

LA SERATA

Passatelli per Lucrezia Borgia

di Renata Ortolani

Aveva un talento speciale per rimescolare passioni e veleni Lucrezia Borgia, ma — sussurrano cronache e leggende — anche lunghe trecce bionde. In onore delle quali i cuochi degli Estensi le dedicarono un nuovo piatto, inventato apposta per lei: i passatelli. Se n'è ricordata ieri sera, anzi, ieri notte, una giovane dama bolognese (avvocato e esperta di cucina blasée), Daniela Berardi, che ha firmato la cena del dopo-teatro offerta al cast della «Lucrezia Borgia» da Paolo Termanini, appassionato di musica e titolare de «Le stanze del Tenente». Smessi gli abiti sontuosi della duchessa di Ferrara, Mariella Devia, la superba protagonista, insieme con i suoi compagni di lavoro, il direttore Daniele Callegari e il regista Marco Martinelli si sono trasferiti in via del Borgo San Pietro. A lume di candela hanno cenato quasi come avrebbe fatto Lucrezia. Veleni esclusi.

Antipasti all'agrodolce, con terrina di vitello in salsa



d'uvetta; insalata alle mele e arancini, «involtini della gioia» (un velo di pancetta avvolto attorno a datteri e prugne, al profumo di rosmarino); torte salate in «pasta matta», come l'Artusi chiamò quella specie di pane non lievitato che già ai tempi dei Borgia faceva furore sulle tavole vip; timballo di taglia-

telle in crosta. E poi loro, i famosi passatelli, in un brodo speziato con erbe secche e fresche. Mariella, alias Lucrezia, in nero-sobrio con spilla preziosa, gradisce: nella realtà non ha lunghe trecce bionde ma un intrigante caschetto rosso-tiziano. Fra i trionfi di fiori di Betta Nasi e Letizia Beltramelli gustano

Il cast dell'opera in scena al Comunale a cena dopo lo spettacolo. Il menù ispirato alla dark lady di Donizetti

le preziosità gastronomiche anche gli altri ospiti, dal sovrintendente del comunale, Luigi Ferrari, a Valerio Tura, responsabile del settore Comunicazione e Sviluppo del teatro. Callegari, che sostiene di avere 40 anni, sfoggia l'aspetto e l'appetito di un trentenne. Il regista Martinelli, che in scena ha incantato con l'invenzione del calice ora dorato ora blu-cupo in cui s'incastona tutta la vicenda, incanta ancora: racconta la sua visione della «storiaccia», il ruolo delle luci affidate al normanno Longuemare. «Cerco i miei complici fra gli spettatori», confida mentre arrivano in tavola i formaggi con le mostarde di frutta e le frittelle della Quaresima da peccato mortale (di gola). E così, soavemente, liquidà quanti non condi-

vidono la «sua» Lucrezia senza palazzi e senza colonnati, tutta interiore. Tutta giocata sull'amore avvelenato fra la madre e il figlio.

Dietro alla cena, una ricerca puntuale e golosa sul filo storico della gastronomia: un'idea che potrebbe ripetersi ad ogni «prima» de Comunale; anche il menù ispirato al belcanto è spettacolo. E se il debutto è stato un successo, perchè non replicare...

Contente anche le abbonate non invitate al dopo-teatro del cast: a quelle che hanno restituito il questionario dell'Università sui patiti dell'opera è stato regalato un abbonamento al Silhouette club di Fulvia e Paola Santi.

Nella foto: Mariella Devia (Lucrezia) e il sovrintendente Ferrara durante la cena