per lo più casalingo, non dissimile dallo gnocco modenese, che si frigge nel padellone. Ma, si sa, Artusi era romagnolo e aveva “sciacquato i panni in Arno”, come Alessandro Manzoni. Più filologicamente informato sembra essere Francesco Guccini, che così si esprime in un intervento pubblicato sul sito della “Confraternita del gnocco d’oro”:¹¹⁵

Il gnocco fritto è modenese. A Pavana si chiama pasta fritta, a Bologna crescentina. Gli ingredienti base sono pressoché identici: farina del molino ad acqua come quello dei miei nonni paterni, acqua e sale. Poi, come sempre avviene in quasi tutte le ricette “storiche”, la *rezdora*¹¹⁶ si può sbizzarrire anche con lo strutto e con il latte. È espressione della cucina povera, contadina che è diventato un mangiar di nutrizione e di soddisfazione.¹¹⁷

114 PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina*, cit., p. 154.

115 <http://gnoccodoro.blogspot.it/> (ultimo accesso: aprile 2013).

116 La “*rezdora*”, o anche “*zdàura*” nel contado bolognese, è la “*reggitrice*” della casa e della famiglia contadina, con potere assoluto sulla cucina, l’orto e i rifornimenti.

117 Guccini ricorda ancora le crescentine in un’intervista pubblicata in: <http://www.francescoguccini.net/news/623> (ultimo accesso 10 aprile 2013).

A proposito di cucina tradizionale, ecco una ricetta solitamente ascritta alla Romagna, che non manca neppure nei menu modenesi:

Passatelli in brodo

Ingredienti:

150 gr di Parmigiano-Reggiano grattugiato
180 gr di pane casereccio grattugiato e passato al setaccio
3 uova
25 gr di midollo di bue o di burro
Noce moscata
2 l di brodo di carne

Preparazione:

Impastare bene il formaggio, il pane, le uova con il midollo (serve a rendere i passatelli più morbidi), o col burro ammorbidito. Profumare con noce moscata. L'impasto ottenuto dovrà essere sodo e malleabile. Scaldare il brodo in una pentola. I passatelli si ottengono schiacciando l'impasto con l'apposito strumento, il "ferro", un disco concavo provvisto di buchi che si manovra mediante due manici, ma anche facendo passare l'impasto attraverso uno schiacciapatate a fori larghi. Si formano così dei cilindri di pasta lunghi 6-8 centimetri che si buttano nel brodo bollente appena confezionati. L'affioramento dei passatelli in superficie segnala che gli stessi sono cotti. Si fa riposare qualche minuto e si serve in scodella, con eventuale aggiunta di Parmigiano-Reggiano a parte.



Passatelli (foto Fabrizio Dell'Aquila)

Sempre nello stesso menu, potremmo trovare la

Gramigna con la salsiccia

Per 4-5 persone

Ingredienti:

350 gr di gramigna all'uovo fresca
350 gr di salsiccia fresca (*salsiccia, sussèzza*)
1 bicchiere di vino bianco
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
sciolto in acqua
Poco olio
Burro
Sale
Pepe
Parmigiano-Reggiano

Preparazione:

In un tegame di coccia rosolare con olio (o burro o entrambi) la salsiccia spellata e disfatta con i rebbi di una forchetta. Quando la carne ha preso colore, ammorbidire con il vino bianco, fare evaporare e unire il pomodoro. Salare e pepare solo se necessario. Cuocere la gramigna al dente, scolare e, se piace, insaporire in padella con il sugo e il Parmigiano-Reggiano oppure condire direttamente in un piatto da portata, spolverando di formaggio. Per ottenere un risultato più "rustico" si possono omettere il pomodoro e il vino bianco. La gramigna può essere confezionata in casa, utilizzando una sfoglia di uova passata attraverso il torchio da pasta.

MARIA CALLAS



Maria Callas

Maria Anna Sophie Cecilia Kalogeropoulos nasce a Long Island, presso New York, il 2 dicembre 1923. I genitori avevano da poco lasciato la Grecia per gli Stati Uniti e la località marina di Long Island era quasi un approdo naturale per i migranti greci in quell'area del Nord America. La cittadina è tuttora sede di una nutrita comunità ellenica che cerca di conservare legami culturali ed etnici con la madrepatria, non da ultimo nel campo delle

