



Bella serata giovedì 18 maggio all'Ariston

# Il grande Ugo Tognazzi raccontato dal figlio Gianmarco

**Acqui Terme.** La storia non sono solo i fatti. La storia sono anche i grandi personaggi, con la loro eredità culturale, un patrimonio immateriale eppure preziosissimo, che occorre salvaguardare e far giungere alle generazioni seguenti. E non sempre questo avviene.

«La necessità di tramandare, di far sapere alle nuove generazioni chi siamo stati, è spesso disattesa. E questo ci rende più poveri, infinitamente più poveri». Detto dalla voce avvolgente di Gianmarco Tognazzi, figlio dell'indimenticabile Ugo, questa frase sembra ancora più vera e tocca profondamente ognuno degli spettatori che riempiono un po' meno che a metà il teatro Ariston. E chi non è venuto, sappia che ha perso molto. La serata dedicata dal premio Acqui Storia al grande cinema italiano, giovedì 18 maggio all'Ariston, ha regalato un bello spaccato di un'epoca d'oro che per chissà quanto tempo ancora, non tornerà.

In «Una sera con Tognazzi», il fitto dialogo fra Gianmarco e il critico cinematografico e giornalista Maurizio Cabona ha raccontato molto del grande Ugo, dei suoi personaggi spesso sopra le righe, geniale critico della mediocrità di una Italia ricca di entusiasmo ma molto bigotta. Che oggi (forse) è meno bigotta, ma certamente è meno ricca di entusiasmo. Per dirla con Tognazzi jr: «Tramandare la memoria è un dovere. Che noi abbiamo sentito come famiglia, ma che non riguarda solo mio padre. Riguarda Alberto Sordi, Nino Manfredi, Gianmaria Volontè, Enrico Maria Salerno, Antonio, Bertolucci, Zeffirelli, Luciano Salce...».

E poiché è stata un'ora e mezza davvero intensa, ed è impossibile raccontare tutto, andremo avanti, come in una carrellata cinematografica, con tante «clip».

## Tognazzi autore

«Spesso aggiungeva battute al copione. Ma non solo per sé, anche per i personaggi degli altri. Arricchiva tutti. E condivideva. La sua parola d'ordine era condivisione».

## Il potere alla berlina

«Gli piaceva ironizzare sul potere. Con gentilezza, ma spietatamente. Tutti ricordano il celebre «incidente di percorso» di «Un, due, tre», varietà seguitissimo. Tutto nacque da un fatto accaduto all'allora Presidente della Repubblica Giovanni Gronchi. Gronchi era andato al-

la Scala, dove doveva sedere accanto a De Gaulle... ma non trovò più la sedia e finì col sedere per terra. Qualche giorno dopo a «Un, due, tre», in una scenetta Vianello toglie la sedia a mio padre, e quando finisce in terra gli dice «ma chi ti credi di essere?». Arrivò una telefonata, la trasmissione fu sospesa».

## I rapporti interpersonali

«In un mondo dove spesso l'amicizia travalica in rivalità, ha avuto tante amicizie durate nel tempo. Ugo aveva questa sua peculiarità. Pensava innanzitutto al rapporto interpersonale. La delusione in un rapporto interpersonale era molto più grave che in un rapporto lavorativo. E comunque lui non voleva scindere le due cose».

Per questo cucinava, per poi anche parlare di lavoro a tavola, era un modo di condividere: la convivialità genera confronto, genera cultura, film, personaggi. Era un modo di confrontarsi che io ho vissuto ciclicamente 5-6 giorni a settimana quasi in maniera ossessiva.

E poi cercava di mettere sempre a suo agio il prossimo. Per entrare in intimità con qualcuno, lui che era Ugo Tognazzi, che però si sentiva persona normale, di solito raccontava una brutta figura fatta con qualcuno. Non raccontava un successo, cominciava con «non sai che brutta figura ho fatto ieri...» Era il suo modo per far capire che era fallibile quanto la persona che aveva di fronte».

## Convivialità e ispirazione

«Per spiegarvi come funzionava, vi dico che «La grande abbuffata» è nata da una sera in cui Ugo aveva invitato a cena gli amici. All'epoca non c'erano i cellulari: si diceva «ci vediamo domani alle 9 a Velletri», e senza cellulari si presentavano Monicelli, Benvenuti, De Bernardi... Che però, in casa erano solo Piero, Mario e Leo. E quella sera c'era anche Marco (Ferreri). Ugo come sempre cucina, e prepara: primo antipasto, secondo antipasto, primo primo, secondo primo, primo secondo, secondo secondo, primo contorno, secondo contorno, dolce, frutta caffè, ammazzacaffè, liquore. A un certo punto Marco Ferreri gli dice «A forza di farci mangiare così ci farai morire tutti quanti» e da quella battuta, qualche giorno dopo, Ferreri elaborò l'idea di 4 amici che si chiudono in una casa e mangiano fino a morire».

## Chilometro zero

«In certe cose era avanti

trent'anni. Per esempio, tutto quello che si mangiava e si beveva alla «Tognazza» [la tenuta di campagna, ndr] era autoprodotta, era stagionale e seguiva quello che la terra gli dava, e gli animali che avevamo nel pollaio. Non comprava nemmeno una virgola. Per trovare l'acqua il raddomante gli ha detto che era a 30 metri, ha dovuto scavare fino a 310. Stavamo a 300mt sul livello del mare, per fortuna era una falda non salata».

