

## Opzione musica



### La fame vien suonando

di Emy Bernecoli

**T**eatro la Fenice di Venezia, 6 febbraio 1813: è la prima del Tancredi di Rossini. L'aria "Di Tanti Palpiti", scritta in attesa della cottura del risotto in un ristorante della laguna, divenne presto l'aria più in voga in tutta Europa.

*"Mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera comica che è la vita".*

Il compositore pesarese fu uno dei più importanti creatori del bel canto ma anche un appassionato di cucina. Durante gli anni trascorsi a Parigi fu amico del cuoco più famoso dell'epoca Antonin Careme, che gli dedicò una infinità di piatti. Auguste Escoffier, autore del libro di ricette divenuto la

bibbia della cucina moderna, dedicò a Rossini talmente tante ricette che si potrebbero compilare interi menù di "leccorniose orchestrazioni".

Il gastronomo Waverley Root diceva: "Un pasto italiano è come l'opera!". Musica e cucina sembrano essere due arti intrecciate a filo doppio. Da una parte grandi compositori che amano la buona cucina e come Rossini creano le proprie ricette per sé e per gli amici, dall'altra illustri *gourmet* che pescano nel vocabolario musicale per descrivere al meglio le delizie del palato.

Anche Puccini coltivò sempre il piacere nell'arte del cucinare. Assieme all'amico Mascagni durante gli studi milanesi preparava pasta alle anguille o aringhe coi ravanelli, come pure dopo il successo, nella casa di Torre del Lago, cucinava egli stesso per la sua nutrita schiera di amici fagiani arrosto e pernici fritte.

E di nuovo: Puccini e Mascagni che discutono in un ristorante di Milano su quale sia il migliore tra il piatto di caciucco livornese o la folaga rosolata lucchese, oppure un Rossini apprensivo che si alza più volte durante la conversazione con Richard Wagner giusto per "innaffiare" la lombata di capriolo.

È sintomatico il fatto che Rossini dichiarò di aver pianto soltanto tre volte nella vita: quando fischiarono alla sua prima opera, quando sentì suonare l'amico Paganini e quando, durante una gita in barca, gli cadde in acqua un tacchino ripieno di tartufi.

Come testimonia un manoscritto autografo conservato presso la Library of Congress di Washington, oltre ai 24 Capricci per violino, anche Paganini compilò una sua personale ricetta del sugo di manzo per i ravioli alla geno-

vese. Tra gli ingredienti è previsto l'uso del pomodoro, di cui Paganini fu promotore e cultore in cucina, in un'epoca in cui questo ortaggio iniziava ad imporsi come alimento.

Johan Strauss compose una cotoletta-polka in nome della famosa cotoletta impanata.

Antonio Salieri, della nostra Legnago, era un grande appassionato di marron glacé e il veneziano Antonio Vivaldi non poteva rinunciare al risotto in tutte le sue interpretazioni e al pesce, usato in circa 220 piatti durante l'epoca barocca.

Seguendo la scala dei profumi musicali, certamente un risotto Risi e Bisi ben si sposerebbe con la *Primavera* dell'op.8 del Prete Rosso, così come quello ai Finferli e Prosecco alle nebbie lagunari evocate nell'*Autunno*.

Grandi compositori e musicisti hanno amato la buona cucina. Suppongo sia perché il cibo riesce a riempire quello spazio creativo già spalancato dalla musica, la quale occupandosi di cullare lo spirito non può certamente occuparsi di lambire lo stomaco.



Gioacchino Rossini in una caricatura di Etienne Carjat del 1858