

28

Teatro. A Marina di Pietrasanta, Lucca, per il festival «La Versiliana»... «La Francesca da Rimini» di Gabriele D'Annunzio...

29

Lirica. A Ravenna, alla Rocca Brancaleone, per «Ravenna in festival»... «Nabucco» di Giuseppe Verdi...

30

Arte. A Riva del Garda, Torbale, Arco e Tenno, Trento, «Incisione astratta in Italia»...

31

Balletto. A Vignale, Novara, per il festival «Vignale danza»... «Antonia e Cleopatra» di Shakespeare...

1

Teatro. A Taormina, al Teatro Antico, per «Taormina Arte»... «Antonio e Cleopatra» di Shakespeare...

2

Luminarie. A Revere, Mantova, le acque del Po vengono illuminate con caratteristici lumini galleggianti...

Indonesia, la malia di grandezza

L'Indonesia è tanto grande. Da questo deriva la sua malia: ogni volta che se ne visita una parte inoltrandosi finché le disponibilità di tempo e di soldi lo permettono...

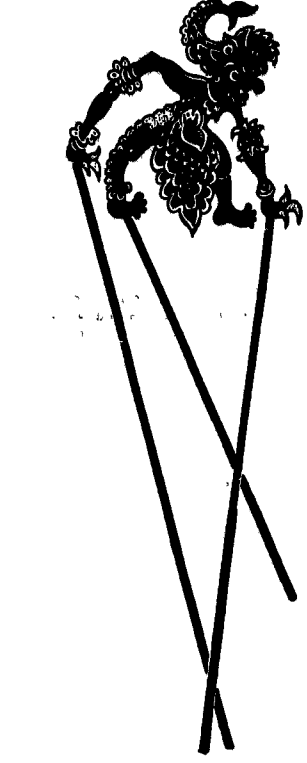
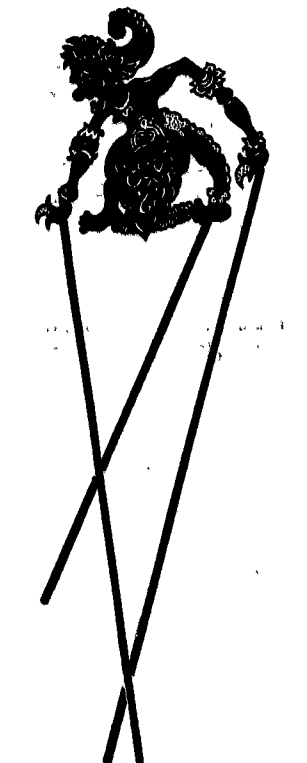
Per visitarla, conviene far base a Bali. Vi fanno un biglietto per Denpasar tranquilli, è la capitale, non vi hanno spedito da un'altra parte...

Il cambio attuale è estremamente favorevole. Non sempre si può utilizzare questa inopinata ricchezza perché si arriva in luoghi dove non c'è nulla da comprare...

Una fitta rete di voli interni è assicurata da compagnie come la Merpati o la Bouraq. Se non avete paura di volare le troverete simpatiche...

Indonesia. Oltre non saprei: gli arcipelaghi si susseguono nell'immensità dell'Oceano Pacifico. Da Bali verso nord-ovest si attraversano Giava e Sumatra...

mezzo al mare. Lo zoologo dilettante osserverà i controversi bovini della Sonda e nell'isola di Komodo troverà i draghi...



Per andare in Indonesia appoggiandosi ad una agenzia si può scegliere fra tre proposte diverse. Nouvelles Frontières (06-3603757) propone soggiorni di 18 giorni a Sumatra, Giava e Bali...

Nell'arcipelago: dove, come e con chi tour è di 15 giorni per una quota complessiva di 3.320.000 lire. Vent'anni invece per la proposta di Adventure nel Mondo...

possibilità di estensioni: l'escursione alle isole Sulalesi costa circa 575.000 lire. Dura 18 giorni il giro dell'arcipelago indonesiano (Giava, Celebes, Bali e Putri)...

2.090.000 lire; anche in questo caso è possibile prenotare escursioni di diversa durata direttamente sul posto. Per chi preferisce organizzarsi il viaggio da sé Kim e Garuda Airways hanno un paio di voli la settimana...

