IT@LICO

7 OTTOBRE 2009: Suor Angelita Myerscough e L'Andrea Doria

Di Maria Vittoria Arcidiacono

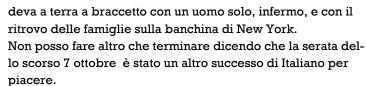
Guardando i film del passato mi ha sempre affascinato vedere l'espressione dei volti dei passeggeri delle grandi navi quando, ancora in lontananza, vedevano apparire la statua della libertà. E' la stessa sensazione di gioia che ho provato

quando suor Agelita, ricordando il suo viaggio sull'Andrea Doria, si è illuminata in viso descrivendoci la sua voglia di andare a letto presto per potersi svegliare la mattina seguente in prossimità delle coste americane e assaporare la vista della fiamma dorata. Ma è proprio durante quel breve tragitto notturno, che la separava solo centinaia di chilometri, che quello che doveva essere un attimo di felicità si tramutò in un momento di panico e tensione. Angelita ha raccontato dell'aiuto della compagna di cabina, Giovanna Palumbo, che, vedendola dor-

mire profondamente l'ha svegliata e aiutata a mettersi in salvo durante la collisione che ha visto finire, dopo solo 3 anni di vita sfarzosa, l'Andrea Doria, l'orgoglio italiano. Una nave da sogno direi, dopo aver visto le foto che suor Angelita ci ha mostrato e anche dal breve commento di Nerina Giannotti

che ha avuto la fortuna nel '54 di viaggiare sulla maestosa nave. La presentazione di Angelita è stata ricca di ricordi. I nomi e le scene della lunga notte in cerca di salvezza le affioravano alla mente come se fosse accaduto il giorno prima, e

> con tranquillità e tenacia ci ha scortati in un racconto unico che mi sarà difficile dimenticare. A differenza di come riportato dalla nave svedese che ha tagliato in due l'Andrea Doria, teneramente, la nostra presentatrice ha puntualizzato l'abilità e il duro lavoro dell'equipaggio durante la messa in salvo. Ci ha presentato nel suo racconto alcune famiglie che anche lei stessa è riuscita ad aiutare sempre accompagnata dalla fede; nonostante la nebbia fitta ci ha raccontato di una brillante stella. La presentazione si è conclusa con il racconto di lei che scen-





Suor Angelita all'epoca

IN RICORDO DI ALDA MERINI

Di Gabriella Covri

Lei, nata il primo giorno di primavera del '31, è morta nell'estate dei morti, il primo novembre scorso. Una vita vissuta fra ospedali psichiatrici, amici, poeti e figli, con la condanna e la salvezza di saper trasferire in poche parole i frammenti e le intuizioni di un'anima. Dissacrante e anticonvenzionale, in eterno bilico fra ragione e follia: questa la sintesi di una donna diversa, come amava definirsi: di una donna - dico io - che ha saputo vivere e cantare la propria vita, i propri tremori e amori, ma anche quelli di molte altre donne come lei. La vorrei ricordare con tre sue poesie, quelle che amo di più, specchio di un genere, il femminile, e del suo coraggio di guardare gli abissi della vita e della morte insieme. La prima è nel segno della disperazione dell'assenza, di un'attesa infinita mai appagata, di una morte che è morte del ricordo dell'altro e, di conseguenza, di sé; perché è l'altro che ci racconta e ci fa vivere, è nella presenza e solo in essa che la disperazione si attenua. La seconda credo non meriti alcun commento: qualsiasi donna che ha amato e si è sentita sola amando, può trovare questi ver-

si già scritti sulla propria pelle, incisi e indelebili come il numero dei deportati nei campi di concentramento. La terza ha Da Clinica dell'abbandono per tema il pensiero, oggetto oggi più che mai negletto, dato che viviamo ormai più nel mondo del dis-pensiero di orwelliana memoria, una specie di mondo rovesciato dove i significati delle parole e la verità degli enunciati paiono terribili orpelli del passato. Ma il pensiero su cui si interroga la Merini, non ha le sue radici nelle idee chiare e distinte di Cartesio, è ancora una volta un pensiero femminile, che ha sede nell'animo e nel ventre, che è caldo e coinvolgente, e sempre, costantemente, rischioso. E' un pensiero che divora, che annulla le distanze, molto lontano dalla logica del razionalismo matematico che ha dominato per secoli l'occidente, ma non per questo meno potente.

