

NUOVO LIBRO FRA ARTE E CIBO

E la musica si accomodò a tavola

di ENRICO PAROLA

Dai presciutti offerti da Don Giovanni al brindisi di Traviata è lungo e vario il catalogo dei melodrammi ispirati alla musica, per tacer di musicisti gourmet, banchetti con sorbetti strumentali e storie varie in cui l'arte culinaria si intreccia con quella dei suoni. Strade percorse da **Giacomo Newlin**, **Marta Lenzi Repetto** e **Anna Ciocca-Rossi** nello spumeggiante volume "Menu per orchestra", voluto dalla CORSI (società cooperativa per la Radiotelevisione Svizzera di lingua italiana), edito da Armando Dadò (pp. 255, Fr. 42) e presentato ieri.

L'impatto mediatico del cibo

Un libro che stuzzica tutti i palati, il melomane e il ghiottone, il turista e lo storico. Newlin si concentra sull'impatto mediatico del fenomeno cibo, dalle prime, pionieristiche trasmissioni a tema come "Il Convivio" di metà anni 90 fino alla sempre più massiccia presenza nei palinsesti radio-televisivi odierني, con cuochi usciti di prepotenza dalle cucine e diventate delle vere e proprie star.

Fra compositori e cuochi

Con modi e impatti differenti, autorità e potere erano appannaggio dei cuochi già nei secoli lontani: Lenzi Repetto traccia una stuzzicante storia della cucina, passando dalle feste rinascimentali dove portate e vini si mescolavano caoticamente a danze e sonate, Maestro Martino, che per il banchetto di papa Polo II utilizzò oltre 8mila uova e 100 chili di burro, fino al goloso capitolo dedicato ai musicisti gourmet: si scopre che Beethoven prediligeva i maccheroni col grana e alla sera birra invece che vino, Verdi amava la cucina emiliana ed era insuperabile nel cucinare il risotto. Principe dei musicisti buongustai fu Rossini: i fischetti al debutto del Barbiere furono azzittiti da una nuova insalata assaggiata a Roma, la sua casa parigina catalizzava prelibatezze da tutta Europa, olive e tartufi da Ascoli, prosciutto da Siviglia, mortadella e tortellini da Bologna, nocciole da Marsiglia.

Il banchetto musicale

«Lo stomaco è il maestro di cappella che governa e aziona la grande orchestra delle passioni» è una delle sue frasi più celebri. Ciocca-Rossi ripercorre la storia dell'Orchestra della Svizzera Italiana conducendola fino a uno degli spunti più sorprendenti: un banchetto musicale che abbina cibi a musiche eseguite dalla Osi e antologizzate nel cd allegato al libro. Piatti antichi rivisitati da Dario Ranza, chef di Villa Principe Leopoldo; la "spigola dei golosi" è accompagnata da "Da diner" di Richard Strauss, che dicesse la Osi: per il salmone risuona il Rheingold wagneriano, le allodole mantovane sono evocate citando il Rigoletto.