

TEATRO Prima nazionale a Napoli per "I Poeti non cadono in piedi", omaggio teatrale tra biografia, denuncia civile e memoria di Palermo

Maresco rilegge Scaldati al Mercadante

DI **MARCO SICA**

Per tenere viva la memoria del poeta, drammaturgo e attore Franco Scaldati, "anima" della sua Palermo, Franco Maresco e Claudia Uzzo, partendo da alcuni testi di Scaldati, hanno curato la regia e la drammaturgia dello spettacolo "I Poeti non cadono in piedi - L'amaro caso del teatrante Scaldati secondo Franco Maresco", andato in scena, in prima nazionale, al Teatro Mercadante di Napoli, per il Teatro Nazionale, per la produzione del Teatro di Napoli - Teatro Nazionale.

Quanto anticipato nell'incontro/presentazione dello spettacolo tenutosi l'11 febbraio con lo stesso Maresco e con Roberto Andò, che grazie anche al sentito intervento in sala di Claudia Uzzo e Melino Imparato aveva con sincero affetto e ringraziamento posto l'accento sull'impegno artistico di Scaldati volto nel segno della sua terra, della sua città e del suo dialetto, ha trovato esatto compimento in "I Poeti non cadono in piedi".

In un giusto equilibrio tra "documentario" e "teatro", la voce narrante di Maresco si è fatta biografia di Franco Scaldati ed è diventata "denuncia" a difesa di un poliedrico artista, simbolo di Palermo e della sua più intima tradizione; artista che purtroppo non ha visto ricambiate, con uguale misura, l'attenzione e dedizione da lui rivolte alla città, da parte di un territorio che si è mostrato troppo spesso indifferente, se non addirittura ostile a Scaldati e alla sua arte.

Sul palco, la poesia e la drammaturgia di Franco Scaldati sono state, invece, fatte rivivere da Aurora Falcone, Ernesto Tomasini, Melino Imparato e Umberto Cantone (quest'ultimo anche regista collaboratore e sua la consulenza ai testi), interpreti bravissimi e impeccabili di parti di alcuni testi e di alcuni scritti di Scaldati (tra cui "Totò e Vicè", "Indovina Ventura", "Il Pozzo dei Pazzi"...).

Cantone, Falcone, Imparato e Tomasini, grazie alla loro fisicità e padronanza del vernacolo, hanno catturato lo sguardo e l'orecchio del pubblico trasportandolo in un mondo tanto surreale e poetico, quanto drammaticamente crudo e reale; con loro le

scene di Nicola Sferruzza e Cesare Inzerillo, i video di Francesco Guttuso per Lumpen Film, il disegno luci di Carmine Pierri e l'assistenza alla regia di Gabriele Ramirez. Menzione a parte per le musiche di Salvatore Bonafede, esattamente calate non solo nell'ambiente ma soprattutto nei "tempi" della recitazione.

"Senza i poeti le città muoiono" (afferma Maresco dal palco), e se i poeti come Scaldati non cadono in piedi, perché i veri Poeti, per la loro natura libera e di "rottura", non possono né allinearsi, né essere allineati, è atto tanto meritorio quanto dovuto "rialzarli" attraverso il recupero e la divulgazione delle loro opere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DA NAPOLI AL CASERTANO, IL MAESTRO DI IMPASTO UNISCE RIGORE TECNICO E CREATIVITÀ CONTEMPORANEA

Salvatore Cozzolino, la pizza tra scienza e territorio

DI **GIUSEPPE GIORGIO**

C'è una differenza sottile che separa chi fa la pizza da chi la pensa, la studia, la interroga ogni giorno come fosse una creatura viva. Salvatore Cozzolino appartiene senza esitazioni alla seconda categoria: quella dei maestri che hanno trasformato il banco da lavoro in un laboratorio di idee, senza mai tradire l'anima popolare e generosa della grande tradizione partenopea. La sua "Impasto" Pizzeria, divisa tra Aversa e Santa Maria Capua Vetere, non è semplicemente un'insegna di successo: è il manifesto di un percorso costruito con disciplina, studio e una passione che rifiuta compromessi. Nato a Napoli e formato come tecnico di laboratorio biomedico, Cozzolino ha portato nell'arte bianca un rigore quasi scientifico. Nel suo mondo, nulla è lasciato al caso: l'impasto è organismo da osservare, ascoltare, accompagnare. Maturazioni prolungate, idratazioni calibrate, temperature controllate con precisione millimetrica: ogni dettaglio è frutto di prove, verifiche, aggiustamenti continui. Il cuore della proposta è un impasto semintegrale a lunga lievitazione che coniuga profondità aromatica e sorprendente leggerezza. La farina, una Polselli ottenuta da grani 100% italiani, sostiene maturazioni importanti e restituisce al morso una fragranza elegante, che non appesantisce ma invita al boccone successivo. Qui la leggerezza



