

La lezione di martedì 30 marzo si è aperta con “Divagazioni sull’opera lirica” a cura del dott. **PIETRO RICCI**. La competenza e la passione, già constatate nei tre precedenti incontri, hanno arricchito la lezione in maniera determinante. Questa volta il docente ha presentato i vari elementi che costituiscono l’ossatura dell’opera, accompagnando l’esposizione con l’audizione specifica. Si è parlato di sinfonia come parte iniziale dell’opera, per passare all’intermezzo e per la parte canora è stato presentato il canto a due o più cantanti. L’audizione, come sempre graditissima, è stata la logica conclusione con registrazioni che hanno fatto ascoltare voci indimenticabili come quella della Callas e di Di Stefano. I vari brani ascoltati si riferivano ad autori diversi e così abbiamo potuto individuare diversi stili.

Il successivo intervento della prof. **ADRIANA GHELLI** ha riguardato “La Storia della Cucina”.

Partendo dal concetto che la cucina è strettamente connessa all’evoluzione dell’uomo e variamente caratterizzata dal clima e dall’ambiente se ne sono segnalati i mutamenti attraverso un *excursus* storico entro un ampio raggio di tempo: dalla preistoria (5000 a.C. nascita dell’agricoltura) alla considerazione delle antiche civiltà di cui si sono analizzati i vari aspetti nel campo dell’alimentazione. Si è parlato della diversità della cucina ricca e quella povera, del modo di consumare i pasti e della loro frequenza giornaliera, delle scuole per cuochi sorte in Grecia e del primo libro di cucina di Apicio edito in Roma nell’epoca imperiale. Dopo la cesura delle invasioni barbariche c’è un profondo mutamento nella cultura in cucina, di cui sono stati indicati alcuni dei nuovi caratteri che via via si determinano: dalla pasta sfoglia del Rinascimento alle novità del 600 come il boom del caffè e del cioccolato in Italia, alla raffinate ricette francesi del ’700 alla conservazione dei cibi. Per quanto riguarda la cucina contemporanea se ne sono tracciati gli elementi essenziali: rivalutazioni delle ricette regionali, rapidità nella confezione dei cibi per accennare ai caratteri della “Nouvelle cuisine”. La lezione si è chiusa con la citazione di qualche curiosità: l’origine della maionese con particolare riguardo riferimento al duca di Mayenne; al pollo alla Marengo creato dall’inventiva di Durand, cuoco di Napoleone.