TEATRO SAN FERDINANDO Applaudito protagonista e regista di due atti unici di Raffaele Viviani

L'alta maestria di Geppy Glejeses

DI **MIMMO SICA**

Ampi consensi del pubblico del teatro San Ferdinando per "Napoli nobilissima", due atti unici di Raffaele Viviani "Don Giacinto" e "La musica dei ciechi", con la regia di Geppy Gleijeses (*nella foto*).
La sua lettura scenica lo propone come un lavoro teatrale sobrio e intenso, scevro da ogni riferimento folkloristico in cui Napoli non fa da sfondo alla narrazione ma ne è protagonista tragica, ammaliante e crudele, che nutrisce chi la vive nella sua quotidianità ma la consuma allo stesso tempo. La sua "nobiltà", per Gleijeses, non è da ricercare in una araldica "immaginaria" bensì in una resistenza astratta, morale, contro un passato che si configura come una eredità scomoda, fastidiosa, imbarazzante che impedisce al presente di progettare un futuro migliore. Napoli, insomma, vive in un eterno "giorno della memoria" che è incatenato nella propria storia.
A differenza di Eduardo De Filippo, e della tradizione del teatro napoletano in generale, che cercava sempre e comunque una forma di riscatto, la rilettura dell'attore e regista sembra accettarre la sconfitta attribuendole addirittura valore esistenziale. Ne risulta un teatro severo, esigente, che chiede allo spettatore un ascolto attento e partecipe perchè possa realmente coglierne il significato: l'interrogazione di Napoli schietta e autentica, senza fronzoli, senza sconti, senza comprensione e benevolenza o semplicemente di tolleranza; senza magnanimità, clemenza, pietà. Gli attori in scena squarciano con forza la "quarta parete" perché fanno emergere Napoli non come una rappresentazione pittoresca o consolatoria, ma una città attraversata da una malinconia profonda, quasi ontologica, che si deposita nei corpi e nelle voci dei personaggi come una stratificazione del tempo.
Gleijeses dirige e interpreta con maestria, affiancato da un cast giovane e talentuoso, tra cui spiccano il figlio Lorenzo Gleijeses e Chiara Baffi, che catturano l'essenza dei personaggi vivianei. Le scene di Roberto Crea, i costumi di Chiara Donato, le luci di Francesco Grieco contribuiscono a immergere lo spettatore nel mondo vivianeo. E, naturalmente, le musiche di Raffaele Viviani accompagneranno questo viaggio nel mito del grande aut. Il cast è completato dai valenti Daniele Galasso, Massimiliano Rossi, Antonio Mattiello, Salvatore Felaco, Giuseppe Gaudino, Demi Licata, Giulia Turco, Maria Vittoria Grieco, Valentina Merlo., Fabiano Pappalardo, Guido Esposito..
Lo spettacolo è prodotto dal Teatro di Napoli-Teatro Nazionale e Dear Friends, e sarà in scena fino a domenica 4 gennaio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL TALENTUOSO ARTIGIANO PARTENOPEO CREA DA ANNI MANUFATTI ARTISTICI MOLTO APPREZZATI CON PIETRE DI TUFO E POMICE

Giovanni Cardiero, l'arte presepiale come un dono divino

La tradizione del presepe napoletano inizia da molto lontano, cosi ogni anno giunge misteriosamente nelle nostre case. "Te piace 'o presepio?" è la domanda-tormentone che Lucariello rivolge al figlio Tommasino in "Natale in casa Cupiello" di Eduardo De Filippo e che bene incarna la tradizione del presepe napoletano, quello artigianale, che mette in scena pastori, personaggi e significati pregnanti: l'arte dei presepi e quel mistero che si dipana della creazione è nelle mani di Giovanni Cardiero (*nella foto*), maestro dell'arte presepiale, che come un dono divino crea meravigliosi manufatti, talento che l'ha condotto negli anni a diventare un grande artista di questa antica arte. «Non ho fatto una scuola - afferm - anzi il mio lavoro è un altro, il parrucchiere. Ma un furore creativo mi prende dentro da anni, un'ispirazione che mi induce a creare. I risultati sono migliorati man mano, ma sono stati sempre notevoli, allettanti per chi li osservava. Era, ed è per me, una esigenza e una passione creare». L'arte di Cardiero non è fatta solo di geometrie e perfezionismo, ma è il frutto di qualcosa di più intimo e articolato. Il suo è un vero dono, è come se la sua immaginazione traducesse dalla "memoria" manufatti artistici, ma attualizzati e connaturati nella nostra civiltà. Cardiero, con uno produzione di oggetti di grande pregio, si distingue infatti per talento e originalità. In questi giorni lo si può trovare al Vomero, in piazza degli Artisti, dove espone in bella mostra le sue opere. «Un rapporto indissolubile con questa arte - continua Cardiero - che quasi si realizza tramite una magia, con una speciale attenzione al simbolo che questo costituisce per chi lo realizza o lo acquista, nel presepe sono infatti presenti significati, valori, in chiave allegorica, espressi negli elementi e nei soggetti in forma simbolica». Ecco che la Napoli antica, quella che aleggia nei suoi ricordi, si fonde ai racconti degli anziani in una chiave squisitamente moderna. Le sue creature sono il frutto di un'immaginazione che ben si amalgama alla realtà e che gioca con un equilibrio fatto di dettagli tecnici e filosofici che non possono, non lasciare una traccia indelebile nella mente di chi osserva. Cardiero non insegue l'anima commerciale, ma quella artistica. Ed è per questo che i suoi presepi raccontano qualcosa di diverso, qualcosa che non si può acquistare perché è il risultato di un'ispirazione magica, una poesia che può essere raccontata una volta sola, un canto che ha il valore intrinseco dell'irriproducibilità. Ha iniziato nel 1986 a realizzare presepi artigianali per i suoi figli e, vedendo i loro occhi riempirsi di stupore, è cresciuta in sè questa passione che gli ha sempre regalato forti emozioni. «I materiali da me usati sono naturali, una speciale pietra, di tufo, di pomice, purché sia pietra, naturale, da non colorare». Di bottega in bottega, Cardiero, di giorno parrucchiere e di notte artista, inventa un modo nuovo per comunicare e plasmare ciò che apparentemente è la materia meno malleabile, facendola parlare senza veli. «Ho iniziato a creare quando i miei figli erano piccoli - prosegue - di notte, a casa, ma senza stancarmi, stressarmi per il doppio lavoro e le ore di sonno perdute, perché la mia è una passione enorme, riprodurre quelle atmosfere, fatte di veri valori mi dà un senso di pace interiore. Quando per la prima volta ho portato i miei lavori al negozio, per rifinirli, le clienti mi hanno dato le prime conferme, commissionandomeli, chiedendomi i prezzi. In particolare ringrazio una persona che mi disse "Guardando i tuoi presepi mi commuovo, questi trasmettono passione ed amore, meritano di essere visti"».

TERESA MORI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La tradizione napoletana ritrova casa a Santa Lucia

Nel dedalo elegante di Santa Lucia, dove Napoli si concede ancora il lusso della lentezza e della memoria, "RestaQmmè" apre ufficialmente il suo nuovo corso, riaffermando la propria identità di trattoria di charme capace di coniugare tradizione partenopea, cura del servizio e una rinnovata visione dell'ospitalità.
È un progetto di rilancio che ha il passo sicuro delle cose meditate, guidato da Gennaro Parlati (*nella foto*), anima e regista di un luogo che oggi appare più armonico e accogliente anche grazie al restyling della sala e a un servizio attento e misurato, affidato alla professionalità di Vicktoriia Kholondach. In cucina la regia è della chef Magdalena Maria Buczynska, classe 1983, nata in Polonia ma ormai innamorata della storia gastronomica napoletana, costruita attraverso un percorso internazionale che va dalla cucina molecolare in Spagna agli studi al Gambero Rosso. La sua mano restituisce alla tradizione un linguaggio contemporaneo, fondato su stagionalità, materie prime locali e una cifra stilistica riconoscibile. A raccontare questo nuovo corso è stato un incontro a tavola con giornalisti e operatori del food, un itinerario gastronomico denso di significati. Si apre con l'Aperitivo Pani Puri, sfera di farina di ceci e lenticchie con genovese e tartufo (Tuber Mesentericum), in abbinamento al Vino Spumante Falanghina Brut di Feudi di San Gregorio. L'antipasto "Pane, amore e fantasia" propone sfere di pane con pomodoro secco, olive e capperi, crema di pecorino e prezzemolo in doppia consistenza, sposate allo Champagne Extra Brut La Réserve Hugues Godmé. Il primo atto è affidato al "Riz Fumé", risotto con verza arrosto, erborinato e gambero fumé, accompagnato dal Fiano di Avellino Docg Riserva "Sequoia" 2021 di Fonzone, seguito dallo "gnocco quasi alla luciana" con ndundero alle olive nere, ragù alla Luciana e polvere di alloro, in abbinamento al Terre Siciliane IGT Rosato TVB 2024 di Agricola Vinb. Identitaria la "Minestra Maritata" con ventisette verdure a foglia verde e quattro tipi di carne, servita con tarallo napoletano e accostata al Veneto IGT Sauvignon "Vulcaia Fumé" 2023 di Inama. Tra i secondi convince il "baccalà, zucca e barbabietola", cuore di baccalà con zucca, croccante al pino e barbabietola, ancora con Vulcaia Fumé 2023. Il finale è affidato al panettone salato di "Cesto Bakery", leggermente tostato con "ragù 16", e alla crostatina di frolla con composta d'arancia, namelaka alla cannella e terra fondente, in abbinamento al rosso fortificato "Merlino" di Pojer e Sandri. A chiudere, le coccole della chef e i panettoni di Catello Di Maio (Cesto Bakery, Torre del Greco). "RestaQmmè" conferma così il suo ruolo tra i riferimenti gastronomici di Santa Lucia, rinnovando l'impegno verso la tradizione partenopea, l'eleganza dell'accoglienza e un dialogo sempre più vivo con il pubblico internazionale, senza mai smarrire l'anima autentica di Napoli.

GIUSEPPE GIORGIO

© RIPRODUZIONE RISERVATA