

AL "MERCADANTE" Carlo Cerciello ha proposto la sua versione de "I manoscritti del diluvio" di Michel Marc Bouchard

Relitti di una memoria collettiva

DI **MARCO SICA**

NAPOLI. La stagione 2020-2021 del Teatro di Napoli-Teatro Nazionale, sotto la nuova direzione di Roberto Andò, ha visto il proprio battesimo al teatro Mercadante con il debutto, in prima nazionale, dello spettacolo "I manoscritti del diluvio" di Michel Marc Bouchard, nella traduzione di Barbara Nativi, con la regia di Carlo Cerciello, per la produzione del Teatro di Napoli-Teatro Nazionale.

L'IMPOSIZIONE DI UNA NECESSARIA RINASCITA.

Con un allestimento che ha occupato l'intera platea, Walter Cerrotta, Michele Nani, Danilo Nigrelli, Franca Penone, Bruna Rossi e Maria Angeles Torres hanno rappresentato, con le scene di Roberto Crea, i costumi di Daniela Ciancio, le luci di Cesare Accetta, le musiche di Paolo Coletta e il suono di G.U.P. Alcaro, "i relitti di una memoria collettiva che le giovani generazioni vogliono ignorare". Nell'epopea Sumera di Ziusudra, al pari di quella biblica, il diluvio obnubila ogni cosa e impone una necessaria rinascita, unendo al contempo punizione e salvezza, cancellazione di un passato che non si può correggere e presenza di un futuro da dover scrivere. Non c'è alcun castigo divino, ma solo un

dio incontenente che fa emergere dal suo mare di fango quanto di prezioso e di sopravvissuto è tra le macerie di un palco/platea post apocalittico che diventa così esatta rivelazione.

GLI ESSERI UMANI NON POSSO VOLARE.

Un malak ripone le proprie ali da vigilante e custode della sala di scrittura ai piedi di una poltrona - lapide, nella sua castrazione al sogno di volare, perché gli esseri umani sono inchiodati e non possono volare, un messaggero che supera i limiti del corpo nell'ancestrale frattura tra il tempo biologico, materiale, corporale e il tempo psicologico ed emozionale. "Il tempo è un estraneo che s'installa dentro noi" e cosa ne determini lo scorrere, in rapporto all'universo e a quel piccolo animale senziente che ne calpesta una marginale porzione periferica, perde di ogni significato fisico, sia che abiti il macrocosmo della relatività generale che il microcosmo della meccanica quantistica, per far valere tutto il peso che l'è proprio, nel definire la condizione umana di fronte all'ineluttabilità del suo passaggio terrestre.



LA PROGETTAZIONE DI UN FUTURO. Un involucro, troppo spesso inadeguato nella sua disgregazione, ospita una vitalità ancora protesa alla progettazione di un futuro; una vitalità che traccina gli argini del corpo, con l'impe-

to del desiderio e della passione, rompe gli argini del cuore con un diluvio color porpora nel rifiuto di un "esodo a colori dei vecchi"; ma d'altro canto ogni uomo, sin da quando ha sviluppato la capacità astratta del pensiero e del sognare, cessa di essere tale con la morte della propria progettualità. Una funzione di cui la scrittura e i suoi manoscritti ne sono depositari, perché l'abito per l'eternità che cerchiamo di vestire esiste, occorre solo "diventare ciò che scriviamo", "bisogna entrare nella scrittura", l'unico spazio-tempo in cui prende forma la nostra essenza interiore, spirituale e mentale; "non sarà il diluvio a decidere cosa sarà di noi". E così, se l'arte, la letteratura e il teatro renderanno eterna l'essenza umana, la speranza e l'immortalità è nei "figli e nei figli dei loro figli" che ereditano un mondo da ricostruire, sui ricordi e su una memoria antidiluviana.

LO CHEF HA PRESENTATO LE NOVITÀ AUTUNNALI

Sant'Antimo, emozioni sensoriali nel locale di Raffaele Medaglia

NAPOLI. Sapori d'autunno nel ristorante e pizzeria "Raffaele Medaglia" a Sant'Antimo. Emozioni sensoriali scaturite da piatti e pizze sinonimo di armonia, gusto e ricerca, che con il



l'ischitana. Passati ai primi, grande interesse hanno ottenuto i "ravioli al ragù napoletano", serviti con pesto ed emulsione di pomodoro e ricotta e la "pasta mista cavolo, frutti di mare e cacao".

Così come i secondi con la "rana verza e guanciale", piatto ricavato dalla rana pescatrice cotta in olio cotta, verza orientale, guanciale croccante e il "bacallà alla puttanesca bruciata", fino a giungere al dolce con una pastiera scomposta. Dopo le esperienze maturate a New York, Londra, Dubai, India e Singapore, dopo l'impegno con una catena di ristoranti a Santiago del Cile e la creazione del format "Semplicemente pizza", Medaglia ha deciso di tornare a casa nella sua Sant'Antimo. Ed è proprio nel paese d'origine, con il ristorante che porta il suo nome, che lo chef e patron Raffaele, inserendo nella sua brigata due giovani cuochi dalle grandi esperienze come, Antonio Commone e Vincenzo Cozzolino, continua a conquistare i clienti mantenendosi sia in cucina che in sala con le particolari atmosfere, perfettamente in equilibrio tra l'antico e il moderno.

toque blanche Medaglia, lo stesso che offre il nome al suo apprezzato locale, diventano piacere per i palati più esigenti. Ed è stato con queste premesse, durante un incontro organizzato da Renato Rocco, direttore de "La Buona Tavola Magazine", che alcuni giornalisti e operatori del settore hanno potuto degustare in anteprima i piatti che daranno vita al menù autunnale della struttura ristorativa inaugurata lo scorso mese di agosto. Partendo dalla pizza "zuccotta" con crema di zucca, fior di latte di Agerola, pancetta arrotondata di suino nero, scaglie di parmigiano reggiano 36 mesi, fonduta di pecorino romano e olio evo, si è giunti al "polpo nell'orto" con polpo brasato servito con la sua maionese e soubise di verdure di stagione e alla "porchetta di coniglio e patata affumicata", composta da un rollé di coniglio cotto a bassa temperatura con erbe aromatiche, patata affumicata, fondo di coniglio al-

GIUSEPPE GIORGIO



VMD

vmdsrl.com



ACCESSORI UOMO E DONNA
CASUAL E CERIMONIE



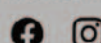
Zoe 61

zoe61.it



BRERA 67

brera67.it



Brera 67 | Zoe 61 | Accessori Uomo e Donna |

Via Ferrante Imparato, 190
80146 Napoli - Tel. 081 266858