



**Sabato 11 ottobre 2014 | ore 17**

**Biblioteca Musicale "A. Gentilucci"**

# ***Musicofagia***

*Filetto 'alla Rossini'*

*con contorno di verdure musicali*

Elisa Esposito, Pamela Ragazzini  
*soprani*

Alessandro Lavaggi,  
Marta Pancaldi *oboi*

Samuele Riva *violoncello*

Leonardo Renzi *clavicembalo*

Gioacchino Cancemi,  
Roberto Cancemi,  
Nicole Costoli,  
Sofia Fattorillo,  
Valentina Wang  
*pianoforte*

Marcello Zuffa *letture*



# ***l' Aperitivo***

**Georg Philipp Telemann (1681-1767)**

*Tafelmusik*

Triosonata n. 4 in re minore per 2 oboi, violoncello e cembalo  
*affettuoso, allegro, dolce, vivace (1733)*

Alessandro Lavaggi, oboe I | Marta Pancaldi, oboe II  
Samuele Riva, violoncello | Leonardo Renzi, clavicembalo



## ***il Brindisi***

**Giuseppe Verdi (1813-1901)**

*Brindisi (Mescetemi il vino!)*

(I versione secondo il manoscritto autografo, 1835)

**Gioachino Rossini (1792-1868)**

*L'orgia (Amiamo, cantiamo)*

da *Soirées musicales*, n. 4

Elisa Esposito, soprano | Gioacchino Cancemi, pianoforte

**Jacques Offenbach (1819-1880)**

Aria dell'ubriaca

da *La Périchole*

Pamela Ragazzini, soprano | Gioacchino Cancemi, pianoforte



# *gli Antipasti*

**Gioachino Rossini**

*Thème et Variations (Le beurre) | Il burro*  
da *Quatre hors-d'œuvres*, n. 4

Nicole Costoli, pianoforte



LA RICETTA: *L'aperitivo 'alla Rossini'*

**Gioachino Rossini**

*Un sauté | Saltato in padella*  
da *Album pour les enfants adolescents*, n. 11

Gioacchino Cancemi, pianoforte



## *le Portate*



LA RICETTA: *I maccheroni 'alla Rossini'*

**Gioachino Rossini**

*Hachis romantique | Trito romantico*  
da *Album pour les enfants adolescents*, n. 12

Valentina Wang, pianoforte



LA RICETTA: *Il filetto 'alla Rossini'*



# *Verdure a buffet*

**Gioachino Rossini**

*Ouf! Les petits pois* | Uffa! I piselli  
da *Album pour les enfants adolescents*, n. 10

Sofia Fattorillo, pianoforte



LA RICETTA: *L'insalata del Ghiottone*



## *la Frutta*

**Gioachino Rossini**

*A ma Petite Perruche (Les Raisins)* | L'uva  
da *Quatre mendiants*, n. 3

Roberto Cancemi, pianoforte



*Non conosco una 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.*

Gioachino Rossini

## *1 testi*

**Giuseppe Verdi** (testo di Andrea Maffei), *Brindisi*

Mescetemi il vino! Tu solo, o bicchiere,  
Fra gaudi terreni non sei menzognero,  
Tu, vita de' sensi, letizia del cor.  
Amai; m'infiammare due sguardi fatali;  
Credei l'amicizia fanciulla senz'ali,  
Follia de' prim'anni, fantasma illusor.

Mescetemi il vino, letizia del cor.

L'amico, l'amante col tempo ne fugge,  
Ma tu non paventi chi tutto distrugge:  
L'età non t'offende, t'accresce virtù.  
Sfiorito l'aprile, cadute le rose,  
Tu sei che n'allegri le cure noiose:  
Sei tu che ne torni la gioia che fu.

Mescetemi il vino, letizia del cor.

Chi meglio risana del cor le ferite?  
Se te non ci desse la provvida vite,  
Sarebbe immortale l'umano dolor.  
Mescetemi il vino! Tu sol, o bicchiere,  
Fra gaudi terreni non sei menzognero,  
Tu, vita de' sensi, letizia del cor.

**Gioachino Rossini** (testo di Carlo Pepoli), *L'orgia*

Amiamo, cantiamo  
le donne e i liquor,  
gradita è la vita  
fra Bacco ed Amor.

Se Amore ho nel core,  
ho il vin nella testa,  
che gioia che festa,  
che amabile ardor.

Amando, scherzando,  
trincando liquor,  
m'avvampo, mi scampo  
da noie e dolor.

Cantiam, gradita è la vita  
fra Bacco ed Amor !

