

Per la quinta volta Bussotti sceglie l'eroina tragica. Oggi ultima replica all' Auditorium Cavour

Essenza di dramma per «Fedra'n cora»

Ultima replica, oggi alle 18, di *Fedra'n cora* di Sylvano Bussotti all'Auditorium Cavour. Lo spettacolo inaugura la prima, vera stagione promossa nello storico edificio accanto a piazza Cavour, sede dell'Associazione dei Mutilati e Invalidi di Guerra. In programma altre cinque produzioni teatrali, fra cui un nuovo lavoro di Remondi e Caporossi, incontri-spettacolo con artisti, sette appuntamenti musicali e una stagione concertistica.

ROSSELLA BATTISTI

■ C'è un rapporto profondo, costante tra Sylvano Bussotti e Fedra: dal 1970 a oggi il compositore si è accostato cinque volte a questa eroina tragica, rivisitandone il mito con una predilezione per la versione proposta da Racine. Ed è *Fedra'n cora*, sempre lei, ad ispirare le pagine musicali, la danza e i recitativi in scena all'Auditorium Cavour (oggi ultima replica alle 18) per una riproposta che lo stesso Bussotti non vuole considerare «definitiva».

■ C'è un rapporto profondo, costante tra Sylvano Bussotti e Fedra: dal 1970 a oggi il compositore si è accostato cinque volte a questa eroina tragica, rivisitandone il mito con una predilezione per la versione proposta da Racine. Ed è *Fedra'n cora*, sempre lei, ad ispirare le pagine musicali, la danza e i recitativi in scena all'Auditorium Cavour (oggi ultima replica alle 18) per una riproposta che lo stesso Bussotti non vuole considerare «definitiva».

sono le passioni a cui bastano poche parole per manifestarsi, quegli stralci, appunto, scelti da Bussotti da recitare in scena a ritmo di endecasillabi e alessandrini e le brevi arie cantate dal basso Auro Tomich.

A curare la parte danzata è Sandra Fuciarelli, interprete anche di Fedra. La Fuciarelli, una delle poche coreografe in Italia a seguire i preziosi dettami di Limón, resta sostanzialmente fedele alla linea morbida, andante con drammaticità, del suo Maestro ideale. Solo che ne interrompe il flusso in brevi tratti, a sottolineare i passaggi della storia, alcuni previsti proprio dalla partitura di Bussotti, come il deciso movimento ritmato dal respiro dei danzatori. Sono proprio questi momenti a togliere vigore alla coreografia, dando l'impressione che non sia ben assimilato il passaggio forte per dar vita a uno stile originale, e dall'altro gli spigoli di coreografia contemporanea fra teatralità, mimo e gestualità aspra non avessero la forza di affermarsi sulle piacevolezze della danza-danza. Resta il piacere delle interpretazioni: quella garbata di Simona Rissotti (Arianna), la duttilità efebica di Giuseppe De Filippis (Ippolito), la bella pietas di Claudia Pescatori (Enone), la plasticità - un po' inesplicita, a dir la verità - di Salvatore Spagnolo (Teseo) e l'abbandono lirico della stessa Fuciarelli. Senza dimenticare la presenza discreta e impeccabile del pianista Mauro Castellano, ottimo interprete di tutta la partitura musicale.



La coreografa Sandra Fuciarelli nello spettacolo «Fedra'n cora». C. Castaldi

Offenbach al Brancaccio Monsieur «Cavolfiore» e i paradossi in musica Autunno con l'operetta

ERASMO VALENTE

■ Buona l'idea, e si sono poi rivelate piene di malizia e anche di perfidia le prime due delle tre operette prescelte a realizzarle: l'idea, cioè, del Teatro dell'Opera di dedicare una stagione d'autunno all'operetta trionfante a Parigi, durante il Secondo Impero. Le operette soprattutto di Offenbach, un genio nel delineare situazioni paradossali e risolverle a suon di musica, come si può vedere al Brancaccio. C'è, ad esempio, un Monsieur Choufleuri (sì, al Signor Cavolfiore) che vuol dare in casa sua una «soirée» con cantanti del melodramma italiano, che poi non arrivano. C'è la figlia che ha una bella voce e c'è il fidanzato che è un buon tenore. I due convincono Choufleuri a far valere la sua voce baritonale. Il soprano Henriette Sontag, il tenore G.B. Rubini e il baritono Antonio Tamburini, lanciandosi nella parodia di un terzo melodrammatico all'italiana. La caricatura è perfida. In Francia, il nostro melodramma ebbe sempre grandi nemici: Offenbach da un lato, Berlioz dall'altro. La scimmiotatura ha successo, e l'onore della «soirée» è salvo. Sembrano compiacersene persino certe classiche statue marmoree, che, alla fine si sciolgono in dolci e illanguidite movenze. È un bel tratto della regia (Frank Bernd Gottschalk) e del bellissimo impegno di Daniela Mazzucato, Luigi Petroni e Armando Ariostini. Quest'ultimo e la Mazzucato si sono fatti qui ammirare e applaudire anche in «Croquefer», l'operetta conclusiva dello spettacolo che ha al centro un vero, piccolo capolavoro: «I due ciechi». Uno si dichiara cieco dalla nascita, l'altro lo è diventato a seguito di un catastrofico incidente (ma non c'è dubbio che abbiano

