

IL LOCALE In via Falero a Santa Lucia il nuovo ristorante tipico partenopeo che punta ai piatti della tradizione

Semplicità e raffinatezza a “La posteggia”

DI **MIMMO SICA**

«Meglio muri sazzio ca campà diúno»: è il noto aforisma riportato sul pieghevole de “La posteggia-Ristorante Tipico Napoletano” che ha aperto i battenti qualche giorno fa in via Falero 13 a Santa Lucia. Entrando si resta colpiti dall’ambiente accogliente e si respira immediatamente l’atmo-

scorrere momenti e tranquilli piacevoli in contrapposizione al vivere nevrotico che, nostro malgrado, condiziona quotidianità», spiega Gianfranco Pirozzi, uno del gruppo di amici proprietari de “La posteggia”.

Ma come nasce l’idea?

«Una sera, per caso, perché uno di noi ama la cucina e, in particolare, quella della tradizione napoletana. È stata quasi una sfida

pescato quotidiano che ci porta un pescatore che lavora con la sua barca nello specchio d’acqua tra Posillipo e il Castel dell’Ovo, il baccalà viene da Somma Vesuviana, la carne la prendiamo da uno dei pochi macelli campani, la mozzarella è dell’agro aversano, il vino, che si chiama “Caprettone”, ce lo dà un produttore alla falde del Vesuvio. È un bianco molto apprezzato e se ne fanno quantità ridotte perché ci sono poche viti. Naturalmente abbiamo anche vini nazionali. Un discorso a parte merita il pane. Ne abbiamo due tipi: quello bianco con lievito madre e quello nero fatto con farina integrale senza lievito».

E i dolci?

«Ne proponiamo solamente tre: il babà, la caprese e la crostata al limone. Ce li prepara

la signora Rosa che recentemente ha aperto un piccolo laboratorio a Posillipo».

C’è un piatto tipico della casa?
«Gli spaghetti con taralli napoletani. Anche gli antipasti sono particolari perché ogni giorno, a pranzo o a cena, è possibile avere un piatto con almeno sei pietanze diverse che variano ogni giorno».

Quando siete aperti?

«Tutti i giorni a pranzo e a cena».

Avete un modo particolare di salutare il cliente...

«Gli regaliamo “O curnicello” realizzato da “Sciucià” a San Gregorio Armeno».



sfera calda di casa propria. Si nota il mix tra semplicità e raffinatezza, moderno e antico sotteso da un’attenta cura nella ricerca del particolare che è l’elemento caratterizzante la vera eleganza, quella che non cede mai alla tentazione del “pacchiano”. Il locale è piccolo, può ospitare quaranta persone e questo contribuisce alla socializzazione in un contesto generale sempre più orientato verso l’evoluzione delle relazioni e dei rapporti umani. La cucina è rigorosamente “a giorno”.
«È proprio quello che abbiamo fortemente voluto, creare un ambiente familiare dove non solo si possa mangiare bene, ma tra-

dal sapore goliardico che ha reso ancora più avvincente l’avventura nella quale ci siamo lanciati con grande entusiasmo».

“Cucina tipica napoletana” è uno slogan ricorrente tra i ristoranti nostrani. La vostra in che cosa trova la sua legittimazione?

«Nel modo di cucinare e nella scelta dei prodotti che sono frutto di un’accurata selezione».

Ci spieghi...

«Il ragù, per esempio, deve pippiare e cuocere lentamente, a fuoco dolce per cinque, sei ore. I pomodorini che usiamo sono vesuviani, quelli del piennolo, la pasta è di Gragnano, il pesce è il

A “L’ARABA FENICE”

Pasquale Coppola brinda ai 50 anni



A Casoria, presso il locale “L’araba fenice”, è stato festeggiato il 50° compleanno dell’imprenditore Pasquale Coppola (nella foto con Adriana Mango), maestro delle porcellane di Capodimonte. Tra i numerosi intervenuti, tra i quali spiccava la figlia Maria Francesca, anche Adriana Mango, Raffaele Fiorenzano, Gepy Riccio ed Antonio Pirozzi.

DA DOMANI A DOMENICA AL TEATRO ELICANTROPO IN PROGRAMMA ORIGINALI ED INEDITE PERFORMANCE

“Oltre la linea”, rassegna di danza contemporanea

Si avvia al termine la stagione teatrale 2016-2017 del teatro Elicantropo ospitando, da domani a domenica, l’evento conclusivo “Oltre la linea 2017”, rassegna di danza contemporanea e altre arti, che vedrà protagoniste in scena le originali e inedite performance presentate dalla compagnia “Akerusia Danza”.

“Oltre la linea” è un progetto a carattere regionale, ideato nel 2010 dall’associazione culturale “ItinerArte”, finalizzato alla promozione della danza contemporanea e del teatrodanza, attraverso un percorso itinerante, in vari nei borghi storici, e metropolitano, come il teatro Elicantropo, struttura ideale per una completa simbiosi tra corpo, spazio e musica.

Il luogo dello spazio scenico risulta, quindi, come una scatola magica in cui tutto si muove per la ricreazione della realtà, attraverso il gioco delle forme, delle luci, delle improvvise corse e ricadute dei corpi in movimento espressivo.