abitudini culinarie. Nel 1937 “la Callas” – è il suo nuovo cognome – ritorna ad Atene per completare la propria formazione artistica e nel 1947 è la prima a interpretare, nella capitale greca, *Tosca* in lingua ellenica. Il 2 agosto è all'Arena di Verona con *La Gioconda* di Ponchielli. Il 7 dicembre inaugura la stagione alla Scala di Milano ne *I Vespri Siciliani*: è un grande successo e nei sette anni successivi quel teatro le riserverà le maggiori soddisfazioni artistiche. La “Divina”, come si era cominciato a chiamarla, fu in Emilia-Romagna agli inizi degli anni Cinquanta: il 24 novembre 1950 al Teatro Duse di Bologna con *Norma* e il 29 dicembre dello stesso anno al Regio di Parma con *La Traviata*. *Tosca*, *Norma* e *Violetta* furono a lungo ruoli a cui la Callas rimase affezionata, interpretandoli in maniera sublime anche all'interno di concerti di musiche d'opera. A margine della carriera lirica, la Callas sviluppò, specie dopo il matrimonio con Giovanni Battista Meneghini,¹¹⁸ un assiduo interesse per la cucina, raccogliendo ricette apprese da chef internazionali, tratte da libri e riviste o ascoltate all'interno della famiglia veronese del marito.¹¹⁹ Non a caso anche i suoi

¹¹⁸ Giovanni Battista Meneghini (1896-1981) è stato industriale, impresario e agente del soprano che sposò nel 1949.

¹¹⁹ Il ricettario della Callas è stato pubblicato nel 2006: cfr. BARBARA CARBONE, *La Divina in cucina. Il ricettario segreto di Maria Callas*, Milano, Trenta editore, 2006.

compositori preferiti – Verdi, Puccini, Bellini – hanno sempre avuto uno stretto rapporto con le preparazioni culinarie.

Maria Callas, cittadina del mondo, newyorkese, italiana, parigina, fu sempre e profondamente greca. Lo struggimento per la sua terra e il mare che la circonda la portò anche a chiedere che le proprie ceneri fossero disperse nell'Egeo. La diaspora ellenica cerca, non da oggi, di preservare nei nuovi paesi di residenza comunità attive e

compatte, per quanto normalmente integrate nei tessuti sociali locali, spesso all'ombra della Chiesa Greco-Ortodossa. Uno strumento utile a questo scopo è certamente la cucina, nelle case come nella ristorazione pubblica, sostenuta dall'esportazione e commercializzazione dei prodotti tipici provenienti dalla madrepatria. In Emilia-Romagna la cucina greca è conosciuta e apprezzata, anche per l'evidente contiguità con la cucina italiana. Entrambe le cucine, soprattutto



Giancarlo Fre, *Mercato greco*, acquarello, 2009



quelle di terra, utilizzano prodotti comuni, come la pasta, il pomodoro, gli ortaggi, gli animali di bassa corte, la farina e le uova, come base per le preparazioni culinarie. Tra i piatti favoriti e condivisi, almeno due, ma ce ne sono tanti altri, portano nomi di chiara assonanza, non solo linguistica, italiana: il *pastisio* e il *kunéli stifàdo*, il pasticcio di maccheroni e lo stufato di coniglio.

Pastisio - Pasticcio di maccheroni

Per 6 persone (che è il minimo prevedibile in un convito ellenico)

Ingredienti:

500 gr di manzo o vitello macinato
 250 gr di pasta di semola (mezze candeie, ziti, penne lisce)
 100 gr di *kephalotyri* o Parmigiano-Reggiano grattugiato
 1 grossa cipolla
 1 bicchiere di olio extra vergine di oliva
 Sale e pepe
 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
 Origano
 2 foglie di alloro
 1 carota
 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
 1 grosso pomodoro maturo
 2 uova
 Per la besciamella:
 2 uova, 80 gr di farina, 80 gr di burro, 500 ml di latte, noce moscata, sale, pepe e 150 gr di formaggio grattugiato.

Le due ricette provengono dall'isola di Corfù, fisicamente e sentimentalmente molto vicina al nostro paese, ma sono comuni a tutta la Grecia e fra i Greci all'estero.¹²⁰

Preparazione:

Brunire la carne in una padella spessa, senza grassi. Aggiungere l'olio con la cipolla tritata, la carota grattugiata, il prezzemolo, l'origano e l'alloro, il pepe, un po' di sale e circa 200 ml d'acqua. Stufare per almeno 20 minuti, aggiungere il pomodoro e la conserva e continuare a cuocere per circa 10 minuti. Cuocere la pasta al dente, ungere con olio una pirofila e versarvi la pasta. Sbattere la uova, versarle sopra la pasta e spolverare con il formaggio. Versare ora metà del ragù di carne. Mescolare con la pasta e premere bene sul fondo della casseruola. Versare il resto della carne stufata e creare così il secondo strato. Preparare la besciamella, lasciandola liscia e cremosa e versarla sulla preparazione. Salare, pepare, cospargere di formaggio e spruzzare un po' d'acqua per evitare una doratura troppo veloce. Passare in forno moderato per almeno 40 minuti e lasciare intiepidire prima di servire.

¹²⁰ Un libro istruttivo e piacevole di ricette, ma anche e soprattutto di narrazione storica e sociale che riguarda l'isola di Corfù è JAMES CHATTO, W.L. MARTIN, *A kitchen in Corfu*, London, Weidenfeld and Nicolson, 1993.

