

2CD  
MENDELSSOHN  
+ ICD KARAJAN

BARENBOIM interpreta le 48 ROMANZE SENZA PAROLE di Mendelssohn

# CLASSIC VOICE

LIRICA • SINFONICA • ANTICA • CONTEMPORANEA • JAZZ

## L'AMICO TONY

Dopo cento anni Santa Cecilia ringiovanisce con PAPPANO

**SCIOPERI ALL'OPERA**  
Indagine esclusiva nelle tasche degli orchestrali

**STOCKHAUSEN**  
Addio al compositore che sembrava immortale



NEL 3° CD  
KARAJAN 1908-2008  
I vol. della raccolta



MONDADORI SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 352/2003 (CONV. IN L. 5/2/2004 N. 46) ARRETRATI 100% - PUBBLICAZIONE QUINZIDIALE - N. 104 - GENNAIO 2008 - € 10,00



Spectator

**04** IN SCENA  
Nixon in China e Fiorenza Cedolins alla ribalta

**12** SINTONIE  
Allen chiama Glass, primo film con musiche firmate

**14** CLASSIC HI-FI  
Il desiderio dell'audiofilo sfruttando una valvola

Servizi

**16** IL DIRETTORE  
Pappano a Santa Cecilia, un americano a Roma

**20** STORIA & SOCIETÀ  
Cento anni orchestral sinfonici nella Capitale

**24** IL COMPOSITORE  
Un secolo d'oro nelle note di Elliott Carter

**26** INCHIESTA  
I conti in tasca al teatro musicale

**32** OPERA & MEDIA  
La prima di Sant'Ambrogio e gli strafalcioni illustri

**34** RICORRENZE  
Messiaen per 130 mila prigionieri da non dimenticare

**36** CLASSIC VOICE CD  
Romanze alla Mendelssohn, la musica che parla

**39** CLASSIC VOICE CD  
Karajan il perfezionista, tutto da collezionare

**42** IL BICENTENARIO  
I tesori di casa Ricordi, duecento anni dopo

**44** STRUMENTI  
La Cina ci copia. E batte gli eredi di Stradivari

**48** OMAGGI  
Stockhausen, mago dell'elettronica intransigente

**54** MUSICA & CIBO  
La gastronomia è servita, cantando con Marchesi

**56** LA VIOLONCELLISTA  
Sol Gabetta filologica, ma con passione e fantasia

**58** INCHIESTA  
Jazz cenerentola, con le briciole del denaro pubblico

Recensioni

**62** I DISCHI DEL MESE

**64** CD & DVD

**73** LETTURE

**74** DAL VIVO



04





# MUSICAR mangiando

Tra Firenze e la Francia nasce l'arte di impastare gastronomia e musica.

Grazie a principi alla moda, grasse banchiere incoronate regine e un cuoco suicida, collega del festaiolo compositore per musiche d'occasione Jean-Baptiste Lully

Sembra scontato. Ma per capire cosa è la cultura del cibo nel Rinascimento, il migliore testimonial è Pantagruel, il gigante vorace (di cibo e conoscenza) partorito dalla grassa fantasia di François Rabelais, fine umanista e strepitoso umorista, vissuto a Parigi nella prima metà del Cinquecento. È che ha devastato, con il suo Gargantua e Pantagruel, petrarchismo ed epica cavalleresca, severità protestanti e fanatismi cattolici. E ha scritto un immortale inno all'abbuffarsi e alla sua fisiologica conseguenza. Salsicce, polenta, uccelli arrostiti e fiumi di vino hanno ispirato *Les plaisirs du potage*, il disco, appena sfornato da Harmonia Mundi, contiene canzoni ispirate agli eccessi enogastronomici raccontati da Rabelais, composte dai migliori chef della polifonia francese del Cinquecento. Ma il loro desco è ancora tutto di gusto medioevale, popolare, camarcialesco. Tra alberi della cuccagna e paesi di Bengodi. In Italia, negli stessi anni, si gustava tutto un altro menù. Si pasteggiava a umanesimo e modernità. La raffinatezza, l'eleganza, la sofisticata ricercatezza delle corti rinascimentali della Penisola erano milioni d'anni luce dal resto d'Europa (tranne la Borgogna). L'uomo nuovo, incarnato dal Principe, pretendeva il meglio. Dall'arte, dalle lettere, dall'architettura, ma anche da musica e cucina. Che nelle loro espressioni migliori, e più all'avanguardia, si consumavano insieme. La nuova musica profana, fatta per deliziare le corti (bastano i nomi di Guillaume Dufay e Josquin Des Prez), si accompagnava perfettamente alla nuova arte culinaria. Nasceva così il moderno convivio, evoluzione del banchetto medioevale e rievocazione di quello greco-latino, dove il compagnia era a base di conversazione e cibo, musica e conoscenza, raffinatezza e vini pregiati. In luoghi come Mantova, Ferrara, Urbino e Firenze si travalicava il concetto di nutrimento materiale per sublimare. Cantando. A Ferrara la duchessa Eleonora d'Este si intratteneva con un trio di

