

Il pasticciere	Il chimico
<p>TORTE DI MELE</p> <p>Sbuccia le mele, tagliatele in quattro parti e riducetele a fettine .</p> <p>In un contenitore, usando uno sbattitore a fruste, miscela</p> <p>a)le uova con</p> <p>b)lo zucchero e c) burro la scorza del limone e la d)cannella, e) il latte, f)la bustina di lievito, g)sale e h) farina, mescola molto bene e unisci le mele</p> <p>Cuoci in forno già caldo a 180 gradi per 50-60 minuti</p>	<p>Estrai la parte edibile dell'infruttescenza di malus domestica ricca di cellulosa ed acido ursolico ; tieni e separa in porzioni la parte interna ricca soprattutto di acqua, sali minerali, amidi, zuccheri, acidi.</p> <p>In un emulsionatore miscela a)proteine liquide animali con b) digliceridi e successivamente unisci c)esteri saturi disciolti a bagno maria. Dopo emulsione unisci d)miscuglio di cellulosa e oli essenziali estratti da citrus rutacea, acido cinnamico , e) emulsione dosata di grassi, proteine e lattosio, f) cellule eucariote ad effetto lievitante, g)NaCl, e per ultimo h)polisaccaride amidaceo.</p> <p>Opera sul miscuglio aggiungendo le porzioni preparate precedentemente di malus e porta in forno a 453°K per 50-60m</p>



DA: I QUADERNI DI UN MAMMIFERO DI ERIK SATIE ed Adelphi

“Satie, con le sue delicate e affascinanti partiture, teorizzò la necessità di una “musique d’ameublement”, ideata per l’ascolto distratto: “La penso melodiosa, che attenui i rumori dei coltelli e delle forchette, senza dominarli. “

"L'artista deve dare una regola alla sua vita ecco l'orario esatto delle mie attività quotidiane sveglia alle 7.18 ispirazione dalle 10.23 alle 11.47, faccio colazione alle 12.11 e mi alzo da tavola alle 12.14 salutare passeggiata a cavallo infondo al mio parco dalle 13.19 alle 14.53, nuova ispirazione dalle 15.12 alle 16.07, occupazioni diverse schermo, meditazione, immobilità, nuoto etc.....dalle 16.21 alle 18.47.

Il pranzo è servito alle 19.16 e termina alle 19.20, poi letture sinfoniche ad alta voce dalle 20.09 alle 21.59, mi corico regolarmente una volta a settimana il martedì, mi nutro solo di cibi bianchi: uova zucchero, ossa grattugiate, grasso di animali defunti, vitello, sale, noci di cocco, pollo cotto in acqua bianca, muffa di frutta di riso, di rape, sanguinaccio canforato, pasta, formaggio(bianco), insalata di cotone e di una determinata qualità di pesce (spellato). Faccio bollire il vino che bevo freddo misto a del....succo di fucsia.

Ho un buon appetito ma non parlo mai mentre mangio per paura di strozzarmi. Respiro con

precauzione poco per volta, ballo molto di rado, quando cammino mi cingo i fianchi e tengo lo sguardo fisso dietro di me. Molto serio di aspetto rido senza volere, non manco mai di scusarmene e con affabilità, dormo con un occhio solo ho il sonno molto duro il mio letto e' rotondo con un buco per lasciare passare la testa ogni ora un cameriere viene a prendermi la temperatura, e me ne porta un'altra.

Sono abbonato da lungo tempo ad una rivista di mode, porto una berretta bianca, calze bianche e un bianco panciotto.

Il mio medico mi ha sempre detto di fumare.