Stifado - stufato di coniglio

Per 6 persone

Ingredienti:

1 grosso coniglio, anche selvatico
1 ½ kg. di cipolline borettane
1 bicchiere di olio extravergine di oliva
½ bicchiere di buon aceto di vino
3 spicchi d'aglio
2 foglie di alloro
2 pomodori maturi
Sale e pepe

Preparazione:

Dividere il coniglio in porzioni e disporle in una casseruola con metà dell'olio, coprire con acqua e cuocere coperto, a fuoco basso, per circa un'ora. Spellare le cipolline e soffriggerle nel rimanente olio dentro una pirofila. Estrarre

la carne dal suo sugo e unirla alle cipolline con l'alloro, i pomodori spezzettati e pepare. Versare il liquido di cottura e tanta acqua quanta ne serve per coprire la carne. Mettere in forno il tegame scoperto per circa un'ora finché l'acqua non sia quasi completamente evaporata perché lo *stifado* deve risultare abbastanza asciutto. A questo punto spruzzare con l'aceto, mettere il coperchio e scuotere bene il tegame per distribuire il condimento. Fare riposare per almeno 10 minuti e servire. Il giorno dopo, riscaldato, è ugualmente ottimo. Il coniglio è sempre stato, nei secoli, un alimento importante in sostituzione o in aggiunta alle altre fonti di proteine animali, specie nelle isole greche, ma anche in terraferma. Usando la stessa tecnica, si preparano anche lo spezzatino di vitello e di agnello.



Capesante (foto Andrea Scardova)

CINQUE RICETTE PER CINQUE SIGNORE

Abbiamo parlato in queste pagine di musicisti, compositori, direttori d'orchestra e grandi interpreti. Con l'eccezione di Maria Callas, si tratta solo di uomini. Abbiamo anche accennato ad alcune donne, in genere legate al mondo della musica, ma soprattutto a questo o a quel musicista o compositore. È giunto il momento di dedicare a queste signore spazio e soprattutto ricette. Quelle che seguono sono dunque cinque ricette ispirate rispettivamente a Isabella Colbran e a Olympe Pélissier, prima e seconda moglie di Gioachino Rossini; a Maria Malibran, mezzosoprano e grande interprete di Rossini e Bellini; a Giuseppina Strepponi, apprezzato soprano e seconda paziente moglie di Giuseppe Verdi e ad Anna Lolli, cantante e musa di Pietro Mascagni.

*Torta di riso "Isabella"*¹²¹

Ingredienti:

250 gr di riso
120 gr di zucchero
50 gr di scorza di cedro candita, tagliata a dadini

¹²¹ Isabella Colbran, da Madrid (1785-1845). Contralto e soprano lirico, interprete rossiniana. Accademica Filarmonica a Bologna. Nel 1822 sposa Rossini a Castenaso, presso Bologna.

50 gr di mandorle spellate e tritate
3 uova sbattute
½ litro di latte
50 gr di burro
Buccia di arancia grattugiata
Pangrattato
Liquore alchermes

Preparazione:

Bollire il latte con il riso, lo zucchero e un po' di buccia di arancia fino a che il composto non è più liquido. Raffreddare e unire canditi, mandorle e buccia di arancia, mescolando. Versare il composto in un tegame da forno rettangolare, imburato e cosparso di pangrattato. Cuocere in forno a 200° per almeno ½ ora, avendo cura di inserire un pentolino d'acqua sul fondo per non far troppo asciugare la preparazione. Sfnare e bagnare con l'alchermes. Lasciare raffreddare la torta, tagliarla a losanghe – dette a Bologna *mandlèine*, mandorline – e servire infilzando ogni porzione con uno stecchino. Al posto dell'alchermes c'è chi usa il maraschino, ma non è la stessa cosa.

La torta è detta anche "degli addobbi" in quanto si usava offrirli agli ospiti in onore delle feste decennali delle parrocchie bolognesi. Nell'occasione le finestre e i balconi nelle vie

del territorio parrocchiale in festa venivano pavesate con drappi e tappeti rossi.

Capesante "Olympia" ¹²²

Noix de Saint-Jacques aux truffes noires

Ingredienti:

40 gr di tartufi neri spazzolati
18 molluschi e 6 conchiglie di capesante
700 gr di porro
60 gr di burro
20 cc di crema di latte
Sale e pepe

Preparazione:

In una padella fare fondere per qualche minuto i porri – solo la parte bianca – lavati e tritati. Aggiungere la crema di latte, salare e pepare e far sobbollire per 4 minuti. Aggiungere qualche lamella di tartufo. Mettere da parte. In una padella far dorare i molluschi nel burro, un minuto per parte. Ripartire il composto di porro nelle conchiglie vuote, depositarvi i molluschi e il resto del tartufo a lamelline. Aggiustare di sale e pepe, se necessario, e servire.

