

INIZIATIVA DA SETTEMBRE ALL'ANTICA CERERIA DI BORGIO TANZI

«L'osteria della giarrettiera» con le ricette amate da Verdi

Verdissime.com
è formata da 35 donne
che portano il nome
dei personaggi del Maestro

II «L'osteria della giarrettiera», regno di Sir John del Falstaff, prenderà vita dal 22 al 25 settembre in borgio Tanzi, nei locali dell'Antica Cereria, grazie ad «AperiVerdi, Piatti di Versi in Contro Canto».

L'associazione Verdissime.com, composta da 35 donne che portano ognuna il nome di un personaggio femminile delle 27 opere del Cigno di Busseto, in occasione di Expo2015, dopo un lavoro alacre di ricerca storica su «Il re dei Cuochi», trattato di gastronomia del 1868 di Giovanni Nelli, ha organizzato un'iniziativa in grado di unire la grande cucina alla grande musica e di esprimere all'unisono tutte le caratteristiche culturali del territorio che ha dato i natali a Giuseppe Verdi.

L'invito con cui le Verdissime chiamano alle libagioni è «Andiamo a cena», citando l'introduzione all'aria «Tutto il mondo è burla» del Falstaff. Come ha spiegato Luciana Dallari, presidente di Verdissime.com durante la presentazione di AperiVerdi al museo del vino di Sala Baganza, «Ricare l'osteria della Giarrettiera è stato reso possibile dal lavoro dei ragazzi del liceo artistico Cassinari di Pia-



cenza che hanno dipinto le scene. Ci sarà una poltrona del Falstaff rifatta sulla base di quella utilizzata per la prima rappresentazione dell'opera ma realizzata in «pelle commestibile» di torsoli e buccia di mele donata dalla Frumat di Bolzano. Non ci saranno chef ma «allegre comari» con Cinzia de Vita dell'Antica Cereria accompagnata da Cristina, Ada, Cristiana e Roberta che rielaboreranno ricette dei piatti tipici de Il re dei Cuochi e numerose pietanze tra quelle più amate dal maestro Verdi, molte delle quali illustrate sulle tovaglie che saranno create per l'occasione con l'aiuto di Mediolanum».

Durante le serate giovani attori racconteranno aneddoti sulle passioni enogastronomiche del compositore di Busseto e le pietanze saranno accompagnate da esibizioni musicali con l'arpista Carla They, il pianista Giuseppe Vaccaro, il soprano Renata Campanella ed il baritono Romano Franceschetto.

Le pietanze portate in tavola dall'atingolo di lepre coi maccheroni al pavone alla fiamminga, dal luccio all'arlecchino all'anitra selvatica alla castellana per approdare ai dolci come i kaki alla Giuseppe Verdi e lo zabaglione fritto, saranno innaffiati dai vini del Consorzio dei Vini dei Colli d'Parma. ♦c.p.