

Tommy's Traetta

traetta

13th march 30 = april 6 2021

week

www.traetta.com

TREDICESIMA SETTIMANA TRAETTA 2021

Traetta: Sturm und Drang

"Dalla nascita alla morte"

30 Marzo - 6 Aprile 2021

Da un'idea dell'architetto Gianfranco Spada, direttore del Progetto Traetta.com e della Traetta Society, viene riproposta per il tredicesimo 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 **XIII Settimana Traetta 2021**, intitolata **Traetta: Sturm und Drang**, sarà per secondo anno consecutivo 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.

Nel 2021 ricorrono i 260 anni della messa in scena dell'*Armida* traettiana a Vienna (1761); opera che segna l'inizio del periodo "germanico" del compositore cui questa edizione del festival sarà dedicata e che prende il nome appunto dal movimento culturale *Sturm und Drang* (1760-85 ca.) del quale Traetta fu uno dei precursori e degli ispiratori a livello musicale.

Lo *Sturm und Drang* traducibile come "tempesta e impeto", nato in contrapposizione alla razionalità dell'illuminismo, è un movimento che esalta la natura e la sua imprevedibilità, le passioni umane e la libertà e fu fondamentale per la nascita e lo sviluppo del Romanticismo.

La tappa tedesca di Traetta, durante la quale frequenta e compone per alcuni dei principali scenari del Sacro Romano Impero Germanico come Vienna, Mannheim, Monaco di Baviera, o Bolzano, dura circa sei anni e si protrae dal 1761 al 1767.

In questa tappa teutonica, compone una serie di opere (*Armida*, *Sofonisba ed Ifigenia*, etc.) che rompono con la vecchia tradizione musicale e lo stile barocco ed esplorano nuove possibilità espressive caratterizzate dal calore e dall'intensità della tragica elocuzione musicale e da un dramma dal forte coinvolgimento emotivo.

Ogni giornata di questa Settimana Traetta sarà dedicata all'ascolto cronologico e all'approfondimento di una delle opere composte nel periodo tedesco e per ognuna delle quali sarà abbinata una ricetta di un piatto della gastronomia

tedesca, tratta direttamente da ricettari dell'epoca.

Inoltre, come di consueto, verrà consegnato il **XIII Premio Traetta 2021**. Il Premio Traetta (Traetta Award), una statuetta di bronzo opera dell'artista spagnolo Francisco Berdonces, verrà consegnato al soprano spagnolo **Nuria Rial** per la sua passione nella riscoperta delle radici europee della musica del XVIII secolo e della figura di Tommaso Traetta.

Nuria Rial, ritenuta uno delle più interessanti interpreti della sua generazione, unisce alla versatilità, alla sua purezza e luminosità vocale, all'emotività del suo canto e all'eleganza del suo fraseggio, un rigore musicologico apprezzato dal pubblico e dalla critica.

Rial ha al suo attivo una quarantina di registrazioni per le più importanti etichette discografiche internazionali, nelle quali ha dato voce alla musica di uno stuolo di compositori ingiustamente dimenticati tra i quali Anfossi, Scarlatti, Caldara, Mancini, Vinci, Gasparini, Pasquini, Torelli, Lotti, Porpora, Steffani e non ultimo lo stesso Traetta del quale ha inciso insieme all'*Ensemble Artemandoline* un'aria de *Le Feste d'Imeneo* (1760) inclusa nel disco *Venice's Fragrance*.

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 **XIII Settimana Traetta 2021** si ridurranno a solamente due sezioni tematiche: **"Ascoltate questo"** e **"A tavola con Traetta"**.

Questi sono i suggerimenti per la:

XIII Settimana Traetta 2021

Martedì 30 Marzo 2021

Ascoltate questo: *Armida e la nuova femminilità*

Reduce dal 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, Traetta sale un ulteriore gradino nella sua carriera professionale. Nel 1761 infatti viene chiamato da Giacomo Durazzo alla corte di Vienna dove debuttò con la sua Armida, opera riformata pioniera di un movimento culturale conosciuto in seguito come *Sturm und Drang*.

Armida. Interpreti: Cinzia Forte e Anna Bonitatibus. Orchestra Cosarara. Registrazione realizzata nel Novembre del 2002 presso l'Eremo di Camaldoli di Napoli. Direttore: Giuseppe Camerlingo. Etichetta discografica: Amadeus Darp, Milano, 2003.