¹²² Olympe Pélissier, da Parigi (1799-1878). Musa di Gioachino Rossini, lo sposò nel 1842. Abitò nel palazzetto rossiniano in Strada Maggiore, a Bologna e poi con Rossini a Parigi.

Oeufs pochés "Maria" ¹²³ con salsa bernese

Ingredienti:

8 uova affogate
75 g di pisellini fini
100 g di fagiolini
1 mazzetto di punte di asparagi verdi
40 g di burro
cerfoglio
per la salsa:
Rossi d'uovo
Dragoncello
Vino bianco secco
Aceto di vino bianco
Pepe bianco
Burro
Sale

Preparazione:

Tagliare fagiolini e asparagi a tocchetti di un centimetro e cuocerli in acqua. Fare altrettanto con i pisellini. Scolare le verdure e saltarle nel burro. Sistemare le verdure in scodelline individuali e disporvi sopra le uova affogate. Nappare con la salsa. Spolverare di cerfoglio fresco sminuzzato e servire.

¹²³ Maria Malibran, da Parigi (1808-1836), nata Maria Felicita Anna García. Mezzosoprano, soprano "di bravura", compositrice e ritrattista. Fu grande interprete rossiniana e belliniana, allieva di Padre Mattei e Accademica Filarmonica a Bologna. Una ricetta originale di *Oeufs pochés*, dedicata alla cantante dallo chef Paul-Henry Pellaprat, si trova nel suo manuale *L'arte della cucina moderna*, cit., p. 355.



G. Cenestrelli, *Ritratto di Maria Malibran*,
Museo Internazionale e Biblioteca della Musica, Bologna

Maccheroncini gratinati *“Giuseppina”*¹²⁴

Per 4 persone

Ingredienti:

400 gr di sedanini rigati
150 gr di burro
100 g di Parmigiano-Reggiano grattugiato
3 cucchiaini di farina
75 cl di latte
Pangrattato
Noce moscata
1 cipolla tritata fine
100 g di burro

¹²⁴ Giuseppina (Clelia Maria Josepha) Strepponi, da Lodi (1815-1897). Soprano, interprete verdiana. Dal 1859 moglie di Giuseppe Verdi.

120 gr di funghi champignon
120 gr di punte di asparagi
120 gr di prosciutto di Parma

Preparazione:

Preparare una besciamella un po' "lenta" nel modo seguente: sciogliere in una casseruola 50 grammi di burro, aggiungendo la farina poco alla volta e mescolando col cucchiaino di legno. Cuocere a fuoco basso per un paio di minuti, quindi, sempre mescolando, versare poco a poco il latte caldo e condire con pizzico di sale e noce moscata. Proseguire la cottura a calore molto moderato fino a che la salsa si sarà addensata leggermente presentandosi liscia, vellutata e senza grumi.

Tritare finemente la cipolla. Tagliare a fettine i funghi. Passare gli asparagi in acqua bollente salata e lasciarli raffreddare. Il prosciutto va finemente tritato. Passare rapidamente il tutto in una padella con poco burro. Cuocere i maccheroni in acqua bollente leggermente salata, scolarli al dente, metterli in una terrina e aggiungere 50 grammi di burro, quasi tutta la salsa besciamella preparata e due cucchiaini di Parmigiano-Reggiano grattugiato. Unire il condimento di funghi e asparagi e mescolare bene gli ingredienti. Finire con un po' di besciamella e formaggio grattugiato. Ungere una pirofila con 20 grammi di burro, spolverare con pane grattugiato e versarvi i maccheroni, ricoprire la superficie col resto della salsa besciamella e altro Parmigiano-Reggiano grattugiato. Passare nel forno molto caldo. Servire quando sulla superficie si è formata una crosticina dorata.

Tagliatelle verdi "Annuccia" ¹²⁵

Per 4-5 persone

Ingredienti:

500 gr di farina

4 uova

300 gr di spinaci lessati, strizzati e tritati con la lunetta

600 gr di carni bianche macinate o tagliate fini con la coltellina (pollo, faraona, coniglio, vitello, maiale)

Sedano, carota e cipolla tritati

250 gr di fave fresche piccole, già liberate dal loro baccello

1 bicchiere di vino bianco (albana secco)

Burro e olio

Sale e pepe

Parmigiano-Reggiano o pecorino di Romagna

Preparazione:

Tirare una sfoglia non troppo sottile con farina, uova e spinaci. Arrotolarla e con la *curtlèina*, la coltellina, realizzare le tagliatelle, tenendole un po' strette. In un tegame di coccio rosolare le verdure in olio e burro o in solo olio. Aggiungere le carni macinate e ben mescolate. Far prendere colore, girando di tanto in tanto col cucchiaino di legno. Salare e pepare. Sfumare con il vino bianco e lasciar sobbollire a fuoco bassissimo per due o tre ore, aggiungendo acqua tiepida o latte se il ragù tende ad asciugarsi troppo.

