



Vinicius de Moraes, sonetti e spaghetti

di Anna Lanzani

Accademica di Buenos Aires

*Il poeta brasiliano
che amava la musica,
la cucina e Roma,
raccontato da Marta
Rodriguez Santamaria,
la sua musa.*

È la Marta di *Soneto de Marta* la destinataria di *Se Ela Quisesse*, scritta da **Vinicius de Moraes** e cantata poi da **Ornella Vanoni** con il titolo *La voglia, la pazzia* nel 1976. È la donna cui l'autore, che appena quindici anni prima aveva composto, insieme ad **Antônio Carlos Jobim**, l'intramontabile *Girl from Ipanema*, dedica in età matura versi folli di passione.

La incontrò una prima volta a cena da amici a Buenos Aires, dove vive, e vorrei chiederle come ci si sente a essere la Beatrice di Dante, o la Marta, appunto, di Vinicius. La discussione verte invece sulla burrata, così difficile da trovare in

Argentina. Seguono, negli anni, altri numerosi e piacevoli incontri e un'amicizia allegra, tra musica, cibo e storie "come piacerebbe a Vinicius", dice sempre Marta. Il *lockdown* ha un po' raffreddato gli animi e questa lunga intervista è frutto di un incontro algido, "sanitariamente corretto" in un bar ventilato, davanti a un caffè in bicchiere monouso. Solo un racconto caldo, di amore e vita poteva salvarci dalla tristezza.

*Inizia così la storia di Marta
e Vinicius, di fronte al panino
simbolo dell'Uruguay*



Racconta Marta del cantautore morto oramai da quarantuno anni: **"Non era un goloso ma assaporava il cibo, e ne godeva, come faceva con la vita. (...). Ci siamo conosciuti in un ristorante.** Io avevo 22 anni, eravamo nel pieno dell'estate e con il mio primo stipendio mi ero pagata un viaggio sulle spiagge di Punta del Este, in Uruguay, con un'amica. Lui, 60 anni, era già il grande compositore, cantante e poeta che tutti amavano. Dopo i concerti andava a cena, tardissimo, al "El Mejillón", un ristorante iconico della zona. Ci siamo appostate lì. La prima sera non è comparso, la seconda sì. Ci siamo visti e non è servito altro. Io avevo ordinato un *chivito*: non ho mai fatto in tempo a finirlo".

Inizia così la storia di Marta e Vinicius, di fronte al panino simbolo dell'Uruguay, ripieno di carne, prosciutto e verdure. Stanno insieme da subito ed è una girandola di emozioni, al punto che Marta dimentica del tutto di spostare il volo

di ritorno e di avvisare la madre e il fratello, i quali l'aspettavano in aeroporto a Buenos Aires.

Nel viaggio in Italia lavorò con molti amici artisti e in ogni città aveva un ristorante preferito

Pochi mesi dopo, il viaggio in Italia:

"Per Marcus Vinicius, nato a Rio de Janeiro nel 1913, Roma era un destino. *In no-men, omen*, e lui lo sentiva profondamente. Siamo arrivati alla fine del 1975 per la registrazione dell'album *La voglia la pazzia la tristezza l'allegria* di Ornella Vanoni, con **Toquinho**. L'Italia, per lui, era già casa. Nel 1969, con **Ungaretti, Sergio Endrigo** e lo stesso Toquinho, aveva registrato *La vita, amico, è l'arte dell'incontro*, con RCA. Nel 1971, aveva duettato con **Patty Pravo**. Nel 1974, era uscito *Per vivere un grande amore*, registrato assieme a Toquinho. Vinicius godeva di quel calore. In Sud America avevamo le dittature, **Roma era un mondo parallelo, fresco, aperto**. Vivevamo a casa di **Sergio Bardotti**, indimenticabile produttore e paroliere, oppure all'Hotel Imperiale di via Veneto. **Vinicius era un bon vivant, amava le strade, i bar, le taverne**. Mangiavamo spesso al ristorante "Al Moro", in Vicolo delle Bollette. **Mario Romagnoli**, l'oste, aveva interpretato Trimalcione nel *Satyricon* di Fellini. **Gli altri ristoranti dove Vinicius si sentiva a casa erano "Alfredo" e "La Taverna Flavia"**. Viaggiavamo anche in altre città, Firenze, Milano. In ognuna di esse aveva un ristorante preferito, amici. Del periodo a Roma ricordo in particolare una cena a casa Vanoni. Ornella gli aveva fatto trovare sul tavolo una collezione di bicchieri di whisky. Certo, Vinicius beveva. Amavamo tutti bere molto, ma lui non era smodato. A fregarlo piuttosto sono state le sigarette. Fumava troppo, ma allora non ne avevamo coscienza". Secondo di quattro fratelli, il poeta (così prediligeva farsi chiamare) era cresciuto a *pudins e lombinhos*, budini e filetti e **fin da piccolo amava la buona cucina** rivelando poi la sua leggendaria propensione all'edonismo. Emblematica una lette-