Riso e pollo per intrepidi viaggiatori

La cucina naïf che il viaggiatore intrepido incontra alle soste dei bus (target: l'indigeno in trasferta) è squallida e degradata. Talvolta va anche bene: quando c'è un solo cibo, senza alternative, attinto da un grande pentolone. Il monobico è stato scelto con criterio perché adatto alla bisogna ed è cucinato decemmente da una navigata madre di famiglia...

mostrano vari cibi, prevalentemente a base di carne. Il viaggiatore li osserva, passa e ripassa in momenti e giorni diversi: i cibi, gli stessi, sono sempre lì. Egli si chiede: «Mi verranno somministrati così come sono? o saranno riscaldati? o è solo un campionario di cartapesta, cui corrispondono preparazioni espresse?». Alta fine, attratto dalla molteplicità, osa. Vale la prima ipotesi: di fronte a lui viene posto lo scolopasta pieno di riso bollito e tanti piattini con un esemplare di ciascun cibo della vetrina...

lo che si è mangiato. Fair-play che governa gli usi Padang? Ma torniamo al menu «di stato». Per usare occorrono le seguenti avvertenze: «evitare assolutamente i «satay», che si traducono col termine accattivante di «spiedini», di pollo, di manina, di capra o di altro, ma sono malvagiamente coperti di peanuts-butter... accostarsi con cautela al goreng-ayam, pollo fritto, perché è stato fritto una volta per tutte non si sa quando... gestire con oculosità «soto» o «sop» (zuppa) soprattutto se «ayam» (di pollo), perché contengono esclusivamente parti del pollo di cui non avevamo immaginato l'esistenza. E va bene che la cucina povera utilizza tutto, ma dove è finito il resto, quello che avremmo prescelto noi, gettando nella spazzatura questi brandelli? Mi sono trovato meglio con il «soto kepik», zuppa di capra, nella quale i pezzetti di carne col loro grasso giallo si accompagnano ad altrettanti pezzetti di trippa... accostarsi con disincanto e tranquillità, ai «mie» e ai «mihun», tipi di spaghetti. Vengono proposti «goreng», ovvero fritti, ma nel senso orientale di saltati nel padellone insieme a verdura e altro - oppure in «soto», zuppa, con gli stessi ingredienti e con un soffritto di scalogni. Tutto sommato questi parenti (e antenati) dei maccheroni mantengono quel poco che promettono. Infine la lista ufficiale presenta sempre un paio di proposte a base di «ikan», pesce. Trattasi di uno scherzo ai danni degli stranieri e in particolare degli italiani, che si sa hanno la fissazione del pesce. «ikan» non c'è mai, assolutamente. È una delle cose che più ci fanno incappare, non solo in Indone sia ma in ogni parte del mondo tropicale. Queste coste splendide, queste isole di sogno, circondate da mari pescosi, da fondali lussureggianti... ma fra i loro cibi il pesce non si trova, non lo sanno cucinare, non lo sanno neanche pescare! Già il capitano Cook annotava: «Il mare fornisce una grande varietà di pesci eccellenti, che però agli indigeni costano una certa fatica e perseveranza». Li tirano fuori i turisti, i pescatori subacquei o pescatori con la lenza, e gli indigeni li guardano con stupore. Benché siano un popolo di grandi marinai e navigatori, tirano fuori soprattutto seppioline e piccoli pesci, che seccano al sole per venderli ai cinesi. Li portano anche al mercato, i pesci seccati, ma non si sa a chi li vendano, certo non ai ristoratori, che non li mettono mai in nessun piatto. Indispettito, a Labuan-bajo, ho sperimentato la politica di comprare alcuni pesci dai pescatori e di portarli nell'albergo di canna di bambù a farmeli cucinare. Me li facevano arrosto senza sventrarli; qualche volta andava bene e qualche volta male, quando le interiora davano un sapore amaro al tutto. Pesci non, aragoste sì.

partire del mondo tropicale. Queste coste splendide, queste isole di sogno, circondate da mari pescosi, da fondali lussureggianti... ma fra i loro cibi il pesce non si trova, non lo sanno cucinare, non lo sanno neanche pescare! Già il capitano Cook annotava: «Il mare fornisce una grande varietà di pesci eccellenti, che però agli indigeni costano una certa fatica e perseveranza». Li tirano fuori i turisti, i pescatori subacquei o pescatori con la lenza, e gli indigeni li guardano con stupore. Benché siano un popolo di grandi marinai e navigatori, tirano fuori soprattutto seppioline e piccoli pesci, che seccano al sole per venderli ai cinesi. Li portano anche al mercato, i pesci seccati, ma non si sa a chi li vendano, certo non ai ristoratori, che non li mettono mai in nessun piatto. Indispettito, a Labuan-bajo, ho sperimentato la politica di comprare alcuni pesci dai pescatori e di portarli nell'albergo di canna di bambù a farmeli cucinare. Me li facevano arrosto senza sventrarli; qualche volta andava bene e qualche volta male, quando le interiora davano un sapore amaro al tutto. Pesci non, aragoste sì.

