

**LA SCOMPARSA** Il tenore aveva 95 anni. Debuttò al San Carlo poi si dedicò alla musica leggera, ai festival e alle Piedigrotte

# Attanasio, la nobile voce di Napoli

La canzone partenopea nuovamente in lutto per la scomparsa, a 95 anni, del tenore Domenico Attanasio (nella foto), ultimo tassello fondamentale di quel gruppo di artisti, tra cui Nunzio Gallo, Aurelio Fierro, Mena Centore e Sergio Bruni, che hanno fatto grande il variopinto mondo dell'inimitabile canzone partenopea. Questa mattina, alle ore 10.15 nella chiesa di San Pasquale a Chiaia, la famiglia, e i numerosi amici, saluteranno l'artista per l'ultima volta.

Nativo del Vomero, dotato di una voce estesa e pastosa, Attanasio cantò per caso alla rotonda di un lido e venne incoraggiato da Gino Vanorio (fratello del più famoso Gabriele) a prendere lezioni di canto dalla maestra Bianca Santamaria, studiando insieme ai giovanissimi Lello Di Domenico e Tullio Pane.

Successivamente si iscrisse al Conservatorio di San Pietro a Majella, iniziò la sua carriera nella lirica vincendo tre concorsi indetti dall'Enal e debuttò come tenore al teatro San Carlo nell'opera "Nina pazza per amore" di Giovanni Paisiello, sotto la direzione del maestro Gianandrea Gavazzeni. Ben presto, però, si lasciò tentare dalle lusinghe della musica leggera e nel 1949 decise di passare ad essa, vincendo un concorso organizzato dalla Rai, che lo assunse. Ai microfoni della radio cantò con le orchestre dirette dai maestri Gino Campese, Giuseppe Anepeta, Armando Fragna e Luigi Vinci.

Insieme al baritono Nunzio Gallo e al soprano Mena Centore, per rispetto degli studi e del valore li-



rico, venne retribuito con maggiori compensi dei cantanti leggeri. Sposatosi nel 1951, nel 1952 partecipò alla prima edizione del Festival di Napoli con "Varca lucente", in coppia con Oscar Carboni, piazzandosi al secondo posto, e avrebbe anche vinto il fe-

stival, essendo stata a lui affidata "Desiderio 'e sole" e tolta all'ultimo momento.

In seguito, partecipò a numerose Piedigrotte, feste di piazza e concerti, ma sempre con distacco, sentendosi in parte imbarazzato dal pubblico. Nel 1965, quando avvertì che le cose stavano cambiando, lasciò il mondo della canzone per dedicarsi agli affari, dove ebbe successo, viaggiando dappertutto, da Capo Nord al Senegal. Attanasio nella sua carriera ha inciso numerosi dischi per la casa discografica Cetra, effettuato fortunate tournée anche all'estero e preso parte a trasmissioni televisive. Rimasto vedovo nel 1999, si ritirò nel quartiere di Chiaia, dove si è spento tra gli affetti familiari.

## LO SPETTACOLO IDEATO DA MICHELE DI STEFANO "Bermudas", dal Premio Ubu 2019 al palcoscenico del teatro Nuovo

Il teatro Nuovo alzerà il sipario sulla programmazione 2021-2022, stasera alle ore 21, ospitando, in anteprima di stagione, la Compagnia MK nell'ipnotico e coinvolgente "Bermudas" (vincitore del Premio Ubu 2019 come miglior spettacolo di danza), ideato da Michele Di Stefano con la sua Compagnia MK. Lo spettacolo fa parte del progetto "NANA\_mk" a cura di Michele Mele, sostenuto da Regione Campania/Scabec, Teatro Pubblico Campano, Casa del Contemporaneo e Comune di Salerno, ed è un omaggio a Michele Di Stefano e il

suo gruppo MK, che, nel 2019, hanno festeggiato i vent'anni di percorso artistico e attività. Presentare tra Napoli e Salerno un progetto diffuso dedicato al loro lavoro, è un modo di accogliere la radice mutante e viaggiante dei lavori di MK, che, dopo molte tappe e orbite internazionali, premi e riconoscimenti, offrirà agli appassionati della danza, delle arti sceniche e performative, una cartografia che racconti il loro viaggio. "Bermudas" è una coreografia intrigante e ipnotica, pensata per un numero variabile d'interpreti, da tre a tredici.

## L'OPERA DI ENZO MOSCATO AL TEATRO SAN FERDINANDO

Le problematiche socio-culturali sono evidenziate in "Occhi gettati"

Uno spettacolo che è stata fusione e sovrapposizione, miscelanea di lingue, gesti, contenuti.

E così, in un'esatta crasi di tradizione e avanguardia, il teatro San Ferdinando ha "visto" il ritorno in scena di Enzo Moscato (nella foto) e della sua opera "Occhi gettati" (per la produzione del Teatro di Napoli-Teatro Nazionale, Compagnia Teatrale Enzo Moscato-Casa del Contemporaneo), testo scritto nel 1986 e oggi riproposto con il sottotitolo "Un dé-coupage, 34 anni dopo" (del drammaturgo, oltre al testo, l'ideazione scenica e la regia).

