



BLUES BROTHERS

- IL FILM -

SOUL, BLUES, R'N'B

- I NOSTRI ALBUM PREFERITI -

POLLO FRITTO & PANE DA TOAST

- LE RICETTE -



THE BLUES BROTHERS

Jake (John Belushi), condannato a cinque anni di reclusione alla *Joliet Prison* di Chicago per rapina a una stazione di servizio (per nobili motivi, come scopriremo più avanti nella storia), sta finalmente per uscire dalla sua cella di isolamento, graziato dalla buona condotta dopo tre anni. Un completo nero, scarpe, occhiali da sole e cappello anche questi rigorosamente neri, un orologio digitale rotto, due preservativi, di cui uno usato, e la bellezza di 23 dollari e 12 cents. Questi gli effetti personali da recuperare prima di varcare la soglia del carcere, si spera per l'ultima volta. Ad attenderlo l'amico di sempre, dai tempi dell'orfano-trofia, e compagno di band Elwood (Dan Aykroyd), vedendoli assieme la sensazione è quella di trovarsi di fronte a due insoliti gemelli, uno alto e secco, l'al-

tro basso e tarchiato, entrambi con i rispettivi nomi tatuati sulle dita, vestiti uguali e con gli stessi occhi: lo stesso paio di occhiali da sole che non toglieranno mai per l'intero film, con un'unica esilarante eccezione per uno dei due. Poco importa se sono orfani, la loro famiglia l'hanno trovata, è nella musica, sono fratelli, sono i Blues Brothers. Da qui inizia quello che, più che un *cult*, è una vera leggenda. Mentre l'alba irradia la scena, assistiamo ad un abbraccio silenzioso tra "due tizi vestiti da impresari delle pompe funebri", una tenera effusione interrotta da una comicità ai limiti del demenziale che non ci abbandonerà più. Elwood, infatti, ha il cattivo gusto di recuperare il fratello con un'auto della polizia comprata all'asta della contea, grazie alla vendita della loro adorata *Cadillac*, con la quale è riuscito a comprare anche un microfono, il che non guasta. La prima de-

stinazione è tornare alla loro prima casa, il *St. Helen*, per salutare la “Pinguina”, l’imponente e inquietante suora che gestisce l’orfanotrofio. Prima di essere presi a “righellate” dalla madre superiore per le loro boccacce blasfeme (scena da apnea per le risate), i due accettano di trovare, onestamente, la somma di 5.000 dollari per salvare il convento dalla cessione allo stato. Ma come fare? Curtis, il loro mentore del *blues*, consiglia loro di assistere alle omelie di Padre Cleophus James, le prediche più movimentate e illuminanti di tutta Chicago e, quando è niente di meno che James Brown a dirigere una funzione in chiesa, si va sul sicuro. Infatti, appena entrati in chiesa, un raggio celestiale colpisce Jake, che come un pazzo, inizia, nonostante la stazza, a volteggiare in capriole per tutta la navata. “*Ha visto la luce!*”. Rimettere insieme la vecchia band per un grande concerto, ecco come fare. Da questo momento in poi, grazie agli indizi riportati su un pacchetto di *Marlboro*, si parte alla ricerca degli storici membri della band che, dopo l’arresto di Jake, hanno cambiato vita. Qualcuno fa piano bar in squallide sale da ballo, qualcuno si è sposato, qualcun altro ha trovato un lavoro “vero”: fare il *maître* di una “*sofisticata ma ospitale tavola calda*” (consigliatissimo il cocktail di gamberi annaffiato da un *don perignon* d’annata). Riunita la band, parte quel rullo compressore impazzito che investirà



Si celebra un miracolo...ballando.

come un terremoto la città di Chicago, il tornado chiamato Blues Brothers, inseguito da polizia, federali, neo nazisti dell’Illinois, *country men* in credito di 300 dollari di birra ed ex fidanzate arrabbiatissime con la passione per le armi pesanti, ma i Blues Brothers sono in missione per conto di Dio e nessuno potrà fermarli.

