CIBO & MUSICA, UN CONNUBIO PERFETTO

Se pensiamo ai piaceri della vita, senza dubbio il cibo e la musica entrano nella *top ten* di molti di noi. Recenti studi hanno scoperto inoltre che la musica influenza la percezione del gusto del cibo, migliorandolo o peggiorandolo a seconda dei casi. Quindi è bene affidarsi a dei professionisti per godere al meglio il connubio cibo & musica, come per esempio i gestori di alcuni dei più famosi locali della Versilia.

Locali della Versilia: perfetto connubio tra location, cibo e musica

'*Il carretto passava e quell'uomo gridava "gelati!"*' cantava Lucio Battisti, '*Spaghetti, pollo, insalatina e una tazzina di caffè*' intonava Fred Bongusto e chi non ricorda '*Banane, lamponi, chi c'era con te (chi c'era stasera)*' di Gianni Morandi oppure '*Un gelato al limon, sprofondati in fondo a una città, un gelato al limon, è vero limon.."* di Paolo Conte?

E continuando, dedicato ad un classico della cucina italiana, '*Ma tu vulive 'a pizza, 'a pizza, 'a pizza... cu 'a pummarola 'ncoppa ... 'a pizza e niente cchiù!...*' cantava Aurelio Fierro, cantante napoletano, e ad un piatto tipico toscano '*Viva la pa-pa-pappa Col po-po-po-po-po-po-pomodoro Ah viva la pa-pa-pappa Che è un capo-po-po-po-polavoro*' di Rita Pavone.

Cibo e musica, un connubio perfetto

Che sia classica, lounge, jazz o hip hop, sono molte le canzoni che parlano di cibo o addirittura interi album. Vi dice niente il simbolo utilizzato sui dischi dei Beatles che deriva dal nome della casa discografica di loro appartenenza? La Apple Records è stata la casa discografica inglese fondata dai Beatles nel 1968 come divisione della Apple Corps e che ha curato la pubblicazione dei loro album e di quelli di altri artisti emergenti. Il suo simbolo, nonché il significato della parola Apple, è la mela, solitamente di colore verde.

Viceversa, così come il cibo ha influenzato cantanti e cantautori, la musica è in grado di influenzare i nostri stati d'animo, anche a tavola. Una melodia può, infatti, suscitare emozioni diverse anche davanti ad un piatto di spaghetti, e può farlo in tempi davvero ristretti. Con un violino in sottofondo, per quale motivo dovrebbe cambiare anche la percezione del cibo che ci stiamo gustando?

La musica cambia il gusto del cibo

Dai risultati di uno studio, pubblicati sulla rivista Appetite, è emerso che generalmente il jazz rende migliore il gusto del cioccolato, ma non produce lo stesso identico effetto sui peperoni. Si è potuto quindi constatare come i diversi generi di musica siano in grado di modulare sia il sapore che la gradevolezza dei cibi. «*L'ambiente acustico insomma gioca un ruolo importante: cambia la piacevolezza dei cibi e trasforma il cibo normale in qualcosa di speciale*» afferma Thomas Hummel della Technische Universitat di Dresda,

Germania.

La percezione del gusto del cibo può cambiare a seconda della musica che si ascolta; è quanto emerge anche da una ricerca di Charles Spence, professore di psicologia sperimentale all'Università di Oxford, secondo cui la percezione del salato viene accentuata dai toni alti, mentre quelli bassi aumentano la percezione del dolce. Inoltre è emerso che l'ascolto dell'aria '*Nessun Dorma*' di Giacomo Puccini, il grande compositore lucchese, esalta l'intensità del gusto del caffè. Come si può trasformare allora una serata con una magica alchimia di note e una buona cena magari in riva al mare?

Scopriamo insieme alcuni locali della Versilia che offrono questo sublime connubio tra cibo e musica, aggiungendoci inoltre fantastiche location sul mare.

Capannina di Franceschi

Tra La Capannina di Franceschi di Forte dei Marmi è la discoteca simbolo della Versilia e di eleganza e divertimento. Prima si cena poi si balla. Immancabile l'appuntamento con Jerry Calà, un evergreen. Conosciuta più semplicemente come 'La Capannina', è un locale storico aperto nell'agosto 1929, quando Achille Franceschi, albergatore del posto, allestì un capanno sulla spiaggia, fino ad allora usato da un falegname come rimessa di attrezzi, sistemando tavolini, un bancone per servire bevande e un grammofono a manov-

ella.

Si dice che Franceschi abbia fondato il locale per giocare a carte con gli amici investendoci gli ultimi risparmi rimasti dopo le enormi spese per costruire un Grand Hotel ed un Casinò, falliti dopo soli due mesi. L'origine del nome sarebbe dovuta alla frase "*Bello questo posto, sembra proprio una capannina*" detta a Franceschi da una sua amica contessa.

Il locale ebbe un grande successo fin dall'inizio. In Capannina si ritrovavano nobili (Della Gherardesca, Rospigliosi, Rucellai, Sforza, il conte Spartaco Manni qui era di casa), intellettuali (Montale, Ungaretti, Primo Levi e Leonida Repaci erano ospiti fissi per l'aperitivo prima del tramonto) ed esponenti di spicco del regime fascista, da Ettore Muti a Italo Balbo. Quest'ultimo in particolare amava planare con il suo idrovolante direttamente davanti al locale e fu tra i primi a sorseggiare il famosissimo cocktail Negroni.

In breve La Capannina divenne uno dei più prestigiosi locali della Versilia e uno dei ritrovi più rinomati dell'Italia estiva, consacrato negli anni del boom economico in cui ospitò spettacoli degli artisti nazionali e internazionali più in voga (Edith Piaf, Patty Pravo, Ray Charles, Peppino di Capri, Fred Bongusto, Gloria Gaynor) ed ebbe come ospiti i maggiori industriali del momento (Agnelli, Barilla, Marzotto, Moratti).

Viale della Repubblica, 16 – Forte dei Marmi LU – Tel. 371 379 9456

Essenza Lounge Bar

Locale direttamente *on the beach*, inaugurato lo scorso anno con Radio Nostalgia, ospite fissa, com quattro dj che si sono alternati alla consolle Andrea Secci e Luca Giorgi da Radio Nostalgia e Ivo del Prado e Yuri Pryte. Ottimi cocktail e un format che unisce eleganza e divertimento dalla cena servita al dopo cena.

Lungomare di Levante, 138 – Massa – Tel. 329 8747922

Sunset Beach Club Cinquale

Tra i locali della Versilia, il Sunset è uno dei nostri preferiti. Qui l'aperitivo in spiaggia è molto bello e molto ben organizzato; è possibile prenotare la tenda ed in tal caso i cocktail e i vari stuzzichini vengono portati al tavolo senza dover servirsi al buffet. Meraviglioso poi assistere al tramonto in spiaggia e *dulcis in fundo* musica stupenda e si balla in battigia.

Viale IV Novembre, 20 Montignoso MS Tel. 0585 807262

Bargoni Sweet & Drink

Locale a Marina di Massa, buono l’aperitivo e molto vario il buffet che comprende insalata di farro, torte di verdura, snack e in più si può scegliere se aggiungere panzanelle con salumi o fritturina, da provare.

Piazza Francesco Betti, 31 Marina di Massa MS – Tel. 0585 869742

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople