

FULVIO PIERANGELINI RACCONTA LE QUATTRO STAGIONI



Antonio Vivaldi, Le Quattro Stagioni
Salvatore Accardo - Direttore e Solista
Orchestra da Camera Italiana



Da diversi anni volevo coinvolgere Fulvio Pierangelini in un progetto discografico dove la sua Arte si legava alla Musica...ed ecco quest'idea che vede un grande "Classico", le 4 Stagioni di Antonio Vivaldi nell'interpretazione di Salvatore Accardo e l'Orchestra da Camera Italiana insieme alle 4 stagioni raccontate da Fulvio Pierangelini. Un'esperienza unica

Giulio Cesare Ricci

*Finalmente il sogno di due visionari si è avverato.
Fissare la mia voce con la più alta qualità possibile al mondo.
Prima dell'incontro, evidentemente, non avevo preparato nulla. Aspettavo l'attimo. Tutto ha preso forma sotto le stelle in un agosto sereno, seduto al riparo di un immenso, rassicurante e ormai raro gelso (che meraviglia il sorbetto o la confettura di queste more che segnano le mani per sempre). Nella ex stalla, trasformata nel più magico studio di registrazione immaginabile, gli straordinari microfoni che avrebbero catturato le mie parole si stavano scaldando come una impetuosa 12 cilindri di altri tempi.
Emozione e coscienza di non poter tornare indietro.
Sono un cuoco, non ho voce impostata, mai frequentato l'Actor Studio, ma Giulio Cesare che ne sa, era tranquillo, ci credeva.
ed ecco le mie semplici storie, per sempre.*

Fulvio Pierangelini

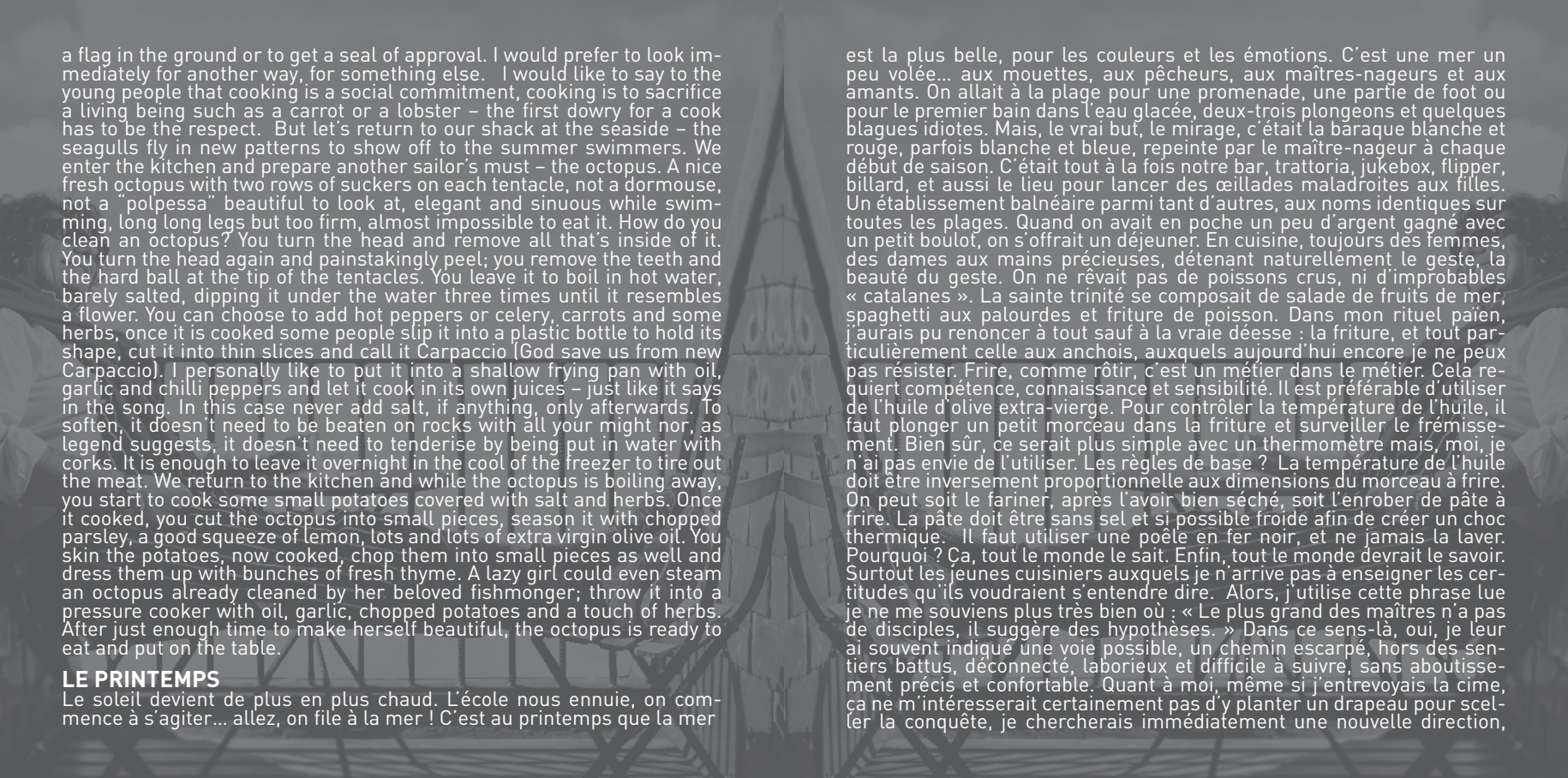
Conceived, produced and recorded by: Giulio Cesare RICCI
Texts: Fulvio PIERANGELINI
Traduction français: Catherine PETRINI
English translation: Paul FEAKES
Photos cover by: Frédéric RAEVENS

