



La rassegna «Avvicinam

L'arte come mezzo
guarigione. La botta
Baldoni è un film de
da un'esperienza di
Vittima del sisma d
Italia nel 2016, Bal
viaggio dentro l'esp
per raccontarne le c

Anniversario dalla morte Rossini Tra musica e leccornie con De Feo

C'è tempo per tutto, perfino per scoprire ai 150 anni dalla sua morte che Gioacchino Rossini fu un esperto della cucina. Così l'acquolina in bocca è garantita per venerdì 20 aprile quando, alle 10.30 nell'Aula Magna del Liceo Rossini di Trento, Raffaele De Feo illustrerà quanto la sopraffine arte culinaria di Rossini abbia contribuito a rendere la sua casa parigina una meta ambitissima della Parigi bene del tempo. Sarà Giuliana Adamo, del Trinity College a introdurre De Feo, che qui concede un «aperitivo» sull'evento. «Sono un musicista e anni fa lavorando in teatro per un'esecuzione del *Guglielmo Tell* ebbi l'idea di cucinare per diletto per i miei colleghi orchestrali. Da allora fu tutto un crescendo rossiniano: ho lasciato la musica e mi sono dato alla ricerca storica, soprattutto rossiniana». E sulle fonti, spiega: «Sono certissime. Basti pensare a dieci brani per pianoforte composti da Rossini tra il 1857 e 1868 intitolati *Peccati di vecchiaia* che riportano a titolo specifiche ricette musicali. Inoltre siamo in possesso di manoscritti, appunti e brogliacci per la cucina, ovvero comande con indicazioni da lui lasciate alla propria cucina».

L'importanza della sfera privata fu singolare in Rossini e quanto conti questa dimensione «casalinga» nella sua traduzione culinaria lo spiega così De Feo: «Imparò a cucinare a Pesaro, dalla nonna e fu goloso fin da piccolo: già a 5 anni rubava ostie e vino nelle chiese. Ho in programma una prossima produzione proprio sull'evoluzione dell'arte culinaria rossiniana da questi inizi attraverso i manicaretti e le tagliatelle di Ravenna fino alla «città dotta e ghiotta» che fu Bologna». Sul suo piatto forte: «Si vantava di essere il migliore a farcire i maccheroni, un'antica ricetta napoletana che arricchiva di tutto ciò che di qualità trovava. Se si parla di musica certamente il *Guglielmo Tell*». Rossini perse i denti molto giovane, «per questo preferiva i cibi morbidi come gli stufati, ma indica proprio come indispensabile l'elemento croccante dei suoi maccheroni. Trasposto in musica direi l'Overture del *Signor Bruschino*». Se oggi potesse iscriversi a Masterchef «Rossini potrebbe sfidare tutti, in semifinale con lui arriverebbe Verdi, golosissimo, e in finale Leopardi, invaghito del cibo».

La manifestazione, organizzata da Associazione culturale Piazza del Mondo nell'ambito della serie *Sapere e Futuro*, fa seguire alle 11.30 il concerto *Rossini: il sorriso, la malinconia*, in cui i pianisti Cosimo Colazzo e Maria Rosa Corbolini interpreteranno musiche di Rossini e Erik Satie.

Veronica Pederzoli

© RIPRODUZIONE RISERVATA