

ROSSINI

DEL PENTAGRAMA AL PLATO

del 24 al 28 de octubre de 2022
Departamento de Hostelería y Turismo
IES Miralbueno

ROSSINI: DEL PENTAGRAMA AL PLATO

DEPARTAMENTO DE HOSTELERÍA Y TURISMO DEL IES MIRALBUENO
DEL 24 AL 28 DE OCTUBRE DE 2022

GIOACHINO ROSSINI

EL CISNE DE PÉSARO

Gioachino Antonio Rossini conocido como Rossini, Gioachino o «el Cisne de Pésaro», fue una gran compositor italiano nacido en Pésaro (Italia) en 1792.

Compuso, entre otras muchas óperas, *Il barbiere di Siviglia* «El barbero de Sevilla», *Otello* o *Guillermo Tell*.

Disfrutaba de la buena mesa y de la compañía de cuantos acudían a sus fiestas, celebradas en su villa de Passy y en su residencia parisina de Chausée d'Antin. Allí recibía a todo aquel que tuviera cierto renombre en la vida social, o bien, acreditados conocimientos de cocina.



MACARRONES RELLENOS DE FOIE

Se le conoce como gran consumidor de macarrones, incluso se aventuró a crear una máquina para fabricar la pasta perfecta, pero los hacía tan grandes que podrían considerarse canelones.

La razón era que inyectaba en su interior foie con ayuda de una jeringuilla. Esta peculiaridad hizo que su estancia en París convirtiera, este plato, en uno de los más populares de la ciudad. Hay que tener en cuenta que, en esa época, en Francia, apenas se consumía esta pasta y su versión era dulce por influencia de los cocineros de Catherine de Médici.





AMIGO DE SUS AMIGOS

Entre la cuadrilla de amigos con los que compartía pasión, encontramos a los grandes cocineros de la época, como Auguste Escoffier o su íntimo amigo Marie-Antoine Carême.

El propio Escoffier en su libro «Le Guide Culinaire» dedica varias recetas al compositor hasta el punto que se puede llegar a confeccionar un menú monotemático «Rossini».



También disfrutaba de la compañía del jurista y gastrónomo Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor del primer tratado de gastronomía «Fisiología del Gusto» en 1825, o el aclamado Alejandro Dumas, novelista y dramaturgo con el que compartía la pasión por las viandas. En el estreno de «Guillermo Tell» en París, en el verano de 1829, un pastelero francés le dedicó una tarta de manzana ornamentada con una ballesta que recibe el nombre de «Les Figaros» o «tarta Guillermo Tell».



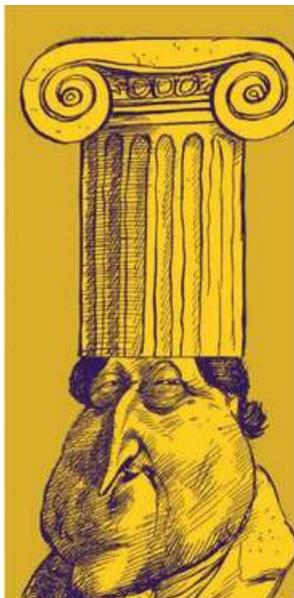
Rossini y el vino

Rossini también fue un enólogo respetable. Conocía los problemas inherentes a la elaboración del vino y la conservación del líquido. En una carta a su padre, después de haberle explicado detalladamente el sistema para aclarar el Burdeos, añade su precioso consejo: “Dejarás reposar el vino ocho días, luego lo embotellarás, y que entre el corcho y el vino haya casi dos dedos de distancia, siendo necesario este aire... menos húmedo, y dejarás reposar el vino durante ocho o diez días antes de realizar la operación que se indica a continuación para embotellarlo; también tendréis cuidado al embotellarlo, que al final de la barrica siempre queden dos o tres botellas de vino turbio, estas primero hay que embotellarlas definitivamente pasándolas por una jarra de papel sin cola, y así para completar el trabajo ... Ya ves, querida Vivazza, que para beber unas cuantas botellas de buen vino tienes que gastar mucho dinero, y darte dolores infinitos, y esperar al menos seis meses para que el vino se forme en las botellas...”



Se me olvidaba decirles que los tapones de corcho antes de meterlos en las botellas hay que mojarlos con brandy, y esto por dos motivos: el primero es humedecer el corcho para que cierre la botella, la segunda es evitar que el corcho seco le dé mal sabor al vino, lo que sucede a veces cuando la calidad de estos no es buena.”

Espíritu Bon Vivant



Después de no hacer nada, no conozco ocupación más deliciosa para mí que comer, comer bien, eso sí. El apetito es para el estómago lo que el amor es para el corazón. El estómago es el maestro de coro que gobierna y hace funcionar la gran orquesta de las pasiones. El estómago vacío representa el bulto o pequeña flauta en la que gruñe el descontento o gime la envidia; por el contrario, el estómago lleno es el triángulo del placer o los címbalos de la alegría. En cuanto al amor, la considero la primera mujer por excelencia, la diva que canta cavatine [canciones cortas] en el cerebro de la que se embriaga el oído y se secuestra el corazón. Comer y amar, cantar y digerir: estos son en realidad los cuatro actos de esta divertida ópera llamada vida y que se desvanece como la espuma de una botella de champán. Quien la deja escapar sin haberla disfrutado es un necio.

