

L'opera va in tavola: piatti da melodramma

I grandi musicisti come Verdi, Rossini, Donizetti erano gourmet: dedicate a loro decine di ricette



Pagina a cura di Gigi Padovani e Clara Vada

Forse alcuni piatti non sono più famosi come un tempo, ma nella cucina italiana hanno lasciato un segno: i tournedos alla Rossini, la pasta alla Norma, la spalla cotta alla Verdi, l'insalata Carmen, i medaglioni di fegato grasso alla Tosca o la torta Donizetti.

Il melodramma ci ha lasciato anche ricette - create tra Ottocento e Novecento - che sono passate alla storia. Alcune sono dedicate alle opere o ai loro autori, al-

tre furono inventate dagli stessi musicisti. Rossini, Verdi, Donizetti erano anche degli ottimi gourmet.

Il più noto gastronomo "musicale" è l'autore del "Barbiere di Siviglia", Gioachino Rossini, che confessò di aver pianto tre volte nella vita: quando gli fischiarono la sua prima opera, quando durante una gita in barca gli cadde in acqua un tacchino farcito di tartufi e quando sentì suonare Paganini...



CREATIVITÀ NELLA TRADIZIONE
La chef Massimo Mantarro guida la ristorazione dell'hotel San Domenico di Taormina

Il brindisi di Alfredo e Violetta nella "Traviata" - il notissimo «Libiam libiamo / ne' lieti calici» - è un travolgente inno al vino: l'autore, Giuseppe Verdi, fu un grande amante di Bordeaux e Champagne, più che di Lambrusco delle sue terre. Ed è famosa la ricetta della "spalletta di San Se-

condo" (un centro del Parmense) che mandava all'editore-impresario Giulio Ricordi. Ma il piatto che ha resistito di più, molto diffuso in Sicilia, è la "pasta alla Norma", che prende il nome dall'opera del compositore catanese Vincenzo Bellini (in scena nel 1831). In realtà la pasta fu battezzata un secolo dopo dal commediografo Nino Martoglio, durante un pranzo a casa Pandolfini, artista teatrale. Il piatto sarebbe stato creato, secondo la tradizione, dalla moglie Saridda. Martoglio esclamò: «Chista è 'na vera Norma», per esprimerne l'assoluta bontà. L'executive chef di uno dei più prestigiosi grand'hotel siciliani, il San Domenico di Taormina, nato a fine Ottocento da un convento del 1430, lo interpreta in chiave creativa.

(G.Pad.)

riproduzione riservata ©

Il vino

Il Nero d'Avola Duvanera di Gambino



L'azienda della famiglia Raciti Gambino si trova sul versante orientale dell'Etna, con vigne nei terreni vulcanici a quota 800 metri che danno ottimi vini da uve nerello mascalese e nerello cappuccio. La cantina ha 11 ettari in proprietà e altri 10 in affitto. Nella tenuta di Riesi, però, in provincia di Caltanissetta, cresce l'uva da Nero d'Avola. E il Duvanera 2014 di Gambino è un Nero d'Avola che, grazie ai terreni argillosi su cui cresce la vite e alla permanenza per 12 mesi in botti di rovere, ha un'eleganza e un profumo di prugna che stupiscono. Come altri vini siciliani beveteli a una temperatura tra i 14 ed i 16 gradi.

Prezzo: 11 euro

Zona: Linguaglossa (Ct)

Gradazione: 14,5 °

www.vinigambino.it

La Ricetta

La "Norma fuori dalla norma" dello chef Massimo Mantarro



Lo chef Massimo Mantarro guida la ristorazione nel prestigioso hotel San Domenico di Taormina. Il ristorante di punta, che può fregiarsi di 2 stelle Michelin, è il Principe Cerami (www.san-domenico-palace.com). (Foto di Giulia Gobbi per Taobuk)

