

# Rossini raffinato compositore ma anche gastronomo Le Marche lo hanno scelto come loro influencer

DI CARLO VALENTINI

«Mangiare, amare, cantare e digerire sono i quattro atti di quell'opera comica che è la vita»: si dice sia una delle frasi pronunciate da **Gioachino Rossini** a conferma della sua passione per il cibo, su cui ha lasciato non poche testimonianze. Per esempio era grande amico di **Antonin Carême**, uno dei più famosi chef dell'epoca, il quale gli dedicò parecchie delle sue ricette. Al che Rossini contraccambiò dedicando al grande cuoco proprie composizioni musicali.

**A Rossini piaceva cucinare** e a lui si devono originali ricette: i maccheroni ripassati in padella col tartufo, i tournedos, cuori di filetto di manzo cucinati al sangue, poi coperti con foie gras e guarniti col tartufo, la vinaigrette con olio di Provenza, senape inglese, aceto francese, succo di limone, pepe, sale e tartufo. Una volta a chi, affascinato dalle sue opere comiche, gli chiese se avesse mai pianto nella vita, rispose: «Una volta, in barca, sul lago di Como. Si stava per cenare e io maneggiavo uno stupendo tacchino farcito di tartufi. Quella volta ho pianto proprio di gusto: il tacchino mi è sfuggito ed è caduto nel lago».

**Pesaro, la sua città natale** (qui nacque nel 1792), gli dedica l'annuale *Rossini Opera Festival* ma tutta la regione ne ha fatto un influencer non solo musicale, anche turistico e gastronomico.

Per esempio si chiama *Pastiche*

*Rossiniano*, l'evento itinerante organizzato dalla Camera di Commercio delle Marche (ha già toccato Milano, Firenze e Bologna) per dimostrare che il genio artistico del compositore andava di pari passo col suo apprezzamento per i prodotti del territorio. Dice **Gino Sabatini**, presidente della Camera di Commercio delle Marche: «È una promozione territoriale ad alto valore aggiunto, pensata per rafforzare l'immagine delle Marche come destinazione premium nel panorama artistico ed enogastronomico nazionale».

**A tavola Rossini apprezzava** -assicurano i suoi biografi- le olive ascolane, il vincisgrassi (una sorta di lasagna con carne mista macinata), il ciauscolo (sugo di carne varia per la pasta), il coniglio in porchetta, la barbajada in versione dessert (caffè mescolato con la cioccolata e farcito con panna). Ma anche i gin con le mele di Camerino, il ginepro dei Monti Sibillini, la genziana dell'appennino, il sambuco del Conero.

Senza dimenticare il Negroni, oggi diventato Negroni Rossini: 1/3 di frullato di fragole e 2/3 di prosecco freddo. Tra uno spartito e l'altro, lui si metteva a tavola. E sembra che dopo componesse meglio, smentendo chi sostiene che bisogna essere inquieti e tormentati per dare il meglio. Adesso diventa anche un'icona del suo territorio.

—© Riproduzione riservata—



Peso:22%