

ROBERTA VACCA

(1967)

Note di Gusto – Canzoni su ricette della cucina italiana
Songs about Italian cuisine recipes

LAURA CATRANI · ANGELA NISI · PATRIZIA POLIA, soprani

ENSEMBLE DEL CITTÀ SANT'ANGELO MUSIC FESTIVAL

ROBERTA VACCA, batteria di cucina · ALESSANDRO MAZZOCCHETTI, direttore



TEXTS

2. FONDUA A LA VALDOSTÉN (FRANCESCA DA CHEMA POLUC)

En iùn pellin fa fòndu biürr a faréna.

Du momén che l'ènpàsto sarà giòbi e reffreidi, giònta fontinna e fala fonde a fuec vi.

Cora sarà töt fondü, giònta pian pian lo leizel e lo ros dell'ue e una pecottà de sal.

A tze pont, betta la fonduà omeiglià den l'eva ciada e metzchia tanche cora la fonduà a torna ese düra.

Fonduta alla Valdostana (Valle d'Aosta)

In un pentolino fai fondere burro, farina.

Quando l'impasto sarà mischiato e raffreddato, unisci la fontina e falla fondere a fuoco vivo.

Quando sarà tutto fuso, unisci pian piano il latte, il rosso dell'uovo e un pizzico di sale.

A questo punto butta la fonduta mischiata dentro la ciotola calda e continua a mischiare fino a quando la fonduta torna a essere dura.

Aosta Valley Fondue (Aosta Valley)

In a saucepan, melt the butter and flour.

When the ingredients are mixed and cool, add the fontina cheese and melt it over a high heat.

When everything is blended in, slowly add the milk, the egg yolk and a pinch of salt.

Then, put the fondue mixture into a hot bowl and continue stirring until the fondue becomes hard again.

3. BAGNA CÀUDA (MASSIMO DA VAL FENERA)

Lave' bin j'anciue, büte' ant an casarolìn tut ansema l'aj e le spagnolìn ciapula' fin, fe' chéuse a fiamma basa fin ch'a la d'vènta 'na sàusa senza mai fe' beuje.

Fe' beuje al ciapinabò, fe' beuje al card e pijé an povrón e felo a fettè (barchette), ampinije d' bagna cauda, büte' ant al furn finch'ij povrón asi chéit.

An Piemont a l'è cunsidera' an mangé da berlichés ij barbis.

Bagna cauda (Piemonte)

Lavate bene le acciughe, buttate dentro un pentolino tutto insieme l'aglio e il peperoncino tagliato finemente, fate cuocere a fiamma bassa fino a quando non diventa una salsa, senza mai far bollire.

Fate bollire il topinambur, fate bollire il cardo, prendete un peperone e fatelo a fette, come barchette, riempitelo di bagna cauda, mettete nel forno fino a quando il peperone sia cotto.

In Piemonte è considerato un cibo da leccarsi i baffi.

Bagna cauda (Piedmont)

Wash the anchovies well, put the garlic and finely chopped chilli together in a saucepan, cook over a low heat until it becomes amalgamated, without ever letting it boil.

Boil the Jerusalem artichoke and the cardoon, slice up a pepper and fill it with the bagna cauda, then put it in the oven until the pepper has cooked.

In Piedmont this is a mouth-watering delicacy.

4. RISÒT A LA MILANÉSA (CARLA DA MILANO)

Per preparà un bel risòt a la milanésa bisogna fa' insci.

Preparèm prima de töt el brøt.

Met una bela pignat sul fœc cum l'aqua, un bel toc de manséta, una gamba de sèler, una carota e una scigula e el sal, perché el brøt el ga dev es ben ben sauré.

Ciapém una bela padèla, la mettem sul fœc, ghe métum dentr un bel toc de bœter, cu la scigula tridàda fina fina fina fina e... la midula de los bös.

Quan vedum che la scigula la ciàpa un bel colorin biunt, alóra l'è óra de mèteghe 'l ris, quater pögn per ogni persona.

Ciapèm el ris, el met un dénter, ghe dem una bela rögàda e spetém che el ris el surbìs a töt el cundimént che ghè en la padèla.

Quan vedum che'l diventa quasi trasparént, alóra l'è óra de comincià a méteghe'l vin biànc. Ghe met un bel biciér de vin biànc e lasem sföma.

Quant el vin biànc l'è ben sföma, cumincièm cul brøt.

Ghe metum una bela bustina de zafràn e el brøt ben cald e ben sauré.

Incumincièm e lasém andà e tenièm el risòt ben rögà cun del cas sœ senò el se taca sul fònt.

Ghe vør circa quatordes/quindes menöt per fa un bel risòt a la milanésa ch'el sia un po' al dente ma anche a l'unda perché el risòt a la milanésa al ga dev es a l'unda.

Alóra: quant rivèm ai quatordes/quindes menöt, l'è óra de fa la mantecadöra.

Smortzem el fœc, ghe metum un bel toc de bœter e una bela gratada de furmàg grana, el ga dev es abbastanza bundànt.

Röghèm ben, aspetèm che el furmàg e el bœter sean ben assorbì dal risòt, quattèm la pignàta e lassèm lì, insci, a ripusà un pó.

Pasà quater/cinc menöt, el risòt l'è pront de servi.

Ecó: ques chi, l'è un bel risuttin a la milanésa, bon e sauré.

Un pu de temp fa, serviven el risòt a la milanésa cum los bös, che l'era cot in un'altra manéra.

In de los bös se metéva un cicin de pelàti, un pó de scigula, un pó de vin bianc e'l se lasàva andà.

Quant los bös l'era prònt, e el risòt l'era prònt, alóra se metéva el risòt in del piàt e su ro via se metéva los bös con un cicin del cundimént de l'ömid.

Ades disèm che: chi la se fa più?

Disèm ch'el risòt, el se servis insci cume l'è.

Risotto alla milanese (Lombardia)

Per preparare un bel risotto alla milanese bisogna fare così.

Prepariamo prima di tutto il brodo.

Metto una bella pentola sul fuoco con l'acqua, un bel pezzo di manzo, un gambo di sedano, una carota e una cipolla e il sale perché il brodo deve esser ben saporito.

Prendiamo una bella padella, la mettiamo sul fuoco, ci metto dentro un bel tocco di burro con la cipolla tritata fina fina fina e... il midollo di bue.

Quando vedo che la cipolla ha preso un bel colorino dorato, allora è ora di metterci il riso, quattro pugni per ogni persona.

Lo metto dentro e dò una bella mescolata e aspettiamo che il riso assorba tutto il condimento che è dentro la padella.

Quando vedo che diventa quasi trasparente, allora ci metto un bel bicchiere di vino bianco, ci metto una bella bustina di zafferano, il brodo ben caldo e saporito.

Lasciamo andare e teniamo il risotto ben umido che sia al dente ma anche cremoso perché il risotto alla milanese deve essere cremoso.

Allora quando sono passati quattordici/ quindici minuti, è ora di far mantecare.
Spegniamo il fuoco, ci metto un bel tocco di burro e una bella grattata di formaggio grana, abbastanza abbondante.
Mescoliamo bene, aspettiamo che il formaggio e il burro siano ben assorbiti dal risotto, lasciamo lì così, a riposare un po'.

Passati quattro/ cinque minuti il risotto è pronto da servire.
Ecco: questo qui è un bel risottino alla milanese buono e saporito.
Un po' di tempo fa servivano il risotto con il bue che era cotto in un altro modo.
Adesso diciamo che chi lo fa più?
Diciamo che il risotto si serve così, com'è.
Ecco qui.

Milanese risotto (Lombardy)

To prepare a nice Milanese risotto you need to do the following.

First make a broth.

Heat up a saucepan full of water with a nice piece of beef in, add a rib of celery, a carrot and an onion and salt because the broth must be full of flavor. Take another pan, heat up a knob of butter with some finely chopped onion and... add the beef marrow.

When the onion becomes a nice golden color, then it's time to add the rice, four handfuls for each person.

When you have put the rice in, give it a good stir and wait for the rice to soak up all the seasoning that is inside the pan.

When you see that it has become almost clear, then add a nice glass of white wine, and a sachet of saffron, so that the broth is very hot and tasty.

Let it cook and keep the risotto moist so that it is al dente but also creamy because Milanese risotto has to be nice and creamy.

Then after 14 to 15 minutes, it's time to start stirring.

Turn off the heat, add a knob of butter and a generous amount of grated Parmesan cheese. Mix well, wait until the cheese and butter have melted into the risotto and then leave it there to rest for a while.

After 4 to 5 minutes, the risotto is ready to serve.

Here you are, a nice, tasty Milanese risotto.

Some time ago they used to serve risotto with beef which was cooked in a different way.

But who does that anymore?

Your risotto is ready to eat, here you are!

5. TRÒFFIE CO O PESTU (RITA DA SORI)

O pestu.

Pe' fa' o pestu, pe mezzu chilu de trenètte, ghevè: üna sesantènna de fèje de basilicò, in po' de sa' gròssa, du èga de tàggio, singhe pusjiè de parmigiàn grattào e due de peurin sardo, ün gòtto d'èiu e 'na branca de pignè.

Se mette, in po' pe vòta, a parte l'èiu, l'ingredienti in tu murtà e fin a chi nu se presènte iüna salsa cu pistèllu se continue a pistà.

A luàn s'asjiunge l'èiu e quindi sjià se remesce tuttu fina a quand la salsa ben diluìa asajà.

Toffie.

Mezu chilu de fainna de gran dür, opiüre trei etti e mezu de fainna normale con düi eti de semulìn fin, formàsjiu parmijian grattòu.

L'impasto se prepara usando egua bugìa ca l'anvià versà au centro du monticello de fèina.

Se 'rmesce con el bujià pe evità de brujiasse.

Quan che l'impastu non brujìa, se püia travagiàu ben ben perchù resta amalgamòu.

Piggià quindi stacàndola cu pollice, stacan tanta pasta comme 'n sèisjio e, cu muvimentu du palmu da man in sensu rutatòriu, pe' preparà i caratteristici ricciulìn de pasta.

Caccià in acqua abbondante ca séggia arrivà au bullòre, ca séggia salà quante basta.

Se ghe pou azùze de cuggè d'èiu pe evità che e troffie se attàcan tra de lö.

