



Tommaso Traetta

traetta

12th march 30 - april 6 2020

week

www.traetta.com

DODICESIMA SETTIMANA TRAETTA 2020

Traetta at home

"Dalla nascita alla morte"

30 Marzo - 6 Aprile 2020

Da un'idea dell'architetto Gianfranco Spada, direttore del Progetto Traetta.com e della Traetta Society, viene riproposta per il dodicesimo anno consecutivo la Settimana Traetta (Traetta Week): un festival indipendente, aperto e partecipativo con un'intera settimana di eventi per commemorare la vita del grande compositore Tommaso Traetta (1727-1779).

La "**Settimana Traetta**" è normalmente composta da una serie di eventi che si svolgono durante gli otto giorni che vanno da quello della sua nascita, il 30 Marzo 1727, fino a quello della sua morte avvenuta il 6 di Aprile del 1779, nelle diverse città europee che sono state tappe fondamentali del pellegrinaggio artistico di Traetta.

La **XII Settimana Traetta 2020**, intitolata **Traetta at home**, sarà una edizione speciale. A causa delle restrizioni sanitarie dovute alla pandemia del virus Covid19, la Settimana Traetta sarà una celebrazione intima che gli interessati realizzeranno in privato, un festival domestico, una riflessione familiare non solo sulla produzione artistica del compositore, ma soprattutto sul suo lascito culturale come artista di rilievo internazionale, in un periodo, il Settecento, di grandi cambiamenti sociali e culturali.

Inoltre, come di consueto, verrà consegnato il **XII Premio Traetta 2020**. Il Premio Traetta (Traetta Award), una statuetta di bronzo opera dell'artista spagnolo Francisco Berdonces, verrà consegnato al direttore d'orchestra svizzero **Diego Fasolis** per la sua passione nella riscoperta delle radici europee della musica del XVIII secolo e della figura di Tommaso Traetta. Il Maestro ticinese Diego Fasolis, ritenuto uno dei più interessanti interpreti della sua generazione, unisce alla versatilità e al virtuosismo un rigore stilistico apprezzato dal pubblico e dalla critica internazionali. Nel 2014 ha diretto la prima esecuzione in tempi moderni dell'*Armida* di Tommaso Traetta, messa in scena in occasione del 40° Festival della Valle d'Itria, con un grande successo di pubblico.

Le Settimane Traetta si compongono normalmente di una serie di eventi divisi in cinque sezioni tematiche:

"A tavola con Traetta": alla ricerca della gastronomia settecentesca, con la riscoperta delle trattorie e dei caffè frequentati da Traetta con rivisitazione di ricette e piatti tipici dell'epoca.

"Quattro Passi con Traetta": passeggiate alla ricerca dei luoghi in cui visse Traetta.

"Ascoltate questo": in omaggio alla frase che Traetta era solito pronunciare per richiamare l'attenzione del pubblico nei momenti salienti delle proprie composizioni.

"Traetta XXI": alla riscoperta di Traetta grazie alle nuove tecnologie dell'informazione.

"Dedicato a Traetta": eventi collaterali in omaggio alla memoria di Traetta.

Le celebrazioni di questa speciale **XII Settimana Traetta 2020** si ridurranno a solamente due sezioni tematiche:

"Ascoltate questo": in omaggio alla frase che Traetta era solito pronunciare per richiamare l'attenzione del pubblico nei momenti salienti delle proprie composizioni.

"A tavola con Traetta": alla ricerca della gastronomia traettiana, con rivisitazione di ricette e piatti tipici dell'epoca.

Ogni giornata della Settimana Traetta sarà dedicata cronologicamente a una delle diverse città che hanno fatto da sfondo al percorso artistico del compositore. Un viaggio di otto tappe, attraverso otto città (Bitonto, Napoli, Parma, Vienna, Venezia, Pietroburgo, Londra, e nuovamente Venezia) per ognuna delle quali sarà raccomandato l'ascolto di un'opera traettiana e la ricetta di un piatto tipico dell'epoca.

