

Si è concluso al Ghione il ciclo di concerti del cantautore romano Amedeo Minghi, la melodia dell'anima

Con una pioggia di applausi si è concluso il ciclo di concerti che Amedeo Minghi ha tenuto, dallo scorso ottobre, al Teatro Ghione di Roma. Le serate - ogni volta uniche e diverse - unite dal filo della memoria e per questo intitolate "Di canzone in canzone" diventeranno presto un dvd, una sorta di antologica dei brani più importanti del cantautore romano. A fine serata, stavolta una replica a grande richiesta del primo concerto, il

Maestro è stato premiato dalla direzione artistica del Ghione con una targa, segno tangibile dell'ottima riuscita di tutti gli eventi trascorsi. La particolarità di questi recital, in cui Minghi intesse alla sua partitura musicale i monologhi che impreziosiscono da anni i suoi spettacoli, sta nella possibilità di apprezzare pezzi del suo repertorio: dall'inizio della carriera, per arrivare sino ad oggi. In più, l'esecuzione dei brani è sempre stata puntellata dalle per-

formance di ballerini, straordinari interpreti "corporei" della sua poetica d'amore. L'altra sera non si festeggiava, però, soltanto la tappa finale di questo innovativo esperimento scenico. Sulle note di "Vita mia", Amedeo Minghi ha voluto salutare e augurare buon compleanno a sua moglie, che lo seguiva in galleria, come spesso accade nei suoi concerti. Raffinato cantore dell'anima, Amedeo esplora il sentimento amoroso nelle sue viscere,

nei suoi aspetti più umani e passionali, descrivendo un sentimento antico come il mondo con l'ingenuità e il trasporto di chi lo considera al centro dell'universo e motore perpetuo di tutte le cose. Da brividi l'esecuzione e l'interpretazione di "Bella", vivida immagine della donna amata come inafferrabile oggetto di un desiderio inestinguibile.

Annalisa Venditti



Nel 1932 l'Italia fascista commemorò con una lunga serie di eventi il cinquantenario della morte di Giuseppe Garibaldi. Al Palazzo delle Esposizioni fu allestita una prestigiosa mostra garibaldina, mentre furono pubblicati gli scritti dell'Eroe dei Due Mondi.

Le manifestazioni più importanti si svolsero però a giugno. Il primo del mese ci fu il trasferimento a Roma dei resti di Ana Maria De Jesus Ribeiro, meglio conosciuta come Anita, inseparabile compagna di Garibaldi. Il giorno seguente i resti furono tumulati in un loculo ai piedi del monumento eretto in sua memoria sul Gianicolo. Il 4 giugno, alla presenza di un folto pubblico, delle autorità, di Vittorio Emanuele III, della regina Elena in veste di madrina e di Benito Mussolini, il monumento fu inaugurato, come testimonia un filmato dell'Istituto Luce.

Anita era nata in Brasile, nei pressi di Laguna, Stato di Santa Caterina. Non se ne conosce la data di nascita precisa, anche se la sua città le ha attribuito quella del 30 agosto 1821. Era già sposata con Manuel Duarte de Aguiar quando incontrò Giuseppe Garibaldi nell'agosto del 1839 a Laguna. Lui se ne innamorò perdutamente e fu ben presto ricambiato: già nell'ottobre Anita era imbarcata su una nave con l'eroe e da allora per dieci anni condivise l'inquietudine e pericolosa vita di Garibaldi.

"Non meno fervida di me - la descriveva l'eroe - per la sacrosanta causa dei popoli e per una vita avventurosa". Nel 1842, dal momento che Manuel Duarte era morto, i



E' opera di Mario Rutelli, famoso per la fontana delle Naiadi Il monumento equestre di Anita Garibaldi

due si poterono sposare a Montevideo.