© & P 2016 Audiophile Productions

www.fone.it

SPRING

The sun grows warmer, school get boring and worries begin – let's go to the beach. The springtime sea is by far the most beautiful for all its colours and emotions. It is a sea a little stolen – by seagulls, fisherman, lifeguards and by lovers. You go to the seaside for a walk, to play football or to have that first swim in the icy waters between dives and stupid jokes. The true purpose to go there is the mirage of the little red and white beach house – sometimes blue and white – repainted by the lifeguards at the start of every season. The beach houses can be many things for us; a bar, a trattoria, a jukebox, pinball, football table or a place from where to glance naively at passing girls. This is the beach, the "bagno", just one of many similar establishments with the same name found at every seaside. With the latest pay cheque in your pocket, you are granted the chance of a small lunch. In the kitchen, always women, ladies with precious hands. These women demonstrate naturally every gesture with beauty, we didn't dream of raw fish or a Catalan lobster stew... The holy trinity comprised of seafood salad, spaghetti with clams and mixed fried fish. In my personal pagan ritual, I would overlook everything in favour of the true Goddess – heavenly fried anchovies, which still today I simply cannot resist. Frying, just like grilling, is a craft within the profession. It requires knowledge, skills and sensitivity, preferably in extra virgin olive... To check the temperature of the oil drop a small piece of what you are frying into it and see if it sizzles. Of course a thermometer is simpler to use but I don't want to use it. Basic rules? The temperature of the oil is inversely proportionate to the size of the piece to be fried. You can fry dipped in just flour or in batter. The food to be fried must be dried well before coating in flour. The batter must be unsalted and preferably chilled to create a thermic shock when thrown into the hot oil. You must use a black iron skillet; which must never be washed. Why? Everyone know this, everyone should know this – especially young cooks to whom I don't know how to teach the certainty that they seek and want to hear. I remember this sentence but not from where or whom I read it. The biggest Master doesn't have disciples; he suggests hypotheses. In this sense, I have indicated to many a way that is possible, an uphill road, an off the beaten track that is bumpy, tiring and hard to follow, without a precise and clear point of arrival. Even when I myself could see through to the top it didn't interest me to be able to plant



