

L'EVENTO Quindici pasticciери da tutta la Campania presenteranno le loro proposte domani a Palazzo Caracciolo

Pastiera, la regina dei dolci pasquali

Tra innovazione e tradizione, una passeggiata tra i sentieri più dolci della cultura napoletana per arrivare a celebrare una regina. Lei, il dolce per eccellenza, ancor più nel periodo pasquale: "Sua Maestà la pastiera". Lunedì 15 aprile dalle ore 18 alle 21 all'Hotel Palazzo Caracciolo MGallery by Sofitel (via Carbonara, 112 - Napoli) i migliori pasticciери della Campania faranno assaggiare le loro proposte di pastiera.

Un dolce unico, storico per la cultura partenopea e che proprio nel mito di Partenope affonda le sue radici. Il culto vorrebbe che la popolazione, per ringraziare la sirena di aver scelto il Golfo di Napoli per spandere la sua voce dolce e melodiosa, gli avesse un giorno portato sette doni: la farina simbolo di ricchezza, la ricotta per richiamare l'abbondanza, le uova per la fertilità, il grano cotto nel latte a simboleggiare la fusione del regno animale con quello vegetale, i fiori d'arancio profumo delle terre campane, le spezie omaggio di tutti e lo zucchero per celebrare la



dolcezza del canto della sirena. I grandi protagonisti dell'evento saranno Leopoldo, Di Costanzo, Ranieri, Cannavino, Poppella, Capriccio, Di Dato, Cuori di Sfogliatella, Volpe, Capparelli, La Delizia, Pesce, Colmayer e Carbone e Gambirinus che offrirà anche caffè davanti ai quali i visitatori potranno riflettere sulla miglior pastiera della giornata. Questi i nomi che delizieranno con assaggi

coloro che parteciperanno a questa saporita passeggiata tra i sentieri di "Sua maestà la pastiera", con possibilità per i visitatori anche di acquistare prodotti. Il live show cooking dello chef resident Umberto Zimbaldi offrirà, inoltre, anche uno spazio dove si potrà apprendere tutti i segreti per cucinare una pastiera perfetta. Ingresso gratuito, posti limitati, prenotazione consigliata allo 0810160601.

NITTI E SALVATORE AL "SABATO DELLE IDEE"

Due proposte di legge per la musica nelle scuole di ogni ordine e grado

Quarantamila manoscritti, quattrocentomila edizioni a stampa, diecimila libretti d'opera. Sono alcuni dei numeri mastodontici della Biblioteca del Conservatorio San Pietro a Majella di Napoli che conserva in oltre 1500 mq di spazio un patrimonio assolutamente unico al mondo accumulato in oltre trecento anni di storia. «Un patrimonio simile deve essere preservato e reso fruibile a tutti attraverso un grande progetto di digitalizzazione». Si è aperto ieri con questa proposta dello scienziato Marco Salvatore l'incontro de "Il Sabato delle Idee" dedicato a "L'educazione musicale in Italia oggi". Una proposta subito raccolta da Michele Nitti, direttore d'Orchestra e membro della Commissione parlamentare Cultura della Camera, che al

termine dell'incontro, visitando la Biblioteca, accompagnato dal direttore del Conservatorio, Carmine Santaniello, si è impegnato a mettere quest'idea all'ordine del giorno dei lavori della Commissione. Ma c'è di più, perché Nitti ha illustrato in maniera sistemica l'impegno politico e legislativo della maggioranza di governo sul tema dell'educazione musicale nel sistema scolastico italiano. «L'educazione musicale offre un contributo pedagogico indispensabile alla formazione dell'individuo - ha spiegato Nitti - e deve essere strutturata, perciò, come una filiera formativa complessiva che parta dalla scuola dell'infanzia e arrivi fino alla scuola secondaria superiore». Con questo obiettivo il gruppo parlamentare del Movimento 5 Stelle sta lavorando ad una proposta di legge per l'introduzione dell'educazione musicale nella scuola primaria e nella scuola dell'infanzia e lo stesso Nitti è il promotore di una proposta di legge per l'introduzione della Storia della musica nelle scuole secondarie superiori. Due grandi novità salutate con grande favore dal Rettore dell'Università Suor Orsola Benincasa, Lucio d'Alessandro, che ha evidenziato come proprio il Suor Orsola rappresenti l'unico esempio italiano di questa filiera completa dell'educazione musicale con il lavoro sperimentale del suo Istituto Scolastico, che parte dalla scuola dell'infanzia e quello dei percorsi accademici nel settore delle Scienze della formazione e delle Scienze pedagogiche all'interno dei quali i futuri insegnanti si formano anche attraverso numerosi laboratori dedicati alla musicologia e alla storia della musica.

