

Omaggio canoro di Minghi all'universo femminile Una musica che attraversa i "Decenni"

Avrà un ulteriore appuntamento, fissato per il prossimo 26 aprile, l'evento musicale che Amedeo Minghi ha portato in scena dallo scorso ottobre al Teatro Ghione. Visto il grande successo ottenuto e le numerose richieste, "Di canzone in canzone" tornerà con un nuovo concerto, naturalmente diverso dai sei che lo hanno preceduto. La serata dell'8 marzo è stata aperta dal brano che dà il titolo alle serate, con un video in costumi d'epoca proiettato all'interno della grande cornice dorata vuota che sovrasta la scena,

permettendo a chi guarda di "riempirla con i ricordi e le immagini che desidera". Il pubblico applaude al sofisticato ed elegante romanticismo di un cantautore che si rende unico nella sua ricerca e sperimentazione intorno ai fatti d'amore e alle loro conseguenze. La scaletta, stavolta, ha ruotato intorno ai brani dell'album "Decenni" (1998), seguendo però le sonorità anche di altri lavori: "Io e te", "Le tue favole", "Tu chi sei?", "Storia di un uomo solo", "Sarà una canzone", per arrivare ad una splendida ese-

cuzione di "Gerusalemme", immagine mistica e reale di una città di incontri e scontri, trasformata nell'ideale di una figura femminile materna ed attraente ("E' come miele, abbandonarsi a Te...Jerusalem...E fuochi accesi ad ardere i tuoi fianchi, Madre di tutte le Madri..."). Minghi sceglie di intrecciare la sua musica a brevi monologhi, parole evocative di un recital che compone sovente il suo spettacolo. Sono frammenti di emozioni che introducono i suoi brani, piroettando nello spazio emotivo

tra il cantautore e il pubblico. "Nessuna onda può pettinare il mare", spiega, ricordando uno degli elementi che maggiormente ritornano nelle sue canzoni. Il ricordo, altro archetipo del suo "io" musicale, si concretizza ne "Le verdi cattedrali della memoria" (1986), ma c'è spazio per canzoni come "Amarsi è" ed altre che da tempo non venivano eseguite: "Dedicata", "Troppo poco" e una struggente versione della splendida "Vento disperato", scritta con Gaio Chiochio. Quando scende il



sipario, gli applausi vengono generosamente condivisi con la trombettista Laura Camaglia, il chitarrista Giandomenico Bellini e i ballerini Alfonso Paganini e Valeria Piergrossi che hanno impreziosito lo spettacolo grazie alle loro suggestive incursioni.

Annalisa Venditti

Uno Spazio che va Oltre

Al prezzo di lancio di un solo euro, si può finalmente acquistare in tutte le edicole di Roma la rivista trimestrale Spazio Oltre, voluta dall'associazione "La Nuvola e il Delfino onlus" per dare voce ai più deboli. Veramente il modo migliore per festeggiare il primo compleanno di un prodotto editoriale accurato che in una veste colorata ed elegante, fin dalle precedenti quattro uscite, affronta con successo le tematiche relative alla scuola, al rapporto tra genitori e figli, al mondo dei disabili. Grazie al sostegno di un gruppo collaudato di collaboratori, l'associazione "La Nuvola e il Delfino onlus" ha vinto parecchie battaglie. In un anno ha ottenuto più di cinquecento iscritti e ha organizzato manifestazioni che hanno riscontrato un grosso consenso popolare.

Il giornale, diretto da Emiliano Belmonte e curato da Anna Casavecchia e Livia Chinetti, si prefigge l'obiettivo di essere rivoluzionario attraverso la voce di genitori, figli, studenti, anziani e disabili: oltre il pregiudizio, oltre l'anticonformismo, oltre la discriminazione. Nel numero appena uscito 20 pagine, dedicate al mondo femminile, affrontano tematiche di scottante attualità come la violenza, lo stalking, il rapporto con il proprio corpo.

Alessandro Venditti

Al via i lavori per ville e giardini storici Il verde di Roma diventa più bello

Alcune tra le più belle ville storiche di Roma, mortificate da anni di degrado e incuria, torneranno al loro primitivo splendore, grazie a quattro milioni di euro di finanziamento Arcus (società governativa per la promozione culturale) ottenuti dall'assessorato capitolino all'Ambiente.