Il "soliloquio infinito" (come dallo stesso Moscato definito), con un ritmo serrato, teso ma amabilmente fruibile (fatta eccezione per alcune parti in vernacolo più "stretto" e talvolta giunte in platea a un "volume" sommesso), ha alternato momenti di profonda drammaturgia con ilarità e "movimento" scenico (scena e costumi di Tata Barbalato) e musicale (quest'ultimo non privo di citazioni e richiami - su tutte la "Prospettiva Nevsky" di Battiato in versione alla Alice; la selezione musicale a cura di Dimomos). Come in un breviario, con riferimenti che da biblici veterotestamentari ed extra biblici ("E Ffacc'e 'e San Gennaro, ovvero ciò



che, con Lilith, non nacque dalla costola d'Adamo"), toccano letteratura filosofica ("Also Sprach Zezzeniello. Memorie di un partigiano") e tematiche a essa affini ("ssulo chi non tene

che perdere, sulo chi ha perzo già tutte cose, po' ddicere a verità! E a verità se spiega, a verità se stà a ssenti..."), il drammaturgo analizza e pone l'attenzione tanto su problematiche socio-culturali quanto sul valore della poesia ("A poesia sumiglia a niente, è n'apparenza... Il poeta, il poeta, si dice come Noi. È muorte... il poeta, il semi-vivo, 'o pazzo, 'o scemo") e della scrittura ("Tra la scrittura e l'amore ci sono vette, abissi, che hanno la stessa unità di misura, la stessa vertigine e paura, matematiche..."). Avvolti da un'eterna risacca (perché anche una conchiglia può accogliere, un'onda alla volta, l'intero mare), con lo stesso Moscato, gli attori Benedetto Casillo, Giuseppe Affinito, Salvatore Chiantone, Tonia Filomena, Amelia Longobardi, Anita Mosca, Emilio Massa e Antonio Polito hanno saputo dare, ognuno con la propria caratterizzazione, l'esatta voce al testo, voce culminata, come stigmatizzata offerta al pubblico, nel corale "O ll'uocchie nuoste, ittanno, se fanno assaie chiù belle...".

MARCO SICA

## L'ARTISTA IN SCENA PER IL "CONVIVIO ARMONICO" Il recital di Giovanni Picciafuoco esalta gli spettatori all'Arenella

Il "Convivio armonico" per la stagione 2021, che volge al termine, attivo in diverse chiese, con manifestazioni di notevole spiritualità, andando ben oltre la prospettiva squisitamente musicale, ha proposto nella chiesa dell'Immacolata all'Arenella, già sede abituale dei concerti con organo dell'associazione "Trabaci", un sontuoso recital di Giovanni Picciafuoco (nella foto), insignito organista già altre volte ospite dei sodalizi ricordati di sopra.

Grande è stato il successo del celebre solista, assai festeggiato nella chiesa affollata entro limiti logici in pandemia: tanti e convinti i battimano dopo ciascun pezzo eseguito. In locandina alcuni lavori di J. S. Bach ed a seguire un nobile lavoro contemporaneo di Riccardo Fiorentino, accolto con particolare favore. In prima assoluta abbiamo gustato "Pasacaglia e fuga" del 2002, con revisione 2020, nobile rimediazione del linguaggio barocco, con particolari sviluppi tematici e retorici: giovevole assai la spiegazione della struttura della composizione, che tuttavia di per sé



è dotata di limpida, classicheggiante comunicativa. Di Bach sono stati eseguiti con splendore sonoro ed indubbia maestria la Fuga Bwv 733, il Concerto Bwv 592, i preludi 721 e 658, la Fantasia Bwv 524. Il "Convivio" tra l'altro si è reso particolarmente meritevole per avere favorito la conoscenza, almeno in due recenti concerti, presso il pubblico cittadino di Francesco Divito, suggestivo interprete di musica barocca, insieme a Rosa Montano, assai conosciuta ed apprezzata, con l'ensemble "Le musiche da Camera".

MASSIMO LO IACONO

## "Villa Elvira", nel cuore di Pozzuoli tante specialità a chilometro zero

Una magica alchimia quella di "Villa Elvira" a Pozzuoli. Una portentosa posizione contenente le emozioni di un luogo immerso in una necropoli paleocristiana e il gusto dei piatti di un ristorante con Napoli e i Campi Flegrei nel cuore. Ed è con queste premesse che, scegliendo la struttura nata dalla volontà degli imprenditori Antonio Russolillo, Sergio Langella e Gabriele Garofalo, ai piaceri della buona tavola si possono anche associare le palpabili sensazioni dei primi secoli del cristianesimo. E a guidare gli amici commensali tra gli scavi sottostanti le sale ristorative, prima di conquistarli con i piatti dello chef Gennaro Scala, è proprio Emilio Scotto di Tella direttore di sala e conoscitore della storia della necropoli ritrovata. Così, unendo all'attrattiva archeologica del posto, i benefici per il palato, a Villa Elvira ogni cosa assume i tratti di un



riportare alla luce con il sostegno economico degli stessi proprietari, la testimonianza della comunità cristiana di epoca romana dei Campi Flegrei. Oggi con una sala "sospesa" sulla necropoli, da dove attraverso un pavimento di vetro è possibile osservare i millenari cunicoli, è davvero interessante scoprire le linee di una cucina che ha come



IL CRITICO BUONGUSTAIO

a cura di Giuseppe Giorgio

obiettivo principale la tutela dei prodotti del territorio e a Km 0. E a farsi garante della bontà e della qualità dei piatti, è il toque blanche di casa, Scala, con le sue specialità. Tra queste, quelle assaggiate durante un incontro culinario come il "boccone di bufala farcito con tartare di crostaceo, concassé di mela verde e salsa al basilico"; il "polpo alla griglia soffice di friarielli, gambero in pasta kataifi su mayo di peperone, e trancetto di tonno in pane panko"; le "candele Ferdinando II alla genovese di ricciola"; la "grigliata del golfo con doppia consistenza di zucchine" e la "caprese di nocciole, glassata al cioccolato con semifreddo di nocciole e nocciole sabbiate". Ottimi anche gli abbinamenti con i vini della fornita cantina della casa, tra cui il "Cala dei Tufo Vendemmia Tardiva 2014", il "Katà", la celebre catalanese delle Cantine Olivella e il "Mandarossa" per il dessert.