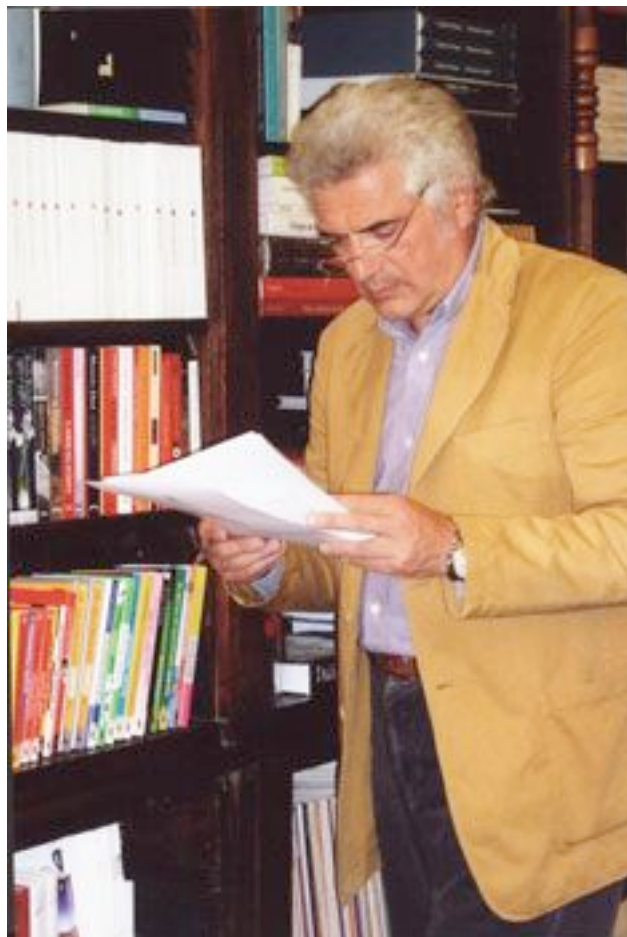




Un nuovo libro di Antonio Battei **VERDI, CHE BUONGUSTAIO**

Oggi alle 17, alla Casa della musica, in piazzale San Francesco, sarà presentato un libro "appetitoso" dell'editore parmigiano sul Cigno di Busseto: "A tavola con Giuseppe Verdi - Buon appetito maestro" – Dialogano con l'autore l'assessore alla cultura, Luca Sommi, il giornalista Egidio Bandini e il presidente della Corale Verdi, Andrea Rinaldi

Nell'autunno 1884 **Giuseppe Giacosa**, il famoso commediografo e librettista, scrisse, dopo essere stato a trovare **Giuseppe Verdi** nella sua villa di Sant'Agata in compagnia di **Arrigo Boito** (con il quale il Maestro stava elaborando *Otello*): *"Il Verdi non è goloso, ma raffinato: la sua tavola è veramente amichevole, cioè magnifica e sapiente: la cucina di Sant'Agata meriterebbe l'onore delle scene, tanto è pittoresca nella sua grandezza e varia nel suo aspetto di officina d'alta alchimia pantagruelica. Non c'è pericolo che per indisposizione del cuoco il pranzo abbia a scapitare. A Sant'Agata, oltre il titolare, sono cuochi emeriti, il giardiniere, il cocchiere ed una domestica, sicché: uno avulso non deficit alter. E notate che tutto questo apparato è essenzialmente ospitale. Il Verdi non è gran mangiatore, né di difficile contentatura. Sta bene a tavola come tutti gli uomini sani, savi e sobri, ma più di tutto ama veder raggiare intorno a sé, negli ospiti, la giocondità arguta e sincera che accompagna e segue le belle e squisite mangiate: è un uomo disciplinato e come tale crede che ogni funzione della vita debba avere il suo momento di prevalenza: è un artista e come tale considera, e con ragione, il pranzo quale opera d'arte"*. Verdi, dunque, non gran mangiatore, ma raffinato buongustaio. Che aveva ovviamente i suoi gusti e inviava ricette agli amici. Come





quando inviò un paio di "spallette" crude di San Secondo all'amatissima Teresina Stolz allegandole la ricetta per cuocerle: "1) *Metterla nell'acqua tiepida per circa 12 ore onde levargli il sale.* 2) *Si mette dopo in altra acqua fredda e si fa bollire a fuoco lento, onde non scoppi, per circa 3 ore e mezza e forse 4 per la più grossa. Per sapere se la cottura è al punto giusto, si fora la "spalletta" con un curedents e, se entra facilmente, la "spalletta" è cotta*".

Ecco, poco di opere e molto di prelibatezze culinarie si parlerà oggi pomeriggio, a proposito di Giuseppe Verdi, nella Casa della musica di piazzale San Francesco, dove alle 17 sarà presentato un nuovo libro dell'editore - scrittore **Antonio Battei**: *A tavola con Giuseppe Verdi - Buon appetito maestro*. Un libro sicuramente "appetitoso", che indaga sul rapporto del maestro con il cibo e la tavola. "Una storia sottile, curiosa", precisa Battei nella sua introduzione "che trapela da pochi indizi, da rare tracce sparse tra le pagine d'una vita interamente dedicata alla musica. Ma quel poco che s'evince, basta a svelare la sua tavola raffinata, "magnifica e sapiente", come ci informa un illustre testimone di quel tempo, il commediografo e librettista Giuseppe Giacosa".

Oggi pomeriggio, alla Casa della musica, Battei presenterà il suo libro dialogando con tre ospiti d'eccezione, l'assessore alla cultura **Luca**

Sommi, il giornalista **Egidio Bandini** e il presidente della Corale Verdi, **Andrea Rinaldi**.

Ovviamente nel libro, che è pubblicato nella collana di Battei "Parmigianina", non si trova soltanto il Verdi "buongustaio". La prima parte infatti è dedicata alla biografia del Cigno di Busseto, che ripercorre le vicende del Maestro dall'infanzia bussetana agli ultimi anni vissuti tra Sant'Agata e Milano, ricordando le tante vicissitudini, anche amorose, del grande compositore. E, in un'ampia appendice, si trova anche una ricca rassegna di tipiche ricette delle terre verdiane, per portare in tavola i sapori e i profumi della cucina del Maestro.

"Libiam nei lieti calici", suggerisce Battei. Già: quando era a tavola che cosa beveva Verdi? Qui la documentazione è più ricca, grazie alle lettere di Mauro Corticelli, fattore a Sant'Agata e zelante vinaiolo. Per esempio questa, inviata da Sant'Agata al maestro il 13 marzo 1871: "Questa mattina ho cavato dal tino chiuso il vostro vino particolare, il quale caro Maestro è molto buono: color chiaro ingranata; sapore eccellente e brusco giusto, senza il più piccolo odore di legno come nei passati anni; è un vino perfetto e buono assai; gl'uomini e Guerrino mi dicono che mai il vino vostro è riescito così buono; si è riempito il vassello delle brente e e ½, e più si sono fatte 114 bottiglie, benissimo tappate".



LE FOTO:

pag. 1 – a) La copertina del libro "A tavola con Giuseppe Verdi – Buon appetito Maestro; 2) L'editore e scrittore Antonio Battei

pag. 2 - La cucina di Villa Verdi a Sant'Agata

pag. 3 – Verdi a Montecatini Terme con amici. Da sinistra, seduti: Giuseppina Pasqua, il dottor Pietro Grocco, Teresa Stolz, Giuseppe Verdi, il maestro Leopoldo Mugnone e signora. Da sinistra, in piedi: il cameriere di Verdi, Giuseppe e il padrone della Locanda Maggiore