

**LA SCOMPARSA** Scrittore, commediografo e musicista, è morto a 67 anni al Cotugno per una polmonite e le complicanze dal Covid

# Cultura in lutto, addio a Michele Serio

DI MARIO CARUOLO

Il musicista, scrittore e commediografo Michele Serio (nella foto), autore in tempi recenti di romanzi che mescolavano il noir a una vena satirica, è morto all'ospedale Cotugno di Napoli, dove era ricoverato da alcuni giorni per una polmonite, per le complicanze causate dal Covid all'età di 67 anni.

Nato a Napoli nel 1954, ha iniziato la carriera come compositore e interprete di musica pop. Il suo album concept "Amici" contiene "La canzone di Antonella", ancora oggi considerata una melodia di culto. Come commediografo ha scritto numerosi testi interpretati, tra gli altri, dagli attori Rosalia Maggio, Marisa Laurito e Carlo Croccolo. Con "Fiaboplast" ha vinto il premio Stregatto. Ha scritto sceneggiature cinematografiche per case di produzione americane ed è stato direttore artistico della compagnia teatrale "Nuovo Teatro Sud". Serio ha esordito come narratore nel 1991 con "La signora dei lupi" (Spirali), un fantasy a sfondo erotico, seguito nel 1994 da "Pizzeria Inferno" (Baldini Castoldi Dalai Editore), un horror che è considerato un libro di culto da



gli amanti del pulp all'italiana, e nel 1996 da "Nero Metropolitan" (Baldini Castoldi Dalai Editore). Dopo l'antologia "Italia odia" (2000, Mondadori), che raccoglie il meglio del noir italiano, torna al romanzo con "Reporter di strada" (2002, L'ancora del mediterraneo), una divertente satira di costume dai risvolti erotici. Altri romanzi sono "La dote" (2006, Flaccovio Editore) e

"Così parlò il Mostro" (2014, Homo Scrivens). Nel romanzo "San Gennaro made in China" (2015, Cento Autori) appare per la prima volta il personaggio di Gennaro Scognamiglio, giovane nerd sfigato, protagonista di una storia a forti tinte gialle, sull'insediamento dei cinesi a Napoli. Lo stesso protagonista appare anche in "Giù le mani dal Vesuvio" (2017, Cento Autori) e "E tu di che congiuntivo sei?" (2020, edito da Cento Autori). Nel 2006 aveva pubblicato "Napoli corpo a corpo" (Marlin Editore), con la prefazione di Antonio Ghirelli, una raccolta dei suoi reportage. I suoi romanzi sono stati tradotti in Spagna, Francia, Grecia e Germania. Nel 2018 aveva dato alle stampe "365 ma non li dimostra" (Ultra Castelvecchi), un testo in prosa rimata. Nel novembre del 2007 prese parte al festival "Periferie del mondo-Periferia immaginaria" diretto da Desiree Klain nella sezione "Fenomenologia periferica" a cura di Diego Paura.

**L'EX MINISTRO IN VIA PARTENOPE CON LA MOGLIE**

Il professore **Giulio Tremonti** a pranzo da "Antonio&Antonio"



Il professore Giulio Tremonti con Antonino Della Notte

Il professore Giulio Tremonti - già ministro dell'Economia e delle finanze di vari governi - ha fatto tappa a Napoli dove è poi andato a pranzo da "Antonio&Antonio" sul lungomare di via Partenope insieme alla moglie. Accolto

dal patron del ristorante, Antonino Della Notte, il professore e sua moglie hanno gustato fiori di zucca con la ricotta, parmigiana di melanzane e frittura di triglie calamari e gamberi, il tutto innaffiato dal Pietratorcia di Ischia.

## NEL POMERIGGIO L'EVENTO DI DEGUSTAZIONE

La rassegna "I Vini del Piemonte" fa tappa oggi all'hotel Mediterraneo

Dopo il successo della prima edizione nel 2020 torna a Napoli l'evento di degustazione dedicato a "I Vini del Piemonte", il consorzio di promozione che riunisce oltre 230 aziende vinicole regionali. Oggi, a partire dalle ore 15, diverse categorie di pubblico avranno la possibilità di degustare le grandi etichette piemontesi presenti in città negli spazi del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo. Si parte già alle ore 14 con una masterclass riservata ai buyer e su invito, condotta dal giornalista Luciano Pignataro e da Nicola Argamante, presidente del consorzio; si prosegue con banchi d'assaggio per tutti gli operatori del settore Ho.Re.Ca. e dalle ore 17.30 alle 19 l'ingresso è

