

La musique est l'âme d'un peuple : dégustez Pavarotti pour sentir l'âme italienne !

écrit par Gigoblu | 18 juillet 2020



La musique est l'âme d'un peuple

La musique reflète et inspire la volonté d'un peuple, voire participe à l'établissement de sa formation et de son identité. Et le peuple ne s'y trompe pas. Par exemple, la personnalité préférée des belges francophones est Jacques Brel qui a su si bien incarner dans son œuvre l'âme profonde du peuple belge.

Parmi les 100 plus grands français de tous les temps selon un classement Wikipedia, à la dixième place on trouve Edith Piaf, Brassens est 12ème, tous deux avant Napoléon ... (16) ensuite Daniel Balavoine (19), Serge Gainsbourg (20), Charles Aznavour (29), Yves Montand (30), Johnny Halliday (34), Claude François (36), Charles Trenet (43), Michel Sardou (45), Henri Salvador (52), Jean-Jacques Goldman (53), Dalida (58), Renaud (73), Gilbert Becaud (86), Jean Ferrat

(88), Tino Rossi (92), Serge Reggiani (98). Sur les 100 personnalités préférées des français on compte 18 chanteurs, ce n'est pas rien !

Voici ce classement honorifique intéressant :

https://fr.wikipedia.org/wiki/Le_Plus_Grand_Fran%C3%A7ais_de_tous_les_temps#:~:text=Charles%20de%20Gaulle%2C%20%C3%A9lu%20le,du%20public%20de%20l'%C3%A9mission.

Nous nous intéresserons aujourd'hui en particulier à la musique italienne et à l'un de ses plus prestigieux interprètes : Luciano Pavarotti.

Parmi les personnalités préférées des Italiens, Giuseppe Verdi occupe la deuxième position, juste derrière Léonard de Vinci.

Giuseppe Verdi dont l'acronyme signifie Vittorio Emanuele Re d'Italia incarne le [Risorgimento](#) italien qui a fondé l'Italie actuelle. Et parmi les artistes préférés des Italiens, Luciano Pavarotti occupe la sixième place.

.

Pour la « mise en bouche », voici une belle interprétation chantée par Luciano Pavarotti qui interprète en duo la Traviata:

Pour la montée en puissance, voici Nessun dorma de Puccini :

Et puis la musique italienne recèle une incroyable richesse probablement parmi les plus grandes musiques au monde. Du reste, la langue internationale des notes musicales reste l'italien et peut-être que la première ville au monde

réputée pour sa richesse musicale est Naples dont la musique a acquis le statut mérité de musique classique. C'est cette musique qui reflète en profondeur l'âme du peuple italien et qui est à l'origine de l'opéra bouffe. Encore aujourd'hui, celui qui dispute à Pavarotti le titre de plus grand tenor de tous les temps était napolitain et s'appelait Enrico Caruso dont voici un aperçu. Il faut tenir compte que ces enregistrements ont aujourd'hui plus de cent ans !:

Et voici pour finir quelques interprétations de cette fabuleuse musique napolitaine version Pavarotti :

.

Pavarotti a voulu rendre hommage à son illustre prédécesseur Caruso :

Une chanson magnifique pour maman :

L'Italie est aussi le pays du soleil :

Pour finir, après cette « mise en bouche », je ne voudrais pas vous laisser sur votre faim. Savez-vous par exemple que le plat national américain est la pizza ? Or la pizza bien

sûr est une invention napolitaine qui a aussi conquis le monde entier ! Mais la cuisine napolitaine est très riche et variée et ne se limite pas à la pizza, loin de là ! J'ai la chance d'habiter à 200km de Naples et sa délicieuse cuisine déborde jusque chez nous. Alors voici pour finir une toute simple mais délicieuse spécialité napolitaine : le spaghetti à l'ail. A déguster tout en écoutant la musique napolitaine.

Pour réussir cette recette, l'important est de choisir soigneusement des ingrédients de qualité.

Prévoir des spaghettis (de marque italienne de préférence).

De l'huile d'olive de qualité.

De l'ail.

Du parmesan en bloc à râper soi-même (facultatif mais conseillé).

Préparation :

Faire bouillir une casserole d'eau (beaucoup d'eau). Y plonger les spaghettis avec une demi cuillère à soupe de sel. Tourner régulièrement les spaghettis pour éviter qu'ils ne collent et respecter le temps de cuisson mentionné sur le sachet de pâtes (comptez 150/ 180grammes de spaghettis par personne). En fin de cuisson, égouttez et servez les spaghettis.

Pendant la cuisson des spaghettis, versez dans une poêle un fond d'huile d'olive abondant dans lequel vous ferez revenir, blondir quelques gousses d'ail finement émincé. L'ail doit blondir mais pas noircir sinon c'est foutu ! Donc surveillez attentivement la cuisson de celui-ci. Lorsque l'ail est blond, la « sauce » est prête. Il reste juste à

servir.

Pour un résultat somptueux, râpez un bloc de parmesan dont vous saupoudrerez vos spaghettis. Bon appétit ! Un repas simple facile, rapide, économique et idéal pour passer une soirée entre amis. Et de plus excellent pour la santé !

Ah oui j'oubliais le vin. Un vin rouge ou un vin blanc frais peuvent parfaitement convenir en accompagnement. Donc ce plat devrait satisfaire tous les goûts. Pour la finale, vous pouvez conclure avec salade de fruits ou une glace, café, whisky, cognac, mignardises selon votre inspiration. Et même un cigare pour les âmes churchilliennes ... Pour les couples, je conseille la recette totale pour concilier les haleines ...