Doppo ün o dui busji, cundi cu pestu e formàjiu grattòu.

Troffie con il pesto (Liguria)

Pesto.

Per fare il pesto per mezzo chilo di trenette serve: una sessantina di foglie di basilico, un po' di sale grosso, due spicchi di aglio, cinque pugni di parmigiano grattato e due di pecorino sardo, un po' d'olio e molti pinoli.

Si mette un po' alla volta, a parte l'olio, gli ingredienti dentro il mortaio e si pesta fino a quando non si ottiene una salsa nel pestello.

All'ultimo si aggiunge l'olio e quindi si rimescola tutto fino a quando la salsa non sarà ben diluita. Troffie.

Mezzo chilo di farina di grano duro oppure tre etti e mezzo di farina normale con due etti di semolino fino, formaggio parmigiano grattato.

Si mischia con la forchetta per evitare di scottarsi.

Quando l'impasto non scotta si comincia a lavorarlo ben bene perché resti amalgamato.

Premi quindi staccandola col pollice, stacca tanta pasta e cominciamo, con il movimento rotatorio del palmo della mano in senso rotatorio, a preparare i caratteristici ricciolini di pasta.

Butta in acqua abbondante che sia arrivata al bollore, che sia salata quanto basta.

Si possono aggiungere due gocce d'olio per evitare che le troffie si attacchino tra di loro.

Dopo uno o due bollori, condisci con pesto e formaggio parmigiano grattato.

Troffie with pesto (Liguria)

Pesto.

To make pesto for half a kilo of trenette you need: about sixty basil leaves, a little coarse salt, two cloves of garlic, five handfuls of grated parmesan and two of Sardinian pecorino cheese, a little olive oil and plenty of pine nuts.

Keeping the oil to one side, add the ingredients into the mortar a few at a time and crush them until you get a paste.

Finally, add the oil and then mix everything up until the paste is smooth enough.

Trofie pasta.

Half a kilo of durum wheat flour or three and a half ounces of normal flour with two ounces of fine semolina and grated Parmesan cheese.

Put the flour into a mound, make a well in the center and pour boiling water into it.

Mix it all together with a fork to avoid getting burnt.

When the dough feels cooler, begin to knead it well so that it all binds together.

Remove a small piece of dough and begin rolling your hand forward diagonally, to make the characteristic trofie pasta twirls.

Throw them into plenty of salted, boiling water.

You can add two drops of oil to prevent the trofie from sticking together.

After they have come to the surface, season with pesto and grated parmesan cheese.

6. UN BON FRICO (MARIA ROSA DA LAUZACCO)

Da la riceta del XV secolo di Mastro Berardino da Como, Cuoco personale del Patriarca di Aquileia.

Par fa' un bon frigo al covente: une farsorie, ont or viel o saire.

Cevole bianchie, patatis e strisulis di formadi lattarie

In Chiarnie lo fasin anchie col formadi gratat di tre tipos: megian, vechio e stravechio, e dome patatis.

Par farlo co' tre tipos de formadi plui madurs el procedement al è compain, dome che si gionte el formadi un ninin a le vólte.

Oh bon: la ricete.

Principal la cevol fine fine.

Dopo si spele le patatis e si ribisin vonde gruessis.

Dopo, in tune farsorie, si mette l'ont o lardiel e si fa sfrigi plan plan la cevol cu le patatis.

Coanche ch'eis son quasi cottis, si gionti li strisulis tajatis a tocus, e si messede con tune sedon di len, in mod che 'l formadi si misturi co' li verduris.

Dopo si basa el fuc e si met un cuviart; tant che se disfe, al formadi al bute fora' el su gras, e quel bisogne ghiavalu.

Quand el frico al fas una biela crustut para sot, si lu gire e si fas crustula' anchie di chiatre bande. Alfin si spadiele su d'un plat e si porta in tàule co la polenta rustite.

In Friul e fasin anchie tantis fiestis col frico protagonist.

E 'l fasin diviars di chel classic cov'in apène contaad: co' li sardis, in primavera, co' li fricis, in unviar.

Un buon frico (Friuli Venezia Giulia)

Dalla ricetta del XV secolo di Mastro Martino da Como, cuoco personale del patriarca di Aquileia.

Per fare un buon frico serve: una padella, olio, sale.

Ci vuole cipolle bianche, patate e strisce di formaggio.

In Carnia lo fanno anche col formaggio grattato di tre tipi: medio, vecchio e stravecchio e solo patate.

Per farlo con tre tipi di formaggio più maturi, il procedimento è lo stesso solo che si unisce il formaggio un po' alla volta.

Bene: la ricetta!

Prima di tutto la cipolla fina fina.

Dopo si spelano le patate e si tagliano abbastanza grosse.

Dopo, nella padella, si mette l'olio o il lardo e si fa friggere piano piano la cipolla con le patate. Quando sono quasi cotte, si uniscono le strisce di formaggio tagliate sottili e si meschia con un cucchiaino di legno in modo che il formaggio si mescoli con le verdure.

Dopo si toglie dal fuoco e si mette un coperchio finché si scioglie il formaggio e tira fuori il suo grasso che bisogna un po' togliere.

Quando il frico ha fatto una bella crosta di sotto, si gira e si fa rosolare anche dall'altra parte.

Infine si toglie dalla padella e si mette su un piatto in tavola con la polenta arrostita.

In Friuli si fanno tante feste con il frico protagonista.

Ne fanno diverse: in modo classico, come ho appena detto, con le sarde, in Primavera, con i ciccioli di carne di maiale, in Inverno.

A good frico (Friuli Venezia Giulia)

15th century recipe of Mastro Martino da Como, personal chef to the patriarch of Aquileia.

To make a good frico you will need: a pan, oil and salt.

You will also need white onions, potatoes and strips of cheese.

In Carnia they also make it with three types of grated cheese: medium, aged and long ripened or just with potatoes.

To make it with three more mature types of cheese, the recipe is the same except that you add the cheese a little at a time.

Well, here you go, here is the recipe!

First of all, finely dice the onion.

Peel the potatoes and cut them into quite large pieces.

Then, add the oil or lard to the pan and slowly fry the onion with the potatoes. When they are almost done, add the thinly cut strips of cheese and stir with a wooden spoon until the cheese blends in with the rest of the mixture.

Then remove the pan from the heat and put a lid on it until the cheese melts and the fat comes to the surface so some of it can be skimmed off.

When the frico has formed a nice crust on the bottom, turn it over and brown it on the other side too. Finally remove it from the pan and place it on a plate on the table with the roast polenta.

In Friuli there are many celebrations where frico is served as a special dish.

They make it in different ways: in the classic way, as I have just described, with sardines, in spring and with pork crackling, in winter.

7. I CANÈDERLI DE LA ROSI (ROSALIA DA ROVERETO)

En de na supiéra meto: otto eti de pan vècio, tajà a tochetti, con mez litro de latte tièpi, e i lasciu li, pe quatr'ore.

E intànt preparo quatro eti de pasta de maiale, setanta grammi de spék tajà a tochetti fini e anca la panzéta afumegàda, n'eto e venti.

In de na padèla, meto meza siola rosolàda con mez bicièr de vin bianc, en spicchio d'ài, en ciuf de pretzémol, n'eto e trenta de grana grattà, cinque óghi interi, sal e peve.

Empasto tut ben, fago de le balòte sé bói vo do farle in brodo bon de carne, e sennò surti col ragù.

I canederli della Rosi (Trentino Alto Adige)

Dentro una zuppiera metto otto etti di pane vecchio, tagliato a tocchetti, con mezzo litro di latte tiepido e li lascio lì per quattro ore.

Intanto preparo quattro etti di carne di maiale, settanta grammi di speck tagliati a tocchetti piccoli e anche un etto e venti grammi di pancetta affumicata.

Dentro una padella metto mezza cipolla a rosolare con mezzo bicchiere di vino bianco, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, un etto e trenta di grana grattugiato, cinque uova intere, sale e pepe. Impasto tutto bene, faccio delle pallotte che poi vado a cuocere nel brodo buono di carne o condite col ragù.

Rosi dumplings (Trentino Alto Adige)

Put eight ounces of stale bread, cut into small pieces into a bowl along with half a liter of warm milk and leave it to soak for 4 hours.

In the meantime, take 400g of pork, 70g of diced speck and also 120g of smoked bacon.

Put half an onion to brown in a pan with half a glass of white wine, a clove of garlic, a sprig of parsley, 130g of grated parmesan and five whole eggs. Season with salt and pepper. Blend everything in well, roll the mixture into balls and then cook them in a good meat broth or serve with ragù meat sauce.

8. FASÒI SOFEGÀI (ALESSANDRA DA PADOVA)

Fa' bóiere i fasói.

Intanto te fe' un trito de presémoeo, 'na scorsa de limon, i fegadini de poeastro e a soppressa e 'e sardèe sott'oyo e uno spigoeo de ajo.

Sinque minuti prima de cavare el soffritto dal fogo, te zonti el succo de mezo limon e un giòsso de azéo.

Co' sta salsa te consi i fasói ancora de bójo.

Smissia ben e àssei stare un fia' coèrti.

Fagioli soffocati (Veneto)

Fai bollire i fagioli.

Intanto ti fai un trito di prezzemolo, una scorza di limone, i fegatini di pollo e la soppressa e le sardine sott'olio e uno spicchio d'aglio.

Cinque minuti prima di togliere il soffritto dal fuoco unisci il succo di mezzo limone e una goccia di aceto.

Con questa salsa condisci i fagioli che ancora bollono.

Mischia bene e lascia stare un po' coperti.

Venetian-style smothered beans (Veneto)

Boil the beans.

Meanwhile, chop up the parsley, lemon zest, chicken livers and dry cured 'soppressa' meat, sardines in oil and a clove of garlic.

Five minutes before removing the saucepan from the heat, add the juice of half a lemon and a drop of vinegar.

Add the sauce to the beans that have just been boiled.

Blend everything in well and leave the mixture covered for a while.

9. PIADÉNA A LA RUMAGNÔLA (MASSIMO DA MONZUNO)

L'è la piò rumagnôla dal specialitê rumagnôli.

L'è un pân senza lévd dla piò antiga usânza, còt int la lastra d'sas o int la tègia d'tëra cota messa sôra a la fiamba viva.