A tavola con Traetta: *Torta di cedri (Citronen Torte)*

Nel 1763 Traetta festeggia il suo trentaseiesimo compleanno a Vienna dove risiede mentre compone un suo nuovo grande esito operistico, *Ifigenia in Tauride*, che verrà rappresentato qualche mese più tardi nel Palazzo di Schönbrunn, la famosa reggia imperiale conosciuta come la Versailles di Vienna. Per l'occasione recuperiamo quindi la ricetta di un dolce storico della pasticceria viennese a base di cedri canditi, mandorle e mele con il rinnovato augurio di buon compleanno.

Ricetta tratta da *Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter KochBuch (Piccolo ricettario di Francoforte libro utile e attrezzato per tutti)*, pubblicato a Francoforte nel 1761.

“Prendete 8 bei cedri, strofinate la buccia gialla, quindi prendete una buona manciata di mandorle, sbucciatele e pestatele, sbucciate 2 o 3 mele e tagliatele anche loro, e mescolate le mandorle e le mele con zucchero e cannella, lasciate bollire la buccia gialla sbuccata dei cedri in pò d'acqua, tagliare gli altri cedri sottilmente in pezzi lunghi, mettere li stessi in una ciotola, con dello zucchero sopra, in modo che lo zucchero tiri fuori il succo, quindi fare un impasto soffice.

Mettete l'impasto nella teglia e mettete il misto di mele e mandorle nella teglia sottostante in modo che il fondo sia coperto, un quarto di libbra di citronato (cedro candito precedentemente) tagliato sottilmente e adagiato sulle mandorle, poi fette di cedro una accanto all'altra sul citronato, poi versate lo zucchero, e sullo zucchero le bucce gialle e ancora lo zucchero, poi un coperchio sopra e così cotto; Bisogna aggiungere 2 libbre di zucchero, e se

non diventa troppo dolce deve essere infornato velocemente; se ora è cotto e manca il succo, si mette il brodo estratto attraverso un imbuto”.

Mercoledì 31 Marzo 2021

Ascoltate questo: *L'urlo di Sofonisba*

Dopo il successo ottenuto con l'*Armida*, Traetta compone nel 1762 per l'Hoftheater di Mannheim la sua mitica *Sofonisba*.

Sofonisba è stata una delle figure femminili più amate, popolari e adorate della storia della opera. Nel XVIII secolo furono prodotte con questo titolo ben quindici opere dai più importanti maestri dell'epoca (Gluck, Leo, Jommelli, Galuppi, Paer), tuttavia, ancora oggi è solo la *Sofonisba* di Traetta ad essere considerata il capolavoro per eccellenza, in particolare per la sua scrittura compositiva quasi leggendaria e le magistrali scene estremamente intense ed emozionanti della protagonista femminile.

Traetta da vero *sturmer ante litteram*, introduce tra gli arabeschi drammatici della sua *Sofonisba*, perfino degli elementi espressionisti di non-musica, come il famoso “Urlo alla francese”, un effetto vocale che ricorda l'imitazione della natura cara ai Francesi, censurato dagli esteti, ma in puro stile “*Sturm und Drang*”.

La Sofonisba. Interpreti: Jane March, Margaret Baker Genovesi, Oralia Dominguez, Margherita Guglielmi, Maria Casula, Lajos Cosma e Antonio Cucuccio. Orchestra e Coro della Rai di Napoli “Alessandro Scarlatti”. Registrazione realizzata nel 1972. Direttore: Franco Caracciolo.

A tavola con Traetta: *Carpa ripiena (Gefüllte Karpfen)*

Quest'anno la *Settimana Traetta* si svolge in parallelo con le celebrazioni della Settimana Santa. Durante il suo soggiorno viennese del 1763, Traetta ebbe modo di celebrare la Pasqua e conoscere la gastronomia quaresimale locale.

Ricetta tratta da *Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter KochBuch (Piccolo ricettario di Francoforte libro utile e attrezzato per tutti)*, pubblicato a Francoforte nel 1761.

“Prendi una carpa grande quanto vuoi, ma che abbia della lattanza, una volta squamata, eviscerata e lavata la asciughi un pò, la metti in una ciotola, poi prendi la sua lattanza e con quella di altre due aringhe e mezzo quarto di acciughe, tritare il tutto quindi prendi delle briciole di pane al latte secco, ammorbidiscile in acqua e pressale, aggiungere un bel cucchiaino di panna, un po' di sale e spezie, grattugia della buccia gialla di un cedro, il tutto mescolato e tostato nel burro, poi riempi il pesce e chiudilo e friggerlo sulla gratella o nello strutto”.

