

Rossini

in teatro e in cucina

“Crescendo” orchestrale e gastronomico

Andrea Maia

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino

In copertina: ©istockphoto.com/vectortatu

ISBN: 978-88-6580-495-7

© 2023

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel. 011 5211790

info@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Un chierichetto birichino

Il 29 febbraio 1792, evidentemente in un anno bisestile (e pochi mesi dopo la morte precoce di Mozart) nacque, nella bella cittadina di Pesaro, il degno successore del geniale salisburghese, colui che sarà poi definito, con riferimento al personaggio storico più imponente dell'epoca, il "Napoleone della musica".

Il suo nome era Gioachino Antonio Rossini. I genitori erano poveri e l'infanzia di Gioachino fu decisamente infelice (a sei anni già lavorava). La sua era una famiglia scalcagnata, capeggiata da Giuseppe, soprannominato *Vivazza*, romagnolo (era originario di Lugo): uomo dai bollenti spiriti, frequentatore delle osterie e spesso ospite delle carceri locali per le sue opinioni libertarie, mal sopportate dalle autorità nello Stato della Chiesa, di cui le Marche facevano parte, banditore e suonatore di tromba, povero in canna, simpatizzante della Rivoluzione francese... Ma in casa, come spesso accade, era la madre a guidare la danza. Costei, Anna Guidarini, diciannovenne alla nascita di Gioachino, era bella e intelligente e, come avrebbe di lei raccontato il figlio: *"Cantava a orecchio... era ignorante in materia di musica, ma aveva una memoria prodigiosa. La sua voce era bella e piena di grazia, dolce come il suo aspetto."* Come mai una giovane intelligente e di bell'aspetto si era adattata a sposare "Vivazza", un giovanotto sprovveduto, senza un'attività redditizia e accettabile e che spesso si cacciava nei guai per le sue velleità libertarie?

La risposta è che era incinta e senza dote, quindi doveva accontentarsi, anche se resta incerto se il responsabile della sua condizione fosse davvero Giuseppe (“Sono nato da un corno”, confiderà il compositore con amara ironia ad un amico). Gioacchino era legato alla madre da un reciproco amore fortissimo, mentre con il padre – o supposto tale – i rapporti divennero presto difficili, fin da quando a sei anni il bambino fu costretto a lavorare presso un fabbro ferraio, di cui ci è giunto il nome, Giulietti, che aveva la sua officina in piazzetta Sant’Ubaldo, col compito di azionare il mantice (e il compositore scherzerà amaramente sulla vicenda, osservando che quel lavoro infantile era comunque servito alla sua formazione musicale, in quanto gli aveva insegnato a rispettare i tempi).

Ma l’avversione nei confronti del genitore era probabilmente dovuta soprattutto al fatto che quel suo supposto padre, dato che il bambino aveva una bella voce, aveva proposto alla madre inorridita di avviare il figlio dodicenne alla carriera prestigiosa... di cantante castrato, utile per acquisire ricchezza, superando così le difficoltà economiche della famiglia (dovute in realtà proprio alla inettitudine del padre stesso), e fama. La sola ipotesi della castrazione faceva inorridire un bambino che, divenuto adulto, avrà (oltre a due matrimoni) una lunga serie di avventure amorose ed erotiche, favorite anche dall’ambiente del teatro d’opera dell’epoca, ove una cantante con disinvolta leggerezza arrivava al palcoscenico passando nel letto di un impresario o di un compositore, tanto più quando questi era giovane e affascinante e in grado di scrivere per la vanitosa soprano o contralto di turno musiche straordinarie, arie fantastiche, variazioni inebrianti.

