

Teatro ♦ Fo, Albanese, Aldo Giovanni e Giacomo, Paolini...

Videocassette, la battaglia di Natale

Giù al Nord
di A. Albanese
Einaudi
Tei chi el telùn
di Aldo, Giovanni
e Giacomo
Mondadori
Lu Santo Julàre
Francesco
di Dario Fo
Einaudi
La gatta
conerentola
di R. De Simone
Einaudi, Elle U
Vajont 9 ottobre
'63
di M. Paolini e G.
Vacis
Einaudi

MARIA GRAZIA GREGORI

Gia da tempo, ma con particolare virulenza in questi giorni, in concomitanza con l'avvicinarsi delle feste natalizie, è in atto, con uscite in edicola o in libreria, una «guerra» un po' speciale, ma senza esclusione di colpi, per la leadership o il colpo grosso nell'ambito delle videocassette di teatro. Un vero e proprio mercato, peraltro in espansione, che può contare su ottimi fatturati, un interesse che non scema, estremamente variegato al suo interno che ha il suo effetto trainante nella fortuna indiscussa dei comici in teatro che in televisione. Un caso per tutti: l'uscita di «Giù al Nord» di Antonio Albanese,

successo teatrale della passata e della presente stagione su testi di Michele Serra, Enzo Santini e la collaborazione di Giampiero Solari. Uno spettacolo che pone al suo centro l'ossessione del lavoro, la perdita di misura conseguente nella vita di tutti i giorni e nei rapporti interpersonali. Una videocassetta preziosa in cui è possibile osservare, quasi in diretta, la comicità particolare di questo attore non solo come, la sua capacità di «dare forza» alle proprie battute con il corpo, con la sua faccia da pongo. Due, addirittura, le edizioni: se Einaudi-Stile libero è in libreria con un cofanetto che unisce la cassetta al libro dello spettacolo, Filmauro risponde nelle edicole con il video dello spettacolo, un corto inedito, «Dead train», di forte impatto civile,

microstoria di una gang di ragazzi di paese fra motorini e voglia di mettere a repentaglio la propria vita, completo di backstage e libriccino, il tutto visto con il sorriso scorticante e agrodolce di Albanese (L.19.900). Ma è stata la Mondadori, con un guizzo, ad accaparrarsi i diritti della pubblicazione di «Tel chi el telùn» (recentemente trasmesso anche in tv su Canale 5), ultima fatica teatrale degli attuali Re Mida di casa nostra, ossia il trio comico formato da Aldo, Giovanni e Giacomo con Marina Massironi e Antonio Cornacchione. La parte del leone, comunque, la fa Einaudi che in questi ultimi tempi ha allineato l'uscita di alcune pregevoli cassette: dall'ultimo Dario Fo «Lu Santo Julàre Francesco» a cura di Franca Rame, tratto

dallo spettacolo che il premio Nobel ha presentato quest'estate al Festival di Spoleto con conseguente polemica da parte di alcuni religiosi sul modo, tutto particolare, ma vicino all'immaginario popolare, di Fo di rappresentare la figura di Francesco, innovatore rivoluzionario del pensiero cristiano, ma anche giullare secondo la particolare angolatura di questo nostro grande attore: un santo dotato di un'eccezionale vocalità e della capacità di trasformare in parola perfino il proprio corpo. Sempre nella collana Stile libero Einaudi, in collaborazione con Elle U multimedia, è uscita di recente una vera e propria chicca: la cassetta di «La gatta conerentola» di Roberto De Simone, un hit teatrale degli anni Settanta (lo spettacolo con Peppe Barra

nel ruolo della matrigna, trecentocinquanta repliche, adorato da Federico Fellini, è andato in scena nel 1976 per la prima volta ed è stato riproposto con Rino Marcelli l'anno scorso). Ma De Simone non si è accontentato di riprendere semplicemente il suo spettacolo, ma lo ha rielaborato in sintonia con il nuovo mezzo. Così «La gatta conerentola» in videocassetta è un prodotto autonomo anche se non rinnega certo la sua origine teatrale. Diverso invece l'approccio - orazione civile dice il sottotitolo - di «Vajont 9 ottobre '63», (Einaudi Stile libero in collaborazione con elle U multimedia), di Marco Paolini e Gabriele Vacis, andata in onda, sbancando l'auditel, in una serata epocale a Raidue il 9 ottobre 1997, trentaquattro anni dopo la terribile catastrofe della diga del Vajont, che ha fatto conoscere al grande pubblico questo attore fabulatore fino a quel momento noto agli spettatori teatrali e, dopo il bagno di audience televisiva, «scoperto» dai media come im-

provvisamente degno delle prime pagine dei giornali.

Nell'abbuffata di videocassette si distingue, sempre da Einaudi Stile Libero, il cd più libro che ripropone la registrazione di «Canti di scena» di Nicola Piovani e Vincenzo Cerami, una collaborazione che dura da molti anni e che si è concretizzata oltre che in questo spettacolo in scena dal 1993 e ormai considerato di culto, anche nella partecipazione di entrambi al film «La vita è bella» di Roberto Benigni, pluripremiato all'Oscar. In questo libro più cd le voci recitanti sono quelli di Vincenzo Cerami e di Norma Martelli, i cantanti sono Pino Ingrassia, Donatella Pandimiglio, Simona Patitucci e Aisha Cerami accompagnati dai Solisti dell'orchestra Araceli diretti da Nicola Piovani, anche al piano. Un disco e un testo in cui si mescolano, con grande forza evocativa, frammenti del teatro di varietà, dell'operetta, dell'opera buffa, del melodramma, fra parole e musica.



Un affascinante volume pubblicato da Laterza percorre la storia della cucina nazionale dalle sue origini fino a oggi. Dalle testimonianze della Roma antica, passando per i fasti dei banchetti barocchi e del cibo «povero» del mondo contadino

Molto fast, very good. Così recita da alcune settimane lo spot radiofonico di una nuova catena di fast food, che oltre ai panini propone pizze, primi piatti e salsicce. Combinando così la velocità con il mangiar bene. Anche mia nonna, quando da giovane andavo di fretta, mi diceva: corri? allora ti preparo una frittata, e tirava fuori dalla padella una capolavoro del fast food primordiale. Dov'è qui la differenza tra l'ieri e l'oggi? Nella scomparsa attuale del gusto, nella progressiva capillarizzazione dell'industria alimentare, che propone numerose varietà di prodotti tipici regionali, con differenze nulle per il palato: nella iper-tecnizzazione degli strumenti da lavoro che, se usati dagli specialisti, sfornano capolavori, in caso contrario non servono certo a sostituire l'abilità di chi presiede ai fornelli. Lungi dai farci maestri in materia, vi segnaliamo il bellissimo «La cucina italiana. Storia di una cultura», che Alberto Capatti e Massimo Montanari hanno realizzato per Laterza. Un'opera monumentale non per la misura delle sue pagine, ma per la capacità di compiere un viaggio colto, attento e «incrociato» con altri aspetti della cultura nella storia della cucina.

Che è immensa, variegata e che si tiene ferma ad alcuni capisaldi teorici e storici, che partono dall'antico romano Apicio e arrivano fino a Pellegrino Artusi. Che raccontano di banchetti faraonici, come quello che menziona Bartolomeo Scappi in onore di Carlo V: macchine da guerra in miniatura, riprodotte in burro o in zucchero, cacciagione imbottita di spezie e frutti esotici, portate che superavano il numero di trenta. Accanto all'opulenza, scandita variamente nel corso dei secoli, c'è la storia del mangiare «povero»: «Non c'è pasto più difficile - è scritto nel libro - da documentare e da interpretare, nella storia della gastronomia, che quello consumato con poche cose, in silenzio, in solitudine». Non sono necessariamente i poveri a mangiar da soli e frugalmente (anche se l'iniziale pasta

Ero ciò che mangiavo: la memoria degli italiani da forni e fornelli

MONICA LUONGO



La cucina italiana
di Alberto Capatti
e Massimo Montanari
Laterza
408 pagine
lire 38.000
Micromega
n.5/99
Gruppo Editoriale
L'Espresso
lire 20.000

di pane che viene imbottita con il companatico a disposizione in quel momento, diventerà l'elemento base di molte cucine regionali, come la emiliana e la genovese). Nel suo diario il pittore Pontorno annota una sera di quaresima contrassegnata da «un'insalata di lattuga e uno pesce d'huovo (una frittata)», un'altra sera «una mezza testa di cavretto e la minestra». I gusti mutano con le stagioni del tempo e soprattutto variano in maniera

incredibile grazie alla molteplice varietà di frutti e verdure a disposizione sul territorio. Il «Libro de coquina» di anonimo del Duecento racconta - per fare un solo esempio - di dieci varietà di arance che si coltivano nella sola collina di Posillipo a Napoli. Lo zucchero e il dolce in generale dominano il gusto italiano fino alla fine del Cinquecento e in buona parte del Seicento: dolci e confetti vengono serviti come antipasto, debitamente ricoperti

di spezie, zucchero è sulle uova, nelle carni, con il pesce. L'insalata ha funzione galenica, prescritta addirittura nel medioevo come rimedio per scongiurare la frigidità. Poi il dolce viene scalzato dal salato. C'è un curioso parallelo tra la «Storia della cucina italiana» e «La storia della follia» di Foucault: la moda del caldo e del freddo, che alterna nei secoli benefici e danni, alito della filosofia fino alla fine del Seicento, serve a motivare le scelte della ga-

stronomia europea come quelle della medicina pre-psichiatrica. Così diventa più veritiero l'assunto che recita: noi siamo quel che mangiamo e il cibo segue mode e modi di pensiero. E fa di più, perché la storia della nostra cucina va e viene dall'Europa e dal Mediterraneo, si giova per una vera rivoluzione del cibo dell'arrivo della patata dei pomodori e della realizzazione di paste fresche che possono essere essiccate e conservate, fino all'arrivo dell'intramontabile pizza. E segue le vicende di donne e uomini, del patriarcato e del matriarcato, restituendo alle donne dopo un'assenza «ufficiale» che va dal medioevo fino all'Ottocento - il posto d'onore in cucina: dal successo dello scalco, figura esimia effigiata da studiosi della portata di Scappi e Messisbugo - curatore di bilanci, economo di casa, patron di cene e di economia domestica - si arriva alla sua progressiva esclusione dalle case padronali, con l'avvento della classe borghese, e al suo sbarco in locande e trattorie, nei luoghi pubblici del mangiar bene, insomma. Alla donna, che occupa di nuovo un ruolo primario all'interno della cucina, il compito di ritrovare la memoria scritta del patrimonio culinario, che torna nei menu e nei ricettari. Con l'industrializzazione quasi tutto questo immenso patrimonio scompare.

Il resto è storia nota, anche se giova ricordarlo dolorosamente e consapevolmente, come ha scelto di fare nel numero di fine anno la rivista «Micromega» che dedica un capitolo al «Cibo come cultura». In particolare alle recenti normative europee che con una serie di restrizioni impediranno la produzione di delizie locali, puntualmente documentate da alcuni interventi: i salumi, i formaggi, per esempio. A sintonia la capacità di ritrovare nella vita di ogni giorno quei fili perduti della memoria, di fermarci a dedicare un po' di tempo in più ai nostri pasti quotidiani, pensando a qualcosa che è più del nutrimento, ma un godimento anche per l'anima.

Cucina e psicoanalisi



La cucina del dottor Freud
di James Hillman
e Charles Boer
Raffaello Cortina
pagine 200
lire 30.000

Totem e tapioca

■ Uno psicoanalista famoso e un traduttore di testi omerici si sono messi in società per stilare una lunga serie di menu ispirati ai casi clinici di Sigmund Freud, destinati ai golosi di aneddoti sui grandi della psicoanalisi e vogliosi di mettersi in cucina. L'assunto che ha mosso i due autori è l'osservazione della psicopatologia della vita quotidiana che invade donne e uomini costretti ogni giorno a subire nevrosi traumatiche vedevantia panini, hamburger e Coca Cola. Chissà che preparare una di queste ricette non vi serva da rimedio terapeutico.

Cucina e arte



Diario culinario di Pablo Echaurren
Liberal libri
pagine 174
lire 25.000

Giro d'Italia

■ Pablo Echaurren, noto artista e disegnatore, nonché bongustai d'eccezione, ha girato l'Italia alla ricerca di trattorie, osterie e ristoranti, contrassegnati dal mangiare e bere bene. Ne è venuto fuori un elenco di centoquaranta locali, di cui molti luoghi anonimi ma piccoli paradisi in terra, destinati a rimanere tali. Non mancano le descrizioni di luoghi originali, come la mensa del carcere di Rebibbia. I capitoli dedicati alla descrizione delle trattorie sono contrassegnati da un piccolo disegno a tema di Echaurren, oltre naturalmente ai suoi gustosi commenti.

Cucina e etnia



La cucina russa
a cura di Laura G.
Gannini
Sonda
pagine 139
lire 14.000

Dalla Russia con sapore

■ La Russia si estende per metà dell'emisfero settentrionale della terra ed è la nazione più grande del mondo. Basta rammentare tali dimensioni per comprendere come le tradizioni culinarie di un siffatto gigante siano difficilmente catalogabili. Ma dalla complessità del compito non si è lasciata spaventare Laura G. Gannini, incantata fin dall'adolescenza dalla cultura di questo paese, che ora con un agile libricino ci conduce in un universo di sapori e intensi profumi. Ricette, certo, ma anche qualche rimando ad usi, costumi, e annotazioni storiche. Il che non guasta mai.

Cucina e superfluo



Storia dei generi voluttuari
di Wolfgang Schivelbusch
Bruno Mondadori
pagine 278
lire 20.000

Bacco e tabacco

■ Più che preoccuparsi della storia dei generi di consumo voluttuari, il libro indaga sull'influenza di talibeni sulla storia dell'uomo in epoca moderna. Per esempio, perché in determinati periodi apparvero in Europa generi di consumo totalmente nuovi, come te e tabacco: sono stati conseguenza delle scoperte coloniali, oppure giunsero per soddisfare bisogni nuovi di consumi diversi? Ma oltre a tabacco e tè, si racconta anche della storia europea delle droghe e delle spezie, per secoli anima del commercio. L'opera, pubblicata diciannove anni fa in Germania, appare ora in edizioni italiane ampliate per la traduzione di Ranieri Callori.

Storia

Le risate degli ebrei e i reportage di Churchill

oy oy oy!
di Leo Rosten
Mondadori
pagine 338
lire 32.000

Il figlio cinese di Dio
di Jonathan D. Spence
Mondadori
pagine 449
lire 60.000

Riconquistare Khartoum
di Winston Churchill
Piemme
pagine 333
lire 38.000

GABRIELLA MECUCCI

Storietta ebraica: «Goebbels convoca un anziano rabbino e intima: «Ebreo, mi giunge voce che voi giudei abbiate una speciale forma di ragionamento, detta talmudica, cui va attribuita la vostra intelligenza. Insegnamela». «Temo siate un po' vecchio per questo genere di cose», sospira il rabbino. «Assurdo, e perché?». «Ecco, quando un ragazzo ebreo desidera studiare il Talmud noi per prima cosa lo sottoponiamo a un esame». «Fammi l'esame». «Va bene: due uomini cadono dentro un camino. Uno esce fuori sporco e coperto di cenere, l'altro pulito. Chi dei due va a lavarsi?». «Quello sporco». «Sbagliato». «Quello pulito». «Sbagliato. La risposta è che questa è una domanda stupida. Come è possibile che due uomini cadano dentro un camino e uno ne esca sporco e l'altro pulito? Co-

me si fa a studiare il Talmud se non si capisce che è una questione-sensu-senso?».

