

LO SPETTACOLO, ANDATO IN SCENA NELL'AMBITO DEL CARTELLONE DEL TEATRO NAZIONALE, ADATTATO DA FRANCESCO NICCOLINI, È STATO DIRETTO DA ROBERTO ALDORASI

## “Don Chisciotte”, nuovo successo per l'opera di Cervantes

In una contemporaneità come la nostra, in cui le certezze date dalla tecnologia con la loro materialità tangibile si scontrano con l'incertezza di una modernità liquida e fugace, in cui la realtà virtuale confonde il falso dal vero, assume simbolica e salvifica funzione la figura del sognatore, di colui che seguendo degli ideali sia capace di rendere vivi i valori. E così, tra il cavalleresco e il picaresco, tagliando trasversalmente il romanzo e il poema di gene-

re, con richiami e motivi che hanno travalicato anche il Siglo de Oro, è andato in scena, per il Teatro Nazionale, il “Don Chisciotte”, liberamente tratto dal romanzo di Miguel de Cervantes Saavedra, nell'adattamento di Francesco Niccolini, la regia di Roberto Aldorasi, Alessio Boni, Marcello Prayer, la drammaturgia di Roberto Aldorasi, Alessio Boni, Marcello Prayer e Francesco Niccolini e per la produzione del Nuovo Teatro. Ancor più della dicotomia del dual-

ismo tra normalità e follia, il Don Chisciotte interpretato da un ottimo Alessio Boni ha sconfitto sia le finte illusioni del nostro tempo che l'imperante materialismo consumistico odierno, ricordandoci quanto debba essere importante per l'essere umano avere la capacità di saper sognare sino all'ultimo giorno della propria vita. Con un ritmo perfettamente bilanciato, che solo a brevi tratti ha tradito le due ore di rappresentazione, lo spettacolo ha trovato pieno ri-

scontro di pubblico, grazie anche alle giuste interpretazioni di Serra Yilmaz, Marcello Prayer, Francesco Meoni, Pietro Faiella, Liliana Massari e Elena Nico; menzione d'onore conquistata sul campo di battaglia va al meraviglioso “ronzinante” di Biagio Iacovelli. Con loro le scene di Massimo Troncanetti, i costumi di Francesco Esposito, le luci di Davide Scognamiglio e le musiche di Francesco Forni.

MARCO SICA

L'EVENTO Stasera al Galoppatoio della Reggia di Portici l'appuntamento musicale realizzato da Giuseppe Reale

# Testfazghi, la regina del jazz

Una voce regina alla Reggia di Portici. Il gioco di parole per presentare il concerto di Helen Testfazghi (nella foto) al Galoppatoio della storica struttura vesuviana stasera (ore 21). Una location di grande prestigio, dunque, per una serata di musica di qualità in cui la splendida voce di Helen è sostenuta da un gruppo di musicisti jazz di spessore assoluto.

Al fianco della Testfazghi, infatti, la locandina annuncia Elio Coppola alla batteria, Antonio Napolitano al contrabbasso e - special guests - Francesco Nastro al pianoforte e Claudio Giambruno al sassofono. Una mini-orchestra, insomma, per accompagnare una voce straordinaria nella speciale serata promossa dal Comune di Portici e realizzata con inesauribile passione e competenza da Giuseppe Reale: «Il concerto fa parte di una serie di eventi - spie-

ga Riccardo Fernandes, consigliere comunale dell'assessorato al Turismo - allestiti per promuovere il sito borbonico anche al di fuori della nostra città. Il galoppatoio reale della nostra reggia compete con quello di Vienna e fu realizzato da Carlo di Borbone, amante dei cavalli, con un soffitto meraviglioso, fatto tutto di traversine di legno. Oggi è un impianto splendido, capace di accogliere oltre 400 posti».

Una struttura che, all'epoca, oltre alle stalle dei cavalli, - raccontano i testi - comprendeva anche la scuderia, la selleria, le prigioni, la sala scherma e i laboratori di sartoria e di calzature. In una simile location, il concerto assume la dimensione di evento straordinario e i nomi dei musicisti già ne garantiscono la qualità. Helen Testfazghi è un talento vocale dagli ampi riconoscimenti ormai, sotto diversi aspetti. Napoletana di origine eritrea, He-



len è stata trascinata verso il jazz da Elio Coppola, il batterista che la accompagna spesso e volentieri sul palco col suo gruppo: “Facciamo generi un po' diversi, ma ci siamo venuti incontro per poter suonare insieme” rivela il drummer napoletano. Potenza, duttilità e timbro rendono la voce della Testfazghi versatile per

ogni tipo di musica. Impegnata in tour internazionali con Ivana Spagna, il suo repertorio spazia da Whitney Houston a Pino Daniele. Ha cantato e recitato in vari musical teatrali fra cui “The Bodyguard”, in cui interpreta la celeberrima “I will always love you”, e “Jesus Christ Superstar” nel ruolo di Maria Maddalena. Con la Testfazghi, Elio Coppola e Antonio Napolitano (contrabbasso), la locandina annuncia due “special guests” di grande spessore. Lo stabiense Francesco Nastro è trascinato nel suo vorticoso pianismo. Claudio Giambruno, sassofonista palermitano, classe '82, ha collaborato, fra i tanti, con Ron Carter, Billy Cobham, Danilo Rea, Fabrizio Bossò ed Enrico Pieranunzi. Alla reggia di Portici, insomma, serata di musica... regale per chi avrà la fortuna di procurarsi uno dei preziosi inviti.