«Il lavoro artistico dell’associazione “ItinerArte” - è riportato in una nota - è basato sull’amore verso la danza contemporanea e sull’opportunità di gestirne gli eventi, in tutte le sue molteplici capacità di esprimere: il corpo dei danzatori, il contenuto emotivo e poetico del coreografo. La danza è l’attraversamento di una consuetudine, e non un’esposizione di repertorio o una rappresentazione di balletti, in cui, poco è espresso rispetto all’urgenza artistica di manipolare i corpi dei danzatori, per un tessuto vivente che esprima sensazioni e sentimenti necessari».

A firmare le coreografie degli allestimenti, nei primi tre giorni di programmazione, saranno Sabrina D’Aguanno, Sonia Di Gennaro, Ina Colizza, Angelo Parisi e Roberta D’Amore, che proporranno le loro performance, ogni sera, nell’ambito di un confronto/incontro tra coreografi del Mediterraneo, dal titolo “Disordine Perfetto”.

L’ultimo giorno di programmazio-

ne sarà affidato esclusivamente a Elena D’Aguanno, che porterà in scena il suo originale allestimento di teatro-danza. A inaugurare la rassegna domani, alle ore 21 (in scena ogni sera fino a sabato), sarà “Disordine perfetto”, nuovo allestimento delle coreografe Sabrina D’Aguanno e Sonia Di Gennaro, anche interpreti, con l’elaborazione progettuale di Paola Rivazio. La performance è un viaggio nell’universo della simmetria e delle sue diverse sfaccettature.

A seguire, sempre domani (in scena ogni sera fino a sabato), “Jobs (Work In Progress)”, con la coreografia di Ina Colizza, interpreti Ina Colizza e Paula de la Puente. La terza performance di domani sarà “Di Notte”, con la coreografia di Roberta D’Amore, anche interprete con Federica Cucinotta, un proget-



to dell’associazione “Dance Continuum” e il Comune di Ferentillo (Terni), con il sostegno della Fondazione Crit e il patrocinio della Regione Umbria.

A chiudere la serata di domani sarà “Human Bodies Project”, con la coreografia di Angelo Parisi e dei

danzatori, che varieranno ogni sera. Si alterneranno in scena Fioravante Botte e Luisa Clemente (domani), Nadisha Benedetto, Ginevra Cecere e Roberta Zavino (venerdì), Alessia Di Maio e Francesca Marino (sabato). A chiudere la rassegna, domenica alle ore 18, “Akerusia Danza” presenterà “La sposa” (nella foto), spettacolo di teatrodanza con le coreografie di Elena D’Aguanno e la supervisione di Raffaella Savastano, per la regia di Rosario Liguoro.

GIOVANNI DE VIVO

DA GIOVEDÌ 18, DALLE ORE 12 A MEZZANOTTE

“BaccalàRe”, quattro giorni tra galà dinner e degustazioni

Per la prima volta a Napoli l’evento per chi ama e chi amerà, sua maestà il baccalà. Per quattro giorni, da giovedì 18 a domenica 21, grazie alle eccellenze della ristorazione napoletana, il baccalà diventa il protagonista assoluto sul lungomare di Napoli, con la prima edizione di “BaccalàRe street vent”. Dalle ore 12 alle ore 24, la kermesse sarà animata con gala dinner, degustazioni di vini e formaggi, dj set ed eventi di intrattenimento per adulti e bambini. I migliori ristoratori napoletani, uniti dall’amore e dalla passione per il baccalà, cucineranno per i visitatori piatti strepitosi, affiancati da chef Stellati, del calibro di Francesco Sposito - doppia stella Michelin - e da chef di livello internazionale come Raffaele Lenzi - già sous chef all’Hotel Armani - e Antonino Maresca, chef e pasticciere sorrentino. Nel fitto programma sono previsti incontri, dibattiti e corsi specializzati per chi vorrà dilettarsi in cucina ed apprendere le origini, le tecniche, la diffusione e i metodi di conservazione del baccalà, prodotto unico della cucina tradizionale napoletana. Il cuore di baccalà, lo stesso che chef Cracco esalta nelle sue ricette, diventerà il re indiscusso per i fornelli di questa prima edizione di “BaccalàRe”. I visitatori potranno inoltre degustare vini e imparare gli abbinamenti giusti per non tradire mai il palato. E assaggiare formaggi delicati e prelibati, per un’estasi sensoriale senza

precedenti. Insomma, dal contenuto al contenitore. Altissima la qualità dei prodotti che saranno serviti, considerata anche la platea dei ristoranti e dei marchi che hanno aderito all’evento. Per la prima edizione “BaccalàRe” schiera una squadra vincente e invidiabile: “Baccalaria osteria e vineria” con la sua bottega, “Terrazza Calabritto”, “Crudorè”, “Antica friggitoria-rosticceria Masardona”, “12 Morsi”, “Napoli 1820”, “Pizzeria Nanà”, “Sancta Sanctorum”, “Gourmet”, “La cantina dei Lazzari”,



“Piccerelle”, “Roji Japan Fusion”, “Cuori di sfogliatella”, “Augustus” e “Panificio Rescigno”. “BaccalàRe” può contare sulla collaborazione di marchi di prim’ordine come “Ferrarelle”, “Passalacqua”, che per la prima volta potrà essere gustato durante un evento street food, “Pentalux”, “Armando Varriale”, “Onaf”, “Con Classe eventi”, per l’organizzazione degli eventi che si terranno durante la quattro giorni, “Validactor”, azienda informatica attiva nell’anti-contraffazione e “Come t’incanto”, che curerà tutta l’area spettacolo. Media partner dell’evento sarà “Radio Marte”.

SALVATORE AGIZZA