

Una serata in prima fila al teatro d'autore Facce da Facebook

Cronaca, letteratura, spettacolo, argomento di ricerche e naturalmente piattaforma di incontri e di scontri: tutto questo, nel giro di poco tempo, è diventato Facebook. O meglio, il fenomeno Facebook. Sarà per quella sua vocazione "sociale", che lo rende confine di scambio, informazione e conoscenza, fatto sta che il network ha trascinato in rete un'infinità di profili e di identità, insieme alle conseguenze che sono note a tutti.

Questo mezzo - che pure ci appare tanto moderno - in fondo racchiude un'anima profondamente antica, una carica "rappresentativa" che lo avvicina alla dimensione teatrale della maschera e della battuta scenica. Così

non rimane difficile capire perché una comica di razza come Rosanna Sferazza (nella foto) abbia deciso di dedicare ben due spettacoli a questo mondo che di virtuale, in effetti, ha soltanto la forma. Dopo "Facce da Facebook. Che fai in questo momento?" presentato un anno fa, nei giorni scorsi è stata la volta - sempre al Teatro Cometa Off - di "Ma Dio è su Facebook?". Lo spettacolo si presenta come un insieme di sketch in cui l'attrice si destreggia egregiamente tra "stati" più o meno assurdi, poke, messaggi in bacheca, condivisione di eventi, gruppi e richieste non sempre gradite. Voci dei nostri dialetti (tra tutte premegegia la zia calabrese che s'infuria per l'amicizia nega-

ta a sua figlia), figure della nostra contemporaneità (dalla modella anoressica "barcollo, ma non mollo" a una protecnica Margherita Hack) o di un aulico passato (chi si cela dietro il profilo di Bach e di Chopin?) si incontrano sulla scena grazie alla maschera dell'identità e al valzer dei giberlenti. Nel nuovo spettacolo confluiscono molti degli spunti del precedente lavoro, rielaborato in un tessuto dove non mancano gli aggiornamenti offerti dall'evoluzione del network nel corso di questi mesi. Proprio per questo alla domanda del titolo si aggiunge un altro interrogativo: a quando il prossimo appuntamento?

Annalisa Venditti



E' appena iniziato il biennio dedicato a Giggi Zanazzo per commemorarne il 150° anniversario della nascita (1860) e il primo centenario della morte, avvenuta nel 1911, e nell'ambito delle manifestazioni del carnevale romano il comitato Giggi Zanazzo ha organizzato un incontro di studi presso la biblioteca Angelica. Ha aperto i lavori Federico Mollicone, presidente della Commissione Cultura del Comune di Roma, che ha espresso una viva soddisfazione per tutte le iniziative volte a rivalutare una delle figure più importanti della genuina tradizione romana. Maria Pia Partisani, presidente dell'Associazione Culturale "Roma e i suoi saperi", ha illustrato gli intenti del comitato celebrare la memoria il poeta e commediografo romanesco, di cui ha tracciato una breve ma esauriente biografia. "Il carnevale - ha spiegato - è uno degli aspetti della società romana che Zanazzo ha amato ricordare anche tramite la maschera del Rugantino, che il poeta ha riportato in auge, facendone addirittura il titolo della testata del suo giornale, che originariamente usciva tre volte a settimana".

Quindi Cinzia Dal Maso, giornalista di Italia Sera, ha parlato della pagina settimanale Specchio romano, nata nell'ottobre del 2002 da quattro giornalisti accomunati da uno strettissimo legame familiare ma anche da un immenso amore per Roma. Ognuno con competenze e interessi diversi, ma tutti con la voglia di far conoscere, amare, rispettare, difendere la città meravigliosa che si riflette in questo specchio. Antonio Venditti, sociolo-



Con un incontro di studi si apre il biennio dedicato al poeta romano

La Biblioteca Angelica ospita Giggi Zanazzo

go della comunicazione, predilige il periodo storico-artistico che va dalla metà dell'ottocento ai primi del novecento, Alessandro è un infaticabile ricercatore di curiosità e un esperto del web. Cinzia Dal Maso e Annalisa Venditti partendo entrambe da una laurea in archeologia coltivano vari interessi, dai bassifondi dell'antichità al teatro moderno (Annalisa), dalla salvaguardia dei monumenti alla storia