La prima volta che vidi il film sapevo già che sarebbe stato tra i miei primi cinque preferiti di sempre e nulla è cambiato. Nonostante mi abbia sempre irritato, fin dai tempi della *Disney*, chi abbandona i dialoghi per iniziare di punto in bianco a cantare e danzare, fu proprio la musica a tenermi incollato al televisore: una magnifica colonna sonora, che risalta tutta la produzione *r’n’b* classica statunitense suonata dai propri autori, proprio lì davanti ai nostri occhi.

“Non ti ho tradito. Dico sul serio. Ero rimasto senza benzina. Avevo una gomma a terra. Non avevo i soldi per prendere il taxi. La tintoria non mi aveva portato il tigh. C’era il funerale di mia madre! Era crollata la casa! C’è stato un terremoto! Una tremenda inondazione! Le cavallette! Non è stata colpa mia! Lo giuro su Dio!”

Da provare se non vi presentate all’altare. Il risultato è assicurato. Sicuro al 100%.



“Ogni quanto passa il treno?”.
“È quasi continuo ci fai subito l’orecchio”.
Un appartamento con tutti i comfort.

Parte del *cast* è infatti composto da stelle del *soul* e del *blues*, come, per citarne alcuni, James Brown, Cab Calloway, Ray Charles, Aretha Franklin e John Lee Hooker. Questi Signori, all'epoca a me sconosciuti, dopo la visione del film, mi hanno indirizzato sulla strada giusta, i loro album li ho praticamente frollati, ascolto dopo ascolto. L'amore per questo connubio tra musical, commedia demenziale e avventura è cresciuto di visione in visione, difatti, con il tempo ho cominciato ad allontanarmi dalla sola ammirazione per la musica e ho cominciato a vederne le varie sfaccettature. Blues Brothers non è solo una commedia brillante, ma introduce argutamente delle riflessioni politiche. I protagonisti sono persone umili, con altrettanto umili lavori, che cercano di barcamenarsi nei bassifondi di una città come Chicago, fredda, industrializzata e con un elevato grado di povertà. A contrastarli ci sono ottusi arrivisti e un corpo di polizia sbeffeggiato da una rappresentazione caricaturale. Il potere costituito è da sempre bersaglio della satira di John Landis, regista del film, che nel precedente "Animal House" aveva già demolito l'istituzione "militaresca" del college americano e, nel successivo, "Una poltrona per due" sferrò un amaro attacco alla spietatezza dei broker e del sistema speculativo di Wall Street. Da Landis è nata un nuovo tipo di commedia, senza magari il classico lieto fine, ma comunque destinata a lasciare il segno. E così è per Blues Brother che, più che un film, è un antidepressivo naturale, un compagno perfetto per le serate tra amici nelle quali fare baccano, cantando e recitando i dialoghi a memoria e, non da ultimo, un buon modo per ricordare l'istrionico e indimenticato John Belushi, capace di farti ridere con una sola alzata di sopracciglio, nonostante i suoi occhiali scuri. Un'avventura indimenticabile, colma di battute esilaranti e citazioni che entreranno a far parte del vostro linguaggio quotidiano. Da vedere e rivedere a tutti i costi.



"Nostra Signora della Santa Accelerazione non ci abbandonare ora!". Elwood

“ Sono 126 miglia per Chicago. Abbiamo il serbatoio pieno, mezzo pacchetto di sigarette, è buio e portiamo tutti e due gli occhiali da sole. ”

Lucida analisi della situazione.



Il regista John Landis con Ray Charles.

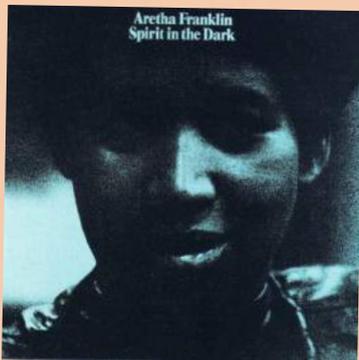


John Lee Hooker chiacchiera con i fans.



La tavola calda di Aretha Franklin. Qui si serve solo *Soul Food*.

