

Una serata in prima fila al teatro d'autore Torna "La locandiera" al Flavio

Continuano fino al prossimo 6 febbraio le repliche de "La locandiera" di Carlo Goldoni, per la regia di Franco Venturini, al Teatro Flavio di via Crescimbeni 19: merito del successo ottenuto da uno spettacolo divertente e ironico, ma al tempo stesso in grado di suscitare nello spettatore profonde riflessioni sulle debolezze dell'animo umano e sulla forza della ragione che finisce sempre per avere la meglio sull'ignoranza e sul pregiudizio. Forse proprio qui sta la forza di questa rappresentazione priva di ogni leziosità, dai ritmi serrati, moderna ed attuale come immutabili nel tempo sono i sentimenti e le emozioni. E' anche un'occasione per

avvicinare i più giovani al teatro. Proprio per questo sono stati prorogati al 26 febbraio i termini per partecipare al premio "Il critico 6 tu" ideato dalla giornalista Annalisa Venditti e diretto da Franco Venturini, a cui possono partecipare gli alunni delle scuole medie inferiori e superiori, inviando alla sede del Teatro Flavio un breve componimento, un disegno o un fumetto sullo spettacolo, indicando nome, cognome e recapito telefonico del giovane autore. Il lavoro più interessante e originale sarà premiato con un abbonamento per due persone alla prossima stagione del teatro.

Mentre continuano le repliche de "La locan-

diera", la compagnia Venturini - De Vita è impegnata nella preparazione del prossimo spettacolo, che andrà in scena dall'11 al 28 febbraio: "La vera storia di Ettore Majorana", con Franco Venturini e Chiara Conti, una novità assoluta con testo e regia di Franco Venturini. Che fine ha fatto Ettore Majorana, l'importante fisico italiano misteriosamente svanito nel nulla nel 1938, all'età di 32 anni? Sulla sua scomparsa si sono fatte molte ipotesi, dal suicidio alla fuga in Germania per mettersi al servizio dei nazisti. Fu avventuriero in Argentina come pensava Erasmo Recami o si chiuse in un monastero? Venturini propone la sua ipotesi



Pirandelliana. Se ne 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 sabato dalle 10 alle 11.

Alessandro Venditti

Una notte a Roma

Roma sa essere inaspettata. Come l'altra sera, col freddo di una giornata piovosa e piazzale Dunant, tra Trastevere e Monteverde. La fermata dell'autobus è finalmente vuota e sgombra dell'insofferenza di chi aspetta. Attirata da uno strano fruscio, abbasso lo sguardo e vedo un signore tra i sessanta e i settanta anni, cappotto scolorito di montone e l'aria risoluta di chi compie un'azione importante. Prepara il suo letto con cura meticolosa, tra due entrate di un negozio, sotto un balcone. Qualche busta intorno al giaciglio e un piumone blu, bagnato dalla giornata che si è lasciato alle spalle. "Come farà a trascorrere la notte con quella coperta inzuppata?" La domanda mi perseguita. Non è facile fare i conti con la propria coscienza, specie quando si sa di stare in torto. Entro a casa, cerco un piumone nell'armadio, ne trovo uno che sa di bucato, una busta capiente dei grandi magazzini e ripercorro la strada già fatta. "Si offenderà?". Decido di rischiare qualsiasi risposta. Mi avvicino e accenno imbarazzata: "signore, scusi, può esserle utile?" Mi guarda. La sua faccia sorride in un tremolio di tic: "sì, sì..." - dice. E' italiano e, forse, non è sempre stato un barbone. "Signore, ha mangiato? Vuole qualcosa in rosticceria?", continuo nella speranza che accetti. "No, no - mi risponde - ho già fatto. Ho preso il pollo stesa. Vuoi favorire?". Mi mostra quel pasto incartato con l'accoglienza di chi vuole offrirlo. Mi spiazza, più del giaciglio che si è fatto nel mio quartiere perbene e della coperta bagnata sotto il cielo di Roma. Il suo è un invito a cena. Sincero e senza sensi di colpa.

Annalisa Venditti



Grande festa il 21 gennaio nella sua chiesa sulla via Nomentana

Una santa cara ai romani, la piccola martire Agnese

Agnese è tra le sante più care al popolo romano, che ne ammira la purezza, paragonandola alla candida agnellina di cui porta il nome. Almeno dal 336 la comunità cristiana cittadina si recava ogni anno, il 21 gennaio, sulla via Nomentana, per celebrarne la nascita in cielo. San Gregorio Magno (590-604) disse in un'omelia che quella ricorrenza era così cara ai fedeli che chi non poteva partecipare provava un vero dolore.

