

FOCUS

TAFELMUSIK

Ecco la talentuosa violinista Elisa Citterio

Sebastiano Bazzichetto

TORONTO - Era il 17 di luglio 1717 - data cabalistica, secondo alcuni astrologi - quando per la prima volta venne eseguita "Water Music" di Händel. Per soddisfare la richiesta (e obbedire agli ordini) di re Giorgio I e per accontentare alcuni nobili salpati per Chelsea, l'orchestra suonò sul Tamigi, su una chiatta in prossimità del vascello reale. Eseguito l'ultima volta a Toronto al Carnegie Hall nel 2009 in occasione del debutto della Tafelmusik, il classico di Händel è stato riproposto giovedì scorso dall'ensemble barocco.

Per l'orgoglio italiano, ha diretto l'intero concerto un'ospite d'eccezione, la talentuosa violinista Elisa Citterio, di nuovo a Toronto dopo il suo straordinario debutto



con Tafelmusik lo scorso novembre (e un'intervista l'anno passato con il nostro giornale). Grazie al suo brio e al suo inconfondibile tocco musicale, il pubblico ha

potuto apprezzare una serata di grande musica e interpretazioni scoppiettanti come fuochi artificiali (altro capolavoro di Händel). Citterio tornerà a Toronto all'ini-

zio di maggio 2017 per co-dirigere la "Messa in do minore" di Mozart. È questo solo uno dei concerti imperdibili della nuova stagione della Tafelmusik.

A dicembre, "A Grand Tour of Italy" ci riporterà all'epoca di Corelli, Uccellini e Vivaldi, mentre in primavera potremo ascoltare alcuni concerti della famiglia Bach grazie all'oboista italiano Alfredo Bernardini e sua figlia, Cecilia, famosa violinista. A fine marzo, delizieremo le nostre orecchie con "The Baroque Diva", una raccolta di arie composte per i virtuosi del XVII secolo, per poi lasciarci stupire, come detto, da Mozart e dal suo genio sulle note della Grande Messa.

(per maggiori informazioni, tafelmusik.org)

L'angolo della poesia

La natura

L'inverno è finalmente passato
la neve tutta quanta si è sciolta
il sole a scaldare è tornato
e la voglia di sciare è tolta.

La natura già bruciata dal gelo
riprende a rallegrare la terra
nascono le prime gemme dal melo
e l'occhio la primavera afferra.

'Na primula spunta timidamente
eccone ancora tra lor sorelle
nel mio cuor e nella mia mente
i fiori nei prati son come stelle

discese dal cielo per rallegrare
la vita di noi poveri umani
che fermi stiamo per poter pregare
Nostro Signore, con unite mani.

Lorenzo Maritano

ENGLISH VERSION

Prodigious Elisa Citterio at Tafelmusik

TORONTO - It was the 17th of July 1717 - a kabbalistic date, some astronomers said - when Händel's "Water Music" was premiered on the River Thames to satisfy the request (and obey the order) of King George I, to please his majesty and a handful of aristocrats sailing to Chelsea. Last performed as part of the ensemble's debut at Carnegie Hall in 2009, Tafelmusik kicked off its season with Händel's masterpiece last Thursday.

For our Italian pride, outstanding violinist Elisa Citterio, who returned following her stunning Tafelmusik debut last November (also in conversation with us on these pages last year), was guest directing the entire concert.

Thanks to her brio and unmistakable musical attitude, the audience enjoyed a night of great music with firework-like (another Händel's masterpiece) notes. Citterio will be back in Toronto

at the beginning of May 2017 to co-direct Mozart's "Mass in C minor". Some of Tafelmusik's new season highlights feature a series of unmissable concerts.

In December, "A Grand Tour of Italy" will take us back to the days of Corelli, Uccellini and Vivaldi, whereas in the spring we'll be able to enjoy some concerts by the Bach family thanks to Italian oboist Alfredo Bernardini and his daughter, Cecilia, a renowned vi-

olinist.