Giovedì 1 Aprile 2021

Ascoltate questo: La impetuosa *Ifigenia*

Nel 1763 Traetta, ormai ben noto alla corte viennese, mette in scena la sua maestosa *Ifigenia in Tauride* che per il successo ottenuto viene rappresentata sia nel Burgtheater che nel Teatro del Palazzo di Schönbrunn dove si succedono ben diciotto repliche per accontentare il numeroso pubblico pagante. Per capire la portata della fama di Traetta a Vienna basti pensare che per la stesura dell'*Ifigenia* riceve l'ingente somma di 825 Gulden, una cifra considerevole se pensiamo che il grande Mozart ricevette dal 1773 al 1780, per il suo lavoro di compositore a tempo pieno alla corte di Salzburgo, un salario annuale di 150 Gulden.

Ifigenia 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. Registrazione realizzata nel Novembre del 2002 all'Eremo di Camaldoli, di Napoli. Direttore: Bruno Campanella. Etichetta discografica: La maison de la lirique, 1987.

A tavola con Traetta: *Lumache alla griglia (Schnecken auf dem rost zuzurichten)*

A Vienna esiste un'antica tradizione legata alla preparazione e al consumo di lumache, che risale al Medioevo. Già per i Romani di Carnutum (la capitale della provincia romana della Pannonia, 40 km ad est di Vienna), queste lumache erano una prelibatezza molto rinomata.

Le lumache erano una specialità alla portata di tutti nella vecchia Austria, tanto che a Vienna fino al XIX secolo esisteva addirittura uno speciale mercato delle lumache. I commercianti vendevano queste cosiddette "ostriche dei poveri" divise in sei o otto diverse categorie di prezzo, a seconda della taglia e della qualità. Durante il XVIII secolo, la domanda per alimenti "senza carne" durante la Quaresima cresceva a tal punto che le lumache erano perfino trasportate in città dalle Alpi Sveve, lungo il Danubio.

Ricetta tratta da *Wienerisches bewährtes Kochbuch (Ricettario collaudato viennese)* di Ignaz Gartler, pubblicato a Francoforte nel 1740.

"Saltare le lumache in una casseruola a fuoco vivo in modo che non striscino. Sgusciarle e lavare i gusci con acqua salata per eliminare il sapore amarognolo. Mettete le lumache in un piatto con del burro, un pò di sale, pepe e una cipolla, fatele cuocere al vapore per alcuni minuti sul fuoco, aggiungete un pò di brodo di piselli, fate bollire, quindi mettetele da parte. Adesso prendete degli scalogni, del crauti di foglie di piselli e acciughe scolate: mescolate il tutto, quindi aggiungete il burro e un po' di pepe, aggiungete le lumache, riempite i gusci, friggete ma non troppo in modo che rimangano succose".

Venerdì 2 Aprile 2021

Ascoltate questo: *Stabat Mater Dolorosa*

Questa tredicesima edizione del festival coincide con la celebrazione della Settimana Santa, occasione perfetta per riascoltare una delle pagine della musica sacra di Traetta proposta a Monaco di Baviera nel 1767.

Il 1767 fu per Traetta un anno emblematico della sua carriera artistica, un anno colmo di incarichi e di riconoscimenti professionali. Mentre infatti scriveva lo *Stabat* e *Il Siroe* per Monaco fu organizzato a Firenze per volere di Leopoldo II, granduca di Toscana, una sorta di festival traettiano con la messa in scena a Firenze di ben cinque sue opere: *Le serve Rivali*, *Enea e Lavinia*, *I Tindaridi*, *l'Olimpiade* e *Ifigenia in Tauride*.

Sulla presenza di Traetta a Monaco per le rappresentazioni del *Siroe* e dello *Stabat*, durante il carnevale del 1767, tuttavia non sono state ritrovate testimonianze dirette, però certamente non è da escludere.