Agnese nacque a Roma intorno alla fine del III secolo in

una famiglia forse di liberti. I suoi genitori la iniziarono a quella fede cristiana per la quale sopportò il martirio probabilmente all'inizio del IV secolo. Praticamente nulla si sa della sua vita. Per quanto riguarda l'estremo sacrificio, in mancanza di atti genuini, ci dobbiamo rifare alla tradizione raccolta nella seconda metà del IV secolo da Damaso, Ambrogio e Prudenzio. Dalla splendida epigrafe fatta scoprire dal primo per la tomba della santa, sappiamo che la fanciulla "offrì spontaneamente

alle fiamme il suo nobile corpo" e che "sulle nude membra lasciò cadere la chio-ma disciolta perché volto mortale non vedesse il tempio del Signore". Il Trattato "Sulle vergini" di Sant' Ambrogio dice che avrebbe subito il martirio a dodici anni. "Trascinata a viva forza all'altare degli dei e posta fra i carboni accesi, tende le mani a Cristo, e sugli stessi altari sacrelegli innalza il trofeo del Signore vittorioso". "La tenera età - aggiunge il vescovo - diede una perfetta lezione di fermezza. Una sposa

novella non andrebbe si rapida alle nozze come questa vergine andò al luogo del supplizio: gioiosa, agile, con il capo adorno non di corone, ma del Cristo, non di fiori, ma di nobili virtù". "Stette ferma, pregò, chinò la testa. Avresti potuto vedere il carnefice trepidare, come se il condannato fosse lui, tremare la destra del boia, impallidire il volto di chi temeva il pericolo altrui, mentre la fanciulla non temeva il proprio. Avete dunque in una sola vittima un doppio martirio, di castità e di fede. Rimase vergine e conseguì la palma

del martirio". Sempre Ambrogio in un inno per la festa della santa insiste sul suo pudore: "si coprì tutta con la veste, perché nessuno vedesse il suo corpo nudo. In morte viveva la pudicizia: si coprì con la mano il volto, piegò il ginocchio a terra, cadde e verecchia fu anche nel cadere". Il poeta cristiano spagnolo Prudenzio, nel 405, aggiunge molti particolari al martirio, appresi dai custodi della tomba di Agnese o dalla sua passio latina. Si sofferma sulla condanna al pubblico lupanare, dove serbò la sua purezza, per poi porgere con gioia il capo al carnefice, che lo troncò di un sol colpo.

Le analisi del cranio hanno confermato la morte della fanciulla all'età di circa 12 anni. Discusso è il tipo di supplizio. Damaso, che cita il fuoco, farebbe pensare alla pena delle fiaccole, con cui si ustionava il corpo prima del colpo di grazia. Da escludere il rogo, visto che le ossa della fanciulla non mostrano tracce di combustione. Prudenzio parla di decapitazione, mentre Ambrogio lascia spazio anche allo sgozzamento.

Il corpo della piccola martire fu sepolto nella catacomba della Nomentana che poi avrebbe preso il suo nome e sulla quale fu eretta una piccola basilica, accanto a quella, grandiosa e a forma di circo, fatta costruire a spese di Costantina o Costanza, figlia di Costantino, morta in Bitinia nel 354.

Pagina a cura di Antonio Venditti e Cinzia Dal Maso www.specchiromanio.it

A tavola con gusto...romano

La regina della tradizione: la coda alla vaccinara

La vera cucina romana si basa sulla genuinità e semplicità degli ingredienti. Niente salse elaborate o saporiti esotici: la maggior parte dei piatti tipici è realizzata con ingredienti dai prezzi davvero contenuti. E' il caso di tutte quelle ricette che si avvalgono del cosiddetto "quinto quarto" del bovino, comprendente polmone, fegato, milza, corata, rognone, pajata, animelle, schienali, trippa e coda. Elementi di cucina povera, ma resi sublimi dall'arte culinaria. Definita da Livio Jannattoni "la regina del

quinto quarto", la coda alla vaccinara è una delle pietanze più gustose, così descritta dal famoso oste Cesare Simmi: "pigate un po' de grasso de presciutto, / 'no spicchio d'ajo e 'na cipolla trita, / fate er battuto e poi mischiate tutto co' l'ajo der tegame che v'invita a / a fallo frigge e, quando ch'è dorato, / giù er vino. Nun appena è svaporato, / subbito er pommid'oro e, mano mano, / s'ellero, uva passa, / na manciata / de pignoli, uva passa, / un ber po' de cioccolata / e mentre er condimento piano piano se

coce e s'insapora a foco lento, / la coda ariva e mo' ve la presento". Nelle famiglie, per economia, c'era un altro modo di cucinare la coda, che veniva sfruttata due volte. Prima ci si faceva il brodo e, una volta lessa, veniva insaporita in un tegame con gli altri ingredienti. Oggi si tende a eliminare dalla ricetta originale uva passa, pinoli e cioccolata amara grattugiata. Naturalmente la coda va tagliata nelle sue varie vertebre e cotta per 5 o 6 ore, finché la carne non si stacca dall'osso: "cottura giu-

sta e, quello che più conta, / ch'er sugo nun sia tanto aritirato, / giusto de sale; e adesso l'invitato / se mette a sedere che la coda è pronta. / Bon appetito! E mentre la magnate / pensate a la cucina de le fate!" Con questo piatto diamo l'avvio a una rubrica settimanale sulla cucina tradizionale romana. Saranno ben accetti consigli, suggerimenti e richieste di informazioni da far pervenire alla e-mail cinziadalmaso@yahoo.it

C.D.M.