SOUL, BLUES, R 'N' B



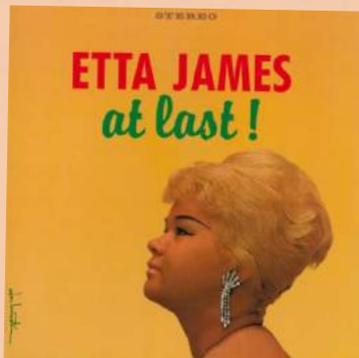
SPIRIT IN THE DARK

Aretha Franklin
1970 - Atlantic Records
Soul

Ecco la lista dei nostri album *Soul, Blues e R'n'B*, preferiti scelti per voi. Dai più grandi maestri alle nuove leve che potrete ascoltare in "heavy rotation" a Spazio Eco.

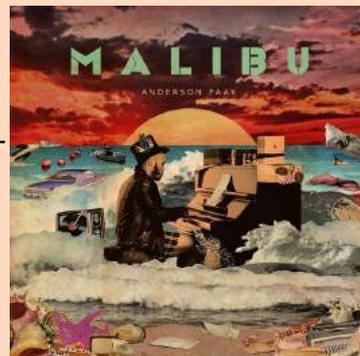
AT LAST!

Etta James
1960 - Argo
Soul - R'n'B - Blues



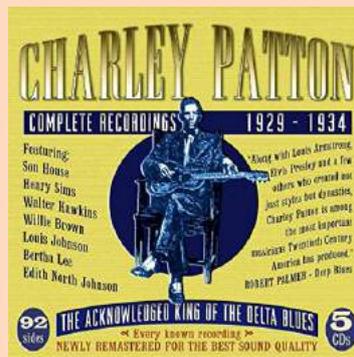
MALIBU

Anderson Paak
2016 - Empire
R'n'B - Hip Hop - Neo Soul



RUBY

Macy Gray
2018 - Mack Avenue
R'n'B - Neo Soul

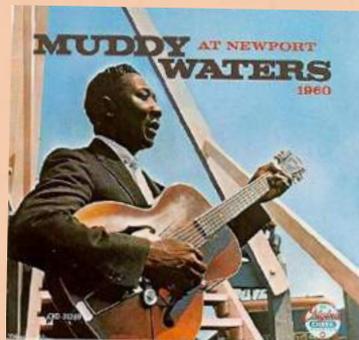


CHARLIE PATTON COMPLETE RECORDINGS

Charlie Patton
1929 - 1934 - JSP Records
Delta Blues

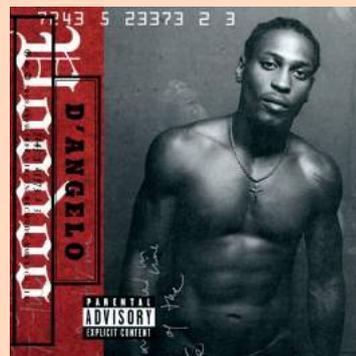
AT NEWPORT 1960

Muddy Waters
1960 - Chess
Chicago Blues



VOODOO

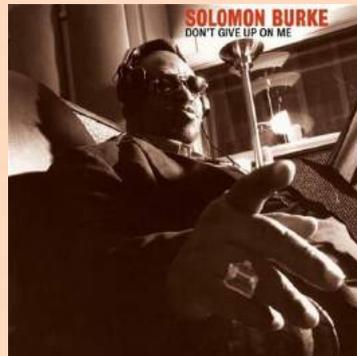
D'Angelo
2000 - Electric Lady Studios
R'n'B - Funk - Neo Soul





