

AL "MERCADANTE" Il regista porta in scena da stasera "Festa al celeste e nubile santuario" con protagonista tre donne

# La "metamorfosi" di Enzo Moscato

DI **MIMMO SICA**

Stasera torna in scena al San Ferdinando, in prima nazionale, "Festa al celeste e nubile santuario" di Enzo Moscato, che ne firma anche la regia, interpretato da Cristina Donadio nel ruolo di Annina, Lalla Esposito in quello di Elisabetta, Anita Mosca, in quello di Maria e Giuseppe Affinito in quello di Toritore.

L'autore nell'incontro avuto con i giornalisti, insieme al direttore Luca De Fusco, ricorda che lo spettacolo rappresentato nel 1983 era "en travesti" mentre quello attuale è affidato all'interpretazione di tre donne, proprio come era stato pensato all'origine. «Mi è piaciuto ridurlo un poco e i due tempi sono molto densi. Più lungo il primo, meno il secondo perché il primo fa da premessa generale a quello che succede nel secondo, cioè sostanzialmente la morte delle due sorelle più grandi e il possesso della voce da parte della sedicente muta del primo tempo. Mi sono sentito un più libero di fare quel che volevo e mi sono messo a giocare un poco più sul recitativo che sulla messa in scena, volutamente povera perché si tratta di un basso che poi si trasforma in santuario. Comunque non mi sono allontanato dal plot che è la storia di questi tre ragazze. Credo di averlo fatto con un occhio molto attento al presente e con delle musiche bellissime». Sottolinea, poi, che nei suoi testi fa sempre un collegamento fra il maxiluogo, la città, l'urbe e il teatro che in qualche modo è un po' la silloge.

Al riguardo precisa che «non so se in questo momento sia più rilevante la cupezza con qualche punto di comicità che si vede nel testo rispetto a quella che da più decenni sta dimostrando la città».

Cristina Donadio fa presente che «dopo 30 anni e più di collaborazione con Enzo questo è stato il personaggio più difficile che mi è capitato di affrontare. È scritto in maniera più tradizionale e dopo tanto teatro lirico fatto di sospensione, bisogna stare piuttosto con i piedi per terra. È stata una sfida importante e bellissima». Per Lalla Esposito «la donna protagonista di questo lavoro è la lingua di Enzo. È la grande madre che sta sopra di noi tre sorelle e che ci muove fisicamente e non solo verbalmente».

La storia si svolge in un basso dei quartieri popolari di Napoli, dove tre 'insolite' nubili sorelle, Elisabetta, Annina e Maria, vengono quasi fotografate in un'esistenza banalmente quotidiana, ripetitiva, riscattata solo dall'esaltato culto per la Vergine Immacolata e dalla rigidissima condotta etico-sessuale che ne consegue. I loro rapporti personali sono ferreamente gerarchici e improntati a un sistema di diritti-doveri-poteri appartenenti al più tradizionale schema anagrafico-familiare: il comando assoluto è nelle mani di Elisabetta (Lalla Esposito), la maggiore, l'inflessibile custode della virtù, propria e delle sorelle, come della giusta obbedienza ai dogmi e ai ministri della Chiesa; subito dopo viene Annina (Cristina Donadio), la visionaria, colei che afferma di vedere e parlare con lo Spirito Santo, di ricevere ineffabili messaggi dalla Madonna, l'apocalittica e inascoltata voce che annuncia l'Evento, il sacro Evento che sta per realizzarsi sotto i loro occhi, tra le miserabili mura del loro basso, in mezzo a prosaici detersivi, caramelle, forcine per capelli; in ultimo c'è Maria (Anita Mosca), la muta, la totalmente priva di potere, ma anche l'enigmatico oggetto del mi-



racolo, della imperscrutabile scelta divina.

In questa atmosfera così scarnificata e piamente devota accade che le fantasie, le reiterate filippiche di Annina incomincino a concretizzarsi, a incidere sensibilmente sul quotidiano, a trasformarlo, poco per volta in presenza dell'ec-

cezionale, in una inusitata esperienza che non può non travolgere i consueti canoni esistenziali delle tre sorelle. Così simbolicamente Elisabetta perde gli occhi, indispensabile mezzo del suo controllo, quasi una punizione divina inflitta alla sua ortodossa sicumera; così Maria, passiva ancella, si trasfigura, attraverso incredibili fenomenologie (mestruazioni di colore celeste, gravidanza inspiegabile), nella epifania della Virgo Incontaminata, l'eccelso modello a cui si conformano in varia misura i tre personaggi. L'epilogo è imprevedibile e sarà la stessa Maria, inspiegabilmente tornata in possesso della voce, a disvelare

segreti e condotte che non hanno nulla di miracoloso e che individuano in Annina la tessitrice di un disegno, di un intrigo, che Maria spezza con le proprie mani e perpetua al tempo stesso, riproducendone la follia.

"Festa al celeste e nubile santuario", del 1983, torna in scena su produzione del Teatro Stabile di Napoli-Teatro Nazionale, Compagnia Teatrale Enzo Moscato-Casa del Contemporaneo con repliche fino all'8 dicembre. Le luci dello spettacolo sono di Cesare Accetta, le musiche di Claudio Romano, la scena di Clelia Affinito, i costumi di Daniela Salernitano.

**SABATO L'APPUNTAMENTO CON I GIARDINI DI MIRÒ E ROBIN PROPER SHEPPARD**

## Festa al Bolivar per i 30 anni di Freak Out

Al teatro Bolivar, sabato alle ore 20.30, serata d'eccezione con i Giardini di Mirò e Robin Proper Sheppard, assieme in scena per la prima volta a Napoli, per celebrare i 30 anni di Freak Out.

