

## il Cittadino

Una foto di scena estratta dall'"Elisir d'amore", la celebre opera di Donizetti domani e sabato sul palco del Comunale di Casale

In un villaggio basco, Nemorino - ragazzo timido e semplice - ama segretamente la giovane e ricca Adina, circondandola di attenzioni tanto nobili quanto vane. Tutto sembra inutile per il povero contadino: Adina è incostante, capricciosa e mostra apertamente di preferire la corte sfacciata e presuntuosa che le fa Belcore, un tronfio sergente di guarnigione. Giunge un giorno al villaggio il dottor Dulcamara, loquace e pittoresco ciarlatano, il quale vende un farmaco presunto miracoloso, capace di sconfiggere ogni male. E Nemorino abbozza subito: ne acquista per uno zecchino una bottiglietta e la beve, sicuro che il favoloso elisir farà capitolarlo dopo tanta attesa la ritrosa Adina.

Con questa vicenda comica e surreale si apre l'"Elisir d'amore" di Gaetano Donizetti, un melodramma giocoso in due atti messo in musica su libretto di Felice Romani. La prima rappresentazione avvenne a Milano nel lontano 1832; quasi due secoli dopo - riprendendo una radicata tradizione che nel passato sia storico che recente ha visto andare in scena uno straordinario numero di opere musicali ad opera di professionisti ma soprattutto di straordinari dilettanti - Casalpusterlengo porta il capolavoro di Donizetti al Comunale. Un progetto teatrale curato dalla regia di Stefano Monti per Pocket Opera, un circuito regionale costituito da opere di repertorio che si propone, grazie ad un percorso itinerante, di portare le più belle pagine del belcanto italiano e non solo anche nei piccoli teatri lombardi.

Domani e sabato 10 febbraio, alle ore 21, la macchina artistica approderà dunque a Casale dopo il trionfale debutto avvenuto lo scorso 2 febbraio a Montichiari. Poi, nei giorni immediatamente successivi, le altre date, a toccare altri piccoli gioielli della provincia come Crema, Lecco, Gallarate e Stradella: un progetto sinergico volto a riscoprire il grandioso patrimonio operistico nazionale attraverso i luoghi che lo hanno ospitato e diffuso e che ora hanno lasciato il passo ai pochi altisonanti templi della lirica.

Una doppia operazione culturale dunque, che come ci conferma la stessa Roberta Quartieri, direttore artistico della piccola stagione lirica al Comunale, poggia sulla grande qualità degli artisti, selezionati dopo attente prove e tutti appartenenti al ristretto ventaglio delle giovani promesse: «In scena saranno giovani cantanti preparati dall'As.Li.Co (associazione lirica concertistica italiana), che con entusiasmo stanno affrontando questa faticosa tournée. Scilla Cristiano sarà Adina, Leonardo Caimi vestirà i panni di Amorino, Gezim Myshketa sarà Belcore, Omar Montanari impersonerà Dulcamara, Giannetta verrà interpretata da Marta Calcaterra e le amiche di Giannetta saranno Roberta

■ "L'Elisir d'amore", che viene presentato eccezionalmente in due date, rientra nella Piccola stagione lirica del teatro



## L'amore e i suoi inganni

Approda sul palco di Casale il celebre melodramma di Gaetano Donizetti. Un'occasione per scoprire da vicino un classico immortale dell'opera italiana

