

## Da Villa S. Agata all'Osteria della Giarrettiera: le composizioni alimentari di Giuseppe Verdi

«Ber del vin dolce e sbottonarsi al sole, dolce cosa»  
*Falstaff*

Michel de Montaigne nella sua opera *Les Essais*, che può essere tradotto *Saggi*, titolo di natura filosofica, ma anche *Assaggi*, termine di evidente richiamo gastronomico, fa riferimento all'importanza che la «science de gueule» riveste nella vita dell'uomo. L'alimentazione viene elevata dal pensatore francese al rango di scienza, talvolta pure di arte, tanto da diventare un fattore primario per molti artisti che intesero i piaceri della tavola al pari di una vera forma ed espressione artistica, come François Rabelais che negli stessi anni definì Messer Gaster in *Gargantua et Pantagruel* «le premier maître ès-arts de ce monde».

Ancora in riferimento al mondo dell'arte, e in particolare alla dimensione musicale, da sempre il mangiare richiama il rito dell'ascoltare: nell'antica Roma si era soliti fare accompagnare i banchetti dalla musica ed è con il Rinascimento che nasce la pratica della *Tafelmusik*, la “musica da tavola”, suonata come repertorio durante i pasti dei nobili a corte. Nel 1738 il cuoco francese Lebas in *Le festin joyeux, ou la cuisine en musique en vers libres*, traspone in musica ricette in versi con arie e partiture musicali. Alcuni decenni più tardi, nel 1766, padre Polycarpe Poncelet nella sua opera *Chimie du goût et de l'odorat* associa le sette note ai gusti (dolce, amaro, agrodolce, acido, insipido, aspro e piccante) e accosta la figura del manipolatore di alimenti a quella del compositore: «Un compositore di ragù, di marmellate, di ratafià, di liquori, è un sinfonista nel suo genere e deve conoscere a fondo i principi dell'armonia, se vuole eccellere nella sua arte». L'autore tratta nello specifico i liquori paragonandoli appunto alla musica: «Un liquore ben concepito è come un'aria musicale». Anche nella produzione letteraria si trova questo parallelismo: nel suo romanzo *A rebours* del 1884 lo scrittore Huysmann descrive la ricerca del

\* Laboratorio di Economia Locale, Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

protagonista Des Esseints di pratiche sinestetiche e di esperienze sensoriali come quelle prodotte dal suo *orgue à bouche*. Attraverso l'assaggio di liquori diversi egli era in grado di fare sprigionare all'interno della sua bocca delle "sinfonie" paragonabili alla musica percepita dall'orecchio<sup>1</sup>. Correlazioni fra sapori e musica secondo il concetto moderno di polisensorialità – non a caso il verbo "sentire" può essere ricondotto non solo alla dimensione uditiva ma anche a quella tattile e gustativa – sono sperimentate tanto in ambito musicale quanto culinario. Le idee e l'estro contenuti in un piatto rimandano alla creazione musicale: la composizione in cucina e in musica riguarda in entrambi i casi pratiche effimere e deperibili, capaci di contenere tradizione e innovazione e in grado di esprimere sia la razionalità (metodo rigoroso, gesti accurati e precisi) e l'irrazionalità (coinvolgimento dei sentimenti, dei sensi e della creatività). La gastronomia – termine che appare, con un evidente riferimento all'agricoltura, per la prima volta nel 1801 nel trattato francese di Joseph Berchoux *Gastronomie ou l'homme des champs à table* – trova ampia trattazione anche nell'Italia nell'Ottocento, periodo che vide figure importanti nell'ambito culinario come Pellegrino Artusi.

