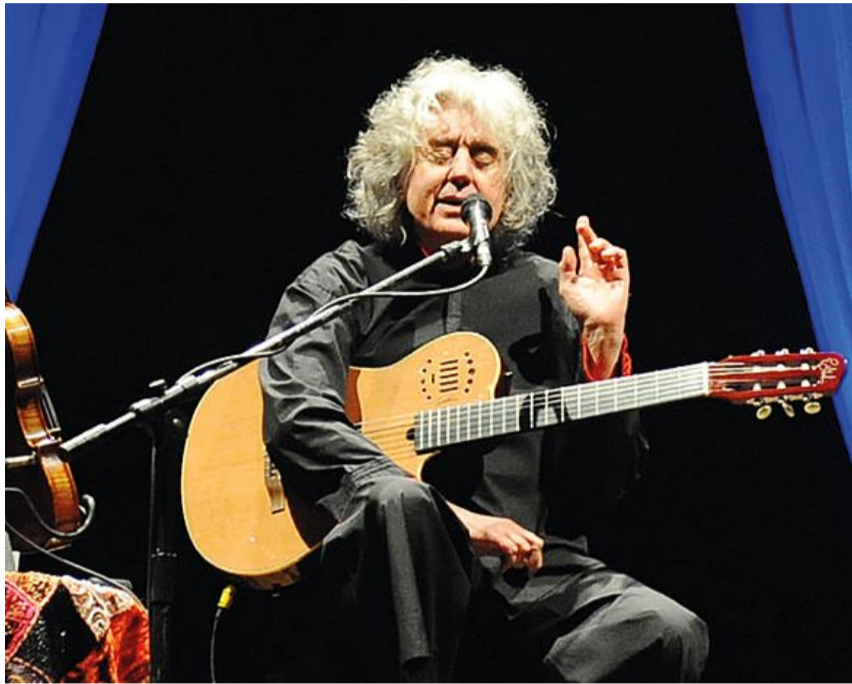


PENSIERI E PAROLE » LA STAGIONE DI SCOPPIO SPETTACOLI



Due immagini del concerto di Angelo Branduardi giovedì sera al Teatro Comunale di Belluno per la stagione di Scoppio Spettacoli

Il trovatore Branduardi incanta

In quattrocento per il cantautore di Cuggiono: entusiasmo per il gran finale con "O sole mio"

di Francesca Valente
BELLUNO

«Per questa sera saremo i vostri piccoli sciamani. Tutto il resto è vita, godetevela». Angelo Branduardi parla per quasi otto minuti dal palco del Comunale prima di aprire la parte esoterica della data bellunese del tour "Il rovo e la rosa".

Per il trovatore di Cuggiono, colmato dalla pienezza dell'"amor vacui", il filo conduttore è uno solo: «Meno c'è, più c'è. Sappiamo che chiederemo molto a voi, così come a noi stessi. Scrivere di musica è come vestire una bambola, si parte dalla linea melodica su cui poi si costruisce un arrangiamento. La tendenza è di riempire ogni buco, portando la canzone a non respirare più. Il nostro obiettivo è togliere, cercare il vuoto per creare e indurre l'estasi, in una sorta di magia mistica. Lasciemo moltissimo alla vostra interpretazione».

A fare da prologo alla presentazione del concerto sono



Il palco durante lo spettacolo di Branduardi

le "Confessioni di un malandrino", una delle canzoni più famose della discografia branduardiana, basata su una poesia di Sergej Esenin del 1920. Con le gambe accavallate da una parte del poggiapiedi, avvolto in un ampio vestito nero con i bordi rossi, Branduardi accorda la chitarra ma non il violino, perché «Segovia diceva che un chitarrista impiega metà del suo tempo ad accordare lo strumento, l'altra metà

a suonare scordato». Al suo fianco siedono Maurizio Fabrizio, polistrumentista alle chitarre acustiche e seconda voce, «il migliore musicista che io conosca», ed Ellade Bandini, batterista «che ha girato i palchi di tutto il mondo, perfino delle Amazzoni».

Il pubblico è soprattutto maturo, indice di un gradimento che affonda le radici negli anni d'oro di un'altra generazione. L'allestimento del palco è mi-

nimale: quattro lampadari e quattro tende bianche fanno da specchio ai giochi di luce diretti dalla regia scenica.

Branduardi suona e parla con gli occhi chiusi, forse per entrare meglio in comunicazione con il suono dentro e fuori di sé, o forse semplicemente per non perdere di vista la musica. Anche il pubblico avrebbe potuto farlo, anche per facilitare il raggiungimento dell'estasi reclamata in apertura. Qualcuno in certi momenti è stato anche costretto a farlo per evitare di essere continuamente distratto dalle luci di smartphone e fotocamera, tenuti accesi e usati impropriamente durante l'intera esibizione. «In certi casi lanciamo un avviso prima dell'inizio dello spettacolo», precisa Max Capraro di Scoppio spettacoli, «in altri intervengono le maschere», che sarebbero i controllori sparsi in sala. «Purtroppo le persone che se ne approfittano o che non se ne accorgono ci sono sempre».

La scaletta comprende 15

canzoni, tra cui l'ultima lettera che Ernesto Guevara, detto "Che", ha scritto alla sua famiglia prima di morire, riadattata da Branduardi in chiave musicale. «Non condivido le sue idee», ammette il cantautore, «a partire dal modo in cui giustifica la violenza. Però questa lettera è bellissima».