### DOMANI A LODI

#### Il trionfo del sassofono alla Gerundia, ai "venerdì in Accademia" il Cfm Quartet

■ Un concerto che si snoderà attraversando tutto il meglio del repertorio sax del Novecento, spaziando tra leggende come Gershwin e Piazzolla, e riproponendo brani di altri grandissimi del secolo scorso come Albeniz, Iturralde, Pepito Ros e Nyman. L'appuntamento è fissato per domani sera (ore 21, ingresso libero) presso la scuola d'arte Gerundia di via Besana nell'ambito della fortunata kermesse "Venerdì in Accademia". Sul palco saliranno i musicisti del Cfm Saxophone Quartet, ensemble da sempre sensibile alla letteratura e alla musica contemporanea. Il quartetto, formatosi come laboratorio di musica d'insieme della classe di saxofono sotto la guida del Maestro Franco Brizzi presso il Centro di Formazione Musicale di Barasso, presenta Gianluca Fianza al sax soprano, Roberto Boccardi al sax alto, Giuseppe Bartolo al sax tenore e Pietro Bartolo al sax baritono. Il concerto, intitolato "900 in sax", rivisiterà in chiave sassofonistica alcuni brani culto del panorama internazionale, da Liza e Allegretto, Adagietto e Rondino di George Gershwin, fino al tango argentino di Astor Piazzolla e alle composizioni spagnoleggianti di Pedro Iturralde. Prestigioso il curriculum del Cfm Saxophone Quartet: i quattro musicisti hanno partecipato, fra i 100 sassofonisti, alla prima esecuzione assoluta dell'Opera di Salvatore Sciarrino "La bocca, i piedi, il suono" al Teatro di Chiaravalle. Come interpreti, hanno preso parte al Primo Convegno Internazionale "Il Sassofono strumento inevitabile nel 2000" e hanno svolto attività in prestigiose sedi quali Villa Olmo e Villa Erba a Como, Villa Camperio a Villasanta, Falcade e nell'ambito di importanti iniziative culturali e musicali sul territorio varesino tra



I componenti del Cfm Saxophone Quartet, domani in scena alla Gerundia di Lodi

ergency, "Rasa in Musica" e "Itinerario Artistico-Musicale" alle Officine Creative di Barasso. Fanno parte, inoltre, della Comerio Swing Band, una big band che si è formata di recente sul territorio varesino, della quale costituiscono la sezione di sassofoni, sotto la direzione del Maestro Giovanni Rossi. Tra gli allori ricevuti, da segnalare il successo nel Premio di Musica da Camera e al Concorso Internazionale di Scopello - Stresa nel 1999. (Fa.Ra)

sti senza rinunciare alla grande qualità, è davvero un'emozione. Spero che il pubblico ci segua come sta dimostrando di fare con tutte le altre iniziative del Teatro».

Elide Bergamaschi

#### ELISIR D'AMORE

di Gaetano Donizetti c/o teatro Comunale di Casale, domani e sabato alle 21. Per informazioni: [www.teatrocomunale-casalpusterlengo.net](http://www.teatrocomunale-casalpusterlengo.net) e tel. 0377/919024

## Spettacoli

## LETTURE

## Classici doc per Rivolta a Crema



■ L'attore lodigiano è atteso, il 15 febbraio, a una performance sul mito di Poseidone

Proseguono gli incontri fra tavola e letteratura con Carlo Rivolta a Crema.

Dopo la felice e applaudita performance del 18 gennaio scorso, quando l'attore lodigiano ha letto alcuni passi dalle *Metamorfosi* di Ovidio, nel corso di una cena dedicata ad Asclepio, dio della medicina, venerato a Roma come Esculapio, è tempo di nuovi appuntamenti per la rassegna allestita dalla scuola media "Galmozzi" di Crema, che da alcuni anni organizza un inedito tipo di lezioni classificate come "Cultura e piacere" all'interno del prestigioso ristorante "Il Riddottino". Gli incontri, che quest'anno si intitolano «Come ti cucino il mito», si svolgono secondo una formula consolidata che già nelle precedenti edizioni ha incontrato il favore di un numero pubblico: dopo un gustoso antipasto, la presentazione di una divinità pagana con i suoi miti più suggestivi; poi la cena tematica, e come dessert la lettura di pagine dei classici, interpretate da Rivolta con la consueta passione.

Dopo la cena intitolata ad Ermete e quella in onore di Asclepio, il 15 febbraio prossimo sarà la volta di Poseidone, che Omero chiama «lo Scuotiterra», dal momento che il dio, oltre al mare, comanda anche i terremoti e i fenomeni sismici. Una curiosità: i relatori sono tutti scienziati, medici o geologi che non hanno dimenticato il piacere della classicità, realizzando nella propria formazione quella felice sintesi fra cultura scientifica e cultura umanistica che spesso si invoca come finalità dell'educazione liceale.

Dunque, dopo i medici Pietro Dri e Carlo Candiani toccherà a Cesare Corselli, docente di Paleocologia presso l'Università di Milano Bicocca, incantare gli studenti/convitati con miti e storie legate al mare. Niente di più facile, per chi come lui ha svolto gran parte della propria attività di ricerca, per l'appunto, in mare, conducendo progetti nazionali e internazionali. Rivolta leggerà Omero, Virgilio e il passo dell'Anabasi di Senofonte, dove il famoso "Mare!mare!" risuona come il grido liberatorio di chi è finalmente a casa. Chi volesse partecipare è pregato di prenotare, telefonando al n° 0373-202898 della Scuola Media "Galmozzi" di Crema.