Un'altra delle personalità più importanti dello stesso periodo fu Giuseppe Verdi che rappresenta anche un peculiare nesso tra cibo e musica – ricordiamo inoltre che nel diciannovesimo secolo era possibile assistere alle rappresentazioni pasteggiando nei palchi dei teatri d'opera. Interessanti aspetti minori della biografia del Maestro emergono dal vastissimo epistolario al quale si intendono qui attingere lettere e riferimenti che attestano la sua passione per l'agricoltura, per i suoi possedimenti, per alcuni cibi e per la condivisione dei piaceri della tavola con gli amici. I carteggi verdiani danno conto dei tanti lati del carattere del Maestro e narrano una vita fatta di grande passione, impegno e interesse per questioni diverse, tutte trattate con lo stesso ardore e lungimiranza. Si intende qui "spigolare" aneddoti legati alla componente più domestica di Giuseppe Verdi, che mostrano il legame con le sue terre e con il luogo dove era solito ritirarsi a comporre, lontano dai fasti del successo e dai clamori delle scene internazionali.

A Villa S. Agata i ritmi quotidiani erano scanditi con precisione e autodisciplina. La semplicità e lo stretto legame con la dimensione rurale furono

<sup>1</sup> «Il sapore di ogni liquore corrispondeva al suono di un particolare strumento. Il curaçao, ad esempio, era simile al clarinetto e al suono acuto e vellutato: il kümmel all'oboe, il cui timbro è sonoro e nasale; la crema di menta e l'anisetta al flauto che è allo stesso tempo dolce e penetrante, lamentoso e carezzevole. Il kirsch suonava un selvaggio squillo di tromba, il gin e il whisky assordavano il palato con i loro stridenti squilli di cornette e tromboni»; M. CRITCHLEY, R.A. HENSON, *La musica e il cervello*, Piccin, Padova, 1987, pp. 233-234.

delle cifre che caratterizzarono la vita del Maestro. In una lettera del 26 agosto 1860 indirizzata al direttore d'orchestra Angelo Mariani Verdi descrive una sua giornata a Villa S. Agata:

Caro Mariani, sono in piena fabbrica. Mi alzo alle cinque, vado alla muta delle quaglie; sparo qualche fucilata alle quaglie che non sono tanto imbecilli d'andare nella rete; si fa dopo colazione; do un'occhiata ai muratori; si fa un piccolo sonno da un'ora alle due; si dà dopo passo alle cose di casa e si scrivono lettere; si pranza, si fa una passeggiata fino a notte, si torna in casa, quattro chiacchiere e a letto per alzarsi all'indomani alle cinque. Ma adesso c'è un da fare... e non è possibile annojarsi.

Anche la stessa dimora, che Verdi seguì nelle vesti non solo di "architetto" ma addirittura di "muratore", o *magut* come egli stesso si definiva, rispecchia il carattere del proprietario. A questo proposito Giuseppe Giacosa, librettista dell'epoca e amico di Verdi scrisse:

Il Maestro suole passare cinque o sei mesi dell'anno a Sant'Agata presso Busseto, in operosi ozi campestri. La villa spaziosa e quieta, nascosta in un gran folto d'altissimi alberi, tradisce la lunga abitudine di quella agiatezza ospitale che suggerisce raffinati bisogni di benessere e li soddisfa, senza avere l'aria di scomodarsi e di stare continuamente sulle guardie. Appena entrati sentite che la casa vi è amica; ospite di mezz'ora, sapreste aggirarla tutta quanta come se vi dimoraste da dieci anni. (...) L'addobbo è ricco, ma senza sfarzo e senza timidità; è ricco di quella ricchezza posata e tranquilla che non cura di parere. (...) A mano a mano che vi dimorate, traversando una stanza, raccogliendovi in libreria, aspettando il turno al biliardo, sedendo a conversare in salotto, andate scoprendo intorno a voi nuovi argomenti di compiacimento artistico e di attività intellettuale. Il padrone è come la casa: ospitale senza darsi attorno a sfoggiar premure. (...) Il maestro ama conversare ed è curioso di tutte quante le manifestazioni dell'ingegno umano. Egli è semplice e alla mano, non per studiata modestia ma per forte bontà d'animo. Ma è profondamente persuaso che un artista deve sempre, in ogni circostanza, sovra ogni cosa, intendere all'arte sua.