a flag in the ground or to get a seal of approval. I would prefer to look immediately for another way, for something else. I would like to say to the young people that cooking is a social commitment, cooking is to sacrifice a living being such as a carrot or a lobster – the first dowry for a cook has to be the respect. But let's return to our shack at the seaside – the seagulls fly in new patterns to show off to the summer swimmers. We enter the kitchen and prepare another sailor's must – the octopus. A nice fresh octopus with two rows of suckers on each tentacle, not a dormouse, not a "polpessa" beautiful to look at, elegant and sinuous while swimming, long long legs but too firm, almost impossible to eat it. How do you clean an octopus? You turn the head and remove all that's inside of it. You turn the head again and painstakingly peel; you remove the teeth and the hard ball at the tip of the tentacles. You leave it to boil in hot water, barely salted, dipping it under the water three times until it resembles a flower. You can choose to add hot peppers or celery, carrots and some herbs, once it is cooked some people slip it into a plastic bottle to hold its shape, cut it into thin slices and call it Carpaccio (God save us from new Carpaccio). I personally like to put it into a shallow frying pan with oil, garlic and chilli peppers and let it cook in its own juices – just like it says in the song. In this case never add salt, if anything, only afterwards. To soften, it doesn't need to be beaten on rocks with all your might nor, as legend suggests, it doesn't need to tenderise by being put in water with corks. It is enough to leave it overnight in the cool of the freezer to tire out the meat. We return to the kitchen and while the octopus is boiling away, you start to cook some small potatoes covered with salt and herbs. Once it cooked, you cut the octopus into small pieces, season it with chopped parsley, a good squeeze of lemon, lots and lots of extra virgin olive oil. You skin the potatoes, now cooked, chop them into small pieces as well and dress them up with bunches of fresh thyme. A lazy girl could even steam an octopus already cleaned by her beloved fishmonger; throw it into a pressure cooker with oil, garlic, chopped potatoes and a touch of herbs. After just enough time to make herself beautiful, the octopus is ready to eat and put on the table.

LE PRINTEMPS

Le soleil devient de plus en plus chaud. L'école nous ennuie, on commence à s'agiter... allez, on file à la mer ! C'est au printemps que la mer

est la plus belle, pour les couleurs et les émotions. C'est une mer un peu volée... aux mouettes, aux pêcheurs, aux maîtres-nageurs et aux amants. On allait à la plage pour une promenade, une partie de foot ou pour le premier bain dans l'eau glacée, deux-trois plongeurs et quelques blagues idiotes. Mais, le vrai but, le mirage, c'était la baraque blanche et rouge, parfois blanche et bleue, repeinte par le maître-nageur à chaque début de saison. C'était tout à la fois notre bar, trattoria, jukebox, flipper, billard, et aussi le lieu pour lancer des œillades maladroites aux filles. Un établissement balnéaire parmi tant d'autres, aux noms identiques sur toutes les plages. Quand on avait en poche un peu d'argent gagné avec un petit boulot, on s'offrait un déjeuner. En cuisine, toujours des femmes, des dames aux mains précieuses, détenant naturellement le geste, la beauté du geste. On ne rêvait pas de poissons crus, ni d'improbables « catalanes ». La sainte trinité se composait de salade de fruits de mer, spaghetti aux palourdes et friture de poisson. Dans mon rituel païen, j'aurais pu renoncer à tout sauf à la vraie déesse : la friture, et tout particulièrement celle aux anchois, auxquels aujourd'hui encore je ne peux pas résister. Frire, comme rôti, c'est un métier dans le métier. Cela requiert compétence, connaissance et sensibilité. Il est préférable d'utiliser de l'huile d'olive extra-vierge. Pour contrôler la température de l'huile, il faut plonger un petit morceau dans la friture et surveiller le frémissment. Bien sûr, ce serait plus simple avec un thermomètre mais, moi, je n'ai pas envie de l'utiliser. Les règles de base ? La température de l'huile doit être inversement proportionnelle aux dimensions du morceau à frire. On peut soit le fariner, après l'avoir bien séché, soit l'enrober de pâte à frire. La pâte doit être sans sel et si possible froide afin de créer un choc thermique. Il faut utiliser une poêle en fer noir, et ne jamais la laver. Pourquoi ? Ça, tout le monde le sait. Enfin, tout le monde devrait le savoir. Surtout les jeunes cuisiniers auxquels je n'arrive pas à enseigner les certitudes qu'ils voudraient s'entendre dire. Alors, j'utilise cette phrase lue je ne me souviens plus très bien où : « Le plus grand des maîtres n'a pas de disciples, il suggère des hypothèses. » Dans ce sens-là, oui, je leur ai souvent indiqué une voie possible, un chemin escarpé, hors des sentiers battus, déconnecté, laborieux et difficile à suivre, sans aboutissement précis et confortable. Quant à moi, même si j'entrevois la cime, ça ne m'intéresserait certainement pas d'y planter un drapeau pour sceller la conquête, je chercherais immédiatement une nouvelle direction,