Questi sono i suggerimenti per la:

XII Settimana Traetta 2020

Lunedì 30 Marzo 2020

Periodo Bitontino 1727-1740

Ascoltate questo: *Concerto di Logroscino*.

Traetta trascorre l'infanzia nella sua Bitonto natale, dove fin da piccolo dimostra il suo talento musicale frequentando il coro della Cattedrale dove molto probabilmente conosce la musica del Maestro Logroscino, noto compositore suo concittadino.

Concerto per flauto traverso di Nicola Bonifacio Logroscino (Bitonto 1698-1764).
Interpreti: Giulia Semenzato, Raffaele Pe, Marcello Gatti, Talenti Vulcanici, Stefano Demicheli. Etichetta discografica Arcana, 2019.

A tavola con Traetta: Bocconotti alla Regina.

Traetta compie oggi 293 anni e per festeggiarne il compleanno recuperiamo la ricetta storica di un dolce tipico della sua Bitonto natale.

Ricetta tratta da *Il Cuoco galante* di Vincenzo Corrado, pubblicato a Napoli nel 1772.

“Fatte piccole cassetine di pasta frolla, e cotte al forno, s’empiranno di pasta di uova faldicchere, mettendoci in mezzo delle amarene giulebbate, e coperte con pasta di merenghe, si faranno rappigliare al forno, e si serviranno”.

Martedì 31 Marzo 2020

Periodo Napoletano 1740-1757

Ascoltate questo: *Stabat Mater*.

A soli tredici anni Traetta è inviato a Napoli, centro europeo per lo studio della musica, per formarsi nel Conservatorio di S. Maria di Loreto e intraprendere quindi una carriera musicale.

Verso il 1750, terminati gli studi, Traetta, prima ancora d’iniziare la sua carriera teatrale, compone il suo primo *Stabat Mater*. Traetta si dimostra, con questo *Stabat*, degno del suo maestro Durante, stimato compositore di musica sacra. A differenza dello *Stabat Mater* di Pergolesi, quello di Traetta, oltre alle voci solistiche del soprano e del contralto, si avvale del coro a 4 voci, al quale sono affidati ben quattro dei sette brani: un coro trattato con maestria nei procedimenti imitativi, ma anche sempre dotato di grande intensità espressiva.

Stabat mater, Litanie a 4 voci & Overture in D Major. Interpreti: Robert Gierlach (basso-baritono), Svetla Krasteva (soprano), Ilia Aramayo Sandivari (mezzo-soprano), Antonio de Lucia (tenore), Robert Gierlach (basso).

Ensemble Giovanile Ambrosiano, Coro Polifonico Farnesiano di Piacenza.

Direttore: Italo Lo Vetere. Etichetta discografica: Bongiovanni, 2013.

A tavola con Traetta: Sortù di Riso all’Animelle.

Ricetta tratta da *Il Cuoco galante* di Vincenzo Corrado, pubblicato a Napoli nel 1772.

“Cotto il Riso con latte e butirro, freddato si legherà con parmegiano grattato, gialli d’uova e qualche chiara, e se ne formerà una pasta, quale tirata in forma di cassa in una Cassarola unta di strutto e polverata di pan grattato, dentro vi si metterà un ragù d’animelle, condito di tartufi, prugnoli, ed erbe aromatiche; si coprirà con la suddetta pasta di Riso, e si farà cuocere al forno. Cotto si servirà caldo”.

Mercoledì 1 Aprile 2020

Periodo Parmense 1758-1762

Ascoltate questo: *Ippolito ed Aricia*.

