

L'EVENTO Il coro dell'istituto Nevio, diretto da Rosario Totaro, ha portato in scena "Un bambino di nome Gennaro"

Emozioni in musica con le voci bianche

Meravigliose voci in fieri unite da emozioni, suggestioni, invito alla riflessione, melodie, narrazioni hanno arricchito i cuori del folto pubblico accorso giovedì scorso a San Giovanni Maggiore.

Con la rappresentazione dell'opera musicale di Gaetano Panariello "Un bambino di nome Gennaro", protagonista dell'evento è stato il coro di voci bianche diretto dal maestro Rosario Totaro, costituito da alunni dell'I.C. Nevio. Lo spettacolo, in collaborazione con l'U.c.a.i., si è svolto alla presenza della dirigente scolastica dell'I.C. Nevio

Maria Loretta Chieffo che ne ha curata l'organizzazione. Hanno preso parte allo spettacolo il soprano Marina Esposito, la voce recitante Francesco Iorio, le voci soliste degli alunni del coro Benedetta e Paolo, i piccoli attori nel ruolo degli scugnizzi Andrea, Antimo e Luca e i musicisti Bruno Sepe al clarinetto, Nicola Casse al sassofono, Michelangelo De Luca alla batteria e alle percussioni, Pierpaolo Liguori al piano e Marco Scialo, pianista preparatore. Lo spettacolo è stato ricco e variegato ed è stato il coronamento di un lavoro svolto con dedizione e passione grazie al quale sono emerse risorse e potenzialità artistiche di numerosi allievi dei plessi Cinquegrana e Nevio, l'istituto comprensivo napoletano che da anni stimola l'arte e la bellezza nei suoi multiformi linguaggi.

La melodia dell'ouverture, leitmotiv dello spettacolo, ha subito ammaliato i presenti. Subito dopo Francesco Iorio, la voce narrante, nei panni di Don Luca ha tessuto il racconto con parti recitate che si sono inframazzate tra le performance del coro magistralmente diretto. Attraverso i testi delle canzoni e della prosa il racconto musicale ha focalizzato l'attenzione su tematiche attuali e im-



portanti riguardanti l'emigrazione, la diversità, il riscatto sociale, le morti sul lavoro, l'inclusione, la speranza di un mondo unito e all'insegna della pace e della solidarietà. A gran richiesta è stato eseguito il bis "Turtarella" di Pasquale Cinquegrana, diventato la sigla del coro. Lo spettacolo si è concluso con grande soddisfazione di tutti, protagoni-

sti, pubblico e della dirigente Chieffo che, invitata sul palco, dopo i saluti e i ringraziamenti a Luigi Grima (Presidente U.c.a.i. di Napoli), Nicola Casse, Francesco Iorio, Marina Esposito, Sabrina Porcini, Monica Matrullo, ha citato la frase del maestro Ezio Bosso "La musica crea nuovi mondi e unisce".

MISI

STASERA L'ANTEPRIMA DELLA QUARTA EDIZIONE

Con "Jovine on the riddim" luci sul "Nisida Live Festival"

Oggi l'anteprima della quarta edizione del "Nisida Live Festival", la rassegna che per tutto il mese al "Neasy" di Coroglio prevederà concerti, mostre fotografiche, presentazioni di libri, djset e aperitivi, in collaborazione con Lanificio 25, Subcava Sonora e Factory per l'area live. Protagonista della prima serata "Jovine on the riddim", il progetto che vede Valerio Jovine (nella foto), conosciuto dal grande pubblico per la sua partecipazione in Rai al talent show



"The Voice" e per aver firmato successi fra cui "O Reggae 'e Maradona" e "Napulitan", cantare i suoi pezzi più famosi in dj-style. Il concerto sarà anticipato dal dj-set di Filippo Arienzo, mentre a seguire salirà in consolle Enzo Capocelli. In programma anche la presentazione del libro di Mario Ferri "Il falco-L'invasore" (Graus Edizioni), con la moderazione del giornalista Umber Russo, e la mostra fotografica "The end of the world" di Silvio Cerciello.

L'APPUNTAMENTO ALL'HOTEL MEDITERRANEO

"Tre Coni", serata di premiazioni per tanti gustosi gelati artigianali

Infinite magie sotto forma di gelato al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo dove, durante un'emozionante serata i maestri gelatieri italiani premiati con i "Tre Coni" dalla guida "Gelaterie d'Italia 2019" del "Gambero Rosso", hanno dato vita ad una straordinaria degustazione con i loro gelati artigianali. Per i partecipanti un vero trionfo di gusti nel segno di una specialità sempre più richiesta ed apprezzata. Così, presso atto del successo dei gelati che ormai sono consumati durante tutto l'anno, a prendere corpo nel corso della seconda edizione di "Tre Coni 2019" curata dalla "Città del Gusto-Napoli", è stata l'evidenziazione di una maggiore attenzione circa le materie prime e le intolleranze alimentari per un prodotto capace di diventare sinonimo di salute, benessere e bontà.