Je voudrais dire aux jeunes que cuisiner est un devoir social, que cuisiner, c'est sacrifier un être vivant, que ce soit une carotte ou une langouste, et que donc, la vertu principale du cuisinier doit être le respect. Sur ce, retournons dans notre baraque sur la plage. Dehors les mouettes s'essaient à de nouvelles trajectoires à offrir en spectacle aux baigneurs durant l'été. Et nous, on se remet en cuisine pour préparer un des must de la mer, le poulpe. Un beau poulpe bien frais, avec deux rangées de ventouses sur les tentacules, pas un petit poulpe musqué (*Eledone moschata*), ni une grande pieuvre rouge tachetée de blanc (*Octopus macropus*), belle à regarder, élégante, sinueuse quand elle nage avec ses longues jambes, mais dont la chair est trop ferme, pratiquement immangeable. Comment nettoyer un poulpe ? On retourne la tête comme un gant pour la vider des organes internes. Puis on la retourne à nouveau pour en éplucher fastidieusement la peau. On retire le bec dur au sommet des tentacules. Ensuite, on met le poulpe à cuire dans l'eau bouillante et peu salée, après l'avoir plongé à trois reprises, pour qu'il prenne la forme d'une fleur. Au choix, on peut ajouter des piments, du céleri, des carottes, des herbes. Certains, après cuisson, l'enfilent dans une bouteille en plastique et le découpent en fines tranches qu'ils appellent carpaccio (que Dieu nous préserve des nouveaux carpaccios !). Quant à moi, j'aime le faire mijoter dans un poêlon avec un peu d'huile, de l'ail et du piment. De cette façon, « le poulpe cuit dans sa propre eau », comme dit la chanson (dans ce cas-là, ne jamais le saler, seulement à la fin si nécessaire). Pas besoin de frapper le poulpe de toutes ses forces pendant des heures sur les rochers pour l'attendrir, ni de mettre des bouchons en liège dans l'eau comme le veut la légende. Il suffit de le faire reposer une nuit au congélateur pour assouplir sa chair. Retournons aux fourneaux. Pendant que le poulpe mijote, vous aurez mis à cuire au four de petites pommes de terre parsemées de sel et d'herbes. Une fois cuit, on coupe le poulpe en petits morceaux, on l'assaisonne avec du persil haché, quelques gouttes de citron, beaucoup d'huile d'olive. Quand les pommes de terre sont prêtes, on les découpe en morceaux et on les pare de feuilles et de fleurs de thym. On mélange le tout, avec quelques flocons de sel marin si nécessaire. Les jeunes filles blasées pourront faire nettoyer le poulpe à leur vendeur de poisson préféré, puis le jeter dans une cocotte-minute avec de l'huile, de l'ail, des pommes de terre coupées en dés et des herbes. Juste le temps de se refaire une beauté, et le poulpe sera prêt à servir.



SUMMER

The summer for me is a bit melancholic and tiring. Everything to me seems stuck. I would like "Ferragosto" with its rules, to pass me by without arriving at all. The inexorable rites of cold pasta, rice salad, watermelon brought in vessels on to the baking sand in a type of secular procession. Still today, after thousands of years, infinite adventures, outburst of life's joys and sorrows, the summer storm which arrives after the middle of August, give me peace and serenity. Not long after adolescence, I started working at the beach. First as a lifeguard, then on a sail boat. The rhythm and the ting dictated by the sky. Only with the rain was the beach emptied and I could finally relax. I adore the rain that falls on the sea. The silent sound of the waters joining together. I take the opportunity to see my fisherman friends, men whose faces have been embroidered by the salt and sun, who take this break to repair their nets. I watch them, fascinated by how they let their wind scarred hands, move autonomously from life and separate from reality, they themselves absent, as if they were thinking of a siren or a big prey they have never encountered. I know that tomorrow the sun will return and with it, hungry bathers. But I still smell the aroma of the wet ground from this rain. I know that in the woods will grow mushrooms, they are ready at the last rites of summer, we'll pick the last blackberries from secret brambles and collect the first figs before the new rain arrives. We will peel them carefully, removing the smallest skin and make splendid jams that will accompany us into the coming seasons. Now I want to tell you a true recipe, this classic from summer; spaghetti with tomato sauce – too simple? You know, first of all that simplicity is the finishing point and not the starting point. I have been working my whole life trying to reach simplicity and therefore: spaghetti with tomato sauce. You have to look for the most languid and mature tomatoes. You have to look at them, caress them and become emotional about them – perhaps fall in love. You skin and de-seed the tomatoes then break them delicately with your hands in small pieces - they hate the blade of a knife. Then softly place them in a casserole of just the right size for the quantity with extra virgin olive oil, a clove of garlic and a bunch of basil and a branch of thyme.