Danziamo, cantiamo,  
alziamo il bicchier,  
ridiam, sfidiam  
i tristi pensier !

Regina divina,  
la madre d'amor,  
guiliva ravviva  
rinuova ogni cor.

Balzante, spumante  
con vivo bollor,  
e il vino divino  
del mondo signor.

Già ballo traballo  
che odor, che vapor  
si beva ribeva  
con sacro furor.

Cantiam, gradita è la vita  
fra Bacco ed Amor!

**Jacques Offenbach** (libretto di Henri Meilhac e Ludovic Halévy),  
*Aria dell'ubriaca da La Périhole*

Ah! quel dîner je viens de faire!  
Et quel vin extraordinaire!  
J'en ai tant bu, mais tant tant tant,  
Que je crois bien que maintenant  
Je suis un peu grise. Mais chut!  
Faut pas qu'on le dise! Chut!

Si ma parole est un peu vague.  
Si tout en marchant je zigzague,  
Et si mon oeil est égrillard.  
Il ne faut s'en étonner, car...  
Je suis un peu grise, mais chut!  
Faut pas qu'on le dise! Chut!

*Ah! Che pranzetto che ho fatto,  
e che vino straordinario!  
Ne ho bevuto tanto... ma tanto tanto,  
che credo bene che ora  
sono un po' brilla... Ma zitti!  
Non bisogna dirlo! Zitti!*

*Se la mia parola è un po' vaga,  
se camminando vado un po' a zig zag,  
e se il mio occhio è salace,  
non ci si deve stupire, perché...  
sono un poco brilla... Ma zitti!  
Non bisogna dirlo! Zitti!*

# *Le ricette 'alla Rossini'*

## **L'aperitivo alla Rossini**

### **INGREDIENTI**

5-6 fragole mature e saporite o 4/10 di succo di fragola  
6/10 di *champagne* o spumante *brut*

### **PREPARAZIONE**

Dopo aver lavato le fragole, centrifugatele con qualche goccia di limone, aggiungendo (se le fragole non sono molto saporite) poche gocce di sciroppo di fragola.

Versate in un *flute* o in una coppa Asti ben fredda. Completate con lo champagne ghiacciato mescolando delicatamente con lo *stirrer*.



## **I maccheroni alla Rossini**

(*Macaroni de Rossini* - Cannelloni alla Rossini)

Libera riduzione dalla ricetta originale, dettata dal compositore in data 26 dicembre 1866.

### **INGREDIENTI**

200 g di maccheroni  
100 g di burro  
100 g di parmigiano grattugiato  
50 g. di groviera grattugiato  
1 e 1/2 litro di brodo  
10 g di funghi secchi  
2 tartufi tritati  
100 g di prosciutto magro tritato

1 pizzico di quattro spezie  
1 mazzetto di odori  
1 pomodoro  
2 dl di panna  
2 bicchieri di champagne  
arancia amara  
pangrattato

## **PREPARAZIONE**

26 dicembre 1866. Rossini scrive:

«Per essere sicuri di poter fare dei buoni maccheroni, occorre innanzi tutto avere dei tegami adeguati. I piatti di cui io mi servo vengono da Napoli e si vendono sotto il nome di terre del Vesuvio.

La preparazione dei maccheroni si divide in quattro parti.

**1.** La cottura della pasta. La cottura è una delle operazioni più importanti e occorre riservarle la più grande cura. Si comincia col versare la pasta in un brodo in piena ebollizione precedentemente preparato; il brodo deve essere stato passato a filtrato; si fa allora cuocere la pasta su un fuoco basso dopo avervi aggiunto alcuni centilitri di panna e un pizzico di arancia amara.

Quando i maccheroni hanno preso un colore trasparente per il grado di cottura, vengono tolti immediatamente dal fuoco e scolati sino a quando non contengano più acqua; li si tiene da parte prima di essere sistemati a strati.

**2.** La preparazione della salsa. Sempre in un tegame di terracotta, ecco come va eseguita. Per 200 g di maccheroni si metteranno:

50 g di burro, 50 g di parmigiano grattugiato, 5 dl di brodo, 10 g di funghi secchi, 2 tartufi tritati, 100 g di prosciutto magro tritato, 1 pizzico di quattro spezie, 1 mazzetto di odori, 1 pomodoro, 1dl di panna, 2 bicchieri di champagne

Lasciar cuocere a fuoco basso per un'ora circa; passare al colino cinese e serbare a bagnomaria.