Accolti dalla general manager del "Gambero Rosso-Città del Gusto" Serena Maggiulli, ad offrire le lore preziose creme agli intervenuti sono stati per il Piemonte, Alberto Marchetti, Giulio Rocci, Emanuele Monero e Marco Serra; per la Liguria, Maurizio Profumo; per la Lombardia, Candida Pelizzoli, Fabio e Monia Solighetto; per il Veneto, Antonio Mezzalana e Claudio Zanette; per il Friuli Venezia Giulia, Alessandro Scian e Giancarlo Timballo; per l'Emilia Romagna, Mattia Cavallari, Stefano Guizzetti e Stefano Roccamo. Ancora, attraversando l'Italia, per la Toscana, Gianfrancesco Cutelli e Cinzia Otri; per le Marche, Paolo Brunelli; per il Lazio, Dario Benelli, Veronica Fedele, Davide Frainetti, Marco Radicioni e Dario Rossi; per l'Abruzzo, Francesco Dioletta; per la Campania, Raffaele Cuomo e Raffaele Del Verme e per la Basilicata, Emilio Panzardi. Capace di unire grandi e piccini nel nome del fresco piacere per il palato e di sostituire piacevolmente un pasto per i problemi di linea, il gelato che può essere light, per celiaci e ora anche gourmet, continua ad attestarsi come una specialità in grado di fare anche tanta tendenza. A dimostrarlo sulla Terrazza Angiò del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, coloro che sono stati premiati con il massimo punteggio ottenibile nella guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso. Animando un percorso di degustazione con gelati artigianali, rivisitazioni e grandi classici, a fare bella figura per l'atteso evento sono state alcune novità davvero particolari, tra cui, il gelato alla carbonara e al vitello tonnato, quello ispirato alla spiaggia nera di Maratea, quello al chinotto candito, ai fiori d'arancio, alla crema al timo e limone, ed ancora agli asparagi e mandorle fino a giungere al gelato al Sorbetto allo Yuzu, con chips di polenta croccante, menta selvatica e gin spruzzato ed alla mandorla e mandarino. Ad arricchire le offerte degustative della serata, anche le famose amarene Fabbri 1905, il cioccolato Valrhona e le cialde Bussy, senza dimenticare le fragole dell'azienda D'Avino. Non potevano mancare, infine, in abbinamento, i vini liquorosi e le bollicine, così come i nettari della distilleria Amato ed i pregiati liquori artigianali di Alma De Lux.



GIUSEPPE GIORGIO

BIRRA IN CAMPANIA

di Alfonso Del Forno



Arrivano i "Campania Beer Days"

L'idea di dedicare un mese alla birra artigianale campana nasce da un vecchio progetto di valorizzazione del territorio attraverso il turismo brassicolo. La Campania è una regione ricca di luoghi turistici, di città d'arte e di offerta enogastronomica di alta qualità. Riuscire a mettere insieme questi tasselli, grazie alla presenza diffusa di birrifici artigianali sul territorio regionale, è un'idea interessante che da anni frulla nella mia testa. I passi da compiere devono essere graduati, partendo dalla conoscenza delle produzioni brassicole campane da parte del più ampio pubblico possibile. Questo può avvenire solo con un lavoro di squadra che deve vedere coinvolti gli operatori dell'enogastronomia che lavorano ogni giorno con la birra campana, dai produttori ai gestori di locali. Da questa premessa nascono i "Campania Beer Days", vere e proprie giornate dedicate alla birra artigianale campana, con momenti di promozione delle produzioni brassicole del territorio attraverso iniziative di varia natura, che si terranno durante tutto il mese di giugno. Tante le iniziative in programma, tra cui birrifici aperti al pubblico, promozioni sulle birre presenti nei locali, serate di degustazione, proposte di abbinamento col cibo e tanto altro ancora con il coinvolgimento di birrifici, pub, pizzerie e ristoranti. Nessun

limite è imposto ai partecipanti, se non quello di attivarsi affinché si possa parlare, in maniera costante e diffusa, di birra artigianale campana. Nei primissimi giorni di lancio del progetto sono arrivate tantissime adesioni e molti operatori si sono già attivati per partire dal primo giorno del mese. Il "Pub 32" di Ariano Irpino, propone tutto il mese un panino campano, con bun cotto a legna dal forno Pompilio di Ariano, hamburger di marchigiana igp Appennino Centrale dell'azienda Beatrice di Montecalvo Irpino, peperoni verdi (friarielli), Caciocavallo di Castelfranco in Miscano e patate con buccia fritte, proposto in abbinamento alla birra UnaForte del Birrificio Fiej di Castelnuovo Cilento. Il pub "Quinta Pinta" di Caserta, per tutto il mese di giugno, riserverà una linea del suo impianto di spillatura alle birre campane, partendo dalla So Clinch di Bonavena. Il "Birrificio Sorrento" parteciperà, da oggi, a "Festa a Vico", contribuendo con le proprie birre alla raccolta di fondi che saranno devoluti alle Onlus beneficiarie della tre giorni di solidarietà organizzata dallo chef stellato Gennaro Esposito. Mercoledì sarà la volta del "Murphy's Law" birreria artigia-



nale a Napoli, che proporrà una serata in cui si confronteranno i vini naturali di Francesco de Filippis della cantina Cosimo Maria Masini e il birraio Giuseppe Schisano del Birrificio Sorrento. Tante altre attività si svolgeranno durante tutto il mese di giugno e il programma completo, aggiornato costantemente, sarà disponibile sulla pagina facebook di Birra Campania. Chiunque intendesse aderire ai "Campania Beer Days", può farlo scrivendo una mail all'indirizzo info@birra-campania.it.

alfdelforno@gmail.com