

L'INTERVISTA

© Ugo Zamborlin

Damiana Natali

La musica è donna

di Rosanna Scardi

È una delle poche direttrici d'orchestra al mondo, oltre a essere una compositrice, dalla carriera internazionale. Lo è diventata imponendosi con talento e determinazione contro il pregiudizio che vede le bacchette sul podio soprattutto maschili. La storia artistica di Damiana Natali, originaria di Cureggio, nel Novarese, ma bergamasca d'adozione, inizia a 5 anni con le prime note sul pianoforte. A 15 è salita sul podio la prima volta. Si è laureata in pianoforte principale e in composizione nei due principali Conservatori "Verdi" di Torino e di Milano. Ha studiato direzione d'orchestra in istituti d'eccellenza, tra cui la Scuola di Fiesole, la Chigiana di Siena e l'Accademia di Pescara. Si è formata nei principali teatri con i migliori maestri, come Wolfgang Sawallisch, Georges Prêtre, Rafael Frühbeck de Burgos, Riccardo Muti, Donato Renzetti e Antonio Pappano. Nel 2008 ha fondato l'Orchestra Ars Armonica APS, prima donna italiana ad aver istituito una compagine di professori provenienti da realtà internazionali.

Damiana, quando ha scelto di diventare direttrice d'orchestra?

Era il mio sogno fin da quando ero bambina, vidi e ascoltai un concerto sinfonico dell'Orchestra Rai in tv e sentii dentro che era quello che volevo realizzare. Creare musica, magia di suoni ed emozioni che attraversano il cuore arrivando fino al cielo. È il lavoro per me, che mi piace e diverte.

Perché sono poche le bacchette femminili nel mondo?

Il mio è un mestiere che ha molte responsabilità e poche possibilità di riuscita. Prevede molto coraggio, passione, talento e soprattutto anni di rinunce, studi intensi e complessi, tanto da giocare una vita. Per poi arrivare in un ambiente, dove le donne sono esposte a una notevole disparità in termini di opportunità, pregiudizi e dislivelli. Però quando sei sul podio ne vale la pena. Così è stato per tutte le donne pioniere nei vari settori: Elsa Respighi nella musica, Vera Rubin nell'astrofisica, Grace Murray Hooper nell'informatica, Hedy Lamarr nelle tecnologie wi-fi, Marie Curie nella fisica e chimica.

A proposito di pregiudizi e maschilismo, come li combatte?

Per i pregiudizi, ciò che conta è fare bene il proprio mestiere. Se hai stoffa, la musica nel dna, la passione sfrenata per i suoni e l'umiltà di chi dona al pubblico ciò che riesce a trarre dalle note, dagli applausi si sente. Il maschilismo, invece, c'è da anni e, visto che il sistema non cambia, ho deciso di provare io a farlo. Mi preparo, combatto e sorrido. Non cerco subito condivisione. Se arriva, meglio. E mi metto a disposizione. Nel mio mestiere conta percepire, unire e collaborare. Mio padre mi parlava spesso attraverso massime di poeti e filosofi, e tra queste ce ne era una di Dante "Non ti curar di loro, ma guarda e passa". L'ho messa in pratica.

Quali sono i suoi progetti?

Ho in cantiere il "Concerto per la Rinascita" con coro, soli e orchestra, dal vivo, per donare pace, speranza e ripresa post Covid. In programma c'è anche una sorpresa, un brano da me composto e dedicato. Poi il progetto "Luci in Città" per farsi coinvolgere dalla musica, imparando il rispetto, la bellezza della cooperazione per obiettivi comuni, come avviene in un'orchestra. L'iniziativa ha dato anche il via a una raccolta

fondi per il restauro del palco del Teatro Greppi, a fianco della chiesa dell'Immacolata e del suo oratorio, nel centro storico di Bergamo. Si può contribuire sulla piattaforma la Rete del Dono-Teatro Greppi.

Come sta vivendo la pandemia?

Nel silenzio e nel distacco, la musica unisce gli animi anche lontani. Senti e percepisci il dolore e la sofferenza di ognuno. Cerchi di tradurli prima in note e poi in tempo per aiutare materialmente e psicologicamente chi ti sta vicino, chi ha bisogno e chi è solo.

Ha perso parenti o amici?

Ho perso dei conoscenti, anche giovani, e prego per molti amici medici e infermieri che continuano a lottare come angeli del bene con tutte le loro forze.

Si considera una brava cuoca?

Mi diverte cucinare, mi rende allegra e mi fa riposare la mente. Oltre a stare in natura, passeggiare, fare lavori manuali, aiuto gli altri, cucino, cucio, coltivo, creo. Apro frigorifero e dispensa e invento ricette, sperimento o modifico quelle già fatte. Non butto nulla e recupero, detesto gli sprechi. Sono cresciuta in un ambiente contadino dove quasi tutto era autoprodotta e la logica era del dono e dello scambio. Dalle piantine da trapiantare a ogni genere di frutta e verdura, formaggi e altro, c'era sempre un via vai e tutti si aiutavano. Da piccoli le nonne ci mandavano in paese con i cestini dei piatti cucinati a suonare il campanello delle signore anziane sole e con poco si rendevano felici.