Il bambino, vivace e intelligente ma poco controllato dai genitori, era anche decisamente discolo; un compa-

gno d'infanzia, quando ormai il nome di Rossini era famoso, mostrava ai conoscenti un bernoccolo sulla nuca dovuto a un colpo di sasso scagliatogli contro con forza e precisione dal futuro compositore; la stessa persona accusava il chierichetto Gioachino, affermando che oltre al servir messa per guadagnarsi qualche soldino, frequentava chiese e sacrestie soprattutto allo scopo di bere abusivamente il vino dalle ampolle. Al di là della probabile motivazione di queste accuse, derivante da invidia e da un evidente complesso di inferiorità, nel riferimento alla "devozione" del bambino si possono individuare le radici della sensibilità religiosa presente in future opere serie (come le due versioni del *Mosè*) e nelle grandi creazioni liturgiche come lo *Stabat Mater* o la *Petite Messe solemnelle*. Quanto all'allusione alla golosità del bevitore del prelibato vino da messa, furtivamente prelevato dalle ampolle delle sacrestie, si può individuare lo spunto iniziale dell'altro aspetto, accanto alla creatività musicale, quello dell'esperienza culinaria e dell'interesse e la passione del cibo (e delle bevande alcoliche), che saranno una caratteristica costante della sua personalità: Rossini sarà infatti, dalla giovinezza fino alla tribolata vecchiaia, non solo un buongustaio, ma anche un originale creatore di ricette prestigiose, che hanno ancora il suo nome nella *haute cuisine* dei nostri cugini d'Oltralpe.

Quanto al precoce interesse e alla sua vocazione per la musica, Gioachino era abituato ad ascoltare le esercitazioni dei genitori. Il padre era suonatore di tromba in banda e di corno in piccole orchestre dei teatri (in quei tempi numerosi anche nelle piccole città della Romagna e delle Marche e assai frequentati, essendo all'epoca uno dei pochi luoghi dedicati al divertimento); la madre, essendo un soprano dal perfetto orecchio musicale, anche se non sapeva leggere le note, aveva una bellissi-

ma voce, che le procurava un notevole successo sul palcoscenico e che il bambino in casa si godeva, quando lei si esercitava, con ebbrezza deliziosa. Grazie dunque ai genitori, due abili artigiani della musica, e all'ambiente in cui il piacere e il gusto canoro erano diffusi anche nelle cittadine come Pesaro, ove la musica era nell'aria, non solo per la condivisa passione del teatro d'opera, ma anche per la consuetudine del canto popolare e delle esecuzioni canore presenti in tutti gli aspetti della vita di chiesa e di piazza, egli cresceva così in mezzo ai suoni e ai canti della musica sacra e di quella profana, allora generalmente praticata a tutti i livelli sociali e la sua vocazione si rafforzava. Questa universale presenza della musica ed in particolare del teatro dell'opera in quel periodo è anche testimoniata dalla struttura architettonica degli edifici teatrali, che allora erano molti nelle grandi città, ma non mancavano nelle città di medie o piccole dimensioni, e in ognuno di quegli edifici c'erano settori dedicati specificamente alle varie classi sociali. I palchi erano riservati alla classe degli aristocratici; le sedie della platea erano per la borghesia e per i benestanti che cominciavano ad arricchirsi; ma anche il popolino e in genere le classi umili avevano il loro spazio nelle panche della "barcaccia", e spesso erano proprio loro, con le grida di approvazione e gli applausi, oppure con le urla e i fischi, a decretare il successo o il fallimento di un'opera lirica. L'evidente vocazione musicale del bambino non era però sostenuta da un vero percorso educativo, a causa della condizione economica della famiglia, e se egli divenne un genio della musica non fu certo per merito dei maestri che il padre gli procurava, come quello che il genitore riuscì ad assumere quando si trasferirono a Bologna, nel 1800 (dopo alcuni mesi di carcere di Giuseppe condannato come filofrancese). Si trattava di un singolare personaggio – oggi direm-

mo – di “barbone”, tale Giuseppe Prinetti, originario di Novara, un tempo maestro di cappella e ormai alcolizzato e pezzente, che trascorreva le notti sdraiato sotto i portici della città; l’originale maestro di spinetta, che si faceva pagare al solo scopo di sostenere la propria costante ubriachezza, affermava, insegnandolo al discepolo, che le scale sulla tastiera si dovessero fare con due sole dita, pollice e indice. E nella vecchiaia, durante i ricevimenti che Rossini offriva all’alta società parigina, il compositore soleva, rievocando la figura del suo primo maestro di spinetta, rifare sulla tastiera, per il divertimento degli ospiti, la strana diteggiatura. Pensiamo ai danni che un simile insegnamento avrebbe potuto causare, se il discepolo, di appena otto anni, non fosse già stato un genio della musica.

