

L'EVENTO "A freva. La peste al rione Sanità" diretto da Mario Gelardi parla dell'epidemia con incredibile attualità

Miscellanea, tensione tra fede e scienza

La fatalità, il destino... le Moire greche, la loro ineluttabilità cieca, superiore anche agli Dèi. Un popolo che, in un costante contrasto, vive tra la remissione del proprio futuro a forze "astratte" nella concreta applicazione quotidiana del "campare". La scienza e la fede e l'irrisolta e irrisolvibile dicotomia che le sono proprie.

Ed è così, secondo tali direttrici, che l'anteprima di stagione del Teatro di Napoli-Teatro Nazionale, sotto la nuova direzione di Roberto Andò, ha debuttato con "A freva. La peste al rione Sanità", per la produzione del Teatro di Napoli-Teatro Nazionale in collaborazione con Nuovo Teatro Sanità e Fondazione di Comunità San Gennaro. La sacralità della seicentesca Basilica di Santa Maria della Sanità, che ha ospitato lo spettacolo, ha segnato, con profondità, la miscellanea tensione tra sacro e pro-

fano, tra fede e scienza, tra vita e morte, nella sua metastorica declinazione popolare; complice anche il testo di Fabio Pisano e Mario Gelardi ispirato dal romanzo di Albert Camus "La peste".

Con una scrittura e una recitazione snella, diretta anche nelle pieghe più profonde, la peste inaspettata che si abbatte sul rione Sanità è epidemia che unisce nelle divisioni e che fa emergere, con una funzione quasi catartica, tutte le nascoste verità dell'animo, per lasciare in eredità "conoscenza e ricordi" e con essi i segni dell'esistere umano. In un'analisi antropologica e teologica, se un Dio as-



sente lascia alla morte l'ordine del mondo "L'ordine del mondo è regolato dalla morte... è meglio per Dio se non esiste" (afferma il medico), la religione compie il suo consueto passo verso il

mistero d'accettazione, per ricongiungersi alla scienza nell'esigenza di astrazione "per combattere contro l'astrazione bisogna assomigliarle" (afferma la scienza).

Con le musiche di Alessio Arena, le luci e l'audio di Alessandro Messina, i costumi di Alessandra Gaudioso, Simone Borrelli, Michele Brasilio, Ivan Castiglione, Agostino Chiummariello, Paolo Cresta, Carlo Geltrude, Davide Mazzella, Gaetano Migliaccio, Alessandro

Palladino, Beatrice Vento, hanno perfettamente impersonato i propri ruoli, con un giusto peso di stereotipata verità, arricchendo la rappresentazione con camei in vernacolo e con digressioni personali ed esistenziali; brevi fughe dal tema che hanno strappato ora, finanche, il sorriso (la poesia-romanzo della giumenta saura), ora ulteriori spunti di riflessione (su tutti il racconto del padre omicida). È apparsa, dunque, quanto mai urgente, in questo momento storico, l'attualizzazione di tematiche che, nella loro classicità, appaiono contemporanee quanto portatrici di un messaggio universale. È Lo stesso Mario Gelardi, regista e coautore del testo, a precisare: «Non abbiamo inteso fare uno spettacolo sul Covid, ma è stato sorprendente imbattersi nella incredibile attualità del testo di Camus rispetto a quanto oggi noi e il mondo stiamo vivendo».

MARCO SICA

L'APPUNTAMENTO

Paolo Restani live al "Diana"

Prosegue con la presenza di un eccezionale pianista, Paolo Restani, la rassegna "Solopiano" a cura del "Maggio della musica" e "Diana Oris" in programma fino al 4 novembre al teatro Diana. Restani - già in passato ospite del "Maggio della musica" - e ultimo allievo della scuola pianistica napoletana di Vincenzo Vitale, si esibirà stasera alle ore 19 nella sala di via Luca Giordano 64 con un programma dedicato a tre giganti del pianoforte: Sergej Rachmaninov con cinque Preludi, Franz Liszt con trascrizioni di Wagner e Verdi, e Fryderyk Chopin con Tre Notturmi op.9 e la Polacca "Heroique" op.53.

PERSONE

di Giuliana Gargiulo

Giovanni Morello, fisioterapista efficiente e serio

Serio, efficiente e preparato Giovanni Morello (nella foto), fisioterapista, ha fatto della cultura della sua materia un percorso di studio e di lavoro, continuamente approfondito anche nella pratica quotidiana di collaborazione nel mondo dell'ortopedia con il dottor Giuseppe Santoro. Di poche parole ma di grande efficienza, alle spalle studi approfonditi e una laurea con 110 e lode presso l'Università Federico II, responsabile area riabilitativa Polo Protesico Campano e referente in ambito riabilitativo del gruppo del professore Guido Grappiolo Humanitas di Milano, continua a svolgere il suo lavoro con la forza dello studio e dell'esperienza credendo nel suo lavoro che considera una missione. **Cominciando da lontano come è iniziata la sua storia?**

«Sono nato a Caserta, in una famiglia di militari, persone semplici e serie, secondo di un fratello. Verso i 10-12 anni ero un bambino super irrequieto che non si fermava mai e faceva tante cose rivolte al prossimo, sportivo e studioso quanto basta. Dopo il diploma in

ragioneria la passione per la cura delle persone mi ha spinto all'Università Federico II dove mi sono laureato con 110 e lode arrivando secondo nella graduatoria di psicofisica».

Ripensando al suo lungo percorso di formazione e di esercizio del suo lavoro, chi ha inciso insegnandole di più?