A William Butler Yeats, premio Nobel per la poesia nel 1923, dedica ben tre canzoni tratte dal suo album di poco successo "Branduardi canta Yeats". «Gli artisti non sanno cosa fanno», ironizza, «capiscono solo alla fine cosa vogliono dire, a volte devono farlo spiegare dagli altri». Dell'ultimo album propone tre brani, "La rosa di Galilea", "Lord Franklin" e "Mary Hamilton". E dopo aver regalato una commovente "Geordie", «adesso vi lasceremo di sasso»: arriva in chiusura una versione lenta e avvolgente di un classicissimo della tradizione popolare italiana "O sole mio". La reazione degli spettatori (poco più di 400) è a dir poco entusiasta.

IL LIBRO

Fausto Orzes e la ricostruzione di Longarone dopo il Vajont

► PONTE NELLE ALPI

«La diga e l'architetto - La ricostruzione di Longarone dopo il Vajont» (117 pagine edito dalla Campedel Editrice) è il titolo del nuovo libro di Fausto Orzes. La «lente d'ingrandimento» di Fausto Orzes si sofferma principalmente sul "Piano Samonà", il progetto di sviluppo di una vasta area «che raccolse, lungo l'asse del Piave 29 comuni, da Ospitale ad Alano di Piave», ricorda Orzes.

Orzes attinge a pieni mani dall'archivio di famiglia (il padre di Fausto fu l'indimenticato sindaco socialista di Ponte che scomparve prematuramente nell'agosto del 1972): «Lo scritto raccoglie i fatti d'arte, architettura e urbanistica che accaddero a Longarone, dopo la tragedia dell'ottobre '63», ricorda Orzes nella prefazione della sua opera.

L'opera è realizzata con rigore e senza compiacimenti linguistici. Dopo aver ricordato le norme legislative che avrebbero permesso la ricostruzione dell'abitato di Longarone e agevolato l'insediamento di nuovi stabilimenti industriali, l'architetto, con il suo scrivere secco, sapido e caustico, ricorda tecnici, amministratori e politici dell'epoca che provocarono l'accantonamento del Piano Samonà. Fu un'occasione persa, poiché ci sarebbe stata la possibilità di erigere una "new town" e invece, come viene ricordato e motivato nel libro, è stato edificato un agglomerato di edifici dalle caratteristiche architettoniche per lo meno discutibili andando, come ha scritto efficacemente Orzes, a creare una "Babele degli stili".

Il libro è corredato da foto con annesso didascalie che rafforzano quanto redatto dall'autore. Nell'appendice, che riporta un'intervista a Terenzio Arduini (che fu sindaco per qualche mese dopo il disastro), il lettore può trovare i profili professionali di alcuni degli architetti ed urbanisti che parteciparono a vario titolo alla progettazione e alla realizzazione di Longarone.

Paolo Baracetti

Dopo il Dolada tocca alla Baita Fraina

Un successo tira l'altro: AltoGusto prosegue venerdì 14 in quel di Cortina

► CORTINA

Un successo tira l'altro. Dopo la fantastica tappa al Dolada di Pieve d'Alpago, AltoGusto farà tappa la prossima settimana alla Baita Fraina di Cortina.

Tornando indietro di qualche giorno, c'è da sottolineare il successo riscosso dall'appuntamento con i piatti di Riccardo Da Pra, che ha interpretato alla perfezione il tema proposto quest'anno dalla rassegna enogastronomica: "Ciak si gusta! Il cinema in cucina".

Lo chef ha trasportato i gourmet verso un goloso viaggio at-

traverso i continenti, omaggiando grandi pellicole internazionali dalle quali ha ricavato i nomi da dare al piatto.

Stuzzichini divertenti per iniziare fra le strade di New York. Poi "Gli angeli mangiano fagioli" sulle orme di Bud Spencer, prima di aprire le porte del magico oriente. Uno scrigno di magici sapori si schiude da una zuppa dai caleidoscopici profumi e tant'altro ancora.

Il piatto preferito è risultato la Zuppa del Vietnam (Tom Kha Gay) con cocco, gamberi e lemon grass profumata e inebriante. Il migliore abbinamen-

to quello che ha unito il Marocco e l'Alpago: l'agnello Tajine e cous cous e l'agnello alpagoto, inaffiati da uno splendido Pinot Nero francese dai notevoli profumi terziari.

Venerdì 14 toccherà al settimo appuntamento, con la Baita Fraina, nella conca ampezzana alle pendici del Faloria, in mezzo al bosco e con un bel panorama verso le Dolomiti. A partire dalle 20 Alessandro e Adolfo Menardi saranno pronti ad accogliere i gourmet, con un menù portentoso che si riallaccia a film girati a Cortina. Una serata tutta da gustare come è nello

spirito di AltoGusto la grande cucina delle Dolomiti bellunesi.

"Il segreto del bosco vecchio 1993" è il punto di riferimento della "Crema di patate ampezzane profumata al pino mugugno con licheni e funghi di sottobosco". "La pantera rosa 1963" farà brillare la "Tartare di gamberi di Sicilia su finocchi e pompelmo rosa". Dalla Bahamas a Cortina (dal film 007 Solo per i tuoi occhi) arriva James Bond per scoprire due piatti appetitosi e profumati: "Taglierini verdi al granchio con carpaccio di seppia" e "Risotto alle spezie orientali con ragu di anatra". In onore del grup-



Riccardo De Prà, cuoco del Dolada

po alpinistico "Sciottoli" (dal documentario Rosso 70 del 2009) il "Salmerino dei nostri laghi cotto a bassa temperatura al crescione shiso e fiori frizzanti". Dulcis in fundo, dal film "Tre morsi nella mela del 1966" un

dessert con "La mela in tre variazioni".

I piatti verranno abbinati ai vini di alta qualità della Weinart distribuzione. Info e prenotazioni: 0436/3634.

Mario Agostini