Leave them to quiver on a low flame for 10 minutes. Remove the garlic and the exhausted herbs. Pour the spaghetti, a little raw – not overcooked – into the tomatoes – they'll be happy. Chop lots and lots of basil. Now, a splash of oil. It's finished, is that all? You'll see what happens – everyone will smile at you – Magic!

L'ÉTÉ

Pour moi, l'été est un peu mélancolique, fatigant. Tout me semble suspendu. Le 15 août, avec ses coutumes, je voudrais qu'il passe sans jamais arriver. Tels les inexorables rituels de pâtes froides, salades de riz, pastèques, portées comme des ostensoirs et déposées au terme d'une sorte de procession laïque, sur le sable brûlant. Encore aujourd'hui, après tant d'années, d'innombrables péripéties, élans de vie, de joie et de tristesse, les orages estivaux, ceux qui arrivent à la mi-août, m'apportent la sérénité. Je sais bien pourquoi. Tout juste adolescent, j'ai commencé à travailler à la plage. D'abord comme maître-nageur, puis sur les bateaux à voiles. Les rythmes et tempos, uniquement dictés par le ciel. Ce n'est qu'avec l'arrivée de la pluie que la plage se vidait, et que je pouvais enfin me reposer. J'adore la pluie qui tombe dans la mer, le son silencieux des eaux qui se fondent. C'était aussi l'occasion pour moi d'aller saluer mes amis les pêcheurs. Ces hommes au visage brodé par le sel et par le soleil profitaient de cette pause pour réparer leurs filets. Moi, je les observais, fasciné, laisser aller leurs mains tannées par le vent à des gestes affranchis de la vie, de la réalité. Eux-mêmes, absents, semblaient rêver à une sirène ou à des proies jamais rencontrées. Je sais aussi que demain, le soleil reviendra et avec lui, les baigneurs faméliques. Je respire encore le parfum de la terre baignée par la pluie. Je sais que dans les bois, les champignons poussent déjà. Je suis prêt pour les derniers rites de l'été : nous cueillerons les mûres sauvages dans les ronces secrètes et récolterons les figues avant que la pluie tombe à nouveau. Nous enlèverons avec soin leurs peaux, même les plus fines, et nous en ferons de magnifiques confitures, pour nous tenir compagnie au cours des saisons à venir. Maintenant, je veux vous raconter une vraie recette, un classique

de l'été : les spaghettis à la tomate.

Trop simple ? Sachez avant tout que la simplicité est un point d'arrivée, et non pas de départ. Moi, j'ai travaillé toute ma vie pour essayer de l'atteindre. Et donc, spaghetti à la tomate: Il vous faut d'abord trouver les tomates les plus langoureuses et les plus mûres. Regardez-les, caressez-les, vous devrez être ému, peut-être même en tomber amoureux. Ôtez-leur la peau et les graines, puis déchirez-les délicatement en pétales avec vos mains. Les tomates détestent les lames de couteaux. Déposez-les alors dans une poêle de dimension en rapport avec la quantité, avec de l'huile d'olive extra-vierge, une gousse d'ail, un beau brin de basilic, une branche de thym. Parsemez-les simplement d'un voile de fleur de sel et laissez-les frémir à feu doux pendant 10 minutes. Ôtez l'ail et les herbes, désormais fatigués. Faites cuire les spaghetti, ils doivent rester un peu crus, et incorporez-les à la sauce tomate qui en sera ravie. Ajoutez beaucoup, beaucoup de basilic déchiré à la main. Et maintenant, juste un souffle d'huile. Alors, c'est fini, c'est tout ? Attendez un peu... tout le monde va être aux anges. C'est magique !



