

non si vive di solo pane



Da sinistra,  
Stefano D'Orazio,  
Arianna e Lorella  
Cuccarini al  
ristorante Open  
Colonna di Roma.

# MAMMA MIA, CHE PIZZA

IL MUSICAL È UN AMORE ASSOLUTO. PERÒ  
BISOGNA FARE ALLENAMENTI DA MARINES (PER  
RIUSCIRE A CANTARE MENTRE SI BALLA)  
E ACCONTENTARSI SPESSO SOLO DI UN'INSALATA.  
SENZA CONTARE CHE A JENNIFER LOPEZ, INVECE...

testo di BRUNO ALBERTI foto di CLAUDIO MORELLI per "A" a cura di MAURA RADAELLI

## INVITATE:

Arianna (cantante e attrice), Lorella Cuccarini (donna  
di spettacolo), Stefano D'Orazio (autore e produttore musicale)  
al ristorante Open **Colonna** di Roma

# non si vive di solo pane

**Stefano D'Orazio, Lorella Cuccarini (anche sotto) e Arianna: compagni di musical.**



Lorella e Arianna descrivono «allenamenti da marines, perché cantare, ballare e conservare un po' di fiato per sopravvivere è una vera guerra» e tengono a bada con insalate e rattiache, almeno per il tempo dell'antipasto, le lusinghe dell'Open **Colonna**. «Per rilassarmi mi concedo una bella pizza. E magari un bicchiere di vino rosso», ammette però Arianna Bergamaschi, la Belle della versione italiana di *La Bella e la Bestia*: ma stavolta fa un'eccezione per lo champagne. La *marine* Lorella Cuccarini, che condurrà *Domenica In* ma assicura che il musical, dopo i successi con *Grease* e *Pianeta Proibito*, resta il grande amore, inorridisce: «La pizza? È l'anticristo per la linea». Stefano D'Orazio, autore delle liriche italiane delle canzoni degli Abba per lo sbarco nel nostro Paese di *Mamma mia!*, annota: «Dopo ogni concerto perdo due chili e mezzo e recuperavo bevendo litri d'acqua, altro che droga e rock and roll». Soddisfazioni e sacrifici di chi ha deciso di rinverdire i fasti del musical in Italia, con i kolossal firmati Stage Entertainment (vedi alla voce Joop van den Ende, fondatore di

Endemol), la produzione che ha anche rimesso a nuovo i teatri per garantire la magia della favola Disney, a Roma dal 22 ottobre al Brancaccio (l'anno scorso ha sbancato a Milano vendendo 290mila biglietti), e di *Mamma mia!*, il 24 settembre al Nazionale di Milano. Si parla di show business made in Usa e di passione italiana, tra gli aperitivi analcolici nel loft invaso dalla luce. «La tradizione del musical è stata fortissima fino a Garinei e Giovannini. Poi il nulla. Qui si stupiscono ancora se canti e reciti, ma a Jennifer Lopez non domandano se è una cantante o un'attrice. In America è scontato che si sappia fare tutto, non bastano le raccoman-

## Le ricette dell'Open Colonna



### Bucatini cacio&pepe

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di bucatini, 300 g di pecorino romano grattugiato, pepe in grani (verde, nero, bianco e rosso) da macinare al momento

*In una casseruola portate a bollore dell'acqua non salata. Spezzate i bucatini in tre, buttateli nell'acqua bollente e appena diventa un po' torbida (è l'amido rilasciato dalla pasta) togliete quasi tutta l'acqua dalla casseruola e versatela in un pentolino, tenendolo su un altro fornello acceso. Cuocete al dente i bucatini aggiungendo progressivamente l'acqua bollente, come se preparaste un risotto, mescolando in continuazione. Sempre mescolando, aggiungete il pecorino e una prima generosa dose di pepe appena macinato. Amalgamate tutto il pecorino e servite, completando ogni piatto con altro pepe.*



Nella foto, Stefano D'Orazio; a destra i cuochi dell'Open Colonna.



### Ricette da re IL CIELO SOPRA ROMA

In cima al Palazzo delle Esposizioni, uno spazio avveniristico ma accogliente, grandi ricette che dal passato prendono solo il buono. «Mi chiamano l'ottavo re di Roma per il mio cacio e pepe», dice lo chef Antonello **Colonna**. La perfezione è la sua cifra: anche nei piatti più semplici (Open Colonna, Scalinata di via Milano 9/A, Roma, tel. 0647822641, [www.opencolonna.it](http://www.opencolonna.it)).

