

Il Personaggio

Silvia De Benedetti
baronessa di nascita
attrice per avventura

FERNANDA ALVARO



«M A LEI signorina, che tipo di uomini piace?». «Quelli importanti, naturalmente». Autunno 1972, Silvia Cornacchia, già baronessa e già Monti per nome d'arte, rilascia un'intervista a *Gente*. Non è ancora contessa, titolo che accompagnerà le sue prime nozze con il conte Luigi Donà dalle Rose; non è ancora la consorte di Carlo De Benedetti, ma è già ricca e bella. È attrice per diletto e, il copione vuole, esige, che si racconti sui settimanali illustrati. Oggi quei rotocalchi non ci sono più, le pubblicazioni sono cessate da anni, mentre il mondo cambia e la tv si impadroniva di troppi spazi. E non c'è più neanche quella venticinquenne dalla pelle dorata, perfetta dalla testa ai piedi, che si faceva fotografare in short di jeans e reggisenò all'uncinetto. Allora le didascalie delle foto che raccontavano di una baronessa di Bassano del Grappa, attrice per avventura, mettevano in risalto frasi del tipo: «Io non mi impegno mai a lungo termine e detesto sapere cosa farò il mese prossimo». Oggi non scriveremo così, soprattutto perché ha appena promesso fedeltà all'Ingegnere nella sala del Palazzo Civico di Torino.

I cultori delle cronache rosa o i frequentatori del jet-set non hanno bisogno di notizie quando leggono che il grande finanziere, l'ex patron dell'Olivetti è coinvolto a giuste nozze con Silvia Monti (già contessa Donà dalle Rose). Ma a noi comuni mortali serve riguardare vecchi settimanali e quotidiani non proprio di ieri per ricostruire, tra pettegolezzi e certezze, un leggero profilo della sposa.

Capitolo primo. La vita, non proprio di stenti e sacrifici, di Silvia Cornacchia comincia a Bassano del Grappa in una casa di trenta stanze dove vive la «meravigliosa famiglia», padre, madre e otto figli, sei femmine e due maschi. Papà è ingegnere, costruttore, industriale, petroliere, ma ha anche il titolo di barone. La nonna, contessa, ripete spesso: «Bisogna sposare i nobili». Silvia bambina vive qualche anno in Venezuela «dove papà ha fatto quasi tutte le strade», poi torna lì tra i monti veneti dove la famiglia ha pensato bene di trovarle il futuro marito. Ma a 21 anni la bella baronessa del fidanzato non ne può più. «È stata una catastrofe per i miei - raccontava ai rotocalchi l'attuale signora De Benedetti - che decisero di mandarmi a Capri e quindi a Roma».

Capitolo secondo. Strade della capitale, bel mondo. Arrivano le proposte: foto e cinema. Le prime immagini della baronessa Cornacchia

sono per *Vogue*, poi per *Harper's Bazaar*. L'avventura cinematografica comincia con Lattuada (vecchio conoscente di Silvia che lo aveva incontrato quattordicenne a Bassano) che le offre una piccolissima parte in *Fräulein Doktor*. Seguono altri film, ma mai con parti di rilievo, tra i quali *Metti una sera a cena*, *Il cervello*, *Afion*... Ma non è il cinema l'ispirazione della vita, il set è soltanto un diversivo da aggiungere agli inviti in barca, alle crociere, ai «salti» a Montecarlo, agli approdi in Sardegna, alle Antille, in America, in Oriente.

Silvia che ora si chiama Monti (Cornacchia, se pur nobile non suona bene al cinema e l'ispirazione del nuovo cognome viene proprio dai «monti» di Bassano), ama viaggiare, ma mai in treno. Preferisce la barca o il jet, privato s'intende. A 25 anni non dimentica di guardare l'ora su un *Cartier*, di farsi avvolgere dal profumo *Shalimar* o da pellicce di lince e leopardo, di indossare i gioielli che «la fanno impazzire». E infatti l'avventura del grande schermo dura poco.

CAPITOLO TERZO. Altri anni, altri luoghi. L'attrice Silvia Monti è diventata la contessa Donà dalle Rose. Seguendo il consiglio della nonna ha sposato il nobiluomo Luigi, imprenditore veneziano, fondatore e proprietario insieme al fratello Nicolò di Porto Rotondo, uno dei più esclusivi villaggi turistici della Sardegna sulla Costa Smeralda dell'Aga Khan. È una vera signora, non più una ricca e viziatissima ragazza che si trasferisce dalla romana Appia Antica al parigino sedicesimo *arrondissement*. Non si farebbe più sfuggire: «Cosa si fa a Roma? Una volta che sei andata dal parrucchiere non c'è niente da fare». Qualche anno in più e qualche responsabilità, come la nascita di due figli Una e Leonardo, l'hanno resa più saggia. Le cronache mondane si occupano di lei raramente. Un lancio d'agenzia del marzo 1984 racconta del valzer a Cortina, una serata di beneficenza che vede come coppia più «viennese» la contessa Silvia Monti Donà dalle Rose e il suo partner Arduino Tessari». Ancora un salto di anni. Siamo nel 1992, anno della lite per il patrimonio tra i fratelli Donà dalle Rose. Le cronache estive registrano la rissa blasonata in Laguna con tanto di percentuali e di affari falliti.