ra ad **Antônio Carlos Jobim** (il "padre" della Bossa Nova): "Tomzinho querido... come sempre a quest'ora notturna ti scrivo lettere che non spedirò mai (...), manderò un messaggio a casa e chiederò che mi facciano trovare un po' di cibo, all'arrivo. Per colazione un *tutuzinho con torresmo* (purè di fagioli con trippa fritta), un filetto di maiale, ben *tostadinho* ("ben cotto"), una *couvinha mineira* (foglie di cavolo verde saltate all'aglio) e un dolce di cocco. Per pranzo, gallina al sugo scuro con un riso ben cucinato e *papos de anjo* (un dolce a base di tuorli d'uovo). Ma di quelli che solo una madre sa fare, di quelli che una persona per bene dovrebbe mangiare immersa in un bagno tiepido e al buio completo. Pensando solo alla donna che ama".

Nel libro postumo svela i suoi piatti preferiti

Il libro postumo, *Pois sou um bom cozinheiro* (2013), svela i piatti preferiti da de Moraes, **dai sapori intimi dell'infanzia a quelli degli anni "di lontananza"**, come lui stesso scrive, riferendosi al suo servizio diplomatico. **"A questi piatti, Vinicius si riferiva con diminutivi e vezzezzativi, come faceva sempre anche con le persone che amava"**, racconta sempre Marta - per lui semplicemente *Martinha*. Abbiamo così una sequenza di zuppette, polpettine, gallinucce, tacchini, maccheroncini, sughetti. **Vinicius cucinava?** "Poco - ci rivela la sua musa - era piuttosto disorganizzato come cuoco, era un artista. Ricordo che un giorno, a Buenos Aires, invitò tutti a colazione

alle 13 per una *fejoada*, il tipico piatto brasiliano a base di riso, carne e fagioli. Iniziò a cucinarla quando tutti gli ospiti erano arrivati. Fu pronta alle 7 di sera. Con la pasta se la cavava meglio, la faceva a volte. Ma erano anni di molte cene fuori, in realtà". **Il capitolo Vinicius na cozinha (Vinicius in cucina) oltre alla fejoada a modo mio, comprende: uova in camicia, spaghetti, pasta al pomodoro, minestra di fagioli con letterine, uova strapazzate, pollo alla birra.**

Nel libro ci sono ricette italiane? Naturalmente sì. Una è la pasta alla chitarra al tartufo bianco. "Miúcha - racconta sempre Marta, riferendosi alla cantante **Heloisa Maria Buarque de Hollanda**, sorella di **Chico Buarque** - parlava sempre delle cene dopo i loro spettacoli e dell'amore che aveva Vinicius per i tartufi, soprattutto bianchi, e per il loro profumo. Secondo Toquinho, ancora più che del piatto in sé, **era innamorato della poesia del suo nome... un piatto con il nome di musica...**". E, in effetti, anche l'altro piatto italiano riportato nel ricettario del poeta non manca di fascino: **fettuccine al triplo burro** (di Alfredo) **servite con petali di fiori**. Vinicius riusciva a trasformare ogni gesto, ogni boccone in un'esperienza quasi trascendente. Ecco una strofa del poema musicale *Para viver um grande amor* (Vinicius de Moraes - Toquinho): **"... Per vivere un grande amore è un punto a tuo favore saper fare uova strapazzate, gamberi, minestrine, sughi, bistecche alla Stroganoff, stuzzichini per dopo l'amore. E cosa c'è di meglio che andare in cucina e preparare una ricca e gustosa insalatina da condividere col nostro grande amore"**.