Certo è che a giudicare dal cast delle due rappresentazioni monacensi, con personaggi come Venanzio Rauzzini, Domenico de' Panzacchi, Giovanni Battista Zonca e Sebastiano Emiliani, la presenza di Traetta avrebbe aggiunto un'ulteriore nota di colore allo scalmanato gruppo di artisti italiani impegnati in quegli'anni a Monaco. Infatti nonostante sulle scene si rappresentasse un'opera sacra della portata dello *Stabat*, nella vita quotidiana, il gruppo si dimenava, come era abitudine negli ambienti teatrali, tra scandali e intrighi come quelle protagonizzati per esempio dal Rauzzini. Al cantante, lo stesso che Mozart chiamerà qualche anno più tardi nel 1772 per il suo *Lucio Silla* milanese, il suo essere "castrato" non impediva di "coricarsi" con le mogli degli uomini più ricchi e potenti del momento. Il Rauzzini, solitamente involucrato in diversi affaires, una volta scoperto, era solito abbandonare urgentemente le città, cosa che successe proprio qualche mese dopo le rappresentazioni dello *Stabat* traettiano a Monaco.

Ascolteremo e compareremo due diverse registrazioni dello *Stabat* di Monaco, la prima a carico del maestro Fabio Ciulla e la seconda del maestro Christophe Rousset (*Premio Traetta 2013*).

Stabat Mater. Interpreti: Maria Notararigo, Sonia Tomasino, Vincenzo Monteleone, Ugo Guagliardo. Orchestra Filarmonica Siciliana "Franco Ferrara", Coro dell'Operalaboratorio 1999. Registrazione effettuata alla chiesa "La Gancia" di Palermo nel mese di novembre 1999 nell'ambito delle manifestazioni di Opralaboratorio 1999.

Direttore: Fabio Ciulla. Etichetta discografica: Bongiovanni, Bologna, 2001.

A tavola con Traetta: *Knödel di luccio*

La Baviera è una regione ricca di fiumi e laghi, con una grande tradizione gastronomica basata sui pesci d'acqua dolce e con grande predilezione per il Luccio. I *Knödel* sono una preparazione povera ma saporita, tipica della cucina germanica coniugati in questa versione quaresimale con uno dei pesci più apprezzati dell'epoca.

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”.

Sabato 3 Aprile 2021

Ascoltate questo: *Stabat Mater Lacrimosa*
Seconda giornata dedicata allo *Stabat* di Monaco.

Stabat Mater. Interpreti Maria Espada, Monica Piccinini, Ann Hallenberg, Milena Storti, Emiliano Gonzalez Toro, Magnus Staveland, Frédéric Caton, Jussi Lehtipuu. Orchestra Les Talens Lyriques. Registrazione realizzata nel 2013 nel Festival d'Ambronay, Francia.

Direttore: Christophe Rousset (Premio Traetta 2013)

A tavola con Traetta: Zuppa di granchi e gamberi (Krebssuppe).
La zuppa di granchi e gamberi di fiume era un antipasto popolare nella cucina tedesca e austriaca specialmente durante la Quaresima. Nell'antica medicina della patologia umorale, la zuppa di gamberi era considerata un buon tonico per i malati e i deboli ai quali era consigliato berne una tazza ogni due ore.

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

“Prendi mezzo centinaio di gamberi di fiume, lessali finché non diventano rossi, estrai le code, metti i gusci delle code insieme al resto dei granchi in un mortaio e pesta molto piccolo, prendi un quarto di un chilo di burro, fallo sciogliere, quando è caldo, metti dentro i gamberi schiacciati, arrostiscili lentamente, versaci sopra anche un pò di brodo di carne, aggiungere delle briciole di pane al latte secco, con un pò di sale e fiori di noce moscata; A fine cottura setacciate questo brodo rosso e quando volete servirlo, mettete il giallo di 3 o 4 uova con un cucchiaino di panna sotto; il pane per la zuppa deve essere tostato in anticipo e, quando è servito, si adagiano sopra le code dei gamberi sbucciate insieme al brodo rosso”.

Domenica 4 Aprile 2021

Ascoltate questo: *La funesta Pace di Mercurio*

Nel 1763, il Trattato di Hubertusburg mette fine alla Guerra dei Sette Anni e sancisce la pace tra le corti europee.

Nel marzo del 1765 a Bolzano si venne a conoscenza del fatto che, in occasione delle nozze tra il principe Leopoldo II d'Asburgo-Lorena, terzogenito dell'imperatore e futuro granduca di Toscana, con l'Infanta di Spagna Maria Luisa di Borbone (figlia di Carlo III e Maria Amalia di Sassonia), la famiglia imperiale avrebbe soggiornato in città.

Il Magistrato mercantile di Bolzano fa avviare i preparativi per un grande festeggiamento durante la fiera di San Bartolomeo, che renda l'accoglienza della città degna della corte di Vienna. Il conte Enzenberg suggerisce di eseguire un «Accademia di Musica composta di due voci scielte da farvi honore, e Maestro di Capella, tutte tre Persone, sogietti dei piú virtuosi, ed accreditati dell'Italia» e la scelta ricade senza ombra di dubbio su Traetta, compositore molto stimato ed apprezzato da entrambe le casate reali. Tutto fu preparato con grande cura; il destino, purtroppo, non volle però rendere il giusto agli sforzi bolzanini: poco dopo la celebrazione del matrimonio ad Innsbruck (il 5 agosto), infatti, morì l'imperatore (il 18 agosto); la famiglia tornò precipitosamente a Vienna, disponendo un periodo di lutto con divieto di ogni tipo di manifestazione (danza, musica, teatro). «*La Pace di Mercurio*» non fu eseguita, né, dato lo strettissimo carattere occasionale del testo, recuperata in altre occasioni; per non vanificare il lavoro svolto, il Magistrato Mercantile dispose l'invio di diverse copie del libretto, più la partitura e le parti staccate, sia a Vienna (dove furono consegnate a Giuseppe II in occasione del suo onomastico il 19 marzo 1766) sia a Firenze, dove Pietro Leopoldo aveva assunto il governo del Granducato, lasciando così agli Asburgo un segno concreto e tangibile della propria devozione.

La Pace di Mercurio, Interpreti: Rossana Bertini, Elena Cecchi Fedi, Mario Cecchetti. Orchestra: Ensemble Convivium Musicum.

Direttore: Luigi Mangiocavallo. Etichetta: Messe Bozen, 1998

A tavola con Traetta: *Capponi in salsa di ostriche (Capaunen in einer Austern Brühe)*

Riscoperta di un piatto tipico della celebrazione pasquale del settecento austriaco.

Ricetta tratta da *Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter KochBuch (Piccolo ricettario di Francoforte libro utile e attrezzato per tutti)*, pubblicato a Francoforte nel 1761.

“Pulite le ostriche e bagnatele nel burro fresco, poi prendete una grossa punta di coltello piena di farina, un po' di sale e dei fiori di noce moscata (macis), poi vi versate sopra del brodo di carne e fate bollire, quindi frullate; se volete servire

presto metteteci dentro le ostriche e fatele bollire poi incorporate il giallo di tre o quattro uova insieme al succo di limone, il brodo deve essere legato, il cappone è fritto e il brodo è servito sopra”.

Lunedì 5 Aprile 2021

Ascoltate questo: *Il valoroso Siroe*

Nel Carnevale del 1767 al teatro di corte di Monaco di Baviera andò in scena *Il Siroe* di Traetta, una commedia che confermava l'alta considerazione conquistata nelle corti transalpine e filoimperiali.

Siroe è uno dei personaggi metastasiani più ricorrenti nell'opera settecentesca, sono infatti documentate ben più di trenta opere di altrettanti compositori, un personaggio fatto apposta per conquistare d'acchito ogni spettatore che si abbandoni al piacere dell'intreccio e al gusto del conflitto sentimentale: che in questo dramma è condito da un sottile sadismo. Il Re Cosroe, carico d'anni e di cieco furore, come un re Lear antico-persiano, nutre certa predilezione per il secondogenito Medarse, un «giovane di fallaci costumi», a discapito del legittimo erede Siroe, «prencipe valoroso e intollerante». Quest'ultimo epiteto inteso in senso elogiativo, la “intolleranza” di Siroe equivale in realtà ad una fiera intransigenza e dirittura morale: perciò il popolo e i militari, che «infinitamente l'amano», a fine dramma vendicano l'ingiustizia patita da Siroe e lo proclamano Re invece dell'ottuso genitore e del fratello pretenzioso.

Il Siroe. Interpreti: Vivica Genaux, Lawrence Zazzo. Orchestra: Lautten Compagney.

Direttore: Wolfgang Kratschner. Etichetta discografica: Deutsche Harmonia Mundi, 2019.

