

LA RECENSIONE Al Mercadante è andato in scena lo spettacolo da Ivan Turgenev con la regia di Fausto Russo Alessi

Riflessioni filosofiche in “Padri e figli”

DI MARCO SICA

Quando ci si rapporta a un testo complesso e dal forte contenuto storico e filosofico, nella ferma convinzione di volerne rispettare filologicamente il “peso”, si intraprende un’attività sicuramente meritoria, ma che espone a rischi. Con coraggio e dedizione, è così andato in scena, al Teatro Mercadante di Napoli, per il Teatro Nazionale, il romanzo di Ivan Turgenev “Padri e Figli”, nella traduzione e l’adattamento di Fausto Malcovati e Fausto Russo Alessi, con la regia di Fausto Russo Alessi (Produzione Teatro di Napoli-Teatro Nazionale, Emilia Romagna Teatro Fondazione in collaborazione con Teatro Verdi Pordenone). Se “La comparsa della volgarità è spesso utile, nella vita; allenta le corde troppo tese, tempera l’orgoglio e la presunzione, ricordando quanto essi le siano parenti”, la rappresentazione di “Padri e Figli” è stata caratterizzata da un’eleganza minimale, mai scomposta, miscelanea di opera teatrale e lectio magistralis da cattedra universitaria. La costruzione del tutto è avve-



nuta, come per le scene (il progetto scenografico a cura di Marco Rossi, i costumi di Gianluca Sbicca, le luci di Max Mugnai), con il cauto posizionamento e riposizionamento del detto, tra l’alternanza di narrazione e dialoghi in prima e terza persona degli attori (Daria Pascal Attolini, Marial Bajma Riva, Giulia Bartolini, Alfredo Calicchio, Luca Carbone, Matteo Cecchi, Eletta Del Castillo, Cosimo Frascella, Stefano Guerrieri, Marta Mungo, Marina Occhionero, Luca

Tanganelli, Zoe Zolferino), al contempo interpreti e spettatori di una storia che è vita anche dopo la morte: “Per quanto appassionato, peccatore, turbolento sia il cuore nascosto in una tomba, i fiori che crescono su di lei ci guardano serenamente con i loro occhi incolpevoli: non ci parlano solo di pace eterna, di una grande pace ‘indifferente’ della natura; ci parlano anche di un’eterna riconciliazione e di una vita infinita...”; con loro, quale osservatore universale, lo stesso

Fausto Malcovati.

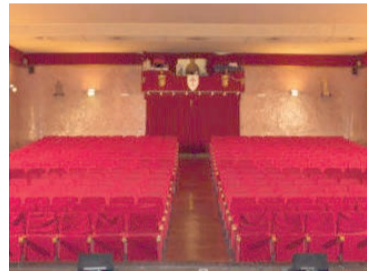
Ottimamente riuscite, per esecuzione e resa, le musiche (composizione delle musiche originali di Giovanni Vitaletti) eseguite dal vivo, al pianoforte, da Esmeralda Sella, tanto didascaliche quanto descrittive; poco, invece, riusciti gli “inserti” musicali “esterni”, che non hanno creato né “rottura” né “simbiosi”.

Se la durata dello spettacolo (diviso in due parti da 2h 15 l’una), può aver sofferto l’accademica scelta del rispetto quasi integrale del testo, quelli che probabilmente non hanno avuto esatto risalto, sono stati i dialoghi più profondi che, per i concetti espressi, avrebbero necessitato di una particolare ribalta ma che sono risultati, invece, troppo in linea con il tenore del tutto. Nell’eterna e tormentata ciclicità della nostra quotidianità, “il grande caldo di mezzogiorno passa, e viene sera, e notte, e c’è il ritorno, allora, al quieto rifugio, dove è dolce il sonno a chi è tormentato e stanco”, e così, “Padri e Figli”, ci ha restituito, in teatro, un rifugio importante nel suo splendido momento di letteratura e di riflessione storico-sociale e filosofica.