Aggiunge ai suoi consigli....."fumi amico mio , se no un altro fumerà al suo posto""

Personalmente ho sempre nutrito per l'arte culinaria una viva ammirazione, ammirazione per nulla mitigata. I piaceri della tavola non mi dispiacciono affatto, anzi, e provo per la tavola un senso di rispetto e anche di piu'.che sia rotonda o quadrata mi appare "culturale" e mi impressiona come un vasto altare,si. Secondo me mangiare e' un compito , un compito piacevole, un compito per le vacanze, beninteso; e tengo ad assolverlo con una precisione e un'attenzione solerti. Dotato come sono di un buon appetito, mangio per me stesso, ma senza egoismo, senza bestialità. In altre parole, mi comporto meglio a tavola che a cavallo, benché sia un discreto cavallerizzo. ma questa è un'altra storia....come fa rivelare così opportunamente il sig. Kipling. nei pranzi, la parte che interpreto ha la sua importanza: sono commensale come altri, a teatro, son spettatore, si. Lo spettatore ha un ruolo ben preciso....ascolta e vede, il commensale invece , mangia e beve. Insomma è la stessa cosa, malgrado la disparità, apparente, tra queste due funzioni, si. I piatti nei quali sono stati prodigati un calcolato virtuosismo, una scienza accorta non sono quelli che attirano di più la mia attenzione " gustatrice ". In Arte mi piace la semplicità; lo stesso in cucina. plaudo più volentieri ad un arrosto ben cotto che alla raffinata elaborazione di carni dissimulate sotto i sapienti belletti di un maestro della salsa, se avete la bontà d consentirmi quest'immagine. Ma questa è un'altra storia. Tra i miei ricordi di commensale, non posso dimenticare le piacevoli colazioni fatte durante un certo numero d'anni a casa del mio amico Claude Debussy al tempo in cui abitava in reu Cardinet. Ho sempre in mente il ricordo di questi simpatici pranzetti. Le uova e le cotolette di montone facevano le spese di quegli amichevoli incontri. Ma che uova e che cotolette.....mi lecco le guance, interiormente si capisce. Debussy, che le preparava lui stesso quelle uova, quelle cotolette, possedeva il segreto (il segreto più assoluto) di quei manicaretti. Il tutto era deliziosamente inaffiato con uno squisito bordoeaux bianco i cui effetti erano commoventi e disponevano nel modo migliore alle gioie dell'amicizia e del sapersi lontani dagli "ultrabovini", dalle "vecchie mummie" e altri " tromboni", codesti flagelli dell'umanità e della " p overa gente ". Ma anche questa è un'altra storia.



L'espressione **musica da tavola** - più nota nella versione tedesca (*Tafelmusik*) e in quella francese (*musique de table*) - designa, soprattutto tra i secoli XVI e XVII, il variegato repertorio di musiche espressamente composte per essere eseguite durante il banchetto, vuoi come sottofondo vuoi negli intervalli tra i servizi (*entremets*) o in occasione di eventi all'aperto.



Georg Philipp Telemann (1681 – 1767) dal 1721 gli fu offerto un posto di direttore di musica ad Amburgo. L'accettò e ricoprì l'incarico per circa quarantasei anni, conservando sempre quelli di maestro di cappella di Eisenach e Bayreuth. Sono di questi anni i suoi lavori più importanti e noti, come la celebre *Tafelmusik*.

Movements/Sections 3 major parts

Musique de table, 1st part

Ouverture-Suite, TWV 55:e1 (2 flutes, strings, continuo)

Quartetto, TWV 43:G2 (flute, oboe, violin, continuo)

Concerto for Flute, Violin and Cello, TWV 53:A2 (flute, violin, cello, strings, continuo)

Trio Sonata, TWV 42:Es1 (2 violins, continuo)

Flute Sonata, TWV 41:h4 (flute, continuo)

Conclusion, TWV 50:e5 (2 flutes, 2 oboes, strings, continuo)

Musique de table, 2nd part

Ouverture-Suite, TWV 55:D1 (oboe, trumpet, strings, continuo)

Quartetto, TWV 43:d1 (recorder, 2 transverse flutes, continuo)

Concerto for 3 Violins, TWV 53:F1 (3 violins, strings, continuo)

Trio Sonata, TWV 42:e2 (flute, oboe, continuo)

Violin Sonata, TWV 41:A4 (violin, continuo)

Conclusion in D major, TWV 50:9 (oboe, trumpet, strings, continuo)

Musique de Table, 3rd part

Ouverture-Suite, TWV 55:B1 (2 oboes, 2 violins, strings, continuo)

Quartetto, TWV 43:e2 (violin, transverse flute, cello, continuo)

Concerto for 2 Trombe selvatiche and 2 Violins, TWV 54:Es1

(2 horns (trombe selvatiche), strings, continuo)

Trio Sonata, TWV 42:D5 (2 flutes, continuo)

Oboe Sonata, TWV 41:g6 (oboe, continuo)

Conclusion, TWV 50:10 (2 oboes, strings, continuo)



Niccolò Paganini (1782 – 1840)

Questa ricetta è stata ripresa da un suo manoscritto di Paganini che si trova presso la Library del Congresso di Washington (USA).

