

FILARMONICA DEL PIEMONTE

«Madama Butterfly» L'opera è più esotica



Madama Butterfly
la locandina
di Metlicovitz
per la prima
dell'opera più
notadi
Giacomo
Puccini

viene all'opera in formato tascabile: è il vecchio principio dell'opera fatta in provincia con mezzi incerti ma buona volontà. In questa «Butterfly», con la regia di Marina Mariotti, non c'è altro che una capanna, una passerella, divani da giardino e qualche arbusto di bambù; l'Orchestra Filarmonica del Piemonte è guidata da Mauro Roveri, che riesce nelle melodie cantabile e continue, ma deve stare attento a non perdere per strada gli stru-

mentisti nei cambi di ritmo e nelle accelerazioni. Fra le voci si segnala quella morbida di Barbara Vivian (Suzuki), mentre la protagonista Fernanda Costa risulta un po' monocorde. Paradossalmente una tal produzione serve più al critico che all'appassionato: così scarnificata mette a nudo melodie secondarie, strutture ritmiche, esotismi armonici. Certo la mente deve lavorare ricomponendo frammenti, ma è comunque un ripasso.

La gola

ROCCO
MOLITERNI

Il vecchio Savoia non c'è più: Mica Male

Lo chef americano Anthony Bourdain, in «Kitchen Confidential», raccontava che cambiare nome a un locale è un rischio, a volte funziona, a volte no. A rischiare a Torino sono stati gli chef del Savoia, il ristorante di via Corte d'Appello, che da alcuni mesi ha cambiato look e nome diventando il Mica Male. Non so chi abbia suggerito il nome, ma potrebbe essere lo stesso che ha battezzato Ke te pare il pub di via San Massimo, dove un tempo c'era la pasticceria Falchero (dei cui pasticcini mignon sarei ancora inconsolato orfano se non avessi scoperto, vicino al Lingotto, Stillitano).

Se il Savoia si rivolgeva a un pubblico di una certa età e soprattutto di una certa disponibilità economica, il Mica Male sembra puntare su una clientela più giovane (siamo in zona Quadrilatero) e con un budget più limitato. Per intenderci se prima si spendevano anche 60 o 70 euro, oggi ne bastano 40.

L'ultima volta che ero stato al Savoia, non molto tempo prima della chiusura, ricordo un locale che sembrava un po' invecchiato. Elegante certo, ma anche un po' triste: forse per il fatto che quella sera i tavoli occupati non erano molti (ricordo però anche un po' di anni fa, durante Big, una piacevole serata con un giovane cuoco catalano che ci aveva fatto provare pane, pomodo-

ro e cioccolata). Sabato sera sono stato al Mica Male ed è stato difficile trovare un posto. Le pareti hanno cambiato colore e giocano sui toni del grigio (un colore che sembra essere di moda nella ristorazione subalpina, anche se qui a differenza del Sicomoro non si eccede), la giovane brigata di servizio veste maglioni neri.

A cambiare rispetto al Savoia è anche il menù, che si apre con alcune «particolarità», ossia piatti che prendono nome da un elemento: la pietra, il legno, il marmo, la resina e così via. C'è poi un'ampia scelta di classici antipasti, primi o secondi. Ho mangiato come antipasto uno strudel di topinambour su crema di zucca molto delicato. E poi sono passato alla «pietra», ossia a una bistecca di vitello che viene servita su una pietra ollare, perché non disperda il calore, accompagnata da una patata e da una cipolla alla brace. La carne era cotta al punto giusto (il che significa che era leggermente abbrustolita fuori ma aveva ancora un cuore tenero dentro), buona anche e non da urlo. Buono anche il dessert («marmo» è il nome e si tratta di un coupole di mandorlate con crema gianduja).

Con una bottiglia di nebbiolo, si son spesi in tre 126 euro, cioè 42 euro a testa, per un ottimo rapporto qualità prezzo. Mica male, verrebbe da dire citando il nome del locale.

STRUCTURA

e ristrutturazione edilizia