Impasté zinczent gram ad faréna cum tarzent gram ad gras, sêl, un pizgòt ad bicarbunê e tânt'agua tévda quânta en' vòu par fê un impast piutòst dur.

Stindil in zirc gròs circa mez zintematar e de diametro ad quendg zintematar.

Cusi la pi sôra e' tÛst o la lastra, zi réndla spes e furéndla ad sôra cun al pônt d'una furzéna.

La s'mâgna spachêda in du, imbutida ad furmâj murbi (squaquarôn) o ad fet rusêdi d'panzèta, o ad chévul a la rumagnôla (cu j è la rizèta).

Al bon piadèn fati in ca' a gli ha da éssar sempar acumpagnêdi da un bêl pö d'ven ròs (sansvéis o cagnina).

Piadina alla romagnola (Emilia Romagna)

E' la piú romagnola delle specialità romagnole.

E' un pane senza lievito della piú antica usanza, cotto sopra una lasta di pietra o dentro una teglia di terracotta messa sopra la fiamma viva.

Impastare 200 grammi di farina con trenta grammi di lardo, sale, un pizzico di bicarbonato e tanta acqua tiepida quanta necessaria per fare un impasto piuttosto duro.

Stendere in cerchi spessi circa mezzo centimetro e di diametro di quindici centimetri.

Cuocere la piadina sopra il testo o sulla lastra, girandola spesso e forandola sopra con la punta di una forchetta.

Si magna spaccata in due, imbottita con formaggio morbido (squacquerone) con fette arrostiti di pancetta o con cavolo alla romagnola (come è la ricetta).

Una buona piadina fatta in casa deve essere sempre accompagnata da un bel po' di vino rosso: sangiovese o cagnina.

Romagna-style piadina (Emilia Romagna)

It is the Romagna dish par excellence.

It is flat unleavened bread made according to the most ancient traditions, cooked on a stone slab or in a terracotta pan placed over an open fire.

Mix 200g of flour with 30g of lard, salt, a pinch of bicarbonate and as much warm water as necessary to make a rather firm dough.

Roll it out into circles about half a centimeter thick and 15cm in diameter.

Cook the piadina in the typical 'tosto' pan or on a hotplate, turning it often and piercing it with a fork.

After cooking the piadina, split it in two, stuff it with soft cheese such as squacquerone, with grilled slices of bacon or with Romagna-style cabbage (all according to the original recipe).

A good homemade piadina must always be accompanied by plenty of red wine: Sangiovese or Cagnina.

10. PAPPA AL POMODÒRO (ANDREA DA FIRENZE)

Tu metti mezzo hilo di pan'a tozzi secchi a bollire ni' brodo ve(g)etale fin'a cché 'un s'è rinvenu(t)o e l'abbia assorbi(t)o.

Tu mescoli ogni pohino e quand'egl'è asciutto tu lo spengi.

Intanto tu soffriggi 'n padella un battu(t)ino di haro(t)a, cipolla, sedano, aglio e prezzemolo.

Quando si sente l'odore bono, tu ci butti un pohinino di vin bianco.

Poi tu butt'i ppane n'i soffritto.

Tu rimescoli 'gni hosa co un pohino d'olio.

Poi tu ci metti un barattolo di porpa di pomodoro, sale e ppepe, tanto basiliho spezzettato colle mane.

Tu ammolla co'i bbrodo, se ti pa' troppo sodo.

Gl'ha da ccocere un quarto d'ora, che giri sempre.

Poi si hiude.

Gl'è da ffar' il mattino pe' la sera, che gl'è bbono, ma bbonin' assai.

Pappa al pomodoro (Toscana)

Metti mezzo chilo di pane secco, a pezzi, a bollire nel brodo vegetale fino a quando non si sia ammorbidito e lo abbia assorbito.

Mescoli di tanto in tanto e, quando si è ritirato tutto il brodo, spegni il fuoco.

Intanto soffriggi nella padella un battuto di carota, cipolla, sedano, aglio e prezzemolo.

Quando si sente l'odore bono, ci butti un po' di vino bianco.

Poi butti il pane nel soffritto.

Rimescoli tutto con un po' d'olio.

Poi ci metti un barattolo di polpa di pomodoro, sale e pepe, tanto basilico spezzettato con le mani.

Ammolli con altro brodo, se ti sembra troppo duro.

Deve cuocere un quarto d'ora, sempre girando.

Poi si chiude.

Va fatta il mattino per la sera, così è più buona.

Pappa al pomodoro (Tuscany)

Boil half a kilo of stale bread, cut into pieces, in some vegetable broth until it has softened and soaked all the liquid up.

Stir occasionally and, when all the broth has evaporated, turn off the heat.

Meanwhile, fry some diced carrot, onion, celery, garlic and parsley in a pan.

When it smells good, throw in a dash of white wine.

Then throw all the bread into the pan.

Mix everything in with a little oil.

Then add a jar of chopped tomatoes and lots of freshly hand-torn basil. Season well.

Add more broth if it seems too thick.

Cook it for a quarter of an hour, stirring constantly.

Then leave the pan with the lid on.

You should make it in the morning for the evening, it tastes better that way.

II. LI VINCISGRÀSSI A LA MACERATÈSE (LISENA DA MATELICA)

Fija mia mo' si granne, è ora che mpari a fa' li vincisgrassi.

Sta' qui e guarda a màmmeta cuscì me juti.

Prima de tutto mettemo su lu sugu.

Pija la cazzarola più granne, mettece 'nu boccone d'olio e famoce ammoscià la cipolla, la carota e lu selleru tritati fini fini.

Adesso buttamo jo lo macinatu de carne mista, li pizzitti picculi de le corate e de li griscilli de lu poju.

Se te capita d'avece un po' d'ossi metteceli lo sugu vene più bonu.

Ammò du pizzichi de sale 'na sporverata de pepe e gira, gira co' la cucchiaretta de legno, fallo rosolà.

Ecco è pronto.

Buttamo giù lu pummidoru passatu e famo bojji piano piano piano.

Ammò dovemo preparà la pasta.

Mettemo sopra lu taulinu la taola de la pasta, buttamo la farina e famo 'na fontanella, ce roppemo l'ovi e un cioffio de sale, le sbattemo co' la forchetta poi co' le mano muscinamo tuttu e 'mpastamo bene tutto 'nseme e famola diventà 'na palla.

Me raccomandno: nun té scordà de girà lo sugu, 'gni tanto.

Ammò pijamo lu stennerellu e 'ncuminciamo a allargà la pasta.

Se fatiga, e vedemo de falla vini fina fina e rotonna.

Tajo la pasta a quadrati come nu fazzulittu picculu da nasu.

Po' li vuttamo dentro l'acqua e quanno rbojje le tiramo su e le buttamo dentro l'acqua jaccia.

Mò le stennemo su la tovaja, tu sciuttale vene, io 'ntanto metto qui vicinu lu stagnatu, lu sugu e lu casciu grattatu, du ramaròli de sugu, 'nu stratu de pasta, ancò sugu, 'nantru stratu de pasta e cuscì via fino a finitte tuttu.

Sull'ùrdimo stratu, tantu, tantu sugu e tantu casciu.

Ficcàmo dentro lu furnu finchè non vene 'na bella crosta sopra.

Cuscì so' pronti pe' magnà.

I vincisgrassi alla maceratese (Marche)

Figlia mia, ora sei grande, è ora che impari a fare i vincisgrassi.

Stai qui e guarda tua madre così mi aiuti.

Prima di tutto mettiamo a fare il sugo.

Prendi la pentola più grande, mettimi un bel po' d'olio e fai ammorbidire la cipolla, la carota e il sedano tritati fini fini.

Buttaci il macinato di carne mista, i pezzetti piccoli del fegato e le interiora del pollo.

Se hai un po' di ossa, mettile: il sugo viene più buono.

Aggiungi due pizzichi di sale, una spolverata di pepe e gira con il cucchiaio di legno e fallo rosolare.

Ecco, è pronto.

Buttiamo il pomodoro passato e facciamo bollire piano piano.

Ora dobbiamo preparare la pasta.

Mettiamo sopra il tavolino la tavola per la pasta, buttiamo la farina e facciamo una fontanella, ci rompiamo le uova e un ciuffo di sale, le sbattiamo con la forchetta.

Poi con le mani mischiamo e impastiamo bene tutto insieme e la facciamo diventare una palla. Mi raccomando: non ti scordare di girare il sugo, ogni tanto.

Ora prendiamo il mattarello e incominciamo ad allargare la pasta.

Si fatica!

E cerchiamo di farla diventare sottile e rotonda.

Taglio la pasta a quadrati come fazzoletti piccoli da naso e li buttiamo dentro l'acqua e quando bolle li tiriamo via e li buttiamo dentro l'acqua ghiacciata.

Ora li stendiamo sopra la tovaglia, tu asciugali bene, io intanto metto qui vicino la teglia, il sugo e il formaggio grattugiato, due mestoli di sugo, uno strato di pasta, ancora sugo, un altro strato di pasta e così fino a finire tutto.

Sull'ultimo strato tanto, tanto sugo e tanto formaggio.

Mettiamo dentro il forno finché non viene una bella crosta sopra.

Così sono pronti per mangiare.

Vincisgrassi Macerata style (Marche)

My daughter, now you're grown up, it's time you learned how to make vincisgrassi.

Stay here and watch your mother so you can help me.

First of all, let's make the sauce.

Take the largest pan you have, put a generous amount of oil into it and fry the finely chopped onion, carrot and celery until soft.

Add mixed minced meat, the small pieces of liver and the chicken innards.

If you have any bones, add them: the sauce will come out better.

Add two pinches of salt, a dash of pepper and stir with a wooden spoon until it is all golden.

There you go, it's ready.

Then add the pureed tomato and let it all boil slowly.

Now let us prepare the pasta.

Put the pasta board on the table, place a mound of flour in the middle and make a small 'well' in it, break in the eggs and add a pinch of salt, then beat it all up with a fork.

Mix and knead everything well together and roll it into a ball. Don't forget to stir the sauce every now and then.

Now take a rolling pin and begin to spread out the dough.

Hard work, isn't it?

Try to roll it out thin into a circle.