ADRIANO CISTERNINO

ALLA SCUOLA “SCARLATTI”  
**Tante famiglie in... maschera**



Grande festa al Vomero per la consueta “Mascherata della famiglia”, l'appuntamento ventennale organizzato dalla scuola Scarlatti - nido autorizzato e scuola dell'infanzia paritaria, diretto dalla dottoressa Mariangela Marseglia - che anche stavolta ha riunito bambini, genitori e nonni in una parata di Carnevale. Il corteo festoso tra coriandoli, musica e animazione ha animato via Scalatti per poi virare verso il giardino della Scarlatti in via Enrico Alvinò dove ad accogliere i numerosi ospiti c'erano anche i dolci della tradizione partenopea e l'animazione di “Ciro&Ciro”. Tra le maschere riproposte non mancheranno quelle storiche come Pulcinella e Pierrot, a sottolineare l'impegno della Scarlatti nel tenere sempre vive le radici culturali del nostro paese nei bambini che saranno gli adulti del domani. Un momento di unione per famiglie, un modo per far vivere ai bambini il quartiere, in linea con il metodo formativo della scuola che punta molto sull'outdoor education, coinvolgendo le altre agenzie del territorio come teatri, cinema, palestre. Insieme all'insegnamento della lingua inglese, grazie all'accordo con il Centro Esami Cambridge Objective English, saranno i due pilastri su cui si fonda l'offerta del primo Baby & Infant College di Napoli che sorgerà nel cuore del Vomero il prossimo anno scolastico.

ROSARIO DEL PRIORE E LUCIO PACIELLO HANNO UNITO PASSIONE E CONOSCENZE APRENDO DUE LOCALI, A CHIAIA E AL VOMERO

## “Staj”, riflettori puntati sulla cucina orientale e non solo

Non solo un noodle bar, ma una vera e propria tradizionale trattoria giapponese con risvolti eleganti, piatti semplici con ingredienti ricercati e un pizzico di fusion per giocare sapientemente con i sapori.

Siamo da “Staj”, fiore all'occhiello della Campania per la cucina orientale. Ma non solo. Il nome evoca la parola “Thai”, ma è anche un invito a “stare”. E ce lo spiega Rosario Del Priore, mente imprenditoriale e gourmet di “Staj”: «Il locale nasce dopo l'incontro con Lucio Paciello, sous chef di Lino Scarallo e pastry chef di “Palazzo Petrucci”. Io e Lucio ci siamo conosciuti per caso. Lui è uno chef internazionale, ha lavorato in Giappone ma anche in Australia. Ci siamo trovati sulla stessa lunghezza d'onda e abbiamo unito passione a conoscenze». «Abbiamo aperto nel giugno del 2019 a Chiaia, poi un secondo locale al Vomero nell'agosto del



2021. Dopo il Covid - prosegue Del Priore - abbiamo accelerato le cose, è stata una reazione. Non volevamo restare fermi. Nel tempo che siamo stati chiusi o con restrizioni abbiamo studiato come mettere in piedi il secondo locale. Non volevamo subire passivamente quello che stava succedendo». “Staj” è il primo noodle bar nel Sud Italia: «Mancava chi facesse il ramen o chi fosse specializzato in noodles. Qui si facevano già i noodles, ma una sola tipologia. Noi siamo

specializzati in tantissimi tipi di noodles, saltati nel wok ma anche nel brodo, cioè il famoso “ramen”». E arriviamo quindi al piatto più iconico di “Staj”: il ramen. È un piatto a base di brodo, con i noodles naturalmente. Ci sono diversi tipi di brodo: il “Miso” per esempio, con pancia di maiale brasata e un particolarissimo olio di aglio bruciato, lo “Shoyu”, con coppa di maiale, tuorlo d'uovo morbido e cipollotto, ma anche altre versioni di carne. Non mancano le versioni vegetariane e vegane. «Il ramen è un brodo, noi campani siamo abituati a mangiare il brodo. È nella nostra cultura, con sapori e gusti diversi ma siamo già abituati. Qui è tutto preparato da noi, non compriamo nulla di già pronto, tutto è fatto in casa. Possiamo definirci anche “Izakaya”, tipica trattoria giapponese». Da “Staj” è

possibile gustare infatti diversi tipi di antipasti e piatti di entrata come gli “yakitori”, spiedini di pollo grigliato, i “okonomiyaki”, pancake salati, o i “bao bun”, leggerissimi ma molto saporiti panini al vapore di carne, pesce, verdure, ma c'è anche il “bao soffritto napoletano”, omaggio alla nostra città. «Strizziamo l'occhio anche al fusion: abbiamo il “pad thai”, il pollo fritto all'americana, il “kimchi rice”, piatto tipo coreano. Ci piace giocare un po' con le fusioni - spiega Del Priore che aggiunge - essendo Lucio pastry chef offriamo un'idea di pasticceria più elegante e ricercata ma gustosissima». Da assaggiare assolutamente la “tarta de queso”, una cheesecake morbida al forno con robiola, formaggio di capra e parmigiano. Una chicca del ristorante è il sakè. La direttrice, Roberta Chello, è la prima sakè sommelier certificata in Campania. Qui si possono degustare più di venti tipi di referenze di sakè.