PRETEND

Seinabo Sey
2015 -
Universal Sweden
*Soul Pop -
Electropop*

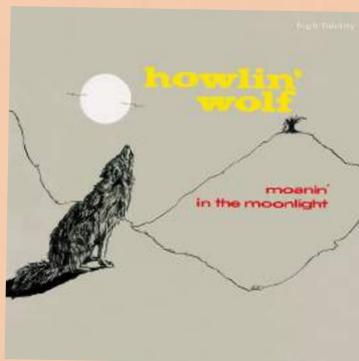


DON'T GIVE UP ON ME

Solomon Burke
2002 - Fat Possum - ANTI
*Soul Blues - Gospel
Blues - R'n'B*

MOANIN' IN THE MOONLIGHT

Howlin' Wolf
1959 - Chess
*Chicago Blues -
Electric Blues*



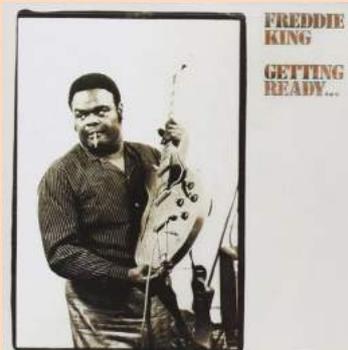
AT FILMORE EAST

**Allman Brothers
Band**
1971 - Capricorn
*Blues Rock -
Jazz rock*



MAMA'S GUN

Erykah Badu
2000 - Electric Lady Studios
Neo Soul

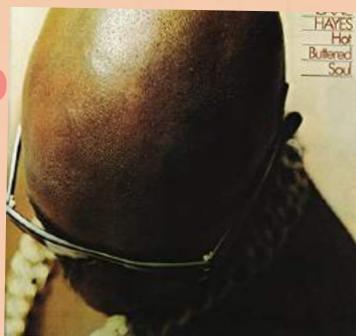


GETTING READY

Freddie King
1971 - Shelter
Blues

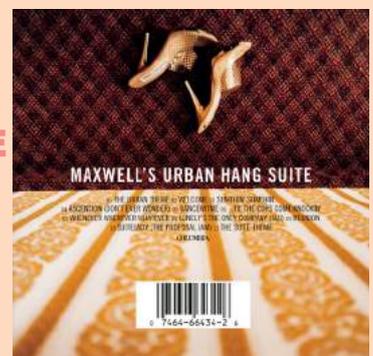
HOT BUTTERED SOUL

Isaac Hayes
1969 - Enterprise
Soul



MAXWELL'S URBAN HANG SUITE

Maxwell
1995 - Electric Lady
Lady Studios
R'n'B - Neo Soul



POLLO FRITTO & PANE DA TOAST

“

Che cos'hanno ordinato?

*Quello alto vuole... pane bianco tostato
liscio con niente sopra.*

Elwood!

*E quell'altro ha ordinato la bellezza di
quattro polli fritti, figurati, e una coca.*

E Jake, Cristo, i Blues Brothers!

Matt "Guitar" Murphy & Mrs. Murphy, Blues Brothers.

”