Cut the pasta into small handkerchief-like squares and throw them into the water. When the water comes to the boil, take them out and put them into iced water.

Spread them out onto a tablecloth, dry them well. In the meantime, I'll bring the oven dish closer, ready with the sauce and grated cheese. First, put in two ladles of sauce, a layer of pasta, some more sauce, another layer of pasta and so on until everything has gone.

Leave lots and lots of sauce and lots of cheese for the last layer. Put it in the oven and cook it until it is nice and crispy on top.

Now it is ready to eat.

12. PÈCHERA ALLA COTTÓRA (CESARE DA L'AQUILA)

Pijéte 'na cottura, mettéteci l'acqua e la pecora a pezzetti e feciétela bolli' pe' armeno ddu'ore e mezza.

Po' scolétela e jettéte l'acqua.

Dentro 'na patella feciéte frie le carote, le cipolle, ju sellaru, l'erbetta, l'aju, la spingarda e 'na fronnetta de lauru. Metteteci pocu vinu biancu e facietelo svaporà.

Mettete tutto colla pèchera dentro la cottóra e po' recropete tutto coll'acqua bollente, feciéte bolle, aggiustéte collo sale e poco pepe e dopo circa n'oretta calétece poche patane e feciétele coce bbone, cusci se squajano e se quaja pure ju bbrodo.

Po' aj'urtimo ce mettete l'ate patane e quando so' cotte e la ciccìa se stacca daj'osso se po' magnà.

La pecora cotta nel paiolo (Abruzzo)

Prendete un paiolo, metteteci l'acqua e la pecora a pezzetti e fatela bollire per almeno due ore e mezza.

Poi scolatela e buttate l'acqua.

Dentro una padella fate friggere le carote, le cipolle, il sedano, il prezzemolo, l'aglio, il rosmarino e un rametto di alloro.

Metteteci un po' di vino bianco e fatelo evaporare.

Mettete tutto con la pecora dentro il paiolo e poi ricoprite tutto con l'acqua bollente, fate bollire, salate al punto giusto e mettete un po' di pepe e dopo circa un'oretta aggiungete poche patate e fatele cuocere bene così si squagliano e si addensa anche il brodo.

Poi, all'ultimo, metteteci altre patate e quando sono cotte e la carne si stacca dall'osso si può mangiare.

Mutton cooked in the cauldron (Abruzzo)

Fill a pot up with water, put the mutton pieces in and boil it all for at least two and a half hours.

Then drain away the water.

In a pan, fry the carrots, onions, celery, parsley, garlic, rosemary and a branch of bay leaves. Add a little white wine and let it evaporate.

Put everything including the mutton inside the pot and then cover everything with boiling water, bring it back to the boil, add salt to taste and a little pepper and after about an hour, add a few potatoes and cook them well so they crumble into the broth, making it thicker.

Then, in the end, add more potatoes and when they are cooked and the meat comes away from the bone, you can eat it.

13. FARAÒNA A LA LECCÀRDA (EMY DA BUONACQUISTO)

Se pija la faraòna e ce se mette come rribieno un bò de sremmarina, un bò de limone a fette e 'nbò de ajio.

Io la faccio su lu fòcu, davandi a la fiamma, su lu spidu e sott'a lu spidu ce metto lu sulittu par coje lu sughittu che fa quando se cosce la faraona.

Mendre se cosce, iè se da una spennellata, co lu ramittu de sremmarina, co 'nbò de sugu fatto de limone e ogliu sbattùtu.

Sula padella se méttuli le àji, ce metto 'nbò de mortadella, un bò de salame, n'aliscetta, l'àjo, la cipolla, 'nbò de sàrvia, ddu capperi, n'bizzicu de sale e pepe.

Quando so' cotti li passi co lu frullatore e quando la faraona è cotta, la fai a pizzitti e je mitti sovra un bò stu combostu e un bò lo mitti sovra le fette de pan'abbrustulitu.

Bon'appetito!

Faraona alla leccarda (Umbria)

Si prende la faraona e ci si mette come ripieno un po' di rosmarino, un po' di limone a fette e un po' di aglio.

Io la faccio sul fuoco, davanti alla fiamma, sullo spiedo e sotto lo spiedo ci metto un recipiente per raccogliere il sughetto che fa quando si cuoce la faraona.

Mentre si cuoce, le si dà una spennellata con il ramo di rosmarino, con un po' di salsa fatta di limone e olio sbattuti insieme.

Sulla padella si mette l'olio, ci metto un po' di mortadella, un po' di salame, un'alice, l'aglio, la cipolla, un po' di salvia, due capperi, un pizzico di sale e pepe.

Quando sono cotti li passi con il frullatore e quando la faraona è cotta la fai a pezzetti e ci metti sopra un po' di questa salsa e un po' la metti sopra le fette di pane abbrustolito.

Buon appetito!

Drip-pan guinea fowl (Umbria)

Take the guinea fowl and add a little rosemary, a little sliced lemon and a little garlic as a filling.

Cook it on the fire, over the flame, on the spit. Under the spit I put a container to collect the juice that is produced when the guinea fowl is cooked.

While it is cooking, brush it using a rosemary branch dipped into a little lemon and oil dressing.

Put the oil into a pan, add a little mortadella, a little salami, an anchovy, garlic, onion, some sage, a couple of capers, a pinch of salt and pepper. When it is cooked, mix it all up in a blender. When the guinea fowl is cooked, cut it into pieces and pour a little of this sauce onto it. Serve on slices of toasted bread.

Enjoy your meal!

14. AA CODA AA VACCINÀRA, QUELLA BBONA (STEFANO DA ROMA)

Aa coda aa vaccinara (quella bbona).

L'ingredienti so' facili: 'na coda de bue, du' barattoli de pommidori pelati, quattro chiodi de garofolo, 'n par de cipolle, du' carote, mezzo sellerò (no mezza costa!), du' spicchi d'ajo, er guanciaie e 'n po' dde lardo, l'ojo extravergine d'oliva, due...anzi famo tre bicchieri de vino rosso, n' par de foje d'alloro, er sale, er pepe macinato, 'na ventina de grammi de pignoli, 'na trentina de grammi d'uvetta, du' cucchiarate de cacao amaro in porvere e poi 'na pagnotta bbona ce sta tutta, Nannì!

E poi a esse, cioè a sentimento, Nannì!

Aa coda nun va cotta subito ma va lavata sotto l'acqua, e m'aricomanno: 'aa devi asciuga' bbene.

Come prima cosa, non devi usa' 'aa padella, ma 'aa pentola: ha da esse arta e larga.

Poi 'aa taji a pezzi, no piccoli (mica è 'no spezzatino!), e occhio a nun tajatte 'e dita!

E si c'ai paura, fàtaa taja' dar macellaro.

Mo' pòì comincià a trita' er guanciaie, o si tte va, fa' er misto co' 'n po' de lardo, méttice 'n po' d'ojo quello bbono, e fa' rosola' tutto a ffoco lento.

Càrcola che er guanciaie ha da sfrigola', cioè ha da fischià.

E spezza du' foje d'alloro e mettile naa pentola.

Quanno che vedi che er guanciaie s'è rosolato bbene bbene, allora ce metti 'a cipolla tajata piccola piccola (e non fa' che piagni!)

Poi ce devi aggiunge 'e carote, er sèllero, 'n par de spicchi d'ajo, poi quarche chiodo de garofolo. Ce metti er sale e er pepe, ma non fa' che te pizzico che cce metti quello 'n pórvere: er pepe 'o devi macina' ar momento!

Quanno che l'acqua daa coda non ce sta più, pija 'a bottija der vino rosso e ce sfumi 'a coda, Nannì!

Inderfrattanto che fai passa' er tempo, t'apri du' belli barattoli de pommidori e bùtteli dentr'ar pentolone. Aa coda ha da còce pe' armeno tre ore, e ha da sta' sott'ar sugo. E si vedi che se sta a asciuga', méttice l'acqua che ha da esse calla! Sentirai che profumo!

Poi, pe' ffa' 'a sarza, ce devi aggiunge li pignoli, l'uvetta e er cacao 'n pórvere. E come urtima cosa 'mportante, non te scorda' da compra' 'na pagnotta de pane co' tanta mollica. 'Aa coda se magna così: c'aa mano destra ce tieni 'a forchetta, e c'aa sinistra ce tieni er pane, che tte serve pe' aiutatte a ffa' 'a scarpetta.

E poi a esse, cioè a sentimento, Nannì!

'Aa coda se magna coll'amici, perché "chi magna da solo se strozza", Nannì!

E bon appetito!

La coda alla vaccinara, quella buona (Lazio)

Per fare quella buona gli ingredienti sono facili: una coda di bue, due barattoli di pomodori pelati, quattro chiodi di garofano, un paio di cipolle, due carote, mezzo sedano (non mezza costa!), due spicchi d'aglio, il guanciaie e un po' di lardo, l'olio extravergine d'oliva, due...anzi tre bicchieri di vino rosso, un paio di foglie di alloro, il sale e il pepe macinato, una ventina di grammi di pinoli, una trentina di grammi d'uvetta, due cucchiarate di cacao amaro in polvere e poi una pagnotta buona ci serve, Nannì!

E poi "a esse", cioè "a sentimento", Nannì!

La coda non deve essere cotta subito, ma va lavata sotto l'acqua e mi raccomando: la devi asciugare bene.

Come prima cosa, non devi usare la padella ma la pentola: deve essere alta e larga.

Poi la tagli a pezzi, non piccoli (mica è uno spezzatino!), e stai attento a non tagliarti le dita!

E se hai paura fattela tagliare dal macellaio.

Ora puoi iniziare a tritare il guanciale o, se preferisci, mischialo con un po' di lardo e mettilci un po' di olio, quello buono, e fai rosolare tutto a fuoco lento.

Calcola che il guanciale deve friggere, quasi fischiare.

E spezza due foglie di alloro e mettile nella pentola.

Quando vedi che il guanciale si è rosolato ben bene, aggiungi la cipolla tagliata piccola piccola (e non piangere!).

Poi ci devi aggiungere le carote, il sedano, un paio di spicchi di aglio, poi qualche chiodo di garofano, mettilci il sale, il pepe ma non farmi vedere che ci metti quello in polvere: il pepe lo devi macinare al momento.