Cuocere le tagliatelle in acqua salata, scolarle e condirle con il ragù, le fave fresche e il formaggio grattugiato. Aggiungendo concentrato di pomodoro sciolto in acqua o passata mentre il ragù cuoce, si ottiene la versione "in rosso" del piatto.

¹²⁵ Anna Lolli, da Bagnara di Romagna (1888-1973). Corista lirica, musa di Pietro Mascagni.



Elenca delle ricette

A		I	
Anolini alla parmigiana	54	Insalata benedetta	14
B		Involtini di spaghetti alla Norma	86
Barbajata	13	M	
Biscotti del fornaio	80	Maccheroncini gratinati "Giuseppina"	113
Brasato al vino bianco	69	Malfattini	40
Brodo di giuggiole	68	Minestra di cardi	27
C		Minestra di rape e fagioli	69
Capesante "Olympia"	112	Minestra di riso e fagioli	49
Cappellacci di zucca	64	N	
Charlotte con composta di pere	83	Noccioline di semolino	19
Ciambella romagnola	44	O	
Cinghiale stufato al vino rosso	94	Oeufs pochés "Maria" con salsa bernese	112
Cotoletta alla milanese	10	P	
F		Pane al burro	98
Fagiano alla crema	57	Pappardelle all'Aretina	38
Faraona con farcia di castagne e sciroppo di melagrane	68	Passatelli in brodo	103
Fritto negli stecchini	14	Pasticcio di maccheroni all'uso di Ferrara	63
G		Pastisio – Pasticcio di maccheroni	108
Gnocco fritto	100	Pesche Melba	46
Gramigna con la salsiccia	104	Piada o piadina	76
		Pinza	71
		Pisarei e fasò	29
		Pollastra alla Rossini	23

R

Risotto Giuseppe Verdi	32
Risotto Giuseppe Verdi (versione Pellaprat)	33

S

Salamina da sugo o salama ferrarese	64-66
Sardoncini nel coccio	70
Sformato della signora Adele	89
Sformato di Frau Cosima	91
Spaghetti alla Norma alla catanese	86
Spalla cotta	34
Spongata	58
Spuma di mortadella	22
Spuma di prosciutto e pollo	22
Stifàdo – stufato di coniglio	109
Stracotto alla parmigiana	55
Suprême di cappone	36

T

Tagliatelle al prosciutto	39
Tagliatelle verdi “Annuccia”	114
Torta di datteri	46
Torta di riso “Isabella”	111
Torta Guglielmo Tell	17
Tortelli di erbette	52
Triglie alla livornese	41
Trippa alla parmigiana	30

V

Verdure all’olio e salamina	66
-----------------------------	----

Z

Zabaione	70
Zuppa al piatto	50
Zuppa di legumi <i>Marie Louise</i>	49

Bibliografia di riferimento

- ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, *Ricettario della cucina regionale italiana*, Milano, Touring club italiano, 2001.
- VINCENZO AGNOLETTI, *Manuale del credenziere, confetturiere e liquorista di raffinato gusto moderno*, Roma, Ajani, 1831.
- GIULIO CARLO ARGAN, *Storia dell'arte italiana*, 3 voll., Firenze, Sansoni, 1968.
- JEAN-PAUL ARON, *Le mangeur du XIX^{ème} siècle*, Paris, Laffont, 1973; traduzione italiana: *La Francia a Tavola dall'Ottocento alla Belle Epoque*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1978.
- L'Arte del Settecento emiliano. La pittura. L'Accademia Clementina*, catalogo della X biennale d'arte antica, Bologna, Alfa, 1979.
- L'Arte della cucina in Italia. Libri di ricette e trattati sulla civiltà della tavola dal XIV al XIX secolo*, a cura di Emilio Faccioli, Torino, Einaudi, 1987.
- PELEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Si vende in Firenze presso l'autore, presso R. Bemporad & figli (Firenze, Tipografia Salvatore Landi), 1911.
- PELEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Introduzione e note di Piero Camporesi*, Torino, Einaudi, 1995.
- PELEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Edizione progressiva*, a cura di Alberto Capatti, Bologna, IBC – Editrice Compositori, 2012.
- FRANCESCO ANSELMO ATTARDI, ELISA DE LUIGI, *Celeste Aida cuoca divina*, Milano, Golosia & C., 1998.
- ALESSANDRO BARICCO, *L'anima di Hegel e le mucche del Wisconsin. Una riflessione su musica colta e modernità*, Milano, Feltrinelli, 1966.
- ALESSANDRO BARICCO, *Il genio in fuga*, Torino, Einaudi, 1997.
- THIERRY BEAUVERT, *Rossini, les péchés de gourmandise*, Paris, Flammarion, 1997.
- WANDA BERGAMINI, *Nuovissima guida ai monumenti di Bologna*, Bologna, Cappelli, 1972.
- EMILIE BERTRAND, *500 desserts de A à Z*, Paris, Solar, 2000.
- Bologna, nobile patria di aggressioni e di mortadelle*, in *Rossini 1792-1992*, mostra storico-documentaria, Perugia, 1992, catalogo a cura di Mauro Bucarelli, Milano, Electa, 1992.
- ADA BONI, *Il Talismano della felicità*, Roma, Preziosa, 1925, poi Colombo, 1929-1999.
- ALDO BUZZI, *L'uovo alla Kok*, Milano, Adelphi, 2002.