non è slogan, è conseguenza naturale di metodo e conoscenza. Intorno a questa base si muove una selezione di ingredienti che raccontano territorio e identità, spesso provenienti da filiere certificate e Presidi Slow Food. Tra tutti, sventa il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, simbolo assoluto della Campania gastronomica. Tradizionalmente rosso, appeso "al piennolo" come vuole la storia, è talmente iconico da trovare posto perfino nel presepe napoletano. Buccia spessa, polpa intensa, dolcezza bilanciata da una trama sapida inconfondibile: è l'oro rosso che ha scritto pagine memorabili su pizze e primi piatti. Ma Cozzolino ama sorprendere. E allora ecco la variante gialla del Piennolo vesuviano: un colpo d'occhio che spiazza e seduce. Abituati a pensare al pomodoro solo in rosso, restiamo quasi increduli davanti a questa declinazione solare. Il sapore è dolce, carezzevole, con un'acidità quasi assente, conquista non solo il palato ma an-

che l'immaginazione. In forno, quei piccoli globi dorati esplodono in una sinfonia di profumi che trasforma la pizza in un'esperienza, dove gusto e cromatismi dialogano in perfetto equilibrio. Tra le creazioni più emblematiche spicca la "Fuoco Giallo": piennolo giallo protagonista, blue di bufala che avvolge con la sua cremosità audace, mozzarella Dop a dare rotondità, 'nduja di Spilinga che accende la scena con la sua piccantezza vibrante, grana padano e parmigiano a completare un mosaico gustativo di sorprendente armonia. È una pizza che non si limita a piacere: incalza, emoziona, resta impressa. Non meno identitaria la "Pestifera": piennolo del Vesuvio DOP nella sua versione classica, pesto di basilico fatto in casa che sprigiona note verdi e balsamiche, Parmigiano Reggiano a regalare profondità, fior d'Agerola lattiginoso e delicato, scaglie di Provolone del Monaco a chiudere con carattere e persistenza. Un intreccio di profumi che racconta Campania, memoria e contemporaneità. Da "Impasto", la pizza torna ad essere ciò che dovrebbe sempre essere: un gesto antico che si rinnova, un equilibrio tra scienza e istinto, tra popolo e pensiero. E Salvatore Cozzolino, con il suo sguardo curioso e il rigore del ricercatore, dimostra che l'eccellenza non nasce mai per caso: è il risultato di studio, territorio e di un amore ostinato per l'arte più democratica e sublime che Napoli abbia donato al mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA REGINA DEL REGNO DELLE DUE SICILIE, MOGLIE DI FERDINANDO II, RICORDATA A NAPOLI NEL 190° ANNIVERSARIO DELLA SUA MORTE

Beata Maria Cristina di Savoia celebrata a Santa Chiara

DI **ELENA BARBATO**

Figura di grande rilievo per la storia del Regno delle Due Sicilie, la Beata Maria Cristina è ricordata per la sua devozione e le opere di carità. La figura di Maria Cristina di Savoia è nota per la sua profonda religiosità e il costante impegno verso le categorie vulnerabili. Figlia di Vittorio Emanuele I, Re di Sardegna, sposò Ferdinando II delle Due Sicilie, assumendo la posizione di regina consorte del Regno di Napoli. Maria Cristina promosse numerose iniziative caritative a favore di poveri e malati, guadagnando il rispetto della comunità napoletana, sentimenti che persistono nel tempo. Nel corso del suo mandato come regina consorte si di-

stinse in particolare per la fondazione di ospedali, orfanotrofi e istituti assistenziali. Nel 2014, la Chiesa cattolica ha dichiarato Maria Cristina di Savoia beata, riconoscendone le virtù eroiche e l'impegno costante nella carità e nella fede. A 190 anni dalla morte, della Beata Maria Cristina di Savoia, Regina delle Due Sicilie, si è tenuta la cerimonia di commemorazione nella basilica di Santa Chiara avvenuta il 31 gennaio 1836. L'evento, organizzato dall'Istituto Nazionale per la Guardia d'Onore alle Reali Tombe del Pantheon, promosso da Eduardo Pilone Poli, Delegato provinciale di Napoli e Gerardo Rocco di Torrepadula, Ispettore regionale dell'Istituto. Alla cerimonia hanno partecipato le autorità reli-



giose e civili testimoniando l'attualità del messaggio di Maria Cristina: "La vera nobiltà sta nell'amore verso il prossimo". Erano presenti: Eduardo Pilone Poli, Delegato provinciale di Napoli e Gerardo Rocco di Torrepadula, Ispettore regionale dell'Istituto. Hanno inoltre partecipato Alessandro Franchi, Salvatore Guzzi, Et-

tore Araimo, Rosanna Tifi, Daniela Oliviero, Manuel de Goyzueta dei Marchesi di Toverena e di Trentinara, Rodolfo Armenio, Ermanno Lauri, Alessandro del Balzo e Valentina Varano, Luisa Faraone Mennella, Luigi Quadro, Anna Poerio. In occasione della cerimonia, la Nobildonna Prof.ssa Marina Albamonte della Mot-



ta d'Affermo nota per il suo impegno nella valorizzazione dei beni culturali ed artistici della città in qualità di storica dell'arte ha ricevuto l'investitura come Dama dell'Ordine al Merito Civile di Savoia dal Delegato Provinciale Eduardo Pilone Poli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA