

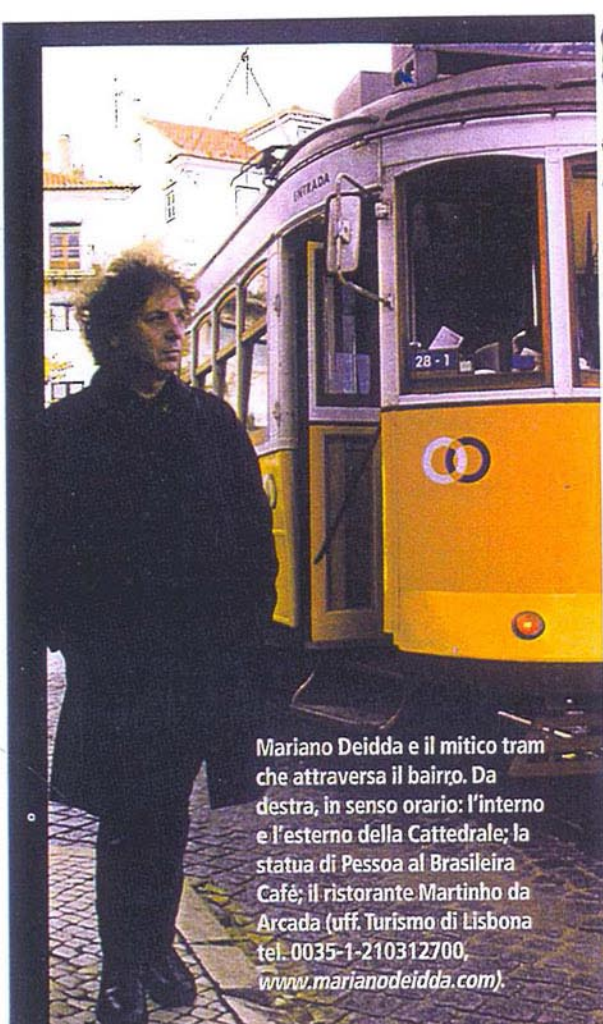
UN ITALIANO AL TAVOLO DI PESSOA

I VERSI DEL POETA PORTOGHESE RECITATI CON LA CADENZA SARDA, IN SOTTOFONDO SAX E FISARMONICA. E I DUE CD DI MARIANO DEIDDA DIVENTANO CULT PER GLI AMANTI DEL FADO. CAPITAL HA CHIESTO AL CANTAUTORE DI RACCONTARE LA SUA LISBONA. DA MARTINHO DA ARCADEA, IL RISTORANTE PREFERITO DA FERNANDO, ALLA MUSICA SFRENATA NEI DOCKS

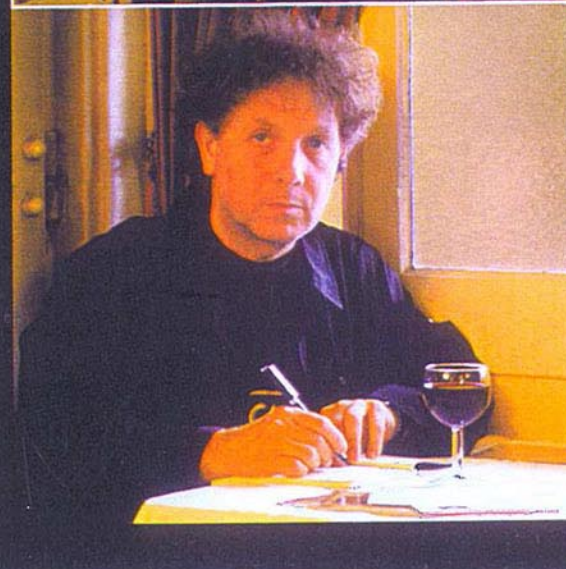
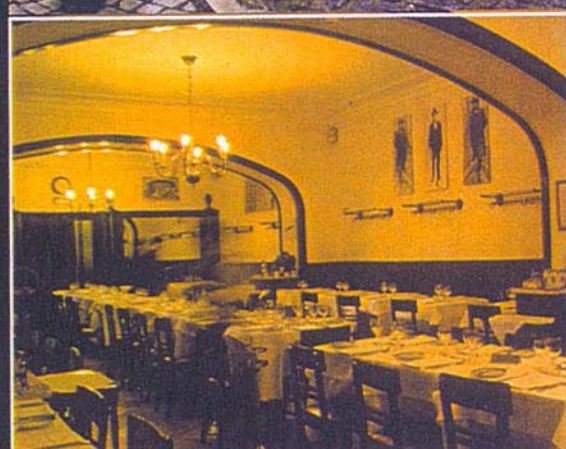
DI MASSIMO COTTO

Sulle rive del Tago, dove Lisbona si specchia in antichi splendori, Deidda è una stella. Merito dei due cd (*Deidda interpreta Pessoa*) in cui ha musicato i versi di Fernando Pessoa, grande poeta del Novecento. Strana storia, la sua. Un italiano poco conosciuto nella sua terra e adorato al di là delle nuvole. Come Gianmaria Testa in Francia e Pippo Pollina in Germania. Il folletto di Iglesias nasce artisticamente nel 1992 con *Canzoni per ricominciare*, prodotto da Vince Tempera. Poi, dopo un coraggioso disco strumentale, arriva *L'era dei replicanti*, 1998, che la stampa voterà rivelazione dell'anno. La Sony ci crede e organizza un tour nelle radio, per lanciarlo definitivamente. Ma lui è a disagio con le domande dei dj. «Nessuno mi chiedeva della mia musica. Quando una ragazza mi domandò se avessi mai incontrato Renato negli uffici della Sony, io risposi: Renato chi? Lei cominciò a ridere: "Ma Re-

nato Zero!>". Io decisi di cambiare mestiere». Fu all'Expo Mondiale di Lisbona, dove Deidda era stato, che avvenne la folgorazione. Ovazioni alla portoghese, commozione e canzoni. «Da allora, Lisbona è la mia seconda residenza, dopo Torino». Lo si vede girando con lui, a Lisbona lo riconoscono in molti. La nostra giornata inizia con la colazione a Belém. Si arriva con il 15 che parte dalla Baixa, si supera il Padrão dos Descobrimentos, il monumento che si staglia sul Tago, e poi si entra all'Antiga Confeitaria de Belém, dove ogni giorno Henrique Almeida sforna almeno 10mila pastéis, i dolcetti di pasta sfoglia ripieni di una crema di cui nessuno conosce il segreto. Un altro tram chiamato desiderio, il 28, ci porta nella città bianca dipinta da Wenders in *Lisbon Story*. Prima risale il Bairro Alto, quartiere della tabernas e dei locali storici, e il Chiado, la zona delle boutique e delle librerie; poi atterra nel cuore della Lisbona araba e medievale, lucente di



Mariano Deidda e il mitico tram che attraversa il bairro. Da destra, in senso orario: l'interno e l'esterno della Cattedrale; la statua di Pessoa al Brasileira Café; il ristorante Martinho da Arcada (uff. Turismo di Lisbona tel. 00351-1-210312700, www.marianodeidda.com).



98 CAPITAL



FOTO DI VITOR CIME E STEFANO TRILUZZI

PECCATI DI GOLA

BICA DO SAPATO
Avenida Infante
D. Henrique
(è il bar ristorante
di John Malcovich)
Tel. 00351 218810320
Fax 00351 218810329

ALCANTARA CAFÉ
Rua da Cucinha economica
Tel. 00351 213637176

ESPAÇO LISBOA
Rua da Cucinha economica
Tel. 00351 213610212

BRASILEIRA CAFÉ
Rua Garrett, 120
Tel. 00351 213469541

XL RESTAURANTE
Calçada da Estrela, 57/a
Tel. 00351 213956118

MARTINHO DA ARCADEA
Praça do Comercio
Tel. 00351 218879259

PASTELLARIA VERSAILLE
Avenida da Republica

NAVIZ DE VINHO TINTO
Rua do Conde, 75 (A' Lapa)
Tel. 00351 3953035

CERVEJARIA DA TRINIDADE
Rua Nove da Trindade
Tel. 00351 213423506

MERCADO DO PEIXE
Estrada de Pedro Teixeira
Tel. 00351 3636942

mosaici e azulejos, stradine appese a pendii e scalini. È ora di pranzo. Si scende con un taxi, tra i meno cari d'Europa, e si entra da Martinho da Arcada. Qui, Deidda ha il privilegio di sedersi all'unico tavolo non apparecchiato, quello dove Pessoa pranzava ogni giorno, prima di tornare a essere l'ombra del contabile di se stesso, nell'ufficio che s'affaccia su Praça do Commercio. Qui scriveva e inventava eteronomi, i suoi mille alter-ego, gli uomini che avrebbe voluto essere; qui coltivava il fiore di Ophelia, la sola donna che abbia mai amato. I camerieri parlano italiano e il cuoco prepara la tagliata al caffè più buona del Portogallo. Si esce e si va a prendere l'ascensore, l'Elevador de Santa Justa, 32 metri d'altezza, che collega la Baixa al Chiado. Da lì a un'altra porzione di centro storico, il Bairro Alto, edificato nel 1500, il quartiere dalle mille tasche, i ristoranti con cucina a vista. Entriamo da Pedro Quinto, in rua Dom Pedro, per assaggiare una torta all'arancia innaffiata con un bicchiere di porto secco. È dopo il crepuscolo, però, che Lisbona s'accende. Prima di cena, è d'obbligo l'aperitivo al Chapitô, esperienza femminile. I locali da non perdere però sono concentrati nei docks di Alcantara, Santo Amaro, Rocha Conde de Obidos e Parco delle Nazioni. Sono pub, ristoranti, discoteche di ultima generazione, luoghi proliferati a seguito del recente sviluppo urbano della città. Noi scegliamo l'Alcantara Café per cenare (gamberoni e vino); il Kremlin, discoteca ricavata in un ex-convento, per ballare; e l'esclusivo Kapital per tirar mattino. Deidda parla del domani, della necessità di un bicchiere di ginja, liquore alla ciliegia che vendono solo nelle espinherie di Rua das Portas de Santo Antao e in Largo do S. Domingos, e della voglia di una camminata nella Mouraria, dove si dice sia nato il fado. Per ora, muore il giorno. Domani, come una poesia, rivivrà.