

IL LIBRO Al teatro Diana la presentazione di "Je sto vicino a te" scritto a quattro mani con Antonio Gerardo D'Errico

Pino Daniele raccontato dal fratello Nello

DI **MIMMO SICA**

«Da poco ci siamo lasciati alle spalle il primo anniversario della morte di Pino Daniele e abbiamo scoperto, come collettività, di avere avuto forse bisogno di un anno per elaborare il lutto per la sua scomparsa e per capire quanto ci manca». È l'incipit della presentazione alla stampa del libro "Je sto vicino a te" fatta dal giornalista e critico musicale Federico Vacalebre. L'incontro si è tenuto nel foyer del teatro Diana. Sono intervenuti l'autore Nello Daniele e il coautore, lo scrittore Antonio Gerardo D'Errico.

«Se passate davanti a un noto negozio di articoli sportivi in via Scarlatti - ha continuato Vacalebre - vedete che, a terra, è spuntato un piccolo disegno con il volto, le fattezze di uno dei personaggi di David Bowie. Questo segna il rapporto con le generazioni di chi le ha prestato la voce. Bowie l'ha fatto al mondo, Pino Daniele lo ha fatto all'Italia alla quale, però, ha prestato la voce di Napoli. Raccontare un'icona è un mestiere difficile. Per Nello Daniele, nonostante non sia il suo mestiere, non è stato difficile perché ha parlato del fratello con occhi pieni di ammirazione e "cazzimma", perché gli voleva rubare le cose che lui aveva avuto e imparato prima e che sono state il suo passaporto per il mondo. Da fratello più piccolo vedeva venire fuori un fiore da una famiglia umile, ma onesta che viveva nel centro storico di una città avvilita e martoriata. Quando oggi diciamo "Napule è", dovremmo fare i calcoli con che cosa era la città quando Pino scrisse la canzone. Napoli era agli inizi degli anni '70 e viveva al peggio del peggio del potere democristiano e di una oleografia fuorviante. Si scambiavano le ultime "trastule" del Festival di Napoli per la tradizione della canzone napoletana. I sindaci erano abituati a scrivere raccomandazioni per



questo o per quel cantante pessimista, ma soprattutto per questa o quella canzone pessima che sarebbe dovuta entrare in gara al festival. Napoli era più di una carta sporca, era "monnezza" ed era scomparsa dalle tavole dei palcoscenici nazionali perché si era avvitata da sola su quello che restava. Non era stata capace di scommettere sul futuro, sulla sua tradizione, ma campava alla giornata. Ma era in Italia, e se dall'Inghilterra veniva un vento che era il "folk revival", a Napoli questo

vento si chiamava Nuova Compagnia di Canto Popolare. Si cominciavano a muovere la città e la politica, le cose stavano cambiando e i ragazzi erano stanchi e cercavano qualche cosa di nuovo. Pino Daniele era uno di loro, era un 17enne che voleva avere parola e potere almeno sognare un'altra città. Attorno a lui si sentivano le canzoni di Mario Merola, di Mario Trevi. Allora Pino Daniele attraversa Santa Maria La Nova, l'ex vicololetto Donnalbina e con Rino Zurzolo, Enzo Avitabile e gli altri amici del-

l'epoca, va ad ascoltare un disco dei Cream, di Santana. Poi si chiude nella cameretta, prende la sua chitarra, quella che gli hanno regalato le zie, e tira fuori delle cose nuove. Nell'epoca dei razzismi e dei purismi incrociati la canzone di Pino Daniele è bastarda, è elogio del piacere libero e ripetuto. Nella città porosa la sua canzone è porosa, ha giaciuto con tutti orgogliosamente, è canzone "bocca di rosa" e non canzone con le gambe strette. In quella canzone entra tutto. Nello Daniele,

quando racconta Pino parla di quello che conosce Napoli, l'universo attorno, i tour in cui lo accompagnava. E poi racconta l'America e l'Africa come le vedeva con gli occhi del fratello, per cui il suo è un contributo importante per conoscere questo mondo e tutti i conflitti che c'erano in esso. Non ha cercato il gossip o lo scoop. È restato all'angolo dove nonna Concetta urlava "tornate a casa". È restato "areto 'a palma", dove Pino prendeva la chitarra e suonava quando era di buzzo buono. Nello Daniele nel suo libro ci permette di andare dietro le quinte e capire come e perché Pino è diventato un simbolo, un'icona e lo sarà sempre come Massimo Ranieri, Maradona perché ci ha dimostrato che "si può fare anche a Napoli", in un paradiso abitato da diavoli).

«Ho raccontato Pino, me stesso, i mie fratelli, mio padre e mia madre, mia nonna, donna Concetta, donna Maria delle castagne, don Antonio del bar Nilo, don Fortunato 'o tarallaro - ha spiegato l'autore - sono tutti frammenti che oggi, dopo 40 anni, ho ancora vivi nella memoria. Ho sentito il bisogno di parlare con dignità e umiltà della nostra famiglia, della no-

stra povertà iniziale. Papà lavorava al porto e la sera tornava a casa con una busta di banane, di noci, di frutti portuali. Mi raccontò che una volta nella stiva lui e Mario Merola, invece di lavorare, si fecero una partita a carte. Ancora, quando andava al "Marocco", il locale che stava in via Medina, dove con gli amici portava gli americani per invogliarli a bere. Pino, a diciotto anni, da Santa Maria la Nova, usciva in via Medina e si buttava proprio in quel locale e ascoltava i gruppi che suonavano il jazz e il blues e imparava molto. Ricordo quando andavo a casa delle zie, che ci hanno cresciuto, e lo vedevo che componeva nella sua cameretta e quando il sabato mi dava i soldi per andare a cinema e tante, tante altre cose. Tutto questo ho raccontato in "Je sto vicino a te"».