Era già nato l'amore tra la contessa e l'Ingegnere? Lasciando ad altri i pettegolezzi, l'unica certezza è che i due si siano proprio conosciuti a Porto Rotondo e che il matrimonio, dato più volte per già avvenuto, è stato celebrato soltanto ieri, in 12 minuti.

Il Reportage

Un'arte antica che stuzzica
il palato ha conquistato
i mercati di tutto il mondoDALL'INVIATO
MARCO FERRARI

PARMA. Prosciutto, prosciutto. Tanto da far invidia a Bigas Luna, Anna Galliena e Stefania Sandrelli che hanno lanciato nel cinema l'equazione tra il crudo sesso e il crudo di maiale. La ducale Parma, non solo di quel binomio si è fatta interprete da tempo, ma crede fermamente che sia una sorta di filosofia, più che gastronomica, «tutela della dolcezza». Risale dalla città dei Farnese verso il cuore del prosciutto, Langhirano e dintorni, l'odore stuzzicante che si sparge nell'aria rimanda a gaie feste, focoli balli e quant'altro potrebbe ambire un arrapato Conte Ugucione in trasferta. Noi, più modestamente ancorati al tacchino, sogniamo solo i risvolti segreti di quella dolcezza. Infatti è un'orgia di cosce quella che si presenta ad un visitatore di uno stabilimento di Langhirano: forme rotonde e grasse, bafute e piene che rimandano a ancestrali ricordi.

Fuor di metafora la patria del prosciutto è diventata una vera e propria industria. Non cerca, dunque, cantine ammuflite e volte di stanze con le cosce di suino appese. Se è per questo, ormai è raro trovare persino i suini! E allora? «Il segreto del moderno sta nella lavorazione degli antenati» assicurano alla sede del Consorzio del Prosciutto di Parma. Tra leggi di tutela, regolamenti, vigilanze e norme europee il crudo con il marchio ducale è oggi il prodotto sfornato da «un felice incontro tra fattori climatici e caratteristiche ambientali» dice il sindaco di Langhirano Antonio Vicini. Non tutte le aziende, infatti, possono produrre prosciutto col timbro parmense. Questo è un privilegio concesso soltanto alle aziende rigorosamente situate nel territorio posto a sud della Via Emilia (ma distanti almeno 5 chilometri da questa), delimitato a est dal fiume Enza e a ovest dal torrente Stirone e fino ad un'altitudine di 900 metri. Salendo oltre Langhirano e raggiungendo Tizzano eccoci sul limite estremo della zona di produzione: dolci colline verdi, boschi lussureggianti, prati a declinare e le moderne norcinerie che hanno mutato l'ambiente. Il prosciutto qui è «salito» soltanto nel dopoguerra. Sì, c'era la tradizione, ma era casalinga non industriale.

Alcide Moretti di Lagrimone per esempio, ha cominciato negli anni Cinquanta prendendo lo spunto dal fratello che, appunto, il prosciutto se lo confezionava da solo.

Alcide Moretti è un bel nome, sa subito di storia, d'Emilia-Romagna, di resistenza, ballo liscio e simpatia. Alcide ha un bel viso antico e tondo, tratti marcati, occhi profondi. Alcide si è un po' anchilosito negli anni. E c'è una ragione. Mi porta in una cella frigorifera dove la temperatura è stabilmente piazzata a due gradi. Si resiste poco qui, dove lui abitualmente lavora tutto il giorno. È l'inizio di un procedimento che dura come la gravidanza, nove-dici mesi, e che porterà la coscia a diventare prosciutto. Qui, in questa prima sala, riposano in pace 2.300 prosciutti. I primi trattamenti sono quelli della rifilatura e della salagione. «Tranne la refrigerazione» spiega Moretti - il prosciutto non subisce nessun trattamento di conservazione, non vengono utilizzate sostanze chimiche, conservanti né prodotti per l'affumicatura». Ecco, allora, dopo diciotto giorni passati nella prima cella frigorifera, il futuro prosciutto passare alla sala del primo riposo e poi alla cella del secondo sale. Al piano terra dello stabilimento di Moretti ci sono 28 mila prosciutti, ma al primo piano ce ne sono almeno 30 mila. Lì si accede, naturalmente, dopo un lungo apprendistato. Terminato il periodo di riposo, la coscia viene lavata con acqua tiepida, raschiata nella cotenna e asciugata. Quindi si passa alla fase della pre-stagionatura. Qui, nella sala omonima, 150 cosce per bancale hanno un sapore avvolgente. Sfido io, mi trovo davanti a 16 mila crudi!

La famosa tecnica di conservazione dei lombi del maiale che si perde nella notte dei tempi resta nel Parmense una delle tradizioni più vive che coinvolge interi nuclei familiari



Paolo Suriano/Agf

Il prosciutto ha ormai 5-6 mesi di vita e siamo ad una fase delicata della stagionatura, quella della sugnatura. Qui da Moretti arriva un'equipe esterna per compiere questa delicata operazione. Di cosa si tratta? Si sparge del grasso di maiale im-

pastato con sale, pepe macinato e farina di grano sulla superficie esterna della coscia. In pratica si ammorbidiscono gli strati muscolari evitando un asciugamento troppo rapido rispetto all'interno del prodotto. È dopo questa fase che il pro-