

Ironico, sarcastico, soave, diabolico. I critici teatrali, ma anche scrittori come Natalia Ginzburg, hanno usato e usano questi aggettivi per descrivere Paolo Poli, uno degli attori più bravi e amati dal pubblico. Del resto è un toscancaccio doc, nato a Firenze e quindi con la toscancaccata irriverente e un po' cattivella impressa nel Dna. Per una volta, in questo periodo dell'autunno durante il quale si alzano i sipari dei teatri di città e di quelli di provincia per le classiche "stagioni" in abbonamento, Paolo Poli tradisce l'amato palcoscenico per dedicarsi ai libri. O meglio al "libro dei libri" della cucina italiana, quell'Artusi che traccia il solco seguito da generazioni di cuochi e ha amalgamato la cucina italiana nel suo complesso. Perché le ricette di Pellegrino Artusi, nato a Forlì nel 1820 e poi stabilitosi a Firenze dove morì all'età di 91 anni, celibe, accaduto da una cuoca toscana di nome Marietta, vengono lette e interpretate dall'attore in un audiolibro - edito da Emons, in uscita a novembre - che sarà presentato in anteprima al Pisa Book Festival la prossima domenica. Una presentazione con Paolo Poli in persona, che avrà al suo fianco Luisanna Messeri, una delle cuoche più simpatiche della tv (da Sky fino alla "Prova del cuoco" di Raiuno), moglie dell'attore Marco Messeri, "toscanaccia" anche lei, che cura questa nuova collana di Emons in cui la cucina e tutto quanto ruota attorno ad essa diventano protagonisti. La collana si chiama Audio-Cook e la tappa successiva sarà con "Kitchen Confidential" di Anthony Bourdain letto in italiano da Maurizio Trombini.

La voce di Paolo Poli per un audiolibro molto particolare. Come è nata la sua adesione a questo progetto su quel librone che è "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene"?

«Ah, quella dell'audiolibro non è una novità. Si faceva già alla radio: leggevamo (gli attori) e loro (i tecnici) registravano. Poi di audiolibri negli anni passati ne ho fatti altri». Come Pinocchio (negli anni Settanta, edito da Fabbri, diviso in 21 dischi a 45 giri, ndr) e più recentemente il Mago di Oz.

Questa volta, però, lei non legge le favole, ma un ricettario come quello di Pellegrino Artusi.

«Che coincidenza. Pensi, che io con l'Artusi ho imparato a leggere. Lo scoprii grazie ad un risotto che si poteva trasformare nelle frittelle di San Giuseppe che chiedevo sempre alla mia nonna e mi piacevano tanto. Così con il dito seguivo le letterine che formavano le parole delle ricette. E cominciai a leggere. Poi quando stavo discutendo la tesi di laurea, ad un certo punto si parlò di Tommaso. E io dissi al professor Bruno Migliorini che gli scritti dell'Artusi erano molto

meglio». **Come mai ha scelto di leggere e interpretare queste ricette, fra l'altro un lavoro immane: se non sbaglio sono ottocento o giù di lì.**

«Il lavoro è una maledizione della Bibbia. Ma bisogna lavorare per mangiare. Io non mi diverto a lavorare, preferisco leggere il Boccaccio. Qui invece dico che ci vogliono un tot di farina, un tot di olio, il sale, il pepe... Ma con me c'è Luisanna, che è la moglie di Marco Messeri».

A proposito di Messeri. Anche lui è toscano e lei è considerato il suo mentore in teatro...

«Marco era allievo di mia sorella che insegnante al liceo ar-

tistico. A lui piaceva il teatro e mi venne a trovare. Facemmo una cosa insieme a Firenze. Un testo vernacolare per tutto il mese di maggio, e la gente era così contenta. E pensare che Mussolini nel 1935 aveva abbattuto tutti i teatri dialettali. Ma torniamo a Luisanna che era la fidanzata di Marco e quindi la considero mia nuora. Allora era magrissima, filiforme. Ora a forza di assaggiare quello che prepara in cucina ha messo su un po' di ciccìa».

Visto che considera Luisanna come una nuora, dica la verità: quanto sono buoni i piatti che prepara e a lei quanto piacciono?

«A casa da Luisanna, già anni fa, volevo solo gli asparagi.

LA STORIA
La fabbrica del meteo da Bernacca ai computer

■ LANCISI ALLE PAGINE 2-3

LA BELLEZZA
Fucecchio mia firmato Montanelli

■ LIPPI A PAGINA 5

GUSTO
Ora il prosecco batte lo champagne

■ BENZIO A PAGINA 7

L'INTERVISTA



Il settimanale

INTERVISTE / STORIE / BELLEZZA / GUSTO / MODA

IL TIRRENO

DOMENICA 2 NOVEMBRE 2014

PAOLO POLI

Le ricette in salsa di toscanaccio

L'ultima trovata dell'attore fiorentino: un audiolibro, ricco d'ironia, sul mangiar bene dell'Artusi

ascoltano nell'audiolibro.

Legge l'Artusi, o meglio ne interpreta le ricette perché la sua non è una semplice lettura, ma un esercizio teatrale condito con un pizzico d'ironia, qualche ammiccamento e altrettanto garbo. Quindi le chiediamo: quali sono le ricette che lei preferisce?

«Essendo stato molto povero - il babbo era carabiniere ed eravamo sei fratelli - non si aveva da scialare. Mi piace tutto della cucina toscana, meglio le cose semplici. I formaggi, un'insalata. Ieri, ad esempio, ho mangiato a pranzo un pezzetto di formaggio, francese però. Estesera si starà a vedere».

Legge le ricette e l'istrionismo del grande attore si me-

scola a momenti surreali e confondendosi con giochi linguistici, come accade quando in palcoscenico Paolo Poli si cala nei panni di personaggi tratti da Goffredo Parise, Aldo Palazzeschi, Anna Maria Ortese, Giovanni Pascoli tanto per citare alcuni degli autori da lui rivisitati nelle ultime stagioni teatrali. Lo scorso 23 maggio l'attore ha compiuto 85 anni: è un signore elegante che indossa sempre camicia, giacca e papillon. E che ci piace immaginarlo seduto a tavola con Pellegrino Artusi, citando Dante e il suo Inferno, Manzoni e i Promessi Sposi. Fra un minestrone e quelle frittelle (dolci) di San Giuseppe che amava tanto da bambino.



Officina

**Autovetture
Veicoli Commerciali
e Industriali**

**Officina • Carrozzeria •
Centro Revisioni •
Elettrauto • Gommista •**

OFFICINA AUTORIZZATA

IVECO

**UNICA
PER LA
CITTÀ DI
LIVORNO**



&




Livorno • Via dei Fabbri 1/3 • Zona Picchianti • Tel. 0586.424435 - 424611 • www.officinamg.it