Gli ospiti abituali a S. Agata erano i medesimi con i quali aveva instaurato un costante rapporto scritto, coloro che avevano accesso all'intimità dei suoi pensieri e della sua casa, i pochi ammessi a godere della serenità, delle conversazioni, delle passeggiate, del gioco delle carte e del biliardo e dei piaceri della tavola. L'ospitalità dei coniugi Verdi è descritta dalle parole della contessa Clarina Maffei in una lettera del 1871:

Amico Carissimo, Peppina mia amatissima, oggi due anni io arrivava alle cinque a Borgo, e Verdi m'accoglieva con quella sua schietta e cara cordialità che commuove e lascia memoria più profonda di qualunque frase o complimento; alle otto si arrivava a Sant'Agata, Peppina in abito nero ci aspettava presso ai cipressi. Discesa da quella como-

da carrozza mi prendeva nelle sue braccia e passarono 10 o 12 giorni per me beati, di pace, di affetto, di riposo e dimenticava le tristi angosciose settimane di Firenze e portava da quel luogo caro e mille volte benedetto un cumulo di grate ricordanze, di dolci pensieri, d'immensa gratitudine, d'affetto sempre lo stesso, perché questo da anni non può né crescere né scemare.

Verdi era solito condividere con gli amici alcuni prodotti anche a distanza: in particolare egli inviava loro via ferrovia, unitamente alle indicazioni per la preparazione e la giusta cottura, la spalla e la spalletta di San Secondo, come si legge nella lettera indirizzata al Conte Arrivabene del 1872:

Io non diventerò feudatario della Rocca di San Secondo ma posso benissimo mandarti una spalletta di quel Santo. Anzi te l'ho già spedita stamattina colla ferrovia. Quantunque la stagione sia un po' avanzata spero la troverai buona, ma devi mangiarla subito prima che arrivi il caldo. Sai tu come devi cucinarla? Prima di metterla sul fuoco bisogna levarla di sale, cioè lasciarla per un paio d'ora in acqua tiepida. Dopo si mette al fuoco entro un recipiente che contenga dell'acqua. Deve bollire a fuoco lento per sei ore, poi la lascerai raffreddare nel suo brodo. Fredda che sia, vale a dire ventiquattrore dopo levala dalla pentola, asciugala e mangiala.

Ancora più nota è la ricetta del risotto che il Maestro stesso dettò a Giuseppe Strepponi, che lo definì «*maître pour le risotto*». Il destinatario della missiva è l'impresario dell'Opéra di Parigi, Camille du Locle:

Mettete in una casseruola due oncie di burro fresco; due oncie di midollo di bue, o vitello, con un poco di cipolla tagliata. Quando questa abbia preso il rosso mettete nella casseruola sedici oncie di riso di Piemonte: fate passare a fuoco ardente (*rossoler*) mischiando spesso con un cucchiaino di legno finché il riso sia abbrustolito e abbia preso un bel color d'oro. Prendete del brodo bollente, fatto con buona carne e mettetene due o tre mescoli (*deux ou trois grandes cuillères à soupe*) nel riso. Quando il fuoco l'avrà a poco a poco asciugato, rimettete poco brodo e sempre fino a perfetta cottura del riso. Avvertite però, che a metà della cottura del riso (ciò sarà dopo un quarto d'ora che il riso sarà nella casseruola) bisognerà mettersi un mezzo bicchiere di vino bianco, naturale e dolce: mettete anche, una dopo l'altra, tre buone manate di formaggio parmigiano grattato *rapé*. Quando il riso sia quasi completamente cotto, prendete una presa di zafferano che farete sciogliere in un cucchiaino di brodo, gettatelo nel risotto, mischiatelo, e ritiratelo dal fuoco, versatelo nella zuppiera. Avendo dei tartufi, tagliateli ben fini e spargeteli sul risotto a guisa di formaggio. Altrimenti mettetevi formaggio solo. Coprite e servite subito.

