

## L'INTERVISTA L'attore protagonista giovedì al Teatro Grande di Pompei con l'opera diretta da Robert Wilson

# Mariano Rigillo racconta il "suo" Edipo

DI MIMMO SICA

**M**ariano Rigillo (nella foto) ha recitato quattro volte "Edipo re" di Sofocle: due volte al Teatro greco di Siracusa con regia di Alessandro Fersen e Giancarlo Sepe, a Caserta Vecchia, nel Cortile di San Leucio, proponendone regia e interpretazione e "Edipo a colono" per l'Accademia Chigiana di Siena con cori musicati da Gioacchino Rossini.

**Giovedì al Teatro Grande di Pompei sarà l'Oedipus Rex di Robert Wilson...**

«Incontrare Bob Wilson dopo quasi 60 anni di bel teatro è un po' come la classica ciliegina sulla torta».

**Perché?**

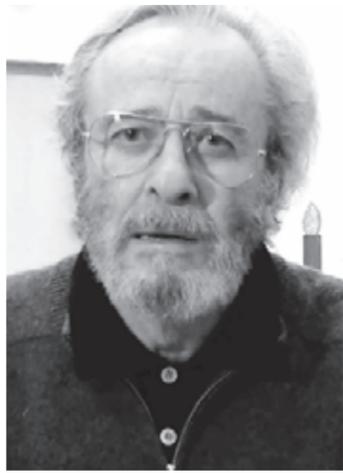
«In età matura è un'esperienza molto entusiasmante affrontare un linguaggio scenico assolutamente diverso da quello che ho usato fino a ieri. Significa essere da domani espressivamente ancora più ricco... Bob Wilson non usa quasi mai l'attore così come noi siamo abituati ad essere. Ad esempio in questo "Oedipus rex", che si potrebbe definire una "installazione dinamica a lunga durata", ha voluto un personaggio che ne fosse il testimone e che lo raccontasse usando certo i versi di Sofocle, ma anche trasformandoli talvolta in una vera e propria sinossi dello spettacolo».

**C'è quindi molto surrealismo?**

«Parlare di surrealismo è sicuramente riduttivo. Non è facile trovare una definizione al codice espressivo di Bob Wilson. Quello che si rappresenta è affidato al movimento dei corpi, quindi alla danza e al mimo, al suono, inteso come musica ma anche come semplice rumore, alla voce e, in modo assolutamente particolare, alla luce. È stupefacente come si sia potuto immaginare la narrazione della storia di Edipo così come la propone Bob Wilson. I suoi spettacoli si appropriano a 360 gradi di tutte le categorie dell'Arte».

**Come è l'Edipo che lei interpreta?**

«Ha l'aspetto di un profeta o, meglio, di un personaggio "omerico". È un vecchio testimone, come dicevo, che sa tutto e che co-



nosce tutto e lo espone con una sapienza antica, con un mistero e una ritualità di sapore "brechtiano", Berthold mi perdoni».

**E i personaggi di Sofocle?**

«Ci sono, sono in scena. Agisconoma non hanno voce. È come se fossero un'evocazione».

**Potrebbe chiarire meglio?**

«Una spiegazione rischierebbe di essere banale».

**La storia raccontata è quella vera?**

«Certamente, e con me la raccontano visivamente e meravigliosamente sulla scena i suoi fedelissimi performers ai quali in questa circostanza si sono aggiunti alcuni dei giovani attori appena diplomatisi alla nostra scuola del Teatro Stabile di Napoli e che si sono rivelati straor-

dinariamente bravi. Mi piace citarli: Francesca Fedeli, Annabella Marotta, Beatrice Vento Emanuele D'Errico, Gaetano Migliaccio, Dario Rea, Francesco Roccaecca».

**Che lingua ascolteremo?**

«Non si ascolterà solo la parola italiana ma anche inglese, francese, tedesca e, naturalmente l'antica parola greca».

**Perché?**

«Innanzitutto perché i suoi performers sono di nazionalità diverse e poi perché gli spettacoli di Wilson sono finestre aperte su tutto il mondo».

**Il pubblico sarà in grado di capirlo?**

«Può darsi anche che il pubblico non capisca fino in fondo perché non è semplice, ma certamente rimarrà affascinato dallo spettacolo. La chiave per entrare nel modo di raccontare di Robert Wilson è la fascinazione. Nel primo incontro che ebbi con Bob mi disse che da ragazzo era sempre andato a teatro ma non gli piaceva mai niente di quello che vedeva. Aveva quindi deciso di immaginare un codice espressivo completamente diverso. Così nacque la sua ricerca».

**Ma allora è un altro Edipo?**

«La storia naturalmente appartiene alla mitica greca. Sofocle lo ricreò dalla mitica greca e così, da Sofocle, Robert Wilson lo ha ricreato con i suoi moduli».

## LA SODDISFAZIONE DEL PATRON MARIO ESPOSITO

### Per il "Premio Penisola Sorrentina" il patrocinio del teatro Eliseo di Roma

**A**ccanto ai patrocini della Presidenza del Consiglio dei Ministri e del Ministero per i Beni e le Attività Culturali arriva il patrocinio del teatro Eliseo di Roma per la 23ª edizione del premio nazionale "Penisola Sorrentina-Arturo Esposito", organizzato dall'ente di cultura e promozione sociale "Il Simposio delle Muse" ed inserito negli eventi di rilievo nazionale della Regione Campania per la promozione della cultura, del cinema e del turismo.