Da La terra Santa

Ti aspetto e ogni giorno mi spengo poco per volta e ho dimenticato il tuo volto. Mi chiedono se la mia disperazione sia pari alla tua assenza no, è qualcosa di più:

è un gesto di morte fissa che non ti so regalare.

Non so niente di te e non è che mettendo la tua carne dentro la mia tu mi abbia detto qualcosa. Mi hai lasciato in sospeso come un ricovero senza dimissioni ed è da allora che io cerco la mia cartella clinica in modo sconsiderato.

Da La terra Santa

Pensiero, io non ho più parole. Ma cosa sei tu in sostanza? qualcosa che lacrima a volte, e a volte dà luce. Pensiero, dove hai le radici? Nella mia anima folle o nel mio grembo distrutto? Sei così ardito vorace, consumi ogni distanza; dimmi che io mi ritorca come ha già fatto Orfeo guardando la sua Euridice, e così possa perderti nell'antro della follia.

A CACCIA DI FILM

E che potevo fare una volta tornata in Italia, risistemata la casa, recuperate le valige disperse, piazzati i figli a scuola? Andare al cinema, ovviamente, e ovviamente cercare di vedere quello che si stava producendo nel mio paese, dopo quasi due anni di forzate prime visioni made in USA. Devo dire che quello che ho visto non mi ha particolarmente esaltato, ma si sa, i capolavori non crescono come i funghi, né in Italia, né altrove. Iniziamo dal film di Placido "Il grande sogno". Il regista sostiene di aver sinceramente messo in scena i suoi ricordi sul '68, un momento eccezionale la cui portata storica non va dimenticata, per gli ideali che lo hanno percorso e anche per i sogni che hanno nutrito generazioni e prodotto non pochi mutamenti nel costume e nelle mentalità. Tutto vero, concordo. Ma il film scivola in una love story un po' troppo stile Grand Hotel, che se ne sta lì appiccicata, poco fusa e poco credibile, fra un poliziotto infiltrato e una sessantottina di buona famiglia. Famiglia pronta ad accogliere e proteggere i figli ribelli: beh, sembrava più una famiglia decisamente post-sessantottina. Passiamo a "Cosmonauta", film decisamente osannato dai cinefili, opera prima della regista Susanna Nicchiarelli, e anche lui presentato alla Mostra del Cinema di Venezia 2009. Racconta in modo sempli-

ce e lineare la vita di un gruppo di adolescenti negli anni '50, fra guerra fredda, conquista dello spazio e sogni di emancipazione femminile. Anni in cui esistevano ancora i comunisti, e i socialisti venivano spregiativamente definiti revisionisti. Anni in cui la scelta di una ideologia dava un senso all'esistenza e permetteva di trovare luoghi di socializzazione, persone con cui condividere una visione del mondo. Il film come ho detto, è semplice, al limite del semplicismo: unica nota veramente positiva e meritevole di sottolineatura, l'aver messo in luce il moralismo e il maschilismo dei "compagni", con il conseguente spiazzamento e avvilimento delle "compagne", che, povere loro, credevano nell'uguaglianza degli esseri umani quotidianamente predicata dai loro compagni. Dulcis in fundus, ma dulcis davvero, l'unico film che veramente ho trovato interessante e che tutti dovrebbero vedere, "Videocracy". Si tratta di uno splendido documentario sulla storia della televisione commerciale in Italia, visto con gli occhi di Erik Gandini, nato a Bergamo ma residente da anni per scelta in Svezia. Quello che il docufilm racconta è quel governo della tv che si è installato nel nostro paese negli ultimi trent'anni, col suo stravolgimento totale di valori.

