

MUSICA Pubblicato il nuovo lavoro discografico dell'artista italo-americano: è stato registrato tra Napoli e Montreal

“Honey Birds”, ritorna Joseph Martone

DI MARCO SICA

Sonorità da crudo, desertico e scuro rock/folk statunitense, quello che caratterizza l'ultimo lavoro discografico dell'italo-americano (nato a Vitulazio in provincia di Caserta) Joseph Martone (nella foto), “Honey Birds” (prodotto da Taylor Kirk dei Timber Timbre e pubblicato in Italia dalla FreakHouse Records, in Francia da InOuïe distribution e in Belgio da Luik Music). L'artista, cresciuto nell'area metropolitana dell'Up-

state NY, ha registrato fra Napoli e Montreal (con Richard Reed Parry degli Arcade Fire e la regia sonora di Pietro Amato), un disco che si muove lungo le direttrici che dai Calexico passano per i Wilco, lontane però dalle declinazioni strettamente indie e post-rock ma più vicine a un formato cantautorale da Highway al crepuscolo, su cui spicca la voce profonda e roca di Martone. «Il disco nasce qualche anno fa, do-



po aver conosciuto i Timber Timbre di Kirk Taylor - racconta Martone - ho, così, deciso di fare questo passo in solitudine, con una maggior professionalità e maturità artistica e ho contattato, appunto, Taylor che si è reso subito disponibile ed è venuto Napoli per le registrazioni. Le ambientazioni del disco sono scure e minimali, lontane dal pop e vicine a Scott Walker, Tindersticks e agli stessi Timber Timbre. Con

Honey Birds sono andato alla ricerca del suono ben preciso e delineato che avevo in mente e che sentivo dentro, un suono capace di rappresentare un momento buio e particolare della mia vita». Con Martone, sono presenti nel disco la voce di Ilaria Graziano e la chitarra di Francesco Forni, Jonathan Maurano degli Epo, il cantautore inglese Pat Dam Smyth e il chitarrista e songwriter inglese Sam Beer, oltre a Kirk Taylor e Ned Crowter, suoi compagni storici, rispettivamente alle chitarre e al basso.

OGGI IL DOCUFILM

“DigitaLife”, esclusiva su Rai Cinema Channel

Il docufilm “DigitaLife” sarà trasmesso in esclusiva e gratuitamente sul sito di Rai Cinema Channel. La decisione è stata presa dalla produzione Varese Web insieme a Rai Cinema che ha sostenuto il progetto fin dalla fase iniziale di lavorazione del film. L'opera è diretta da Francesco Raganato.

APPUNTAMENTO AL CINEMA

di Alessandro Savoia

Sorrentino, Martone e Garrone gratis su Rai Play

Se si ha voglia di un film d'autore, la piattaforma Rai Play permette di vedere gratuitamente un bel po' di titoli.

“IL DIVO” di Paolo Sorrentino (2008). A Roma, all'alba, quando tutti dormono, c'è un uomo che non dorme. Quell'uomo si chiama Giulio Andreotti. Non dorme perché deve lavorare, scrivere libri, fare vita mondana e, in ultima analisi, pregare. Pacato, sornione, imperscrutabile, Andreotti è il potere in Italia da

quattro decenni. Agli inizi degli anni novanta, senza arroganza e senza umiltà, immobile e sussurrante, ambiguo e rassicurante, avanza inarrestabile verso il settimo mandato come Presidente del Consiglio. Alla soglia dei settant'anni, Andreotti è un gerontocrate che, equipaggiato come Dio, non teme nessuno e non sa cosa sia il timore reverenziale.

“GOMORRA” di Matteo Garrone (2008). Potere, soldi e sangue. In un mondo apparente-

mente lontano dalla realtà, ma ben radicato nella nostra terra, questi sono i “valori” con i quali gli abitanti della provincia di Caserta, tra Aversa e Casal di Principe, devono scontrarsi ogni giorno. Quasi sempre non puoi scegliere, quasi sempre sei costretto a obbedire alle regole del Sistema, la Camorra, e solo i più fortunati possono pensare di condurre una vita “normale”.

“IL SINDACO DEL RIONE SANITÀ” di Mario Martone (2019). Antonio Barracano, “uo-

mo d'onore” che sa distinguere tra “gente per bene e gente carogna”, è “Il sindaco” del rione Sanità. Con la sua carismatica influenza e l'aiuto dell'amico medico amministra la giustizia secondo i suoi personali criteri, al di fuori dello Stato e al di sopra delle parti. Chi “tiene santi” va in Paradiso e chi non ne tiene va da Don Antonio,



questa è la regola. Quando gli si presenta disperato Rafiuccio Santaniello, il figlio del fornaio, deciso a uccidere il padre, Don Antonio, riconosce nel giovane lo stesso sentimento di vendetta che da ragazzo lo aveva ossessionato e poi cambiato per sempre. Il sindaco decide di intervenire per riconciliare padre e figlio e salvarli entrambi.

