

ANCONA

ANCONA

Cosa fare
oggi e domani

Houcine Ataa
oggi alla Mole



Cosa fare oggi e domani

ANCONA

All'AdMed l'Acoustic Tarab Achememy

Lucilla Niccolini

a pagina 22



Cosa fare

Houcine Ataa alla Mole tra jazz, blues, sufi e classica

L'avevamo ascoltato nel travolgente "Flauto magico", portato ad Ancona qualche anno fa dall'Orchestra di Piazza Vittorio. Houcine Ataa vi interpretava il sinistro Monostatos, e con la sua voce ipnotica, vestito da gangster metropolitano, corteggiava Pamina. Torna ad Ancona con Adriatico Mediterraneo, per il concerto di stasera alle 21.15 alla Corte della Mole. Questa volta è punta di diamante

IL MUSICISTA DELL'ORCHESTRA DI PIAZZA VITTORIO STASERA AD ANCONA PER ADMED

dell'Acoustic Tarab Alchemy (Ata), il suo nuovo ensemble che fonde la spiritualità sufi ai ritmi jazz e blues.

Nato a Tunisi nel '71, com'è arrivato in Italia?

«Prima ancora di andare a scuola, cantavo con mio padre, compositore di musica sufi, nei locali e nelle feste private. Lui era molto orgoglioso di me, diceva che avevo talento. Così ho frequentato il conservatorio e ho allargato le mie conoscenze alla musica classica e a quella contemporanea. Avevo un gruppo, ma in quegli anni di dittatura, in Tunisia chi cantava sufi era considerato un terrorista. Così, ho cominciato a cantare sulle navi da crociera: era l'unico modo per fuggire. Nel '98, a Palermo, sono sceso a terra e ho deciso di fermarmi in Italia».

Si considera un rifugiato politico?

«Lo sono».

Cosa la trattiene qui?

«Ormai l'Italia è la mia terra, la mia gioventù e la mia patria. Ancora oggi, quando mi capita di tornare in Tunisia, dopo una settimana voglio ripartire per Roma. Mi sento italiano».

Ci vive bene?

«Non è facile vivere in Italia, come invece credono tutti quelli che vengono

qui. Roma è una città difficile, ma dipende da quel che fai. Adesso il mio cuore è a Roma».

Non si è mai sentito un migrante?

Aggrotta le sopracciglia, interdetto. «No, perché? Sono semmai un cittadino del mondo».

Com'è stata l'esperienza con l'Orchestra di Piazza Vittorio?

«Molto bella, è durata due anni, ne parlo in una mia canzone. E l'esperienza non è ancora conclusa. Continuo a cantare con loro nel "Flauto

Magico" e nella "Carmen", in cui interpreto il torero Escamillo».

Poi, ha fondato l'Acoustic Tarab Alchemy. Perché?

«Pur senza lasciare mai davvero l'Orchestra, ho sentito che dovevo provare a camminare con le mie gambe, a esprimere la mia personalità. Ho in-



Houcine Ataa alla Corte della Mole stasera con il suo ensemble l'Acoustic Tarab Alchemy

contrato tre musicisti eccezionali, Simone Pulvano, Gaia Possenti e Bruno Zoia, ognuno con un suo stile. Insieme abbiamo provato a coniugare il canto sufi con il jazz. Ne è uscito un genere assolutamente nuovo, e abbiamo da poco registrato un cd per la Odradek».

Che affinità tra jazz e sufi?

«L'origine e lo spirito. Anche il jazz ha origini africane e ha in sé qualcosa

del sufi, che è il canto arabo, nordafricano per eccellenza. Stessa anima».

Qual è l'anima sufi?

«Quel misticismo che è dialogo con il dio interiore: esiste anche nelle altre religioni, in quella cristiana e in quella ebraica. Il canto sufi, come il jazz trascina chi ascolta in un'estasi: per questo comunica e coinvolge».

Lucilla Niccolini

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DOVE MANGIARE

Da Fiorina, trattoria e vigneti di famiglia a Cupramontana

Da Fiorina, trattoria e vigneti di famiglia. Fiorina Morici era la nonna materna di Pio, Paolo e Francesca Sparapani che nel 1934 iniziò la lunga attività familiare iniziando con l'apertura di uno spaccio alimentari. Passano i decenni e l'attività si evolve: negli anni '80 il genero Settimio Sparapani prende le redini trasformando il locale in bar e alimentari; nel 1995 il tutto si trasforma in trattoria. Il cavallo di battaglia, che attira buongustai da ogni dove, è la carbonara preparata da Maria Antonia

Cerioni, figlia di Fiorina: un piatto in cui il guanciale non c'è perché preparato senza seguire la ricetta originale. Nel menu è buona cosa farsi tentare da crescita, lasagne e vari tipi di pasta fatta in casa condita con il ragù; fiore all'occhiello è anche la cacciagione, preparata su prenotazione. Da abbinare ai piatti i vini di famiglia della cantina Sparapani Frati Bianchi. Cimeli e quadri che raccontano i mestieri di una volta, arricchiscono pareti e angoli.

► Info Da Fiorina, Via Barchio 12, Cupramontana. Tel: 0731781216.