Di Gabriella Covri

tornata in Italia dopo 15 anni vissuti a Buenos Aires: continuava a chiedermi se è davvero così la tv in Italia? E' un documentario o una fiction? Ebbene sì, è proprio così, una catena di donnine poco vestite e pronte a svestirsi del tutto per entrare nel Grande Regno dell'immagine, perché è lì, e non nei laboratori di ricerca o nelle università, che si arriva al successo e al denaro. Quiz e quizzini, privato sbandierato in pubblico, balletti e ballettini, giovani che hanno un unico obiettivo, entrare in qualche cast. Insomma, tenuto conto che l'80% della popolazione italiana ha la tv come unica finestra sul mondo, c'è da stare poco allegri: come ha detto qualcuno si tratta di "una "rivoluzione culturale". Una rivoluzione in cui sono soprattutto le donne ad essere sfruttate e misteriosamente accettano di farsi sfruttare, mentre l'Italia scivola sempre più in basso nella classifica delle pari opportunità". E se paragoniamo questo documentario a quelli di Michael Moore, il confronto è sconsolante: mentre Moore è palesemente e volutamente fazioso, e possiamo essere o meno d'accordo con le tesi che propone nei suoi lavori, in "Videocracy" non c'è alcuna faziosità, solo spezzoni di ciò che è, perché altro non c'è.

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Dopo una settimana a Roma e dintorni ho avuto l'opportunità di riprovare alcuni piatti tipici. Eravamo situati fra i vigneti di Frascati e la sera si andava a mangiare al ristorante La Ca-



letta, a pochi passi dal nostro albergo. Ci pelati di San Marzano, 250 grammi siamo fatti amici dello chef e da lui abbiamo conseguito questa ricetta. Fra tutti i piatti tipici di Roma, la Porchetta, i Carciofi alla Giudea, i Saltimbocca, il mio piatto preferito è i Bucatini all'Amatriciana o alla Matriciana. La ricetta ha origine nel paesetto Amatrice, tra le Marche, Umbria e Lazio. Essendo vicino a Norcia, paese rinomato per i salumi non è strano che l'ingrediente principale di questo piatto sia il guanciale di maiale. A St. Louis lo potete trovare a Schnucks o chiedendolo ad Armando Pasetti di Vol-

pi. Se non lo trovate, potete usare pancetta o prosciutto ma il risultato non è uquale.

Bucatini alla Amatriciana

(per 4 persone)

Ho visto questo film con una mia amica

- 1 libbra di bucatini
- 1 scatola grande di pomodori
- 1/2 libra circa di guanciale tritato a
- pezzetti, o pancetta o prosciutto.
- l peperoncino
- 1/2 libbra di pecorino grattugiato.
- 2 cucchiai di olio vergine d'oliva, meno se usate il guanciale.

Il sugo si prepara mentre si cuoce la pasta, circa 10 minuti.

In una padella scaldate l'olio e mettete il guanciale a pezzettini. Fate rosolare tutto circa sei minuti, aggiungete il peperoncino e dopo due minuti il pomodoro.

Di Gianfranco Garganigo

Dopo tre minuti a fuoco moderato aggiungetevi una manciatina di pecorino. A questo punto scolate la pasta, cotta al dente, e versatela nella padella del sugo con un altro poco di pecorino. Mescolate bene per due minuti o meno e aggiungete il resto del pecorino. Servite su piatti caldi.

Frascati e le colline sono famosi per il vino bianco che in questi ultimi anni è migliorato molto. Non è un vino molto pregiato dai conoscitori, comunque negli ultimi anni i contadini hanno cominciato a mettere dell'uva Sangiovese e Merlot e ora si produce anche un buon vino rosso da tavola.

Comunque se volete provare un buon Frascati bianco consiglio il Frascati Superiore Regillo della Tenuta Pietra Porzia, un vino di 13.5 gradi che va benissimo con la pasta.

Buon appetito dall'Italia.

