

◆ Esce un libro di Felice Liperi che ripercorre settecento anni di tradizione musicale nostrana

◆ Un viaggio alle radici della melodia che porta dritto al cuore della cultura canora partenopea

Tu, canzone divina

Da Alighieri a Britti, un genere tutto italiano

ANTONELLA MARRONE

ROMA Settecento anni di canzone italiana. Settecento? Il libro di Felice Liperi (*Storia della canzone italiana* pp.543. Edizioni Rai-Eri L. 40.000) non teme confronti: parte da Dante Alighieri («ma si tratta di curiosità, di frammenti tratti dai testi di intellettuali») e arriva agli Avion Travel, con un incedere elegante, ma nello stesso tempo appassionato. Gli amori, le passioni musicali dell'autore sono messi in piazza: protagonista del libro è sua Maestra la canzone italiana: amata, ricercata, ripudiata, imitata. «Quello che ho cercato di fare con questa Storia - racconta Liperi - è di capire che cosa è stata e che cosa è diventata la nostra canzone, qual è la sua vera identità». E non sembra un libro «creazionista» che va contro la modernità del nostro panorama musicale. Si tratta, invece, di capire come mai nel nostro repertorio nazionale nessuno interpreta brani bellissimi e, a tempo, famosissimi come *Le rose rosse*, *Ma l'amore no*, *Tu musica divina*, per lasciare il posto a canzoni poverissime e sbiadite come ha detto Nicola Piovani, presentando ieri il volume di Liperi, riferendosi all'imminente festival della canzone italiana. Ed è proprio questo il nocciolo della questione che pone il libro: come mai si è persa la memoria del no-

stro passato, mentre in altri paesi, come la Francia, la Spagna, il Portogallo è normalissimo attingere alla propria tradizione canora ancora oggi. «Un esempio secondo me perfetto - dice Liperi - è l'Irlanda. Nessuno si meraviglia se giovanissimi gruppi rock eseguono canzoni in gaelico. Anzi, finiscono in testa alle classifiche». L'Italia ha vissuto male, potremmo dire, le sue ripetute fratture con il proprio patrimonio musicale. Un percorso accidentato, insidiato, nel corso dei decenni, dalle irruzioni musicali dal resto del mondo, dalla crescente omologazione che ha portato la nostra canzone «pop» (popolare nel senso anglosassone del termine) ad essere, oggi, molto simili alle canzoni pop americane. Vediamo il primo momento in cui la canzone italiana comincia a cambiare pelle. «Una prima rottura si verifica già negli anni Trenta - spiega Liperi - quando in Italia nascono le prime orchestre che si ispirano alle big band americane e lo swing diventa il ritmo nuovo che apre un varco nella nostra tradizionale canzone melodica. Uno stile comunque provocatorio e non conformista, nonostante si fosse in pieno fascismo. Dico questo perché, l'altro grande momento di rottura, gli anni Cinquanta quando è il rock 'n' roll a dare un altro colpo di grazia a quel che resta della nostra canzone

(un simbolo è *Tu vuò fa' l'americano* di Renato Carosone), ha il sapore melenso della reazione democristiana, del conservatorismo, il melodrammatico più deterioro della nostra tradizione». Infine i cantautori che pur restando nel solco della melodia italiana, hanno impresso una svolta memorabile al corso della canzone nostrana, fino a determinare, per certi versi, una vera e propria perdita di memoria. «Quando si parla di canzone - prosegue l'autore del libro - è probabile che il pensiero vada alla produzione di Dalla, De Gregori, Modugno, oppure al festival di Sanremo o ancora al lavoro di grandi interpreti e autori come Frank Sinatra o Celine Dion». Ma nessuno ha più memoria dei successi di Bixio, Kramer o D'Anzi del grande repertorio napoletano che sta alla base della nostra tradizione ed è considerato da tutti la «mamma» della nostra storia musicale. «Si sono persi i fili che legavano la forma classica della canzone alla cultura italiana di oggi. Eppure nessun'altra realtà come quella italiana può vantare un «archivio» altrettanto ricco di canzoni di altissima qualità», prosegue Liperi. Questo volume, ingombrante necessità per chiunque ami la musica italiana, rappresenta una fonte inesauribile di dati, notizie, eventi storici. Ancora una volta per non dimenticare.