“Per una libbra e mezza di farina due libbre di buon manzo magro per fare il suco. Nel tegame si mette del butirro, indi un poco di cipolla ben tritolata che soffrigga un poco. Si mette il manzo, e fare che prenda un po’ di colore. E per ottenere un suco consistente si prende poche prese di farina, ed adagio si semina in detto suco affinché prenda il colore. Poi si prende della conserva di pomodoro, si disfa nell’acqua, e di quest’acqua se ne versa entro alla farina che sta nel tegame e si mescola per scioglierla maggiormente, e per ultimo si pongono entro dei fonghi secchi ben tritolati e pestati; ed ecco fatto il suco.

Ora veniamo alla pasta per tirare le sfoglie senza ovi. Un poco di sale entro la pasta gioverà alla consistenza della medesima. Ora veniamo al pieno. Nello stesso tegame colla carne si fa in quel suco cuocere mezza libbra di vitella magra, poi si leva, si tritola e si pesta molto. Si prende un cervello di vitello, si cuoce nell’acqua, poi si cava la pelle che copre il cervello, si tritola e si pesta bene separatamente, si prende quattro soldi di salsiccia luganega, si cava la pelle, si tritola e si pesta separatamente. Si prende un pugno di borage chiamata in Nizza boraj, si fanno bollire, si premono molto, e si pestano come sopra. Si prendono tre ovi che bastano per una libbra e mezza

di farina. Si sbattano, ed uniti e nuovamente pestati insieme tutti gli oggetti soprannominati, in detti ovi ponendovi un poco di formaggio parmigiano. Ecco fatto il pieno.

Potete servirvi del capone in luogo del vitello, dei laccetti in luogo di cervello, per ottenere un pieno più delicato. Se il pieno restasse duro, si mette nel succo.

Per il ravioli, la pasta si lascia un poco molla. Si lascia per un'ora sotto coperta da un piatto per ottenere le foglie sottili."



Gioacchino Rossini, (1792 – 1868),

È stato sia uno dei più importanti creatori del bel canto italiano (oltre trenta opere), sia un devoto appassionato di cucina.

"Non conosco un'occupazione migliore del mangiare, cioè, del mangiare veramente. L'appetito è per lo stomaco quello che l'amore è per il cuore. Lo stomaco è il direttore che dirige la grande orchestra delle nostre passioni".

I suoi biografi raccontano che da bambino faceva il chierichetto per bere il vino della messa, o che in giovinezza aveva spesso problemi di denaro perché non sapeva resistere alla tentazione di ristoranti o vini eccellenti.

Probabilmente è stato il più grande esperto di culinaria tra gli artisti del pentagramma. A colazione consumava una tazza di caffè latte e un panino, anche se negli ultimi anni preferiva due uova alla coque e un bicchiere di Bordeaux.

In cima alla sua scala dei suoi valori c'erano i maccheroni, che amava cucinare di persona celebrando un suo rito:

"Fu allora che comparve Rossini, che con la sua delicata mano grassottella, scelse ... una siringa d'argento. La riempì di purè di tartufi e, con pazienza, iniettò in ciascun rotolo di pasta questa salsa incomparabile. Poi sistemata la pasta in una casseruola come un bambino nella culla, i maccheroni finirono la cottura tra vapori che stordivano. Rossini restò là, immobile, affascinato, sorvegliando il suo piatto favorito e ascoltando il mormorio dei cari maccheroni come se prestasse orecchio a note armoniose".