Ovviamente era antieconomico... al tempo diceva che una melanzana gli costava 2000 lire. Ma tutto quello che guadagnava lo investiva per avere dalla terra quello che oggi chiamiamo materia prima controllata a chilometro zero. Solo che lo faceva negli anni Settanta...

La filosofia, oggi popolare, ma all'epoca rivoluzionaria, è «noi siamo quello che mangiamo», «quello che mangiamo devo essere sano», e «se ti faccio mangiare bene e stai bene con le persone, genero un benessere una convivialità e degli effetti positivi».

## La «supercazzola» di Amici Miei

«Vi racconto come è nata. Ovviamente, i termini non erano in sceneggiatura. Altra cena: Benvenuti, De Bernardi, Monicelli. Si mangia, si beve, si va sul divano, davanti al camino. Si beve, si ribeve il vino della Tognazza, vinificato da Ugo con uve coltivate da Ugo, vino che picchia come un martello. Finiscono completamente ubriachi e De Bernardi gli dice: «yabbè, Ugo, ma nel film, quando esci dal bar e vai lì dal vigile cosa gli vuoi dire?» E mio padre, con la voce strascicata dal vino, gli dice «Scrivi! Tara... tarapia» E De Bernardi, con carta e penna, scrive (tutto storto, sillabando) «ta-ra-pi-a...». «E mio padre «Tapioco» «Tapioca?» «Ho detto tapioco! Lo saprò cosa voglio dire!... Come fosse ntani» «Ntani?» «antani»... E quello che uscì fuori da 4 amici ubriachi che stavano scusatelo il termine, cazzeggiando, è una delle poche cose che oggi siamo riusciti a tramandare ai giovani. Tanti ragazzi conoscono la supercazzola senza avere visto Amici Miei, e senza conoscere Tognazzi. E mi spiace perché magari fra qualche anno lo scopriranno in età adulta e diranno «che cosa mi sono perso!» E noi non facciamo molto per farglielo scoprire prima... Istituzionalmente anche, perché certi film in televi-

sione non li danno mai...».

## Il calcio

«Il rapporto di mio padre col calcio era forte. Anche se Vianello era peggio di lui. Ho due aneddoti. Uno riguarda le prove di «Un, due, tre». Le facevano nell'intervallo. Nel senso che prima si giocava a pallone, poi nell'intervallo si provava, e poi si faceva il secondo tempo. E se non c'erano abbastanza giocatori uomini, «obbligavano» a giocare le ballerine. E a quel punto, lo capite, le situazioni e gli sketch si generavano naturalmente. E attenzione: le partite durante le prove di «Un, due, tre», sono la base per l'invenzione della nazionale attori, che poi Ugo fondò realmente nel 1970 con Pierpaolo Pasolini allo stadio di Marino».

L'altro aneddoto riguarda «Amici Miei». Pochi lo sanno, ma Vianello avrebbe dovuto interpretare il Conte Mascetti, e Ugo avrebbe dovuto fare il Peruzzi. Solo che quando nell'estate 1974 Monicelli lo contatta, Vianello gli dice «Non posso fare il film, devo vedere i Mondiali». E lui, «Ma guarda, Raimondo, che quando gioca l'Italia fermiamo le riprese e la guardiamo tutti insieme. E Raimondo: «Ma che Italia! lo le devo vedere tutte!»».

## La cucina

«In cucina come nel cinema, amava innovare e sperimentare. E non faceva mai piatti medi. O faceva grandi piatti, o grandissime cag\*\*\*. E a volte venivano fuori cose improbabili».

Per esempio l'ippopotamo.

Arriva questo pacchetto, che emana un odore, francamente... di cadavere. E io gli chiedo schifato: «Ugo, ma cosa è?». E lui, come faceva sempre quando uno scompariva: «Non capisci niente, è una prelibatezza. Ippopotamo». E io: «A parte che è sicuramente di contrabbando. Ma più che da dove viene, mi preoccupa quanto tempo ci ha messo ad arrivare... E poi come lo vuoi cucinare?». «Pensavo tipo ossobuco».

Guardo la carne, era coperta di grasso, un grasso giallo... non bello da vedere. Faccio una faccia che non gli piace e mi manda via all'istante. Poi lo porta in tavola, assaggiamo e... beh, non era buono. Lui vede le facce e dice «non capite niente». E assaggia. Poi resta perplesso anche lui e ci dice «Vado un momento in cucina». Penso sia andato a sputare. Un'altra volta fece una balena alla pizzaiola. Fra i grandi piatti invece c'è il risotto allo spumone, che nacque per caso. Stava facendo un risotto «normale», con la scamorza affu-

micata, quando per incidente il nostro domestico urtò una bottiglia di

spumante della Tognazza, che era al 90% schiuma, e la schiuma finì sul risotto che stava mantecando.

Ugo furibondo gli gridò di tutto, poi prima di buttare via assaggiò e cambiò subito volto. "Ma è divino.

delizioso, geniale!".  
La ricetta oggi è nel menu di diversi ristoranti di Parigi». **M.Pr**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



014068