Splendido esempio del fine umorismo ebraico, questo aneddoto è uno dei tanti contenuti in un libro delizioso dal titolo oy oy oy!, autore Leo Rosten, edito Mondadori. Una strenna natalizia intelligente e divertente, leggendo la quale si può passare qualche serata ridendo e imparando di una cultura diversa e a noi tanto vicina. L'autore prende un termine yiddish, la lingua degli ebrei askenaziti, e ci racconta la storia legata a quella parola. Entriamo così nella casa degli ebrei, nelle sinagoghe, nei vicoli, nei ghetti. La magia del racconto sta nello scrivere, appunto, come se tutto il mondo capisse l'yiddish e con la certezza che l'yiddish capisce comunemente il mondo intero.

Questa lingua è l'unica che non abbia mai parlato chi ave-

va il potere e rispetta tutta la capacità di introspezione del popolo dei ghetti che non aveva altra arma per difendersi che questa. «Quando non hai fucili - spiega Leo Rosten - non ti resta che cercare di conoscere il tuo nemico meglio di quanto egli stesso non si conosca». Lo yiddish è una lingua che oggi non si parla più. Scrive nell'introduzione Elena Lowenthal: «Se la nostra civile Europa avesse fatto a meno dei forni crematori, lo yiddish abiterebbe ancora nei quartieri ebraici, all'ingresso delle sinagoghe, fra le mura delle case, sulle labbra di milioni di mamme. Ma per favore, non chiamatela lingua morta».

oy oy oy! un libro cult in America, finalmente arriva anche in Italia. Speriamo che anche gli italiani impari ad amarlo». A proposito di culture diverse dalla nostra, con un'altra bella strenna, passiamo a quella ci-

nese. Il titolo è *Il figlio cinese di Dio*, di Jonathan D. Spence, edito Mondadori. Nel 1837 Hong si risveglia dal sogno che l'ha incoronato figlio di Dio e fratello minore di Gesù. Intorno a lui si raduna un grande esercito che conquisterà la Cina centrale e meridionale. Il regno celeste taiping avrà come capitale la ricca Nanchino. L'intero libro racconta di uno stato di guerra permanente, di lotte incessanti ai traditori, di legge marziale in continua attività, ma anche di regole ascetiche e protocomiche. Il sogno di Hong viene generato dall'incontro fra la cultura visionaria della Cina ottocentesca e il cristianesimo portato in Estremo Oriente dai missionari battisti. Si colloca in un secolo che segna per quella estesa parte del mondo un momento di grande instabilità e insieme di corruzione dei costumi: tra oppio e traffico d'ar-

mi. Una storia avvincente che aiuta a capire anche la Cina di oggi.

L'ultima strenna che segnaliamo è una vera e propria chicca. Si intitola *Riconquistare Khartoum*, edito Piemme, ed è uno straordinario reportage di guerra. L'esercito inglese infatti riconquisterà il Sudan finito in mano ai fanatici dervisci e le bandiere di sua maestà britannica sventolerano su tutta la valle del Nilo. Fra i giovani ufficiali dei lancieri c'è un ventitreenne di buona famiglia: il suo nome è Winston Churchill. È lui l'autore di un racconto che lo rivela già in età giovanile come un notevole giornalista - storico. Le sue qualità lo porteranno poi a scrivere un classico, sulla seconda guerra mondiale. In questa prima prova letteraria c'è ritmo, avventura, finezza e quello straordinario mondo che era l'Africa di fine '800.