La bella casa parigina del compositore veniva frequentata da politici, intellettuali e artisti, come Dumas, Liszt o Verdi. Per loro il maestro "scriveva" armonie culinarie fatte di "accordi corali" cui contribuivano agricoltura e artigianato di mezza Europa. Da Napoli si faceva inviare i maccheroni, da Siviglia i prosciutti, da Gorgonzola il formaggio, da Milano il panettone. I regali più graditi erano le mortadelle e gli zamponi, o comunque roba da mangiare. Indispensabili per l'opera rossiniana, specie sull'insalata e i maccheroni, erano i tartufi spediti da Ascoli da Giovanni Vitali.

Gioacchino sembra che confessò d'aver pianto solo tre volte nella vita: quando gli fischiarono la sua prima opera, quando senti suonare Paganini, e quando durante una gita in barca gli cadde in acqua un tacchino farcito ai tartufi.

Rossini si dimostrava molto esigente pure nella scelta del vino. Presso la Biblioteca Laurenziana

Medicea di Firenze è custodito un menu, redatto dallo stesso compositore, particolarmente interessante per l'attento abbinamento dei vini ai piatti: il Madera ai salumi, il Bordeaux al fritto, il Reno al pasticcio freddo, lo Champagne all'arrosto, l'Alicante e la Lacrima a frutta e formaggio. Durante la sua eccezionale vita parigina Rossini conobbe anche Antonin Carême, il cuoco più famoso del suo tempo.

L'occasione fu una visita dai Rothschildt, e da allora fra i due nacque la grande stima reciproca, che spinse lo chef ad affermare come nessuno al mondo capiva la sua cucina meglio del compositore. Una volta che Rossini era a Bologna, Carême, forse per nostalgia di un così fine intenditore, gli inviò per corriere diplomatico un pasticcio di fagioli ai tartufi accompagnato dal messaggio: «Da Carême a Rossini».

Il Maestro rispose con una composizione musicale indirizzata: «Da Rossini a Carême».

Nei ristoranti alla moda un tavolo era sempre riservato per il musicista ed i suoi amici. Quando Gioacchino entrava in un locale, era uso stringere la mano al maître, salutare il sommelier, tutti i camerieri, ed infine, prima di sedersi al tavolo, omaggiare lo chef. Fu forse anche per questo rispetto dell'arte culinaria se all'illustre gastronomo vennero dedicate diverse preparazioni: maccheroni, insalata, cocktail e filetti, come i "tournedos" sembra creati addirittura da Carême. Con il capolavoro del Guglielmo Tell (1829), Rossini decise di tacere musicalmente per sempre, così durante i trentanove anni di vita che seguirono, la sua creatività si manifestò soprattutto in campo gastronomico.

Narra il suo biografo Giuseppe Radiciotti che una sera, al termine di un concerto a cui il compositore aveva assistito, gli si avvicinò una signora: «*Oh, Maestro! Posso finalmente contemplare quel volto geniale, che non conoscevo se non nei ritratti!*

Non si può sbagliare: avete nel cranio il bernoccolo della musica; eccolo là».

«E che ve ne pare di quest' altro, signora? - rispose Rossini battendosi il ventre - Non potete negare che sia ancor più visibile e sviluppato. E infatti il mio vero bernoccolo è quello della gola».

Rossini è goloso di cioccolata che citerà in *Così fan tutte*, facendo il pari per golosità con Mozartkugeln del collega austriaco.

Rossini sapeva destreggiarsi con la siringa da pasticciare, che utilizzava per preparare deliziosi piatti agli ospiti durante le sue serate musical-gastronomiche nella sua casa sulla Chaussée d'Antin o nella sua villa a Passy. Dedicati a Figaro, il suo immortale personaggio, furono dei pasticcini extra-fini; dedicata alla sua opera "Guglielmo Tell" fu una torta servita in occasione della "prima" a Parigi nel 1829: naturalmente, era una torta di mele decorata con una mela trafitta da una freccia di zucchero. Il famoso libro di ricette scritto da Escoffier, che è divenuto una bibbia culinaria della cucina moderna, contiene talmente tante ricette dedicate al Maestro che si potrebbero completare interi menu.