- LAURA CALLEGARI HILL, *L'Accademia Filarmonica di Bologna, 1666-1800: statuti, indici degli aggregati e catalogo degli esperimenti d'esame nell'archivio, con un'introduzione storica*, Bologna, A.M.I.S., 1991.
- PIERO CAMPORESI, *Il paese della fame*, Bologna, Il Mulino, 1978.
- ALBERTO CAPATTI, *Il boccone immaginario*, con una prefazione di Massimo Montanari, Bra, Slow Food, 2010.
- ALBERTO CAPATTI, *Pellegrinaggio da Forlimpopoli a Firenze*, in *La Via Artusiana. Una lunga tagliatella tra Romagna e Toscana*, a cura di Roy Berardi, Cesena, Prima Pagina, 2012.
- GUGLIELMO CAPECCHI, *La cucina popolare parmigiana*, Parma, Arte Grafica Silva, 1985.
- BARBARA CARBONE, *La Divina in cucina. Il ricettario segreto di Maria Callas*, Milano, Trenta editore, 2006.
- LUIGI CARNACINA, *Il Carnacina*, a cura di Luigi Veronelli, Milano, Garzanti, 1980.
- DECIO GIULIO RICCARDO CARUGATI, GIÒ POZZO, *La cucina gioiosa*, Vigevano, Diakronia, 1992.
- VITO CAVALLINI, *A tavola col Duca d'Este*, Ferrara, SATE, 1980.
- FRANCO CAZZOLA, *La città e il pane: produzioni agricole e consumi alimentari a Ferrara fra medioevo ed età moderna*, in *A tavola con il Principe*, Ferrara, Corbo, 1988.
- PAOLA CECCHINI, *In Cucina con Rossini. Ricette, lettere, aneddoti, motti, frizzi e bisticci del Cigno Pesarese*, Ancona, Tecnoprint, [1996?].
- MONICA CESARI SARTONI, *La cucina imolese in tempo di baccanale. I piaceri della frutta*, Imola, Comune di Imola, 1992.
- MONICA CESARI SARTONI, ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI, *La cucina bolognese*, Roma, Newton Compton, 1996.
- MONICA CESARI SARTONI, ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI, *Il "Grand Tour" dei sapori. Antologia del viaggio in Italia e menù regionali*, Imola, Galeati, 1994.
- JAMES CHATTO, W.L. MARTIN, *A kitchen in Corfu*, London, Weidenfeld and Nicolson, 1993.
- Chroniques et légendes des rues de Paris*, Paris, Édouard Fournier, 1864.
- LEO CODACCI, *Itinerari nell'antica cucina toscana*, Milano, Idea Libri, 1995.
- Le Cordon Bleu at Home The New French Cookery Course*, London, Ebury Press, 1997.
- VINCENZO CORRADO, *Il cuoco galante, opera meccanica dell'oritano Vincenzo Corrado*, Napoli, Stamperia Raimondiana, 1773.
- GIAMPIERO CUPPINI, ANNA MARIA MATTEUCCI, *Ville del Bolognese*, Bologna, Zanichelli, 1969.
- GIORGIO CUSATELLI, *Ucci, ucci: piccolo manuale di gastronomia fiabesca*, Milano, Emme, 1983.
- Dai ponti di Parma. Storia, costumi e tradizioni*, a cura di Giorgio Cusatelli, Bologna, Alfa, 1965.
- Delizie Estensi. Architetture di villa nel Rinascimento italiano ed europeo*, a cura di Francesco Ceccarelli e Marco Folini, Firenze, Olschki, 2009.

