

Prosegue la maratona musicale del cantautore romano al Ghione Il dolce stil novo musicale di Minghi

Il pubblico cresce, così come gli applausi crescono per Amedeo Minghi, impegnato al Teatro Ghione nei giorni scorsi con la quinta tappa "Di canzone in canzone": l'originale formula di sei concerti, uno al mese, ogni volta unici e diversi, pensati per ripercorrere la sua intensa carriera artistica. Questa volta ad aprire la serata è stato il brano "Così sei tu", preceduto dalla sensuale esibizione di due ballerine. Poi le note del cantautore, che si stagliano su una scenografia dominata soltanto dall'innancabile cornice barocca e da un leggiadro drappo, hanno ricordato brani del suo passato come "Una storia d'amore", "Un'idea", "Distratta poesia", facendo un'in-

corsione nella produzione più recente con "Il suono". L'aspetto interessante della performance sta proprio nella possibilità offerta al pubblico di comprendere l'evoluzione di un artista che nel corso degli anni ha raccontato l'amore nelle sue manifestazioni profonde, sempre fedele a se stesso e ai sentimenti evocati con la soave e appassionata delicatezza del cantore di un "dolce stil novo musicale". Minghi, in ottima forma, si destreggia tra le divertenti rime di "Hallo, hallo", cui segue una travolgente esecuzione di "Anita", brano dalle sonorità monumentali dedicato alla celeberrima eroina risorgimentale. I fan di sempre applaudono un pezzo del 1986, "La

stella dello sperone", riproposto dopo più di vent'anni con la maturità che proprio gli anni danno al lavoro, di un artista. Presente e passato si intrecciano, così Amedeo Minghi ama e sa fare, in un pentagramma di emozioni che unisce "La notte più lunga del mondo" a "Come eravamo negli anni fa" e "La breccia", capolavoro di impressioni, musica e Storia. C'è spazio anche per l'omaggio a Baudelaire ("L'homme et la mer" e "Le musique") presentato anni fa a Mont Saint Michel. A chiudere il concerto alcuni dei suoi brani maggiormente richiesti: "L'immenso", "Cuore di pace", "1950", "Vita mia" e una versione di "Vattene amore", generosamente



condivisa con il pubblico in sala. Il prossimo appuntamento è fissato per l'8 marzo.

Annalisa Venditti

Come fa un uomo a sparire nel nulla? E soprattutto perché un giovane genio, che sa di avere al suo servizio uno sconfinato sapere, una mente più lucida e preparata di quella della maggior parte dei suoi simili, un bel giorno dovrebbe decidere di eclissarsi? Domande che si ripetono da oltre 70 anni, da quel lontano marzo del 1938 in cui Ettore Majorana, un fisico italiano dalle sconfinatissime possibilità, ad appena 32 anni intraprese un viaggio su un piroscafo della Tirrenia da cui non sarebbe più tornato: da Napoli a Palermo, quindi ancora a Napoli, dove le sue tracce si perdono definitivamente. Una sparizione su cui sono state fatte le ipotesi più disparate, da quella poco credibile del suicidio a quella di una fuga in Germania per mettersi al servizio dei nazisti. C'è chi ha parlato di emigrazione in Argentina, mentre per Leonardo Sciascia Majorana si sarebbe ritirato in un convento. Certo bisogna tenere conto della vastità del suo pensiero e del suo carattere. Di lui scriveva Enrico Fermi: "al mondo ci sono varie categorie di scienziati, gente di secondo e terzo rango che fanno del loro meglio ma non vanno lontano. C'è anche gente di primo rango, che arriva a scoperte di grande importanza, fondamentale per lo sviluppo della scienza. Ma poi ci sono i geni come Galileo e Newton. Ebbene, Ettore era uno di quelli. Majorana aveva quello che nessun altro al mondo ha. Sfortunatamente gli manca quello che invece è comu-