Quando l'acqua della coda non c'è più, prendi la bottiglia del vino rosso e ne versi un po' sulla coda, Nannì!

Intanto che passa il tempo, apri due bei barattoli di pomodoro, mettili nella pentola: la coda deve cuocere per almeno tre ore, deve stare sotto il sugo e se vedi che si sta asciugando mettilci un po' di acqua, mi raccomando: deve essere calda.

Sentirai che profumo per tutta casa!

Poi, per fare la salsa, ci devi aggiunge i pinoli, l'uvetta, cacao in polvere.

E come ultima cosa importante non dimenticare di comprare una pagnotta di pane con tanta mollica perché la coda si mangia così: con la mano destra ci tieni la forchetta e con la mano sinistra ci tieni il pane, che ti serve per aiutarti a fare la scarpetta.

E poi "a esse", cioè "a sentimento", Nannì!

La coda si mangia con gli amici perché chi mangia da solo si strozza, Nannì!

E buon appetito!

Oxtail, the good one (Lazio)

To make a good oxtail is quite simple. Take an oxtail, two cans of plum tomatoes, four cloves, a couple of onions, two carrots, half a stalk of celery, cut length-wise, two cloves of garlic, bacon and a little lard, extra virgin olive oil, two, or rather three glasses of red wine, a couple of bay leaves, salt and ground pepper, about 20g of pine nuts, about 30g of sultanas, two tablespoons of bitter cocoa powder and finally a nice loaf of bread. Got the idea, old friend? Then put however much salt you feel like in.

The oxtail does not have to be cooked immediately, but should be rinsed. Make sure you dry it well.

First of all, don't use a pan but a pot: it must be high and wide.

Then cut the oxtail into pieces, not small ones (it's not a stew!), and be careful not to cut your fingers.

And if you're afraid, have the butcher chop it up.

Now start chopping the pig's cheek or, if you prefer, mix it with a little lard and add a little oil, a good one, and brown everything on a low heat.

Remember that the pig's cheek should fry so much that it starts making a whistling sound.

Put two hand-torn bay leaves into the pot.

When you see that the pig's cheek has gone nice and brown, add the chopped onion (and don't cry!).

Then add the carrots, the celery, a couple of cloves of garlic, then a few cloves, add the salt, the pepper but please don't let me see you adding the pre-ground stuff: you have to grind the pepper fresh when you need it.

When the water on the tail has evaporated, take a bottle of red wine and pour some on the tail, old friend!

In the meantime, open two nice cans of tomatoes, put them into the pan: the tail must cook for at least three hours, make sure it's covered by the sauce and if you see that there is not enough, add a little water, please remember it must be hot.

Soon you will smell a wonderful scent throughout the house!

Then, to make the sauce, add pine nuts, sultanas and cocoa powder.

And lastly, don't forget to buy a loaf of bread because the tail is eaten as follows: in your right hand you hold your fork and in your left hand you hold your bread, which you need to make the 'scarpetta' or the 'little slipper' for mopping all the sauce up with, old friend.

The tail has to be eaten with friends because anyone who eats it alone chokes!

So, bon appetit!

15. LI FASCIUÒL CUÒT END A LA PIGNÀT (ANGELA DA COLLE D'ANCHISE)

C' pigliavn li fasciuòl, la sera, ce mettévn a muòl, la matina te avzàv e li mettévn a coce dend a na pəgnàta də creta.

Ndé šta pəgnàt bullìva, ogni tand ce va' a rimbiazza' l'acquə, sennò 'ncé seccàv.

Quan èvn cuòtt, cə mettevn dent' a na 'nzalatiéra, e cə lavavn, ncə ləvavə tutt quel ch'è l'acqua də la cottura.

Dò(u)pə ce piliàva lårde, 'n poche de vendré(i)sca e ci cundivənə e ci facévn arrivò(u)ll 'n'ata vota.

Po', a piacerə, chi faceva 'na pizza də randinia, chi tagliava 'l pane tuòšt, pigliavn sti fasciuòl ch'evn arrvllùtə e ce li mettévn 'n goppa.

Cu nu cuppìn', li spalmàvn p'n gopp'a 'št panə, 'n gopp'a 'šta pizz.

E ce li magnavn.

Ch'ess era lu pranz de na vota.

I fagioli cotti dentro il paiolo (Molise)

I fagioli cotti dentro la ciotola di creta era il cibo di una volta.

Si prendevano i fagioli, la sera, si mettevano a mollo, la mattina ti alzavi e li mettevi a cuocere dentro una ciotola di creta.

Mentre questa ciotola bolliva, ogni tanto ci andavi a rimettere un po' d'acqua, sennò si seccavano, Quando erano cotti si mettevano dentro una insalatiera e si levava, si levava tutta l'acqua della cottura.

Dopo si prendeva un po' di lardo, un po' di ventresca e si condivano e si facevano bollire un'altra volta.

Poi, a piacere, chi faceva una pizza mais, chi tagliava il pane duro, si prendevano questi fagioli che avevano ribollito e ci si mettevano sopra.

Con un mestolo si spalmavano sopra a questo pane, sopra a questa pizza e si mangiavano. Questo era il pranzo di una volta.

Beans cooked inside the cauldron (Molise)

Beans cooked inside a terracotta pot were a dish of the past.

You took the beans in the evening, soaked them, and in the morning you got up and put them on to cook in a terracotta casserole dish.

While the beans were boiling, every now and then you went to add a little water, otherwise they would boil dry. When they were cooked, they were placed in a big bowl and all the cooking water was removed.

Then you took a little lard, a little ventresca tuna and seasoned it and boiled them up again.

Then, you could choose either to make some corn pizza, or take some stale bread, and put the boiled beans on top of it.

With a ladle you spread them on top of the bread or on top of the pizza and there you had it!

This was what lunch was like once upon a time.

16. 'A PIZ CA' PUMMARÒL 'N COP (TIZIANA DA BELLONA)

Miette aglio, uoglie rint' a na tièlla, fai imbiondi l'aglio, poi ce vutte a rint a pelàt e u sug ra pummarol, fai còcere pe quindici minute e poi ce miette o' sale.

Piglia 'na bella ciòtola gross e mièttece l'acqua 'e rubinett, né fredd e né shcarfàt, a temperatur'ambient, ricim n'acqua levàt e fridd – né fredd né bullent.

Po' piglie 'u liévt e mietta rint'a ciòtola e sciuòglie o' lievito cu l'acqua e poi ammiscà 'nzièm 'a farinae accumiènge a 'mbastà ccu ddue man.

L'imbàst addà piglià 'a forma cumm'a 'na cap 'i nu toro.

Mano mano ca' 'mbast u' sient a sott'e man addadiventà 'na corda, s'addà 'ngurdà.

A chisto punto, mièttece 'u sale e continua a imbastà e quand'è addiventàt azzeccosa, spuorcate 'i man ca farina e liev u' mbast da rint a ciòtola e mièttl rint'a nu recipiènt tre voç cchiù gruoss ra dimensiòn 'ru 'mbast.

'Na voç che l'haje sistemàt, rint mièttece nu poche 'e farina a'copp e chiure cu na pellicola.

Ra chistu mumèntu o'mbast s'addà repusà, addà durmì e addà criscere, comm'i criature, p du, tre or.

Vire ca' nun cresc sùbbeto peché poi le 'a mètter a crèschr rint'u frigorifr.

Quann o' jorno aròppe e a fa a pizz ca' pummarol'en copp, lièvele da u' frigorifr 'n'ora prima ca adda n'furnà.

Po' lièv o'mbast da rint a' ciòtola e sistièmala ca' man n'gopp a na bas 'i màrmul e spùlvr 'a farine pe' tutto o' piane 'e màrmule pe stènnere buon 'a pizza.

Pe formà 'a pizzzz e' stènnere o'mbast 'a parti du cèntre e allargà man man vers u' bord, poi 'a stienn tuorn tuorn a forme i cerchi.

A chistu punto ce stènnere 'a pummaròl, u' ssale, o fior 'di latt a vasinicòl e nu fil 'e ruòglie.

Po' in furn a duescentotrènta grad e...rint o' furn.

La pizza al pomodoro (Campania)

Metti aglio, olio dentro una padella, fai dorare l'aglio, poi ci unisci i pelati e la passata di pomodoro, fai cuocere per quindici minuti e poi metti il sale.

Prendi una bella ciotola grande e metti l'acqua del rubinetto, né fredda né riscaldata, a temperatura ambiente, diciamo un'acqua tolta dal frigo, né fredda né bollente.

Poi prendi il lievito e lo metti dentro la ciotola e sciogli il lievito con l'acqua e poi mischia insieme la farina e inizia ad impastare con due mani.

L'impasto deve prendere la forma di una testa di toro.

A mano a mano che impasto lo senti sotto le mani, deve diventare una corda, si deve indurire.

A questo punto, metti il sale e continua ad impastare e quando è diventato duro, sporcati le mani con la farina e toglì l'impasto da dentro la ciotola e mettilo dentro a un recipiente tre volte più grande della dimensione dell'impasto.

Una volta che l'hai sistemato, dentro metti un po' di farina in cima e chiudi con una pellicola.

Da questo momento l'impasto deve riposare, deve dormire e deve crescere come i bambini, per due o tre ore.

Vedi che non cresce subito perché poi devi metterlo a lievitare dentro il frigorifero.

Quando il giorno dopo devi fare la pizza (con sopra il pomodoro), levalo dal frigorifero un'ora prima di infornarlo.

Togli l'impasto da dentro la ciotola e sistemalo con le mani sopra una base di marmo e spolvera di farina tutto il piano di marmo per stendere bene la pizza.

Per formare la pizza devi stendere l'impasto a partire dal centro e allargare a mano a mano verso il bordo, poi devi stendere intorno come a forma di cerchio.

A questo punto devi metterci sopra il pomodoro, il sale, la mozzarella e il basilico e un filo d'olio. Poi scaldi il forno a duecentotrenta gradi e...dentro il forno.

Tomato pizza (Campania)

Brown some garlic in oil in a pan, then add the peeled tomatoes and the tomato puree, cook for 15 minutes and then add some salt.

Take a nice large bowl and put tap water in it, neither cold nor hot, at room temperature.

Then take some yeast and put it in a bowl and dissolve the yeast into the water and then mix the flour together and start kneading with both hands.

The dough must take on the shape of a bull's head.

The dough should begin feeling like a piece of rope in your hands, it must harden.

At this point, add salt and continue kneading and when it has become hard, flour up your hands and remove the dough from inside the bowl and place it in a container three times larger than the size of the dough.

Once you have done that, put a little flour on top of it and cover with cling film.

From now on the dough must rest, it must sleep and for two or three hours it must grow just as if it were a child,

You will see that it doesn't rise immediately because you have to leave it to rise in the fridge.

If you have to make pizza for the following day (with tomato on top), take it out of the fridge an hour before baking it.

Remove the dough from inside the bowl and place it on a marble slab with both hands, dust the entire marble surface with flour to roll the pizza out well.

To make pizza you have to roll out the dough starting from the center and gradually widen it out towards the edge, then you have to roll it out into a circle.

Then add the tomato, salt, mozzarella and basil and a drizzle of oil. Pop it inside an oven which has been preheated to 230 degrees.

17. RIS, PATÀN'E COZZ (FRANCESCA DA BARI)

P(u)liz bounə la scorz de la cozz.

Po' jàprl a mezz frutt.

P(u)liz e tàggh 'na patan'a ffett.

Po' piggh 'na tièggh e mittc: èiggh, formàgg, sal, pep, cəpòdd, du pumdo(u)r tagghiàt, 'na cap d'əggh'a ffett e u prdzən.

Po' comènz a'ffà nu strat də cozz, accùggh tutt cos cu u ris e fa n'and strat də patan, cu nu picc də formàgg, prdzən, pomodo(u)r e lu scucc d'èiggh.

Accmùggh d'acqu e mit in du furn a ducìnd grad p'n'orèt.

Alliv a' quann vid la crost sop 'l patan.

Riso, patate e cozze (Puglia)

Pulisci bene esternamente le cozze.

Poi aprile a metà.

Pulisci e taglia le patate a fette.

Poi prendi una teglia e prepara: olio, formaggio, sale, pepe, cipolla, due pomodori tagliati, un capo d'aglio a fette e il prezzemolo.

Poi inizia a fare uno strato di cozze, ricopri tutto con il riso e fai un altro strato di patate, con un po' di formaggio, prezzemolo, pomodoro e un goccio d'olio.

Ricopri d'acqua e metti nel forno a duecento gradi per un'oretta.

Togli dal forno quando vedi la crosta sopra le patate.

Rice, potatoes and mussels (Puglia)

Clean the outside of the mussels well.

Then open them up in the middle.

Clean and cut the potatoes into slices.

Then take a baking tray and prepare oil, cheese, salt, pepper, onion, two chopped tomatoes, a slice of garlic and some parsley.

Then start preparing a layer of mussels, cover everything with rice and then put another layer of potatoes on top, with a little cheese, parsley, tomato and a drizzle of oil.

Cover with water and place in an oven (preheated to 200 degrees) for an hour.

Remove from the oven when you see a crust on top of the potatoes.

18. LU ZAFR□N (ANNA MARIA DA POLICORO)

'Aià pijà la s3rt de zafr3na, 'ne lièvsa ru fil(a), poi àia surs struscè, nu n' à levè, ajà struscià, pulìt po i graps che 'n lièvs u' pringola.

Na vot luvàt u' pringola, metts'n foc l'ùglie, che no n' à de iès vruciàt, a de iès càvr ma no n' à de iès vruciàt.

A po a ciài 'e girar bel bel pe nu poc.

Po 'nì lièvs, e'ran star in mièzz a scor, pulìte, e a po, rop nu poc, ce miet u sal, sennò po s'ammosch.

Il peperone crusco (Basilicata)

Devi prendere il picciolo del peperone, ci levi il filo, poi devi strusciare, non devi tirarlo, devi strusciare.

Puliscilo bene senza levare il picciolo.

Una volta pulito il picciolo metti sul fuoco l'olio, che deve essere caldo ma non deve essere bruciato.

Devi girarlo bene bene per un po'.

Poi lo levi dall'olio, deve stare in mezzo alla carta, asciugalo e poi, dopo un po', ci metti il sale, sennò poi si ammoscia.

The crusco pepper (Basilicata)

Take the stem of a pepper, remove the thread, then rub it, don't pull it, just rub it.

Clean it well without removing the stem.

Once you have cleaned the stalk, heat it up in the oil until it is hot but not burnt.

Stir it well for a while.

Then remove it from the oil, wrap it up in kitchen roll, dry it and then, after a while, add some salt, otherwise it will become soft.

19. SHRUNCATÙRA CA 'NDÙJA (FRANCESCO DA PALMI)

'A shruncatùra è mangime pe' i cavaddhi: rimasugghi duu granu, invece n'ii jetti, n'ci fai 'aa pasta.

'A 'nduja esti 'na cofanata di peperoncinu 'mbiscata cu' carni ' i porcu: 'mmazza pure i vermi, e stura tuttu, pure i 'ricchi, pure i polmoni.

Ugghi l'acqua e cala 'a shruncatùra, cu' nu poc' 'i sale.

'Nt'a 'na padeddha soffriggi agghiju e du' pomodorini, e sciogghji 'a 'nduja a ppalati.

Scola 'a pasta e 'a riggiri 'nt'aa padeddha c'aa nduja.

Pigghji nu piattu e mangi.

La struncatura con la 'nduja (Calabria)

La struncatura è mangime per i cavalli: rimasugli di grano, invece di buttarli ci fai la pasta.

La 'nduja è fatta con tantissimo peperoncino unito a carne di maiale: ammazza pure i vermi e stura tutto, pure le orecchie, pure i polmoni.

Metti l'acqua e cala la struncatura con un po' di sale.

Dentro la padella soffriggi aglio e due pomodorini e sciogli molta 'nduja.

Scola la pasta e la rigiri dentro la padella con la 'nduja.

Prendi un piatto e mangi.

Struncatura with the 'nduja (Calabria)

Struncatura is fodder for horses made with leftover grain. Instead of throwing it away, you make pasta with it.

'Nduja is made with lots of chilli pepper combined with pork: it will kill worms and unblock everything, even your ears and lungs.

Boil the water and lower the struncatura in with a little salt.

In a pan, fry garlic and two cherry tomatoes and melt in a lot of 'nduja.

Drain the pasta and turn it into the pan with the 'nduja.

Grab a plate and eat.

20. CANNÒLA CA RRICÒTTA (FRANCESCO DA MARSALA)

Mpaštàti ‘a farina ca sùgna, nu cucchiàru di zùccaru, u cacau, u Massala, tanticchia ‘i sali, iunnèncici l’acqua ca sèvvi, inzìnu c’hài ‘na pasta cunsistènti.

Ammugghiàtila ‘ndà ‘na pillicula trasparenti e mintìtila ‘ndò friggidèri ppì menz’ùra.

Ròppu ‘na menzuràta štinniti ‘a pasta com’una sfògghia nun t(c)roppu fina e tagghiàtila a forma ovali; appòì ambugghiàtila ‘ndè cannèddi di alluminiu mpicànnu i pizzi e chiurìtili co iàncu di l’ovu sbattùtu.

Friiti i scocci cu abbunnànti ògghiu càuru; sculàtili e mintìtili ‘nda càtta di cucina pi ppèddiri u sivu, spilàti i cannèddi sulu quànnu i scocci sùnnu friddi.

Ammiscàti a ricotta sitacciàta co zùccuru, tanticchia di vanillina e tanticchia ‘i sali, appòì iuncitici ‘a cioccolata e ‘a zuccata.

Ajinchiti i scocci ca ricotta sulamènti tanticchia prima di manciàri e appòì mintitici u zùccuru a velu.

Cannoli con la ricotta (Sicilia)

Impastate la farina con lo strutto, un cucchiaio di zucchero, il cacao, il Marsala, un pizzico di sale, aggiungeteci l’acqua che serve, fino a quando avete una pasta consistente.

Arrotolatela dentro una pellicola trasparente e mettetela nel frigorifero per mezz’ora.

Dopo circa mezz’ora stendete la pasta come una sfoglia non troppo fine a tagliatela a forma ovale; poi arrotolatela intorno ai cannoli di alluminio (agli stampi) sovrapponendo gli angoli e chiudeteli con il bianco dell’uovo sbattuto.

Friggete gli stampi in abbondante olio caldo; scolateli e metteteli dentro la carta da cucina per asciugare l’olio, sfilate i cannoli solo quando gli stampi sono freddi.

Mischiate la ricotta setacciata con zucchero, un po’ di vanillina e un po’ di sale, poi uniteci la cioccolata e lo zucchero.

Riempite i rotoli con la ricotta solamente un po’ prima di mangiare e poi metteteci lo zucchero a velo.

Cannoli with ricotta (Sicily)

Mix the flour in with the suet, a spoonful of sugar, cocoa, Marsala, a pinch of salt, add the water you need, until you have a firm dough.

Roll it up in cling film and place it in the fridge for half an hour.

After about half an hour, roll the dough out into a sheet of pastry, not too thin, and cut it into oval shapes; then roll them around the aluminum cannoli molds, making sure the corners overlap. Seal them with some beaten egg white.

Fry the cannoli with their molds in plenty of hot oil. Drain them and place them on some kitchen roll to dry them off, remove the cannoli only when the molds are cold.

Mix the sifted ricotta in with the sugar, a little vanilla and a pinch of salt, then add the chocolate and sugar.

Fill the cannoli with the ricotta just shortly before eating and then sprinkle icing sugar on top.

21. SU LICÒRI FATTU CUN SA MUTTÀ UCCI (LORELLA DA BURCEI)

Ainnàntis dèpe sciacuài sa muttà ucci cun amòri, ponidda in s'àrculo aintru de un'ampùlla de inbìrdi po limberì tìsi.

Ammàntza su sciròpu, s'acqua e su tzùchéru: fai buddiri s'acqua ind'una bingiarà, càndu è sfridèndi, acciungi su tzùchéru e du abbulìgias po du vai sciòlli.

Càndu s'isciròpu è frìdu aciungi s'ammastùra de s'àrculo colàu bène, abbulìgias tòtu e du bònis in su botigliòne.

Lassa iddo arreposàre po dùas schidas innànti de cumbidài is amìgusu cun su licòri de dòmu tùa.

