

Già la mensa è preparata

Ricette all'opera e a concerto

Nuova edizione

Corrado Rollin

Il leone verde

A Ottavia.

Le ricette sono di Adriana Oderda

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

In copertina: ©istockphoto.com/Stephane Debov

ISBN: 978-88-6580-289-2

© Copyright 2020

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Preludio

La prima volta che andai al Covent Garden, nell'intervallo inciampai in un piatto con avanzi di manzo, nascosto sotto le poltrone. All'opera (in scena, intendo dire) si mangia e si beve abbastanza spesso, ma fino ad Ottocento inoltrato la sala e i palchi erano considerati un luogo mondano più che un sacrario dell'arte musicale. Oggi assistiamo alle rappresentazioni avvolti dal buio, concentrati sull'"evento culturale"; un tempo, anche per ragioni squisitamente tecniche, tutto era sempre illuminato, nei palchi si conversava e, se si presentava l'occasione, bastava tirare una tenda per isolarsi del tutto. I proprietari di questi salottini li consideravano dei monocali con uso cucina. Il "camerino" annesso al palco, che oggi usiamo come guardaroba, permetteva al servitore in livrea di trasformarsi in cuoco e i rifiuti venivano serenamente scaraventati in strada attraverso la finestra. Alla Scala di Milano il 15 settembre 1778 furono costretti a pubblicare questo "Avviso": "Per maggior pulizia del Teatro, ed anche per impedire che possa gettarsi dalle finestre de' camerini acqua ed immondizie, per cui non solo restano imbrattati li muri esterni, e venga tramandato cattivo odore, come per evitare altri inconvenienti, che potrebbero succedere colli passeggeri e carrozze, che si appostano al disotto, sarebbe desiderabile che si facesse porre una piccola grata di ferro alle finestre di ciascun camerino. Li Cavalieri Delegati insegnano pertanto a ciascuno dei proprietari dei palchi un tale espediente a riparo degli accennati disordini, quale servirà anche a meglio garantire la conservazione de' vetri". Se pen-

sate poi che mancava anche del tutto l'acqua corrente, potete immaginarvi la situazione.

Il cibo è un piacere primario, come la musica del resto, e tanti compositori ce lo hanno ricordato all'opera e a concerto. Quell'aria di serenità e pace che promana dalla prima scena dell'*Eugenio Oneghin* di Čajkovskij viene anche dal vedere nella dolce sera estiva la vedova L'àrina e la balia Filipjevna preparare le marmellate in giardino su un fornello da campo.

Per i melomani dell'Ottocento la Pasta non era di certo solo Giuditta, il soprano di Saronno che per prima cantò *La sonnambula*, *Norma* e *Beatrice di Tenda*. Perciò, buon ascolto e buon appetito.



GIUDITTA PASTA

SPAGHETTI ALLA NORMA

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di spaghetti

200 g di pomodori maturi

1-2 spicchi d'aglio

sale

peperoncino

1 ciuffo di basilico

olio (anche per friggere)

2 melanzane lunghe

farina

2-3 cucchiaini di ricotta salata (a piacere)

Lavate e tagliate le melanzane a fette sottili nel senso della lunghezza e fatele spurgare spruzzate di sale, intanto fate scottare nell'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato i pomodori pelati e tagliati grossolanamente, regolando di sale e peperoncino. Nel frattempo cuocete gli spaghetti in acqua salata. Asciugate con cura le melanzane, infarinatele, friggetele in olio abbondante e tenetele in caldo. Condite gli spaghetti con il sugo e il basilico stropicciato, accomodandovi poi sopra le melanzane fritte e la ricotta salata.

Musica e fornelli dell'Ancien Régime

Un “artista” crea preso dal demone dell’ispirazione. Forse non è sempre così, ma per i romantici questo era un dogma. Prima della Rivoluzione francese tutto era diverso e forse più pragmatico, le arti dovevano servire a qualcosa.

Prendiamo Georg Philipp Telemann, un colossale produttore di suoni con un catalogo più grande di quello di Bach e Händel messi insieme. Oltre che preoccuparsi delle feste della Chiesa e dello Stato, doveva pensare all’accompagnamento sonoro del “Pranzo di San Mattia”, organizzato ogni anno in pompa magna dal Senato di Amburgo. Nel 1724 Telemann scrisse la sua *Tafelmusik* ovvero *Musica da tavola* o meglio, dato che il francese era la lingua delle élite d’Europa, la *Musique de table*, che è rimasta forse la sua opera più famosa. Si trattava di tre serie di brani strumentali, chiamate *Productions*, ognuna composta di una *Suite* e di una *Conclusion* nella stessa tonalità, all’interno delle quali si susseguivano un quartetto, un concerto a più solisti, un trio e un solo. Era una bella antologia delle forme più varie, perfettamente adatta ad accompagnare un momento di gioia e di varietà come era il pranzo. In pratica, si mangiavano tanti piatti diversi ascoltando tanti brani diversi.

Dall’altra parte del Reno, cuochi e compositori erano ancora più indaffarati. Luigi XIV con la costruzione di Versailles aveva creato un immenso teatro dove ogni giorno si svolgeva il grande spettacolo/rito dello Stato assoluto. I pranzi erano degli eventi, i cuochi dovevano stupire, le tavole erano imbandite come

grandiose scenografie da tragédie-lyrique, con tanto di macchine e trucchi, e se qualcosa andava storto erano dolori. Ricorderete il povero gran cuoco Vatel che, come ci ha raccontato Madame de Sévigné, si suicidò perché il pesce del re era in ritardo...