Al Teatro Flavio "La vera storia di Ettore Majorana" di Franco Venturini

Il mistero di un genio tra realtà e fantasia

ne trovare negli altri uomini: il semplice buon senso". "La vera storia di Ettore Majorana" è il titolo dello spettacolo di Franco Venturini che va in scena fino al prossimo 28 febbraio al Teatro Flavio di via Crescimbeni, interpretato da Venturini e Chiara Conti, per la regia dello stesso Venturini. I due protagonisti si impegnano con coraggio e indiscutibile bravura in una rappresentazione davvero

fuori dal comune, proponendo una particolarissima chiave di lettura della vicenda. L'ipotesi portata avanti da Venturini è originale e surreale. Lui la definisce pirandelliana, forse ripensando alla famosa frase della signora Ponzina nella scena finale di "Così è (se vi pare)": "io sono colei che mi si crede". Man mano che lo spettatore mette a fuoco la vicenda che si svolge sul palco, gli appare sempre più chiaro che a

Majorana è affidata la riflessione sul destino di un'umanità che ha fatto della scienza il proprio dio, condannandosi all'estinzione. Si può ancora tornare a sperare nel futuro? L'unica salvezza potrebbe essere nel ritorno alla primitiva innocenza dello stato di natura, al rifiuto per qualsiasi tentativo di intervento sulla perfezione del creato, cui finalmente il protagonista si abbandona. "Oggi, a 70 anni dalla scom-

parsa di Majorana - avverte Venturini - si registrano nel mondo interventi autorevoli circa più o meno prossime catastrofi, provocate dall'uomo, dalle conseguenze fatali per la sopravvivenza della specie. Si parla di inquinamento ambientale, di mutazioni genetiche, di programmazione delle nascite in stile nazista, di armi di distruzione di massa, di manipolazioni genetiche, di uomo bionico, di mostri creati in labora-

torio utilizzando cavie animali e umane. Allora mi sono chiesto: perché accade ciò? Per amore della scienza? Solo e unicamente per amore della scienza? Majorana, prosegue, "era assolutamente consapevole del proprio genio, ma ha preferito, con la sua scomparsa, che andasse perduto, invece di metterlo al servizio dell'umanità: non ha voluto continuare a studiare la natura, per dare una spiegazione ai tanti misteri che essa ci riserva, ma ha precipitosamente programmato la sua scomparsa, come se la sua genialità costituisse un grave pericolo per l'uomo". Fulcro della scena è il crocifisso cui Majorana apre la sua anima e a cui rivolge i suoi pensieri più profondi, mentre intorno a lui realtà e fantasia, ragione e pazzia, dialogo e incomunicabilità si intrecciano e si fondono, permettendo alla giovane e dinamica Chiara Conti di cimentarsi con disinvoltura e padronanza in un'interpretazione decisamente impegnativa, molto diversa da quella dei personaggi classici con cui solitamente si confronta con successo sul palcoscenico. 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 www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano Pasta e broccoli, la poesia entra in cucina

La pastasciutta è da sempre il pezzo forte della cucina romana. Si legge nel diario del Valesio in data 27 agosto 1733: "avendo i muratori della fabbrica della Consulta a Montecavallo coperto le volte delle stanze, il Papa, Clemente XII, gli ha fatto dare li maccheroni, cioè una libbra a testa a 170 persone, dieci barili di vino, formaggio, pane e salame". Lo stesso diarista ricorda un "episodio già occorso a Clemente XI, che passando

accanto ai nuovi granai di Termini per vedere a che punto fosse la costruzione si era visto attorniare da quattrocento operai che gridavano "maccaroni, Padre Santo!". Quando si accompagna con verdure e altri ingredienti, la pasta si presta a diventare un piatto unico pratico ed economico, come nel caso dei bucatini con i broccoli. Il broccolo deve essere sodo e freschissimo, naturalmente romanesco, con la parte cen-

trale a punta, il profumo intenso, il colore verde chiaro, un sapore carico ma delicato, coltivato da tempo immemorabile in tutta la campagna romana. Se ne staccano le cimette a una a una e si fanno cuocere al dente nell'acqua salata. In un tegame si fanno rosolare in due cucchiai d'olio mezza cipolla tritata, due spicchi d'aglio e un etto di prosciutto tagliato a dadini, su cui si versano un paio di litri d'acqua salata, magari quella in cui

hanno cotto i broccoli. Appena l'acqua prende il bollore vi si buttano quattro etti di bucatini e quando questi sono al dente, vi si aggiungono le cimette di broccolo lessate. Si scola il tutto e si condisce con abbondante pecorino grattugiato e una spruzzata di pepe appena macinato. Qualcuno aggiunge un etto di cotiche di maiale cotte e sgrassate, ma forse non a tutti piacciono.

Cinzia Dal Maso