**3.** La preparazione a strati. E' a questo punto che si rende necessario il tegame in terra del Vesuvio. Dopo aver leggermente ingras-

sato con burro chiarificato e raffreddato il tegame, vi si versa uno strato di salsa, poi uno di maccheroni, che va ricoperto da uno strato di parmigiano e di gruviera grattugiati e di burro; poi un altro strato di maccheroni che si ricopre nello stesso modo; il tutto bagnato dalla salsa; poi all'ultimo strato si aggiunge un po' di pangrattato e di burro e si mette il tegame da parte per la gratinatura.

4. La gratinatura. Il difficile è far dorare il piatto per il momento in cui dovrà essere mangiato».



## **I *tournedos* alla Rossini**

### **INGREDIENTI** (per 4 PERSONE)

150 g di burro  
4 fette di *foie gras*  
4 cuori di filetto da 120 g cad.  
2 cucchiai di olio di oliva  
sale e pepe q. b.  
12 fettine di tartufo nero

### **LA SALSA**

3 cucchiai di Madeira  
1 cucchiaino scarso di maizena  
200 ml di brodo di pollo/dado  
sale e pepe q. b.

### **VINO CONSIGLIATO**

Amarone

### **PREPARAZIONE**

Tagliate con l'apposita forma tonda le fette di pane in modo che abbiano all'incirca il diametro dei filetti, friggetele in 50 g di burro da entrambi i lati e tenete in caldo.

In una padella antiaderente fate saltare il *foie gras* in 50 g di burro da entrambi i lati ed a fuoco basso. Teneteli poi in caldo. Nella stessa padella aggiungete ora 2 cucchiaini di olio ed il burro rimanente, cuocete a fuoco vivace i 4 filetti, due minuti per parte, in modo che vengano piuttosto al sangue, salateli, pepateli e adagiateli sui crostoni di pane. Saltate ora le fette di tartufo nei succhi di cottura della carne e deponete su ogni filetto il *foie gras* ed i tartufi.

Sempre nella stessa padella, sciogliete i fondi di cottura con due cucchiaini di Madeira, poi aggiungete il brodo e portate ad ebollizione. Addensate la salsa aggiungendo la maizena sciolta nel resto del Madeira e aggiungete per finire un pizzico di sale.

Mescolate bene, passate la salsa al colino e versatela sulla carne.



## **Il filetto di vitello alla Rossini** *secondo Gualtiero Marchesi*

### **INGREDIENTI** (per 4 PERSONE)

4 filetti di vitello di 160 g l'uno  
4 fette di *foie gras* del peso di 40 g l'uno  
5 cl di Madeira  
40 g di acqua di governo dei tartufi  
100 g di fondo bruno  
20 g di tartufo nero di Norcia tritato  
60 g di burro  
4 spicchi d'aglio  
sale e pepe  
400 g di spinaci  
20 g di uvetta  
20 g di pinoli

### **PREPARAZIONE**

Fondere i 20 gr. di burro in una padella di rame e cuocervi i filetti di vitello salati.  
Terminare la cottura al forno per 7 minuti a 180°.

Deglassare quindi la padella con il Madeira, asciugare, aggiungere il sugo di tartufo, far ridurre, unire il fondo bruno, il tartufo tritato e aggiustare di sale. Portare ad ebollizione e montare con 10 g di burro. Cuocere brevemente le quattro fette di *foie gras* in una padella antiaderente e adagiarle sui singoli filetti.

Lavare gli spinaci cambiando l'acqua 2 o 3 volte. Asciugarli bene.

Mettere a bagno per 5 minuti l'uvetta e far tostare i pinoli.

In una padella far saltare gli spinaci con 20 gr. di burro;  
a fine cottura aggiungere i pinoli e l'uvetta.

Salare e pepare. Disporre al centro del piatto un letto di spinaci, un filetto sopra e la salsa tutt'intorno.

VINO CONSIGLIATO

Maurizio Zanella 1983 - Ca' del Bosco



## ***L'Insalata del ghiottone alla Rossini***

### **INGREDIENTI**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Insalate varie              | aceto  |
| tartufo bianco              | limone |
| olio extra-vergine di oliva | sale   |
| mostarda                    | pepe   |

### **PREPARAZIONE**

26 dicembre 1866. Rossini scrive:

«Prendete dell'olio di Provenza, mostarda inglese, aceto di Francia, un po' di limone, pepe, sale, battete e mescolate il tutto; poi aggiungete qualche tartufo tagliato a fette sottili. I tartufi danno a questo condimento una sorta di aureola, fatta apposta per mandare in estasi un ghiottone. Il cardinale segretario di Stato, che ho conosciuto in questi ultimi giorni, mi ha impartito, per questa scoperta, la sua apostolica benedizione».