Michel-Richard Delalande era l'uomo giusto per questo universo. Anche lui ha scritto moltissimo, ma le sue composizioni "ad uso gastronomico" sono ancora di più di quelle del suo collega tedesco Telemann. Le *Simphonies pour les soupers du Roy* di Delalande sono composte da più di 300 brani raccolti in 18 suites orchestrali, senza contare tutte quelle che di certo sono andate perdute!

Conviti musicali

Musica e cucina si intrecciano anche da un punto di vista più strettamente formale. Era di moda in Spagna nel Cinquecento una composizione burlesca detta *ensalada*. Era una serie di citazioni di melodie sacre, profane o semplicemente popolari riorganizzate dall'autore in una struttura contrappuntistica. In pratica ci si comportava come il cuoco con gli ingredienti. Del resto la polifonia è sempre stata pronta alla burla. Il monaco bolognese Adriano Banchieri, autore di un succulento *Zabaione musicale* (1604) e del *Festino nella sera del Giovedì grasso avanti cena* (1608), ha scritto anche un madrigale dialogico intitolato *La pazzia senile* (1598) in cui prende uno dei più seri e conosciuti madrigali di Palestrina ("Vestiva i colli e le campagne intorno / la primavera di novelli amori")

trasformandolo allegramente in “Rostiva i polli e le castagne al forno”.

Nello stesso stile nel 1597 il modenese Orazio Vecchi ha composto un *Convito musicale*, mentre nel 1610 viene pubblicata a Londra l'antologia di canti europei *A musicall Banquet furnished with a Varietie of delicious Ayres* curata da Robert Dowland, figlio del più famoso e malinconico John (quello delle *Lachrimae* per intenderci).

ZABAIONE FREDDO

Ingredienti (per 12 persone)

120 g di zucchero

120 g di marsala secco

6 tuorli d'uovo

200 g di panna montata

Montate in una bastardella a bagnomaria i tuorli con zucchero e marsala per ottenere una crema spumosa. Dopo il raffreddamento amalgamate la panna montata. Si può servire con biscotti secchi, pandoro o panettone.

POLLO ARROSTO RIPIENO DI CASTAGNE

Ingredienti (per 4 persone)

1 pollo di circa 1 kg
500 g di castagne sgusciate
200 g di salsiccia
la mollica di un panino
20 g di funghi secchi
30 g di burro
brodo
sale
pepe
noce moscata

Fiammeggiate, lavate e asciugate il pollo mettendo da parte le rigaglie. Spellate la salsiccia e fatela cuocere con le rigaglie, salate ed aggiungete un pizzico di pepe. Toglietele dal tegame, aggiungete un po' di brodo al sugo e con esso impregnate la mollica, formando un composto denso. Tritate le rigaglie, la salsiccia, i funghi secchi già ammorbiditi e le castagne (anch'esse ammorbidite in acqua tiepida). Ponete il composto in una terrina, aggiungete un pizzico di noce moscata, amalgamate e riempite il pollo con la farcia ottenuta. Fate cuocere lentamente in forno, bagnando di tanto in tanto con il brodo rimasto e il sugo di cottura.

Indice delle ricette

Antipasti

Insalata "Carmen" à la Escoffier	58
Spiedini ai frutti di mare	60

Primi

Spaghetti alla Norma	7
Pissaladière	29
Zuppa di gamberi e champagne	38
Risotto con zucchine alla veneziana	40
Zuppa di cavoli	52

Secondi

Pollo arrosto ripieno di castagne	11
Olla potrida	14
Pollo alla Marengo	18
Spalla di San Secondo con purè	21
Fagiano ai tartufi "Don Giovanni"	25
Pollo allo xeres	31
Filetto al maderà	34
Sogliole allo champagne	39
Tournedos alla Rossini	44
Anguilla in umido con pisellini	45

Petto d'anatra con frutta secca	46
Roast-beef "Arciduca" con salsa Cumberland	53
Omelette gratinata con asparagi	55

Desserts

Zabaione freddo	10
Sorbetto di melone	13
Budino di ricotta con le mandorle	47
Charlotte di pommes d'api à la Carême	50
Crema al cioccolato "Dame Blanche"	62
Pesche Melba	63
Pere caramellate al vino	64
Erdbeer-torte "Richard Strauß"	67
Barbajata	69
Plum pudding	72

Indice

PRELUDIO	5
MUSICA E FORNELLI DELL'ANCIEN RÉGIME	8
CONVITI MUSICALI	9
L'ARIA DEL SORBETTO	12
PASTICCIARE IN CUCINA	13
A CENA CON IL DIAVOLO	16
CONVITATI DI PIETRA	22
VERSIAMO UN PO' DI VINO NELL'ACQUA DEL TAMIGI...	26
BRUTTE SBORNIE	31
BELLE SBORNIE	35
DI TANTI PALPITI	40
IL PICCOLO MOZART DEGLI CHAMPS-ÉLYSÉES	48
CUOCHI VERI E CUOCHI FALSI	54
IN TABERNA QUANDO SUMUS	56
PESCHE E PERE	62
DANZANDO IN PASTICCERIA	66
BRODI INDIANI	68
LE RIVISTE DI CUCINA	71
FINALE	74
INDICE DELLE RICETTE	75

Finito di stampare
nel mese di Ottobre 2020 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)