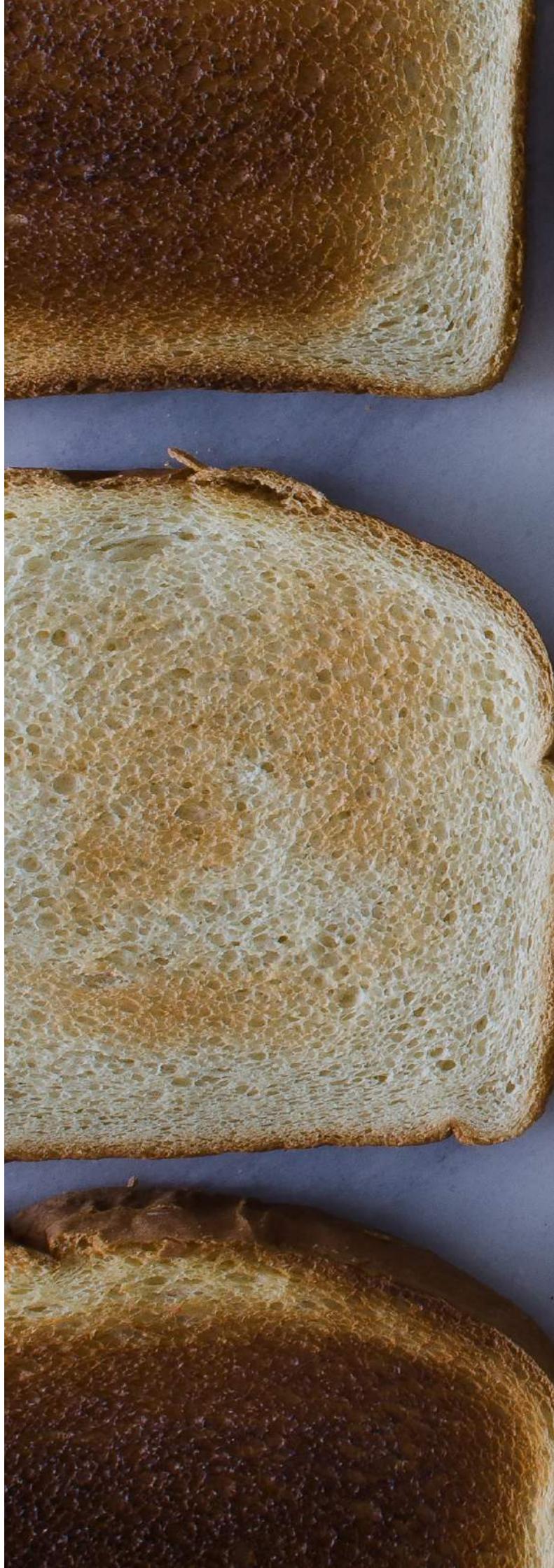
Non posso che concordare su ogni singola parola scritta da Riccardo su questo film, che è a buona ragione un *cult* per una serie di motivi così ampia che ognuno ci trova senza difficoltà il suo. Per quanto mi riguarda, ciò che più me lo fa amare è che sono senz'altro una persona ironica e dotata di senso dell'umorismo, ma anche piuttosto "seriosa" per natura, fin da piccola. Per quanto non mi faccia piacere e mi impegni per essere sempre il più elastica possibile, la mia natura di fondo tende a vedere un po' tutto O bianco O nero. E invece un film come *The Blues Brothers* (dove, ironicamente - o forse significativamente - i protagonisti sono vestiti di bianco E nero) mi mette di fronte al fatto che la maggior parte delle cose, al mondo, è fatta di sfumature e che qualcosa di divertente non è necessariamente stupido. E che si può essere seri senza essere... uhm... troppo seri?!, ricordandomi che c'è la bellissima possibilità di essere impegnati anche mantenendo la leggerezza e leggeri anche quando si è impegnati... per conto di Dio!

Per concludere, indecisa se lasciarvi con la ricetta del pane da toast o del pollo fritto, i cibi preferiti dei *Blues Brothers*, ho optato per non fare torto né a Elwood, né a Jake; eccole quindi entrambe, con un ulteriore consiglio goloso: se vi avanza del pollo fritto, sarà perfetto anche freddo per farci un sandwich il giorno dopo, tra due belle fette del vostro pane da toast fatto in casa, spalmato con la vostra salsa preferita e accompagnato da qualche foglia di insalata. Non so se i *Blues Brothers* approverebbero, ma i vostri affezionati "Eco Brothers" qui... senz'altro sì!

PANE BIANCO DA TOAST SEMPLICISSIMO

Ingredienti per uno stampo da circa 24 cm (potete utilizzare uno stampo con il coperchio scorrevole, per una pane in cassetta, oppure uno stampo tipo plum cake, ottenendo un pan bauletto)

- 500 gr. farina 0 o 00
- 5 gr. di lievito di birra fresco
- 150 ml di latte
- 150 ml di acqua
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale



Preparazione:

Sciogliete il lievito con lo zucchero nell'acqua; setacciate la farina in una ciotola, fate un buco al centro e versatevi tutto il latte e 100 ml dell'acqua. Amalgamate un poco con l'aiuto di una forchetta, poi aggiungete la rimanente acqua in cui avrete stemperato il sale e l'olio. Proseguite ad impastare. Quando la massa avrà preso un poco di consistenza, passate a lavorarla sul piano del tavolo leggermente infarinato. Impastate, lavorando energicamente e sbattendo l'impasto sul piano per circa 10 minuti, finché si sarà formata una palla soda ed elastica, perfettamente omogenea. In alternativa, potete semplicemente porre gli ingredienti, sempre nell'ordine indicato, in una impastatrice o un robot da cucina ed impastare con quelli.

