Un caffè con Elio e le Storie Tese: «Al bar abbiamo scritto Alfieri»

elio2-e32decc6

Elio e le Storie Tese nel 2015 hanno festeggiato 35 anni di carriera e, per celebrare la ricorrenza, nel 2016 parteciperanno al Festival di Sanremo con il brano *Vincere l'odio*, pubblicheranno un nuovo album di inediti e si dedicheranno a una speciale tournée nei palazzetti sportivi, ***Piccoli energumeni tour***, al via il 29 aprile dal Mediolanum Forum di Assago. Il tour toccherà poi il 7 maggio il Palalottomatica di Roma, il 14 maggio l'Unipol Arena di Bologna, il 15 maggio il Pala Alpitour di Torino, il 17 maggio i Pala George di Montichiari (Bs), il 20 maggio il Nelson Mandela Forum di Firenze e il 21 maggio il Gran Teatro Geox di Padova. elio 2L'album, diciamolo subito, non ha ancora un titolo: «La verità? Il titolo, da sempre, è l'ultima cosa che decidiamo, insieme alla copertina del cd», chiarisce Elio, vero nome Stefano Belisari. Quanto ai contenuti, tra gli altri temi, si parlerà di Cina e della tendenza ad abbandonare l'italiano a favore dell'inglese, ovviamente in chiave comica-surreale: «Le nuove canzoni sono molto belle e, come sempre, ironiche e allegre», sottolinea il frontman del gruppo, che abbiamo incontrato all'U Barba, osteria genovese con bocciofila a Milano.

Elio e le Storie Tese, che rapporto avete con il bar?
Elio: Io ottimo! Ci vado la mattina presto per ragioni di famiglia. Nella prima fase della nostra attività artistica, poverissimi, vivevamo al bar: qui abbiamo ideato l'esibizione dei dodici bassisti e scritto il testo di *Alfieri.*
Faso: Non sono un grande bevitore, al bar ci vado soprattutto per fare colazione. Sono intransigente quando si parla di brioche: mi piacciono quelle artigianali e spesso rimango deluso dall'offerta di cornetti industriali, venduti al prezzo di quelli artigianali.
Rocco Tanica, alias Sergio Conforti: Ci vado spesso, sono un grande bevitore di caffè!

elio**Come scegliete i ristoranti?**
Elio: Sono una persona semplice, al ristorante cerco il cibo! Il ristorante deve ristorare!
Faso: Cerco la qualità e l'essenza: la forma fine a se stessa mi mal dispone.

Rocco: Al ristorante desidero rapidità nel servizio. Mi dà fastidio attendere perché il piatto terminato venga tolto dal tavolo e odio aspettare a lungo il conto.

I vostri ristoranti preferiti?

Faso: Rosy e Gabriele in zona Porta Venezia a Milano perché sta aperto fino a notte e la Trattoria Pizzeria al Trancio La Cappelletta in zona Lambrate.

Cesareo: L'Amarcord Piada Gourmet, la piadineria romagnola "doc" che ha aperto mio figlio in via Losanna, a Milano. Propone piadine gourmet come quella con culatello, mostarda di fichi e mozzarella di bufala e piadine di "mare" con carpaccio di pesce spada, pompelmo rosa, germogli di soia e rucola.

Rocco Tanica: Trattoria Arlati e A Riccione, entrambi a Milano.