OPERA E BALLETTO AL CINEMA

Di Luisa Gabbiani Flynn



Da qualche anno le Weherenberg Theatres ci permettono di vedere spettacoli messi in scena nei grandi teatri del mondo, e li si vede da un punto di vista assolutamente invidiabile, in hi-definition, con surround sound e il più delle volte su mega screen, tutte cose che sarebbero state impensabili soltanto alcuni anni fa. È così che abbiamo visto dal Teatro La Scala di Milano Aida, di Giuseppe Verdi, una produzione di Franco Zeffirelli filmata il 7 dicembre 2006, serata particolarmente importante poiché marcata dalla presenza del primo ministro Romano Prodi e dal cancelliere tedesco Angela Merkel. "Nella scatola magica di Zeffirelli c'è un'interpretazione musicale all'altezza dell'involucro dorato" ha scritto Alfredo Gasponi, di Il Messaggero, e continua "Il direttore Riccardo Chailly serve Verdi con gran cura e soprattutto anima incessantemente, impetuosamente l'orchestra e il coro. In un'Aida alla Scala ci si aspetta che le voci scuotano le emozioni. Ed è proprio quello che è accaduto ieri sera: gli artisti si sono impegnati a fondo e col coraggio richiesto da una serata così rischiosa."

Aida rappresenta il frutto della massima maturazione artistica di Verdi, che la completò nel 1871 quando già aveva 58 anni ed era al culmine della creatività, benché Otello e Falstaff, che sono considerati i suoi capolavori, vengano molto più tardi, rispettivamente nel 1887 e nel 1893. L'opera fu commissionata dal Kedivè egiziano Ismail Pasha e la sua esecuzione fu curata dall'egittologo francese Auguste Mariette, quindi la trama contiene molti elementi di veridicità storica.

Successivamente dal Teatro Comunale di Bologna, gennaio 2009, abbiamo visto *I Puritani*, opera seria in tre atti di Vincenzo Bellini. L'opera "seria", è un genere di opera che esprime sentimenti elevati e sublimi in una chiave umana escludendo la dimensione tragica. L'opera è interpretata da cantanti giovani

ma già di grande fama internazionale e da un direttore d'orchestra, Michele Mariotti, non ancora trentenne ma già Direttore Principale. Il tenore, il peruviano Juan Diego Flórez, la soprano, la georgiana Nino Machaidze, e il basso, Ildebrando d'Arcangelo, che formano un cast eccezionale sia per le loro capacità vocali come cantanti lirici che per la credibilità che ispira il loro bell'aspetto, danno vita a una storia d'amore contrastato ambientata in un importante momento storico, la lotta fra la corona inglese e i Puritani di Cromwell.



Juan Diego Flórez, Arturo Nino Machaidze, Elvira in *I puritani*, Bologna, gennaio 2009

I Puritani fu l'ultima opera di Bellini, che morì poco dopo la sua prima quando ancora non aveva 34 anni e benché sia considerata uno dei suoi capolavori, non viene spesso allestita o ascoltata quanto meriti, il che la rende ancor più un'occasione da non mancare

Per ultimo dal teatro Kirov (Mariinsky) di San Pietroburgo è arrivato *Il lago dei* cigni di Tchaikovsky, indescrivibile per la fantasia delle scene e la perfezione artistica dei ballerini oltre alla musica eccezionale: un complesso di straordina-

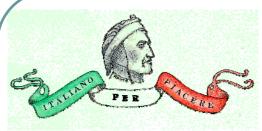
ria e affascinante bellezza. Grande la bravura dei principali interpreti e specialmente di Ulyana Lopatkina (Odette-Odile), Danila Korsuntsev (il principe Siegfried), e Andrei Ivanov (il giullare). Benché Tchaikovsky sia stato il compositore di sinfonie, poemi sinfonici, concerti e opere liriche di indubbia grandezza, la sua popolarità è dovuta principalmente ai balletti, di cui *Il lago dei cigni*, il primo dei tre che compose, fu anche il primo ad essere rappresentato al Teatro Bolshoi di Mosca nel 1877. Inizialmente però non ottenne un grande successo e fu soltanto dopo la morte del compositore e dopo l'allestimento coreografico di Marius Petipa e Lev Ivanov, che divenne una pietra miliare nel repertorio del balletto classico. Il libretto di Vladimir Petrovic Begicev, basato su un'antica fiaba tedesca Il velo rubato, racconta la storia del principe Siegfried che si innamora di Odette, una giovane donna trasformata in un cigno da un mago crudele.



