



Puccini e il latte alla portoghese

Un Maestro buongustaio e i suoi piatti preferiti di Massimo Carpegna

13 giugno 2018

0



La signora Isola Nencetti Vallini fu per Giacomo Puccini molto più che una semplice cuoca, perché il compositore lucchese amava godersi la vita con belle donne, auto veloci, la caccia sul lago di Massaciuccoli, i sigari toscani e i suoi piatti preferiti. A quest'ultimo vizio ci pensava la Nencetti Vallino e il Maestro se la portava sempre con sé.

La cuoca di "Casa Puccini" era di Casciana e gran parte dei piatti che cucinava per l'autore di *Manon Lescaut*, *Bohème*, *Tosca* e *Butterfly* erano ricette tipiche della città termale in provincia di Pisa: la zuppa di cavolo nero, gli sformati di verdura di stagione, gli adoratissimi salmi di cacciagione (fagiani, folaghe e i beccaccini, per i quali Puccini inventò una ricetta tutta sua). Ma soprattutto il latte alla portoghese, che un nobile di Lisbona importò a Casciana, preparato con latte e uova fresche di giornata, insieme a mandorle locali tritate finemente a formare il fondo insieme allo zucchero caramellato.

Questo era il dolce preferito del "Sor Giacomo", come lo chiamava la Nencetti, e dopo una battuta di caccia non doveva mai mancare sul tavolo. Nonostante la notorietà internazionale, il Maestro preferiva soggiornare in Versilia, a Torre del Lago, dove s'era trasferito nel 1891. La zona dove si fece costruire la villa, ancor oggi visitabile e poco distante dal celebre festival dedicato al Maestro, era ricca di macchie mediterranee, che si stendevano fino al mar Tirreno; vi abbondavano daini, cinghiali, lepri, conigli, fagiani, beccacce, merli, fringuelli e passere. Il lago era popolato da mestoloni, folaghe, fischioni e tuffetti e qui Puccini riceveva amici e collaboratori per incontri anche culinari.

Quando il Maestro riusciva a prendere un cinghiale, amava gustarlo stufato al vino rosso, ma questa sua passione per la cucina era iniziata molto presto, al tempo del Conservatorio.

A Milano. terminate le lezioni, quando qualche "dane" era rimasto in tasca, amava cenare con Mascagni nelle trattorie a buon prezzo. Se i soldi mancavano, da buona forchetta si divertiva a creare personalmente ricette quali la "pasta con le anguille" o le "aringhe coi ravanelli", che cucinava nella soffitta divisa con l'amico. A quel tempo, così scriveva a casa: "... *La sera, quando ho quattrini, vado al caffè, ma passano moltissime sere che non ci vado, perchè un ponce costa 40 centesimi... Mangio maletto, ma mi riempio di minestrone... e la pancia è soddisfatta*".

Dopo gli anni delle ristrettezze economiche, Giacomo Puccini si dedicò con passione all'arte del cucinare, mettendosi all'opera soprattutto per la rumorosa schiera degli amici di Torre del Lago. Con loro condivise l'amore per la caccia e le allegre tavolate che ne seguivano, condite con fagiani arrosto, folaghe rosolate o pernici fritte. Il Maestro amava ingentilire il pasto con mandarini, vino frizzante e, naturalmente, il "latte alla portoghese" per chiudere in "Gloria"! Con questi amici, se non organizzava il pranzo in casa propria, Puccini frequentava una bettola, "La capanna di Giovanni dalle Bande Nere", subito ribattezzata "Club La Bohème". Qui trascorreva molto tempo, bisbocciando piacevolmente, bevendo vino e giocando a carte, con vivo disappunto della moglie Elvira. Questi buontemponi fondarono con il Maestro un'associazione – il Club La Bohème – che esibiva uno scherzoso statuto:

- Art 1 I soci del Club "La Bohème", fedeli interpreti dello spirito onde il club è stato fondato, giurano di bere e mangiar meglio.
- Art. 2 Ammusoniti, pedanti, stomachi deboli, poveri di spirito, schizzinosi e altri disgraziati del genere non sono ammessi o vengono cacciati a furore di soci.
- Art. 3 Il Presidente funge da conciliatore, ma s'incarica d'ostacolare il cassiere nella riscossione delle quote sociali.
- Art. 4 Il cassiere ha la facoltà di fuggire con la cassa.
- Art. 5 L'illuminazione del locale è fatta con lampada a petrolio. Mancando il combustibile, servono i "moccoli" dei soci.
- Art. 6 Sono severamente proibiti tutti i giochi leciti.
- Art. 7 È vietato il silenzio.
- Art. 8 La saggezza non è ammessa neppure in via eccezionale.

Ma il Maestro non era solo un gozzovigliatore incallito, gran cacciatore di folaghe e cuori femminili! Era anche un uomo di fede. D'altronde, i Puccini da quattro generazioni servivano il Duomo di Lucca quali Maestri di cappella e anche Giacomo s'impegnò a suonare l'organo per accompagnare sposalizi e riti funebri. A dire il vero, si dice che a quel tempo abbia sfilato anche alcune canne in lega organaria (piombo e stagno), corrispondenti a suoni poco usati, per rivenderle agli stagnini e racimolare qualche moneta, ma sono le calunnie degli invidiosi... Ciò che invece corrisponde a verità sono le sue visite assidue all'anziana sorella Iginia, monaca agostiniana di Vicopelago. Ma anche in questo caso, alcuni dicono che il Maestro, più che per amore fraterno, era spinto soprattutto dalla passione per i fagioli cotti al fiasco, che mangiava al refettorio del convento. Alla sorella e alle altre monache del convento fece ascoltare in anteprima "Suor Angelica" e ciò poté ben ripagare, nel caso, qualche legume d'ospitalità.

13 giugno 2018

Login

0 commenti