La ricercatezza di alcuni alimenti (i tartufi, lo zafferano) si combina con la genuinità e la tipicità territoriale di altri (il riso di Piemonte, il Parmigiano). Verdi era infatti attento alla provenienza dei cibi, quasi a essere un precursore del concetto odierno di km 0: oltre a disporre dei prodotti delle

sue terre (uova, capponi, tacchini, frutta e verdura), egli era infatti solito farsi inviare le eccellenze di alcuni luoghi e di specifici produttori come le ostriche da Venezia dall'impresario Gallo, la pasta da Napoli dall'amico De Sanctis, torrone e mostarda dalla drogheria Curtarelli di Cremona, il panettone dalla pasticceria Cova di Milano, i dolci della pasticceria Kleinguti e Romanengo di Genova.

Anche con la Toscana il Maestro aveva un particolare legame enogastronomico: fu infatti durante i soggiorni a Montecatini Terme che scoprì la sua grande passione per l'olio toscano e per il Chianti. Dal 1880 per i successivi diciotto anni Verdi trascorse quattro settimane estive nella località termale dove ebbe modo di assaggiare il vino di produzione dei fratelli Ruffini, il Montalbano, il Pomino e quello coltivato dal barone Bettino Ricasoli sulle terre di Brolio, vicino a Siena. Napoleone Melani, gestore della Locanda maggiore dove il Maestro soggiornava, riservava ai coniugi Verdi sempre la stessa stanza che aveva accesso diretto al giardino e inviare durante l'anno bottiglie d'olio e diversi fiaschetti del Chianti servito nella Locanda. L'amore indiscusso di Verdi per il Chianti è ricordato in una lettera che la Strepponi scrisse alla Stolz nel 1875: «Verdi sta benissimo, mangia, corre per il giardino, dorme e beve Chianti, Chianti, nient'altro che Chianti! Dunque evviva il Chianti e chi glielo ha procurato così buono!».

Il cibo rappresenta un argomento in grado di svelare aspetti profondi non solo della vita di un personaggio storico ma anche della società del tempo e delle sue abitudini. Il codice alimentare ai tempi di Verdi stava infatti subendo una profonda trasformazione: «Nei protocolli di metà Ottocento la cucina semplice, sana, economica e borghese, coincideva col progresso, s'identificava con la felicità borghese» (Camporesi, 1996). Felice fu anche il contesto storico in cui si colloca il successo che riscosse *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del banchiere toscano-emiliano Pellegrino Artusi che, come Montaigne, accostò la cucina ai concetti di *scienza* e di *arte*. Questa raccolta di 790 ricette rappresentò inoltre una vera frattura con i codici linguistici, alimentari e culturali del passato. Attraverso uno stile arguto e ironico, l'opera esalta con gusto e cordialità il piacere del mangiar bene. Riguardo ai ricettari il grande scrittore Joseph Conrad sostenne che: «lo scopo di un libro di cucina è unico e inequivocabile. Non è concepibile che abbia scopo diverso da quello di accrescere la felicità del genere umano». Il tema della felicità legato al cibo era già stato toccato anche da Brillat-Savarin, che nel suo celebre trattato da gastro-sofia *La Physiologie du goût, ou méditations de gastronomie transcendante* affermava che: «La scoperta di un piatto nuovo vale per la felicità del genere umano più che la scoperta di una stella». Per Verdi la felicità passava attraver-

so non solo la degustazione di alcuni piatti ma soprattutto la loro condivisione, come attestano le parole di Giuseppe Giacosa:

Verdi è essenzialmente ospitale. Egli infatti non è un gran mangiatore, né di difficile contentatura. Sta bene a tavola con tutti gli uomini sani, savi e sobri ma, più di tutto, ama veder raggiare tutto intorno a sé, negli ospiti, la giocondità arguta e sincera che accompagna e segue le belle e squisite mangiate; è un uomo disciplinato e come tale crede che ogni funzione della vita debba avere il suo momento di prevalenza. E poi, è un artista, e come tale considera, e con ragione, il pranzo come opera d'arte.