dame musiciste, colte e raffinate, finaliste dei vir tuosissimi canoni chiamati "musica secreta". Le gentildonne, tra le quali la Lucrezia Bendidio amata dal lasso, erano famose in tutta Europa. In quella stessa corte Cristoforo da Messisbugo, amministratore e scalco del duca, scrive il fondamentale trattato *I banchetti* (1549). Dove discetta di cibi e altre amenità. Nel suo dotto manuale, oltre che ai consigli sull'apparecchio, l'arte del taglio e la codificazione di ricette antiche e moderne, spiega come unire il palato all'occhio. E raccomanda d'intervallare il desinare con danze e musica. La sua influenza sui modi del convivio di classe, attraverso i suoi allievi, influenzerà le corti europee desiderose di essere à la page. Con i dovuti richiami ai banchetti greco-romani. Dimostrando che anche il gastronomo non resta escluso dall'attrazione masochistica per l'antico. Era dai tempi di Apicio con la sua *De re coquinaria*, che l'intellettuale non si occupava di fagiani ripieni e pavoni brasati.

Fl. Bellman / Gettyimages





Al pari dei cuochi, coppieri, tranciatori, considerati dai principi fondamentali per la riuscita dei banchetti (e per evitare i veleni), anche i musicisti venivano scelti tra i migliori. È così che le corti italiane crearono il *Made in Italy* e le strategie di marketing. Come potevano micro principati, competere con Francia e Spagna? Semplice, con la cura del look. Ricchezza, lusso, raffinatezza erano però affidati a veri e propri professionisti. Come musicisti e cuochi. E da consulenti per immagine, gli scialchi, spesso di rango, che avevano il compito della regia del banchetto, la scelta dei cibi, le decorazioni, l'accompagnamento musicale. Erano quello che oggi si chiamerebbe "curatore di eventi". Le composizioni sonore per queste feste erano vere e proprie musiche di scena. Con il raffinarsi dei banchetti e dei convivii, la polifonia profana si fece sempre più sofisticata fino a diventare il seme dal quale germoglierà il melodramma. Dal cucinare cantando si arriverà al recitare cantando. Intanto, da bravi uomini del Rinascimento, i cortigiani si diedero delle regole. E sono molti i trattati arrivati fino a noi che insegnano come stare a tavola. Sopra tutti, ovviamente, il galateo del dandy Monsignor della Casa ("Non stia bene grattarsi, sedendo a tavola... non stia medesimamente bene a fregarsi i denti con la tovagliuola, e meno col dito... e chi porta legato al collo lo stuzzicai leniti era senza fallo..."). Tutta una cultura di cibi e suoni, usi e costumi, che la più controversa ambasciatrice della cultura italiana portò in Francia. La storia è nota. Cu-

