

L'INTERVISTA Peppe Iodice parla del suo spettacolo che sarà in scena giovedì e venerdì sul palco del teatro Augusteo

Riflettori accesi sul "Jody Beach Party"

DI BRUNO RUSSO

Il teatro Augusteo sarà pure una arena, ma il "sold out" assicurato che si sta confezionando per le serate di Peppe Iodice (nella foto) promette di far parlare di se anche perché lui crea una sorta di parallelismo, oltre che di parodia, con lo show di Jovanotti che è stato una vera festa, dove il cantante ha addirittura "sposato" due coppie. E così anche Peppe Iodice ci prova perché, come afferma, «È facile fare il party sulla spiaggia in estate, il difficile è farlo in inverno».

Quindi Peppe Iodice promette di far entrare in teatro una spiaggia, organizzando un clima "caliente" anche in pieno inverno, se non altro perché anche se non si vivrà in un paesaggio paradisiaco, almeno lo stesso calore si potrà avere quando un artista trascorre bene una serata insieme al suo amato pubblico.

Giovedì e venerdì proporrà all'Augusteo il "Jody Beach Party"...

«Un "sold out" netto che poi mi auguro si ripeterà al teatro Cilea ad aprile. Un senso non ce l'ha perché ritengo Jovanotti un genio, perché migliaia di persone hanno passato una giornata intera con loro, con una aria goliardica e calda tipica dell'estate. È come se io riproponessi dei posti allegri come Ibiza e Formentera. Il senso lo troveranno le persone, perché se gli spettatori si divertiranno allora vuol dire che ho centrato l'obiettivo».

I tuoi colleghi di scena: chi ti è piaciuto maggiormente?

«È tutta una sorpresa e io ho falsato degli input al fine di sorprendere anche me. Quindi ci sono cose che io non conosco ancora, e se sarò io sorpreso sarà anche il pubblico favorevolmente colpito: debbo fare le cose "carpe diem" con tutto il divertimento che mi sento di fare, con Francesco Mastrandea anche regista, Daniele Decibel Bellini e i Los Locos che cantano i succes-

si internazionali come la famosa "Macarena"».

Peppe Iodice, un beniamino del pubblico napoletano, e non solo...

«Credo di essere effettivamente molto invisibile al pubblico in toto, anche se a Napoli ho un focus diverso, ma "Zelig" e "Colorado" mi hanno portato a fare televisione anche a Milano e mi sono reso conto di venire apprezzato anche in questi luoghi. E la cosa non poteva che rendermi oltremodo contento».

I teatri napoletani hanno il pubblico più severo: è vero a tuo parere?

«Non mi posso preoccupare del pubblico napoletano perché vivo a Napoli e sto in mezzo alla strada tutti i giorni; quindi potrei dire che il pubblico napoletano sono io. Anche per il modo di porli e di costruire gli spettacoli che realizzo, il personaggio assemblato è come se fosse parte del pubblico e sicuramente, da na-

poletano, non potrei mai restringere per questo la soglia del giudizio».

L'esperienza con i "Bastardi di Pizzofalcone"...

«Il giudizio è positivo, e tutti gli attori sono stati bravissimi. L'esperienza per me è stata molto formativa con un ruolo non determinante, anche se il mio era un personaggio che "alleggeriva" le storie sapientemente scritte da Maurizio de Giovanni. La partecipazione mia continua anche per la prossima edizione: loro stanno girando e io subentrerò tra poco».

La realtà cinematografica italiana sta crescendo grazie alle



fiction e i corti oppure per altri motivi?

«Le serie tv contribuiscono sicuramente a questo successo, perché stanno nascendo dei prodotti molto pregevoli, ma ci sono anche molti film di qualità: un esempio che conosco in prima persona è il film "7 ore per far-

ti innamorare", che uscirà il 26 marzo, ove io sono uno degli allievi della scuola di rimorchio, o acchiappanza, diretta da Serena Rossi. Il regista è Giampaolo Morelli. Nel film ci sono Vincenzo Salemme, Massimiliano Gallo, Fabio Balsamo, Andrea Di Maria e Gianni Ferri».

Un sogno che inseguisci da tempo?

«Ci sono tanti progetti e da trent'anni faccio quello che mi piace. So-

no arrivato ad un punto che me lo posso permettere. Forse il sogno è proprio questo, continuare a farlo senza problemi e senza ripensamenti e, soprattutto, divertirmi. Perché è fondamentale che uno abbia la fortuna di dilettarsi in quello che fa con gioia e soddisfazione».

