

Una serata in prima fila al teatro d'autore Trapianto di cuore globale

Su un tema fondante come quello della maternità molto è stato scritto e altrettanto è stato rappresentato nell'universo delle letterature mondiali di ogni epoca. C'è un aspetto, però, nel legame madre - figlio che più di ogni altro racconta la nostra contemporaneità multietnica: quello delle donne migranti che lasciano la propria terra e i propri cari in cerca di una fortuna lontana. E' l'esercito delle colf, delle badanti, delle tate e delle donne di pulizie straniere che vivono per lo stipendio da spedire a casa, a quella famiglia e a quei figli che crescono mentre loro si occupano della famiglia e dei figli "degli altri". E' questo il punto di partenza di

un'opera teatrale interessante, "Trapianto di cuore globale", ideata da Anastasia Astolfi e Maddalena Grechi, andata in scena al Teatro Spazio Uno. Il testo, frutto di una ricerca sperimentale sull'argomento, è fortemente comunicativo e molto commovente. Non cede alla retorica, ma si inoltra con sguardo cristallino nei sentimenti che ruotano intorno alla lontananza, all'attesa e alle conseguenze di questo taglio nel rapporto con i figli. La metafora del trapianto è nella sua semplicità illuminante e rende perfettamente il senso di quel passaggio e di quella identificazione emozionale che la donna straniera instaura con gli affetti del nucleo familiare in cui si

trova a lavorare e quindi a vivere, come "madre" di figli da curare e seguire. In scena ci sono soltanto due bravissime attrici, Anastasia Astolfi e Alessandra Fellucchi, insieme a un sistema modulare di valigie bianche che si muovono, si aprono, si voltano, si trascinano nella dimensione di un viaggio, fatto di aeroporti, stazioni, arrivi, voci dai tanti accenti, ricordi, origini e sogni. I loro corpi, abituati all'espressività dei movimenti e in perfetta sincronia, raccontano storie diverse, ma accomunate da questo nuovo "travaglio". E' evocando il telefono che la drammaticità raggiunge il suo culmine, perché è al telefono che la mamma straniera



sente suo figlio, gli parla, cerca di capirne la crescita, la felicità, i desideri. Ma il telefono è spesso, soltanto, un filo che unisce due cuori troppo lontani, senza farne sentire i battiti.

Annalisa Venditti

Commedia dell'arte, fuochi d'artificio, parate, concerti, mostre e tanto di più: ecco il Carnevale di Roma 2010, la grande manifestazione promossa dal Comune di Roma giunta alla sua seconda edizione, che dal 6 al 16 febbraio farà rivivere la tradizione di una delle feste più amate dai romani, quest'anno in gemellaggio con il carnevale di Venezia.

Si partirà sabato 6 febbraio con una grande sfilata su via del Corso con la partecipazione di una sessantina di cavalli e di un centinaio di figuranti sia a cavallo che a piedi.

Al Museo di Roma inaugurerà martedì 9 febbraio alle ore 18 la mostra "Il Carnevale romano" con circa novanta opere provenienti dal Museo di Roma, dal Museo di Roma in Trastevere e da collezioni private. Domenica 14 febbraio dalle 15 alle 19 il Museo ospita il "Concerto Veneziano" del quartetto d'archi Musica in Maschera, in preziosi abiti settecenteschi.

Dall'11 al 16 febbraio Piazza del Popolo sarà animata dal Villaggio della Cultura e della Tradizione, curato da Rodolfo Lorenzini per l'Accademia dell'Arte Equestre, con stand, talk-show, dibattiti, incontri, spettacoli e presentazioni incentrati sul tema del legame tra Roma, il cavallo e il carnevale, in un ricco calendario di appuntamenti per tutte le età.

Per tutta la durata della manifestazione, le piazze del Popolo, di Spagna e Navona saranno teatro di spettacoli di animazione e commedia dell'arte per tutte le età.



Parate, concerti, mostre, teatro e un incontro di studio su Zanazzo Carnevale di Roma: la festa sta per iniziare

L'11, il 12 e il 13 febbraio, dalle 19 alle ore 20 si potrà assistere all'"Aperitivo musicale in costume" del trio d'archi barocco presso gli spazi della Galleria Alberto Sordi. Sabato 13 e domenica 14 torna "I cavalli di Roma - Arte equestre a Piazza del Popolo", con alcuni dei più grandi nomi e con numeri in libertà, volteggio acrobatico, monta vaquera, lavoro in libertà ai suoi massimi livelli, tandem, numeri di dressage e

molto altro ancora. Sabato 13 febbraio dalle ore 14 a piazza Navona sarà di scena uno spettacolo itinerante di danze folkloristiche giapponesi, a cura della Fondazione Italia Giappone. Domenica 14 febbraio dalle 10.30 alle 14, saranno 20 gruppi di danza e musica di Ecuador, Perù, Colombia, Bolivia, Messico, Panamá, Guatemala, Venezuela, Honduras, Brasile e Paraguay a rallegrare le strade da