La prima a usufruirne sarà Villa Carpegna, all'Aurelio, dove i lavori di riqualificazione inizieranno prima dell'estate, con una spesa complessiva di 800 mila euro, e interesseranno il parco di oltre sei ettari e mezzo che si estende intorno al casino nobile fatto edificare tra la fine del Seicento e l'inizio del Settecento dal cardinale Gaspare Carpegna nell'area di un'antica necropoli romana e passato nel 1981 al Comune di Roma. Si tratterà di restaurare le pavimentazioni dissestate, consolidandone il fondo, di riparare le fontane rimettendole in funzione, impermeabilizzandone le vasche e reintegrando le decorazioni. Per quanto riguarda la vegetazione, si provvederà all'eliminazione delle specie infestanti e al



reimpianto di essenze mancanti. Saranno effettuate potature e verranno abbattuti gli alberi a grave rischio di caduta. Siepi di alloro delimiteranno i viali, mentre lungo i gradoni e attorno alla peschiera si collocheranno vasi di limoni. Tutto il parco sarà dotato di nuovi impianti di illuminazione e irrigazione e arredato con panchine, cestoni per i rifiuti e segnaletica storica e botanica. Si rinnoverà anche il

sistema di smaltimento dell'acqua piovana con cunette e pozzetti di raccolta. Si creeranno insomma spazi per far giocare i bambini, per il passeggio dei cani e per l'attività sportiva.

Per tutti gli altri spazi pubblici i lavori inizieranno comunque entro la fine del 2010. A Villa Celimontana, un polmone verde di 110 mila metri quadrati a due passi dal Colosseo, sono destinati 900 mila euro.

Sempre in pieno centro, in cima a via IV Novembre, si trova Villa Aldobrandini, uno stupendo giardino pensile non di enormi dimensioni (appena 8 mila metri quadrati) ma di grande importanza storica e paesaggistica. Qui la manutenzione prevede anche il rifacimento dell'antica pavimentazione in ciottoli, il restauro della fontana centrale e la sistemazione della balaustra che si affaccia su largo

Magnanapoli, a fronte di una spesa di 500 mila euro, uguale a quella destinata al Giardino Carlo Alberto, realizzato nel 1893 sul Quirinale e oggi in stato di degrado. Caratteristica l'aiuola centrale ellittica con la statua di Carlo Alberto, qui collocata nel 1900.

Ancora mezzo milione di euro per il giardino di Sant'Andrea al Quirinale, che oltre a una radicale manutenzione necessita del ripristino della fontana di roccia presso l'area giochi.

Tra gli interventi previsti c'è anche quello sul parco di San Gregorio al Celio, ampio poco più di 14 mila metri quadrati e affacciato con splendida vista sul Colosseo, frequentato da romani e turisti. Costo dell'intervento: 200 mila euro.

Finalmente, 600 mila euro sono stati stanziati per il Ninfeo di Villa Sciarra sul Gianicolo, dove occorre tra l'altro ripristinare gli originali percorsi, restaurare le pavimentazioni e le scogliere che delimitano le gradinate, eliminare la vegetazione infestante e sistemare le piante, sostituendo i papiri con le ninfee.

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 Le puntarelle, una delizia in salsa di acciughe

E' difficile trovarle fuori della Capitale o del Lazio: sono le puntarelle, l'insalata romana per eccellenza. Si ottengono dai germogli della catalogna, una varietà di cicoria. La loro preparazione è piuttosto lunga, ma le puntarelle si trovano anche belle e pronte nei mercati e in molti supermercati. In ogni caso, chi ha pazienza e vuole risparmiare, non deve far altro che tagliare in strisce il più possibile sottili i singoli germogli, mettendoli poi per almeno mezz'ora in una bacinella piena di

acqua freddissima, per far assumere loro la tipica forma arricciata. Si prepara quindi la salsetta con cui condire le puntarelle scolate con la massima cura. In un mortaio si pestano con cura quattro o cinque filetti di alici sott'olio o di alici sotto sale ben lavare e private della lisca e uno spicchio d'aglio a cui deve essere stato tolto con cura l'eventuale germoglio centrale che lo renderebbe indigesto. La poltiglia ottenuta va diluita con qualche cucchiaio di ottimo aceto di vino e versata sulle

puntarelle cui si aggiungono poco sale e olio extravergine di oliva, possibilmente di frantoio. Se volete fare prima, potete frullare gli ingredienti nel mixer, ma evitate assolutamente di utilizzare la pasta di acciughe, che non darebbe gli stessi risultati. Ora le puntarelle devono riposare per un'oretta in un luogo fresco, ma non in frigorifero, per insaporirsi a dovere. Un discorso a parte merita la salsa, certo di origine antichissima, forse un relitto culinario dell'antica Roma.



Potrebbe essere una lontana parente di quella famosa salsa con cui Apicio arricchiva gran parte dei

suoi piatti e che aveva come base il pesce fermentato: il garum.

cinziadalmaso@yahoo.it