

# GUSTO *light*

gusto@gazzettadiparma.net

Pagina a cura di  
Sandro Piovani e Silvia Strozzi

GAZZETTA DI PARMA  
MERCOLEDÌ 23 SETTEMBRE 2015

L'EVENTO APERIVERDI SINO A VENERDÌ'

## «Piatti di versi in contro canto»: zabaione fritto e biscottini

■ Sino a venerdì a Parma è protagonista il cibo che il Maestro Verdi amava mangiare e che ha ispirato molte delle sue opere. Un progetto dell'associazione culturale Verdissime.com che ricrea la scena del Falstaff per riscoprire la cucina verdiana, valorizzando il cibo come espressione culturale e socializzante per riscoprire la tradizione del nostro territorio.

Verdi si metteva spesso ai fornelli nella sua villa di Sant'Agata e aveva una particolare passione per i dolci, a cui dava spesso un tocco personale.

Nei quaderni e negli scritti originali



si possono trovare delle vere e proprie chicche che si potranno assaggiare presso l'Osteria della Giarrettiera.

Due dolci molto interessanti e da riscoprire che facevano parte della tradizione parmigiana sono lo Zabaione fritto (la vera passione di Verdi) preparato con crema al marsala secondo i dettami della ricetta originale e i biscottini di pasta frolla con il ripieno di marmellata.

In Borgo Tanzi l'antica Cereria sarà trasformata in una rivisitazione della famosa opera del Maestro e per l'occasione sarà utilizzata la "poltrona del Falstaff" ricreata sul modello originale ma con una curiosa variante su progetto della ditta Frumat di Bolzano: per realizzare lo scranno e la pelle sono stati utilizzati torsoli e bucce di mela. Un'esperienza diversa per mangiare alla tavola di Giuseppe Verdi, Maestro anche in cucina. Per info sempre libera@verdissime.com. ● S.S.