una vista lunga), e si contendono un angolo di un ponte sulla Senna. Paolo Barbicini (tenore in stato di grazia) chiede l'elemosina suonando il trombone, mentre Marx René Cosotti (sarà poi Croquefer) commuove il prossimo, suonando il mandolino. Gareggiano con i loro strumenti, rendendo aspro il cinismo del loro battibecco impietoso. Si combattono ai piedi di due angeli che, tranquillamente voigono al pubblico le chiappe, pardon, le ali, per trovarsi in altri imbarazzi, quando si girano a contemplare i due contendenti. I quali, a un certo punto, «vedendo» passare una bella spagnola, si lanciano in un fantastico «Bolero», canticchiato, strimpellato e ballonzolato che è una meraviglia. Un «Bolero» che conquistò Parigi, dove «I due ciechi», dopo la «prima» del 1855, ebbero quattrocento repliche. C'è una replica anche oggi, alle 16.30. «Costringete» i due a replicare il loro «Bolero». Fatele, perché il «Croquefer» che poi si rappresenta, scivola nel clima di un avanspettacolo piuttosto greve. Croquefer - lo dice la parola - è una Mangiaferro. Cadendo ha ingoiato il pomo della spada. Tutto quel che succede dopo, porta il personaggio ad essere anche un Cacafarro, quando, tra mille contorcimenti, spemacchiato (Frank Bernd Gottschalk) e del bellissimo impegno di Daniela Mazzucato, Luigi Petroni e Armando Ariostini. Quest'ultimo e la Mazzucato si sono fatti qui ammirare e applaudire anche in «Croquefer», l'operetta conclusiva dello spettacolo che ha al centro un vero, piccolo capolavoro: «I due ciechi». Uno si dichiara cieco dalla nascita, l'altro lo è diventato a seguito di un catastrofico incidente (ma non c'è dubbio che abbiano

IN CORPORE SANO

di NADIA TARANTINI

Manna di stagione, la castagna

■ È la loro stagione, nelle colline dai 600 ai 900 metri, prima che l'altura diventi montagna. Nel loro sottobosco si trovano i funghi porcini, tra i migliori, e il legno che è stato la loro madre e la loro culla è tra i più amici dell'uomo (e della donna): resistente, di colore caldo e di profumo piacevole e persistente. Ecco la lode della castagna fine, un frutto e una pianta che fino a cinquant'anni fa arricchiva tutte le zone appenniniche d'Italia, una vera «fabbrica» per le popolazioni. Per un rovescio del gusto, delle abitudini (e forse per i noti motivi economici), la castagna è caduta quasi in disuso, e di conseguenza si sono impoveriti i profili dei Castelli e del Frusinate, del primo Abruzzo vicino a Roma e dei dintorni di Cassino. Essa resiste poderosa sui Monti Cimini, in provincia di Viterbo, dove ancora costituisce una buona parte della ricchezza agricola della zona. La castagna è un frutto buonissimo, e la sua polpa o farina adattissime per tantissime preparazioni casalinghe facili e gustose. È proibita solo ai diabetici, in compenso fa molto bene a chi ha un'insufficienza renale o si sente stanco, affaticato, debilitato. Ha, infine, una incompatibilità con il fegato solo a dosi massicce (e a legato massacrato).

Medicina naturale che passione Un milione di fedeli

Il «naturale» piace sempre più ai romani. Secondo uno studio realizzato dall'Istituto superiore di medicina umanistica (Iamum), presentato ieri al convegno «Roma, natura, ecologia della salute», sarebbero circa un milione ogni anno, stando al numero delle visite, le persone che nella capitale si curano con «medicina non convenzionale». L'interesse per discipline come l'agopuntura, la pranoterapia, l'omeopatia, lo yoga o lo shiatsu, è dunque in crescita, ma secondo i promotori del convegno, l'Iamum, la Lega ambiente e l'Associazione «A Roma insieme», per tutelare gli utenti sarebbe necessario istituire a Roma un «osservatorio del naturale» per controllare chi pratica «medicina alternativa» o anche, più in generale, chi produce o rivende prodotti biologici o naturali. Un primo censimento, però, è stato realizzato dallo stesso Iamum, «il naturale» ha detto Mario Papadia, direttore dell'Istituto - è un settore produttivo, commerciale e terziario in crescita e con una forte valenza culturale. Dalla nostra indagine a Roma risultano: 530 fra aziende di produzione biologica, negozi di alimentazione naturale, ristoranti, erboristerie; oltre 150 punti di incontro, fra palestre e circoli; almeno 4 mila operatori.