Luca Barbareschi (nella foto con Mario Esposito), attore, regista, produttore cinematografico e televisivo, e direttore del teatro Eliseo, sarà presidente di sezione della prestigiosa kermesse, che si svolgerà a Piano di Sorrento a fine ottobre. La conferenza stampa nazionale di presentazione del "Premio Penisola Sorrentina" avverrà ad ottobre all'Eliseo, il prestigioso polo culturale della Capitale, che quest'anno celebra i cento anni. Per tutto il Novecento centinaia di attori, registi, per-



sonaggi hanno popolato le sale e gli ambienti del teatro di via Nazionale. Nomi del calibro di Eduardo De Filippo, Monica Vitti, Anna Magnani, Vittorio Gassman ne hanno calcato i palcoscenici. Soddisfazione esprime il direttore generale del premio "Penisola Sorrentina", Mario Esposito: «Stimo e ammiro Luca Barbareschi per quello che fa per la cultura alla guida dell'Eliseo. Lo ringrazio molto per aver accolto il nostro invito e per averci aperto le porte del suo teatro, che è la "casa degli artisti e della cultura italiana nel mondo"».

## LIDIA, MADRE DI JOE, HA PROPOSTO UNA "MARGHERITA" AL "FANCY FOOD" DI NEW YORK

# Bastianich-Sorbillo, che duetto

**I**nedita pizzaiola per un giorno, Lidia Bastianich, madre di Joe, in duetto con Gino Sorbillo (insieme nella foto) al "Fancy Food" a New York, la più grande ed importante fiera del cibo al mondo.

Una classica pizza Margherita della tradizione napoletana, che la regina dei programmi di cucina visti in tanti Paesi ha offerto ai passanti che non hanno esitato a morderla ancora bollente. Impasto morbido e soffice, pomodoro San Marzano, mozzarella ed olio evo.

«Sono contento - afferma Gino Sorbillo - questa è l'ennesima dimostrazione che la pizza è una specialità planetaria. I pizzaioli di tutto il mondo devono essere sempre più consapevoli della missione gastronomica che uniti portiamo avanti giorno



## IN VIA SAN DOMENICO

### Nel centro storico s'inaugura "Monsù"

**N**ella cucina di tradizione napoletana esiste un termine, una semplice parolina. L'espressione è "Monsù" - o anche "Monzù" - e fu nell'Ottocento e negli anni a cavallo, il termine che indicò il cuoco in grado di riuscire a creare piatti d'eccellenza anche utilizzando ingredienti poveri. In pieno centro storico, in via San Domenico, un ristorante inaugura giovedì alle ore 19. Sarà l'esperto di cose napoletane Amedeo Colella a traghettare gli intervenuti alla inaugurazione.

# "Mastunicola", la tradizione fa tappa a Pianura

**I**n via Pallucci 160 a Pianura inaugura domani sera "Mastunicola", un nuovo ed accogliente locale dedicato alla ristorazione. "Mastunicola" è un nome che viene da molto lontano e che oggi intende deliziare il palato di tutti coloro che vorranno trascorrere una serata all'insegna del buon cibo partenopeo, come quello di una volta. Una cucina tipicamente napoletana che affonda le sue radici nel lontano '500 quando la pizza, quella vera si chiamava proprio così, "Mastunicola": alcune fonti raccontano che questo nome deriva dalla famosissima e profumatissima "vasnicola", ossia il basilico, presente e indispensabile anche oggi nella Margherita. Dunque, prima che la margherita prendesse il posto e si aggiudicasse come pizza

con il miglior connubio di ingredienti, la pizza mastunicola era lì che deliziava e sfamava tutti i napoletani. Strutto, formaggio, e basilico. Semplice e inequivocabile la pizza era proprio così, solo successivamente Raffaele Esposito capì che la combinazione con il pomodoro nuovo frutto proveniente dall'America del sud, assieme alla mozzarella e alla "vasnicola" avrebbe goduto della piena approvazione della regina Margherita e successivamente di tutti napoletani. La cucina partenopea povera, ma ricca di sapore, è così famosa nel panorama culinario italiano e non solo, perché non solo nei piatti vi si trova il sapore, che ahimè tutti conosciamo, ma si trova anche un importantissimo pezzo di storia fatto di una cultura popo-

lare ricca di tradizione, una tradizione che è un vero mix di culture e sapori lontanissimi che ancora oggi abbiamo la fortuna di conoscere e tramandarci. "Mastunicola" si impegna a mantenere vive tutte quelle tradizioni per regalare agli ospiti la sensazione di esplorare i sapori di una volta in una chiave tutta moderna, offrendo una cucina tipica, regolare in ogni suo aspetto ma ricca di quei sapori lontanissimi ancora oggi presenti sulle nostre tavole. Quei sa-



Alberto Errico (segretario di direzione), Patrizia Guazzo (ordine pubblico).

GIUSEPPE TRAPANESE