STASERA ALLE 20,30

“Science Concert”
al Teatro Bolivar

“Science Concert”, l’accattivante spettacolo/concerto tra divulgazione scientifica e musica dal vivo, andrà in scena al teatro Bolivar (via Bartolomeo Caracciolo 30), stasera alle ore 20,30. Dal 2017, anno della sua ideazione ad opera del maestro in pianoforte e cosmologo ternano Lorenzo Pizzuti dell’associazione di divulgazione Science Industries, l’evento conta oltre 25 repliche in tutta Italia: da Cagliari a Trieste, passando per Roma e la Valle d’Aosta, dove Pizzuti è anche ricercatore presso l’osservatorio astronomico.



IL PROGETTO NATO NEL 1967 È CURATO DA ANTONIO SANTARELLI

Agro Pontino: “Casale del Giglio” tra vino, storia e sperimentazione

DI GIUSEPPE GIORGIO

Pronta a piegare la terra alle proprie idee e a ricreare preziosi vitigni andando persino al di là delle caratteristiche naturali di un territorio come l’Agro Pontino, l’azienda “Casale del Giglio”, rappresenta una continua sfida alle leggi della viticoltura. Nata nel 1967 a Le Ferriere in provincia di Latina, la storica casa vinicola lega al suo fondatore Dino Santarelli, originario di Amatrice, anche la creazione, ad inizio dello scorso secolo, del ristorante “Collegio, Cucina, Vini e liquori” nel centro di Roma a pochi passi dal Pantheon e precisamente nello storico Palazzo Capranica. Un luogo dal magico alone dove, ancora oggi con successo, si propongono le specialità dello Chef Paolo Borgese. Piatti non a caso intrisi di storia in pieno stile Santarelli come gli gnocchi ricci di Amatrice al ragù di castrato e costine di maiale, la mitica carbonara e uno straordinario formaggio Pecorino di Amatrice. Ma lasciando le prelibatezze del “Collegio” per tornare a parlare dei vini di “Casale del Giglio”, si può dire che oggi il progetto passionatamente passato dalle mani del fondatore a quelle del figlio Antonio Santarelli (nella foto), osserva una sperimentazione capace di coinvolgere ben 57 diversi vitigni. A questa iniziativa hanno collaborato autorevoli ampelografi e ricercatori universitari. Un vero singolar tenzone difficile e ardimentoso, che ha visto scendere in campo l’enologo Paolo Tiefenthaler, artefice di tutti i vini della blasonata azienda. Una ricerca che ha anche registrato la collaborazione con il prof. Fulvio Mattivi della Fondazione Edmund Mach - Centro Ricerca ed Innovazione dell’Istituto Agrario Provinciale San Michele all’Adige (Trento) dalla qua-



le a dare maggiore soddisfazione sono i bianchi Chardonnay, Sauvignon, Vio-gnier, Petit Manseng e i rossi Shiraz, Petit Verdot, Tempranillo. Senza dimenticare i vitigni autoctoni del Lazio, tra cui il Bellone di Anzio, la Biancolella di Ponzano, il Cesanese di Affile e di Olevano Romano e ancora, il Pecorino di Amatrice-Accumoli in provincia di Rieti, complessivamente “Casale del Giglio” propone 21 prodotti (Bianchi, Rosati e Rossi, una Vendemmia Tardiva, tre Grappe e un Olio Extra Vergine). E sempre in tema di ricerca, la famiglia Santarelli si fa anche sostenitrice degli scavi archeologici di Satricum seguiti dalla professoressa Marijke Gnade dell’Università di Amsterdam, che già hanno portato alla luce i resti di una Villa Romana. Coinvolgente, infine, la visita in azienda, dove, in abbinamento ai nettari di casa Santarelli illustrati dal fiduciario Ais Tommaso Luongo, tra cui lo Chardonnay 2021; il Sauvignon 2021; l’Anthium Bellone 2021; l’Albiola 2021; il Radix Bellone 2016 e per il dessert, l’Aphrodisium 2020, a sfilare in passerella sono stati i piatti dei due chef Stella Michelin, Simone Nardoni di Terracina e Fabio Verrelli D’Amico di Pontinia.

CARAVAGGIO
sportingvillage

696
Orochannel

IL PRIMO REALITY
PRENDITI
CURA
DI
ME
LEGATO AL BENESSERE PSICOFISICO DELLA PERSONA

IN ONDA DAL 30 MARZO ALLE 21:00
SU OTTOCHANNEL TV, CANALE 696