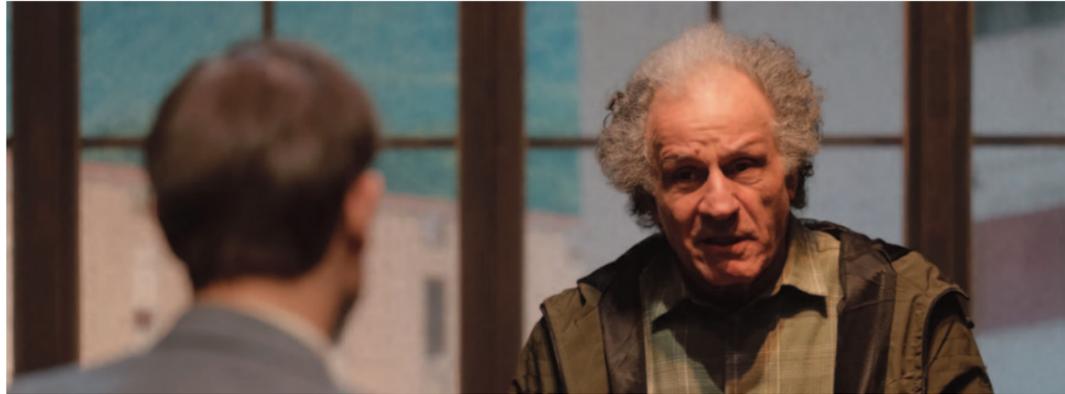


LA RECENSIONE Al Ridotto la prima nazionale dello spettacolo tratto dal romanzo di Erri De Luca diretto da Italo Spinelli

“Impossibile”, successo al Mercadante

Successo al Ridotto del Mercadante per il debutto in prima nazionale dello spettacolo “Impossibile”, su testo tratto dall’omonimo romanzo di Erri De Luca, per la regista Italo Spinelli, andato in scena per il Teatro Nazionale, con la produzione dal Teatro di Napoli-Teatro Nazionale.

Con abilità e senza cedimenti, gli ottimi Elia Schilton (nel ruolo dell’imputato) e Fausto Cabra (nel ruolo del magistrato), con Antonio Turco (nel ruolo dell’avvocato), hanno narrato tanto un umano sentire, fatto di sentimenti profondi e di ideali, quanto un vissuto storico/sociale che ha segnato la storia dell’Italia. Ed è stato proprio questo il maggior pregio di “Impossibile”, temperare con equilibrio l’incontro-scontro che da un piano



dialettico e inquisitorio si è traspunto, con naturalezza, su un piano esistenziale coinvolgendo lo spettatore al punto da rendere finanche superfluo l’interrogativo inevaso sulla verità di quanto realmente accaduto ai personaggi della storia raccontata. L’anonimato dei protagonisti

non ha spersonalizzato né la rappresentazione né il valore e il senso della stessa e dello scritto che ne è origine, ma ha, al contrario, consentito una più profonda immedesimazione del pubblico.

A contribuire alla riuscita del tutto, le scene e i costumi di Elisa-

betta Di Pisa, il disegno luci di Carmine Pierri e l’assistenza alla regia di Manuel Di Martino. Da segnalare, infine, il gradito omaggio, seppur breve, a “Shine On You Crazy Diamond” dei Pink Floyd.

MARCO SICA

TEATRO CERCA CASA

Masiello interpreta Raffaele Viviani

Stasera alle 18 Il Teatro cerca Casa, la rassegna di spettacoli itineranti negli appartamenti privati, ospita lo spettacolo dedicato a Raffaele Viviani scritto e interpretato da Massimo Masiello, accompagnato da Luigi Tirozzi. La messinscena è in programma nel salotto del direttore artistico Manlio Santanelli. «Il titolo, cui fa ovviamente riferimento il contenuto del recital - spiega Masiello - vuole essere semplice e diretto, per indicare un omaggio sentito a uno dei maggiori rappresentanti del nostro teatro». Masiello fa rivivere Viviani autore e uomo di scena, attraverso una carrellata di personaggi, che compongono il suo complesso universo teatrale: ‘O guappo nnammurato, O’ marenaro nnamutato, Nu tripolino napulitano, L’ultimo scugnizzo, ‘A rumba de scugnizzo e tanti altri, prendono corpo e voce, accompagnato al pianoforte da Tirozzi, che firma anche gli arrangiamenti dello spettacolo. Come Viviani, Masiello dà voce alle passioni e alle ingiustizie della plebe napoletana, mettendo in primo piano personaggi crudamente realistici e ricchi di una comicità e un’ironia a volte tragiche come ‘o scugnizzo, suo cavallo di battaglia, maschera drammatica, che riflette la cinica e dura realtà storico-sociale di Napoli. «Continua con successo la nostra rassegna nelle case private - commenta l’organizzatrice Livia Coletta - una modalità la nostra, scelta per costruire e infittire una rete che consenta agli spettatori di andare in tournée presso diversi appartamenti-teatro, così da avvicinare ogni volta un pubblico nuovo».

