



## Rossini, gran compositore d'insalate e maccheroni

*Il Maestro, di cui si celebrano i 150 anni dalla morte, era un buongustaio inventore di ricette sopraffine. E da giovane voleva fare il salumiere...*

*di Massimo Carpegna*

18 aprile 2018 🖨 ✉

- 0  
Commenti
- 21  
[f](#)
- [t](#)
- [g+](#)
- [in](#)
- [p](#)
- [✉](#)



Arte e cibo sono un connubio del tutto naturale, poiché espressione della creatività, volta ad appagare i sensi e a stimolare pensieri elevati. Nella musica, il campione indiscusso della composizione che si coniuga con la "sublime arte culinaria" è senza dubbio Gioacchino Rossini, del quale quest'anno si celebrano i 150 anni dalla morte. Ma quando nacque questa sua passione, che lo portò ad inventare un numero considerevole di ricette? E quale ne fu l'origine? Ripercorriamo le tappe principali della straordinaria carriera d'operista e buongustaio, che il Maestro visse con gioia, leggerezza ed ironia.

Quando nel 1806 i Rossini si trasferirono a Bologna, provenienti da Lugo di Romagna, il Maestro incominciò a studiare armonia e contrappunto con Padre Stanislao Mattei, l'erede di Giovanni Battista Martini, e si produsse quale cantore presso l'Accademia Filarmonica. A differenza dei coetanei più affascinati da altre distrazioni, iniziò ad apprezzare l'arte culinaria. Per qualche tempo fu a pensione da un macellaio, che vendeva anche prosciutti, mortadelle e salami di vario genere, e più tardi dichiarò che gli sarebbe piaciuto diventare salumiere, tanto gioiva nel vedere le sottili fette degli insaccati scivolare sulla carta e diffondere i loro aromi.

Tra il 1813 e il 1815 scrisse ben cinque opere di successo e incontrò Domenico Barbaja, impresario dei Teatri Reali di Napoli, che lo ingaggiò e gli presentò il soprano Isabella Colbran. Tra i due uomini nacque una solida amicizia, anche perché Barbaja, prima dell'attività teatrale, aveva fondando il "Caffè dei Virtuosi" presso la Scala e inventato la bevanda detta "Barbajata". Insomma, come lui coniugava le delizie dell'orecchio con quelle del palato e discuteva di entrambe. Così Rossini si trasferì a Napoli, dove vi restò dal 1815 al 1822. Il 20 febbraio 1816 e al Teatro Argentina di Roma debuttò con l'opera "Almaviva, ossia L'inutile precauzione", che in seguito diventerà "Il barbiere di Siviglia".

Il fiasco fu clamoroso e in una celebre lettera inviata alla Colbran, così il Maestro si consolava per l'insuccesso: "... ma ciò che m'interessa ben altrimenti che la musica, cara Angela, è la scoperta che ho fatto di una nuova insalata, della quale mi affretto ad inviarvi la ricetta... 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 d'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!"

Nel 1823 Rossini, appena trentenne e sposo di Isabella Colbran, ha già composto altre nove opere liriche, oltre a tre cantate e la "Messa di Gloria".

La nomina a "Directeur de la musique et de la scène" al "Théâtre Italien" di Parigi diede inizio ad una nuova fase della sua vita, che si aprì con l'opera "Il viaggio a Reims", ossia "L'albergo del giglio d'oro". Seguirono "Le siège de Corinthe", rifacimento del Maometto II, "Le Comte Ory" e il "Guillaume Tell", che sarà l'ultimo lavoro teatrale di Rossini. Per celebrare lo strepitoso successo dell'opera, lo chef Marie-Antoine Carême, "il re degli chef e lo chef dei re" inventò per lui la "Tarte aux pommes Guillaume Tell". Il periodo del primo soggiorno parigino avvicinò Rossini alla cucina francese. È il tempo degli eccessi, finché nel 1836 il Maestro fece ritorno a Bologna, dove vi resterà fino al 1848. Si stabilì nel palazzetto che si era fatto costruire al numero 243 della Strada Maggiore. Rossini aveva abbandonato lo scrivere per il teatro, ma non l'attività compositiva: nel 1842 rivide lo Stabat Mater, che sarà poi eseguito nell'Aula Magna dell'Archiginnasio sotto la bacchetta di Gaetano Donizetti, e nel 1846, ad un anno dalla morte della Colbran, si unirà in matrimonio con la procace Olympe Pélissier: modella e cortigiana francese, che fu nelle mire anche di Vincenzo Bellini.

I moti del '48 lo portarono a Firenze e nell'aprile del 1855 i coniugi Rossini tornarono a Parigi. Qui il Maestro iniziò la stesura della raccolta chiamata "Péchés de vieillesse", "Peccati di vecchiaia" e tre anni dopo compose la "Petite Messe Solennelle". Fu questo il periodo della celebrazione musicale e anche culinaria, poiché molti cuochi inventarono ricette in onore di Rossini e secondo il suo gusto e il Maestro ricambiò offrendo la sua "Insalata benedetta", le "Noccioline di semolino", la "Crema di Beccacce", il "Ragù di tartufi", la "Spuma di prosciutto e pollo" e i famosi maccheroni che il Maestro riempiva con una mousse di fois gras e tartufi. Nel 1868, il Cigno di Pesaro abbandonò la vita e fu sepolto nella città che più d'ogni altra gli era nel cuore: Parigi. Vi resterà fino al 1887, quando tornerà in Italia, a Firenze, nella basilica di Santa Croce.