Cosa le piace cucinare?

Una ricetta di successo è il mio risotto ai funghi porcini e il risotto del contadino con prosciutto affumicato e verdure (il riso proviene dalle risaie vercellesi Arborio e Carnaroli). Pur non amando la carne preparo il vitello tonnato e il brasato al Barolo, per unire le tradizioni piemontese e bergamasca. Mi piace preparare i piatti di pesce e un'infinità di verdure di tutti i tipi, alcune anche con spezie indiane. Poi i dolci, torta la cioccolata, la crostata soffice e la tarte tatin. Il tutto senza glutine. Coltivo piantine di basilico e pomodorini sulla terrazza di Bergamo e nella mia casa di campagna, per fare pesto e sugo. Poi tante erbe aromatiche che faccio seccare e utilizzo per tisane e per insaporire le pietanze. In città mi mancano i sapori dell'orto, delle insalate, della frutta appena raccolta.

«IL MIO È UN MESTIERE CHE HA MOLTE RESPONSABILITÀ E POCHE POSSIBILITÀ DI RIUSCITA. PREVEDE MOLTO CORAGGIO, PASSIONE, TALENTO E SOPRATTUTTO ANNI DI RINUNCE, STUDI INTENSI E COMPLESSI, TANTO DA GIOCARSI UNA VITA»

Quali sono i sapori della sua infanzia?

Ce ne sono molti, il frico di patate e la polenta arrostita della Rosina, la nonna friulana, i suoi favetti, gnocchetti dolci di carnevale rivisitati dalla tradizione veneta, la farinata, una minestra di verdure, cavoli e fagioli con la farina di polenta e l'olio toscano, ricetta della bisnonna Argene di Lucca. Il burro delle mucche, lo zabaione della Pierina, nonna piemontese, la crema di latte fresco e zucca e le sue patate della marcia (lasciate ore a cuocere sulla stufa a legna insieme ai pomodori e rigirate fino a disfarsi). I pranzetti a base di specialità marchigiane, cucinati dall'amica materna Bianca. La pizza sottilissima del forno a legna costruito da papà Sabatino Francesco, le crostate e i tortellini della zia Maria emiliana, l'insalata russa con le verdure dell'orto, le torte salate che mi divertivo a fare con le amiche del liceo. E poi le marmellate di rabarbaro, i fichi caramellati e le nocciole sotto miele, leccornie per i bambini della mia mamma Gabriella, la gelatina dei nostri lamponi sul gelato del signor Fiura, la torta leggera di fecola al Velo San Martino della zia Franca.

Piatto preferito e uno che non sopporta?

Mi piacciono le verdure crude e cucinate. Non mangio carne cruda o al sangue, non la reggo nemmeno alla vista oltre che all'odore.

Preferisce il vino o la birra?

Il vino. Quando ero piccola mi divertivo a pigiare le uve dei nostri vitigni autoctoni. Mi restava il colore viola nei piedi per

giorni. Sono cresciuta accanto ai laghi Maggiore e Orta, tra le terre di rossi eccellenti dal Barolo al Barbera e allo Spanna. Apprezzo anche i vini dei Colli Euganei Carménère e Cabernet Sauvignon, ma anche il Gutturino Piacentino, i rossi passionali della Valtellina, come l'Amarone e l'Inferno, che mio nonno ordinava per le feste, con il Cannonau che si faceva inviare dalla Sardegna. A Bergamo, tra i vini da meditazione, scelgo il Moscato di Scanzo, passito e liquoroso, in Sicilia il Nero Musqué Moscato Nero di Parenzo. Insomma vini corposi, profumati di fiori e frutti rossi, o macerati e fermentati in barrique. Per i momenti di festa e dopo un concerto ben riuscito non possono mancare le mille bollicine dello Chardonay del Franciacorta. È un brillare di profumi e di luci nel retro del palco o nel foyer.

Come si mantiene nella sua splendida forma?

Cammino molto, amo andare in bici e nuotare. Cerco di fare esercizi di allungamento e stiramento della colonna tre le molte ore di studio, al piano, scrivania e pc.

È una salutista?

Sì, ho uno stile di vita e un'alimentazione sani. Preferisco i rimedi naturali dei nonni, dell'ayurvedica e dell'erboristica alle terapie mediche.

Se potesse scegliere con chi amerebbe cenare?

Con Giuseppe Verdi, così potrei parlare a mio agio di musica, cucina e brindare con buon vino. E chiederei al Maestro quale è il segreto per una vita così longeva e produttiva.



Gianfranco Rota