

[VAI ALLA PAGINA SU IL MENÙ](#)

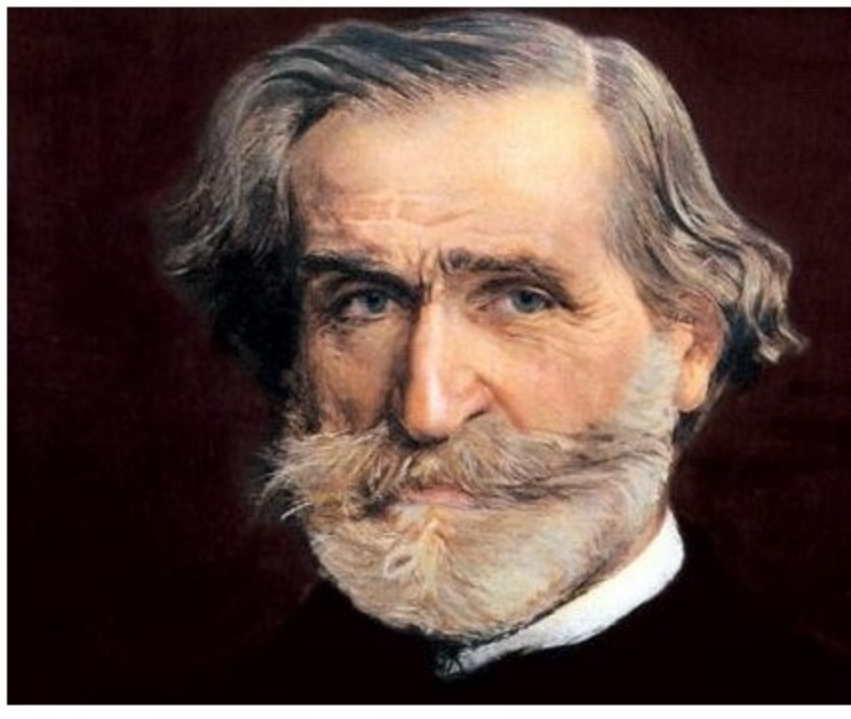


## Verdi, maestro anche in cucina

*Ecco come descrisse la ricetta del suo risotto di Massimo Carpegna*

22 maggio 2018

0



Al pari d'altri compositori, anche Giuseppe Verdi fu gratificato molto presto dalla sua arte. Nacque il 10 ottobre del 1813 alle Roncole di Busseto, non molto distante da Parma, circa 5 mesi dopo il

primo vagito di Richard Wagner. Nonostante il successo, che lo portò ad essere il più famoso operista, non volle mai atteggiarsi a musicista erudito, ma rivendicava sempre le sue origini umili e i gusti semplici. La famiglia Verdi gestiva una locanda e abitava al primo piano sopra il locale e la cucina, dove venivano preparati i tipici piatti della tradizione. Gli avventori erano i passeggeri delle diligenze, i viandanti e probabilmente anche i soldati napoleonici, che occupavano il Ducato. Sui tavolacci di legno si servivano verdure di stagione, fagioli, riso, pollame e insaccati, da accompagnare con pane casereccio.

Si mangiava bene dai Verdi e il piccolo Joseph Fortunin François, così il Maestro era stato registrato all'anagrafe, scorazzava libero tra la cucina e il salone fumoso. Con la caduta di Bonaparte e il Congresso di Vienna, il Ducato venne assegnato a Maria Luigia d'Asburgo, che entrò ufficialmente in Parma il 18 aprile 1816. Iniziò un periodo di grandi riforme e sviluppo della cultura, poiché Maria Luigia amava la musica: nel 1825 fece costruire la prima scuola pubblica di musica, nella quale studierà Arturo Toscanini, e assegnò a Giuseppe Verdi una borsa di studio per recarsi a Milano e affinare la sua cultura musicale. Per riconoscenza, il Maestro dedicò alla Duchessa "I Lombardi alla prima Crociata" che seguirono "Oberto, Conte di San Bonifacio", "Un giorno di regno" e il "Nabucco". Apprezzato compositore, viaggiò per l'Italia e l'Europa, incontrò Rossini nel 1842 e mise da parte i guadagni per acquistare terreni a Busseto, finché nel 1848 comprò il podere di Sant'Agata, dove si trasferì nel 1851.

Quando riceveva gli amici e gli impresari, si diletta ai fornelli insieme alla seconda moglie, anch'ella abile cuoca: il soprano Giuseppina Strepponi. Il suo piatto preferito era il risotto e Verdi lo amava così tanto che nel settembre del 1869 diede la ricetta alla Strepponi affinché la consegnasse a Camille du Locle, impresario dell'Opéra di Parigi e suo traduttore in francese.

Ecco cosa scrisse il Maestro:

*"Mettete in una casseruola due oncie di burro fresco; due oncie di midollo di bue, o vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia reso il rosso mettete nella casseruola sedici oncie di riso di Piemonte: fate passare a fuoco ardente, mischiando spesso con un cucchiaio di legno finché il riso sia abbrustolito ed abbia preso un bel color d'oro. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli nel riso. Quando il fuoco l'avrà a poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. Avvertite però, che a metà della cottura del riso (ciò sarà dopo un quarto d'ora che il riso sarà nella casseruola) bisognerà mettermi un mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e dolce: mettetene anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato. Quando il riso sia quasi completamente cotto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaio di brodo, gettatelo nel risotto, mischiatelo, e ritiratelo dal fuoco, versatelo nella zuppiera. Avendo dei tartufi, tagliateli ben fini e spargeteli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito".*

La cavalcata di successi continuò con un ritmo incessante di capolavori. Tra il 1850 e il 1893 scrisse dodici nuove opere liriche e nel 1871, per l'inaugurazione del Canale di Suez, presentò "Aida" alla quale Auguste Escoffier, il celebre cuoco francese, dedicò "la Bombe Aida": gelato alla fragola con mousse al kirsch e maraschino. Dal podere di Sant'Agata, l'anno dopo scrisse al Conte Arrivabene: *"Io non diventerò feudatario della Rocca di San Secondo, ma posso benissimo mandarti una spalletta di quel Santo. Anzi te l'ho già spedita stamattina colla ferrovia. Quantunque la stagione sia un po' avanzata, spero la troverai buona. Devi però mangiarla subito prima che arrivi il caldo. Sai tu come va cucinata? Prima di metterla al fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla per un paio d'ore nell'acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco dentro un recipiente che contenga dell'acqua. Deve bollire a fuoco lento per sei ore, poi la lascerai raffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, vale a dire circa 24 ore dopo, levala dalla pentola, asciugala e mangiala".*

La spalletta di cui parla il Maestro è quella di San Secondo, che amava inviare in dono agli amici e collaboratori. Fino a tardi età, Verdi apprezzò le vivande ben cucinate e il 20 gennaio del 1901 i cuochi del Grand Hôtel de Milan gli prepararono un pranzo degno di un re, esattamente una settimana prima che concludesse la sua vita di uomo e artista a ottantotto anni.

22 maggio 2018

Login