Una serata particolarmente attesa anche per la presenza di Robin Proper Sheppard (storico frontman dei gruppi Sophia e God Machine), artista molto amato e stimato in tutto il circuito alt-indie. «Con tale evento - racconta Giulio Di Donna di Freak Out - realizzato in collaborazione con Rockalvi Festival, Freak Out torna alle proprie origini quando, agli albori delle sue produzioni live, ebbe modo di organizzare un concerto di un giovanissimo gruppo emiliano: i Giardini di Mirò con questo live si mette un punto a un percorso che guarda indietro ma che al contempo continua, con coerenza e passione, verso un futuro di mu-

sica internazionale, tradizione, innovazione, etica e pathos; tutti elementi che hanno sempre contraddistinto il lavoro di Freak Out». «Trent'anni di attività all'insegna della coerenza e dell'indipendenza - prosegue Di Donna - Freak Out nasce nel 1999, prima come fanzine fotocopiata, poi ciclostilata e infine stampata professionalmente in off set gode di una distribuzione nazionale di 20 mila copie gratuite (uno dei primissimi casi di free press musicale) contribuendo a sviluppare la cultura D.I.Y. sia in campo editoriale che nell'organizzazione di eventi. Ha prodotto e promosso centinaia di live e tour sia in Italia che all'estero, ma anche grandi festival e rassegne nella città natale, Napoli. Gli artisti che hanno avuto modo di esibirsi a Napoli grazie alle idee, intermediazione e promozione di Freak Out, solo per citarne alcuni dal respiro interna-

zionale, sono stati: Shellac, Dinosaur Jr., Mick Jones (The Clash), LCD Soundsystem, Kraftwerk, Apparat, Cluster, Telefon Tel Aviv, Unsane, The Jon Spencer Blues Explosions, Thurstone Moore (Sonic Youth), Kaki King, Nick Oliveri (Queens of the StoneAge), Karate, Hood, Snoop Dogg, Co' Sang, Devics, Steve Aoki, dEUS, Eels, Prozac+, Old Time Relijun, Unwound, The Zen Circus & Brian Ritchie (Violent Femmes), Adult, Piano Magic, Make-Up, Ulan Bator, Cristina Donà, Marlene Kuntz, Le Luci della Centrale Elettrica, Perturbazione, Linea 77, Tre Allegri Ragazzi Morti, Yuppie Flu, Giardini di Mirò, Cut, Dente, Brunori SAS, Motta, Ex-otago, One Dimensional Man, Il Teatro degli Orrori, Diaframma, Almamegretta, 99 Posse, 24 Grana, Elio Germano & Theo Teardo, Cold Cave & tanti altri».

**MARCO SICA**

### RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



## Luci puntate sulla pizza di scarola

### INGREDIENTI PER L'IMPASTO

500 grammi di farina "00"  
50 grammi di strutto o sugna o olio di semi  
15 grammi di sale fino  
6 grammi di lievito di birra  
10 grammi di zucchero  
350/400 grammi d'acqua tiepida

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

1 kg e 500 grammi di scarole lisce, mondate  
100 grammi di olive nere di Gaeta  
30 grammi di capperi lacrimella dissalati  
2 filetti di acciughe sott'olio  
1 spicchio d'aglio  
10 grammi di pinoli  
10 grammi di uva passa ammollata precedentemente in un bicchiere di marsala secco  
olio extravergine d'oliva sale

### PROCEDIMENTO

In una ciotola sciogliete il lievito e la sugna nella l'acqua e lo zucchero. Aggiungete la metà della farina, mescolate e unite il sale, lavorando molto energicamente l'impasto per alcuni minuti. Unite, poco alla volta, la farina restante e continuate ad amalgamate il composto fino a che non si stacca dalle pareti della ciotola. Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo energicamente per una 20 di minuti. Formate un panetto, coprite con un panno e fate riposare per 1 ora. Dividete l'impasto ottenuto in panetti ricavandone 1 staglio del peso di 500 grammi e 1 da 300 grammi. Preparate la pasta come indicato nella ricetta, ricavandone 1 staglio del peso di 500 g e 1 da 300 g. pulire le scarole da eventuali foglie macchiate tagliatele a metà della lunghezza e lavatele in abbondante acqua più di una volta. Sbollentatele leggermete in acqua è sale già in ebollizione scolatele ben bene. Soffriggete nell'olio lo spicchio d'aglio, aggiungete i capperi dissalati, le olive, le acciughe e i pinoli. Unite poi le scarole e l'uva

passa e fate saltare il tutto per 10 minuti. Mettetele a raffreddare in un colapasta per far uscire l'ultima acqua di cottura.

Oleate la teglia da 28 cm e

stendetevi 1 panetto di pasta da 500 gr, lasciandolo debordare un po' oltre l'orlo. Stendete sopra le scarole ormai fredde, coprite con il secondo disco di pasta, steso la larghezza della teglia e sigillate i bordi. Pennellate la pizza con l'olio e fatela lievitare una 30 minuti. Cuocete a forno 180° per circa 30 minuti. La pizza è ottima anche fredda e, assolutamente da provare, anche la versione frita in abbondante olio di semi ma per questa ricetta dovete leggere le prossime riviste. Potete arricchire il ripieno con 100 grammi di provola affumicata a cubetti, 50 grammi di pecorino romano.