Il primo ministro del Ducato di Parma e Piacenza, il francese Guillaume du Tillot, per attirare l'attenzione europea sul piccolo ducato, promuove un'operazione di rinnovamento teatrale portando avanti il primo tentativo settecentesco di costruire una riforma del palcoscenico operistico in Italia. Tale riforma era vagheggiata al tempo da numerosi intellettuali che avvertivano l'esigenza di svecchiare le drammaturgie del teatro musicale, basate sugli schemi rigidi del recitativo e aria metastasiani e sul predominio dei cantanti, le cui bizzarrie vocali finivano per sovrastare la verosimiglianza delle azioni drammaturgiche.

Per la musica fu contattato un giovane compositore pugliese, Tommaso Traetta, che fino al momento aveva mosso pochi passi nella carriera teatrale. Il successo dell'opera *Ippolito ed Aricia* fu vistoso e riuscì a procurare a Du Tillot quell'attenzione che cercava e a Traetta una meritata fama della quale si fece eco in mezza Europa.

Ippolito ed Aricia. Interpreti: Angelo Manzotti, Patrizia Ciofi, Elena Lopéz, Simon Edwards, Maria Miccoli. Bratislava Chamber Choir, Orchestra Internazionale d'Italia.

Direttore: David Golub. Etichetta discografica: Dynamic, 2000.

A tavola con Traetta: *Delle zucche lunghe alla parmigiana*.

Ricetta tratta da *Il Cuoco galante* di Vincenzo Corrado, pubblicato a Napoli nel 1772.

“Le zucche lunghe devono essere né troppo lunghe, né piccole. Prima di cuocerle bisogna raderle d'intorno, e tagliarle in sottili fette rotonde; poi polverate di sale, per qualche tempo, acciocché mandino fuori un certo cattivo umore, e si renda la loro carne piacevole, da usarla in quelle maniere che si dirà, si spremono tra le mani, o tra due tondi, s'infarinano, e si friggano nello strutto. Si servano in un piatto tramezzate di parmigiano, e butirro, coperte con salsa di gialli di uova, e butirro, rassodate nel forno”.

Giovedì 2 Aprile 2020

Periodo Viennese 1762-1763

Ascoltate questo: *Ifigenia in Tauride*.

Il successo parmense e l'incontro con la casa d'Austria in occasione del matrimonio tra Isabella di Borbone-Parma e Giuseppe II d'Asburgo-Lorena permise a Traetta di salire un ulteriore gradino nella sua carriera professionale. Nel 1761 infatti fu chiamato da Giacomo Durazo alla corte di Vienna dove, nel 1763, andò in scena con grande sfarzo e in presenza di un pubblico illustre arrivato da tutto il mondo per l'onomastico dell'imperatore, la sua grandiosa

Ifigeia in Tauride. Interpreti: Jolanta Omilian, Maria Angeles Peters, Carmen Gonzales, Adelisa Tabjado, Aldo Bertolo. Coro ed orchestra Festival della Valle d'Itria, Orchestra Filarmonica di Statu Mare di Romania.

Direttore: Bruno Campanella. Etichetta discografica: La maison de la lirique, 1987.

A tavola con Traetta: *Knödel di luccio*.

Ricetta tratta da *Nutzliches Koch-Buc (Libro di cucina utile)* pubblicato a Vienna nel 1739.

“Sfiletta un luccio, taglialo a pezzetti o pestalo, prepara una mescola di uova e panna, strofina del burro fresco, aggiungi 2 o 3 uova, pane grattugiato, infusione di latte con fiori di macis, sala l'impasto quanto basta, bollire o grigliare. Con lo stesso impasto puoi anche preparare delle Salsicce Wurstel a piacere”.

Venerdì 3 Aprile 2020

Primo periodo Veneziano 1763-1766

Ascoltate questo: *Le serve rivali*.

Con la morte improvvisa, prima della giovane Isabella di Borbone-Parma alla fine del 1763 e poi quella di suo padre l'infante di Spagna Filippo I nel 1765, si concluse definitivamente il periodo austriaco-parmense di Traetta.

