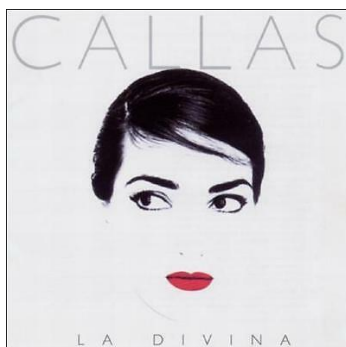


SERATA OMAGGIO A MARIA CALLAS

*A cura della Dott.ssa Maria Teresa Cremonini*



Franco Zeffirelli ha detto di lei " ... l'emozione di quel suono.. la sua voce che udivo per la prima volta, giungeva attraverso i timpani fino ai nervi , alle cellule più segrete e recondite della mente"

Leonard Bernstein ha aggiunto " ..perché e stata senza alcun dubbio la più grande cantante drammatica del nostro tempo".



Il nome per esteso della Callas è Anna Maria Cecilia Sophia Kalogherupoulou. Il cognome venne poi contratto prima in Kalos e all'arrivo negli Stati Uniti dove Maria nacque il 2 dicembre 1923 al Flower Hospital di New York si trasformò in quello attuale di Callas.

A quattro anni, sfuggendo al controllo della madre per raggiungere la sorella, attraversò di corsa la strada e fu investita da un'auto, rimase in coma per più di venti giorni. Maria, da grande, confessò al critico musicale Eugenio Gara che durante lo stato di incoscienza era attornata da strane musiche. La madre Evangelia sostenne che in seguito sviluppò un carattere completamente diverso da quello di prima, quel "cattivo carattere" che sarà famoso nel mondo: ombroso e ribelle.



Il padre, poiché non desiderava la nascita di una bambina, pare non si curasse nemmeno di registrarla all'anagrafe. Dopo il divorzio dei genitori ritornò con la madre e la sorella ad Atene. Mentre la sorella soprannominata Jackie (nome quasi profetico per il futuro del soprano) prendeva



lezioni di canto e pianoforte, Maria non godeva di questo privilegio, ma ascoltando dietro la porta imparò di più della sorella, tanto è vero che a undici anni, partecipando a una trasmissione radiofonica per dilettanti, vinse il secondo premio cantando "La Paloma". Riuscì poi ad entrare nel conservatorio di Atene nel 1937. Saranno anni per lei molto duri: lo studio continuo, la fame, la guerra; i primi successi già furono proprio in Grecia (la Cavalleria Rusticana e la Norma).



Alla fine della guerra Maria, che aveva sempre nel cuore gli Stati Uniti, decise di tornare in America per riabbracciare il padre e per non perdere la cittadinanza americana, ma ancora una volta i fatti la porteranno a fuggire di nuovo.



Meta nel '47 l'Italia: aveva pochi dollari in tasca, pochi vestiti, ma tanta voglia di raggiungere la meta che si era prefissata. Approda così a Verona e là conosce il primo marito Giovanni Battista Meneghini, melomane, amante delle opere d'arte e della buona tavola. Meneghini, possessore di una fiorente industria di laterizi diventerà anche il suo manager. Fu un'accoppiata vincente.

La Callas conquistò a breve tutti i teatri del mondo. La conoscenza poi con Arturo Toscanini le aprirà le porte del teatro della Scala, il teatro lirico più prestigioso. Tra il 1952 e il 1954 interpretò ben sette opere. L'Italia senza dubbio portò fortuna all'irrequieta soprano. Verona, Milano, Venezia avranno il privilegio di sentire la sua "Gioconda", "Tristano e Isotta", "Norma", "i Puritani", "l'Aida", "I Vespri Siciliani", "Il Trovatore" e così via.



Intanto la cantante, con grande ingegno, dimagriva di quasi 30 chili, qui alcune biografie dicono che forse ingoiò la larva di una tenia in una coppa di champagne. Da grassoccia e sgraziata divenne l'immagine dell'eleganza femminile: aveva ottenuto un fisico da modella. La sua forza però era la voce: precisa, unica e irripetibile.

Trionfi e consensi si susseguirono in tutto il mondo. La sua voce incanta, commuove e stupisce. Arte successi e mondanità si intrecciano nella vita di Maria. Emilio Pucci disegnò per lei i famosi infradito preziosi che portava sul panfilo Cristina e Biki disegnò tutti i suoi cappelli.