L'ARTISTA, CHE AMAVA RAFFIGURARE LA NAPOLI DI UN TEMPO, AVEVA 83 ANNI. OGGI I FUNERALI

La scomparsa del pittore Franco Vassetti

Si è spento all'età di 83 anni il pittore napoletano Franco Vassetti (nella foto), celebre per aver reso eterna su tela la Napoli di un tempo, la Napoli perduta, dipingendone le strade e la gente, la vita quotidiana negli antichi scorci e nelle vedute.

Da giovane artista, nel corso degli anni Sessanta, intraprese percorsi sperimentali, subendo anche il fascino dell'astrattismo e della pop art, per poi giungere, anche grazie a una vita davvero vissuta, a una speciale declinazione di realismo esistenziale. Di questo periodo resta nella memoria la traccia di una profetica sensibilità ecologica: così, ad esempio, l'immagine emblematica dell'aquilone che si staglia sulle discariche di un mondo re-

moto. Tangibili, in ogni fase della sua opera, la visione politica radicale e l'attaccamento alla città, che si componevano nella forte passione per il calcio Napoli. Nella stagione più matura, l'onestà intellettuale e l'appassionato rigore per la tecnica pittorica gli imposero di virare dalla sperimentazione a un'indagine retrospettiva, recuperando la lezione della Scuola di Posillipo e del Verismo napoletano. Dai suoi tondi di San Gregorio Armeno alle velle comunali, da Porta Capuana allo scoglio di Frisio, ha quindi immortalato le istantanee più famose di un tempo perduto e forse sognato. Negli ultimi anni ha celato, dietro un'alta forma di artigianato, la forza creativa più piena e autentica, insegnando la vir-



tù e la magia delle piccole cose. Con umiltà e tecnica, ha saputo guidarci nei colori di una città in bilico tra realtà e mito. Se ne è andato nella sua via Manzoni, a pochi passi da quello che fu il suo storico studio. Al momento della

dipartita, un tramonto sul golfo di Napoli, quasi un saluto, ha tentato di imitarne il gesto. I funerali si terranno oggi alle ore 15 nella chiesa di San Giovanni Battista dei Fiorentini.

MARCO SICA

"SCATTI DI BIRRA"

di Alfonso Del Forno



Bardi allargano le loro vedute, dopo l'apertura del birrificio a Baronissi, inaugurando la loro birreria in pieno centro storico a Salerno. Facciamo qualche passo indietro per ricordare bene di chi parliamo. Alfredo, Claudia e Andrea Di Domenico sono tre fratelli che nel 2017, sotto la supervisione del padre Errico, aprono il "Birrifico dei Bardi" a Baronissi, non lontano dall'Università degli Studi di Salerno. Appassionati musicisti, hanno trovato nella produzione della birra artigianale un altro modo per condividere le stesse passioni. A piccoli passi, i tre giovani salernitani si sono fatti conoscere sul territorio proprio grazie alle serate che organizzano coniugando birra e musica, oltre alla partecipazione a varie manife-



stazioni. Dopo due anni e mezzo dalla prima cotta, hanno deciso di fare un altro passo avanti, apren-

do un locale in pieno centro storico a Salerno, in via Da Procida 7. La birreria accoglie gli appassio-

nati con i suoi colori pastello, mostrando in primo piano l'imponente banco di spillatura dotato di ben otto vie, capace di ospitare tutte le birre prodotte in casa, oltre quelle di eventuali birrifici ospiti. In abbinamento alle birre sono stati creati taglietti di salumi e formaggi, oltre alle focacce e alla stuzzicheria salata. Quello

della "Birreria dei Bardi" è il secondo caso in Campania, dopo "Maneba Industries" a Striano, di un locale legato direttamente a un birrificio. Questa è sicuramente una buona strada per mettere in comunicazione diretta produttori e consumatori, così come avvenuto agli esordi del movimento della birra artigianale italiana, quando i pionieri della produzione brassicola avevano tutti un locale di proprietà dove vendere le proprie birre. Già dai primi giorni la frequentazione della Birreria dei Bardi è stata importante, a dimostrazione che i birrifici possono trovare in questo tipo di attività un'ulteriore strada per vendere le proprie birre e fare cultura birreria sul territorio. Cheers!

alfdelforno@gmail.com