L'arte del Maestro è espressa nella sua musica, le scene conviviali e i luoghi della condivisione (osterie, locande, banchetti, feste) costituiscono dei momenti diegetici cruciali per lo sviluppo dell'opera. Tante sono le scene e i passi in cui in particolare le parole dedicate al vino appartengono alla dimensione della gioia: oltre al noto brindisi de *La Traviata*, si può ricordare ad esempio *Otello* («Innaffia l'ugola! Trinca, tracanna! Prima che svampino canto e bicchier»), *Macbeth* («Si colmi il calice di vino eletto; nasca il diletto, muoia il dolor. Da noi s'involino gli odi e gli sdegni, folleggi e regni qui solo amor. Gustiamo il balsamo d'ogni ferita, che nova vita ridona al cor. Cacciam le torbide cure dal petto; nasca il diletto, muoia il dolor»), *Falstaff* («Ber del vino dolce e sbottonarsi al sole, Dolce cosa! Il buon vino sperde le tetre fole dello sconforto, accende l'occhio e il pensier, dal labbro sale al cervel e quivi risveglia il picciol fabbro dei trilli; un negro grillo che vibra entro l'uom brillo trilla ogni fibra in cor, l'allegro etere al trillo guizza e il giocondo globo squilibra una demenza Trillante! E il trillo invade il mondo!»).

Il mondo verdiano non è scevro dalla componente della felicità non solo rispetto a cibo, vino e condivisione. Il Maestro infatti, nonostante la cattiva fama del suo carattere ritenuto iroso, scontroso e burbero, dimostra sia una grande generosità, attestata dalla sua attenzione per i problemi sociali del suo tempo, sia un'intelligenza arguta e una sottile vena ironica con le quali apprezzò le caricature del tempo sulla sua figura. L'estro dei caricaturisti infatti non lo risparmiò né come artista – in particolare a Parigi Gédéon, Teja e Dantan lo ritrassero in pose buffe in occasione della messa in scena di *Trovatore*, *Nabucco* e *Don Carlos* – né come uomo con particolari passioni. Una di queste riguardava appunto la preparazione del risotto: Melchiorre Delfico di Teramo, che Verdi conobbe a Napoli durante la realizzazione di *Aida*, lo rappresentò con cappello da chef e pentola fumante in mano.

Per quanto si divertisse a vestire i panni da chef per cucinare il risotto alla sua maniera, la ricerca di un cuoco si rivela essere per il Maestro un problema a cui dedicare tempo ed energie, quasi ad anticipare una frase che lo scrittore

James Joyce pronunciò a riguardo: «Dio fece il cibo ma per certo il diavolo fece i cuochi». In alcune lettere Verdi fa appello a diversi amici, come si legge all'editore e amico Giulio Ricordi nel marzo 1875:

Non vi parlerò oggi né di arte né di artistico, ma di... cuoco. Se quel tale che si dice essere abile manipolatore di cibi è tuttavia libero, parlategli e soprattutto vogliategli dar la pena di domandare informazioni schiette, sincere, serie, serissime. Non vi è da fidarsi a loro. Per esempio quello che ho preso or ora, come gli altri prima, tutti si dicevano uguali manipolatori e non erano che dei cattivi bruciapentole. (...) dal momento che vi prendete questo incarico occupatevi seriamente perché si tratta del pane da mangiare... poesia, idealismo, tutto va bene, ma non si può fare a meno di mangiare! PS. Domani forse vi scriverò di cose più alte, più poetiche... ma forse ben inutili.

All'amico Maloberti il 7 luglio 1875 scrisse:

Caro Maloberti dopo Vienna sono venuto subito qui, né a Venezia. Non parlarmi né di quadri né di mobili. Ti ripeto ancora che non ne voglio e desidererei che tu desistessi dallo scrivermene. Io avrei bisogno di un'altra cosa, più materiale, se vuoi, ma più necessaria. Ho bisogno di un Cuoco; ma lo vorrei onesto, e capace, molto capace (...) Ci sarebbe a Piacenza? Bada che lo voglio buono e non un fanfarone: io voglio assolutamente un cuoco che sia un cuoco!