AUTUMN

Finally we pull our pullovers out of the wardrobe. Today I've chosen the blue one, the blue one of a sailor, the one I bought at the co-operative of the fisherman of St. Malo, and I navigate the sea of Brittany in my mind, icy water spays my face, my hands burn from the ropes of the sail a raging flying Dutchman. Tonight, oysters! The late summer rain has gifted us woods full of splendid mushrooms. So risotto with porcini mushrooms and oysters: A thinly sliced onion, oil, legs of porcini mushrooms, rice. You combine these with a wooden spoon, everything glistens. You don't deglaze with wine or bathe in stock. Water, I want whole and pure flavours. Now with great concentration the challenge begins. You mix all the ingredients together while adding small ladles of boiling water. A risotto is like a scornful girl. It demands care, watching, savoir-faire, skilled hands, attention, respect, sweet gestures that make you feel love and affection. As soon as you neglect her, just like a risotto, she abandons you or she changes, she becomes something else, she loses the magic and enchantment. We slice the caps of the mushrooms into thin strips, parsley, squeeze of lemon, oil and salt. You shuck the flat Cancale oysters, you save their water, filtered. After about 20 minutes, the risotto is ready. You turn off the heat. The final rush that decides everything: In succession, to the rice, you add the oysters, their water, a drizzle of oil, a little parmesan cheese, and then the raw mushrooms on the top. The risotto sways like a Marinsky ballerina in the wonderful Swan Lake. Autumn offers us a jewel: white truffles But cooking is to also tell a story, in order to do it well you need to know the facts. And here the facts are the ingredients. We have to enter into their intimate depth, to establish a relationship of love, of trust, of familiarity. You must know how to caress. Treat every one with equal dignity and respect. A potato is just a potato and the beautiful truffle you cannot eat it in bites - only together will they become magic. The price is just something artificial. In the kitchen, give all of your Self because the humblest product will become the star of the dish. This way you will demonstrate your skill in the kitchen. Cook with emotions and restlessness, assured that no seemingly repetitive gesture will ruin them immediacy. Every time is a renewed dream. We put on an apron and return to the kitchen. The pumpkins are mature and resting in the dark, we look for a heavy one, the specific weight tells us whether or not it will

be moist and fresh inside. We open it and before our eyes we will have an explosion of orange. We skin and slice the pumpkin into pieces of all the same size and then we steam them. We squeeze them in a linen tea towel, then add salt and pepper, nothing more. We prepare a sheet of pasta like those that nearly every grandmother rolls with ease. Ravioli, as smooth as the sweetest silk, are fashioned from the perfect circles flying in the cloud of flour from their rough hands. I hope that one day I too will be able to cook like a grandmother. Today all cooks want to be creators, they feel humiliated when preparing humble dishes - but the cook is principally a doer. The world has more need for a perfect Wiener Schnitzel than a bizarre and perhaps useless sole with chocolate. Stuff the ravioli with the creamed pumpkin; close them with care and attention. Boil them in water, not turbulent water and drain them when they are tender, then butter, cheese and a rain of shavings of white truffle. Dazed by the fragrance, all your senses will illuminate and celebrate.



L'AUTOMNE

On ressort enfin les chandails de l'armoire. Aujourd'hui, j'ai choisi le pull marin bleu, celui acheté à la coopérative des pêcheurs de Saint-Malo. Je navigue mentalement sur la mer de Bretagne... les jets d'eau glacée de plein fouet sur le visage, le frottement brûlant des écoute des voiles entre les mains, un Flying Dutchman déchaîné. Ce soir, huîtres. Les pluies de la fin d'été ont fait pousser plein les bois de magnifiques champignons. Alors, risotto aux cèpes et aux huîtres : Un oignon finement coupé, de l'huile, des pieds de cèpes, du riz, on mélange avec une cuillère en bois, tout brille. On ne mouille pas le riz avec du vin, ni avec du bouillon. Mais avec de l'eau, pour des saveurs intactes et pures. Et maintenant, concentration maximale, le défi commence. On remue en ajoutant l'eau bouillante par petites louches successives. Le risotto est aussi dédaigneux qu'une jeune fille. Il exige de l'attention, des regards, du savoir-faire, des mains expérimentées, du respect, des gestes doux empreints d'affection et d'amour. Au moindre faux pas, l'un comme l'autre t'abandonneront ou se transformeront, pour devenir autre chose, perdant toute leur magie.

