



[Francesca 2021 | Giovedì 25 novembre alle 19.30 all'Istituto Professionale | Cena dannunziana all'insegna di Francesca da Rimini](#)

Rimini, 24 novembre 2021 – Proseguono gli appuntamenti **Francesca2021**, dedicati a Dante e a Francesca da Rimini nel settecentenario della morte del Poeta.

Dei 30 eventi in programma da marzo 2021, **il ventottesimo si terrà questo giovedì 25 novembre alle 19.30** nella sede dell' **Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera "Sigismondo Pandolfo Malatesta"** di Rimini e dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Rimini.

Sarà presentato un menù che fa riferimento a un'opera conservata al Museo Teatrale del Burcardo e che rievoca una cena del 1950 ispirata alla tragedia **Francesca da Rimini di Gabriele D'Annunzio del 1902**.

L'evento, promosso dal **Comune di Rimini e dalla Regione Emilia-Romagna**, è curato da **Luisa Maria Bartolotti**, Delegata AIC Rimini e **Marco Rossi** dell'Istituto Professionale Alberghiero Malatesta, con la **collaborazione di Ornella Scaringi**, dirigente scolastico

Il menù che ispira la serata fa effettivamente riferimento, nella denominazione dei piatti e nelle illustrazioni tratte da Adolfo De Carolis, alla tragedia *Francesca da Rimini* di Gabriele D'Annunzio del 1902.

D'Annunzio aveva con il cibo un rapporto incostante e volubile. Amava le frittate, le uova sode, il riso, le costole di agnello, ogni tipo di pesce, la frutta consumata con voluttà. Era goloso di dolci, in particolare del cioccolato al quale attribuiva potere afrodisiaco, ma soprattutto impazziva per i gelati. Era legato nostalgicamente alla cucina tradizionale della sua terra abruzzese, pare digiunasse tre volte la settimana per fini salutistici ed era pressoché astemio.

La sua cuoca preferita fu la fedelissima Albina Lucarelli Becevello, chiamata Suor Intingola che per venticinque anni fu pronta a esaudire i suoi gusti capricciosi e ricercati e a organizzare per lui, in qualsiasi momento, pranzi curatissimi di impeccabile raffinatezza estetica.

Sia il menù dannunziano, che il menù proposto dai bravi chef dell'Istituto Alberghiero Sigismondo Pandolfo Malatesta sono distanti dalla cucina dei tempi di Francesca.

Cucina legata alla realtà del periodo e interprete del progressivo raffinamento dei gusti che va di pari passo con la fortuna della corte malatestiana.

Non si conoscono le preferenze personali dell'eroina Francesca riguardo ai cibi e alle loro elaborazioni. Le testimonianze riguardano solo le occasioni ufficiali e le vivande servite riportano definizioni tutt'altro che incomprensibili e non hanno bisogno di alcuna interpretazione.

Luisa Bartolotti, lo Chef Marco Rossi e gli allievi dell'Istituto Malatesta hanno svolto un lavoro rigorosamente filologico per l'interpretazione letterale dei termini e delle denominazioni attribuite alle varie "vivande".

L'intestazione "*Salute a voi signore che recate la vittoria*" si riferisce a

come nell'opera Francesca si rivolge a Gianciotto al rientro dal combattimento, che imperversa intorno alle mura della città assediata. Lo Sciancato le va incontro e la abbraccia, ma Francesca si ritrae adducendo la scusa che è sporco di sangue e polvere, poi gli porge del vino...

Alcuni dei termini utilizzati per descrivere i piatti del menù sono tratti proprio da questa scena e si riferiscono ad armi e macchine da guerra.

Tra queste: **Verga sardesca** (lancia con punta di ferro che può essere lanciata a grande distanza), l'arma che regge Gianciotto quando appare sulla Torre Mastra, **Verrettoni a taglio tondo** sono delle frecce, **Mangani** che sono macchine da guerra usate per il lancio di pietre e recipienti contenenti materie incendiarie e **Trabocchi** che sono invece macchine d'assedio tipo catapulte simili ai mangani.

Nonostante la citazione si riferisca alla tragedia di D'Annunzio il menù è legato ad un'altra rappresentazione.

I due cartigli all'interno della decorazione floreale riportano i **monogrammi del soprano Maria Caniglia** che nel 1950 interpretò l'opera lirica *Francesca da Rimini* dello Zandonai alla Scala di Milano. Opera del 1914 il cui libretto fu tratto dalla tragedia dannunziana, ridotta da Tito Ricordi.

Sul documento che si è recuperato viene riportata la data **6 novembre 1950**. □ La cena è organizzata per i festeggiamenti della compagnia di Maria Caniglia e Giacinto Prandelli, diretti da Franco Capuana in occasione della messa in scena dell'opera.

Maria Caniglia (Napoli 5 maggio 1905-Roma 19 aprile 1979), soprano dalla voce potente, piena e squillante, debuttò a Torino nel 1930. Cantò regolarmente nelle stagioni scaligere fino al 1951. Incise Francesca da Rimini con Giacinto Prandelli, Carlo Tagliabue, Ornella Ravero diretti da Antonio Guarnieri nel 1950 (CETRA)

Il menù del 1950 che si è assunto come linea guida della serata, per linguaggio aulico dedotto dalla tragedia **che rimanda ai tempi di Paolo e Francesca è chiaramente d'invenzione**, ma sembra avere più affinità con certi piatti della cucina futurista e con i gusti apparentemente semplici benché sofisticati del D'Annunzio. I piatti futuristi, infatti, fanno spesso

riferimento a luoghi e armi e i nomi e le dosature sommarie delle ricette devono eccitare la fantasia inventiva dei cuochi.

L'evento fa parte di **FRANCESCA2021**

Tributo a Dante e a Francesca da Rimini nel VII centenario della morte del Poeta

Trenta appuntamenti culturali da marzo a dicembre 2021 nei territori malatestiani tra Romagna e Marche promossi dai Comuni di Rimini e di Gradara con la collaborazione delle Regioni Emilia-Romagna e Marche e di Apt Servizi dell'Emilia-Romagna su idea e progetto di Ferruccio Farina, Centro Internazionale di Studi Francesca da Rimini

www.francescadarimini2021.com/eventi

IDEAZIONE: ferruccio farina | ferruccio.farina@rimini.com | **Centro Internazionale di studi Francesca da Rimini**

COMITATO SCIENTIFICO: Deirdre O' Grady, University College, Dublino; Natascia Tonelli, Università degli Studi di Siena; Nadia Urbinati, Columbia University, New York; Massimo Ciavolella, Ucla, University of California, Los Angeles; Roberto Fedi, Centro Internazionale di Studi Rinascimentali, Perugia; Giulio Ferroni, Università La Sapienza, Roma; Dino Mengozzi, Università degli Studi di Urbino Carlo Bo; Raffaele Pinto, Universitat de Barcelona; Antonio Rostagno, Università La Sapienza, Roma; Marco Veglia, Università degli Studi di Bologna; Ferruccio Farina, Centro Internazionale di Studi Francesca da Rimini, coordinatore