della repubblica romana del 1949 (Cinzia). "Nel dicembre del 2003 - ha ricordato - c'è stato l'incontro con Maria Pia Partisani e Livia Ventimiglia e l'inizio di una collaborazione, ma soprattutto di una bella amicizia. Così all'interno della trasmissione di Maria Pia "Questa è Roma" su Nuova Spazio Radio c'è un breve collegamento telefonico, in cui uno degli autori di Specchio romano commenta uno degli

articoli della settimana, in molti dei quali Zanazzo rappresenta una fonte preziosa". Autorevole e accattivante l'intervento di Marcello Teodonio, membro dell'Istituto Nazionale di Studi Romani e del gruppo dei Romanisti, che ha descritto il clima fervido e pieno di contraddizioni dell'Italia verista e laica del secondo Ottocento, nel quale "Roma ha il suo interprete e diffusore della cultura popola-

re: Giggi Zanazzo, autore di una grande quantità di testi in prosa e in versi romaneschi, di raccolte di fiabe, proverbi, usi e costumi di Roma, di testi teatrali, fondatore di giornali e riviste dialettali. Come poeta - ha continuato - il suo tono, aperto e cordiale, conduce il lettore in una città dalle rapide e per certi versi drammatiche trasformazioni", anche se soprattutto come "raccoltore di documenti della vita popo-

lare, da lui riportati con fedeltà, ha compiuto un lavoro indispensabile e unico".

Paola Paesano si è soffermata sul fondo di manoscritti e volumi a stampa delle opere di Zanazzo di proprietà dell'Angelica, acquistata nel 1948 su proposta di Francesco Barberi, allora direttore della biblioteca, per la somma di 60 mila lire.

Il direttore de "Il Rugantino" Lillo Brucoleri, ha presentato la sua storica rivista nata nel 1887 - rigorosamente in romanesco a parte l'editoriale - e ha letto alcuni dei tanti brani di Zanazzo che vi sono stati pubblicati.

Armando Arpaia ha presentato il suo volume "Roma affata", di prossima pubblicazione.

L'incontro è stato magistralmente coordinato da Livia Ventimiglia, voce familiare agli ascoltatori di Nuova Spazio Radio.

Una nota di allegria è stata data dal Ponentino Trio, composto da Daniela De Angelis (voce e tamburello), da Cesare Oliva (voce e chitarra) e dall'affabulatore Costantino Pucci, che ha eseguito alcuni brani del suo repertorio, che vanta alcune delle più belle canzoni romane antiche e moderne e stornelli a dispetto. Il gruppo porta avanti da tempo una ricerca sulla cultura romana e ama portare la propria musica per le strade e le piazze della Capitale. A Costantino Pucci è stata affidata la lettura di un brano di Zanazzo.

Pagina a cura di Antonio Venditti www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano Il profumo della tradizione nei dolci di Carnevale

"Er ggiovedì ggrasso se magneno le frappe, li bbocconotti e li ravioli", scriveva Giggi Zanazzo nel primo volume delle sue "Tradizioni popolari romane". Usanza che, naturalmente, si ripeteva anche il martedì grasso. Frappe, castagnole e ravioli sono ancora i dolci di carnevale più diffusi. Un po' più difficile trovare nelle pasticcerie o nei forni i bocconotti, quindi possiamo provare a

farli in casa con una spesa contenuta e poca fatica. Innanzi tutto bisogna preparare una pasta frolla con 300 grammi di farina, due rossi d'uovo e un uovo intero, 150 grammi di zucchero, 150 grammi di burro, un pizzico di cannella in polvere e una grattata di scorza di limone. Si mescolano rapidamente gli ingredienti e se ne fa una palla. Intanto si prepara il ripieno con 500 grammi di

ricotta, un cucchiaino di cannella in polvere, un cucchiaino di farina, 50 grammi di frutta candita mista, un uovo intero, 3 tuorli d'uovo, 100 grammi di zucchero. E' meglio setacciare prima la ricotta. A questo punto la pasta sfoglia va stesa con il matterello in due sottili sfoglie. Si dispone la prima su una teglia con un foglio di carta da forno e vi si spalma il composto in uno strato rego-

lare, lasciando un margine di, circa mezzo centimetro, quindi si copre con la seconda sfoglia e si chiude premendo bene i bordi della pasta.

La superficie va spennellata con un po' di rosso d'uovo battuto con qualche goccia d'acqua, quindi si cuoce in forno a calore moderato per una mezzoretta. Appena il dolce appare dorato, si toglie dal forno e si lascia raffredd-



dare, quindi si taglia con molta attenzione in piccoli quadrati o rettangoli, che si

possono spolverare con dello zucchero a velo.

Cinzia Dal Maso