Ricetta del risotto alla Rossini

" Si sciolgano al fuoco 60 grammi di burro, con 90 di midollo fresco, passato allo staccio e si mettano a cuocere con 500 grammi di riso ed un cucchiaino di sale; si mescoli continuamente sino a che il riso non abbia assorbito tutto il grasso, aggiungendo poi un qualche cucchiaino di brodo sostanzioso con della verdura.

Dopo altri cinque minuti si aggiungano ancora due cucchiaini di brodo, più dodici funghi ben puliti, tagliati a fettine e quattro pomodori freschi, tagliati pure a pezzi ed ai quali avrete tolto i semi, si aggiunga sempre brodo, ed, alla fine della cottura 200 grammi di parmigiano grattato.

Si ritiri dalla casseruola, si uniscano al risotto due tuorli di uovo, lasciando poi riposare il tutto per cinque minuti e si serva con altro parmigiano grattato.



Giuseppe Fortunino Francesco Verdi (1813 – 1901)

“Il cibo è una consolazione per il corpo e per la mente”

La passione di Giuseppe Verdi per la cucina e la buona tavola trae origine dalla sua terra natia, l'Emilia e, più in particolare, la pianura piacentina e parmense. Terre ricche e generose che oggi sono rinomate per alcuni dei più apprezzati prodotti gastronomici d'Italia, celebri anch'essi, come il Maestro, anche fuori i confini nazionali.

Giuseppe Verdi era un vero e proprio cultore di questa ricchezza, fatta sia di piatti semplici e prodotti della terra sia di preparazioni artigianali ricercate, come il Culatello di Zibello , il Parmigiano Reggiano , il Grana Padano , il Prosciutto di Parma e i tre salumi Dop piacentini (Coppa , Salame e Pancetta Piacentina).

A testimonianza dell'interesse che il Maestro aveva per la buona tavola, le tante lettere scritte da lui stesso e dalla sua compagna di vita, Giuseppina Strepponi, che riportavano suggerimenti, ricette e aneddoti di cucina.

Tra i prodotti più amati in casa Verdi, la Spalla cotta di San Secondo , un piccolo capolavoro di arte salumiera servita anche nella locanda della famiglia di origine del Maestro e gli anolini e anitra arrosto magari abbinati ad un buon bicchiere di Gutturino dei Colli Piacentini, di **Malvasia** dei Colli di Parma o il classico lambrusco.

La cucina di Verdi

Come un vero e proprio ambasciatore dei valori della sua terra, Verdi inviava abitualmente da Villa Agata ai suoi amici prodotti di salumeria e formaggi. Nelle sue residenze organizzava pranzi conviviali dove i prodotti tipici emiliani e la cucina genuina non mancavano mai. Preferiva, infatti, le sue ricette semplici e tradizionali ai sontuosi piatti serviti nei famosi ristoranti che per motivi di lavoro spesso doveva frequentare.

A lui grandi chef hanno dedicato piatti, come il francese Henry-Paul Pellaprat (1869-1952) che al Maestro dedicò un risotto a base di funghi, asparagi e prosciutto cotto. Tra le ricette ispirate a Verdi anche gli Spaghetti alla Traviata, una ricetta gustosa dai colori patriottici, a base di pomodoro e basilico fresco.

“La mia specialità di cuoco è il risotto. Mi piace cucinarlo a modo mio: fare soffriggere la cipolla, mescolarlo docilmente, aggiungere il brodo, come in un rito che vorrei non finisse mai”. Per primo anche tagliatelle e maccheroni al burro e per secondo vassoi di ostriche, scaloppe d'astice, vitello in umido e cavaletti di Bruxelles ***“Poesia, idealismo, tutto va bene... ma non si può fare a meno di mangiare. Domani vi scriverò forse di cose più alte , più poetiche, ma forse ben inutili!”.***

Verdi apprezza il risotto alla certosina fatto da un mix di pomodori, carote, porro e piselli fatti rosolare a cui si aggiunge il riso fatto cuocere con dosate aggiunte di brodo. A parte si preparano funghi in olio ed aglio, pesce persico e gamberi che saranno versati sul risotto giunto a cottura.