«Sono stati fondamentali i miei genitori e mia moglie Roberta che ha influito sul mio lavoro; una persona inoltre che ha contato nella mia formazione è stata Liliana D'Aquisto».

Se ha fatto la gavetta che cosa ha significato?

«È stata fondamentale e necessaria perché nel periodo di formazione si sommano una serie di esperienze per le quali c'è sempre da imparare».

Nel suo quasi ventennale percorso che cosa è stato realmente difficile o di ostacolo?

«L'impegno maggiore è stato dato dall'Università e dall'approfondimento dello studio. In seguito ho affrontato un crescendo di esperienze con serenità».

Se di forza dobbiamo parlare lei è forte?

«Nel mio campo di lavoro mi sento forte, in particolare per le patologie dell'anca e del ginocchio. La fisioterapia è un mondo ampio che richiede conoscenza e pazienza».

È ambizioso?

«Il giusto, e solo per la qualità».

Una paura legata alla sua professione l'ha mai vissuta?

«La paura è fisiologica, ma con la dovuta preparazione nel campo medico i risultati arrivano».

Cosa la spinge a non fermarsi, studiare, perfezionarsi, sperimentare e andare avanti?

«Tante cose pensando a Napoli e alla regione Campania, soprattutto in ambito sanitario e per dare una mano a chi non ha le possibilità e non può farcela senza aiuto».

Al riguardo un sogno o un desiderio ce l'ha?

«Sarebbe la creazione di una mini



struttura formata da persone tutte competenti, coordinate dalla fisioterapia».

Un ricordo che ancora torna alla mente ce l'ha?

«Quello doloroso della perdita di Carlo, il mio più caro amico e vicino di casa, con il quale sono cresciuto e insieme abbiamo condiviso

tanto, morto in un incidente stradale con la sua moto a soli 18 anni. È onnipresente nella mia vita! Ho giurato sulla sua bara bianca che avrei aiutato con la mia professione le persone che soffrivano».

Per la sua formazione a largo raggio vuole ringraziare qualcuno?

«I miei genitori e mia moglie, poi un grande medico come il professore Guido Grappiolo e il dottor Giuseppe Santoro».

Caratterialmente come si racconta?

«Ottimista ma non solo, tenace e molto empatico, capace quindi di

mettermi nei panni di un paziente. Credo di essere una persona con i piedi per terra che pur con venti anni di carriera sono rimasto com'ero agli inizi».

Un desiderio extra lavoro?

«La mia famiglia e le figlie Chiara e Carola, studiare e migliorare andando avanti».

Cosa proprio non sopporta della realtà che ci circonda?

«Gli improvvisatori che si intrufolano nella professione. Ognuno deve fare quello che sa fare».

La fisioterapia cos'è per lei?

«È la mia passione che è missione. Un mondo amico che richiede la conoscenza dei settori anatomici e le patologie. Da dodici anni collaboro con il dottor Santoro seguendo tutti i suoi interventi, motivo per il quale mi ritengo superspecializzato nelle patologie anca e ginocchio. In dodici anni ho curato migliaia di persone e seguito circa seicento interventi».

Chiudiamo con Napoli: cos'è per lei?

«È una delle più belle città del mondo: per clima, calore e accoglienza».

IL CRITICO BUONGUSTAIO "Bro", la tradizione vista dai fratelli Tutino

a cura di Giuseppe Giorgio



Dalla rivolta di Masaniello alla pizza dei fratelli Antonio e Ciro Tutino (nella foto), piazza Mercato si conferma ancora una volta come un luogo simbolo di una Napoli senza tempo. Ed è proprio nel segno dello storico cerchio di farina più famoso del mondo, che con il nome "Bro" (dall'inglese brother fratello) i due eredi di una famiglia di pizzaioli giunta alla quinta generazione, hanno dato vita ad una pizzeria divisa tra la modernità degli ambienti e la tradizione di una specialità magica e immortale. Così, con il design del loro nuovo locale firmato dall'architetto Maurizio Vesce, i figli di Michele Tutino, classe 1992 e 1998, continuano a portare avanti nel solco della loro eredità, il simbolo di una pizza sinonimo di tradizione partenopea, di assenza di fronzoli e di quella de-

finizione "fine di pasta" dai prezzi popolari. A poca distanza dalla celebre pizzeria di Porta Nolana, dove si mangia ancora la "pizza a libretto", i giovani fratelli Tutino, in piazza Mercato, portano ben in alto il vessillo di una storia familiare fatta di sacrifici e passione. Il tutto, puntando su di una pizza dal cuore antico ma dallo spirito moderno leggera e digeribile per l'attento e preciso impasto e di alta qualità per il topping frutto di un'attenta selezione delle materie prime. Forti di un ambiente accogliente, con tavoli con piano in marmo, i bravi Antonio e Ciro propongono una carta di 15 pizze, dalle tradizionali a quelle più innovative, offrendo alla loro clientela una gamma di fritti napoletani davvero ad alto livello per gusto e fattura. A completare l'offerta di "Bro" intervengono anche le tante birre italiane in carta e la ragionata selezione di vini e di bollicine ca-

pace anche di dare spazio agli storici vitigni campani e nazionali. Da segnalare pure i dolci per chiudere al meglio la degustazione delle pizze di casa insieme a qualche buon amaro o distillato. Pizzaioli di razza, i fratelli Tutino, forti della loro esperienza maturata prima al banco e poi al forno, continuano così a creare pizze nel segno delle antiche regole della tradizione partenopea spingendo avanti, sia pure con qualche pizzico di necessaria modernità, quella grande storia chiamata Napoli.