delle restrizioni anti-Covid, dunque siamo orgogliosi di poter finalmente tornare in questa meravigliosa città che ci ha accolto con grande successo lo scorso anno, nonostante il momento complesso. Fare promozione in una terra di grandi vini è sempre una sfida importante, ma siamo orgogliosi che il nostro tour italiano parta proprio da Napoli, capitale gastronomica e fiore all'occhiello del turismo dove, siamo certi, palati fini ed attenti sapranno accogliere con curiosità le eccellenze piemontesi in degustazione». I professionisti e i wine lovers campani avranno l'occasione di degustare oltre 100 vini di 17 produttori da diverse aree del Piemonte: Langhe, Roero, Monferrato e Alto Piemonte

porteranno alta la bandiera dei principali vitigni autoctoni della regione nelle loro diverse espressioni territoriali fornendo interessanti spunti per gli appassionati e interessanti opportunità commerciali per i vari rappresentanti del trade di una regione costellata di hotel e ristoranti di altissimo livello.



consentito a tutti i curiosi e i wine lover. «L'edizione 2020 si è svolta in forma ridotta - ha commentato Nicola Argamante, presidente del consorzio "I Vini del Piemonte" - a causa

nando interessanti spunti per gli appassionati e interessanti opportunità commerciali per i vari rappresentanti del trade di una regione costellata di hotel e ristoranti di altissimo livello.

## L'ENTUSIASMO DEL PATRON CESARE GARDINI

"Nevermind", la nuova location aprirà i battenti il 13 novembre

«Andrà tutto bene è una parola che ormai odio - dichiara Cesare Gardini - ma che per forza di cose devo convincermi che sarà così. Facendo un po' i conti, è dal 5 marzo 2020 che non organizziamo un concerto al chiuso con il nostro pubblico che sempre ci ha

fruire un'esperienza davvero completa. Abbiamo programmato concerti che spaziano per vari generi musicali perché vogliamo testardamente riportare la musica live a Napoli... come quella di una volta; desideriamo far sì che ritorni a essere una costante, e non abbiamo intenzione di ar-



renderci fino a quando ci riusciremo. In questa lunghissima e travagliata attesa per l'apertura della nuova location del "Nevermind", abbiamo avuto al nostro fianco tanti amici, ed è doveroso ringraziarli per il loro supporto con piccoli e grandi gesti. E quindi siamo davvero felici di annunciare la riapertura del "Nevermind" il giorno sabato 13 novembre 2021. A fare gli onori di casa saranno gli Afroblue - una band ormai nel cuore del "Nevermind", che ha accompagnato tutti i nostri inizi, ed inoltre prima e dopo il live il dj set di Irene Ferrara... Ci auguriamo che questo giorno segni l'inizio di una nuova stagione per la musica live in città, ricca di sogni, arte e cultura».

renderci fino a quando ci riusciremo. In questa lunghissima e travagliata attesa per l'apertura della nuova location del "Nevermind", abbiamo avuto al nostro fianco tanti amici, ed è doveroso ringraziarli per il loro supporto con piccoli e grandi gesti. E quindi siamo davvero felici di annunciare la riapertura del "Nevermind" il giorno sabato 13 novembre 2021. A fare gli onori di casa saranno gli Afroblue - una band ormai nel cuore del "Nevermind", che ha accompagnato tutti i nostri inizi, ed inoltre prima e dopo il live il dj set di Irene Ferrara... Ci auguriamo che questo giorno segni l'inizio di una nuova stagione per la musica live in città, ricca di sogni, arte e cultura».

MARCO SICA

## UN PODIO TUTTO CAMPANO

Panettoni, Sal De Riso campione del mondo



Sal De Riso (nella foto) ha vinto ieri a Milano nella sede di "Host" il campionato del mondo del panettone nella competizione "World Championship", gara giunta alla seconda edizione. Il maestro pasticciere di Minori, della pasticceria "Sal De Riso-Costa d'Amalfi" ha sbaragliato tutti i concorrenti ottenendo il maggior punteggio nelle votazioni di tutte e tre giurie: tecnica, critica e popolare. La Campania porta a casa anche il secondo e terzo posto. Al secondo posto, infatti, si è piazzato Aniello di Caprio della pasticceria "Lombardi" e al terzo posto si è classificato Giuseppe Mascolo di "El Sombrero" di Napoli. Un primato che mette la Campania quale regione che, con i suoi pasticceri, riceve più consensi con la produzione dei migliori panettoni.