«È stato un privilegio avere scritto un libro su Pino Daniele attraverso Nello Daniele - ha dichiarato Antonio Gerardo D'Errico - ho conosciuto Nello d'estate e stavo lavorando su un volume sui cantanti napoletani. Mi mancava solo Pino Daniele. Quando l'artista ci ha lasciato, Nello mi ha chiesto di incontrarci e così è venuta l'idea di questo libro».

"I COLORI DELLA MUSICA"

Enzo Avitabile al "Don Bosco"

Penultima tappa del tour "I colori della musica" oggi dalle ore 11 a Caserta, nel teatro "Don Bosco" all'interno dell'istituto salesiano in via Roma. L'incontro didattico è promosso dall'associazione culturale "Musicant" e vedrà Enzo Avitabile incontrare i giovani studenti ed il suo pubblico per commentare la proiezione del film "Music Life" che racconta la sua vita artistica, diretto da Jonathan Demme.

AL "CHIAJA HOTEL DE CHARME" LA PRESENTAZIONE DELLA PUBBLICAZIONE

"Do not disturb" per Finelli e Gelardi

Oggi alle ore 18.30, presso il "Chiaja Hotel De Charme", in via Chiaia 216, nell'ambito del salotto letterario di Claudio Finelli, "Poetè", sarà presentato il libro "Do not disturb" di Claudio Finelli e Mario Gelardi (nella foto), edito da "Marchese editore" e tratto dall'omonimo format teatrale che ha trasformato le stanze d'albergo in veri e propri palcoscenici teatrali. Alla presentazione prenderanno parte gli autori, l'editore Antonio Petrossi e alcuni degli attori

del format come Carlo Caracciolo, Agostino Chiummariello, Riccardo Ciccarelli, Mario Di Fonzo, Michele Danubio, Cristina Donadio, Irene Grasso e Genaro Maresca. Coordina l'incontro Milena Cozzolino. Ad accogliere la prima presentazione di "Do not disturb", sarà il "Chiaja Hotel De Charme", dove il format ha visto la luce, andando in scena per la prima volta nel gennaio del 2014. Il libro è realizzato con il sostegno del "Grand Hotel Parker's".



RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



Spaghettoni calamarelle e broccoli

Il broccolo barese è un ortaggio ricco di sali minerali (calcio, ferro, fosforo, potassio), vitamina C, B1 e B2; fibra alimentare; tiossalidoni tutte sostanze utili per il benessere del nostro organismo. Inoltre, è un alimento amato perché, oltre ad avere un gradevole e gustoso sapore, ha pochissime calorie (27 per 100 gr.) ed è spesso consumato nelle diete ipocaloriche. Per di più il broccolo si presta a molte tipologie di ricette: a crudo, in pinzimonio, oppure può essere cotto.

CALAMARELLE SPILLO

È un mollusco cefalopode di taglia più piccola del calamaro, raggiunge al massimo 7/8 cm; il corpo è molto più allungato e termina, dove sono posizionate le pinne, quasi come una punta. Vive in fondali sabbiosi-fangosi vicino alla costa; ad una profondità di 10/50 m. Lo spessore delle carni, rapportato ad un calamaro di uguali

dimensioni è più sottile. Per questo motivo va cotto prevalentemente fritto, saltato velocemente in padella

SPAGHETTONI CALAMARELLE E BROCCOLETTI

Difficoltà: media
Ingredienti per 4 pax
400 gr di spaghettoni di gragnano
80 gr olio extravergine
2 spicchi di aglio in camicia
500 gr di calamarelle spillo
100 gr di olive nere di Gaeta denocciolate
400 gr broccoli baresi
8 pomodorini
Peperoncino, Sale
prezzemolo

Per la buona riuscita di questo piatto è necessario utilizzare calamaretti freschi e non di quelli congelati provenienti dall'oceano indiano che, una volta cucinati, si dimezzano nella resa e sono

insapori e gommosi. Per prima cosa immergeteli in una ciotola con dell'acqua. Così facendo si gonfieranno e sarà più facile pulirli se preferite mantenerli interi. Se invece volete affrettarvi potete aprirli e in questo modo

sarà molto più semplice eliminare tutte le interiora. Appena terminata questa operazione, sciacquateli accuratamente e disponeteli su un canovaccio pulito ed asciugateli. Pulire le cime dei broccoli dai torsoli prendetene le infiorescenze e le foglioline più tenere e sciacquatele bene. Appena terminata la pulizia mi preparo tutti gli ingredienti, l'aglio in camicia, il prezzemolo tritato e metto la pentola con l'acqua per la pasta sul fuoco, in modo tale da fare la salsa il più espressa possibile e non lasciarla in padella per tanto tempo. In una padella d'alluminio fate rosolare lo spicchio



d'aglio in camicia in questo modo, così facendo riusciamo a tenere sott'occhio meglio la temperatura dell'olio e far sì che l'aglio sia immerso completamente e sprigionare al massimo gli oli essenziali senza

prendere il gusto di bruciato. Appena rosolato l'aglio, aggiungete i calamaretti, fateli soffriggere a fiamma vivace e aggiungete un pizzico di sale e una macinata di peperoncino e le olive aggiungere i pomodorini. cuocere brevemente (a fuoco vivo circa 3 minuti) togliere la padella dal fuoco. Calare le cime di broccoli in una pentola con acqua bollente e salata attendere che la verdura raggiunga una mezza cottura poi calate gli spaghettoni. Una volta cotta, scolate e saltate nella padella delle calamarelle a fuoco vivo, spruzzatina di prezzemolo.