Ulyana Lopatkina

Nel *Lago dei cigni* si sono cimentati i più grandi ballerini del teatro, facendone uno dei più famosi e rappresentativi del balletto classico.

La stagione proseguirà durante i mesi di novembre e dicembre con altri capolavori dell'opera e del balletto. Per trovare i programmi completi andate a www.operaincinema.com.



10803 Indian Head Industrial Blvd. St. Louis, MO 63132 Siamo in internet:

http://www.italiausa.com/ipp/ email: italico@italiausa.com

CERCASI SPONSOR - Ai commercianti di prodotti italiani offriamo pubblicità e riconoscimento per sostenere questa iniziativa. Se siete interessati chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211 oppure email: italico@italiausa.com

PROSSIMA RIUNIONE: MERCOLEDI' 2 DICEMBRE 2009

Di Luisa Gabbiani Flynn

Cari amici di Italiano per piacere,

un altro anno sta chiudendosi, annunciato dalla nostra riunione di dicembre che ormai si approssima. Come ben sapete, questa è la riunione che è soltanto per i soci e di cui i soci sono i protagonisti. L'iniziativa è cominciata nel 2006 ed ogni anno il numero dei lettori è aumentato: 10 nel 2006, 12 nel 2007, 17 nel 2008; quanti saremo nel 2009? La risposta dipende da voi, perché ognuno di voi può partecipare, basta che mi invii le poesie per tempo e cioè entro il 23 novembre come ho annunciato precedentemente; questo perché devo avere il tempo di preparare il programma e di farlo stampare - dando modo a ognuno di voi di averne una copia la sera della riunione. Quindi non tardate e ricordatevi che la poesia deve essere stata scritta originariamente in italiano (non in dialetto e non tradotta). Per accertarvi che la poesia di vostra scelta non sia stata letta negli anni precedenti, andate al sito http://www.italystl.com/ipp/ e quindi mandatela al mio indirizzo e-mail isadan@sbcglobal.net. Ricordatevi, però, che se mi fosse già stata inviata dovrò avvertirvi di selezionarne un'altra. Quindi è nel vostro interesse prendere una decisione al più presto possibile, tanto più che ho già ricevuto poesie da ben tredici persone!

Come il solito la riunione comporterà regali e festività: infatti, come è ormai tradizione, si terrà un sorteggio gratuito di regali tra cui panettone, torrone, bottiglie di vino ed altre sorprese. Un evento da non mancare!

E per chi vuole farsi socio c'è un'offerta speciale: chi si assocerà entro quella sera pagando la tariffa annuale per il 2010 (\$30 per singoli o \$40 per coppie) sarà trattato come socio anche per il 2009 e quindi potrà partecipare alla serata e naturalmente pagare soltanto \$22 per la cena e il trattenimento. Un'occasione da non perdere! Come il solito il prezzo per soci studenti è \$15.

Arrivederci dunque a mercoledì 2 dicembre per una riunione che, come il solito, combinerà l'amicizia, la cultura e la buona tavola. L'incontro si terrà al ristorante Da Baldo sulla Hampton Avenue dalle 18:30 in poi. Per prenotare chiamate Franco Giannotti al 314-373-3211.

Se usate l'email, indirizzatela a Franco@ItaliaUSA.com.

IT@LICO - Il periodico di *Italiano per piacere* - Redazione: Maria Vittoria Arcidiacono, Direttore: Franco Giannotti, Vice Direttore e Prossima Riunione: Luisa Gabbiani Flynn. Per essere inclusi nella distribuzione di IT@LICO inviate il vostro email o qualsiasi altro commento a: italico@italiausa.com