L’OPERA DI VIVALDI IN SCENA NEL TEATRO COMUNALE DIRETTO DAL NAPOLETANO ALDO SISILLO

Modena applaude l’“Orlando Furioso”

A Modena, al teatro Comunale intitolato a Luciano Pavarotti e Mirella Freni, magnificamente guidato da Aldo Sisillo, insigne napoletano in esilio, purtroppo, (anzi vomereso), sono state proposte con grande successo due repliche di “Orlando furioso” di Vivaldi. Forse l’unico suo titolo pienamente di successo moderno. L’opera è prodotta in collaborazione con il teatro di Ferrara ed il festival barocco di Bayreuth che valorizza il bellissimo teatro antico del Margravio, nella città altrimenti nota per gli spettacoli wagneriani. Trionfatore della serata è stato il direttore Federico Maria Sardelli, che ha guidato, con la frizzante maestria, che si è più volte apprezzata, il suo ensemble, orchestra e coro (in piccolissimo intervento) “Orchestra barocca Accademia dello Spirito Santo”. Si deve alla sua fantasia espressiva, già segnalata su queste colonne a proposito di importanti produzioni a rischio sonno, se la lunghissima opera fortunatamente con mu-



sica veramente sfiziosa ed arguta, brillante, che pure volendo essere tragica mai ci riesce, è stata sempre godibile, per merito pure ovviamente degli agguerriti cantanti, assai ben guidati. In effetti Sardelli ha colto e comunicato il brio umoristico (etimologi-

co) con cui Vivaldi ha raccontato Ariosto. E gli applausi sono stati tutti meritati. Hanno cantato le loro difficilissime parti: Yuriy Mynenko, Sonia Prina, Arianna Vendittelli, Lorian Castellanò, Filippo Mineccia, Chiara Brunello, Mauro Borgioni, animando in palcoscenico Orlando, Alcina, Angelica, Bradamante, Ruggiero, Medoro Astolfo. Il solo personaggio che Vivaldi ed il librettista Orazio Braccioli hanno poco capito e valorizzato. Limpida e funzionale la gradevole e cordiale narrazione registica di Marco Belussi con il suo team. Con queste qualità ha senso allestire le opere barocche, tanto desiderate dal pubblico di nicchia, ma che devono essere per tutti: ed allora la filologia va dominata con cervello e gusto come fa Sardelli, tra pochissimi. A Napoli Purtroppo Sardelli è venuto una sola volta, soltanto per presentare un suo libro, alla Fondazione De Felice, palazzo Donn’Anna.

MASSIMO LO IACONO

LA STORICA PIZZERIA GUIDATA DA ANTONIO E DALLA MOGLIE GIUSEPPINA BARATTOLO: BONTÀ NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

Starita, avventura ricca di passione

Una storia iniziata nel 1901 quella della Pizzeria Starita a Materdei. Un’avventura ricca di passione che, come testimoniato da un’edicola votiva dedicata a San Gennaro, ancora conservata all’interno del locale, con la trasformazione di una piccola cantina con cucina, grazie al capostipite Antonio Starita e alla moglie Giuseppina Barattolo. Furono proprio loro che nel 1933 lasciarono tutto nelle mani di Giuseppe, uno degli 11 figli, il quale con l’appoggio della moglie Filomena Capezzuto, portò avanti la cantina fino alla trasformazione in pizzeria e friggitoria del 1948. E ciò fino al 1961, quando, scomparso Don Peppino, la pizzeria andò avanti con la moglie Filomena aiutata dall’unico figlio maschio chiamato Antonio, proprio come il nonno, che non impiegò molto per attestarsi come un vero profeta della pizza. Da allora gli anni sono volati ed oggi il maestro Antonio Starita, già presidente dell’Unione Pizzerie Storiche Napoletane- Le Centenarie, ricordando quando regalò a Papa Giovanni Paolo II il suo forno di pizzeria ambulante e quando poco più che bambino assistette alle riprese della celebre scena del film diretto da Vittorio De Sica “L’Oro di Napoli”, dedicata alla pizza “Oggi a otto” con Sofia Loren e Giacomo Furia,

pur rimanendo in prima linea insieme alla moglie Rosanna Formisano, ha trasferito tutto nelle mani dei figli Giuseppe e Mena. E così consapevole di un passaggio di consegne più che significativo ma sempre all’opera per il successo di una delle pizzerie più amate di Napoli, Tonino Starita e il figlio Giuseppe dopo un attento lavoro di ricerca, svolto assieme alla General Manager Starita, Claudia Troili, hanno deciso di abbinare le loro “centenarie” pizze ad una straordinaria selezione di vini naturali. Nettari eccezionali che insieme alle materie prime scelte per le loro prelibatezze vedono ancora una volta la famiglia Starita in primo piano. Ed ecco che da questa idea è nata, ad esempio, la collaborazione con la Cantina Giardino di Ariano Irpino e il loro vino Paski prodotto con uve Coda di Volpe e con la Cantina Fosso degli Angeli con Falanghina Cese. Ancora, in tema di vini naturali, ad essere posti in carta nella pizzeria Starita a Materdei ed in tutte le altre sedi, sono l’Asprinio prodotto dalla cantina casertana Aia delle Monache; la Falanghina “Attupertù” macerata della cantina Napoletana Sang; il Paestum Primitivo IGT, A’ primo, della cantina Barone e il Taurasi avellinese, della cantina Enza. Non mancano gli altri territori extra



Campania rappresentati dalla cantina Crespaia, con il suo vino Chiaraluce 2021 e da alcune referenze spagnole importate dalla distribuzione di Forlì Gitana Wines con il vitigno Verdejo e il vino La resistencia Activa. Presente anche Bangkok, oltre che a Milano, Torino e Firenze nonché scelta da Forbes per la guida del 2024, la Pizzeria Starita conferma il suo valore. Così come avvenuto con il recente press lunch durante il quale, grazie all’organizzazione della giornalista Teresa Caniato, a fare bella figura accanto ai vini naturali nuovi arrivati, sono state tutte quelle pizze e quei fritti della Casa sinonimo di bontà, storia e tradizione.

GIUSEPPE GIORGIO