Assunto come Maestro di Cappella dall'Ospedaletto di Venezia, importante centro musicale, conosciuto per il suo coro femminile, Traetta è chiamato a risollevarne le sorti di un'istituzione in crisi.

A Venezia Traetta non si dedica esclusivamente alla musica sacra, tutt'altro: nell'autunno del 1766 mette in scena una delle sue opere buffe più conosciute: *Le serve rivali*. Quest'opera riscosse un tale successo che Traetta ne conobbe almeno quattordici diverse rappresentazioni in altrettante città italiane ed europee.

Le serve rivali. Interpreti: Daniela Dessì, Franca Mattiucci, Paolo Barbacini, Dano Raffanti, Maria Rosa Nazario, Alessandro Corbelli. Orchestra Sinfonica di Sanremo.

Direttore: Fernando Mainardi. Etichetta discografica: Bongiovanni, 1998.

A tavola con Traetta: *Savore de pesse (Sardegna in Saor)*

Ricetta tratta da *Libro per cuoco* di autore sconosciuto, conservato nella Biblioteca Casanatense di Roma e pubblicato con il nome di *Cucina del secolo XIV* a cura di Ludovico Frati, 1899.

“Se tu voy fare pesse a savore che se chiama a sabeto, frizelli in bono olio, toy uva passa e maxenala con l'agresta e con aceto e toy cepola e lessala e batila con cotello poy frigilla con quello savore e mitige specie che non habia zafarano e mitigi galanga asai e fai che seano acetoxi non troppo.”

Sabato 4 Aprile 2020

Periodo Pietroburghese 1768-1775

Ascoltate questo: *Antigone*.

Nel 1768 l'imperatrice Caterina II di Russia, invita Traetta a recarsi presso la sua corte a Pietroburgo in sostituzione del Maestro Galuppi. Durante la sua permanenza, durata ben sette anni, Traetta diventa il beniamino della Corte Imperiale, contribuendo allo sviluppo del teatro lirico e al sorgere di una scuola nazionale. Nel 1772 infatti mette in scena l'Antigone, sicuramente la sua opera più significativa, con il debutto russo della famosissima Caterina Gabrielli, da poco giunta a Pietroburgo.

Antigone, Interpreti: María Bayo (Soprano), Anna Maria Panzarella (Soprano), Laura Polverelli (Mezzo-Soprano), Carlo Allemano (Baritono), Gilles Ragon (Tenore), Carlo Allemano (Tenore).

Coro Accentus, Les Talens Lyriques, Ensemble Accentus.

Direttore: Christophe Rousset. Etichetta discografica: Decca, 2001.

A tavola con Traetta: *Красный борщ (Boršč Rosso)*

Ricetta tratta da *Кратких поваренных записок (Brevi note di cucina)* di Sergei Vasilievich Drukovtsev, pubblicato a Mosca nel 1772.

Metti in una pentola di buone dimensioni una grande nocca di vitello, una vecchia gallina parzialmente arrostita e colorata, un paio di ossa di midollo, della pancetta magra, due carote, due teste di sedano e due cipolle. Unite con sei chiodi di garofano anche un grosso fagotto di prezzemolo e cipolle verdi legati insieme con un po' di timo, alloro, fiori di macis e basilico, poi aggiungere un cucchiaino di grani di pepe bianchi. Riempire il contenitore con succo preparato di radice di barbabietola, metterlo sul fuoco della stufa per far bollire e dopo averlo scremato, lascialo bollire delicatamente a fianco del fuoco per un'ora, quindi aggiungi un gallinaccio, un'anatra, una pernice capriata per ebollizione e sei salsicce di maiale. Osserva che gli ingredienti precedenti non siano esagerati e fai attenzione a prenderli direttamente che siano sufficientemente brasati, quindi metteteli su un piatto e metteteli nella dispensa per farli raffreddare. Mentre il brodo è in preparazione sbucciate due radici di barbabietola crude e tagliate anche due cipolle, due teste di sedano come per una zuppa di julienne, friggere queste verdure in un po' di burro di colore chiaro, inumidire con un litro di brodo e dopo averle bollite delicatamente fino alla consistenza di una glassa quasi soda, sistemarle in una pentola da zuppa nella dispensa. Quindi tritare il filetto di manzo e aggiungere un po' di sale, pepe e noce moscata e due tuorli d'uovo. Pesta a fondo questa carne e usane metà per fare trenta piccole quenelle rotonde rotolandoli con un po' di farina sul tavolo. Cuocile in un po' di brodo e dopo averle seccate con un tovagliolo aggiungile alle verdure tritate messe nella pentola. Con il resto della carne fai lo stesso numero di piccolissime quenelles ovali che dopo averle infarinate metti in una padella per essere fritte appena prima di cena. Fai bollire quattro uova

tagliate a metà, togli i tuorli e pestali con due tuorli crudi, un po' di pane grattugiato, un ravanello, prezzemolo tritato, noce moscata, pepe e sale. Riempi di nuovo le uova con questa farsa e dopo aver sostituito le metà, immergetele in un uovo sbattuto, quindi arrotolatele nel pangrattato e mettetele da parte per essere fritte contemporaneamente alle piccole quenelle menzionate prima. Dopo cinque ore di ebollizione filtrare dalla pentola e rimuovere ogni particella di grasso, chiarirlo nel modo consueto e quindi mantenere il consommé in ebollizione per ridurlo alla quantità richiesta per la zuppa.

Domenica 5 Aprile 2020

Periodo Londinese 1776-1777

Ascoltate questo: *The favourite songs in the Opera Germondo*

Nella decade del 1770 la scena operistica di Londra attraversava una profonda crisi, la splendida epoca del grande Haendel era ormai dimenticata da tempo. In questo contesto la scrittrice Frances Brooke le cui opere venivano continuamente rifiutate da David Garrick, direttore dei principali teatri tra i quali il Covent Garden, decise d'improvvisarsi impresario teatrale prendendo in gestione il King's Theatre. La Brooke, nel farsi carico di un ruolo mai prima rivestito da una donna, si trova a dover fronteggiare una campagna mediatica e un ambiente teatrale fortemente ostili. Coinvolge, in questa sua guerra personale contro il Garrick, i migliori professionisti disponibili in Europa, e assume, a fior di quattrini, la migliore cantante del momento, la Gabrielli, e l'unico compositore che può far brillare la sua voce: Tommaso Traetta. A Londra Traetta compone quindi Germondo, un'opera che nonostante le critiche apparse sulla stampa, evidentemente di parte, riscuote un discreto successo, viste le numerose ripetizioni realizzate oltre il calendario iniziale previsto. A riprova dell'interesse mostrato dal pubblico per il Germondo, l'editore musicale Robert Bremner stampa la partitura di una selezione dei brani del Germondo, quelli più applauditi dal pubblico, e offre così nel mercato una delle poche partiture di Traetta stampate coeve, una delle prime di un mercato musicale ancora incipiente, contribuendo così a inventare, in qualche modo, anche il concetto dei diritti di autore, grazie al quale Traetta fu uno dei primi compositori della storia a ricevere un compenso per la pubblicazione della sua musica.

The favourite songs in the Opera Germondo. Interpreti: Priscila Pfeiffer, Patrick Wilson, Albion Ensemble.

Etiquetta discografica: Traettiana, 2009.

A tavola con Traetta: *Cheshire Pork Pie (Torta salata di maiale allo stiel del Cheshire)*

Ricetta tratta da *The art of cookery, made plain and easy (L'arte della cucina, resa semplice e chiara)* di Hannah Glasse pubblicato a Londra nel 1747.

“Buona crosta per ottime torte

A due chilogrammi di farina aggiungere i tuorli di tre uova quindi far bollire un po' d'acqua e aggiungervi 200 grammi di strutto fritto e 600 grammi di burro. Aggiungi alla farina il burro e lo strutto e tanto liquore quanto lo renderà una massa leggera e buona, lavorala bene e stendila.

Per fare una torta di maiale allo stile Cheshire prendi un lombo di maiale, spellalo, taglialo in straccetti, condiscilo con sale, noce moscata e pepe. Sulla massa fatta precedentemente, stendi uno strato di maiale, quindi un grande strato di mele Renette sbucciate e senza torsolo, un poco di zucchero, abbastanza per addolcire la torta, poi un altro strato di maiale, aggiungere meno di mezza bottiglia di vino bianco, adagiare un po' di burro in cima e chiudere la torta, se la tua torta è grande ci vorrà una bottiglia intera di vino bianco”.

Lunedì 6 Aprile 2020

Secondo periodo Veneziano 1777-1779

Ascoltate questo: *Il cavaliere errante.*

Pochi giorni dopo la prima teatrale del Germondo a Londra nasce l'otto gennaio 1777 a Venezia, Filippo, il primo e unico figlio di Traetta. Alla fine di giugno dello stesso anno, il compositore, terminata la stagione teatrale dal King's Theatre e libero dagli impegni contrattuali, ritorna a definitivamente Venezia. Qui inizia l'ultimo periodo della sua vita, sposa la giovane svedese Elizabeth Sund, conosciuta a Pietroburgo e compone una manciata di lavori, tra i quali il dramma eroicomico *Il cavaliere errante*, l'ultima opera composta interamente da Traetta. Il 6 aprile del 1779, *“Il sig. Tommaso Traetta quondam Filippo del regno di Napoli, andando soggetto a frequenti e copiosi sbocchi di sangue dal polmone, dal quale copiosissimo sorpreso la scorsa notte fu soffocato e morì alle ore 8 inc. in età di anni 52”.*

Il cavaliere errante. Interpreti: Luisa Giannini (soprano), Filippo Pina Castiglioni (tenore), Elena Serra (mezzosoprano), Riccardo Barattia (basso baritono), Kate Walczyk. Orchestra Città di Vigevano, Coro "Cantori di Cerano".

Direttore: Alessandro Sangiorgi. Etichetta discografica: La maison de la lirique, 2001.

A tavola con Traetta: *Ambrosino bono e perfecto (Cappone speziato)*

Ricetta tratta da *Libro per cuoco* di autore sconosciuto, conservato nella Biblioteca Casanatense di Roma e pubblicato con il nome di *Cucina del secolo XIV* a cura di Ludovico Frati, 1899.

“Se tu voi fare ambrosino per XII persone, toy VI caponi magretti e II libre de mandole, e una libra de uva passa, e 1 datali, e una libra de brognole, e 1 ½ de genzevro fino, e una ½ entra noce moschate e garof. e zafarano intrego, e meza libra de specie dolçe fine, e toy li caponi e smenbrali e fane septe peze de l' uno, e mitili a sofrizer in lardo desfato e colado in una cita. E quando sono ben soffriti, la prima cossa che tu gli mitti sia lo zenzevro roto e le noce moschate

taiate ben trite, e canella rota in bone peçe, e garofalli intrigi, e mandole intriege monde, e datali intrigi ben lavati, e meti dentro specie dolce [in] gran quantità, e fay coxere un pocho; e quando è coto trai indrieto; quando è coto meti le prime mandole con le gusse non monde, e macenali e destempera con aceto pocho, e quando è cota la vivanda, cola li mandole e mettili sugo con specie e zafarano asay. Questa vivanda vuole essere agra e dolza e vermiglia e stretta, traila indietro e dala per scudelle e polveriza specie di sopra le scudelle.”

- ➔ Per partecipare o proporre un evento per la
- ➔ **XIII Settimana Traetta 2021**
- ➔ inviare una mail a info@traetta.com

Traetta