Nel 1847 Anita si imbarcò per l'Italia con i figli Menotti, Teresita e Ricciotti. Il marito la seguì nell'ottobre 1848. Quando Garibaldi si recò alla difesa di Roma, non volle portare con sé la donna per non farle correre troppi pericoli, nonostante le sue proteste. Anita lo raggiunse solo a giugno, pochi giorni prima che la Repubblica cadesse. Quando il

2 luglio 1849 Garibaldi abbandonò Roma, Anita era sofferente e al quarto mese di gravidanza. La drammatica ritirata, i pericoli e le privazioni d'ogni genere compromisero le condizioni della giovane donna, che fu portata, allo stremo delle forze, nella fattoria Guiccioli, nei pressi di Ravenna, dove spirò il 4 agosto del 1849. Garibaldi, braccato dagli Austriaci, dovette lasciarla lì e venne tumulata presso la chie-

sa delle Mandriole. Solo al ritorno dell'esilio, nel 1859, l'Eroe tornerà a prendere i suoi resti mortali per seppellirla vicino alla madre, a Nizza. Finalmente nel 1932 Anita avrebbe potuto riposare nel suo monumento sul Gianicolo, opera di Mario Rutelli, smontata dal dinamico bronzo (oggi puntellato per un leggero cedimento) in cui la donna è raffigurata a cavallo, con i lunghi capelli sciolti, mentre strin-

ge al seno uno dei suoi figli, il piccolo Menotti, e punta in alto una pistola. Il cavallo rampante e l'espressione guerriera assimilano Anita a una moderna Amazzone. Lo scultore raffigurò uno degli episodi della vita di Anita, avvenuto nel 1840 presso San Simon (Rio Grande). La donna aveva appena partorito in una casa di amici e Garibaldi l'aveva dovuta lasciare per cercare delle vesti per lei e per il neona-

to. Nel frattempo, le truppe imperiali si erano spinte fino a San Simon spargendo ovunque il terrore. Anita, vestita della sola camicia, aveva preso tra le braccia il figlio e, armata di pistola, aveva affrontato una furiosa cavalcata notturna tra boschi e burroni, mettendosi in salvo. Garibaldi, dopo averla cercata inutilmente nella casa, la ritrovò nella foresta mente allattava tranquillamente il piccolo. Sulla base del monumento, alcuni bassorilievi in bronzo rievocano altri episodi della breve ma movimentata vita di Anita.

Lo scultore Mario Rutelli era nato a Palermo il 4 aprile del 1859 e morì a Roma il 4 novembre del 1941. Fece i suoi studi artistici all'Accademia di Palermo e li completò nella capitale presso Giulio Monteverde.

La sua opera più celebre e discussa è la Fontana delle Naiadi in piazza della Repubblica a Roma. Famosa anche la quadriga di bronzo sul teatro Politeama di Palermo. Altre opere romane di Mario Rutelli sono una delle quadrighe sul Vittoriano e il monumento a Nicola Spedalieri in piazza Sforza Cesarini, vicino alla Chiesa Nuova.

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 e Cinzia Dal Maso
www.specchioromano.it

A tavola con gusto...romano

Il dolce delle grandi occasioni, la zuppa inglese

Nella cucina romana è il dolce delle occasioni importanti, delle feste in famiglia, forse un po' all'antica ma sempre molto apprezzato: la zuppa inglese, che d'oltre manica ha solo il nome. Bisogna innanzi tutto fare la crema con mezzo litro di latte e tre tuorli d'uovo e 100 grammi di zucchero semolato. In un tegame si lavorano i tuorli e lo zucchero con una frusta, poi si aggiunge piano il latte tiepido, quindi si pone sul fuoco non troppo alto e si mescola sempre nello stesso verso,

fino ai primi segni di bolla. Si lascia raffreddare e intanto si mette in un piatto da portata uno strato di pan di Spagna e lo si bagna con qualche cucchiaino di alchermes o di rum. Si sovrappone un altro strato di pan di Spagna, sempre imbevuto di liquore, quindi ci vogliono ancora crema e poi pan di Spagna. A questo punto bisogna montare mezzo litro di panna con un po' di zucchero a velo e ricoprire completamente il dolce, che si potrà guarnire a piacere con ciliegie candite o pezzettini di cioccolato.

Il pan di Spagna può essere sostituito con dei biscotti savoiardi posti l'uno accanto all'altro, mentre nella crema si può mescolare un po' di cioccolato grattugiato.

Un'altra variante sta nel sostituire la panna con una meringatura. Si prendono i tre albumi che sono avanzati nel fare la crema e si montano a neve sodissima, magari con l'aiuto di una frusta elettrica, amalgamandovi per ultimo piano un cucchiaino di zucchero vaniglia-



to. Con l'aiuto di una spatola, si spalmano gli albumi montati sulla torta, quindi si inserisce il tutto in un forno leggermente caldo, dove deve rimanere per una ventina di

minuti, fino a quando la superficie non assumerà una colorazione leggermente dorata.

cinziadalmaso@yahoo.it