- FIAMMETTA DI NAPOLI OLIVER, *La grande cucina siciliana*, Milano, Moizzi, 1976.
- JUNE DI SCHINO, FURIO LUCCICHENTI, *Il cuoco segreto dei Papi. Bartolomeo Scappi e la Confraternita dei Cuochi e dei Pasticceri*, presentazione di Tullio Gregory, Roma, Gangemi, 2007.
- GABRIELE DUMA, GRAZIA NIDASIO, *Rossini a Bologna*, Bologna, BUP, 2008.
- VITTORIO EMILIANI, *Il furore e il silenzio. Vite di Gioachino Rossini*, Bologna, Il Mulino, 2007.
- GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, Paris, Flammarion, 1993.
- GEORGES AUGUSTE ESCOFFIER, *Le livre des Menus. Complément indispensable du Guide culinaire*, Paris, du Felin, 1996.
- Frescobaldi e il suo tempo nel quarto centenario della nascita*, Venezia, Marsilio, 1983.
- ANTONIO FRIZZI, *La Salameide. Poemetto giocoso con le note*, Venezia, Guglielmo Zerletti, 1772.
- CLAUDIA GIACOMETTI, *Antologia dialettale: il pane, la casa e la famiglia contadina*, San Marino di Bentivoglio, Istituzione Villa Smeraldi Museo della civiltà Contadina, 2005.
- CESARE GNUDI, *L'ideale classico. Saggi sulla tradizione classica nelle pitture del Cinquecento e del Seicento*, Bologna, Alfa, 1981.
- Il grande mosaico della cucina italiana*, Milano, Touring club italiano, 2009.
- Il Guercino (Giovanni Francesco Barbieri, 1591-1666)*, a cura di Denis Mahon e Cesare Gnudi, Bologna, Ente bolognese manifestazioni artistiche, 1968.
- Guido Reni 1575-1642. Catalogo della mostra, Bologna, Nuova Alfa Editoriale, 1988.
- IOANNA IKONOMOU-AGORASTOU, *Lo spirito europeo ne Il viaggio a Reims di Rossini*, «Studi (e testi) italiani», n. 7, 2001.
- L'impresa di Alfonso II, Saggi e documenti sulla produzione artistica a Ferrara nel secondo Cinquecento*, a cura di Jadranka Bentini e Luigi Spezzaferro, Bologna, Alfa, 1987.
- Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro. "Libro di casa" di una famiglia reggiana del Settecento*, a cura di Giulio Bizzarri, Eleonora Bronzoni, Bologna, Il Lavoro Editoriale, 1986.
- GIUSEPPE MANTOVANO, *Il banchetto rinascimentale: arte magnificenza, potere*, in *A tavola col Principe*, Ferrara, Corbo, 1988.
- GIOVANNI MANZONI, *Così si mangiava in Romagna. Cucina di una vecchia famiglia nobiliare*, Lugo di Romagna, Walberti, 1986.
- GUALTIERO MARCHESI, *Tartufi bianchi e tartufi neri*, in *Il codice del buongustaio*, [s.l., s.n., 2003?].
- Mascagni ritrovato 1863-1945: l'uomo, il musicista*, mostra a cura di Caterina Criscione e Learco Andalò, catalogo a cura di C. Criscione, Milano, Sonzogno, 1995.
- MASSIMO MILA, *Breve storia della musica*, Torino, Einaudi, 1964.

- MARCO MINGHETTI, *Miei ricordi*, vol. 1 *Dalla puerizia alle prime prove nella vita pubblica (Anni 1818-1848)*, quarta ed., Torino, L. Roux, 1889.
- ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI, *La cucina dell'Emilia Romagna*, Roma, Newton Compton, 1993.
- PAOLO MONELLI, *Il ghiottone errante: viaggio gastronomico attraverso l'Italia. Con 97 disegni di Novello*, Milano, Garzanti, 1947.
- MASSIMO MONTANARI, *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Roma-Bari, Laterza, 1993.
- Mozart a Bologna. Tra Villa Pallavicini e Accademia Filarmonica*, a cura di Luigi Verdi, Bologna, Tipolitografia Musiani, 2000.
- CARLO MUSI, *El mi canzunett: parole e musica*, Bologna, G. Brugnoli & figli, 1916.
- Nell'età di Correggio e dei Carracci. Pittura in Emilia nei secoli XVI e XVII*, catalogo della mostra, Bologna, Nuova Alfa Editoriale, 1986.
- GIOVANNI NELLI, *Il Re dei Cuochi. Trattato di gastronomia universale*, Milano, Luigi Patuzzi, 1932.
- La nuova enciclopedia della musica*, Milano, Garzanti, 1987.
- Palazzo Malvezzi tra storia arte e politica*, con una presentazione di Giulio Carlo Argan, Bologna, PdB edizioni, 2001.
- Parma a Toscanini*, a cura di Mario Medici, Parma, Comitato Onoranze Comune di Parma, 1958.
- GIOVANNI PASCOLI, *Nuovi poemetti*, in *Poesie*, vol. 1, Milano, Mondadori, 1974.
- PAUL-HENRY PELLAPRAT, *L'arte della cucina moderna*. Traduzione, revisione e integrazioni di Natale Rusconi, Firenze, Sansoni, 1977.
- RINO PENSATO, ANTONIO TOLO, *Lo scaffale del gusto. Guida alla formazione di una raccolta di gastronomia italiana (1891-2011) per le biblioteche*, Bologna, IBC – Editrice Compositori, 2011.
- La Pinacoteca di Cento*, a cura di Fausto Gozzi, Bologna, Alfa, 1987.
- GRAZIANO POZZETTO, *La Gastronomia del Parco del Po*, prefazione di Giorgio Celli, Padova, Muzzio, 1997.
- GRAZIANO POZZETTO, *La salama da sugo ferrarese*, Rimini, Panozzo, 2002.
- GIUSEPPE RADICIOTTI, *Aneddoti rossiniani autentici*, Roma, A. F. Formiggini, 1929.
- GIUSEPPE RADICIOTTI, *Gioacchino Rossini: vita documentata, opere ed influenza su l'arti*, Tivoli, Arti grafiche Majella di Aldo Chicca, [s.d.].
- EDUARDO RESCIGNO, *Dizionario rossiniano*, Milano, Rizzoli, 2002.
- Il restauro del Nettuno, la statua di Gregorio XIII e la sistemazione di piazza Maggiore nel Cinquecento*, Bologna, Minerva, 1999.
- JEAN-FRANCOIS REVEL, *3000 anni a tavola*, Milano, Rizzoli, 1979.
- GIOVANNI RIGHI-PARENTI, *La cucina toscana*, 2 voll. Roma, Newton Compton, 1995.