della salsa balinese, ma l'entusiasmo iniziale si raffreddò progressivamente. Le aragoste in senso stretto, genere Palinurus e affini, sono prive di chela e hanno lunghe antenne. Le aragoste dei nostri mari sono rosse e hanno un sapore caratteristico, marcato, dolce. Negli oceani del vasto mondo c'è una miriade di loro parenti prossimi, che hanno le stesse forme e dimensioni, ma colori diversi, prima di essere cotte. Dopo cotte tutte diventano ugualmente rosse. In generale non hanno il sapore delle nostre. Le aragoste dei mari della Sonda sono di due tipi: bruno violacee e verde azzurre. Il cambio favorevole ne propriò il consumo. Mangiare un'aragosta di un chilo per meno di 15.000 lire è sempre una soddisfazione per i figli del proletariato, ma non c'è dubbio che con questa materia prima a basso costo gli indonesiani potrebbero fare di meglio. Intanto le aragoste non sono vive, e neanche fresche: disgelate, con le antenne mozate perché ingombranti, fanno mostra di sé ammucchiate in tette di vetro, immerse in un liquido nero. Non hanno un bello aspetto. I leali ristoratori balinesi (in realtà cinesi operanti sul lungomare di Kuta) le espongono all'ingresso. La cucina si affaccia sulla via, per ragioni di «glasnost», i tavoli sono all'interno, sotto tettoie piacevoli, costruite con materiali e tecniche tradizionali. Sotto gli occhi dei perseguitati cosmopoliti, cucinano senza infingimenti. Molte aragoste sono ad arrostito sulle braci, altre vengono gettate nell'olio bollente dei grandi padelloni, fritte senza pietà cosparsa di una salsa nera fatta con burro stracotto e aglio. Queste versioni dell'aragosta vanno ovviamente evitate. Ma nella lista c'è anche l'aragosta al vapore, mimetizzata sotto la dicitura «grilled steamed with mayonnaise». La maione-

se non c'è, ma l'aragosta al vapore è accettabile, anche se non di gran sapore. In altre parole: possiamo levarci la soddisfazione di mangiare tutti i giorni aragosta, come i ricchi, - ma quelle che mangiano i ricchi sono un'altra cosa. L'amara Giakarta Non solo le aragoste vi renderanno gradevole la cucina balinese, specialmente dopo una vacanza nelle isole meno turistiche. Apprezzerete il fatto che il cibo si trova sempre, abbondante, e che le preparazioni locali sono state contaminate per avvicinarci al gusto del turista - cioè al nostro! Tanto più che un buon 40 per cento del turismo balinese è costituito da italiani. Apprezzerete? Insomma, gli yogurt sulla fruit salade, il caffè lungo corretto con l'arak (acquavite di palma). Ben più grave la situazione a Jakarta, dove il turismo non c'è e l'egemonia è americana. Se qualche impreveduto vi costringe a toccare Jakarta, una delle più brutte città del mondo, famosa attraverso i secoli per il suo clima mortale, rischiate fastidi e amarezze anche nell'ambito gastronomico. Il cambio favorevole e la mancanza di qualsiasi attrattiva ambientale inducono ad andare negli alberghi migliori. Così ho fatto. Ma il ristorante era una trista replica del modello americano, con luci basse, e spesse moquette rossastre; i jumbo-prawns (gamberoni giganti) bisognava estrarli da un calco di pasta frita pesantissima, mentre la salsa «sopresa dello chef» era il ketchup! Inoltre nel grande albergo di Jakarta tutte le tovaglie erano sporche. Per questo la mattina dopo sono fuggito alla colazione compresa nel prezzo e sono andato all'hotel Indoprasa, ossia il super-iper-extra, il massimo del massimo, simbolo e orgoglio del regime. Solo per avere la conferma che quella è la tecnica standard: dopo che uno ha consumato, viene cambiato solo il coperto, lasciando la tovaglia macchiata. Essere ricchi in certi casi non basta.