On coupe les têtes de champignons en fines lamelles, du persil, quelques gouttes de citron, de l'huile, du sel. On ouvre les huîtres plates, de Cancale, on réserve leur eau filtrée. Environ vingt minutes après, le risotto est cuit. On éteint le feu. Rush final, l'instant décisif : au riz on ajoute successivement les huîtres, leur eau, un filet d'huile, un petit peu de parmesan, et par-dessus les champignons crus. Le risotto ondoie comme une ballerine du Mariinsky dans un délicieux Lac des Cygnes. L'automne nous offre un trésor : la truffe blanche. Cuisiner, c'est aussi raconter des histoires. Pour bien le faire, il faut connaître les faits. Et les faits, dans ce cas, ce sont les ingrédients. On doit accéder à leur profonde intimité. Instaurer avec eux un rapport d'affection, de confiance, de familiarité. Il faut savoir les caresser. Les traiter avec dignité et tout autant de respect. Une pomme de terre est une pomme de terre. Une belle truffe ne se mange pas à pleines dents. Mais de leur union naîtra la magie. Le prix, un pur artifice commercial. En cuisine, il faut vous démenner pour que le produit le plus humble devienne le protagoniste du plat. C'est ainsi que vous révélez vos capacités de cuisinier.

Cuisinez, avec émotion et inquiétude, certains qu'aucun geste, apparemment répétitif, ne puisse en altérer l'instantanéité. À chaque fois, le rêve doit se renouveler. Bon, enfilons notre tablier et retournons en cuisine. Les potirons sont mûrs et reposent à l'abri de la lumière. Il nous faut en trouver un bien lourd, c'est son poids spécifique qui nous dira si à l'intérieur il est humide et vivant. Une fois ouvert, c'est une explosion de tons orangés qui s'offre à nos yeux. On le coupe en morceaux de taille égale, on enlève la peau, on le fait cuire à la vapeur. On essore le potiron dans un torchon de lin. Sel, poivre, rien de plus. On prépare la pâte à ravioli, comme celle que la plupart des grands-mères semblaient étaler sans effort. Des cercles parfaits volant dans un nuage de farine. De leurs mains rugueuses, elles façonnaient des raviolis aussi doux à caresser que la soie. J'espère qu'un jour je réussirai à cuisiner comme une grand-mère. Aujourd'hui, les cuisiniers veulent tous être des créateurs, comme si préparer des plats simples était une atteinte à leur amour-propre. Mais le cuisinier est principalement un exécutant. Le monde a plus besoin d'une parfaite côtelette à la milanaise que d'une improbable, voire inutile, sole au chocolat. On farcit les ravioli avec la crème de potiron, on les referme avec soin et délicatesse. On les plonge dans une eau à petits bouillons et dès qu'ils sont tendres, on les égoutte. Pour finir, du beurre, du fromage et une pluie de lamelles de truffe blanche. Etourdis de parfums, les sens s'éveillent et font la fête.



WINTER

adore the winter so much; after so many years in front of my ovens, I no longer feel the cold nor the heat. Throughout the winter, I trawl the markets with the same awe and wonder as always and I'm rewarded with finding splendid vegetables. Also, I sleep serenely and I dream. Just last night, for example, I remember a dream about a strange Christmas tree of a thousand different colours - I moved closer to it and I realised that these baubles were not made of glass but instead they were splendid turgid mustard fruits. I wake up and I feel that I have to make something, to cook something. It always happens to me. That this is how a new dish is born. Right away, from a side emotion, never the fruits of study, doodles or sketches but more from a kind of urgency and necessity. I start with no idea where I will arrive but I'm sure a dish will come out at the end. It will be final, complete - I don't try to fine-tune it, as every doubt or simpler makes it lose the energy. You need to have the courage of imprecision to protect this newborn creation. I leave the impossible task of perfecting it to the efforts of my successors. In the fireplace burns a small fire. I want an oiled eel that I will roast over the embers of the fire, wrapped gently in rosemary, bay leaves, thyme and orange peel - I love the fragrant warmth that permeates my face. I cut into thin slices the sweet and spicy mustard fruits. I remember that at the market I was fascinated by a bunch of fine white "rapunzolo" a little bitter but also sweet and by some wild chicory leaves harvested in the fields by beautiful ladies who understand the soil. I will cook it with garlic and oil in a pan. Millefeuille of eel with mustard and chicory, small salad of "rapunzolo": This is what was asked for by the images of the night! I remember also a small sad panettone under the Christmas tree which hated the idea of becoming a superfluous ending to such a meal. At this point I decided that after the eel, it would become a panettone ice cream made with custard of eggs, a little sugar, milk and fresh cream. The panettone broken into small pieces and crumbled into the custard and then immediately poured into the ice cream maker to thicken. On the plate: pomegranate seeds, crumbled nougat, ice cream - Winter is a dream.