Successivamente sviluppò uno stile più personale, caratterizzato da un eye liner molto grafico, spesso molto allungato un po' stile egizio. Le labbra erano color carne o talvolta rosse fuoco. Come profumo usava solo Chanel n°5 di Dior.

“La Divina” è passata alla storia come una vera icona di stile. Alla fine degli anni '60 entro nella lista delle dieci donne più eleganti del mondo. Un vanto per lei, che un decennio prima veniva bollata da Camilla Cederna come “una matrona in visone ...tremendo, poi, il cappello..”.



La Cederna stessa pochi anni dopo dovette ricredersi e per l'Europeo dell'ottobre del 1954 firmò l'articolo “Maria Meneghini Callas sempre più sottile, sempre più bella”.

A proposito del suo canto la Callas era solita ricordare un'indicazione precisa e preziosa del suo amato Vincenzo Bellini, il quale sosteneva la necessità per un artista di “accendersi” nell'interpretare un ruolo, ovvero conferirgli verità e personalità affinché parole come “ti amo” “ti adoro” non risultino false.

Nel 1959 grazie all'amica Elsa Maxwell conobbe al Danieli di Venezia l'armatore greco Aristotele Onassis. Il loro sarà un amore distruttivo. Onassis lascerà la moglie, Maria il teatro, poi l'armatore greco sposerà Jackie Kennedy. Da questo amore “brutto e violento” come lei stessa lo definì nacque un bambino: Omero, che morirà poco dopo la nascita.



Dopo il '64 inizia per Maria anche il declino in senso psicologico.



Senza darsi vinta però scelse una grande occasione, quella di ritornare, ma nel cinema, come protagonista del film “Medea” di Pier Paolo Pasolini, il quale in una intervista a Enzi Biagi ebbe a dire “mi affascina in lei questa violenza di sentimenti”.

Poi l'ultima tournèe con Giuseppe di Stefano nel 1973-74 che si concluse l'11 novembre 1974 a Sapporo (indimenticabile la sua ieratica figura con un peplo rosso).

Il 75 fu l'anno più triste della sua vita: si spensero Onassis e Pasolini. Poco prima era morto suo padre e il direttore di orchestra Tullio Serafin. L'anno dopo si spense anche Luchino Visconti che l'aveva diretta più volte.



La sua voce poi cominciò a perdere smalto e intensità, così si rifugerà a Parigi dove morirà nel 1977 a soli 53 anni ufficialmente per arresto cardiaco. Probabilmente la dieta ferrea, l'abuso di farmaci, la depressione influirono sulla sua fine. Dopo la morte i vestiti di Maria Callas sono andati all'asta a Parigi. Di lei non rimane nulla: anche le ceneri sono state disperse nell'Egeo.

Tuttavia esiste una lapide in suo ricordo presso il cimitero parigino di Père Lachaise (dove sono sepolti molti altri importanti nomi della politica, della scienza, dello spettacolo, del cinema e della musica).

Resta nelle incisioni la sua voce, che ha dato vita in modo unico a tanti personaggi tragici e infelici.

Zeffirelli, regista di prestigiose prime alla Scala ribadì: "Dalla morte della Divina ci sarà un prima e un dopo Callas".



Riccardo Muti disse poi "era quasi una persona immortale incarnata nell'arte lirica, è stato per il canto quello che Toscanini è stato per la direzione d'orchestra", a queste parole poi aggiunse che la lirica grazie a lei tornò ad essere (forse per l'ultima volta) arte popolare, colonna sonora della nostra vita.

Molto suggestivo il film di Tom Wolf su Maria Callas (interpretata da Fanny Ardant) che mette in luce molto bene la personalità dell'artista che si era donata completamente al pubblico e all'arte e della donna che desiderava essere amata (Maria Callas in her own words).