IL RICORDO

E POI ARRIVÒ IL TERZINATO

di PIERO VIVARELLI

Quando, sul finire degli anni '50 («Il tuo bacio è come un rock»), fino agli inizi degli anni '60 («24.000 baci» e tante altre del genere), mi trovai personalmente coinvolto, come paroliere, nell'attività di autore di canzoni, lo feci con particolare entusiasmo e, soprattutto, con divertimento perché quel periodo segnò un momento di trapasso per quella che veniva definita la musica leggera italiana. Fu un autentico cambiamento, sia dal punto di vista dei testi sia da quello armonico-melodico. Pensate al terzinato, pensate al ritmo e alle armonie del rock di provenienza jazzistica. Per la verità, la data d'inizio di questa rivoluzione musicale è quella del festival di Sanremo del 1958, quando Domenico Modugno portò al trionfo «Volare» e qualche «passatista» gridò allo scandalo per l'uso di quel terzinato che fu poi ripreso da molti. Fino ad allora, per circa un ventennio, aveva predominato la cosiddetta canzone all'italiana che in realtà era italiana molto relativamente, perché non affondava le sue radici nell'autentico humus del nostro folklore musicale. Dopo la romanza e la grande stagione napoletana, per circa vent'anni i temi agresti («Se vuoi goder la vita vieni quaggiù in campagna») prediletti, come fa spesso notare giustamente Paolo Limiti, dal regime dell'epoca, che spingeva la gente a un'autarchica campagna, e quelli d'amore, per lo più tristi, melensì e financo cornuti, erano stati quelli dominan-



Una immagine d'epoca di Renato Carosone

ti. S'invocavano le mamme e si piangeva sull'amore perduto, finché, nell'immediato dopoguerra, si gloriavano i vecchi scarponi e le colombe che dovevano tornare a Trieste, in un rigurgito patriottico che piangeva la guerra perduta. Tutto questo, come si diceva, più o meno fino al '58, quando prima con Modugno, quindi con Celentano, e poi con i cantautori, il più grande dei quali era e rimane Luigi Tenco, arriva quella che ancora oggi è generalmente chiamata musica pop, che rompe tutto. È vero che anche negli anni all'italiana c'era stato qualche precedente, soprattutto in alcune canzoni di stampo jazzistico di cui furono allievi lo swingante Natalino Otto e il Quartetto Cetra. Ma il cambiamento è repentino, innovatore e riscuote i consensi dei giovani. Oggi probabilmente ci vorrebbe un altro scossone. A parte Jovanotti, Ligabue e pochi altri, molto spesso siamo all'imitazione dell'imitazione e quindi al ristagno. Chissà mai se il prossimo festival di Sanremo potrà presentare qualche tentativo di ulteriore rinnovamento? Speriamo.

Sanremo ha la giuria Ma Baglioni dice no

ROMA Il festival di Sanremo ha la sua giuria di esperti, che concorrerà al 50% con le giurie demoscopiche alla stesura delle classifiche delle canzoni in gara. A presiederla sarà Mike Bongiorno. Ne faranno parte Dario Argento, Goran Bregovic, lo scrittore e critico letterario Roberto Cotroneo, il manager musicale Luca De Gennaro, la conduttrice radiofonica Paola Mangeri, i compositori Alessio Vadi e Carlo Alberto Rossi, la regista Roberta Torre, il conduttore radiofonico Mario Pezzolla. Mentre, invece, è confermato che Claudio Baglioni non sarà al festival, a causa dei preparativi per la nuova tournée. «Ringrazio per l'invito - ha detto il cantautore, commentando le voci su un suo ancora possibile coinvolgimento come superospite italiano - ma proprio non posso». «Non ho niente contro il festival - ha aggiunto Baglioni - ma la verità è che sto preparando un tour piuttosto impegnativo, un progetto innovativo al quale tengo in modo particolare, e non mi è proprio possibile partecipare. Magari - ha concluso - sarà per la prossima volta». Il tour di Baglioni, intitolato «Viaggio», prenderà il via il 15 marzo da Firenze. In tre mesi toccherà venti tra le maggiori città italiane, per chiudersi a Genova il 15 giugno. Tra le altre tappe, organizzate da Milano concerti, Modena dal 20 marzo, Milano dal 23, Verona dal 30, Treviso dal 3 aprile, Bologna dall'8, Trieste dal 14, Torino dal 18, Reggio Calabria dal 2 maggio, Acireale dal 5, Palermo dal 10, Bari dal 16, Perugia dal 30, Roma dal 6 giugno. Lo scenario dei concerti saranno i Palasport. E la maggior parte dei posti saranno numerati.

RISTORANTI DI ROMA

SELEZIONATI PER ZONA E INSERITI NEL CIRCUITO INTERNAZIONALE INTERNET SITO: <http://www.tecsas.it/ristoranti-roma>

