

## Al Teatro Flavio "La Divina Commedia" con la regia di Venturini In viaggio nell'inferno con Federica De Vita

E' un viaggio nelle viscere dell'Inferno quello che propone Federica De Vita con lo spettacolo "La Divina Commedia di Dante Alighieri", in scena al Teatro Flavio di via Crescimbeni 19 fino al prossimo 9 maggio, per la regia di Franco Venturini, discendente diretto del famoso dantista Domenico Venturini.

Non le solite letture di brani scelti, ma un vero e proprio racconto che collega i versi del divino poeta e conduce lo spettatore tra ignavi, peccatori carnali, eretici, violenti, traditori e suicidi, facendo da cornice alla magistrale interpretazione di tre dei canti più amati dai lettori di Dante. In una scena ridotta all'es-

senziale, tra giochi di luci e musiche avvolgenti, la bravissima Federica De Vita sa trasformarsi in volteggiante anima per raccontare il dramma d'amore e passione che ha travolto Paolo e Francesca, ma riesce anche a far rivivere con una gestualità eloquente la tragedia dei suicidi tramutati in alberi nudi e contorti, tormentati e insozzati dalle arpie. Appiattita sullo sfondo con le braccia aperte come rami, Federica presta il suo corpo al dolore di Pier delle Vigne, il notaio al servizio di Federico II che, accusato ingiustamente di tradimento, si sarebbe tolto la vita, condannandosi alla pena eterna.

E che dire della forza coinvolgente del canto

del conte Ugolino della Gherardesca, che divora in sempiterno il capo di colui che fu la causa della sua rovina in un pasto cannibalico per il quale Dante aveva tratto ispirazione dalla tragedia greca, attraverso la mediazione del latino Stazio? Rabbia e disperazione, amore per i figli innocenti eppure votati alla più orribile delle morti, quella per fame, sono i sentimenti che agitano la povera anima: sentimenti eterni che giungono dal passato per aiutarci a meglio comprendere il nostro presente e a fare con Dante un itinerario verso la salvezza.

Annalisa Venditti



"Quelli? Ma quelli, amico, ereno gente / Che prima de fa' un passo ce pensaveno. / Dunque, si er posto nun era eccellente, / Che te credi che ce la fabbricaveno?

A quei tempi lì nun c'era gente; / Dunque, me capirai, la cominciaveno: / Qualunque posto j'era indifferente, / La poteveno fa' dovunque annaveno.

La poteveno fa' pure a Milano, / O in qualunqu'an tro sito de li intorno, / Magara più vicino o più lontano.

Poteveno; ma intanto la morale / Fu che Roma, si te la fabbricorno, / La fabbricorno qui. Ma è naturale.

Qui ci aveveno tutto: la pianura, / Li monti, la campagna, l'acqua, er vino... / Tutto! Volevi anna in villeggiatura? / Ecchete Arbanò, Tivoli, Marino.

Te piace er mare? Sòrti de le mura, / Co' du' zompi te trovi a Fiumicino. / Te piace de sfoggià in architettura? / Ecco la puzzolana e er travertino.

Qui er fiume pe' potécce fa' li ponti, / Qui l'acqua pe' poté' fa' le fontane, / Qui Ripetta, Trastevere, li Monti...

Tutte località predestinate / A diventà' nell'epoche lontane / Tutto quello che poi so' diventate".

Questi sono i primi versi di "Storia nostra" di Cesare Pascarella, dedicati alla fondazione della città da parte di Romolo: "E lui che già ce stava a la vedetta / Pe' fabbricalla, nun vedeva l'ora / De comincià'. Si qui nun se lavora, / Lui pensava, 'n antr'anno che s'aspetta, Se la potemo pure tené' stret-



Le celebrazioni del 21 aprile, oggi come duemila anni fa

## La città di Roma ricorda le sue radici

ta; / Viè' quarche forestiere da defora, / Vede er posto, se sa, se n'innamora / E, ar solito, ce fa la cavalletta.

E bada, dico, sai, che nun sia mai / Roma l'avesse fatta un forestiere, / Pe' noi sarebbe stato brutto assai".

