

PER L'OCCASIONE CI SARÀ L'ACCOMPAGNAMENTO DEL CORO POLIFONICO SANTA CATERINA DIRETTO DA MARCO SCIALÒ A Chiaia le celebrazioni per Maria Clotilde

Come ogni anno, domani alle ore 18 l'associazione internazionale Regina Elena organizza con i Fratelli Francescani del Terzo Ordine Regolare la solenne cerimonia nazionale nella chiesa convento di Santa Caterina a Chiaia, nell'anniversario del richiamo a Dio delle Venerabili Maria Clotilde di Borbone di Francia, Duchessa di Savoia, Regina di Sardegna e Terziaria Francescana. Nata a Versailles nel 1759, sorella dei Re di Francia Luigi XVI, Luigi XVIII e Carlo X, Maria Clotilde, dopo avere fatto tanto bene alla popolazione napoletana, molto ammalata, si spese in esilio a Napoli il 7 marzo 1802, fu tumulata nella cappella della "Buona Pastora" nella storica chiesa di Santa Caterina

a Chiaia in una tomba restaurata nel 1933 a spese del figlio della Regina Elena, Umberto di Savoia, futuro IV Re d'Italia. Il Sacro Rito sarà presieduto dal molto reverendo padre Calogero Favata, rettore della storica chiesa, con l'accompagnamento del Coro Polifonico Santa Caterina (nella foto) direttore Marco Scialò, all'organo Livio De Luca. Verrà, poi, consegnato il premio Venerabile Maria Clotilde alla sua XX edizione. Interverranno con Ilario Bortolan, presidente nazionale dell'Associazione Internazionale Regina Elena, il segretario generale nazionale, Giovanni Albano, vice presidente nazionale, i delegati campani e di Caltanissetta, ed altre autorità.

AMEDEO FINIZIO



ALLA "FELTRINELLI" L'attore, autore e regista ha presentato "Tra Van Gogh e i peperoni-Commedie e atti unici"

Tartaglia, un quarto di secolo in un libro

DI MIMMO SICA

Presso "La Feltrinelli libri e musica" è stato presentato il libro di Eduardo Tartaglia "Tra Van Gogh e i peperoni-Commedie e atti unici" edito da Guida Editori. Sono intervenuti Giulio Baffi, Amedeo Colella, Veronica Mazza, Francesco Pinto, Mario Porfito e Giuseppina Scognamiglio. Presente anche Diego Guida e un numeroso numero di attori.

Nella raccolta sono presenti le commedie e gli atti unici scritti da Eduardo Tartaglia in un arco temporale che va dal 1993 ("La paura che ti fai") al 2017 ("Tutto il mare o due bicchieri?"). Baffi, autore della prefazione, informa che nel libro c'è una "vita sana". «Ci sono parole pensieri, affanni, fatiche cui alcuni di noi hanno dato corpo e voce. Un romanzo che si pubblica è importante. Un teatro che si pubblica è un sogno che si avvera, una cosa quasi incredibile. Nel libro c'è una scelta di vita, di comportamenti e di amore grande per un lavoro, per un mestiere, per persone che hanno accompagnato Eduardo e lo accompagnano ancora e per quelli che non lo accompagnano più, e per persone che hanno costruito



Eduardo Tartaglia con i relatori durante la presentazione alla "Feltrinelli"

la nostra grande comunità di gente di spettacolo». Pinto sottolinea che Tartaglia è uno che scrive senza secondi fini. «È un libro sincero. Ogni commedia e ogni primo atto hanno un incipit meraviglioso. Il segreto delle cose che scrive Eduardo sta nel ritmo, come per la musica. Le sue commedie, infatti, si possono recitare come se fossero jazz nel senso che tutti i dialoghi ti permettono nel loro spartito tutte le svistature, quelle dello sguardo, del gesto, dell'atteggiamento, dei passi». Porfito, attualmente è al

Cilea con "I fiori del latte", si definisce "utilizzatore" dei testi di Eduardo. «Farlo con un testo che ti guida con sicurezza e certezza è un privilegio che molti di noi non hanno la fortuna di avere. Il suo scrivere immaginando il suono delle battute è una capacità che non appartiene a tutti gli autori. Non tradisce mai i personaggi che crea e li segue fino in fondo anche rischiando, senza mai superare il limite al di là del quale c'è l'errore». La Scognamiglio precisa che è

molto difficile scrivere di teatro: «Tartaglia utilizza la lingua napoletana in maniera molto forte, colorita e armonica. È un intarsio nell'armonia del contesto in italiano». Ha chiuso gli interventi Colella il quale ha ricordato aneddoti che riguardano lui e Tartaglia quando, a 14 anni, frequentavano il lido Mirage a Castellabate. Tartaglia informa che nella raccolta c'è un atto unico inedito in cui si "incontrano" il cuore di Massimo Troisi e quello di Pino Daniele. «L'idea di scriverlo nasce da una richiesta che viene dai ragazzi del teatro Nest di San Giovanni a Teduccio. All'inizio dissi che non si poteva fare perché si correva il rischio di essere retorici. Ma poi lo feci e ne sono molto orgoglioso». Nel corso della presentazione Mario Porfito e Veronica Mazza hanno letto un passo tratto dalla commedia "Ci sta un inglese, un francese e un napoletano".

DOMANI L'APERTURA

Museo della moda, ecco il nuovo corso

Il Museo della moda torna ad accogliere il meglio del tessile e delle tendenze domani a partire dalle 17.30 con l'attesa inaugurazione del nuovo allestimento in chiave moderna, curato dall'artista Michele Iodice, e la rimodulazione degli spazi espositivi secondo criteri in linea con le tendenze contemporanee dei musei internazionali, curata a sua volta dall'architetto Massimo Scaiola. A tenere a battesimo la nuova veste del Museo della moda, del tessile e dell'abbigliamento "Elena Aldobrandini", sarà allora il commissario della Fondazione Mondragone, che gestisce il museo, Maria D'Elia, che introdurrà quindi gli ospiti della serata alla mostra temporanea "Sciantose e gagà", sull'eccellenza sartoriale campana maschile e femminile. All'inaugurazione prenderanno parte anche Gioia Mautone, la professoressa di Disegno Industriale dell'Università Luigi Vanvitelli Patrizia Ranzo e lo stesso Michele Iodice.

IN VIA FILANGIERI IL LOCALE PONE IN EVIDENZA LE SPECIALITÀ DELLO CHEF SPINA E L'ESPERIENZA DEL MANAGER CACACE

"3Piani", magiche atmosfere nel segno della raffinatezza

Sempre più alla ribalta nel segno della raffinatezza, il ristorante "3Piani" in via Filangieri continua a destare l'attenzione di chi dalla vita pretende soltanto il meglio. Unendo alle specialità dello chef Carlo Spina, l'esperienza del restaurant manager Agostino Cacace (insieme nella foto) e le magiche atmosfere di uno dei luoghi più ricercati di Chiaia, il rinomato "3Piani" propone un menù sinonimo di qualità ed estro culinario. Cavalcando l'onda di un successo riscontrato sin dall'apertura del 2018, Spina e Cacace, riescono, giorno dopo giorno, a confermare le prerogative di chi alla professionalità associa la cordialità e la simpatia. Forti dell'esperienza acquisita insieme nel ristorante Radici, sulla Riviera di Chiaia, i due maestri dell'alta ristorazione pongono in risalto oltre alle bontà di una cucina internazionale, un accurato design distensivo ed elegante. Con le sue pareti a vetro che guardano su via Filangieri l'accogliente ritrovo già dal-

l'ingresso mostra la sua prima carta vincente rappresentata da un magnifico cocktail bar affidato al giovane e preparato bar tender Mario Orfei. Ed è proprio in questo luogo che si possono provare le più inebrianti emozioni del bere miscelato oppure godere del banco del crudo di pesce da accompagnare con i migliori champagne. Giunti al primo piano dove c'è la sala ristorante, grazie ad un eccellente servizio è possibile rilassarsi lasciandosi andare ai più svariati piaceri per il palato. Nel menù che punta soprattutto sulla cucina di mare a fare capolino c'è anche qualche piatto di terra come quelli ispirati alle specialità tipiche partenopee e come quelli in grado di evidenziare lo stile mediterraneo. Saliti ancora ed arrivati al terzo piano ci



si ritrova su di una terrazza che non ha nulla da invidiare a quelle famigerate romane. Tant'è che sostituendo la visione dall'alto di Piazza di Spagna e Fontana di Tre-

vi, con quella di un'elegante via Filangieri, se il tempo lo consente o, soprattutto d'estate, è possibile gustare la bontà dei crudi accompagnati dalle più pregiate bollatine. Da segnalare tra i primi: le linguine con ricci di mare, friarielli e ricciola e la pasta mescafrancesca e patate con totano, limone e sedano. Per i secondi non si può fare a meno della triglia impanata nel pane panko, ripiena di mozzarella, su quinoa ai sapori di agrumi e olive. Da non perdere anche i dolci tra cui il delicato Tiramisu di Carlo. Aperto a pranzo e a cena, ed ottimo anche per gustare soltanto la freschezza di un drink in compagnia, il ristorante "3Piani" si mostra cordialmente ospitale. Grazie pure alla complicità di una ricercatissima e seducente carta dei vini, il locale della coppia Spina-Cacace rappresenta un prezioso fiore all'occhiello per una Napoli internazionale che mostra orgogliosa le proprie eccellenze nel nome della classe, dell'estro e del gusto.

GIUSEPPE GIORGIO