Per Arianna, abiti di Lorenzo Riva - Trucco e capelli Make Up Project di Stefania Tranchino

# non si vive di solo pane



Da sinistra, Arianna (anche nella foto sotto) con Lorella Cuccarini e Stefano D'Orazio.

dazioni», sintetizza Arianna. «Ma certi giochi in teatro non funzionano. Il pubblico non paga il biglietto se non vali», concorda Lorella, che spiega il segreto del talento: «So di trasmettere un'emozione che magari non arriva da ballerine bravissime. La tecnica non deve farti diventare un robot, tanto che ora mi costringo a combattere, con un'impronta più mia, il perfezionismo imposto dalla danza. La consapevolezza di sé aiuta a osare». D'Orazio, che andrà a Broadway con *Pinocchio* prima dell'esordio del suo *Aladdin* a Milano il 9 novembre, mette da parte il foie gras e difende la disciplina: «Quando dicevo che dovevo andare alle prove, mi capitava di sentirmi rispondere, "ma come, dopo trent'anni provate ancora *Piccola Katy*?". Riparte Cuccarini: «Certo, come se microfoni e telecamere fossero sempre allo stesso posto, e i teatri tutti uguali». «È che noi italiani siamo convinti che, in fondo, tutti possono cantare», sostiene D'Orazio e Arianna conferma, basandosi sul test-cena: «C'è sempre qualcuno che butta lì "perché non ci canti qualcosa". Non sono mica una scimmietta addestrata...».

Arriva il pesce per le signore, dai palazzi accanto c'è chi si affaccia per sbirciare il nostro tavolo e l'ex batterista dei Pooh (che ama però definirsi "suonatore di tamburo") stappa aneddoti frizzanti di curiosità e autoironia, rimandando invece il *best of* a un'autobiografia "che uscirà postuma, per ovvi motivi". «Anni fa, stavo in auto con una ragazza. Era sera tardi, con un temporale terribile. Bussano al finestrino: apro uno spiraglio e insieme all'acqua arriva una voce: "Mi faresti un autografo?"», ricorda ridendo. «A me chiedono ancora pareri sulle cucine», ribatte Lorella che dedica un consiglio a Renato Brunetta, autodefinitosi "la Cuccarini del governo Berlusconi": «Se si riferisce all'essere "il più amato dagli italiani" spero proprio che lo dica ma non ci creda... Io mi regolavo così». Strategie per tenere sotto controllo l'adre-

264



nalina. Il pubblico? Racconta Arianna: «Mi carica, tanto che a inizio spettacolo tendo a strafare. Invece ho rischiato di bloccarmi al *Giubileo delle famiglie*: 300mila persone, il Papa, mia madre che tornava a cantare con me. Sembravamo due pazze». Consigli dagli artisti: personalizzare non significa improvvisare; rispettare i ruoli non vuole dire diventare schiavi dei format. Non lo è Arianna, «anche se non riesco a staccare lo sguardo da Menken (*l'autore, premio Oscar, di "La Bella e la Bestia"*, ndr) quando ho cantato davanti a lui». Non lo è Lorella, che ride sull'esordio in Rai «quando mi volò una scarpa sulla testa del direttore di RaiUno e temevo che la mia carriera fosse già finita». Non lo è Stefano, per tutti e per sempre "quello dei Pooh". «Sapete perché ho scritto *Dove sono gli altri tre?* È nella canzone. Un giorno vado nel bagno di un autogrill, arriva un camionista e dopo un po' mi chiede "e gli altri, dove sono?". La risposta, che la canzone non racconta, arriva col caffè: «Gli ho risposto che erano in macchina ad aspettarmi. Che altro potevo fare?».



## Spaghetti all'amatriciana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

125 g di guanciale, mezzo bicchiere di vino bianco secco, 6-7 pomodori San Marzano o 400 g di pomodori pelati, 500 g di spaghetti, 100 g di pecorino grattugiato, olio extravergine d'oliva, un pezzetto di peperoncino, sale

In una padella, preferibilmente di ferro, mettete un cucchiaino d'olio, il peperoncino e il guanciale a pezzetti, facendo rosolare a fuoco vivo. Versate il vino e togliete dalla padella il guanciale, tenendolo in caldo. Unite i pomodori (se freschi eliminate i semi e possibilmente sbucciateli), salate e tenete sul fuoco per qualche minuto; eliminate il peperoncino e aggiungete il guanciale. Intanto lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata poi scolatela trasferendola in una terrina con il pecorino. Dopo qualche secondo unite la salsa e mescolate. Servite subito, mettendo a parte altro pecorino.

Nutriti con intelligenza,  
abbonati ad "A"  
È il tuo cibo per la mente  
**ABBONATI SUBITO!**  
[www.abbonamentircs.it](http://www.abbonamentircs.it)

Home economist Paola Volpieri, foto Luca Colombo/XL

087931