Antonino Sidoti

## UN APPELLO

### Come cucinate solitamente la trippa? Inviare la vostra ricetta a «il Cittadino»

■ Nella mattinata di domenica 21 gennaio, al termine del grande convegno che la Delegazione di Lodi dell'Accademia della cucina italiana ha dedicato alla trippa - al quale hanno preso parte innumerevoli studiosi provenienti da svariate regioni - è sorta una domanda: qual è la vera ricetta della trippa "alla lodigiana"?

Ad essa sono state fornite risposte tra le più svariate, a testimonianza di come questo antico piatto della tradizione locale viene cucinato in maniera differente.

È sorta a questo punto l'idea di dare alle stampe, unitamente agli "Atti" del convegno tenuto a Lodi e dedicato alla trippa, anche qualche ricetta legata alla tradizione lodigiana più vera.

L'appello che la Delegazione di Lodi dell'Accademia della cucina, in collaborazione con «il Cittadino», rivolge ai lettori - in particolare alle lettrici che sono le custodi della tradizione culinaria più antica - è il seguente: come siete abituati o abituate a cucinare la trippa a casa vostra?

Scrivete la ricetta della "vostra" trippa e inviatela a «il Cittadino». Le vostre ricette saranno pubblicate anzitutto sul nostro giornale.

Le ricette possono essere trasmesse via posta elettronica (f.pallavera@ilcittadino.it); consegnate a mano o spedite con la posta alla nostra sede di via Paolo Gorini 34 a Lodi; trasmesse via fax (al numero 0371.544201). Non dimenticate di scrivere sotto le ricette il vostro nome-cognome e il paese o la città in cui abitate.



La vera ricetta della trippa alla lodigiana? Siamo in otto a scrivere e tutti siamo arrivati alla conclusione che la trippa debba essere così: aggiungere alla trippa le verdure tagliate a pezzi (sedano, carote, patate, prezzemolo, cipolla, fagioli, coste - non la foglia -, aglio, a spicchio intero). Solo la signora Giovanna aggiungerebbe le lenticchie e quindi le citiamo con riserva. Dopo aver ben mescolato si aggiunge del brodo di carne o meglio il pezzo di carne stesso (preferibilmente manzo) ossi buchi o coda. Salare e pepare quanto basta ed aggiungere la salsa. Preparata a mezzogiorno la cottura prosegue fino all'ora di cena. Ma non è finita...! Parlare di cibo ogni volta risveglia sensazioni che vanno oltre il semplice alimentarsi; se poi si tratta dei nostri piatti, quelli che si cucinavano in campagna già tanto tempo fa (molto calorici ma anche molto "carichi" di preparativi), si apre un capitolo che dirama nelle discussioni più disparate. Il signor Mario Boccotti ricorda i preparativi per la Sagra di San Bernardo che ricorre nel mese di settembre. Mario si trovava con amici, tra cui ricordava Pino Cremaschi dell'Olmo, presso l'abitazione del parroco, per cucinare la trippa. I festeggiamenti si tenevano presso Villa Braila dove tra musica e banchetti veniva servita trippa fumante, porchetta, salame... e naturalmente vino. Si mangiava e ballava tutta notte e la giornata di festeggiamenti terminava solo la mattina seguente. Qualcun altro ricorda? La trippa non è solo un piatto da mangiare: vuol quindi dire amicizia, festa, compagnia, piacevoli momenti condivisi e allora... buona trippa a tutti!

Mario Boccotti, Illio Migliavacca, Carlo Tosi, Rosolino Baggi, Eugenio Bosi, Ernesto Gandini, Teresa Menicatti, Giovanna Facchini, (anziani residenti presso la Casa di riposo "Santa Chiara" di Lodi)

Sono un'abitua lettrice del Cittadino e quando ho letto questa simpatica proposta, con l'ausilio di mia nipote, ho pensato di scrivervi la mia.

I miei ingredienti sono: olio, dadi, sedano, carote, cipolla, fagioli bianchi, salsa di pomodoro, lauro e un pezzo di carne.

Metto tutto a freddo. Tempo di cottura: 3 ore.

Buon appetito!

Mariuccia Cighetti  
Lodi