Il liquore di mirto (Sardegna)

Lavate e asciugate le bacche di mirto con delicatezza, mettetetele dentro l'alcool dentro un recipiente di vetro a chiusura ermetica per quindici giorni.

Per lo sciroppo fate bollire l'acqua per qualche minuto, spegnete il fuoco, aggiungete lo zucchero e mescolate fino a scioglierlo bene.

Quando lo sciroppo è freddo, aggiungete questa mistura di alcool, filtrate bene, mescolate tutto e imbottigliate.

Lasciate riposare per due settimane, prima di brindare con gli amici con il liquore di casa vostra.

Myrtle liqueur (Sardinia)

Wash and dry the myrtle berries delicately, place them in alcohol in an airtight glass container for a fortnight.

For the syrup, boil the water for a few minutes, turn off the heat, add the sugar and mix it until it all dissolves.

When the syrup is cold, add the alcohol, filter well, mix everything together and bottle.

Leave it to rest for two weeks, before raising a glass of your home-made liqueur to the health of your friends!

ELENCO PER ESECUTORI SOLISTI E BATTERIE DA CUCINA UTILIZZATE

Sopranos soloist and kitchen instruments

#	title / region	soprano soloist	kitchen instruments for sopranos	kitchen instruments (R. Vacca)
1	Italian cuisine/national prelude			2 light metal lids
2	Founduà a la Valdostén/Valle d'Aosta	Laura Catrani		1 metal ladle
3	Bagna càuda/Piedmont	Patrizia Polia		1 wooden spoon
4	Risòt a la milanésa/Lombardy	Angela Nisi	1 pan with some uncooked rice in it (Catrani) 2 wooden spoons (Polia)	1 medium metal saucepan 1 metal ladle
5	Tròffie co o pestu/Liguria	Laura Catrani	1 metal grater and 1 metal fork (Polia) 1 pestle and mortar (Nisi)	1 nutcracker
6	Un bon frico/Friuli Venezia Giulia	Patrizia Polia	1+1 metal grater and 1+1 metal knife (Catrani and Nisi)	1 metal grater 1 metal knife
7	I canèderli de la Rosi/Trentino Alto Adige	Angela Nisi	1 metal grater and a metal knife (Polia)	2 wooden bowls (large/small) 1 wooden spoon
8	Fasòi sofegài/Veneto	Patrizia Polia		1 large pan of water 1 glass
9	Piadéna a la rumagnòla/Emilia Romagna	Laura Catrani	2 wine glasses (Nisi and Polia)	1 glass bottle 1 wine glass
10	Pappa al pomodòro/Tuscany	Angela Nisi		1 terracotta bowl 1 metal spoon
11	Li vincisgrassi a la maceratése/Marche	Laura Catrani		1 metal whisk 1 wooden spoon 1 wooden rolling pin 1 knife
12	Pèchera alla cottòra/Abruzzo	Patrizia Polia	2 knives + 2 knives (Catrani and Nisi)	2 knives
13	Faraòna a la leccàrda/Umbria	Angela Nisi		1 metal grater 1 metal brush
14	Aa coda aa vaccinàra/Lazio	Patrizia Polia	2 knives + 2 knives (Catrani and Nisi)	2 knives 1 wooden cutting board 1 glass bottle and 1 glass 1 kitchen timer
15	Li fasciuòl cuòt end a la pignàt/Molise	Angela Nisi		1 metal ladle 1 pan of water (medium)
16	'A pizz ca' pummaròl'en copp/Campania	Laura Catrani	1 espresso coffee cup with a metal coffee spoon (Nisi) 1 round metal pizza peel (Polia)	
17	Ris, patàn'e cozz/Puglia	Angela Nisi	1 round metal pizza peel (Polia)	
18	Lu zafr3n/Basilicata	Laura Catrani	1+1 big sheets of greaseproof paper (Nisi and Polia)	1 big sheets of greaseproof paper
19	Shruncatùra ca 'ndùja/Calabria	Patrizia Polia		1 light metal lids 1 metal forks
20	Cannòla ca rricòtta/Sicily	Angela Nisi	1 sieve with a metal spoon 1 crystal bell (Catrani) 1 metal grater with a metal knife (Polia)	1 sieve with a metal spoon
21	Su licòri fattu cun sa muttà ucci/Sardinia	Laura Catrani		1 liquor glasses 1 glass bottle with water 2 metal straw

Roberta Vacca Pianista e compositrice, docente presso il Conservatorio “A. Casella” di L’Aquila (Italia), dove ha compiuto anche i suoi studi musicali, oltre l’Accademia Nazionale di Santa Cecilia e l’Accademia Chigiana. Vincitrice di numerosi premi e riconoscimenti Nazionali e Internazionali, compositrice residente presso Mac Dowell Colony (U.S.A.), Fondazione per le Lettere e per le Arti di Bogliasco e Residenza d’Artista “Le Ville Matte”, ha al suo attivo diversi lavori (pubblicati da Ars Publica, Twilight, MEP, Sconfinate, RAI Com), eseguiti in Italia e all’estero, presenti in 5 monografie e diverse raccolte discografiche per varie etichette. Collabora, per realizzare progetti particolari, con artisti di differente formazione e provenienza. La componente ludica e idealistica, unita alla sua passione per il teatro, i cui gesti permeano anche la sua produzione strumentale, la portano ad essere aperta a numerose ed eterogenee collaborazioni “in cui il progetto compositivo è impostato su impianti formali sempre molto chiari e su figure mutuare dalla tradizione e trasfigurate. Gesto teatrale e narratività, il raccontare sia in senso teatrale che in senso musicale, interni all’elaborazione dell’andamento strumentale, sono il vero bisogno espressivo della compositrice.” (Renzo Cresti, Musica Presente, 2020) canale YouTube Roberta Vacca Composer

Roberta Vacca Pianist and composer, lecturer at the “A. Casella” Conservatory, L’Aquila (Italy), where she also completed her musical studies, as well as at the Accademia Nazionale di Santa Cecilia and the Accademia Chigiana. Winner of numerous national and international awards and prizes, resident composer at Mac Dowell Colony (U.S.A.), Bogliasco Foundation for Letters and the Arts and “Le Ville Matte” Artist Residency, she has several works to her credit (published by Ars Publica, Twilight, MEP, Sconfinate, RAI Com), performed in Italy and abroad, including 5 CDs dedicated exclusively to her own work and several record collections for various labels. She collaborates with artists of different backgrounds to create special projects. A playful and idealistic component, combined with her passion for theatre, which permeate her instrumental production, have lead her to be open to collaborating on numerous, heterogeneous projects "in which the compositional work is always based on extremely clear formal structures and on figures borrowed from tradition and then transfigured. The search for theatrical gesture and narrativity, telling a story both in theatrical and musical terms within the weaving of the different instrumental voices are at the heart of the composer’s true expressive drive." (Renzo Cresti, Musica Presente, 2020) Roberta Vacca Composer YouTube channel

Laura Catrani Considerata dalla critica voce di riferimento per il repertorio da Camera, del Novecento e Contemporaneo, è stata interprete di numerose prime mondiali tra le quali “Il dissoluto assolto” di Azio Corghi (Teatro La Scala di Milano), “Leggenda” e “Il suono giallo” di Alessandro Solbiati (Teatro Regio di Torino e Teatro Comunale di Bologna), “La metamorfosi” di Silvia Colasanti (Maggio Musicale Fiorentino) e “Il gridario” e “Forest” di Matteo Franceschini (Biennale di Venezia e Teatro Comunale di Bolzano). Affianca al repertorio da Camera e del Novecento anche quello operistico tradizionale, distinguendosi nei ruoli settecenteschi e seicenteschi. Nel campo della ricerca del repertorio per voce sola, Laura Catrani ha costruito un unico e speciale percorso artistico collaborando con i più accreditati compositori presenti sulla scena internazionale che hanno scritto per lei. “Vox in Femina”, nato nel 2009, è il suo primo concerto per voce sola e nuove musiche. Nel 2021, il nuovo progetto per voce “Vox in Bestia, gli animali della Divina Commedia” debutta in 15 puntate su Radio3 Rai, è finalista al Prix Europa come migliore programma musicale radiofonico europeo e in forma di concerto dal vivo realizza una capillare tournée italiana. Invitata presso Conservatori e Istituzioni Musicali tiene frequentemente masterclass sulla vocalità da camera, del Novecento e Contemporanea, in particolare riferimento alla composizione per voce sola. Ha inciso per le etichette Naxos, Stradivarius e Ulysses Arts svariati dischi d’opera classica, contemporanea e di musica da camera.

Laura Catrani Considered by critics as a singer who sets the standard for the, twentieth-century and contemporary chamber repertoire, Laura Catrani has performed in numerous world premieres including “Il dissoluto assolto” by Azio Corghi (Teatro La Scala in Milan), “Leggenda” and “The Yellow Sound” by Alessandro Solbiati (Teatro Regio of Turin and Teatro Comunale of Bologna), “The Metamorphosis” by Silvia Colasanti (Maggio Musicale Fiorentino) and “Il Gridario” and “Forést” by Matteo Franceschini (Venice Biennale and Teatro Comunale di Bolzano). Alongside the chamber and twentieth century works, her repertoire also includes traditional opera, particular eighteenth and seventeenth century roles. In the realm the solo voice repertoire, Laura Catrani has forged a unique and special path by collaborating with the most accredited composers on the international scene who have written for her. “Vox in Femina”, in 2009, was her first concert for solo voice and new musical compositions. In 2021, the new vocal project "Vox in Bestia, the animals of the Divine Comedy" which made its debut in 15 episodes on Radio3 Rai, was a finalist in the Prix Europa as the best European radio music program and was part of an extensive Italian live-concert tour. Invited to Conservatories and musical Institutions, she frequently holds masterclasses on twentieth-century and contemporary chamber music vocality, in particular with regard to compositions for solo voice. She has recorded various classical, contemporary opera and chamber music records for the Naxos, Stradivarius and Ulysses Arts labels.