L'HIVER

J'adore l'hiver. Après tant d'années passées derrière mes fourneaux, je n'ai plus froid (ni chaud). Durant cette saison, je déambule dans les marchés de quartier, un peu éberlué, comme toujours, mais récompensé par de magnifiques légumes. Ensuite, on peut dormir sereinement et rêver. Cette nuit, par exemple, j'ai songé à un étrange sapin de Noël aux mille couleurs. En m'approchant, je m'aperçois que les boules ne sont pas en verre, mais que ce sont de splendides fruits confits au sirop à la moutarde, bien rebondis. Je me réveille avec le sentiment pressant que je dois préparer quelque chose. Pour moi, la naissance d'un plat se passe toujours comme ça, d'un seul coup. Une émotion latérale. Ce n'est jamais le fruit d'études, d'esquisses ou de dessins. Mais plutôt d'une sorte d'urgence, de nécessité. Je me lance sans savoir où j'arriverai. Ce qui est certain, c'est que le plat qui en sortira sera définitif. Je ne chercherai pas à le mettre au point, la moindre coquetterie lui ferait perdre de son énergie. Il faut avoir le courage d'être imprécis pour protéger la créature à peine née. Je laisse aux parodistes le vain effort de la quête de perfection... Dans la cheminée, un petit feu. Il me faut une anguille que je rôtirai sur les braises, délicatement enveloppée de romarin, de laurier, d'écorces d'orange et de thym. J'aime la chaleur parfumée qui imprègne mon visage. Je taille en tranches très fines les fruits confits au sirop à la moutarde, à la fois doux et piquants. Je me rappelle alors qu'au marché, je suis tombé sous le charme d'un bouquet de raiponce blanche, délicate, au goût un peu amer mais suave, et de chicorée sauvage cueillie dans les prés par de belles dames qui connaissent bien leur terre. Je les cuirai à la poêle avec de l'ail et de l'huile. Millefeuille d'anguille aux fruits confits à la moutarde, chicorée et petite salade de raiponce, voilà ce que l'image de cette nuit me suggérerait. Je me souviens aussi de ce petit panettone triste, sous le sapin de Noël. Il détestait l'idée d'être sacrifié en final superflu d'un repas trop copieux. C'est décidé, après l'anguille, on fera une glace au panettone. On prépare la crème avec des œufs, un peu de sucre, du lait et de la crème fraîche. On ajoute le panettone en morceaux et on fait aussitôt prendre le mélange dans la turbine à glace.

Sur l'assiette, on dépose des graines de grenade, des miettes de nougat et la glace. L'hiver est un rêve.



FULVIO PIERANGELINI

RACCONTA

LE QUATTRO STAGIONI

Antonio Vivaldi, Le Quattro Stagioni
Salvatore Accardo - Direttore e Solista
Orchestra da Camera Italiana

Concerto in Mi Maggiore “La Primavera”

- 1 - Allegro 3'47"
- 2 - Largo 2'21"
- 3 - Allegro 4'27"
- 4 - FULVIO PIERANGELINI RACCONTA LA PRIMAVERA

Concerto in sol minore “L'Estate”

- 5 - Allegro non molto - Allegro 5'24"
- 6 - Adagio 2'17"
- 7 - Presto 2'48"
- 8 - FULVIO PIERANGELINI RACCONTA L'ESTATE

Concerto in Fa Maggiore “L'Autunno”

- 9 - Allegro 5'39"
- 10 - Adagio molto 2'26"
- 11 - Allegro 3'39"
- 12 - FULVIO PIERANGELINI RACCONTA L'AUTUNNO

Concerto in Fa minore “L'Inverno”

- 13 - Allegro non molto 3'21"
- 14 - Largo 2'19"
- 15 - Allegro 3'20"
- 16 - FULVIO PIERANGELINI RACCONTA L'INVERNO

Basso Continuo: Cecilia Radic violoncello - Laura Manzini cembalo