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



“A semulella”, il panino torrese

INGREDIENTI

600 grammi di semola di grano duro rimacinata
250 grammi di lievito madre o 5 grammi di lievito di birra, aggiungendo 125 grammi di semola e 100 d'acqua
300 grammi di acqua per l'autolisi
150 grammi di acqua per finire l'impasto
5 grammi di miele o zucchero semolato
15 grammi di sale

PROCEDIMENTO

Mezz'ora prima di impastare mettere la semola in autolisi impastandola leggermente con i 300 grammi d'acqua a circa 22° C. Lasciate l'autolisi in una ciotola coperta con pellicola o nella vasca della vostra impastatrice per 30 minuti. Passato il tempo di riposo aggiungere la biga al composto e il miele. Avviamo la macchina a velocità media e facciamo lavorare qualche

minuto e quando ha preso corpo, aggiungere il sale e a poco a poco l'acqua restante (i 100 g). Poi aumentiamo la velocità per asciugare l'impasto mantenendo sempre l'incordatura dell'impasto, al termine avremo una massa omogenea ed elastica. Fermate la macchina e sfornate l'impasto sul piano di lavoro spolverato di semola, arrotondatelo stringendolo bene e mettetelo a lievitare in una ciotola coperta da pellicola per 30 minuti possibilmente al caldo a 25-26°C. Passata mezz'ora spolverate leggermente il piano di lavoro e sfornare l'impasto. Delicatamente stendetelo con le dita fino a formare un rettangolo e procedete facendo due pieghe a tre: dividiamo teoricamente l'impasto in tre parti uguali, piegate le parti laterali su quella centrale sovrappollandole (formare un fagotto). Poi girate il fagotto per tenere la falda della piega sotto e arrotondate tutto con la mani e poi rimetterlo in ciotola unta leggermente d'olio e coperto da pellicola. Lasciate riposare l'impasto per altri 30



minuti sempre al caldo, dopodiché ripetete il giro di pieghe a tre; quindi lo riponete nuovamente in ciotola e lasciate riposare per 6 ore a caldo, sempre coperto da pellicola. Fatto ciò, suddividere l'impasto in palline da circa 250 g ciascuna. stendere delicatamente ogni pallina di impasto e chiuderla come una busta da lettera, girare di 90° la forma, arrotolarla su se stessa e chiuderla pagnotta pizzicandola per sigillarla. Adagiare i filoncini di semola, su una teglia rivestita di carta forno e poi coprirli con pellicola trasparente aspettando 2 ore per la lievitazione. Riscaldare il forno a 220 gradi, incidere le semolelle sulla loro lunghezza, con un coltello affilato o lametta e spruzzare con vaporizzatore le pagnotte con abbondante acqua e poi infornare. L'acqua creerà effetto vapore i primi 10 minuti. Trascorsi i primi 10 minuti, abbassare la temperatura a 200 gradi e far cuocere altri 20 minuti. Per gli ultimi 5 minuti lasciare il forno leggermente aperto.



Cremazioni, l'impianto di Domicella

Situato poco dopo Nola, occupa un'area adiacente al cimitero comunale, con una superficie di oltre mille metri quadri. Entrato in funzione alla metà di maggio 2014 l'impianto crematorio di Domicella lavora con professionalità e competenza assistendo la clientela nel triste momento del dolore. È il rituale più seguito nel mondo, pienamente accettato anche dalla Chiesa Cattolica. L'impianto è dotato di un ufficio informazioni e accoglienza, sale del commiato, con ampio parcheggio esterno e sala ristoro. Per l'utilizzo della sala del commiato non sono previsti costi aggiuntivi. Nelle sale sono stati inseriti dei monitor per consentire ai familiari la visione delle varie fasi della cremazione. L'impianto inoltre è anche dotato di celle frigorifere per la conservazione delle salme nel caso in cui non fosse possibile procedere immediatamente alla cremazione. L'impianto è sempre attivo, 365 giorni l'anno, grazie alla dedizione ed alla disponibilità del personale e dell'amministratore. L'impianto dall'apertura non ha mai avuto un giorno di fermo. Da sempre la “Domicella Srl”, prima in Campania, offre anche il servizio gratuito di cremazione certificata, consistente nella apposizione di una doppia medaglia a forma di cuore, in acciaio puro, identificativa del feretro della quale una parte viene consegnata ai familiari ed un'altra accompagna il feretro nel processo di cremazione.