A Bologna la famiglia era in pensione nella casa di un pizzicagnolo, e vivere accanto e osservare al lavoro un abile manipolatore delle carni suine contribuiva certamente alla crescente competenza dell’altro Rossini che pure ci interessa, cioè il buongustaio: al gusto per la musica si accompagnava il vivo interesse per il mangiare, in una città tradizionalmente consacrata al buon cibo, ma in cui continuava anche a fiorire l’Accademia musicale più importante del paese, quella che trent’anni prima aveva accolto fra i suoi membri Mozart quattordicenne.

E proprio a quattordici anni, quasi un segno del futuro destino, in qualità di cantante, anche Gioachino fu accolto per acclamazione nell’Accademia bolognese, il 24 giugno 1806. E nella formazione musicale bolognese la sua stella polare, il suo modello ideale, sarà proprio Mozart, accanto a Haydn, studiati con grande attenzione, sui loro spartiti, suonati, trascritti, analizzati, colti nell’idea fondamentale della musica come “bellezza e felicità”. In questo senso, il soprannome che i suoi

avversari utilizzeranno in senso spregiativo, quello di “tedeschino”, possiamo usarlo anche noi, ma nel senso del tutto positivo di attenzione tecnica, di studio, di approfondimento, di applicazione metodica, unita a un’ispirazione fresca e immediata. E che il modello mozartiano fosse fondamentale nella sua creazione come anche nella sua vita, lo rivelò egli stesso in una lettera, quando scrisse: *“Mozart è stato per me la passione della mia giovinezza, la disperazione della mia maturità, la consolazione della mia vecchiaia”*.

I suoi genitori restarono a Bologna per tutta la vita; egli vi rimase per un decennio, frequentando maestri che non lo capivano, e insistevano sulle convenzioni tradizionali, oltre le quali egli stava andando, per cui trovava tediose quanto inutili (e le abbandonò prima del tempo) le lezioni del Padre Mattei, il quale, a sentir le lamentele del giovane... *“lanciò contro di me anatemi su anatemi, chiamandomi il disonore della sua scuola”*. Ma ormai sentiva l’esigenza di respirare l’aria del palcoscenico, ed ebbe l’occasione di conoscere un compositore e direttore d’orchestra, Giovanni Morandi, che, passato a Bologna per salutare sua madre, di cui era uno estimatore, propose al figlio di andare a Venezia con lui. L’invito fu accolto volentieri dal giovanotto, che pensava al carnevale, e alle tante donne belle, annoiate e disponibili, che risiedevano in quella città dedita ai piaceri. A Venezia, che diventerà la sua città prediletta e luogo di tanti futuri successi, trovò l’amore di Ester Mombelli, sostituita poco tempo dopo da Maria Marcolini, contralto di grandi capacità (sarà l’interprete di Isabella ne *L’Italiana in Algeri*). Qualche difficoltà ebbe invece con la contralto Malanotte, che gli fece riscrivere, come vedremo, l’aria più celebre del capolavoro serio giovanile, il *Tancredi*, e che ebbe così il privilegio di eseguirlo per prima, *Di tanti palpiti*.

A Venezia, al teatro San Moisè, il 3 novembre 1810, veniva rappresentata la sua prima opera, una farsa intitolata *La cambiale di matrimonio*, che ebbe un grande successo, per le vivacità melodica e il ritmo incalzante che la caratterizzava; e per essa Rossini fu pagato quaranta scudi: il giovane, prima di allora, non aveva mai visto tanti soldi tutti insieme.

Nella fanciullezza pesarese, oltre a gustare l'ottimo vino delle sacrestie, probabilmente aveva sperimentato alcuni piatti della sua città nativa, di cui presentiamo qui qualche ricetta.

Pasticciata pesarese

Ingredienti:

500 g di girello di vitellone
Sedano, carota, cipolla
400 g di passata di pomodoro
1 bicchiere di vino rosso
Brodo vegetale
Sale, pepe nero, q. b.
Olio extravergine, q. b.

Per prima cosa si rosola la carne, condita con sale e pepe nero, in una casseruola, con sedano, carota e cipolla tritati. Una volta che è ben rosolata, si sfuma con il vino rosso. Unite poi la passata di pomodoro e un mestolo di brodo vegetale e fate cuocere a coperchio chiuso per circa 2 ore. Una volta finita la cottura lasciate raffreddare la carne, poi tagliatela a fettine, che poi rimettete nella salsa di cottura; portate a punto di cottura e poi servite ben caldo.

Zuppa autunnale

Ingredienti:

5-6 funghi champignon
100 g di farro
1 porro
2 carote
50 g di soia
1 cucchiaio di olio vergine
1/2 bicchiere di vino rosso
Rosmarino fresco
Sale grosso, q. b.
acqua

Utilizzate una pentola con bordo alto; versate un filo d'olio, aggiungendovi il porro tagliato a rodelle; aggiungete poi, tagliati a pezzetti, i funghi, le carote e il rosmarino ben tritato; infine versate la soia e il farro e allungate il tutto con acqua abbondante. Quando l'acqua inizia a bollire aggiungete un pizzico di sale grosso, La zuppa deve cuocere per 20-25 minuti a coperchio chiuso. Prima di servire versate ancora un filo di olio crudo.

Ma nel periodo veneziano, oltre a sviluppare il suo interesse per la frequentazione delle donne graziose e disponibili, che si disputavano il bel giovanotto, egli certamente fu pronto a godersi i piatti tipici della cucina veneziana, come i seguenti...

Bigoli con l'anatra

Ingredienti (per 4):

450 g di pasta all'uovo (bigoli)

1 cipolla rossa

1 carota

1 sedano

2 foglie di salvia

1 bicchiere di vino bianco secco

1/2 kg d'anatra

Olio evo, q. b.

Sale, pepe, q. b.

60 g di concentrato di pomodoro

4 bacche di ginepro

Grana grattugiato, q. b.

Tritate cipolla, sedano e carota. Salate e pepate la carne di anatra. Versate l'olio in un grosso tegame e fatevi rosolare l'anatra, quindi mettetela da parte e versate nell'olio il trito di verdure e fatele ammorbidire. Unite poi il vino, il concentrato di pomodoro e le bacche di ginepro e portate a bollore, poi riducetelo a metà.

Rimettete l'anatra nella padella, copritela con acqua e cuocete a fiamma bassa per un'ora e mezza; liberate la carne dalle ossa, tritatela con coltello e rimettetela nel tegame. Fate cuocere i bigoli in acqua bollente salata e conditeli con il sugo di anatra.

Spolverate con il grana e gustatevi i bigoli coll'anatra belli caldi.

Risi e bisì

Ingredienti (per 4 persone):

360 g di riso vialone nano

1 kg di piselli

1 cipolla

6 cucchiari di olio evo

100 g di pancetta

1,5 l di brodo vegetale

Prezzemolo, q. b.

Sale, pepe, q. b.

Parmigiano grattugiato, q. b.

Lavate e sciacquate i piselli, scolateli; tagliate la cipolla a pezzetti, tritate il prezzemolo, tagliate a cubetti la pancetta. In un grosso recipiente mettete l'olio, metà del burro, poi unite la cipolla e fatela appassire; mettete pancetta e prezzemolo, mescolate e fate rosolare, poi aggiungete i piselli, l'olio d'oliva, versate il brodo vegetale, portate a bollore; infine aggiungete il riso e un po' di sale; abbassate la fiamma e fate cuocere per il tempo indicato sulla confezione del riso. Durante la cottura mescolate spesso ed eventualmente aggiungete altro brodo. Finita la cottura, aggiungete il burro rimasto, il parmigiano grattugiato e spruzzate con il prezzemolo tritato. Ora potete servire a tavola.