Secondo il racconto dello storico Varrone, il 21 aprile del 753 a.C. Romolo avrebbe tracciato il perimetro della città, iniziandone la costruzione sul Palatino, come i rinvenimenti archeologici sembrerebbero confermare (v. foto). Tale data

fu celebrata nell'antica Roma con feste e riti che si consideravano derivati da quelli compiuti da Romolo dopo aver delimitato il Pomerio della città quadrata. La descrizione di queste cerimonie è stata tramandata da Ovidio. Queste feste pastorali con il tempo finirono per essere considerate solo come celebrative del Natale di Roma. Originariamente le Palile si celebravano perché Pales - l'antichissima divinità romana protettrice dei pascoli

e degli allevatori di bestiame che aveva dato il nome al Palatino - facesse prosperare le greggi e preservasse i boschi dai danni che gli armenti avrebbero potuto arrecare. Suggestive le varie fasi della festa, che iniziava dalla purificazione col fuoco. Il popolo si lavava le mani con l'acqua di fonte e beveva latte allungato con mosto. Fino dall'alba i pastori lavavano le stalle, adornandole di rami d'alloro e bruciando rosmarino e altre erbe. Nei

fuochi era gettato un composto preparato dalle Vestali con sangue di cavallo, interiora di un feto di vacca gravida e fave. Più tardi, rivolgendosi per tre volte a oriente, si offrivano a Pales focacce e latte nella stessa secchia in cui si mungeva. Seguivano i giochi. La sera i pastori attraversavano i fuochi con un lungo salto, ripetendo il gesto purificatorio che Romolo - stando a Dionisio - avrebbe compiuto prima della fondazione della città.

Questi giochi, trascurati dopo la morte di Cesare, tornarono in auge per merito di Augusto, che li rinnovò a sue spese.

In seguito la festa del 21 aprile assunse un'importanza ancora maggiore. Roma, personificata e divinizzata, con l'edificazione di templi ed altari in suo onore, fu celebrata fino agli ultimi tempi del paganesimo.

Anche la Capitale un po' caotica e disordinata del terzo millennio di prepara a festeggiare il Natale di Roma, il 2763° per l'esattezza, con una serie di iniziative che si protrarranno fino al 23 aprile: oltre 30 eventi con 70 visite guidate in 19 luoghi di interesse storico e artistico e in 18 musei civici. Inoltre il sindaco Giovanni Alemanno ha voluto che il tema principale di quest'anno fosse la realizzazione dei principi della coesistenza e della risoluzione pacifica dei conflitti, declinati nei trattati internazionali. Così domani al museo dell'Ara Pacis prenderanno il via i lavori della Conferenza internazionale per la promozione del Consiglio per la dignità, il perdono e la riconciliazione.

Dell'argomento si parlerà a Nuova Spazio Radio (88.100 MHz), a "Questa è Roma", il programma ideato e condotto da Maria Pia Partisani, in studio con Livia Ventimiglia il martedì dalle 14 alle 15 e in replica il sabato dalle 10 alle 11.

Pagina a cura di Antonio Venditti e Cinzia Dal Maso  
[www.specchioromano.it](http://www.specchioromano.it)

## A tavola con gusto...romano Un piatto ultraeconomico: le uova in trippa

La bassa macelleria è stata sempre una grande risorsa per la cucina popolare romana, che riesce a coniugare l'economicità con una sapiente arte culinaria per produrre risultati eccellenti. Ma se in casa non c'erano i soldi nemmeno per comprare mezzo chilo di trippa? Niente paura, la massaia accorta riusciva a prepararne un buon surrogato con una spesa ancora più modesta: le uova in trippa alla romana. Innanzi tutto bisogna preparare un sughetto con un paio di cucchiaini d'olio, una cipolla affettata sot-

tile e qualche pomodoro ben maturo, sale e pepe. Mentre il sugo cuoce piano, si battono in una terrina le uova con un pizzico di sale. Per quattro persone ne possono bastare sei. Volendo, si può aggiungere un cucchiaino di parmigiano. Si scalda in una padellina antiaderente poco olio extravergine di oliva e si versa il composto un po' alla volta, realizzando delle frittatine non troppo sottili, tre o quattro in tutto. Le frittatine vanno tagliate a strisciole di circa un centimetro e messe per qualche minuto a

insaporire nel tegame dove cuoce il sugo. La finta trippa è pronta per essere messa in tavola, naturalmente caldissima e guarnita con qualche fogliolina di menta romana (mentha spicata, purtroppo ora un po' difficile da trovare nei supermercati o dal fruttivendolo). Servire a parte il pecorino con cui spolverizzare il piatto, proprio come si farebbe per la vera trippa. E' una pietanza semplice e gustosa, ottima anche quando a tavola c'è qualche vegetariano.

[cinziadalmaso@yahoo.it](mailto:cinziadalmaso@yahoo.it)

