

ROSSINI BUONGUSTAIO

DI GIANCARLO LIUTI
Accademico di Macerata

“Celebre la sua confessione di aver pianto quando, in una gita in barca, gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi”.

Gioacchino Rossini, marchigiano di Pesaro, nato nel 1792 e morto a Parigi nel 1868 all'età di 76 anni, fu uno dei massimi musicisti non solo dell'Ottocento e non solo di opere liriche: fra l'altro fu ammirato, più che trentenne, da un genio come Beethoven, che pure aveva contenuti e forme espressive opposte di quelle di Rossini. Ma, a differenza di Beethoven, Rossini ci sentiva benissimo. Non era sordo né ai richiami della musica, né ai piaceri della vita. Tutti i piaceri: quelli della buona tavola, quelli delle belle donne, quelle del divertimento, delle feste, degli scherzi.

Ma anche Rossini soffrì di uno spiacevolissimo male che oggi va piuttosto di moda: la depressione. La causa? Forse, considerando come e quanto mangiasse, potremmo pensare a un eccesso di trigliceridi e di colesterolo. Ma allora non c'erano le analisi di laboratorio e non possiamo esserne sicuri. La depressione lo colpì ancora giovane, a 38 anni, e questo gli impedì di lavorare sia al pianoforte sia sul pentagramma per gli altri 38 anni che gli restavano da vivere.

Ma per sua (e nostra) fortuna Rossini fu un genio molto precoce: la sua prima opera (la “Cambiale di matrimonio”) la compose a 18 anni e da allora, in soli 20 anni, seguirono 36 opere buffe e serie.

Strana depressione, però, la sua, perché è vero che gli tolse la voglia di scrivere musica, ma non gli venne meno la voglia di mangiar bene e di bere meglio, e continuare nelle conquiste femminili. Scrisse una volta: “Mangiare e amare, cantare e digerire, ecco i quattro atti di quell'opera buffa che si chiama la vita e che svanisce come la schiuma di

una bottiglia di champagne. Chi se li lascia sfuggire senza averne goduto è un pazzo”.

Dunque musica, cibo e amore furono le sue grandi passioni. La depressione lo privò della prima ma le altre due gli rimasero intatte, la terza, ovviamente, finché ne fu capace e pare che...

Di aneddoti su Rossini buongustaio ce ne sono tanti. È celebre la sua confessione di aver pianto solo tre volte nella vita: la prima quando fu fischiato il debutto della sua prima opera, la seconda quando sentì suonare il violino di Paganini e la terza quando, in una gita in barca, gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi. Una volta una signora gli disse: “Caro maestro, voi avete un grande cervello con dentro il bernoccolo della musica”, e Rossini rispose toccandosi la pancia: “Come vedete, cara signora, questa è assai più grande del cervello. Infatti il mio vero bernoccolo sta lì ed è quello della gola”.

Molto divertente è poi la lettera che spedì da Parigi al droghiere Bellentani di Modena per ordinarli salami, zamponi e cotechini. In quella lettera il grande musicista pregava Bellentani di aver molta cautela per l'aspetto di quegli insaccati, per evitare che forme troppo allusive provocassero spiacevoli equivoci nell'alta società parigina.

E qui nasce un sospetto: forse il marchigiano Rossini conosceva quell'indovinello dialettale che inizia così: “Ciauscolo non è, manco salciccia...” (il seguito è meglio tacerlo).

Rossini non si limitava però a mangiar bene servendosi dei migliori cuochi dell'epoca, italiani, austriaci, francesi. Infatti lui amava anche inventare, creare nuovi piatti, alcuni dei quali sono diventati famosi e resistono



ancor oggi nei più sofisticati ricettari internazionali. Non in Italia però.

Il suo piatto più celebre sono i tournedos alla Rossini (bistecchine di filetto di manzo cucinate in una certa maniera). Ebbene, in molti e importanti libri italiani di cucina, dall'Artusi al "Talismano della felicità", ci sono infiniti modi di preparare i tournedos: all'alsaziana, all'andalusa, alla castigliana, alla catalana, alla Beatrice, alla Bella Elena, alla Colbert, alla Santaclara, alla Monaco, perfino alla Pomona. Ma non ci sono i tournedos alla Rossini. È strana una dimenticanza del genere, dovuta forse al fatto che gli italiani s'inclinano solo davanti al Rossini grande musicista e preferiscono dimenticare il grande gastronomo, oppure perché i tournedos alla Rossini sono un po' troppo complicati da fare

o magari un po' troppo costosi. Comunque questo piatto è invece celebratissimo in Germania, in Francia, in Inghilterra e negli Stati Uniti, tanto che i più prestigiosi ristoranti del mondo continuano a proporli come loro fiore all'occhiello.

Ecco la ricetta tradotta dall'inglese.

"Prendete le bistecchine di filetto, avvolgetele in un sottile strato di lardo, legatele strette con fettine di prosciutto e rosolatele in padella nel burro o in olio d'oliva. A questo punto toglietele e nella stessa padella riscaldate dei crostini guarniti con fettine di paté de foie gras e tartufo bianco, deponendo poi ogni tournedos su un crostino. In una casseruola a parte preparate una salsa bruna con l'aggiunta di un po' di vino Madera, poi spargetela su ciascun tour-

nedos e servite il tutto guarnendolo con mazzetti di crescione".

Un'altra ricetta di Rossini sono i "macaroni" napoletani, i cui ingredienti sono questi: maccheroni, brodo di carne, polpettine di perniciotti rossi, purea di altri perniciotti rossi, parmigiano in abbondanza. Il tutto messo a strati in una zuppiera di servizio, a mo' di timballo.

In entrambi i casi una ricchezza e una raffinatezza di ingredienti e di manipolazioni che fanno pensare ai famosi "crescendo" delle sinfonie rossiniane. Ricette complicate, certo, e anche costose, se non altro per via del foie gras, del tartufo e dei perniciotti rossi. Ma il risultato sarà stato senza dubbio eccellente.

GIANCARLO LIUTI

See International Summary page 78

CIOCCOLATO IN LIBRERIA

Tra i tanti piccoli, o grandi, piaceri della vita il cioccolato sicuramente occupa un posto di favore: capita a chiunque di concedersi, ogni tanto, un cioccolatino come premio o come consolazione per addolcire un poco la vita. Così la casa editrice Salani ha lanciato, in collaborazione con Perugina, una speciale e invitante campagna, "Il cioccolato in libreria": un incontro tra lettura e gusto che ha coinvolto le migliori librerie italiane.

A Parma, l'Accademico Antonio Battei, editore e proprietario della storica libreria di strada Cavour fondata nel 1872, ha aderito all'iniziativa allestendo uno speciale reparto dedicato a tutte le pubblicazioni che si occupano di cioccolato. Si sono potuti trovare racconti, romanzi, saggi, ricettari, tutto per saperne di più, per imparare a gustare al meglio il cioccolato, svelarne le origini e la storia, scoprirne i segreti e, magari, anche imparare nuove ricette. Inoltre, per l'occasione, in vetrina sono state esposte splendide e artistiche sculture "dolci", opera del giovane, ma già molto apprezzato, pasticciere Milo. La storia del cioccolato, così come lo conosciamo e soprattutto noi oggi apprezziamo, viene da lontano. Secondo i botanici, l'albero del cacao cresceva spontaneo già 4.000 anni prima di Cristo nei bacini dell'Orinoco e del Rio delle Amazzoni. I primi a coltivarlo furono, probabilmente, i Maya e da loro la coltura si diffuse più a Sud, nell'attuale Messico, allora abitato dalla civiltà azteca, che attribuiva al cacao, addirittura, un valore

mistico e religioso, ma la funzione più importante era, non c'è da stupirsi, culinaria. Dopo essere stato tostato, macinato, mescolato con un liquido e sbattuto fino a diventare spumoso, il cacao veniva servito come ingrediente principale di una bevanda schiumosa chiamata "xocolatl". Questo preparato, amaro e scarsamente appetitoso, somigliava molto poco al cacao dolce e gradevole che apprezziamo oggi, tuttavia gli Aztechi sapevano che una tazza di "xocolatl" eliminava la fatica e stimolava le forze fisiche e mentali: era quindi strumento per la sopravvivenza e anche per la trascendenza. Quando i navigatori europei arrivarono nel Nuovo mondo scoprirono questa delizia e così, a partire dal XVII secolo, a poco a poco, i preziosi chicchi trasportati dall'America giunsero in tutte le corti europee, dove il cacao era atteso da molti estimatori e propagandato da medici illustri come panacea di tutti i mali, o quasi. La cioccolata in tazza diventa una vera e propria moda, un rito irrinunciabile, ma, per arrivare alla tavoletta che conosciamo oggi, bisogna aspettare l'inizio dell'Ottocento. A contendersi il primato sono, da una parte, i torinesi, dall'altra gli svizzeri, ma solo intorno al 1820, in Inghilterra, viene prodotta la prima tavoletta: una miscela granulosa di liquore e cioccolato, zucchero e burro di cacao.

Antonio Battei, in libreria, ha anche intrattenuto sulla storia del cioccolato e ha offerto il dolce-amaro cacao a tutti i numerosi intervenuti. (Roberto Tanzi)