

TEATRO Al "Mercadante" è stato rappresentato l'allestimento di George Brant per la regia di Davide Livermore

"Grounded", l'esigenza della realizzazione umana

DI MARCO SICA

"Sarebbe lo stesso libro l'Odissea se Ulisse tornasse a casa ogni giorno?" Un interrogativo che non può restare inavaso nella sua "retorica" risposta negativa. Risposta che apre la via all'eterna esigenza dell'essere umano di realizzazione di se stesso; una realizzazione che però, troppo spesso, confligge con le distorsioni che la realtà sociale pone nell'essere sempre un passo (se non più) indietro rispetto alle esigenze di affermazione dell'uomo in generale e della donna in particolare. E così, il grigio della meccanica de-costruzione, della ciclica abulica quotidianità scolora il blu del cielo, della vertigine dei sentimenti, delle passioni, delle ambizioni, dei sogni. Tale forte contrasto, declinato al femminile nella sua quando mai attuale urgenza, è andato in scena al teatro Mercadante, per il Teatro Nazionale, nell'allestimento di "Grounded" di George Brant, per la regia di Davide Livermore e la produzione del Teatro Nazionale di Genova.

L'invito a superare il "non plus ultra", a varcare il confine segnato da Calpe e Abila che è dentro ognuno di noi, ha come contraltare la visione di un dio che acclama i propri delitti di guerra, inorridendo per quelli altrui, riproponendo l'atavico dilemma sul valore di quell'insensato vizio belligerante proprio dell'umanità. L'interpretazione del-



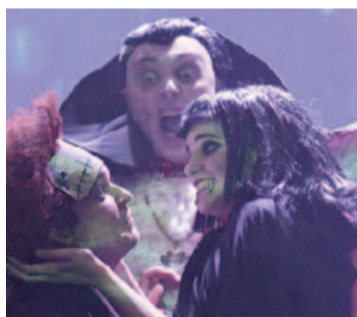
la brava e muscolare Linda Gennari (nella foto), nel suo drammatico "monologo" di circa due ore, e la traduzione del testo di Monica Capuani hanno ben reso l'intensità della scrittura di matrice statunitense di Brant; il tutto completato dalle scene, a cura dello stesso Davide Livermore e di Lorenzo Russo Rainaldi, che

con la loro tanto complessa quanto minimale efficacia non hanno tradito le aspettative, mostrandosi al contempo sia didascaliche che co-protagoniste.

Di pregio l'equilibrio tra l'impatto visivo e "tecnologico" delle scenografie e la singola e statuaria figura femminile di Linda Gennari. Con loro le giuste musiche di Andrea Chenna, i costumi di Mariana Fracasso, le luci di Aldo Mantovani e l'assistenza alla regia di Sax Nicosia. Particolarmente riuscito, in chiusura, l'inserito video-amatoriale-familiare che ha, con un'intima restituzione al pubblico, "umanizzato" e contribuito a rendere comune e universale quanto rappresentato e narrato sul palco.

L'APPUNTAMENTO IN PROGRAMMA AL VOMERO "Love Story Transylvania", al Cilea ecco il musical di Morgana Rosano

I Conte Dracula arriva anche a Napoli, al teatro Cilea, con "Love Story Transylvania". Il re dei vampiri è pronto ad aprirti le porte dell'hotel più mostruosamente divertente di tutti i tempi. Un divertentissimo musical di Morgana Rosano per tutta la famiglia che ti farà alzare dalle sedie e ballare insieme ai mostri più simpatici e buffi di sempre.



CON ROSARIO FERRO STASERA E DOMANI ALL'ARCAS "Preferisco il Novecento", riflettori puntati sulle tradizioni del passato

NAPOLI. Stasera e domani al teatro Arcas la "Compagnia Bianca Sollazzo" porta in scena "Preferisco il Novecento", recital di e con Rosario Ferro (nella foto) con Giusy Bruno, Carmen Marselli, Pino Pino, Mariano Daniele. La regia è di Rosario Ferro. "Preferisco il Novecento" è un viaggio all'interno della nostra tradizione, del nostro passato. Un viaggio da fare seduti in poltrona,