tenna de' Medici nipote di Lorenzo il Magnifico, andò in sposa al duca d'Orléans, il futuro Enrico II, nel 1533. La nobildonna, avida di cibo e potere, insegnò ai francesi a mangiare (in realtà anche a profumarsi e vestirsi). L'aneddoto più gustoso riguarda invece la forchetta, che la regina impose alla corte, un manipolo di maleducati che trancavano cosce di tacchino (arrivato fresco fresco dalle Americhe) con le mani. E introdusse l'uso di salse, rigaglie, olio d'oliva e crespelle, diventate poi crêpes. Insieme ai cuochi, l'onnivora regina si portò dietro anche un buon numero di musicisti per rallegrare balli, mascherate e festini di corte. Uno che venne ripreso dalla parente Maria de' Medici, anche lei regina di Francia. Rimase storico il pranzo di nozze (senza sposo) a Palazzo Vecchio, con un allestimento che oggi diremmo grillato: sessanta portate con la regia del Buontalenti e statue di zucchero modellate dal Giambologna. Altro che Amiani e Cavalli. Da lì venne portò poi a Parigi sorbetti fatti con latte e miele ghiacciati, la pasta frolla, le creme pasticciere, la pasta per bigné. E anche il lievito di birra. Raffinata quanto raffinata, la moglie di Enrico IV, soprannominata la "grosse banquière" (grossa banchiera), si circondava di talenti come l'innamoratissimo Ottavio Rinuccini, librettista e partner in crime di Monteverdi e Jacopo Peri. Ovvero paroliere del nascente melodramma. Che si scoprì anche francese ai tempi del nipote di Maria, Luigi XIV. Ma sempre grazie a un fiorentino, Giovanni Battista Lully, trasformato, come la crespella con la crêpe, in Jean-Baptiste Lully. Per il grande compositore per musica d'occasione, l'incontro con il genio della moderna cucina barocca, François Vatel, era inevitabile. Maestro di cerimonie del Principe di Condé, sublime cuoco, grande inventore di feste multimediali, creatore della crema chantilly, Vatel è entrato nel mito. Un po' per le ricette, un po' per un film di Joffé interpretato da Gérard Philipe, ma soprattutto per la sua morte. Durante una celebre festa data dal suo padrone per riconquistare le grazie del re, successe l'incredibile. Tra gli ottanta tavoli imbanditi, le trenta barocchissime portate, gli ottantaquattro violini che suonavano melodie composte espressamente da Lully, il genio si suicidò. Il motivo? Un lieve ritardo nel servire il pesce. Una morte non meno assurda del suo collega musicista. Lully morì di cancrena per essersi sbattuto sul piede il bastone che usava per dare ritmo all'orchestra. L'arte ha spesso un gusto amaro.

## Il canto è servito

**Marchesi inaugura un nuovo ristorante alla Scala**



Una fanciulla all'arpa, un giovanotto al violino, un ragazzino al violino secondo, e un altro il violoncello. Al pianoforte siede una signora. Lui si ne sta alla festa di una battena di pentole. Gualtero Marchesi, pluridecimo maestro della cucina italiana, un genio dei sapori che ammorza velando i panni del compositore o forse del direttore d'orchestra come lezza intuire la posa assunta nella singolare foto di famiglia. "Sono contornato da musicisti", spiega così

intuiamo i personaggi della foto: "una figlia è arpista ma moglie è pianista a sua volta figlia di un soprano e nipote di una pianista. Anche mio genero si diletta a suonare il violino. Poi ho tre nipoti che studiano in conservatorio. L'altro figlio è pianista e violinista in concerto e i figli suonano pianoforte e liuto". Lo stesso studiò pianoforte per tre anni proprio a un concerto avrebbe incontrato la donna della sua vita.

Del resto, continua Marchesi, cucina e musica sono speculari. "Un chef non è forse il direttore e il rapitore le prime parti di un'orchestra", la butta lì. Cosa rappresenta la musica per Marchesi? "Il vivo di musica e di cucina, due arti che a differenza delle altre si consumano all'istante. Piatti e musica vengono suonati parlando da uno spartito uguale per tutti, il fattore determinante è l'interpretazione. Sposo appena una boutade di Mahler: "Nella partitura c'è tutto, tranne l'essenziale". È tanto per chiedere il cenno. Marchesi ritorna a Milano dopo 14 anni ristorando proprio la Scala o chi orbita intorno ad essa. Da marzo nei locali che si affacciano su Largo Chinghelli sarà attivo "Il Marchesino", un ristorante-proiezione di chi l'ha concepito. Marchesi mette piede nella città "dove i giovanotti conducono una vita scapigliata, con frequentazioni d'artisti", e cita Lucio Fontana e Piero Manzoni. Nel suo locale in Franciacorta, il gran maestro di cucina ha collocato uno Steinway mezza coda a disposizione dei clienti musicisti. Come di Piotr Anderszewski, "va pazzo per la cucina e in particolare per il risotto. Una sera mi chiese se potevo suonare. Alla fine gli chiesi qualcosa di Bach che amo definire l'orologio cosmico". Un'attrazione frutto di affinità elettive, del resto, quella di Marchesi per sua stessa ammissione, è la "grande cucina fondamentale, forte, consistente, strutturata" e sembra di leggere Bach.

ANNA FRANCHI