Al Sig. Castignani Verdi chiede se può essergli d'aiuto nel fissare gli appuntamenti:

La ringrazio di essersi occupato del cuoco. Ceresini è stato due volte da me; assolutamente *rinuncio* a lui. Restano dunque gli altri due. Io sarò a Piacenza martedì mattina giorno 17. Mi mandi all'albergo l'uno dopo l'altro questi due cuochi, l'uno alle 11 ore, l'altro alle 12, e vedremo cosa si potrà combinare.

Nel 1878 si rivolse anche a Luigi Bizzi, un reggiano che era stato suo cameriere:

Sappimi dire se a Reggio si può trovare un buon cuoco. Bada che io non voglio che sappia cucinare bene o male tre o quattro piatti casalinghi, ma voglio assolutamente un cuoco, che sia un vero cuoco. Spendo quello che vale, ma, ripeto, che sia un cuoco.

Sebbene la ricerca dello chef sembri cruciale per Verdi, egli dimostra di essere anche di facile contentatura a Villa S. Agata, dove preferiva mangiare piatti casalinghi, semplici e genuini, come ricorda l'amico letterato e compositore Arrigo Boito:

Ama i pranzi prolissi e le opere concise. Cucina poderosa dei vecchi tempi. Gli piace anche la moderna quando è all'Hotel ed è finissimo assaporitore. Ma a casa sua... vuole le grandi fette di bue condite con la mostarda di Cremona, i funghi in aceto, la salsa verde. Quasi tutta la sua vita mangia, a desinare, un mezzo ovo sodo dopo l'arrosto. Il suo desinare in casa è composto di antipasti, d'una minestra, per solito sostanziosa (risotto, pasta asciutta, ravioli in brodo), d'un piatto di carne alessa, d'una frittura abbondante, d'un arrosto, d'un dolce formaggio, desert vari. Un'ora dopo il desinar fabbrica lui stesso il caffè.

La semplicità nei costumi domestici di Verdi rimanda anche a un'altra componente biografica importante del Maestro, quella etica: questa associazione, se rapportata al cibo, ricorda una frase dello scrittore Joseph Conrad che recita: «La buona cucina è un agente morale. Per buona cucina intendo la coscienziosa preparazione del semplice cibo della vita quotidiana».

Nel corso della sua vita Verdi manifestò un atteggiamento morale verso le sue terre e le sue genti. A questo riguardo il Maestro si potrebbe annoverare fra i georgofili, che secondo l'etimo greco (*georgia*, agricoltura e *filos*, amante) sono gli amici e i cultori dell'agricoltura. Una delle maggiori espressioni d'amore per le sue proprietà viene attestata non solo dalla sua instancabile operosità ma anche dalla ferma volontà e dal tentativo di farle coltivare dalle sue genti, come scrive all'amico Arrivabene:

Tu dirai cosa diavolo vado a fare in campagna? Ma tu sai che sono in fabbriche, che l'anno passato ho fabbricato una cascina, quest'anno due ancor più grosse; e che sono là circa un duecento operai che hanno lavorato fino ad oggi... Sono lavori inutili per me perché queste fabbriche non faranno che i fondi mi diano un centesimo in più di rendita, ma tanto tanto la gente guadagna e nel mio villaggio la gente non emigra.

L'interesse per il cibo e per l'agricoltura dimostrano così di essere per Verdi non solo delle passioni e dei piaceri personali ma anche di avere una valenza sociale che ispirò le sue scelte, rendendolo un grande artista – genio dell'umanità – e al tempo stesso un grande uomo, un benefattore attento alle problematiche del suo tempo.