Riponete l'impasto a lievitare in una ciotola leggermente oliata e coperta con pellicola per alimenti (o uno strofinaccio umido) per circa 3 ore, o fino a quando l'impasto sarà raddoppiato di volume. Quindi lavorate di nuovo brevemente (sempre sul piano infarinato) l'impasto per sgonfiarlo e, aiutandovi con un mattarello infarinato, formate un rettangolo spesso un paio di centimetri, con un lato largo circa come lo stampo che utilizzerete. Arrotolate strettamente il rettangolo su sé stesso, ottenendo un cilindro che inserirete, con la chiusura verso il basso, nello stampo leggermente unto e infarinato, oppure rivestito di carta da forno. Coprite con il coperchio dello stampo o con pellicola e mettete a lievitare per un'altra ora e mezzo circa, o fino a quando la pagnotta non sarà raddoppiata in volume, arrivando poco sotto il bordo dello stampo.

Eliminate l'eventuale pellicola ed infornate a 190° per 25 minuti. Passato questo tempo, controllate la cottura sfornando il pane e battendo con le nocche nella parte inferiore: il pane dovrà suonare "vuoto"; in caso contrario, rimettetelo in forno per qualche altro minuto. Una volta sfornato, il pane va lasciato raffreddare su una gratella, meglio se capovolto o coricato su un fianco, e tagliato solo una volta completamente raffreddato.

POLLO FRITTO

ALLO STILE DI CHICAGO

Per 4 persone (se non mangiano quanto Jake):

Un pollo pulito e tagliato in 8/10 pezzi, preferibilmente con la pelle

- 1 litro di olio di arachidi o di girasole alto oleico per friggere



Per marinare il pollo:

- un vasetto di yogurt naturale da 125 ml
- un uovo
- un cucchiaino di senape
- 1 spicchio di aglio tritato finemente
- un generoso pizzico di sale
- una macinata di pepe

Per pastellare il pollo:

- 150 g di farina 00
- 70 g di amido di mais
- 1 cucchiaino di paprika forte
- 1 cucchiaino di erbe aromatiche miste essiccate (come maggiorana, basilico, timo, origano, rosmarino, etc), ½ cucchiaino di noce moscata grattugiata, ½ cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di pepe)

Procedimento:

Asciugate bene il pollo con carta da cucina; disponetelo in un contenitore che possa contenere tutti i pezzi in un solo strato. Preparate la marinata, mescolando bene tutti gli ingredienti, versatela sui pezzi di pollo e rigiratelvi bene, affinché se ne ricoprano uniformemente. Chiudete il contenitore e riponetelo in frigorifero, per almeno un paio di ore e fino ad un giorno intero, per far assorbire al pollo tutti gli aromi.

Mescolate assieme tutti gli ingredienti per la pastellatura in una ciotola capiente. Aggiungete 3 cucchiaini della marinata del pollo e mescolate bene con una forchetta per distribuirli al meglio nella farina. Prelevate i pezzi di pollo dalla marinata e sgocciolateli bene. Fateli cadere uno alla volta nella farina aromatizzata, rigirandoli accuratamente e premendo bene con le mani, per far aderire perfettamente la pastellatura in un bello strato spesso.

Scuotete leggermente per eliminare gli eccessi di farina e friggete pochi pezzi alla volta in olio ben caldo, finché non risulteranno dorati e croccanti (ci vorranno circa 4/5 minuti per lato). Fate scolare brevemente su carta per fritti o da cucina, poi disponete tutti i pezzi di pollo in una teglia e infornate in forno preriscaldato a 180° per 10/15', per terminare la cottura interna del pollo.

Disponete il pollo in un piatto da portata e servitelo subito, caldo e croccante. A piacere, potete accompagnarlo con quella che a Chicago chiamano "mild sauce", ossia un mix in parti uguali di salsa barbecue, salsa piccante e ketchup.