- CLAUDIA RODEN, *The Book of Jewish Food. An Odyssey from Samarkand and Vilna to the Present day*, London, Viking Press, 1997.
- GIOVANNI BATTISTA ROSSETTI, *Dello scalco. Del Signor Gio. Battista Rossetti, Scalco della Serenissima madama Lucretia d'Este Duchessa d'Urbino*, In Ferrara, appresso Domenico Mammarello, 1584.
- Rossini 1792-1992, *mostra storico-documentaria*, Perugia, 1992, catalogo a cura di Mauro Bucarelli, Milano, Electa, 1992.
- GIOACHINO ROSSINI, *Lettere e documenti*, a cura di Bruno Cagli e Sergio Ragni, Urbino, Fondazione Rossini, 1992-2000.
- GIOACHINO ROSSINI, *Lettere inedite e rare di G. Rossini*, per cura di Giuseppe Mazzatinti, Imola, Tip. d'Ignazio Galeati e figli, 1892.
- Lo scaffale dei sapori*, a cura di Rosaria Campioni, Dossier «IBC», XVIII, 2011, n. 3.
- BARTOLOMEO SCAPPI, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, Cuoco Secreto di Papa Pio V*, Venezia, Michele Tramezzino, [1570?].
- EUGENE SCRIBE, *Rossini à Paris, ou Le grand diner, à-propos-vaudeville en un acte*, Paris, Pollet, 1823. Edizione Italiana in *Teatro di Eugenio Scribe tradotto dal francese. Parte prima*, vol. X, Bologna, Tipografia del Genio, 1834.
- EMILIO SERENI, *Storia del paesaggio agrario italiano*, Bari, Laterza, 1972.
- MARGHERITA SIMILI, VALERIA SIMILI, *Pane e roba dolce. Un classico della tradizione italiana*, Milano, Vallardi, 2007.
- MARIO SOLDATI, *Vino al vino. Alla ricerca dei vini genuini*. Con disegni di Francesco Tabusso, Milano, Mondadori, 1981.
- ALBANO SORBELLI, *Bologna negli scrittori stranieri*, Bologna, BUP, 2007.
- PAOLO SORGINELLI, *Gli Italiani e il cibo. Dalla polenta al cracker*, Milano, Bruno Mondadori, 1999.
- CARLO STEINER, *Il ghiottone lombardo. Costumanze, tradizioni e ricette della buona tavola lombarda*, Milano, Bramante, 1964.
- STENDHAL (Marie-Henry Beyle), *Vie de Rossini*, Paris, A. Boulland, 1824; traduzione italiana: *Vita di Rossini*, a cura di Mariolina Bongiovanni Bertini, Torino, EDT, 1992.
- VINCENZO TANARA, *L'economia del cittadino in villa*, Venezia, Stefano Curti, 1674.
- ALEXANDRA G. ÜRTLER, CHRISTOPHER WAGNER, *Das neue Sacher Kochbuch, englische Ausgabe. Favorite Austrian Dishes*, Wien, Pichler Verlag, 2005.
- GIUSEPPE VERDI, *Lettere*, a cura di Eduardo Rescigno, illustrazioni di Giuliano Della Casa, Torino, Einaudi, 2012.
- La Via Artusiana. Una lunga tagliatella tra Romagna e Toscana*, a cura di Roy Berardi, Cesena, Prima Pagina, 2012.



L'Emilia-Romagna
celebra i 200 anni
dalla nascita
di Giuseppe Verdi



ISBN 9788897281153