

Le Rubriche

## VERDISSIME.COM

**Guardando al futuro.....** Il 2013 sembra lontano ma in realtà è molto vicino. E alla festa dei 200 anni del Maestro le Verdissime.com ci vogliono essere per poterlo omaggiare di bellissimi regali: non eventi planetari ma progetti concreti che nascono e si sviluppano dal suo territorio. Sono tante le idee, il territorio è pieno di 'risorse verdiane' che sembrano continuamente rivelarsi.



In ogni caso non si può fare tutto, per adesso l'Associazione desidera sviluppare due importanti progetti: a Villanova, in provincia di Piacenza, la realizzazione della "Stanza di Verdi" all'interno dell'Ospedale, significativa e concreta testimonianza dell'impegno sociale di Maestro essendo da lui voluto e finanziato. Una stanza museo che raccoglierà i documenti riguardanti le vicende legate alla sua realizzazione essendo allora un evento epocale per la piccola comunità di Villanova. L'altro luogo è Roccabianca, in provincia di Parma, il suo teatro -l'Arena del Sole- recentemente restaurato conserva nove statue raffiguranti le opere di Giuseppe Verdi facenti parte del monumento che lo scultore Ximenes aveva innalzato a Parma all'inizio del secolo e distrutte quasi completamente da un bombardamento aereo nel 1944. L'appuntamento, ricorrente già dal 2010, sarà uno spettacolo per la Festa della donna (8 marzo) come un tributo a Giuseppina Strepponi, la compagna di Verdi. Attraverso di lei le Verdissime.com desiderano omaggiare l'universo femminile in stretto legame all'importante ciclo di affreschi racchiuso nella Rocca di Roccabianca: le Storie di Griselda, dall'ultima novella del Decamerone di Boccaccia, donna mite e forte, che affronta le crudeli e inspiegabili vessazioni che le sono inflitte dal marito Gualtieri, marchese di Saluzzo. Verdi non solo ricordato con progetti legati al territorio ma anche alla storia e all'attualità. Il primo in occasione delle celebrazioni dei 150 anni dell'Unità d'Italia che ricorrono nel 2011. Coinvolgendo gli studenti le Verdissime.com stanno portando avanti il Concorso Nazionale "VIVA V.E.R.D.I." per la composizione di un Inno Patriottico invitando a partecipare i Conservatori italiani e le Scuole Superiori della Provincia di Piacenza. Nello svolgimento della competizione che si attuerà nell'arco di due anni si ricorderanno attraverso la consegna -da parte delle Verdissime.com di due borse di studio a nome di due grandi italiani Attilio Bertolucci e Nino Rota. Nella serata finale il 17 marzo 2011, sarà Giulio Manfredi autore del 'simbolo' e Presidente onorario dell'Associazione a creare il "Premio Verdissime" che sarà donato ad una persona o ad una Istituzione che si sono particolarmente distinti in campo artistico, sociale attraverso di azioni di beneficenza o di generosità verso gli altri. Nutrire il pianeta, energia per la vita è il tema dell'Expo 2015 che si terrà a Milano dal 1 maggio al 31 ottobre. Si tratta di una serie di iniziative, a cui parteciperanno 175 nazioni, volte a valorizzare il cibo come espressione di cultura e veicolo di socializzazione. Prendendo a pretesto questo soggetto le Verdissime.com, con la collaborazione della Provincia di Piacenza, intendo organizzare una ricerca sugli ingredienti per le ricette dei piatti all'epoca di Verdi da poter offrire ai visitatori dell'Expo. Si ipotizza di realizzare uno 'stand' verdiano che offre le prelibatezze del territorio piacentino esibendoli in modo originale. Questa ricerca e la preparazione delle ricette sarà proposta dalla nostra Associazione alla

Scuola Alberghiera di Piacenza coinvolgendo chef di fama mondiale, mentre -oltre ai vini da servire- saranno interessate le aziende locali per la fornitura delle "materie prime". L'idea nasce e poi si svilupperà sulla base del menù della cena che Giuseppe Verdi ha consumato il 20 gennaio 1901 al Grand Hôtel et de Milan. I vari piatti -Julienne au crôte (minestra di verdura), Truite grillée à la maître d'hôtel (trota grigliata secondo lo chef), Aloyau de boeuf à la jardinière (filetto di manzo alla giardiniera), Pain de gibier-Asperges en branches (pane di cacciagione con gambi di asparagi), Dindonneau à la broche (tacchino allo spiedo), Glace aux framboises, Pâtisserie, Dessert (gelato ai lamponi, pasticceria, dessert)- costituiscono un motivo di interesse per creare collegamenti con i piatti dell'epoca. Nel suo trattato di gastronomia del 1868, *Il Re dei Cuochi*, Giovanni Nelli vengono descritte le portate e i vini che avrebbero potuto accompagnare il menu del maestro. Le preparazioni delle ricette saranno ideate dallo chef Massimo Spigaroli docente dell'Alma Scuola di cucina italiana di Colorno e allo chef Simone Marrocco dell'Accademia della cucina piacentina.