Bibliografia essenziale

- G. Radiciotti, *Gioacchino Rossini: vita documentata, opere ed influenza su l'arte*, Ed. Majella, Tivoli 1927-29.
- G. Roncaglia, *Rossini l'olimpico*, Edizioni Bona, Milano 1946.
- J. F. Toye, *Rossini. A study in tragicomedy*, Arthur Baker, London 1954.
- L. Rognoni, *Gioacchino Rossini*; Guanda, Parma, 1956 (riedizione, Einaudi, Torino 1977).
- R. Bacchelli, *Rossini e saggi musicali*, Mondadori, Milano 1968.
- P. Isotta, *I diamanti della corona. Grammatica del Rossini napoletano*, UTET, Torino 1973.
- F. Vitoux, *Gioacchino Rossini*, Mazarine, Paris 1982.
- A. Baricco, *Il genio in fuga*, Il Melangolo, Genova 1988.
- Stendhal, *Vie de Rossini*, Gallimard, Paris 1992.
- G. Appolonia, *Le voci di Rossini*, EDE, Torino 1992.
- E. D'amico, *Il teatro di Rossini*, Il Mulino, Bologna 1992.
- P. Mioli (a cura di), *Rossini, Tutti i libretti d'opera*, volume I, Newton & Compton, Roma 1997.
- P. Mioli (a cura di), *Rossini, Tutti i libretti d'opera*, volume II, Newton & Compton, Roma 1997.
- V. Emiliani, *Il furore e il silenzio. Vita di G. Rossini*, Il Mulino, Bologna 2007.
- R. Osborne, *Rossini, his live and works*, Oxford University Press, New York 2007.
- G. Denizeau, *Gioachino Rossini*, Bleu Nuit, Paris 2009.
- G. Servadio, *Gioachino Rossini. Una vita*, Feltrinelli, Milano 2015.
- P. Isotta, *Otello: Shakespeare, Napoli, Rossini*; Ed. Teatro San Carlo, Napoli 2016.

Indice delle ricette

Pasticciata pesarese	11
Zuppa autunnale	12
Bigoli con l'anatra	13
Risi e bisi	14
Torta tenerina	18
Friggione (contorno)	19
Ossobuco alla milanese	25
Cotoletta alla milanese	26
Pan de mej (pane di miglio)	27
Risotto alla Rossini	32
Couscous di verdure	42
Agnello all'oasi	43
Maqrout – Biscotti al miele	44
Polpette turche (Kofte)	45
Burek di carne	46
Barbajada	53
Gnocchi alla romana	59
Saltimbocca alla romana	60
Crostata di ricotta e visciole	61
Spaghetti con le vongole veraci	66
Migliaccio napoletano	67
Storione ubriaco	73

Carpaccio di salmone marinato	74
Cocktail di fragole alla Rossini	79
Polpette alla napoletana	84
Torta di mele "Guglielmo Tell"	91
Zuppa di cipolle	99
Crêpe al prosciutto	100
Lombata di capriolo	101
Tournedos alla Rossini	103
Maccheroni alla Rossini	104
Tacchino farcito con tartufi	105

Indice

UN CHIERICHETTO BIRICHINO	5
UNA CANTANTE “UNITONICA”	15
SIGILLARA!	20
DI TANTI PALPITI	28
TRE GENI MARCHIGIANI	33
“FOLLIA ORGANIZZATA”	38
ROSSINI A NAPOLI	47
UNA MALEDETTA GATTA NERA	54
OMAGGIO A DANTE E A SHAKESPEARE	62
GENESI DI UN CAPOLAVORO	68
VERSO IL ROMANTICISMO	75
“UNA PIRAMIDE DI MELODIE”	80
ROSSINI “EUROPEO”	85
ROSSINI E IL CIBO	92
BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	107
INDICE DELLE RICETTE	110

Finito di stampare
nel mese di Ottobre 2023 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)