#### RIASSUNTO

Attraverso il tema del cibo è possibile scoprire non solo un dato biografico minore e un aspetto edonistico di Giuseppe Verdi ma anche una componente sociale ed etica, espressa dalla preoccupazione per le sue genti, che egli cercò di educare alla pratica agraria e fare lavorare sulle sue terre. Lontano dalle scene mondane e dai teatrali internazionali, il Maestro conduceva una vita privata semplice ma non scevra di momenti lieti. Villa S. Agata



costituiva il luogo dove nutrire anima e corpo, poter comporre musica nel silenzio della natura circostante e accogliere gli amici più intimi con cui condividere i piaceri per la tavola e i suoi prodotti preferiti, che spesso inviava loro insieme alle indicazioni per una corretta preparazione e cottura.

Verdi ebbe anche un particolare legame con la Toscana in quanto si recò regolarmente dal 1882 a Montecatini Terme per le proprietà curative delle sue fonti. Nutriva una vera passione per il Chianti e l'olio toscano che si faceva inviare e recapitare a casa.

Musica e cibo rivelano connessioni e dimostrano di essere pratiche artistiche capaci di svelare interessanti aspetti di periodi storici, società e personaggi del tempo.

#### ABSTRACT

Through the topic of food it is possible to discover not only a minor biographical aspect and the hedonistic side of Giuseppe Verdi but also his social concern as he tried to educate and train local people to work as farmers for his properties. At home – far from the high societies and scenes of all the main theatres all over the world – the Maestro led a simple and private life without lacking enjoyment and pleasure. Villa S. Agata was the place where he could compose and nourish his mind and his body together at the same time, it was where he could write his music surrounded by the silence of nature but also where he could host his friends and share his favorite food, which he used to send them along with recipes and cooking instructions.

Verdi had a particular connection with Tuscany as since 1882 he would go to Montecatini Terme for the curative properties of its thermal waters. He loved Chianti wine and Tuscan oil and kept them on hand in the kitchen at Villa S. Agata.

As cultural and artistic practices, music and food go together and turn out to be crucial elements with the power to unveil interesting and important aspects of historical periods, societies and characters.

#### BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE

- BATTEI A. (2009): *Buon appetito Maestro*, Battei, Parma.
- BORRONI F. (1957): *Melchiorre Delfico caricaturista*, Sansoni antiquariato, Milano.
- BRUSCHI M. (2001): *Giuseppe Verdi. Note e noterelle*, Sellerio, Palermo.
- CAMPORESI P. (1996): *La terra e la luna*, Garzanti, Milano 1996.
- CAPATTI A. (2010): *Il boccone immaginario*, Slow Food Editore, Bra.
- CAVALIERI R. (2011): *Gusto. L'intelligenza del palato*, Laterza, Roma-Bari.
- CRITECHLEY M., HENSON R.A. (1987): *La musica e il cervello*, Piccin, Padova, pp. 233-234.
- FABBRETTI M. (2008): *Pellegrino Artusi e la cucina di casa*, Casa Artusi, Forlimpopoli.
- GRIGNAFFINI A., MINARDI G., MINGARDI C., RINALDI CIANTI M., ROCCHETTA VALESÌ R. (a cura di) (2001): *Giuseppe Verdi: un goloso raffinato*, Tecnografica, Parma.
- LAMUR C. (2001): *Giuseppe Verdi. Uomo e agricoltore*, Imprimenda, Padova.
- MINGARDI C., *Giuseppe Verdi. Il Maestro a Sant'Agata*, Grafiche Step editore, Parma.
- MONTANARI M. (1989): *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola*, Laterza, Roma-Bari.

- MONTANARI M. (1991): *Nuovo Convivio*, Laterza, Roma-Bari.
- MONTANARI M. (1992): *Convivio oggi*, Laterza, Roma-Bari.
- MONTANARI M. (2004): *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari.
- PERULLO N. (2008): *L'altro gusto. Saggi di estetica gastronomica*, ETS, Pisa.
- PERULLO N. (2012): *Il gusto come esperienza*, Slow Food Editore, Bra.
- RESCIGNO E. (2012): *Giuseppe Verdi. Lettere*, Einaudi, Torino.
- RIGOTTI F. (1999): *La filosofia in cucina*, Il Mulino, Bologna.