<p>ROMA SUD</p> <p>CECILIA METELLA Via Appia antica 125 - ☎ 065136743 In una classica ed incantevole cornice nel cuore del parco archeologico dell'Appia antica al civico 125/127, uno dei ristoranti più accoglienti di Roma. Cucina internazionale e cucina italiana con tutte le specialità romane. Servizio cordiale e ingredienti genuini. Ideale per matrimoni e ricorrenze, inserito in un bellissimo giardino con ampio parcheggio proprio.</p> <p>DA VITTORIO Via M. Musco 29 (Laurenzina) - ☎ 06408272 Ambiente molto semplice che ha mantenuto l'atmosfera osteria vecchio stampo, in questa piacevole trattoria attiva da 40 anni nella zona della montagna. Corretta e appetitosa cucina tradizionale romana cadenzata da calendario settimanale. Servizio attento e puntuale/innovativa lista dei vini/ottimi i dolci della casa.</p> <p>SORA TERESA MARINA DI ARDEA L. mare degli antenati 134 - ☎ 069133290 Per un'ottima mangiata di pesce fresco vale la pena di fare una scoperta: Marina di Ardea, il fiordale pesca con la sua barcha e la moglie cucina: pappardelle ai frutti di mare/fillette di sogliola/pesce al guazzotto/frutti perfetti chiuso dom. sera e lunedì - L. 60.000 circa</p> <p>CANNAVOTA P.zza S. Giovanni in Laterano 20 - ☎ 0677205007 Cannavota perché il proprietario era alto e magro. È una delle più belle trattorie romane con dovizia di carne ma anche ottimi primi e pesce dal gusto semplice e saporito/ottimi i bucatini alla Cannavota a base di pesce/servizio efficiente accesso disabili</p> <p>LE BIZZE DE "IL TINO" - OSTIA Via dei Lucilla 19 - ☎ 065622778 In stile primi novecento, si articola su due sale al piano inferiore e un salottino all'ingresso per l'aperitivo. Il menù è di impronta creativa e mediterranea. Tra i piatti: code di crostacei ai fiori al ripieno di cernia ed erba cipollina/risotto alle ortiche e caprioli/ottimo con intingole di fagioli ed erba cipollina/buona lista dei vini italiani menù degustazione di terra e mare a L. 90.000 - L. 95.000 rispettivamente</p> <p>ROMA NORD</p> <p>ANTICO FRANZITO RONGICIONE (VT) Via S. Giovanni da Rongicione 4 - ☎ 0761/650156 Ottimo indirizzo dove trovare i primi piatti di cucina altostesana/modelli di fanghi porcini o agli spinaci/piatto speciale (gnocchetti di spinaci) Buon assortimento di salumi/prosciutto crudo di cinghio/prosciutto di cinghiale con olio di tartufo/carne salada del Trentino/carré affumicato e selezione di carne alla brace proveniente dal Canada, Nebraska e Argentina - cantina di vini internazionali</p>	<p>MILLE VOGUE Via Ajaccio 47/51 - ☎ 068414856 Pizzeria: buffet specialità antipasti/martedì e venerdì pesce fresco/L. 25/40.000 chiuso sab. pranzo e domenica</p> <p>IL SIMPOSIO DI COSTANTINI P.zza Cavour 16 (prati) - ☎ 065211502 Nato qualche anno fa come wine-bar è oggi un confortevole ristorante dove gustare piatti come la zuppa di pomodori/verdine alle alici e timofa bavarese di pane e basilico/cané di agnello con salsa di aglio dolce e rosmarino/fofocada in crosta di semi e pomodoro fresco, oltre ad affettati, formaggi, patè in abbinamento con vini notevoli anche al bicchiere.</p> <p>IL BAGATTO Via Trionfale 200 - ☎ 066795569 Spicciolosamente alle pendici di Monte Mario/meravigliosa terrazza con vista sulla città/cucina classica e servizio formale/Dopo l'aperitivo della casa (flute de France) da provare: gli sicchi di gamberi, piatti di pasta fresca fatta in casa o il filetto al baguette salsa di pomodoro, panna e tartufo. Anche serate a tema gastronomico - chiuso lunedì</p> <p>GIGGETTO DEL PESCATORE Via San'Elia 15 (Paroli) - ☎ 068079929 Festeggia i 90 anni questo famoso ristorante/bel giardino e parcheggio comodo/ambiente rustico ed elegante con ampia veranda luminosa/servizio attento e cucina a base di pesce sempre fresco, dalla spigola al rombo con patate passando per il ricco buffet di antipasti marittimi, affumicati e alla piastra/vini italiani e dolci della casa</p> <p>SICILIANIBOCCA Via F. Fabi di