PRESENTATO IL LIBRO "LA STORIA DI UN UOMO PERBENE" SCRITTO DALL'AUTORE CIRO AMOROSO

Bacoli, retroscena sui caduti in guerra

Presso Villa Cerillo di Bacoli ha avuto luogo la presentazione del Libro "La storia di un uomo perbene- frammenti della nostra storia nel diario di guerra di un cittadino di Bacoli" scritto dall'autore Ciro Amoroso. L'evento, moderato da Francesco Napolitano, Responsabile della Struttura organizzativa: Area IV - Servizi sociali, Culturali, Educativi e Turismo del Comune di Bacoli, è stato organizzato dal Comune di Bacoli in occasione del Centenario dell'autonomia dell'Ente. L'incontro culturale ha visto la partecipazione al tavolo dei relatori di autorità locali ed internazionali come il dr. Giuseppe Gambardella, Console della Repubblica del Bénin a Napoli, il Dr. Samuele Guardascione, Responsabile dell'Ufficio Turismo e Beni Culturali del Comune di Bacoli ed il Docente di Diritto Vincenzo Pedaci, Vicesegretario Generale a Riposo del Comune di Bacoli ed inoltre autorità accademiche come il Vulcanologo Giuseppe Luongo, Docente di

Geofisica. «C'è sempre una nota malinconica, retorica, moralistica, in queste rievocazioni. Una nota, perché no, deamicisiana. Alcuni pensano che il ricordo di quei tempi sia strumentale, altri inutile e altri ancora dannoso, se non, addirittura, tendente al revisionismo. Non per me. La Memoria è vita. La Memoria segna il tempo delle nostre società, delle nostre coscienze, del nostro modo

di vivere. Non può essere relegata a semplice comparsa dell'esistenza umana», ha dichiarato l'autore Ciro Amoroso. Un momento all'insegna della cultura ma soprattutto della memoria storica. L'importanza di questa, altro non è che l'humus focale dal quale tutte le nostre identità possono riflettersi per continuare a vivere autenticamente in una giusta società civile. Il romanzo infatti è tratto dal diario manoscritto di un cittadino bacoiese, Antonio Illiano, sergente della prima guerra mondiale, le cui memorie sono state riportate alla luce dal figlio Arch. Gabriele Illiano, che ha fornito gli elementi essenziali per la stesura dell'opera, interpretata, nel corso dell'evento, dall'attore Dott. Dario Barbato, che ne ha letto alcuni passi. È stata quindi l'occasione per approfondire frammenti di storia locale di un decennio, fino al 1926, svelando retroscena e documenti inerenti alla realizzazione del Monumento commemorativo ai caduti in guerra di Bacoli.

MISI



BIRRA IN CAMPANIA

di Alfonso Del Forno



Birre campane al Mondiale Pizza

Che la pizza sia da sempre abbinata alla birra è un classico. Ma che questo abbinamento segua delle regole non è così scontato e spesso si trova una sola birra, in genere chiara di bassa gradazione alcolica e bassa fermentazione, che affianca qualsiasi pizza venga servita. Questa consuetudine è talmente radicata nella nostra cultura enogastronomica, che risulta strano indicare birre diverse per ogni tipologia di pizza. La tendenza sta per fortuna cambiando e si parla sempre più spesso di questo argomento in diversi ambienti. Uno degli ultimi appuntamenti pubblici in cui abbiamo raccontato come poter fare l'abbinamento giusto è stata la 28esima edizione del Campionato Mondiale della Pizza, tenutosi dal 9 all'11 aprile a Parma. L'edizione appena conclusa è stata la prima in cui si è materializzata la collaborazione tra la rivista Pizza e Pasta Italiana, organizzatrice del mondiale, e Slow Food Italia. La partnership si è concretizzata con la realizzazione di un format chiamato "Fucina della Pizza", che prevedeva una serie di incontri culturali ri-

guardanti il mondo della pizza nella sua interezza. A chiusura degli appuntamenti, c'è stato un laboratorio di degustazione tenuto dal sottoscritto e da Antonio Puzzi di Slow Food, durante il quale si è fatto un ampio cappello sull'abbinamento tra birra e cibo, con un focus speciale dedicato alla pizza. Durante il laboratorio, a cui hanno assistito diverse decine di operatori del settore, italiani e stranieri, sono stati assaggiati tre tranci di pizza (margherita, pizza con salame e quattro formaggi) abbinati a tre birre, due delle quali campane. La prima birra campana è stata la Nefeli di Bella 'Mbriana (Nocera In-



feriore), una blanche che abbiamo abbinata alla margherita, mentre la Gairloch di Birrifico dell'Aspide (Roccamare) è stata abbinata alla pizza con salame. Le due birre hanno riscosso grande successo, sia per la bontà delle stesse che per l'abbinamento perfettamente riuscito. Un esercizio di degustazione, quello di Parma, che ha aperto la mente dei presenti e che magari aprirà nuove strade nella diffusione della birra artigianale nelle pizzerie, evidenziando i

criteri di abbinamento perfetti che le diverse pizze meritano. Cheers!

info@alfonsodelforno.it