

I N C O N T R I

# Dai fornelli al microfono

L'arte di Ramona, cuoca e cantante, alla ricerca del delicato equilibrio tra professione e passione

## Matilde Fontana

Non ce l'ha fatta Ramona a scaccarsi dal microfono. L'intenzione, la scorsa estate, quando si era lanciata nel progetto del ristorante, era quella di chiudere definitivamente con il mondo dello spettacolo. Aveva sfruttato l'occasione adatta a dare una svolta alla sua vita proprio alla vigilia dei primi «anta»! Dopo vent'anni di carriera canora semi-professionistica ricca di esperienze e soddisfazioni con il suo gruppo musicale, aveva avvertito forte il desiderio di costruire qualcosa di nuovo, di indipendente, di tutto suo.

L'Antica Osteria di Muralto era proprio quello che cercava, lo spazio giusto per dirottare la sua esuberanza creativa verso il mondo della ristorazione. Un gioiellino architettonico rifinito a sua immagine e somiglianza, dove dar libero sfogo alla passione dell'ospitalità gastronomica: una cucina-laboratorio, uno spettacolare tocco di rosa

al camino, la cantina in sasso per vini e formaggi come naturale scenografia per originali aperitivi, la terrazzetta aperta sui tetti e sul lago, una raffinata *mise en place* curata nei minimi particolari.

«*Tutto perfetto* - racconta Ramona, occhi ridenti, sorriso solare, che dal palcoscenico si è portata in cucina un look accurato, nel trucco come nell'abbigliamento - *eppure mi mancava qualcosa... non ce la facevo proprio a stare senza cantare. Ne avevo bisogno... assolutamente. Così, nell'angolo di una saletta dell'osteria mi sono portata il microfono e il mixer con le basi preregistrate. Ah, che meraviglia: il pomeriggio, sparecchiati gli ultimi tavoli e chiusa la porta del ristorante, potevo finalmente liberare la voce, privatamen-*

*te, proprio solo per passione e addirittura quasi per necessità psico-fisica.*

Dalla pomeridiana esibizione privata alla pubblica interpretazione canora serale il passo è stato breve, ma felpato, nel massimo rispetto degli ospiti, non necessariamente grati per l'accompagnamento musicale.

«*A volte sono i clienti che me lo chiedono perché mi conoscono - ride Ramona - a volte sono io che, a dipendenza degli avventori, dell'ambiente creato durante la serata, quando ho finito di cucinare mi sento di proporre un paio di canzoni, soft, senza esagerare. Il tempo dell'ultimo bicchiere di vino o di una grappa...*».

E questa la soddisfazione quotidiana di Ramona, la ricerca di un delicato equilibrio di convenienza tra professione e passione in un rapporto di osmosi tale da rendere difficile una scissione netta fra i due ambiti: un'interpretazione personale dai fornelli al microfono, andata e ritorno. Quale la professione, quale la passione?

Per vent'anni il suo mestiere di cuoca è vissuto nell'ombra della passione per la canzone. «*Lavoravo a tempo pieno nella mensa di una scuola* - spiega la neo cuoca dell'Antica Osteria di Muralto - *per potermi permettere il lusso di dedicare le serate e i week-end alle luci della ribalta*». Non ha mai chiesto ai suoi genitori se il suo nome glielo avesse ispirato Bob Dylan con la sua famosa «To Ramona» della metà degli anni Sessanta, ma sicuramente la musica nella sua famiglia ci stava di casa, con un nonno batterista, una madre giovanissima cantante nelle «Vos di Ascona» e un padre fisarmonicista.

E lei già dalla prima adolescenza sognava di frequentare la scuola di Mogol, il famoso paroliere, e scriveva le prime canzoni con il cugino. Ma, si sa, il più delle volte i sogni adolescenziali rimangono tali e la realtà impone la scelta di una professione «vera», un mestiere con cui campare. Fra le formazioni realistiche avevano allora attratto la sua attenzione l'arredamento



d'interni e la scuola alberghiera. Ma poi, con alle spalle due genitori ristoratori, aveva deciso di prendere la scorciatoia dell'apprendistato, quello di cuoca. Tanto per sponsorizzare il miraggio di una carriera nel mondo della canzone.

Una gavetta di concorsi canori con il cugino, soprattutto in Italia. «*E anche con buoni piazzamenti* - ricorda Ramona - *come ad esempio alla "Canzone di domani" di Viareggio*».

Se li è portati nel suo nuovo locale i suoi ricordi canori: una bacheca zeppa di articoli e di fotografie che narrano un'avventura lunga vent'anni. Dalle feste da ballo con il suo gruppo storico, la «Elisir Band», alle selezioni per il Festival di Sanremo, ai recital in coppia con il tenore Angelo Belotti, quando interpretava Liza Minnelli o Edith Piaf. Ma il posto d'onore è riservato al terzo posto nella selezione svizzera di Eurosong 1997, quando con la canzone «Brivido» aveva tentato il colpo internazionale di rappresentare la Svizzera alla finale di Dublino. E poi il tour italiano con il musical di Dario LaGostina «Donne e musica». E ancora la colonna sonora per la trasmissione «Fornelli d'Italia»

su Rete 4. «*Si - ride ancora Ramona - proprio la sigla per una trasmissione di cucina: adesso mi sembra quasi un segno del destino...*».

Un destino paziente, però, che ha dovuto attendere ancora qualche anno prima di manifestarsi compiutamente. «*In realtà* - racconta la cuoca-cantante (o cantante-cuoca?) - *il desiderio di una svolta, di chiudere con il mondo dello spettacolo per concentrarmi sullo "spettacolo" in cucina è cresciuto lentamente. Anche perché le serate andavano sempre meglio e la richiesta continuava a crescere. Ci hanno dedicato anche un servizio di "Storie" alla TSI! Certo, lasciare il gruppo con cui avevo condiviso due decenni di progetti, di prove, di spettacoli a cavallo tra professione e passione non era facile*».

Poi, esattamente un anno fa, ha riconosciuto nelle mura dell'Antica Osteria di Muralto l'ambiente adatto a far crescere la nuova ispirazione, gastronomica questa volta. L'ultima serata con il gruppo in settembre alla Festa dell'uva a Locarno Monti e poi via. Spento il microfono, accesi i fornelli. «*Era proprio quello che cercavo* - dice Ramona con gli

occhi brillanti - *un posticino piccolo dove poter riuscire ad esprimere la mia creatività culinaria, repressa negli anni in cui ho lavorato in mensa per potermi dedicare alla canzone*».

Ora Ramona reinterpretava la tradizione gastronomica in chiave etnica, biologica e stagionale quando possibile, con condimento di erbe e spezie adatte a una buona digestione. Qualche esempio? Filetto di agnello in salsa di albicocche con rösti di patate alla menta, straccetti di pasta fatta in casa con fiori di zuccina, anguria e zafferano, spiedini di cavallo piccanti con salsa all'ananas, tartare di salmone ai lamponi e fiori di capero. E per non smentire la sua voglia di cambiamento, cambia la carta ogni 3 settimane, con attenzione non solo ai sapori ma anche ai colori. Nuovi abbinamenti, nuovi sapori, nuovi colori e forse anche nuove canzoni. Proprio così, nuove canzoni di cui lei scrive le parole e un'amica la musica: «*così, tanto per passione*», tenta di giustificarsi.

Stuzzichini musicali per arricchire il menu? Ramona ci pensa un po' e poi sorride: «*ma solo à la carte, sia ben chiaro... e soprattutto non tutti i giorni!*».



NELLE FOTO: Ramona Cerutti, la cantante esprime la sua creatività anche come cuoca all'Antica Osteria di Muralto (foto di Manuela Mazzi).



## L'ALTROPOLOGO

Sogni di mezza estate

La notte del 24 Giugno si celebra la nascita di San Giovanni Battista - ovvero cioè la sua morte, in quanto nell'accezione cristiana, il *dies natalis* di un Santo è in realtà quello della sua morte. Ma la notte del 24 Giugno segna anche il Solstizio estivo. È questo il momento in cui il Sole raggiunge tanto la sua apoteosi (è la notte più corta dell'anno) per poi cominciare «a morire» con l'accorciarsi delle giornate. Si tratta pertanto di una congiunzione atta a rappresentare la parabola del Battista, per il quale l'apoteosi coincide col martirio.