At the end of March, "The Baroque Diva" will thrill our ears with the enthralling arias composed for 17th century virtuosos, before yielding to Mozart and his genius, grand Mass.

(for more information, tafelmusik.org)

Sebastiano Bazzichetto



PRIMO PIATTO

Timballo ai 4 sapori



Calorie per porzione: 720
Tempo di preparazione: 40 min.
Economico: no Vegetariano: no

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di spaghetti
- 50 gr. di groviera
- un petto di pollo lessato
- un tartufo nero
- 40 gr. di grana grattugiato
- 30 gr. di burro
- 200 gr. di panna per cucinare
- sale e pepe.

Preparazione: Sciogliere il burro, aggiungere la panna, il formaggio grattugiato, un pizzico di sale, una macinata di pepe e mescolare. Lessare gli spaghetti, scolarli al dente, condirli con la salsa tiepida e metterli in una pirofila. Ricoprire la superficie con il petto di pollo tagliato a filetti, con tartufo tagliato a lamelle e con groviera grattugiata. Infornare a 200°C e gratinare per 10 minuti.

SECONDO PIATTO

Branzino ripieno



Calorie per porzione: 350
Tempo di preparazione: 40 min.
Economico: no Vegetariano: no

Ingredienti per 4 persone:

- Un branzino da 800 gr.
- 70 gr. di mollica di pane fresca, bagnata nel latte e strizzata
- 100 gr. di funghi coltivati
- una cipolla - un uovo sodo tritato
- un ciuffo di prezzemolo tritato
- 50 gr. di burro - mezzo bicchiere di vino
- 5 cucchiaini di panna
- pepe e sale.

Preparazione: Affettare i funghi e dorarli in metà burro con cipolla tritata; impastare il tutto con prezzemolo, mollica di pane, uovo, sale e pepe. Farcire con l'impasto il ventre del pesce pulito, e richiuderlo con ago e filo. Porlo in una teglia, salare appena, cospargere con vino, panna e burro restante e infornare per 20 minuti a 190°C.

CONTORNO

Teglia bianca

Calorie per porzione: 485
Tempo di preparazione: un'ora
Economico: sì Vegetariano: sì

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr. di patate
- 600 gr. di cipolle
- 100 gr. di parmigiano
- una tazza di besciamella
- 30 gr. di burro
- noce moscata
- sale e pepe.

Preparazione: Lessare le patate e le cipolle per 20 minuti circa, scolarle e tagliarle a fette. Adagiare le cipolle, in un solo strato, in una pirofila imburata, cospargere con la metà del parmigiano tagliato a scaglie, coprire con le patate ed unire la besciamella profumata con una grattata di noce moscata. Spolverizzare con il restante parmigiano grattugiato, distribuirvi il burro rimasto a fiocchetti ed infornare a 200°C per 20 minuti.



DOLCE

Palline al cioccolato



Calorie per porzione: 410
Tempo di preparazione: 30 min.
Economico: sì Vegetariano: sì

Ingredienti per 4 persone:

- 100 gr. di cioccolato in polvere
- 100 gr. di zucchero
- 100 gr. di nocciole tritate finemente
- 2 cucchiaini di brandy
- un albume
- 50 gr. di zucchero a cristalli.

Preparazione: Disporre tutti gli ingredienti in un recipiente adatto e mescolarli con cura fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Lavorarlo in seguito con le mani, fino a formare delle palline non troppo grandi ed omogenee tra loro. Infine, disporle su un foglio di alluminio e decorarle passandole nello zucchero a cristalli.

Il Corriere Canadese invita le sue affezionate lettrici a inviare le ricette a loro più care, quelle che fanno leccare i baffi a tutta la famiglia, che magari vengono preparate per celebrare una occasione speciale oppure che sono semplici da eseguire, ideali quando si rientra a

casa dal lavoro.

La cucina italiana di oggi nasce dalla tradizione: condividete le vostre ricette con noi: le pubblicheremo in italiano e in inglese!

L'indirizzo è: lomutot@corriere.com