



Concerto & Degustazione
Aperitivo con degustazione offerto da
MERLOTTA Vignaioli dal 1962

I PASTICCI DI GOLA DI GIOACCHINO ROSSINI
“Il salotto musicale del celebre compositore “gourmet”
tra cibo, vino e ricette”

Programma di sala

La promessa - Canzonetta

Poesia di Pietro Metastasio

· *Introduzione al Rossini “gourmet”: aneddoti e ricette di vita alle origini dell’inedita passione del compositore pesarese per il cibo e per il vino*

Ariette Villageoise

Poesia di J. J. Rousseau

Chanson de Zora, La petite Bohémienne

Poesia di Émile Deschamps

· *La vicenda: l’incontro con il celebre chef Antonin Carême a Parigi*

L’invito. Bolero

Poesia del Conte Carlo Pepoli

La pastorella delle Alpi - Tirolese

Poesia del Conte Carlo Pepoli

· *Rossini “chef”: le sue ricette più famose e acclamate_antipasti e primi*

Péchés de Vieillesse_Vol. 4 _Quatre hors d'oeuvres et quatre mendiants (strumentale)

Il rimprovero - Canzonetta

Poesia di Pietro Metastasio

· *Rossini “chef”: le sue ricette più famose e acclamate_secondi e dolci.*

Péchés de Vieillesse_Vol. 4 _Quatre hors d'oeuvres et quatre mendiants (strumentale)

Mi lagnerò tacendo – Arietta

Poesia di Pietro Metastasio

· *Rossini enologo.“Musique anodine” e “Péchés de vieillesse: Rossini, un quadro clinico di filosofica genialità in musica e in cucina*

L’orgia – Arietta

Poesia del Conte Carlo Pepoli

Bis! La danza_Tarantella napoletana

Poesia del Conte Carlo Pepoli

Paola Matarrese, soprano e conduttrice & Enrico Bernardi, pianoforte
In collaborazione con l’azienda vitivinicola imolese MERLOTTA Vignaioli dal 1962



Gioacchino Rossini grandissimo gourmet

Gioacchino Rossini è stato sia uno dei più importanti creatori del bel canto italiano (oltre trenta opere), sia un devoto appassionato di cucina.

"Non conosco un'occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni". I suoi biografi raccontano che da bambino faceva il chierichetto per bere il vino della messa, o che in giovinezza aveva spesso problemi di denaro perché non sapeva resistere alla tentazione di ristoranti o vini eccellenti. Probabilmente è stato il più grande esperto di culinaria tra gli artisti del pentagramma. A colazione consumava una tazza di caffè latte e un panino, anche se negli ultimi anni preferiva due uova alla coque e un bicchiere di Bordeaux.

La bella casa parigina del compositore veniva frequentata da politici, intellettuali e artisti, come Dumas, Liszt o Verdi. Per loro il maestro "scriveva" armonie culinarie fatte di "accordi corali" cui contribuivano agricoltura e artigianato di mezza Europa. Da Napoli si faceva inviare i maccheroni, da Siviglia i prosciutti, da Gorgonzola il formaggio, da Milano il panettone. I regali più graditi erano le mortadelle e gli zamponi, o comunque roba da mangiare. Indispensabili per l'opera rossiniana, specie sull'insalata e i maccheroni, erano i tartufi spediti da Ascoli da Giovanni Vitali.

Gioacchino sembra che confessò d'aver pianto solo tre volte nella vita: quando gli fischiarono la sua prima opera, quando senti suonare Paganini, e quando durante una gita in barca gli cadde in acqua un **tacchino farcito ai tartufi**.

Rossini si dimostrava molto esigente pure nella scelta del vino. Presso la Biblioteca Laurenziana Medicea di Firenze è custodito un menu, redatto dallo stesso compositore, particolarmente interessante per l'attento abbinamento dei vini ai piatti: il Madera ai salumi, il Bordeaux al fritto, il **Reno al pasticcio freddo**, lo Champagne all'arrosto, l'Alicante e la Lacrima a frutta e formaggio.

Durante la sua eccezionale vita parigina Rossini conobbe anche *Antonin Carême*, il cuoco più famoso del suo tempo. L'occasione fu una visita dai Rothschildt, e da allora fra i due nacque la grande stima reciproca, che spinse lo chef ad affermare come nessuno al mondo capiva la sua cucina meglio del compositore.

Una volta che Rossini era a Bologna, Carême, forse per nostalgia di un così fine intenditore, gli inviò per corriere diplomatico un **pasticcio di fagiano ai tartufi** accompagnato dal messaggio: «Da Carême a Rossini». Il Maestro rispose con una composizione musicale indirizzata: «Da Rossini a Carême». Nei ristoranti alla moda un tavolo era sempre riservato per il musicista ed i suoi amici. Quando Gioacchino entrava in un locale, era uso stringere la mano al maitre, salutare il sommelier, tutti i camerieri, ed infine, prima di sedersi al tavolo, omaggiare lo chef.

Fu forse anche per questo rispetto dell'arte culinaria se all'illustre gastronomo vennero dedicate diverse preparazioni: maccheroni, insalata, cocktail e filetti, come i "tournedos" sembra creati addirittura da Carême.

Con il capolavoro del Guglielmo Tell (1829), Rossini decise di tacere musicalmente per sempre, così durante i trentanove anni di vita che seguirono, la sua creatività si manifestò soprattutto in campo gastronomico.

Narra il suo biografo Giuseppe Radiciotti che una sera, al termine di un concerto a cui il compositore aveva assistito, gli si avvicinò una signora: «Oh, Maestro! Posso finalmente contemplare quel volto geniale, che non conoscevo se non nei ritratti! Non si può sbagliare: avete nel cranio il bernoccolo della musica; eccolo là».

«E che ve ne pare di quest'altro, signora? - rispose Rossini battendosi il ventre - Non potete negare che sia ancor più visibile e sviluppato. E infatti il mio vero bernoccolo è quello della gola».

Da "TaccuiniStorici.it" testata di Alex Revelli Sorini

Rivista multimediale curata in collaborazione con l'Accademia Italiana