

LA RECENSIONE Al San Ferdinando è andata in scena la commedia per musica con Teresa Saponangelo

Valeria Parrella, dal libro alla scena

Con le luci della ribalta, come ai piedi di una Migdal Bavèl di parole, di "arie" e di corde, con un dio che non "confonde" ma unisce, in un dedalo scenico e presepiale di teche e scale, il Teatro Nazionale ha svelato "Il segreto del talento", commedia per musica scritta da Valeria Parrella, musicata e diretta da Paolo Coletta, per la produzione del Teatro di Napoli-Teatro Nazionale e della Società per Attori.

Per un'ora, una lingua posizionale e flessiva ha declinato generi e numeri, in un patchwork rappresentativo che ha unito nel mistero fusioni di intenti, tanto reali quanto surreali; di pregio il duetto "alfanumerico" di inserimento della chiave, che ne ha decodificato il ritmo e le modalità espressive.

Seguendo indizi e scritture speculari (tanto care anche a Leonardo Da Vinci), Teresa Saponangelo (Melina) e Elisabetta Valgoi (La Dernier), nella conflittuale e atavica ricerca "speculare" dell'artista di una propria collocazione e delle proprie muse, si sono travestite da ladre per rubare "Il segreto del talento", interrogandosi su cosa esso possa



essere e dove si celi e per acquisire, infine, la consapevolezza che l'artista debba essere un novello Narciso che, persa la propria vanità, si specchi non più per perdersi in se stesso, ma per ritrovare nella propria immagine la sua rilucente interezza.

Ad arricchire e a contribuire alla realizzazione del tutto, le ottime esecuzioni musicali dal vivo degli Ondanueve String Quartet

(Paolo Sasso e Andrea Esposito ai violini, Luigi Tufano alla viola e Marco Pescosolido al violoncello); con loro, le scene di Alessandro Chiti, i costumi di Carla Ricotti, il disegno luci di Angelo Grieco, i movimenti coreografici di Fabrizio Angelini, le foto di scena di Ivan Nocera e l'organizzazione e distribuzione di Massimo Tamalio.

MARCO SICA

APPUNTAMENTO PER VENERDÌ 3 FEBBRAIO ALLE 21

"Suonando mi racconto", Tony Cercola in concerto al teatro Trianon di Forcella

"Suonando mi racconto", lo spettacolo di Tony Cercola, prodotto da Ugo Mazzei e dallo stesso artista, è di scena al (Trianon Viviani di Forcella) con il desiderio di lenire le ferite di un periodo storico difficile. L'appuntamento è per venerdì 3 febbraio, alle ore 21. Un concerto molto atteso, eppure capace di andare al di là delle aspettative, questo di Tony Cercola. Si è infatti di fronte non a un pur bravissimo esecutore, ma a un artista completo e inesauribile, la sua energia compressa si sposa a una carismatica presenza scenica. Le percussioni, un tempo semplice complemento dell'orchestra, giungono nelle sue mani laviche al centro della scena, creando un "mondo sonoro" inatteso, pieno di sfumature e incredibilmente affascinante. Un mondo che, tratto caratteristico di Cercola, fa dialogare antico e nuovo spaziando tra le epoche e gli stili, dal suono mediterraneo, alla world music,

passando per il Medio Oriente con il Sudamerica. Il programma del concerto è dunque un vero e proprio viaggio di scoperta, una bio-sonora a partire dalla fine degli anni 70, quando Tony, partendo dall'entroterra vesuviano, con le sue "buatte", incontra un giovanissimo Pino Daniele al Centro Storico di Napoli. Non sarà protagonista solo la musica ma anche tanto altro come in un vero talk show. Saranno, infatti, molti gli artisti che alternandosi, daranno il proprio contributo dalla Campania, dalla Sicilia, dalla Basilicata, Dal Marocco, Tunisia e da Buenos Aires. Nel progetto confluiscono, infatti, tante anime ed umori tra malinconie, momenti ludici, tradizioni e radici all'insegna della bellezza. Il live sarà vissuto come una sorta di rinascita durante la quale ritmi, danze e melodie inedite si fonderanno in un'unica anima dando voce anche a quelle umiliate ed impaurite.

CARLO FERRAJUOLO

FIGLIO D'ARTE, È ENTRATO NELLA TERZA STAGIONE NELLA SERIE IN ONDA SU RAIDUE: «SONO FELICISSIMO»

Giuseppe Pirozzi nel cast di "Mare Fuori"

Giuseppe Pirozzi (nella foto), un ragazzo pieno di entusiasmo, fa parte del cast della terza stagione di "Mare fuori" in onda su Raidue. È figlio di Vincenzo Pirozzi, attore nonché regista della soap opera di Raitre "Un posto al sole".

Giuseppe, dalla paura di un ingresso in un cast già formato alla gioia di interpretare un personaggio diverso da quelli fatti fino ad ora: raccontaci la tua avventura a "Mare fuori"...

«Ho sempre seguito la serie come

spettatore e mi ha appassionato davvero tanto, quindi quando mi hanno detto che ero stato scelto per interpretare "Micciarella" mi sono davvero emozionato, non me lo aspettavo. Sono felicissimo di questa opportunità che mi è stata data».

Come è nata la tua passione per la recitazione?

