

Prosegue al Ghione la maratona musicale di Amedeo Mirghi Inseguendo il filo dei ricordi

Amedeo Minghi continua al Teatro Ghione il suo viaggio musicale pensato come un concerto mensile, ogni volta unico e diverso, per raccontare in note la sua lunga carriera artistica. Nei giorni scorsi è andata in scena la quarta tappa in cartellone: il prossimo appuntamento è fissato per il 15 febbraio. Ad aprire la serata è stato uno dei suoi brani più belli, "Come due soli in cielo", edito nel 1995 e che ha dato il titolo ad un album di successo. Il cantautore romano, seguendo il filo sottile e forte della memoria, ha intrecciato all'esecuzione delle sue canzoni alcuni brevi monologhi che, insieme all'esibizione di due eccellenti ballerini, hanno donato allo spettacolo una sobria e gradevole struttura

scenica. Così la sopravvivenza dell'artista puro, nonostante le mostruose tentazioni commerciali, viene racchiusa nell'immagine metaforica di una balena che lo inghiotte e da cui l'impavido musicista si libera, sciogliendo dinanzi al mare il mistero più profondo ("Un solo amore al mondo"). La scaletta ha lasciato spazio ad alcuni dei brani che lo hanno reso famoso, composti insieme a Gaio Chiocchio, come "La casa lungo il Tevere", "Sottomarina", "Emanuela ed io", "Sant Michel" e "Cuore di pace". Il tuffo nella produzione più recente è stata affidata alle note di "Cammina, cammina" (presentata a Sanremo nel 2008), "Le cose d'amore", "Mi piace sorprenderti" e "Per noi", in un'inedita

versione integrale che si discosta da quella interpretata da Andrea Bocelli. Minghi, al leggio, si inerpica nei sentieri che gli sono tanto cari dell'introspezione e delle relazioni sentimentali, ricordando che ogni "incontro è un tiro di dadi, per forza vincente". Poi evoca l'odoroso iris e la magia della sua esistenza sotterranea. Il pubblico in sala, di concerto in concerto sempre più numeroso, applaude e, dopo aver ascoltato "Un uomo venuto da molto lontano", omaggio a Giovanni Paolo II ormai noto in tutto il mondo, si è alzato commosso in piedi. La serata si è chiusa con significativi accenni a "1950", "La vita mia", "L'immenso", "Vattene amore" e con un affettuoso saluto



all'amico Lando Fiorini, presente in platea per tutta la durata del concerto. annalisvenditti@yahoo.it

Annalisa Venditti

di Cinzia Dal Maso

Luigi (Giggi) Zanazzo, nato nel Rione Campitelli il 31 gennaio 1860, sentì fin da giovanissimo il fascino della storia e delle tradizioni della sua Roma. Si diplomò in ragioneria e svolse un tranquillo lavoro di bibliotecario per il ministero della Pubblica Istruzione, ma la sua vera passione era scrivere poesie, prose e testi per il teatro in dialetto romanesco. A lui si deve la preziosa e quasi capillare raccolta di usi e costumi popolari romani, pubblicata in vari volumi, dalla "Vox populi" del 1880 e dai "Proverbi romaneschi" del 1886 al "Saggio d'indovinelli" del 1904 e ai "Canti popolari romani con un saggio dei canti del Lazio", edito nel 1910, un anno prima della morte, riuniti in seguito nei quattro volumi delle "Tradizioni popolari romane". Il suo scopo era riprendere quel "monumento alla plebe di Roma" composto da Giuseppe Gioachino Belli, di cui era fervido ammiratore, e continuarlo.

Tra gli argomenti trattati da Zanazzo non poteva certo mancare il Carnevale, uno dei periodi dell'anno più amati dai popolari, ma anche dai viaggiatori stranieri. I suoi momenti salienti erano stati immortalati da celebri pittori, come "le corse dei li bbarberi ch'ereno una bbellrezza a vvede' quando li lassavono a ppiazza del Popolo e quando li ripijavano a la Ripresa". Zanazzo, nella sua paziente ricerca, andava anche a scavare nel passato, riportando le crudeli pratiche messe in



Figure, fatti e folclore della Roma dell'Ottocento Er Carnovale de 'na vorta raccontato da Zanazzo

atto nei confronti degli ebrei, a partire da "certe commedie chiamate le Ggiudiate, indove li ggiudii ereno messi in ridicolo e sbeffeggiati". Ma non finiva qui: "er primo giorno de Carnovale, ddice, ch'er Capo Rabbino de Ghetto annava a riveri er Senatore romano e a inchinajese d'avanti co' la capoccia insino a ttera. Allora er Senatore, bbóna grazzia sua, je metteva un piede su la capoccia, oppuramente lo mannava via cor un carcio indove se sentiva mejo, in

nome de Baruccabbà. Cor tempo poi levono 'st'usanza bbuiffa, e in cammio, obbriggono li ggiudii a ppaga' tutti li pali che vvinceveno li bbarberi a le corse che sse faceveno p'er Corso in de li otto ggjomi de Carnevale". Si arrivava poi alla sera del martedì grasso, con la famosa "festa dei moccoletti" che animava la via del Corso. Ognuno teneva in mano una candela o un lumino acceso e cercava in qualunque modo di spegnere quello di un altro, in una sorta di momentaneo

livellamento delle gerarchie sociali. "L'urtimo ggjorno de Carnovale, ammalappena sonava l'Avemmaria (anticamente sparava puro er cannone), tutti quelli che sse trovavano p'er Corso, sii a ppiede, sii in carrozza, sii a ccavallo, sii a le finestre, accennéveno li moccoletti. Poi co' le svéntole, co' li mazzettacci de fiori, o co' le cappellate, ognuno cercava de smorza' er mocolo a l'antro, dicéno: — Er mocolo e ssenz er mocolo! Avevi voja, pe' sgarvallo; de ficcallo in cima a una canna o

a un bastone, o a ficcate in un portone! Era inutile. Tutti te davono addosso; e o ccor un soffietto, o ccor una svéntola o coo' 'na manata o 'na mazzettata te lo smorzavano in ogni modo, urlanno: — Er mocolo e ssenz er mocolo; abbasso er mocolo!" Trai canti popolari c'è anche una "Tarantella de Carnovale". Occorre precisare che Zanazzo non amava le tarantelle e le definiva "rozze e noiose nenie", senza comprendere a fondo l'importan-

za di queste composizioni, per lo più estemporanee e spontanee. Eccone le prime strofe: "S'avvicina Carnovale: / chi ffa da conte, chi dda speciale. / Io me vojo vesti da conte / Ma li panni li tengo ar Monte".

Sempre legato alla festa più trasgressiva dell'anno, è un episodio della vita del noto burattinaio Ghetanaccio, soprannome di Gaetano Santangelo (1782 - 1832), chiamato di frequente nelle case nobili per rappresentare le sue commedie: "una vorta, de Carnovale, l'invito ar su' palazzo a ddà' una rappresentazione l'imbasciatore de Francia". Il diplomatico chiese al burattinaio di non lasciarsi andare alle solite, irriverenti pernacchie. "Sii llei me lèva puro le pernacchie, allora m'aruvina", fu la risposta. "Me permett armeno de fanne una sortanto". L'ambasciatore accettò. La sera della rappresentazione, il salone era gremito di cardinali, prelati, principi e principesse. In scena Pulcinella vestito da re, a cui un servitore in livrea annunciava a gran voce: "sua eccellenza l'ambasciatore di Francia!". I m m e d i a t a m e n t e Gaetanaccio "jammolla una sorba tale, che ffece intronà tutti li vetri dar salone!". Dell'argomento si parlerà a Nuova Spazio Radiò (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.

Pagina a cura di Antonio Venditti www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano Il trionfo della semplicità: la pasta alla gricia

Pochissimi ingredienti, gustosi e genuini, appena una mezzoretta e sulla tavola compare il trionfo della semplicità ma anche del gusto: la pasta alla gricia, o gricia, considerata da molti esperti d'arte culinaria la variante più originale dell'amatriciana. La curiosa denominazione sembrerebbe risalire alla Roma rinascimentale, periodo in cui con il nome di "grici" si indicavano i panettieri, a causa della loro quasi esclusiva provenienza dalle

regioni del Reno o dal Cantone dei Grigioni. "Griscium" era detto lo spolverino grigio con i quali i panificatori si proteggevano dalla farina. Poiché sotto lo spolverino, soprattutto d'estate, i fornai erano vestiti in maniera piuttosto trascurata, il termine "gricio" finì per indicare un uomo malvestito e dai modi grossolani. Caratteristici erano soprattutto i loro calzoni, lunghi - sarebbe meglio dire corti - fino alla caviglia. Nell'Ottocento il

termine "gricio" si estese ai nativi della Lombardia settentrionale che venivano a lavorare a Roma soprattutto come orzaroli, ossia come venditori al minuto di pane, farine, legumi e stoviglie da cucina a buon mercato. Nei loro negozi, che rimanevano aperti dall'alba fino a notte inoltrata, i "grici" tenevano un fornello a carbone, dove si cucinavano il loro piatto unico ma sostanzioso. Invece gli abitanti di Grisciano, un paese a pochi chilometri da

Amatrice, sono convinti che sia stata la loro cittadina a dare il nome al piatto e ogni anno, la domenica successiva a Ferragosto, tengono una ormai famosa Sagra della gricia. Qualunque sia l'origine della pietanza, ecco la ricetta per quattro persone. Occorrono circa 4 etti di spaghetti, un etto e mezzo di guanciale stagionato, un paio di cucchiaini di olio extravergine di oliva, un etto di pecorino romano grattugiato e un cucchiaino di

pepe. Mentre la pasta - spaghetti o bucatini, ma anche rigatoni o mezze maniche - cuoce in abbondante acqua salata, si taglia il guanciale a dadini o a striscioline e lo si fa rosolare nell'olio in una padella fino che è croccante. Si scola la pasta al dente, e la si aggiunge un attimo in padella per farla insaporire, quindi si completa con il pecorino e il pepe appena macinato. cinzialdmaso@yahoo.it