I dolci

La tradizione raccontata e scritta descrive minuziosamente i dolci preferiti dal maestro e tra questi:

la spongata di Busseto.

Il nome pare derivi da spongia, cioè spugna, dovuto all'aspetto irregolare della superficie. È costituita da una base simile alla pasta brisée poi riempita di marmellata di mele e pere, pinoli, mandorle e frutta candita e quindi ricoperta da un secondo strato di pasta bucherellato e poi cotta in forno.

La ricetta tradizionale prevede una preparazione lunga tre giorni e pare che si possa fregiare del titolo di dolce italiano più antico: le prime notizie di un dolce simile si trovano addirittura nel racconto della cena di Trimalcione. Ci sono altre fonti che ne attestano l'origine ebraica e una lettera del 1454 in cui la spongata de Bersello veniva mandata come accompagnamento ai doni inviati a Francesco Sforza, duca di Milano. Da allora molto spesso veniva inviata come dono diplomatico o per gli auguri di Natale. E come ogni specialità che si rispetti ha una leggenda che la accompagna: pare che la ricetta sia stata rubata dalla cucina dei Conti Rossi di Berceto e poi custodita gelosamente da colui che la ricevette e tramandata agli eredi sotto vincolo di segretezza.

La ricetta più antica pare si trovi nel monastero delle benedettine e risalga al 1480 e in documenti risalenti alla metà del 1600 si trova un elenco di ingredienti per preparare un dolce che sono molto simili a quelli usati per produrre la spongata nel 1800. Questo dolce era anche molto apprezzato da Giuseppe Verdi e molto famosa è diventata la spongata di Busseto, paese natale del maestro.

Le varianti della ricetta sono davvero molte a seconda della zona in cui ci si trova. Noi ve ne proponiamo una.

Ingredienti: 400 g di pasta frolla, 300 g di miele, 20 g di mostarda di frutta, 60 g di pangrattato, 60 g di gherigli di noce, 50 g di uvetta, 50 g di pinoli, un pizzico di cannella, zucchero a velo per guarnire.

Utensili: mixer, ciotola per impastare, pentolino, mattarello, tortiera del diametro di 24 cm.

Procedimento: mettere in ammollo l'uvetta in acqua tiepida; nel frattempo tritate le noci e tagliate la mostarda a pezzetti. Mettete in un pentolino il miele, unite circa mezzo bicchiere di acqua e portate a bollore. Trasferitelo quindi in una ciotola, aggiungete la mostarda, l'uvetta, i

pinoli, le noci, il pangrattato e un pizzico di cannella e amalgamate il tutto. Quando l'impasto sarà omogeneo coprite la ciotola con un canovaccio e lasciate riposare fino al giorno dopo in un luogo fresco. Il giorno successivo prendete la pasta sfoglia, dividetela in due parti e stendetela col mattarello. Con una parte ricoprite il fondo della tortiera, mettete il ripieno lasciando un centimetro di bordo attorno; coprite col secondo disco di pasta frolla e chiudete i lati. Cuocete in forno a 160°C per 15-20 minuti. Servite dopo aver spolverato la superficie con zucchero a velo.

Torta di fecola

250 gr. di burro
250 gr. di fecola
250 gr. di farina
3 uova

Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa tutto nella ticia ben unta di burro e subito in forno.

Zabaione

3 tuorli d'uovo
6 cucchiaini di zucchero
Marsala o vino bianco

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino a che saranno diventati quasi bianchi; aggiungete 6 mezzi gusci d'uovo ripieni di Marsala o di vino bianco e ponete il tegamino sopra il fuoco, frullando continuamente e stando attenti di non fare bollire il liquido.

Cacio Bavarese

12 uova
100 gr. di burro fresco
300 gr. di zucchero raffinato
zucchero vanigliato
cioccolato
liquore
amaretti
biscotti

Squisito questo dessert, soprattutto quando era preparato con le uova fresche delle galline del ricco pollaio di Sant'Agata.

Cuocere i tuorli d'uovo per 7 minuti e passarli al setaccio con il burro fresco. Amalgamarli bene con lo zucchero raffinato. Ottenuto il composto lo si divide in due parti: in una parte si aggiunge lo zucchero vanigliato e nell'altra cioccolato e liquore. Prendere uno stampo e ricoprirlo di amaretti e

biscotti e, se si preferisce, anche con uno strato di marmellata. Porlo su un piatto di portata e adornare il ciuffo con foglie di menta.

Bastoncini dolci

2,5 kg . di farina
1 kg. di burro
100 gr. di zucchero
un uovo intero
10 gr. di carbonato d'ammoniaca

S'impasta il tutto ben bene, indi si arrotola in forma di bastoncini di due centimetri, e si tagliano lunghi 8-10 centimetri circa. Si cuociono al forno o in una teglia in casa, con fuoco sopra e sotto.

Bodino di castagne

150 gr. di cioccolato in polvere
200 gr. di zucchero
150 gr. di burro
3 amaretti pestati
1 kg. di castagne

Cuocere le castagne e passarle al setaccio. S'impasta poi il tutto, si mette in una forma e si fa gelare bene.

la brioche "Falstaff"

creata dall'antica pasticceria Klainguti (piazza Soziglia) per omaggiare il musicista Giuseppe Verdi durante il suo soggiorno genovese, in Palazzo del Principe, tra il 1874 e il 1901". Il maestro pasticcere svizzero Klainguti nel 1892 confezionò un nuovo dolce dedicandolo al maestro, chiamandolo appunto "Falstaff". Il celebre commento autografo di Verdi alla prelibata brioche, ***"Cari Klainguti, i vostri Falstaff sono migliori del mio!", è ancor oggi in bella mostra tra gli specchi dorati del locale.***



Leonard Bernstein

La Bonne Cuisine, Compositore:
quattro ricette per voce e pianoforte:
I. Plum Pudding

- II. Queues de Boeuf
- III. Tavouk Gueunksis
- IV. Civet à Toute Vitesse



Giacomo Puccini 1858- 1924 nacque a Lucca da una famiglia di musicisti, dimostrando di possedere fin da piccolo un grande talento musicale.

Di temperamento indolente e poco incline allo studio, in quel periodo della sua vita si limitò ad accompagnare con l'organo le funzioni religiose.

L'ascolto della "Aida" a Pisa, dove il giovane si era recato a piedi "consumando un paio di scarpe", fu la scintilla che lo spinse a studiare appassionatamente musica presso il conservatorio di Milano. Negli anni giovanili Puccini divenne, quando poté, molto attento ai piaceri della tavola, concludendo le giornate lavorative di fronte ad una sostanziosa cena assieme all'amico Mascagni. Se i soldi mancavano, da buona forchetta si divertiva a creare personalmente ricette come "pasta con le anguille" o "aringhe coi ravanelli".

Così scriveva: "... La sera, quando ho quattrini vado al caffè, ma passano moltissime sere che non ci vado, perché un ponce costa 40 centesimi... Mangio maletto, ma mi riempio di minestrone...e la pancia è soddisfatta".

Anche dopo gli anni delle ristrettezze economiche, Giacomo continuò a coltivare l'arte del cucinare, mettendosi all'opera soprattutto per la rumorosa schiera degli amici di Torre del Lago (LU). Con loro condivise la passione per le battute di caccia e le allegre tavolate che ne seguivano, fatte a base di fagiani arrosto, faglie rosolate o pernici fritte.

Il Maestro amava ingentilire il pasto con mandarini, vino frizzante e latte alla portoghese, secondo le notizie culinarie trapelate dalle ricerche del Centro Studi Puccini e dal ritrovamento di due lettere in cui Giacomo scrive a Isola Nencetti Vallini, sua cuoca preferita.

Si racconta che l'autore di Bohème, Tosca e Madama Butterfly, avesse anche un'altra golosità. Sembra che andasse spesso a far visita all'anziana sorella suor Angelica, monaca in un convento di Lucca, spinto soprattutto non dall'amore fraterno ma dalla passione per i fagioli cotti al fiasco che mangiava al refettorio.