A tavola con Traetta: *Lingua di manzo (Eine frische Rindszung zu kochen)*

Il lunedì di Pasqua, in molte comunità della Baviera persiste l'antica usanza della scampagnata. Anticamente gli agricoltori solitamente accompagnati da tutti i residenti della casa, camminavano attraverso i campi di segale e grano, i cosiddetti campi invernali, celebrando l'arrivo della primavera.

Questa era l'occasione per consumare piatti freddi a base di carne, elaborati minuziosamente nei giorni precedenti la Pasqua.

Ricetta tratta da *Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter KochBuch (Piccolo ricettario di Francoforte libro utile e attrezzato per tutti)*, pubblicato a Francoforte nel 1761.

“Prendete la lingua e fatela cuocere bene in acqua e sale, poi pelatela e dividetela a metà, fateci sopra un brodo, tostate un cucchiaino di farina nel burro, poi versateci sopra del brodo di carne un bicchiere di vino, una manciata di uvetta passa, un po' di cannella intera e zucchero fino a quando non è

abbastanza dolce, un pò di mandorle pelate, intere o a striscette, fate bollire il tutto e mettetelo sulla lingua; Delle mandorle a fette possono essere poste sopra per decorare”.

Martedì 6 Aprile 2021

Ascoltate questo: *Sturm und Drang*

Recentemente è stata pubblicata la prima di una serie registrazioni discografiche dal titolo "*Sturm und Drang*" che oltre a quelle di Traetta, incorpora composizioni iconiche di Mozart, Gluck e, soprattutto, Joseph Haydn. La musica contenuta in questo disco è stata tutta composta negli anni '60 del Settecento ed ha i tratti distintivi di uno stile musicale straordinariamente viscerale e dinamico che ora possiamo definitivamente chiamare "*Sturm und Drang*".

Sturm und Drang. Interprete: Chiara Skerat. Orchestra The Mozartists.
Direttore: Ian Page. Etichetta Discografica: Signum Classic, UK, 2020.

A tavola con Traetta: *Fricandó (Fricanton)*

Per quest'ultima giornata della Settimana Traetta recuperiamo una ricetta della tavola borghese del settecento tedesco, una ricetta probabilmente di origine francese, quindi "colta", che in qualche modo possa ben rappresentare lo status sociale dei numerosi intellettuali animati dal fervore *romantico* dello "*Sturm und Drang*".

Ricetta tratta da *Das kleine jedermann nützliche und wohleingerichtete Franckfurter KochBuch (Piccolo ricettario di Francoforte libro utile e attrezzato per tutti)*, pubblicato a Francoforte nel 1761.

“Prendete una coscia di vitello da arrosto, tagliatela a pezzi dove è più spessa, larga circa una mano, poi si prende un collo e due zampe di vitello e le si fanno bollire, quindi si prende il vitello lardellato, lo si mette in una tegame di terracotta, si versa il brodo di vitello, si mette una cipolla con i fiori di noce moscata (macis), puoi anche aggiungere un pezzo di pancetta, far bollire lentamente fino a quando non diventa giallastro, quindi prendere un altro pentolino, tostare un cucchiaino di farina nel burro lardellato, leggermente brunastro chiaro, aggiungere un bicchiere di vino al brodo di vitello, cipolla ricoperta di chiodi di garofano, un po' di sale, qualche fettina di limone e un pò di tartufo, e fate bollire insieme, poi vi versate sopra il succo estratto dalla fricadò e vi mettete dentro la carne molto lentamente in modo che non si rompa in due: se vuoi farlo davvero bene, toglì qualche chilo di carne, batti lo stesso e tira fuori il succo come se stessi facendo una zuppa marrone, e aggiungi anche il succo, metti anche le olive nel brodo, ma non devi farle bollire a lungo; Quando servi, versi il brodo nella ciotola, poi metti la carne correttamente, perché il più possibile, nessun brodo deve venire sulla carne affinché la carne

rimanga bella, il brodo non deve essere troppo denso di farina se non è abbastanza marrone, puoi bruciare un po 'di zucchero in un cucchiaino e versarlo sopra; questo gli conferisce una bella lucentezza; Si possono anche tagliare delle fette di sedano, cuocerle fino a renderle morbide, metterle nel brodo e disporle intorno alle fricanti”.

- ➔ Per partecipare o proporre un evento per la
- ➔ **XIV Settimana Traetta 2022**
- ➔ inviare una mail a info@traetta.com

Formaggi e Funghi