Angela Nisi Perfezionatasi all'Accademia di Santa Cecilia a Roma e con Manuela Custer e Cristina Melis, il soprano ha debuttato nel 2010 in Carmen (Micaela) e, dopo il primo premio al Concorso Ziino 2012, si è esibita in teatri d'opera e sale da concerto internazionali, fra cui l'Accademia di Santa Cecilia di Roma, il Massimo di Palermo, il Carlo Felice di Genova, il San Carlo di Napoli, il Maggio Musicale Fiorentino, il Regio di Torino, il Petruzzelli di Bari, l'Opera di Budapest, l'Aalto-Theater di Essen, l'Opera di Colonia, lavorando con direttori del calibro di Pappano, Oren, Gelmetti, Renzetti, Palumbo, Callegari, Lanzillotta, e registi quali Brockhaus, Livermore, Micheli, Muscato, Pizzi, Poda. Il suo vasto repertorio, operistico, sinfonico e cameristico, include opere di Puccini (La bohème, Turandot), Verdi (Falstaff, La traviata, Simon Boccanegra), Rossini (Petite Messe Solennelle e Stabat Mater), Mozart (Don Giovanni), Strauss (Vier Letzte Lieder), Haydn, Leoncavallo, Britten, Stravinsky, Tutino (prima assoluta di Le braci), Respighi e molti altri, con all'attivo numerose pubblicazioni per Naxos, Tactus e Dynamic.

Angela Nisi After completing her studies at the Accademia di Santa Cecilia in Rome and with Manuela Custer and Cristina Melis, the soprano made her debut in 2010 in Carmen (Micaela) and, after winning the first prize at the 2012 Ziino Competition, she performed in opera houses and international concert halls, including the Accademia di Santa Cecilia in Rome, the Massimo in Palermo, the Carlo Felice in Genoa, the San Carlo in Naples, the Maggio Musicale Fiorentino, the Regio in Turin, the Petruzzelli in Bari, the Opera of Budapest, the Aalto-Theater of Essen, the Cologne Opera, working with conductors of such a caliber as Pappano, Oren, Gelmetti, Renzetti, Palumbo, Callegari, Lanzillotta, and directors such as Brockhaus, Livermore, Micheli, Muscato, Pizzi, Poda. Her vast opera, symphonic and chamber music repertoire, includes works by Puccini (La Bohème, Turandot), Verdi (Falstaff, La traviata, Simon Boccanegra), Rossini (Petite Messe Solennelle and Stabat Mater), Mozart (Don Giovanni), Strauss (Vier Letzte Lieder), Haydn, Leoncavallo, Britten, Stravinsky, Tutino (the premiere of Le braci), Respighi and many others, with numerous recordings to date for Naxos, Tactus and Dynamic.

Patrizia Polia L'attività del soprano spazia dai campi dell'opera e del concerto sinfonico con voci soliste a quelli della musica da camera e della produzione contemporanea. Protagonista di prime esecuzioni assolute di musiche composte da alcuni fra i più importanti autori di oggi, si è esibita in festival e presso istituzioni di primo livello come Ravenna Festival, Festival dei Due Mondi, Inventionen a Berlino, Memorie Sonore a Stoccolma, Festival di Avignone, Radio Suisse di Lugano, Festival Barocco di Viterbo, Cantiere Internazionale d'Arte di Montepulciano, Istituzione Universitaria dei Concerti, Puccini festival di Torre del Lago, Nuova Consonanza, con orchestre e ensemble quali Accademia Nazionale di Santa Cecilia, Accademia Barocca di Santa Cecilia, Concerto Italiano, Filarmonica Marchigiana, Virtuosi Italiani, Roma Sinfonietta, Ensemble InCanto, NoGo ensemble, Freon, Quartetto Michelangelo, I Pomeriggi Musicali, Orchestra Nazionale di Radio Sofia, diretta da personalità diverse come quelle di Rinaldo Alessandrini, Marco Angius, Carlo Boccadoro, Luis Bacalov, Tonino Battista, Fabio Maestri, Ennio Morricone, Marcello Panni, Federico Maria Sardelli, Markus Stockhausen e molti altri.

Patrizia Polia The soprano's activity ranges from the fields of opera and symphonic concerts with solo voices to those of chamber music and contemporary production. As the protagonist of world premiere performances of music written by some of the most important contemporary composers, she has performed at festivals and at top level events such as Ravenna Festival, Festival dei Due Mondi, Inventionen in Berlin, Memorie Sonore in Stockholm, Avignon Festival, Radio Suisse of Lugano, Baroque Festival of Viterbo, Cantiere Internazionale d'Arte of Montepulciano, University Concert Institution, Puccini festival of Torre del Lago, Nuova Consonanza, with orchestras and ensembles such as Accademia Nazionale di Santa Cecilia, Accademia Barocca di Santa Cecilia, Concerto Italiano, Filarmonica Marchigiana, Virtuosi Italiani, Roma Sinfonietta, Ensemble InCanto, NoGo ensemble, Freon, Quartetto Michelangelo, I Pomeriggi Musicali, Orchestra Nazionale di Radio Sofia, directed by renowned conductors such as Rinaldo Alessandrini, Marco Angius, Carlo Boccadoro, Luis Bacalov, Tonino Battista, Fabio Maestri, Ennio Morricone, Marcello Panni, Federico Maria Sardelli, Markus Stockhausen and many others.

Alessandro Mazzocchetti Direttore d'orchestra, compositore e flautista, compie i suoi studi presso il Conservatorio di Musica G. Verdi di Milano e Luisa D'Annunzio di Pescara. Ha diretto la Lviv Symphony Orchestra, la Tchaikovsky Orchestra di Izhevsk, l'Orchestra Sinfonica Rossini di Pesaro, L'Orchestra Filarmonica Italiana, L'orchestra dell'Istituzione Abruzzese. Nel 2023 ha debuttato nella stagione lirica del Teatro Marrucino di Chieti con il Signor Bruschino di Rossini e la regia di Riccardo Canessa. In campo operistico Alessandro Mazzocchetti ha diretto l'Elisir d'amore e Don Pasquale di Donizetti, Don Giovanni di Mozart, Suor Angelica di Puccini, Cavalleria Rusticana di Mascagni, L'Occasione fa il Ladro, la Cambiale di Matrimonio e il Signor Bruschino di Rossini. Nel 2019 dirige un Galà lirico con il basso Ildebrando D'Arcangelo. Ha collaborato con diversi musicisti e cantanti di fama internazionale come Anna Tifu, Roberto Scanduzzi, Gabriele Mirabassi, Chiara Isotton, Avery Amereau e Luigi Piovano. Alessandro ha eseguito in prima esecuzione assoluta brani di Stefano Taglietti, Davide Remigio, Germano Mazzocchetti. Dal 2016 è direttore artistico del "Città Sant'Angelo Music Festival", stagione concertistica che conta la collaborazione di numerosi artisti italiani e stranieri. Dal 2019 è direttore artistico della stagione lirico-sinfonica del Teatro Comunale di Città Sant'Angelo (PE).

Alessandro Mazzocchetti Conductor, composer and flautist, he completed his studies at the G. Verdi Conservatory of Music, Milan and Luisa D'Annunzio Conservatory, Pescara. He has conducted the Lviv Symphony Orchestra, the Tchaikovsky Orchestra of Izhevsk, the Rossini Symphony Orchestra of Pesaro, the Italian Philharmonic Orchestra, the Symphonic Orchestra of Abruzzo. In 2023 he made his debut in the opera season of the Teatro Marrucino in Chieti with Rossini's Signor Bruschino, directed by Riccardo Canessa. In the opera field, Alessandro Mazzocchetti has conducted Donizetti's Elisir d'amore and Don Pasquale, Mozart's Don Giovanni, Puccini's Suor Angelica, Mascagni's Cavalleria Rusticana, L'Occasione fa il Ladro, La Cambiale di Matrimonio and Signor Bruschino by Rossini. In 2019 he directed an opera Gala with the bass Ildebrando D'Arcangelo. He has collaborated with several internationally renowned musicians and singers such as Anna Tifu, Roberto Scanduzzi, Gabriele Mirabassi, Chiara Isotton, Avery Amereau and Luigi Piovano. Alessandro performed for a première of songs by Stefano Taglietti, Davide Remigio and Germano Mazzocchetti. Since 2016 he has been artistic director of the "Città Sant'Angelo Music Festival", a concert season which features a collaboration between numerous Italian and foreign artists. Since 2019 he has been artistic director of the opera-symphonic season of the Teatro Comunale of Città Sant'Angelo (PE).

Ensemble del Città Sant'Angelo Music Festival nasce nel 2017 come compagine principale della stagione concertistica del Teatro Comunale di Città Sant'Angelo (PE). L'ensemble ha all'attivo numerose produzioni in campo sinfonico, lirico e di balletto. Si ricordano Histoire du Soldat in collaborazione con la compagnia stabile Protemus, Apollon Musagète di Stravinskij con il Corpo di Ballo del Balletto di Pescara, La cambiale di matrimonio, L'occasione fa il ladro di Rossini e Pierino e il Lupo di Prokofiev. L'ensemble ha inoltre eseguito, in prima assoluta, composizioni del M^o Germano Mazzocchetti, del M^o Gianmarco Rossi e del M^o Giuseppe Renzetti. Nel febbraio 2024 è l'ensemble del Città Sant'Angelo Music Festival è invitato all'interno della stagione concertistica del Teatro San Carlo di Foligno per una produzione dell'Histoire du Soldat di Stravinskij. Dalla sua fondazione, l'ensemble è diretto dal M^o Alessandro Mazzocchetti.

Ensemble of the Città Sant'Angelo Music Festival was founded in 2017 as the main instrumental group of the concert season of the Teatro Comunale of Città Sant'Angelo (PE). The ensemble has numerous symphonic, opera and ballet productions. Of particular interest are Histoire du Soldat in collaboration with the permanent company Protemus, Apollon Musagète by Stravinskij with the Corps de Ballet of the Pescara Ballet, La cambiale di matrimonio, L'occasione fa il ladro by Rossini and Peter and the Wolf by Prokofiev. The ensemble has also performed premières of compositions by Germano Mazzocchetti, Gianmarco Rossi and Giuseppe Renzetti. In February 2024 the ensemble of the Città Sant'Angelo Music Festival was invited to play for the concert season of the Teatro San Carlo in Foligno for a production of Stravinsky's Histoire du Soldat. Since its foundation, the ensemble has been conducted by Maestro Alessandro Mazzocchetti.