In Abruzzo ed in Molise si riteneva che le giovani potessero vedere la testa mozzata del Battista nel sole nascente del 24 Giugno, mentre in Sardegna era credenza che, in quella mattina, il sole saltellasse per tre volte come la testa del Battista spiccata dal busto. Coerentemente col racconto evangelico di Giovanni 3:30, nel quale Giovanni Battista dice di Cristo «Egli deve crescere, ed io invece diminuire», il 24 Giugno cade sei mesi

esatti prima del Solstizio Invernale, quel *Dies Natalis Solis Invictus* che venne posto a data celebrativa della nascita del Salvatore/Sole che da quel giorno incomincia a crescere verso la Primavera.

Al pari del Solstizio Invernale, e come logicamente pertiene a tutti i momenti di rivoluzione cosmica, anche il Solstizio Estivo marca un punto d'incontro fra il mondo degli umani e quello delle potenze sotterranee. Qui, come celebrato da Shakespeare nel *Sogno di una notte di mezz'estate*, sogno e realtà si confondono in una sequenza di eventi inquietanti. Una credenza diffusa in tutta Europa voleva che in questa notte sciami di streghe solcassero il cielo verso il Noce di Benevento, mitico luogo di ritrovo (peraltro già sradicato nel Medioevo). Era allora una notte di presagi per le ragazze da marito. Una mantica dalla complessa fenomenologia le vedeva colare nelle padelle piombo liquefatto per indovinare la professione del futuro marito. Altrove lo

stesso scopo si raggiungeva versando una chiara d'uovo in una bottiglia ed osservando la forma che prendono i filamenti che colano. La postura di cardi lasciati sul davanzale la sera indicava invece se il marito sarebbe stato paesano o forestiero. Negli Abruzzi lo status sociale del marito era divinato ponendo sotto il cuscino tre fave, simbolo di fecondità. Una funzione mantica svolgevano in tutta Europa anche le Erbe di San Giovanni, pur secondo modalità differenti nelle diverse regioni. In numero di nove, venivano poste a mazzetti sotto il cuscino: si diceva che quanto si fosse sognato la notte si sarebbe immancabilmente avverato durante l'annata.

Fra queste erbe spiccavano l'Artemisia e l'Iperico. Di entrambe si credeva avessero la facoltà di scacciare demoni e streghe. La prima - l'Artemisia consacrata alla sorella lunare del solare Apollo - è spesso chiamata *Artemisia Divinorum* - l'«Artemisia dei Saggi» - appunto per le sue qualità divinatorie. Base dell'Assenzio, veniva largamente usato nelle pratiche rituali dei *Calusarii* rumeni per guarire le donne possedute dalle *Iele*, vendicativi spiriti delle acque che presiedevano le attività domestiche. La seconda - l'Iperico - fiorisce attorno alla notte di San Giovanni ed è noto nel folclore italiano come

«scacciadiavoli», un nome che parla da solo. Ma anche la verberna ed il ribes - chiamato anche «bacca di San Giovanni» - sono erbe che nella fitofarmacopea popolare proteggevano dai malefici. Ultimo fra tutti - ma importantissimo - l'aglio: comprato il giorno di San Giovanni è rimedio efficacissimo contro i vampiri.

Un *excursus* per quanto breve sulle credenze relative a San Giovanni non sarebbe completo senza un riferimento al Comparatico di San Giovanni, un'amicizia spirituale che comporta obblighi reciproci stabilita al di fuori della chiesa nel giorno di San Giovanni come ancora avviene in certe aree conservative dell'Italia meridionale. «San Giovanni non vuole inganni», recita un proverbio diffuso. Come protettore, patrono e guardiano dell'amicizia per via del suo rapporto col Cristo, San Giovanni ha assorbito tutta una serie di credenze e pratiche legate alla notte in cui Cielo e Terra, Mondo di Qua e Mondo di Là si congiungono al rivolgersi delle stagioni.

Per quanto riguarda l'Altropologo, questi ha passato la notte di San Giovanni ad un banchetto da trecento persone nella profonda campagna bolognese. Lì se ne sono viste delle belle, proprio come nel *Midsummer's Night Dream* del Bardo...

Cesare Pippi