Piazza Venezia passando per i Fori Imperiali fino all'Arco di Costantino al Colosseo. Sempre nel pomeriggio di domenica, dalle 15 grande festa in via Tiburtina. Tra via Cave di Pietralata e via Casal Bruciato rappresentazioni in maschera e a cavallo tra attualità e ironica rievocazione storica. Per l'occasione le biblioteche della capitale ospiteranno "Pane, fiabe e cioccolata", spettacoli per bambini a cura

dell'associazione "Oltre le Parole" di Roma: in programma letture di fiabe e storie per bambini, burattinai e un Pulcinella che accompagnerà bambini e adulti in un percorso divertente e spettacolare. Anche i teatri romani dell'Agis Lazio (Cassia, Del Torrino, Le Maschere, Morgana Music Inn, Quirino Vittorio Gassman, San Carlino e Il Sistina) parteciperanno ai festeggiamenti del Carnevale Romano con una

serie di spettacoli e attività a tema, dalle commedie musicali agli spettacoli di marionette o alle feste in maschera. Sarà un evento eccezionale a chiudere il Carnevale romano 2010, martedì 16 febbraio alle ore 18.30: il concerto di Angelo Branduardi "Futuro antico", dall'omonimo progetto del raffinato musicista e compositore che ha dato inizio anni fa alla realizzazione di una collana di musica antica, distribuita dalla Emi, basata sulla ricerca di brani del passato che vengono registrati ed eseguiti successivamente dal vivo in concerto con strumenti d'epoca. A oggi il progetto "Futuro Antico" è arrivato al VII "capitolo" ed è una collana in continua crescita. A seguire, la rievocazione storica dei giochi pirotecnici, i cosiddetti "fochetti", sparati dalla terrazza del Pincio, ideata e realizzata dall'Associazione Nona Invicta.

Nella manifestazione c'è anche posto per la genuina tradizione letteraria romana, con l'incontro di studio su Giggi Zanazzo che si terrà lunedì 8 febbraio dalle 17 alle 20 presso la Biblioteca Angelica, in piazza San'Agostino 1. Dell'incontro, promosso da Maria Pia Partisani - presidente dell'associazione culturale "Roma e i suoi Saperi" e del Comitato Giggi Zanazzo - si parlerà a Nuova Spazio Radio (88.100 MHz), nella trasmissione "Questa è Roma, in onda il sabato dalle 10 alle 11.

Pagina a cura di Antonio Venditti
www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano Baccalà in guazzetto, il sapore della tradizione

Il pesce non è certo un punto di forza della cucina romana, ma c'è qualche notevole eccezione, soprattutto per quanto riguarda il baccalà, merluzzo conservato sotto sale, il cui nome deriva dallo spagnolo bacalao, a sua volta forse riconducibile al fiammingo kabeljaw, ossia "bastone di pesce". Un tempo era considerato un alimento economico, per palati non troppo raffinati, ma oggi i veri buongustai ne apprezzano tutte le doti. Bisogna solo stare attenti che non sia troppo

salato, sia che lo si compri già ammollato o che lo si lasci almeno quarantotto ore a bagno nell'acqua, rinnovata di tanto in tanto. Una delle ricette tradizionali della capitale è il baccalà in guazzetto, anche se ingredienti come pinoli e uva passa sembrerebbero tradire una lontana origine meridionale. Per quattro persone occorrono almeno ottocento grammi di filetto di baccalà già ammollato, che va sciacquato, spellato e tagliato in pezzi grandi quanto una carta da

gioco. Nel filetto non ci dovrebbero essere spine, ma è meglio controllarlo con attenzione ed eventualmente toglierle. In un tegame piuttosto largo si fa stufare una bella cipolla tagliata sottile in qualche cucchiaio di olio extravergine di oliva. Appena la cipolla è appassita si aggiungono i pezzi di baccalà e si fanno rosolare. A questo punto chi vuole può sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco, altrimenti si aggiungono subito quattrocento

grammi di passata di pomodoro, 50 grammi di uva passa e 20 grammi di pinoli, mezzo cucchiaino da caffè di pepe appena macinato e pochissimo sale.

Adesso non resta che lasciar cuocere a fuoco lento per una ventina di minuti, avendo cura di girare almeno una volta i pezzetti di baccalà. E' un piatto da servire molto caldo, magari con un buon bicchiere di vino dei castelli ben freddo.

cinziadalmaso@yahoo.it

