

IL PRANZO DEL SABATO DI CASA ROSSINI

28 novembre 2018, h.20 - Ristorante alla lanterna, Fano

NELL'ANNO DI ROSSINI. Per i 150 anni dalla morte del compositore pesarese, l'**Accademia Italiana della Cucina**, Sezione di Pesaro, il **Ristorante Alla Lanterna** di Fano e il **CIMP** (Concorso Internazionale Musicale Pesaro Rossini International) organizzano uno dei più importanti eventi enogastronomici realizzati sino ad ora in Italia in onore di Rossini gourmet. Si tratta di un avvenimento che, per rigore filologico, per rispetto storico dei documenti rossiniani originali sul tema, e per la cura impiegata nel reperimento degli ingredienti e dei vini, e nella rigorosa realizzazione dei piatti, è sicuramente il più notevole tra quelli dedicati in provincia di Pesaro e nelle marche alla passione di Rossini per il buon cibo.

A casa Rossini. L'appartamento al numero 2 di Chaussée-d'Antin, nel 9° arrondissement di Parigi, tra il Boulevard des Italiens e l'Église de la Sainte-Trinité. dove Rossini andò ad abitare, al vertice della sua gloria, con Olympe Pélissier, che sposerà in seconde nozze nell'agosto 1846, è il luogo dove, il sabato sera, vengono accolti gli amici del compositore per pranzi memorabili. Ricevimenti affollatissimi dove, a volte, si potevano contare fino a duecento persone. Quasi sempre sarà Rossini stesso a curare, in prima persona, il menu e la scelta delle portate e dei vini.

I menu di casa Rossini Il numero dei piatti portati in tavola a Parigi era davvero sterminato: maccheroni, salumi, pesce, filetti di manzo, dolci, formaggi, con vino Madera e vini italiani e marchigiani. La vera grande passione di Rossini erano infatti i prodotti genuini italiani. Da Napoli faceva arrivare i maccheroni, da Gorgonzola il formaggio, da Milano il panettone, da Sorana i fagioli, il tartufo da Alba o da Acqualagna. I regali da lui in assoluto più graditi erano mortadelle, insaccati e zamponi, e i prosciutti da Siviglia. Altre volte la lista dei pranzi parigini era totalmente francese (*Potage au Vermicelles, Tranche de Saumon, Poullarde à l'Estragon, Gateau au Riz*, e molto molto altro) annaffiati da almeno quattro vini francesi e internazionali, di etichette diverse, bianchi e rossi. Erano eventi che finirono per consolidare la fama di ghiottone di Rossini, cui, del resto, alcuni grandi cuochi francesi avevano già dedicato piatti rimasti sino ad oggi nella cucina internazionale, come i *tournedos alla Rossini*, il *filetto di sogliola* o il *filetto di vitello alla Rossini*. Ma anche il *Consommé di piccole quenelle alla Rossini*, *Consommé alla Semiramide*, *Potage di beccaccia alla Rossini*, *Consommé con profiterol all'Almaviva*, *Insalata benedetta suor Angelica*, *Bocconcini alla Gazza ladra*, *Omelette del Barbieri*, *Uova in camicia alla Comte Ory* e tantissimi altri ancora.

La cena del 28 novembre Al Ristorante alla Lanterna di Fano è stata ideata, riprendendo integralmente uno dei menù manoscritti dal compositore pesarese in persona, una cena identica a quelle realizzate a Parigi in rue Chaussée-d'Antin, con l'abbinamento dei vini e dei piatti voluti da Rossini stesso.

Si inizierà con i Maccheroni, abbinati al vino Madera, secondo una ricetta scritta, sotto dettatura, il 26 dicembre 1866, da Rossini, che se ne era innamorato durante il suo soggiorno a Napoli. Piatto reinterpretato poi dal famosissimo cuoco Marie Antoine Carême che lavorava in casa Rothschild, dove il compositore era spesso ospite.

La cena, realizzata dallo **chef del Ristorante alla lanterna, Elide Pastrani**, e dal suo staff, è curata, per la parte storica da Alfredo Antonaros e da Alberto Vivencio, e sarà conclusa da un momento musicale a cura del CIMP (Concorso Internazionale Musicale Pesaro Rossini International). I vini sono selezionati da Enrico Cerioni.