TOURNEDÓ ROSSINI

El turnedó Rossini o, en su lengua de origen, «le tournedos Rossini», es una especialidad clásica de la gastronomía francesa que se atribuye al cocinero, restaurador y escritor culinario Auguste Escoffier y que supuestamente fue un homenaje al compositor Rossini. Sin embargo, esta afirmación está a medio camino entre leyenda y realidad, pues no existe ningún dato contrastable que lo respalde.

El gran Escoffier, el «emperador de los cocineros» es uno más en la gran lista de posibles padres de la criatura. También figuran en ella el famoso Casimir Moisson, chef del restaurante Maison Dorée en París, o Adolfo Dugléré, chef del Café Anglais en París. También el célebre Marie-Antoine Carême conocido como «el rey de los chefs y el chef de los reyes» y amigo personal de Rossini.

Tal fue el aprecio mutuo que desarrollaron, que Carême le regaló un paté de faisán trufado como presente con una sencilla nota: «De Carême a Rossini». Rossini le correspondió con una composición musical que tituló de «De Rossini a Carême».



LA RECETA: TOURNEDOS ALLA ROSSINI.

Un turnedó es un corte transversal de la parte central del solomillo de buey o de ternera. Cada pieza debe pesar entre 150 y 180 gramos, y tener aproximadamente 3 centímetros de grosor.

Ingredientes:

- 4 filetes de ternera de unos 160 gr cada uno
- 4 lonchas de foie gras
- 8 cl Madeira
- 40 gr trufa negra
- 100 gr de fondo oscuro de ternera
- 60 gr de mantequilla
- 100 gr de brioche
- Sal y pimienta

Elaboración:

Dorar las rebanadas de brioche en una sartén con mantequilla. Bridar los tournedos y dorar igualmente en sartén con mantequilla. Retirar de la sartén y colocar cada uno en su rebanada de brioche. En la misma sartén, saltear las lonchas de foie gras durante 15 segundos. Retirar, verter el Madeira, desglasar, incorporar el fondo oscuro, dejar que la salsa espese unos momentos, agregar las trufas picadas restantes, montar con una pequeña nuez de mantequilla y distribuir sobre los tournedos.

EL APETITO ES LA BATUTA QUE DIRIGE NUESTRAS PASIONES

Rossini compuso su primera obra cuando contaba tan solo 16 años.

A lo largo de su trayectoria musical compuso un total de 39 óperas.

Sin embargo, con 37 años y tras su celebre «Guillermo Tell» (1829) tomó la decisión de abandonar las notas y abandonarse a su otra gran pasión: La gastronomía.

El autor de «El Barbero de Sevilla», «Otelo» o «la Cenicienta» entre otras, nos privó de su talento y se entregó al placer del buen comer.

“Después de Guillermo Tell, un éxito más en mi carrera no añadiría nada a mi renombre; en cambio, un fracaso podría afectarlo. Ni tengo necesidad de más fama, ni deseo de exponerme a perderla”.

Gioachino Antonio Rossini



TOURNEDOS A LA ROSSINI, CANELONES A LA ROSSINI, HUEVOS A LA ROSSINI, POLLO A LA ROSSINI, FILET MIGNON A LA ROSSINI, ARROZ A LA ROSSINI, TALLARINES A LA ROSSINI...



Su afición o casi devoción por la cocina y la buena mesa llegó hasta tal punto que en aquellos tiempos hizo pensar a muchos de sus contemporáneos que su verdadera pasión no era la música, sino la gastronomía.

También se decía que Rossini sólo lloró dos veces en su vida de adulto: la primera por la muerte de su padre y la segunda cuando se le cayó un pavo trufado por la borda de un barco en el que viajaba.

En los libros de cocina más importantes de toda Europa aparecen las recetas de los platos creados por Rossini, o bien aquellos que le fueron dedicados al afamado compositor por su exquisito paladar. Una lista de esos platos debe, por fuerza, incluir los siguientes: desde los célebres Tournedos Rossini y los no menos famosos Canelones Rossini, hasta otras creaciones como los Huevos a la Rossini, Consomé a la Rossini, Sopa de avellana a la Rossini, Jamón trufado a la Rossini, Risotto a la Rossini, Lenguado Rossini, Rape Rossini, Suprema de faisán a la Rossini, Filet mignon a la Rossini, y hasta un aliño de ensalada a la Rossini, cuya receta él mismo dictó así: *“Tomar aceite de Provenza, mostaza inglesa, vinagre francés, un poco de zumo de limón, pimienta y sal; batirlo y mezclarlo todo; echar después algunas trufas, cortadas cuidadosamente en trozos menudos. Las trufas dan a este condimento una especie de nimbo capaz de sumergir a un gourmand en el éxtasis”.*



ROSSINI: DEL PENTAGRAMA AL PLATO

IES MIRALBUENO

Calle Vistabella, 8. 50011 Zaragoza

976 330 450

iesmirzaragoza@educa.aragon.es