A questo proposito ricordo quello che Rossella Falk raccontò proprio a Bologna durante una cena: "Ero molto amica di Maria e una sera con mio marito ci recammo a casa sua in Avenue Georges Mandel al n. 36 nel cuore di Parigi. Dapprima fu riluttante poi accettò l'invito. Conclusa la cena la riaccompagnammo a casa. Si erano radunate, vedendola uscire, parecchie persone e quando entrò nel portone un ragazzo le offrì un mazzo di rose rosse. Nell'appartamento il soprano aprì il biglietto che accompagnava i fiori e lesse ad alta voce quanto c'era scritto, cioè "ti amiamo Maria". La Callas con aria molto triste mi disse: "vedi Rossella questo è stato sempre il mio dramma, tutti mi hanno sempre detto ti amiamo ma mai nessuno mi ha mai detto "ti amo veramente".

La divina, inoltre, amava cucinare perché era solita dire: "cucinare bene è come creare. Chi ama la cucina ama anche inventare".

Questa passione della Callas (che raccoglieva meticolosamente le sue ricette predilette dai grandi chef dei ristoranti dove era ospite, ma anche da numerosi libri di cucina e persino da settimanali dell'epoca) risale a quando sposò Giovanni Battista Meneghini, infatti la suocera Giuseppina le consigliò di impegnarsi davanti ai fornelli, raccontando che il marito era un buongustaio e perciò andava conquistato giorno per giorno anche con i piaceri della tavola.

Infatti la Callas, da diva glamour, conosciuta da tutti sapeva trasformarsi in donna a tratti casalinga, amante della buona tavola e delle migliori ricette delle tradizioni gastronomiche dei paesi dove soggiornava.



Dopo le sue indimenticabili recite alla Scala frequentava assiduamente nella allora "Milano da bere" il mitico Savini e tra i suoi piatti preferiti alcune specialità tipicamente lombarde: risotto al salto, ossobuco alla milanese in gremolada, cotoletta alla milanese.

Ritagliava con attenzione le ricette di cucina dalle riviste e le disponeva in ordine dentro a delle cartelline. Le piacevano molto alcuni piatti della cucina veronese come la pearà, il risotto al tastasal, la pastissada.

Aveva mantenuto il gusto per la cucina semplice e casalinga, ha raccontato Arrigo Cipriani direttore dell'Harry's Bar di Venezia.



"Pasta, tagliatelle. Preferiva il gusto alla vista, non si era lasciata influenzare dal lusso degli ambienti che frequentava, nessun capriccio particolare in cucina. Quando Maria varcava la porta del ristorante si sedeva dove c'era posto. Come tutte le persone importanti non voleva un tavolo particolare, solo quelli che non lo sono lo pretendono. E da noi chiedeva sempre il piatto del giorno" conclude Cipriani.

Era golosa di ostriche alla veneziana, amava la peverada, ma soprattutto andava pazza per i tagliolini gratinati al prosciutto. Piatto che amava cucinare personalmente sullo yacht Cristina per Grace di Monaco. Quando un piatto le piaceva voleva la ricetta. I grandi chef dettavano e lei scriveva puntigliosamente grammi, etti e ingredienti.

Di Maria Callas è rimasta celebre la "torta mia" che cucinava quando andava a Sirmione per riposarsi dalle sue torunèe internazionali.

La ricetta è stata trovata negli scritti lasciati nella sua villa nel veronese. Per il primo marito preparava volentieri anche i bigoli con il ragù d'anatra, piatto che le aveva insegnato a cucinare la cognata Pia Meneghini.

Il suo regno culinario era arredato con componibili in laminato bianco. Ampio spazio poi per raccogliere i libri di cucina, dall'Artusi al Talismano della Felicità.

Numerosi i ricettari ricevuti dalla suocera Giuseppina Cazzarolli che non sfiguravano accanto a libri di cucina mediterranea della sua patria: la Grecia (adorava la moussaka), tra le pagine dei volumi c'erano anche diversi raccoglitori dedicati alle figurine Liebig. Segno che la divina non disdegnava usare il prodotto simbolo della cucina dell'era industriale: il dado.

Tutto questo ci aiuta ad assaporare pienamente tutto il fascino segreto di un'inedita Maria Callas per accompagnare la divina nella preparazione di qualche piatto goloso.

Del resto tutti i compositori preferiti (Verdi, Puccini, Bellini, Rossini) hanno sempre amato la buona tavola.

Nel 1977 il mondo perse una dea, Maria forse finalmente trovò pace.