Ingredienti suggeriti per 4 persone

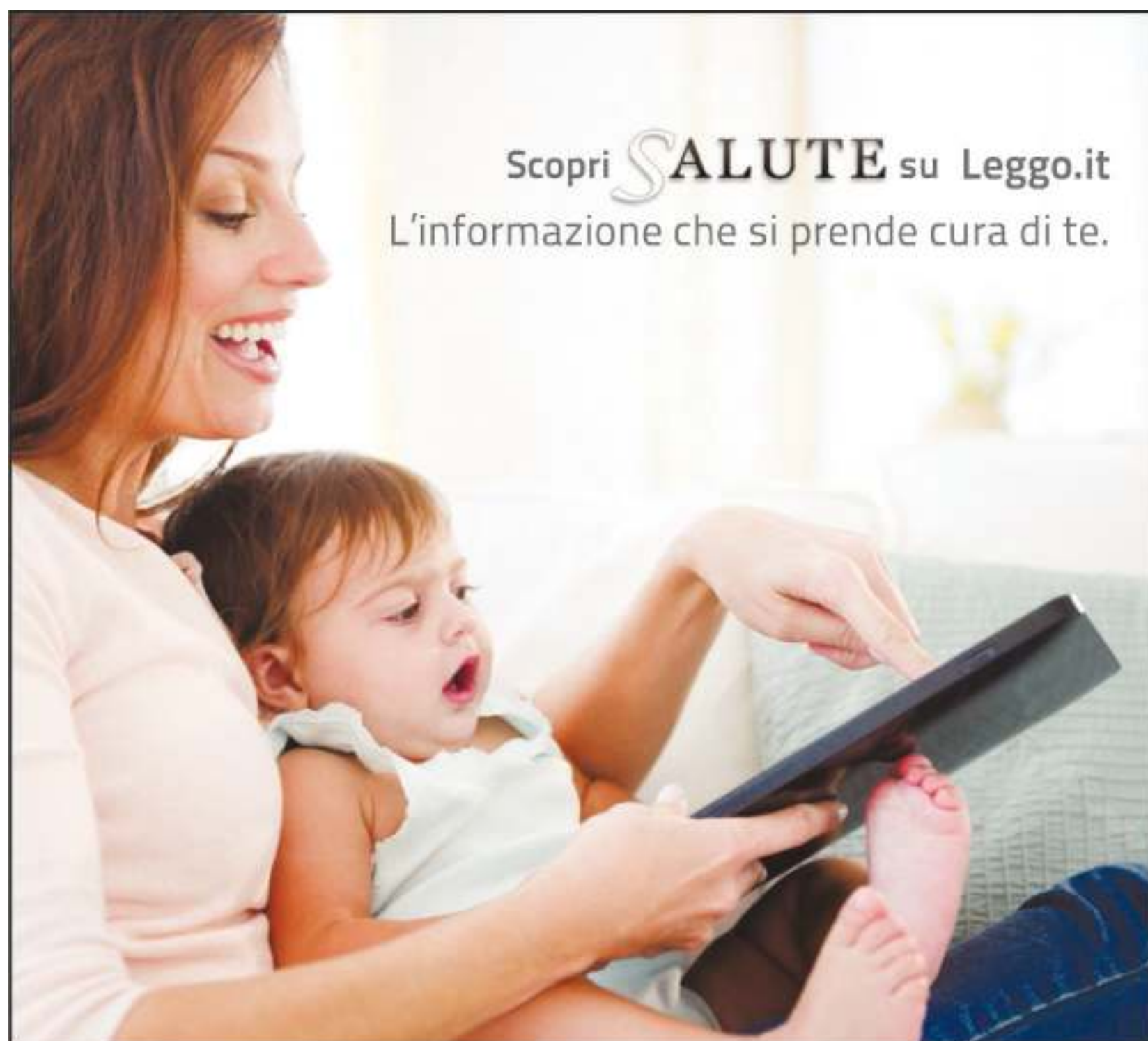
Per i paccheri: 30 mezzi paccheri; 100 g di ricotta di pecora salata grattugiata; 50 g di cipollotto tritato; 1 spicchio di aglio in camicia; 100 g di ricotta infornata; 500 g di pomodo-

ri tondi lisci; 1 mazzetto di basilico; olio evo, sale e pepe q.b. Per la crema di melanzana: 1 melanzana viola cotta al forno; 1 melanzana viola fritta; 200 g di ricotta fresca di latte vaccino; olio evo, sale, pepe e basilico q.b.

Preparate la crema di melanzane. Spelate la melanzana cotta al forno e tagliatela a tocchetti, poi unite alla melanzana fritta e condite con basilico e ricotta. Aggiustate di sale e pepe, amalgamate il composto e frullatelo con un filo d'olio. Versate la crema nel sifone, con 2 cariche, e tenetelo in caldo a bagnomaria. Per i mezzi paccheri. Riducete i pomodori a cubetti e conditeli con

sale, pepe, olio e basilico. In una padella con olio soffriggete cipollotto e aglio. Cuocete la pasta in acqua salata, scolatela e saltatela in padella col soffritto. Mantecate con la ricotta salata. In ogni piatto adagiate i cubetti di pomodoro, sistemate i paccheri riempiti di crema di melanzane e coprite con ricotta infornata a scaglie. Decorate col basilico. (C.Vad.)

riproduzione riservata ©



Scopri SALUTE su Leggo.it
L'informazione che si prende cura di te.



Nasce Salute, la nuova sezione di Leggo.it dedicata alla salute ed al benessere.

Uno spazio pensato per la famiglia, con preziosi suggerimenti per la prima infanzia, indicazioni per una corretta alimentazione ed un sano stile di vita. Costanti aggiornamenti sulla medicina con contributi provenienti dai più autorevoli esperti del settore e testimonianze vissute in prima persona.

salute.leggo.it



In collaborazione con:

