

«Riscopriamo il lato umano del grande Maestro che amava la buona tavola e la convivialità», spiegano i cantanti protagonisti del Festival Verdiano. E per «Chi» posano nel ridotto del Regio di Parma, degustando le ricette amate dal compositore

**DANIELA DESSÌ
& FABIO ARMILIATO**

A TAVOLA CON VERDI

Parma. Il soprano Daniela Dessì, 49 anni, e il tenore Fabio Armiliato, 53, cenano nel ridotto del teatro di Parma con i piatti del ricettario di Giuseppe Verdi, riproposti dall'Accademia Barilla.

NICOLETTA SIPOS
FOTO DI ROBERTO ROCCO
PARMA - OTTOBRE

Siamo felici di partecipare al Festival Verdi che quest'anno svela il volto meno noto del Maestro come uomo e buongustaio», racconta Daniela Dessì, mentre si prepara a posare per «Chi» assieme al tenore Fabio Armiliato, suo compagno in scena e nella vita. E continua: «L'Accademia Barilla propone diverse ricette della cucina del Maestro per le sue cene dopoteatro nel ridotto del Regio. Ma anche Verdi amava cucinare per i suoi amici. E questo spirito conviviale, la voglia ➔

Parma. Daniela Dessì e Fabio Armiliato con lo chef dell'Accademia Barilla Nicola Bindini. Il soprano e il tenore terranno un concerto a Busseto, luogo di nascita di Giuseppe Verdi, dopo la conclusione del Festival Verdiano, che ha tra i media partner Mediaset.



⇒ di comunicare con gli altri si avverte nella sua musica».

Domanda. Cibo e musica: è un buon accostamento?

Armiliato. «Ottimo: fa parte della nostra tradizione».

Dessi. «Proprio come la musica di Verdi fa parte della tradizione di queste terre».

D. Com'è il pubblico di qui?

Dessi. «È severo e competente, ma quando s'innamora d'un artista sa essere affettuoso e perfino riconoscente».

D. Nessun timore, insomma, per il recital a Busseto?

Armiliato. «Siamo verdiani doc tutt'è due, cresciuti alla scuola dell'*Aida*».

Dessi. «E viviamo un momento felice nelle nostre carriere con il valore aggiunto di viverlo insieme. Solo così possiamo affrontare le prove più impegnative».

D. Per esempio?

Dessi. «Di recente abbiamo "montato" in due giorni una *Butterfly* a Belgrado e in ancor meno un concerto a Mosca».

Armiliato. «Lavoriamo insieme da dieci anni e il pubblico ha imparato ad accettarlo».

Dessi. «E noi diventiamo sempre più verdiani: a dicembre canterò, sempre accanto a Fabio, la mia prima *Traviata*».

Nicoletta Sipos



BOMBA DI RISO



SPALLA DI SAN SECONDO



DUCHESSA DI PARMA

Il riso del Maestro

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

1 kg di riso, 5 cucchiai di olio extravergine di oliva, 50 g di burro, 1 cipolla tritata finemente, 500 g di vitello, animella di vitello, salsiccia di maiale, una costa di sedano, 1 carota tritata, un pizzico di cannella in polvere, 500 g di pomodori pelati senza succo né semi, 2 mestoli di brodo, succo di limone, 5 uova, 60 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 8 capperi tritati, pane grattugiato, burro.

PREPARAZIONE:

1 ora per la preparazione più 20 minuti per la cottura. Cuocere il riso in acqua bollente salata e a metà cottura scolare e raffreddare. In un tegame unire l'olio extravergine d'oliva, il burro e una cipolla tagliata finemente, e rosolare bene. Aggiungere la carne di vitello, salsiccia e animelle tagliate a dadini, una costa di sedano e una carota tritata. Cuocere fino a doratura e aggiungere un pizzico di cannella e i pomodori pelati, senza succo né semi. Bagnare con due mestoli di brodo, cuocere per 40 minuti a fuoco basso, mettere il riso già raffreddato in una terrina ampia e aggiungere il succo di un limone, le uova intere, il formaggio parmigiano grattugiato, i capperi tritati e una parte del sugo. Mescolare bene. Ungere con burro lo stampo a bomba, spolverizzarlo con pangrattato e versarvi il riso, lasciandone da parte almeno un quinto. Praticare al centro un incavo profondo, versare la carne e coprire con il rimanente riso. Spolverizzare con pangrattato e distribuire fiocchetti di burro. Cuocere in forno a 200° per circa 20 minuti.

I tre piatti amatissimi da Verdi: riso al forno (sopra, la ricetta della sua cuoca), la prelibata spalla di San Secondo e la torta dedicata alla duchessa Maria Luigia, grande mecenate, che prevede pasta di nocciole, crema pasticciera e zabaione.