Un tempo era la manna... Forse abbiamo snobbato le castagne perché non ne potevamo più. Fino al 1945 era la base di pane e polenta per la tavola di tutti i giorni di contadini e montanari, dalla Germania alla Calabria. Le castagne secche, oggi introvabili, duravano tutto l'inverno, la farina era usata non soltanto per i dolci, ma anche per il pane e il frutto per le minestre. La castagna, d'altronde, è una vera manna, un alimento completo come il riso bruno degli orientali. Un frutto maturo fresco ha il 44,2% di carboidrati (30% sono i preziosi amidi), 3,5% di proteine e 1,8% di grassi. Contiene ferro, calcio, fosforo, potassio, sodio. Ed è un deposito di vitamine: B2, PP, C. Quest'ultima non si può quasi più

godere», perché va completamente persa in cottura - e a causa delle nostre abitudini moderne e dei nostri denti demineralizzati, le castagne crude non riusciamo a sgranocchiarle più. Il castagnaccio fine 300 grammi di farina di castagne, 50 grammi di uvetta, 30 grammi di pinoli, qualche cucchiaino d'olio, acqua (circa quattro tazze), rosmarino, sale, pane grattugiato. Lavate e lasciate ammorbidente nell'acqua tiepida l'uvetta per mezz'ora circa. Nel frattempo mescolate in una terrina la farina con l'acqua, in modo da ottenere un impasto che stenti a staccarsi dal cucchiaino di legno del quale vi sarete servite. Aggiungete i pinoli, l'uvetta, un pizzico di sale e un po' di foglie di ro-

smarino. Amalgamate il tutto con l'olio e versate in una teglia leggermente unta e spolverata con un poco di pane grattugiato, informando poi a forno medio per circa 40 minuti. Il castagnaccio sarà pronto quando sopra si formerà una crosta scura che tenderà a screpolarsi. Questa è la ricetta base. Si può aggiungere: un po' di farina di frumento, una mela tagliata a piccolissimi dadini, pane raffermo fatto rinvenire preventivamente in acqua tiepida e strizzato, farina di carrube, semi di finocchio e quant'altro la fantasia vi suggerisce. Personalmente, preferisco la ricetta base.

Dove, come

La ricetta del castagnaccio la trovate in «Ricettario di cucina vegetariana» di Walter Pedrotti, edizione «La Casa Verde», le informazioni sulle proprietà nutritive e salutiste della castagna in Nico Valerio: «L'alimentazione naturale», Oscar Mondadori. Questa e moltissime altre ricette potete imparare a cucinarle in modo naturale e/o macrobiotico (da macrogrande; bio: vita; biotica; tecnica per ringiovanire) seguendo il «Corso di cucina naturale e macrobiotica 1° livello» che si terrà dal 27 ottobre all'8 dicembre presso il Centro Macrobiotico Italiano (via della Vite, 14, telefono 679 25 09), organizzato dall'Associazione Orsa Maggiore (telefono 86 89 65 41), che ha una scuola di cucina naturale. Il corso dura sei settimane, e si svolgerà il giovedì dalle 17,30 alle 19,30. Costo globale, compresa la degustazione dei cibi preparati insieme agli allievi ed allieve, lire 160.000. La presentazione del corso, attraverso la quale potrete rendervi conto se vi piace e se fa per voi, è fissata per mercoledì 19 ottobre, mercoledì prossimo, alle 18,30 al centro macrobiotico. Se non avete tempo per sei sere, potete invece partecipare al «Corso di cucina medicinale macrobiotica primo livello», durata tre giovedì (stesso orario): la presentazione è sempre mercoledì.

la domenica specialmente

PROIEZIONE E INCONTRI CON GLI AUTORI E I PROTAGONISTI



i dieci italiani che vorrei vedere

Vorresti vedere *Ladro di Bambini, Amarcord, Jona che visse nella balena?* Scegli dieci film italiani che comporranno la rassegna della domenica mattina al cinema Mignon di Roma. Come? Spedendo o inviando via fax questo coupon all'ufficio promozioni dell'Unità, via Due Macelli 23 Roma fax 6781792

1	6			
2	7			
3	8			
4	9			
5	10			