rilassati e predisposti a dare voce alla nostra parte più nostalgica, quella che ha voglia di esplorare epoche antiche, tornando precisamente ad un secolo fa, il 1900, per capire se davvero "era meglio prima" o se forse stiamo bene anche così. Così, in "Preferisco il Novecento" si alternano gli sketch Ferro che racconta di storie antiche e canta canzoni del passato, accompagnato da una serie di travestimenti e botta e risposta, talvolta regalando sorrisi talvolta facendo riflettere non manca l'omaggio alla canzone classica partenopea e le esibizioni di Carmen Marselli, purosangue catanese, che interpreta una serie di canzoni napoletane e siciliane e alcuni duetti della tradizione del caffè chantant. Così il pubblico diventa protagonista di questo viaggio all'indietro, viene coinvolto in prima persona. La familiarità che si crea fra palcoscenico e poltrone è tale che qualsiasi barriera attore/spettatore viene abbattuta e il pubblico diviene parte intrinseca della rappresentazione. Si lascia catapultare dall'atmosfera accogliente che gli attori, riprende le battute, interviene, canta le canzoni. Così "Preferisco il Novecento" si trasforma davvero in una serata esilarante trascorra in compagnia con un gruppo di amici, che sono in piedi su un palco, ma che hanno saputo costruire intorno a te un clima di allegria e curiosità, che ti hanno permesso di esplorare nuovi temi e nuove situazioni e hanno saputo regalarti quel riso spontaneo, che è più forte di tutto e che può abbattere ogni pensiero negativo.

GIACOMO VIGILANTE

SONO STATI PREMIATI DA UNA GIURIA D'ECCEZIONE AGLI ULTIMI CAMPIONATI ITALIANI ANDATI IN SCENA A MASSA CARRARA

Lievitati, medaglie d'oro Fipgic a Conte e Fioretti

Artigiani dei "lievitati" vicini di casa, anzi di bottega, ed entrambi vincitori con medaglia d'oro agli ultimi campionati italiani della Fipgic a Massa Carrara, premiati dopo una selezione di una giuria d'eccezione composta da professionisti del settore. Si tratta di Luigi Conte il pluripremiato mastro-pasticciere di Vanily Patisserie a Carinaro, al quale è andata la medaglia d'oro per la sua "ColombaBabà" nella sezione innovativa del concorso su 205 partecipanti.

Si tratta di un lievitato con interno di crema pasticcera, babà, amarene il tutto ricoperto da un finissimo cioccolato bianco e mandorle sabbiolate, è frutto della conoscenza e dell'esperienza del maestro pasticciere, dove la differenza è nel ripieno un sapore che difficilmente si dimentica, per ingredienti, profumo e morbidezza e, dove, l'elemento fondamentale è il lievito madre, una branca della pasticceria quella della lievitazione naturale a cui Conte dedica da anni studio e formazione. Oro assoluto anche per il pane innovativo firmato Domenico Fioretti, giovane, napolitano di origine, con laboratorio a Teverola e punto vendita a Carinaro (Caserta), che è stato premiato su un'ottantina di partecipanti nella sezione pane innovativo con il suo "Casatiello Figliato". Si tratta di una rivisitazione della pizza figliata, tipica



La festeggiata con i familiari e, a lato, accanto alla torta

della zona. È differente dal casatiello già nella forma ed al suo interno è farcito con parmigiano di bufala, pancetta lavorata a mano e salsiccia pezzentello del Volturno. La produzione, dallo scorso ottobre, si è spostata nel laboratorio di Teverola da 200 metri

della zona. È differente dal casatiello già nella forma ed al suo interno è farcito con parmigiano di bufala, pancetta lavorata a mano e salsiccia pezzentello del Volturno. La produzione, dallo scorso ottobre, si è spostata nel laboratorio di Teverola da 200 metri



quadrati dove produce il "pane cafone" con un tradizionale lievito madre nato tre generazioni fa, panini di semola e altri prodotti realizzati con grano dell'agro aversano e quindi con farina al 100% italiana. I premi che Conte e Fioretti hanno conquistato a Massa Carrara nel corso dell'ultimo campionato, hanno contribuito a stringere uno spirito di collaborazione nato già da qualche anno essendo anche "vicini" di casa con la loro attività. Nessuna particolare concorrenza (anche Fioretti produce lievitati, dolci tradizionali e da credenza)

ma una sana competizione professionale, scambio di idee, progetti, interazioni e sperimentazioni. Fioretti rappresenta un astro nascente nel settore della panificazione ma ha sempre mangiato "pane e lavoro", è il caso di dire, grazie alla forza di una famiglia che è nel settore da tre generazioni. Ma il nome del mastro-pasticciere Conte è legato anche al "Panbusciò", un panettone speciale per tutte le stagioni della pasticceria Vanily nato dopo l'invenzione del "Kakkabush", rappresenta uno dei cavalli di battaglia della pasticceria, definito "cugino" di questo grande lievitato. Il panettone si è aggiudicato la menzione speciale per la farcitura al concorso "Miglior Panettone del Mondo 2019", organizzato dalla Fipgic-Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria - a cui hanno partecipato 185 pasticciere provenienti dalle più svariate nazioni e dove lo stesso Conte ha vinto la medaglia d'oro mondiale con il suo panettone tradizionale. Originario di San Marcellino (Caserta), Luigi Conte firma i dolci per la pasticceria Vanily.