«La passione me l'ha trasmessa mio padre Vincenzo. Da piccolo lo seguivo a teatro per assistere alle prove e spesso andavamo a vedere degli spettacoli insieme. Sono

stato per la prima volta su un set cinematografico quando avevo 3 anni nel film "Benvenuti al nord", poi crescendo ho iniziato a fare diverse comparse, grazie alle quali ho acquisito una certa confidenza con questo mondo e si è fortificata sempre di più la voglia di fare l'attore da grande. Nel 2018 sono entrato a far parte della "PM5 Talent" di Peppe Mastrocinque e da quel momento ho iniziato a ricoprire ruoli sempre più di spessore. Per me ogni set cinematografico a cui prendo parte è una scuola.

In questo lavoro non si finisce mai di imparare ed io ho tutte le intenzioni per continuare a crescere, fare esperienza in questo campo».

Chi ti aiuta nelle tue scelte artistiche?

«Prima di prendere una decisione mi consulto con la mia famiglia e con il mio agente, insieme valutiamo la proposta. In primis mi deve attirare il progetto in generale, poi viene il resto. Fortunatamente i miei genitori mi lasciano libero nelle scelte, lasciano scegliere a me quello che voglio fare».



Cosa porti nel cuore di ogni esperienza fatta?

«Tutto, non lascio nulla indietro. Ogni personaggio che ho interpretato mi ha lasciato un qualcosa. Poi porto con me i rapporti creati sul set e soprattutto quello che ho imparato è appreso da quella esperienza».

ROBERTA D'AGOSTINO

NUMERI DI SUCCESSO PER IL SALONE INTERNAZIONALE DI GELATERIA, PASTICCERIA, PANIFICAZIONI ARTIGIANALI E CAFFÈ

Sigep, l'Italia riparte dopo il periodo pandemico

È una grande soddisfazione, per tutti, poter affermare che la 44esima edizione del Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, organizzato da Italian Exhibition Group insieme alla triennale AB Tech, hanno segnato la vera ripresa dopo il periodo pandemico. Questo salone, leader mondiale per la gelateria artigianale e fra i primissimi per gli altri comparti dell'arte bianca e del caffè, si è posto all'attenzione del mondo intero ed è stato di grandissima importanza per l'Europa decretando con le sue cinque giornate, non una desiderosa svolta di ottimismo, ma una vera e concreta ventata di rilancio dell'economia con le presenze di visitatori che hanno raggiunto quelle degli anni boom della fiera. Gran successo e partecipazione hanno ottenuto i quattro concorsi internazionali: Gelato Europe Cup che ha selezionato le nazioni europee per la Coppa del Mondo a Sigep 2024, Bread in the

City.Bakery World Cup, The Pastry Queen il mondiale di pasticceria femminile e il Campionato Mondiale Juniores di pasticceria. La squadra italiana ha segnato il suo trionfo alla Gelato Europe Cup, con la vittoria del team tricolore composto da Davide Malizia, manager, Vincenzo Donnarumma, pasticciere nato a Vico Equense che lavora da ragazzino nella pasticceria di famiglia a Pimonte, e Rosario Nicodemo, gelatiere, assicurandosi così la partecipazione alla decima edizione della Gelato World Cup. Vincenzo Daloisio, 26enne di Barletta, ha conquistato il titolo di campione d'Italia di Pasticceria seniores. Fra i grandi personaggi del settore va ricordata la presenza partecipativa dei Maestri d'Alta Pasticceria Iginio Massari e Sal De Riso, ma anche quella del Re e Campione mondiale 2020 di panettoni artigianali maestro pasticciere Nicola Obliato di Frattamaggiore e di Claudio Gatti, Presidente dell'Accademia dei Maestri del Lie-

vo Madre e del Panettone Italiano. Altro interessante stand è stato quello della scuola di formazione Dolce & Salato di Maddaloni, nata nel 1998 con la passione dei due esperti Chef direttori Giuseppe Daddio per la cucina e Aniello di Caprio per la pasticceria che hanno voluto festeggiare al Sigep i suoi 25 anni di attività. Demo di pasticceria - gelateria, masterclass ed altri eventi hanno, come al solito e più di sempre, animato l'isola Fabbri 1905. Come ormai da anni grande attrazione del Sigep è il prodotto Caffè con tutto ciò che è collaterale. Fra le aziende produttrici di caffè presenti in fiera con grandi, belli e funzionali spazi occupati, fortemente attrattivo per il nome, ma soprattutto per il gusto e bontà che esprime "L'Espresso di Napoli" è stato lo stand di "Kremoso". Walter Wurzbürger ha anche accolto nel suo stand l'ideatore del trofeo Leva Contest, il napoletano Francesco Costanzo e le vincitrici Alice Cernecca e Ebe Sai Crescen-

te, con le coppe appena vinte realizzando con la macchina a leva il record mondiale di 785 espressi prodotti in un'ora e superando così il precedente record mondiale da loro stesse detenuto. Grande interesse anche per la Vera PIZZA Napoletana che grazie all'AVPN con il suo presidente Antonio Pace ed i maestri docenti della scuola di Capodimonte hanno conquistato i palati di tanti degustatori delle pizze prodotte de visu e offerte. A far provare i veri sapori di Napoli, anche con le sue specialità della friggitoria napoletana, altra potenzialità che questa città possiede col fast food da lei inventato e che può costituire un vero pranzo veloce col "cuoppo", è stata la presenza dello stand di Gennaro Galeotafigliore, Chef e Patron di "Sapori di Napoli". Questi enormi successi hanno permesso di poter già confermare le date della 45a edizione di Sigep, in programma dal 20 al 24 gennaio 2024.

GIUSEPPE DE GIROLAMO