Bruno 26 (Prati) - ☎ 0697358400 Bella cucina siciliana in ambiente solare dominato da una grande Vucciria di Gattuso, insieme a belle ceramiche di Caltagirone sponde di antichi carretti. Saponi isolani: dagli stufati assommi (in assaggio speciale) Vini siciliani DOC (provare quello della casa) A pranzo chiuso L. 15€ in meno</p> <p>CAFFÈ DELLE ARTI Via Gramsci 73 (Paroli) - ☎ 0632651236 Incantevole posto nel verde di valle Giulia nell'edificio della galleria nazionale di arte moderna/ampio spazio dove funziona la caffetteria con bei tavolini e poltroncini/ogni giorno cambia ogni giorno/pranzo a proposte veloci dalle 18 alle 22.000 lire/12 nomi dei menù sono: villa boghese-giardino del lago-parco dei daini-belle arti e comprendono aperitivi, piatti base, dolce, caffè, acqua e vino la sera menù alla carta</p>	<p>ROMA CENTRO</p> <p>IL BARCOLE SUL TEVERE Via Caproni (Flaminio vicino Duca D'Aosta) - ☎ 066265043 Suggestivo baronale ancorato sul Tevere all'altezza del ponte duca D'Aosta. Ambiente piacevole specialmente con il sole ci permette di sfuggire dal caos della città. Suggestivo (palline di riso al tartufo, panzerotti) e pizze (fritte) buone vendute alla griglia/gustosi primi: strecchiette alla Norma/arrabbiata ai pesto di Napoli/strechiette gorgonzola e noci/Carne alla griglia e alla sera anche la pizza/mousse al cioccolato/creme caramè - ampio parcheggio riservato - disponibile per feste private</p> <p>BIRRIERIA VIENESE Via della Croce 21 - ☎ 066780355 È una vera sube tirolese al centro di Roma. Oltre alle tipiche novità tirolese troverete suggestioni bavaresi ed ungheresi/Ottimo lo gnocco tirolese in brodetto/piatto di legno alla Transilvania/fofocada ungherese/lo strudel caldo di mele e le classiche Sachert e a pane la birta. Buona scelta di vini altoatesini e tirolesi</p> <p>IL CIAK Vicolo del cinque, 2 (Trastevere) - ☎ 065894774 Cucina Toscana/pappardelle al sugo di cinghiale aperto solo la sera - chiuso lunedì L. 45/55.000</p> <p>DI FRONTE A... Via della Croce, 38 - ☎ 066780355 Caffè - Ristorante - Pizzeria 600 mq. su due piani ospitano anche mostre e performance artistiche. Il menù privilegia la cucina classica con occhio attento a quella mediterranea dai tonnellati allo zafferano con corze e pecorina al filetto di spigola allo champagne. Si chiude con striedel e torte farcite casalinghe. Atmosfera più soft nella salda del cuore con tavoli resse e sedie in ferro battuto con lo schienale a forma di cuore. C'è anche la pizza a pizza AL "34" Via Mario de' fiori, 34 - ☎ 066795091 Cucina tipica italiana espressa e di ricerca preparata con ingredienti freschi e genuini chiuso lunedì L. 40/50.000</p> <p>ANTICA HOSTERIA DUE COLONNE Via del Seminario, 22 - ☎ 066781449 In via del Seminario troviamo questo bel ristorante, all'interno due colonne antiche che danno il nome al locale, una è di granito scuro e l'altra di marmo greco color miele. Cucina mediterranea e tanto pesce, qualche sapore romano e ottima pasta spagola (su ordinazione). Dalle 22.30 in poi si può entrare anche a bere qualcosa/dopo pranzo su prenotazione</p>	<p>GUSTO P.zza Augusto Imperatore, 9 - ☎ 063226273 Ristorante, pizzeria e wine-bar e non solo, anche libreria e biblioteca internazionale di enoculturaria (prima a Roma) enoteca/palineria etc... A pranzo L. 13.000 per la pizzeria e birra piccola. L. 30.000 il ristorante (menù degustazione di due portate + bicchiere di vino) - chiuso lunedì</p> <p>OLIPHANT Via delle Coppelle, 31 - ☎ 066861416 Unico ristorante a Roma di specialità TEX-MEX, adesso aperto anche a pranzo con cucina italiana e Argentina (mantarico/companado). La sera fajnisi anchillada/quesadilla/super hamburger con super beer dopo/ser in appensione sport in TV/carte di credito tutte</p> <p>LA PENNA D'OCA Via della Penna, 53 - ☎ 063202898 La gestione è cambiata da alcuni mesi ma l'ambiente, bello e confortevole che conosciamo, è rimasto immutato. Il menù è sempre improntato sul pesce (provare il gustoso rombo al forno con patate in salsa di tartufo nero) ma sono stati potenziati anche i piatti a base di carne. Vasta scelta di vitello/peato su prenotazione/grande musica di sottofondo/pranzo menù di lavoro a prezzo ridotto/aria condizionata/tavoli all'aperto/carte di credito tutte - chiuso sab. pranzo e domenica</p> <p>LA TAVERNA DA GIOVANNI Via Banco Santo Spirito, 58 - ☎ 066861116 Bella cucina romana/il menù c'è ma giornalmente si propongono i piatti del giorno/venerdi anche il pesce/amatriciana/carbonara/trigotoni con pajata/onnarelli ai porcinelli alla vaccinara/polpo con peperoncino dei vini molto forniti/aria condizionata/all'aperto in stagione chiuso lunedì</p> <p>LA CARBONARA P.zza Campo de' Fiori, 24 - ☎ 066846783 Nato nel 1951, si rimane sempre per assaggiare la buona cucina romana: dalle penne alla carbonara alla punta di petto alla formata/abbacchio/colada/pajata/trippa, ma anche risotti, gnocchetti e suntuoso fritto italiano. In stagione porcini - bello spazio esterno sulla piazza</p> <p>BONNE NOUVELLE Via del Boschetto 73 - ☎ 06486781 Cucina marinara preparata con ingredienti sempre freschi e genuini chiuso domenica L. 50/60.000</p> <p>IL PRIMOLI Via dei Soldati 22/23 - ☎ 0668135112 Elegante ristorante al piano terra di palazzo Primoli sede del museo Napoleonico. Il menù privilegia il pesce ma non manca la carne: insalata di vitello e avocado/frisotto pescatere e fimo/rombo in timballo di patate e olive/filetto al busilico e prosciutto. Ottimi i dolci tra cui la pera mescata con zabaglione/pasta fresca, pani e grissini fatti in casa - anche sfiziose pizze</p>	<p>ROMA EST</p> <p>LA TROTA - RIVODUTRI (RI) Via S. Susanna 33 - ☎ 0746685078 Cucina creativa nel verde delle sorgenti di S. Susanna. Questo ristorante è a cavallo di un fiume cristallino ricco di trote, ideale per una gita fuori porta. Menù che interpreta i prodotti del territorio con fantasia e gusto per il nuovo/Trote, coregoni, lucci e persici reali sono pescati ogni giorno/ottima la cantina/servizio accurato nella bella sala stile impero/crediti cards VISA-AL - chiuso mercoledì</p> <p>NAPOLETANOS Via Regina Margherita, 72 - ☎ 0668844684 Tavoli all'aperto in stagione. Sogno troiano una bella piazza di New York, sotto stazione metro con vetture in arrivo. Pizze/stak e specialità alla griglia/qualche piatto napoletano/antipasti e insalate/dolci partenopei e made in USA/a pranzo sconto del 20%. Prezzo medio dalle 30 alle 50.000. La domenica non solo brunch, a richiesta anche il pesce</p> <p>GRATTALEONE Via Messina, 42 - ☎ 0644242379 Ambiente caldo ed accurato un po' stile birreria Mantel europeo con tanto legno alle pareti e grandi vetrate a piombo/Specialità: sempre l'ottima carne/appetitevole pizze romane anche ripiene/la porchetta/ai trappaninelle/risvolini e polpettoni/ingredienti genuini e corretti fanno un indirizzo da ricordare</p> <p>CHECCO E CARRETTIERE Via Benedetta, 10 (Trastevere) - ☎ 065817018 Cucina romana e laziale preparata con ingredienti freschi e genuini chiuso dom. sera e lunedì L. 60/90.000</p> <p>DA ENRICO Via Primita, 430 (EUR) - ☎ Fax 065079284 All'inizio della Primita sulla corsia di destra direzione Latina, troviamo questo bel indirizzo per il pesce: sempre fresco e la pizzeria/pranzo veloce con ampio parcheggio/carte di credito e ticket ristoranti</p> <p>DA CASARETTO Vicolo D'Orfeo, 20 (Borgo) - ☎ 066879269 Cucina romana nel cuore di Borgo/amatriciana DOC/la sera anche pizzeria/trale sale capieotti old Style/buon vino locale chiuso lunedì L. 30/000 circa</p> <p>ALLO SBARCO DI ENEA OSTIA ANTICA Via dei Romagnoli 675 - ☎ 065650034/5650235 Nel fascino di Ostia antica troviamo i listi della Roma imperiale, in bella mostra la biga del film "Ben Hur". Bel giardino e sale interne/antidive con affreschi, bianche colonne, capitelli, anfore e vasi. Le specialità della casa sono tutte a base di pesce</p>
--	--	--	--	--

Dis. Pignatelli e Consolanti