

TEATRO Al Mercadante lo spettacolo di Leonardo Petrillo ricostruisce detenzione, pensiero e contraddizioni del poeta

Rigillo dà voce al tormento di Pound

DI MARCO SICA

Bello, ma soprattutto istruttivo e, in parte, chiarificatore è stato "Ezra in gabbia o il caso di Ezra Pound", spettacolo per la regia e la drammaturgia di Leonardo Petrillo, liberamente tratto e costruito a partire dagli scritti e dalle dichiarazioni del poeta e saggista statunitense Ezra Pound. Come lo stesso Petrillo osserva nelle note di regia, "Ezra in gabbia è uno spettacolo basato sulle ossessioni: ossessione per la giustizia, per la libertà, per l'usura, che corrode il mondo..." e, quanto restituito al Teatro Mercadante di Napoli, per il Teatro Nazionale, ha tenuto pienamente fede alle intenzioni, nell'accurata descrizione del pensiero politico, economico e sociale e della poetica di Pound. Partendo dagli anni della detenzione in gabbia e dalla successiva "reclusione", quando fu poi internato nell'ospedale psichiatrico criminale federale "St. Elizabeths" di Washington, le idee e l'arte di Pound hanno chiesto "giustizia" e un "giusto processo", rimettendo al pubblico l'emissione di una "sentenza" scevra da condizionamenti ideologici e politici, ma con motivazioni che trovassero radici nel reale senso del suo pensiero, così come dichiarato e così come cristallizzato nei dettagli e nelle pieghe dei suoi "Cantos".

A dare voce e corpo a Pound e alla sua "autobiografia", un perfetto Mariano Rigillo, per la sua fisicità provata e per la sua recitazione forte, decisa ma al contempo incrinata dalle sofferenze fisiche e morali patite dal poeta dopo il suo arresto.

Con Rigillo, in scena, Anna Teresa Rossini che ha completato la narrazione autobiografica con la lettura di alcuni scritti di Pound.

Da menzionare ancora le giuste ed essenziali scene di Gianluca Amadio, i costumi di Lia Francesca Morandini, il disegno luci di Enrico Berardi e le musiche di Carlo Covelli. Lo spettacolo ha poi visto la produzione TSV - Teatro Nazionale, OTI - Officine del Teatro



Italiano nell'ambito del progetto "VenEzra" promosso dalla Regione Veneto.

Quella di Petrillo è stata un'ope-

razione meritoria e un atto dovuto nei confronti di un pensatore e poeta che ha segnato la prima metà del Novecento, ma che troppo

spesso non è, dai più, ricordato con il giusto peso del suo pensare e della sua poetica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

È ARRIVATA LUDOVICA

Fiocco rosa in casa Marotta-Guerra



Doppia festa in casa Marotta/Guerra. È arrivata Ludovica, una splendida bambina di 3 kg e 400 di gioia, allegria e felicità. Gli auguri a Francesca e a Diego. E un abbraccio enorme ai nonni Orsola, Stefania ed Antonio, figure propedeutiche per Ludovica.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'INIZIATIVA DEL SAN CARLO E DEL COMUNE RIUNISCE ALLIEVI E ARTISTI GUIDATI DA RENATO ZANELLA

Napoli città danzante mercoledì in piazza Plebiscito

I Teatro di San Carlo e il Comune di Napoli festeggiano l'arte coreutica in tutte le sue forme con un evento congiunto dal titolo "Napoli Città Danzante" - giunto alla II edizione dopo il debutto all'interno delle celebrazioni di Napoli2500_Napoli Millenaria - che si svolgerà in Piazza del Plebiscito mercoledì 29 aprile 2026 (ore 15:00) in occasione della Giornata Internazionale della Danza.

L'iniziativa è realizzata in sinergia con la Città Metropolitana di Napoli. L'appuntamento di quest'anno è dedicato a Napoli Capitale dello Sport in collaborazione con l'assessorato comunale allo Sport e vedrà la partecipazione di numerosi ragazzi in una piazza che diventerà un grande palcoscenico sotto la guida di Renato Zanella, direttore del Corpo di Ballo e della Scuola del Lirico partenopeo, fondata nel 1812, prima scuola di Danza in Italia.

Con gli allievi della Scuola di Ballo, i protagonisti della performance saranno diversi docenti, un DJ e musica dal vivo.

Una giornata che avrà come leitmotiv "2026: la danza siamo noi". Per info e iscrizioni, clicca qui: <https://teatro-san-carlo-napoli.eventcube.io/events>

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL PROGETTO DI LUIGI SALEMME E ANTONIO TAGLIALATELA CRESCE TRA TECNICA E IDENTITÀ, CON IL GIOVANE LUCIO A GUIDARE IL PASSAGGIO GENERAZIONALE

Terra Mia, a Málaga la tradizione napoletana diventa racconto

DI GIUSEPPE GIORGIO

C'è qualcosa di profondamente identitario nel progetto "Terra Mia" che va ben oltre la pur eccellente proposta gastronomica. A Málaga, città aperta e luminosa, crocevia di culture e linguaggi, la pizza napoletana trova qui una delle sue più autentiche ambasciate, grazie alla visione tenace di Luigi Salemme e Antonio Tagliatela, artefici nel 2013 di un'idea che nel tempo si è fatta racconto, presenza, radicamento. La loro non è stata una semplice operazione imprenditoriale, ma un atto di appartenenza. Portare Napoli fuori da Napoli, senza tradirne l'essenza, è sfida sottile, che richiede rispetto, conoscenza e una dedizione quasi arti-

gianale. Terra Mia nasce così: come luogo in cui la cultura della pizza diventa linguaggio condiviso, gesto quotidiano, memoria viva. Gli impasti a lunga maturazione, l'uso sapiente del prefermento, la scelta di farine come la Polselli e di prodotti simbolo, dal pomodoro San Marzano alla mozzarella, dalla provola ai latticini di Agerola, non sono dettagli tecnici, ma elementi di una narrazione coerente, fedele alle radici. In questo percorso, accanto all'esperienza dei fondatori, si inserisce con naturalezza la figura di Lucio Tagliatela, figlio di Antonio, appena ventiduenne, già interprete sensibile e consapevole dell'arte bianca. È nelle sue mani che la tradizione si rinnova senza smarrirsi, trovando nuove espressioni che rispettano il codice origi-



nario. Le sue pizze, dalla "Terra Mia" alla più strutturata "A Fonduta, fino alla raffinata "A Tricolore" con impasto al 50% di biga, raccontano una tensione continua tra tecnica e sentimento, tra studio e istinto. Eppure, ciò che rende Terra Mia un'espe-

rienza riconoscibile non è soltanto la qualità del prodotto, ma la sua missione culturale. In ogni sede, oggi nove, distribuite tra il centro di Málaga e la sua costa, si respira un'idea precisa di ospitalità, quella napoletana, fatta di accoglienza sincera, di con-

vivialità, di tavole che diventano luogo d'incontro e condivisione. La pizza, in questo contesto, smette di essere semplice alimento per farsi racconto collettivo, simbolo di una città che vive nella sua cucina. Terra Mia è, in fondo, un ponte. Un passaggio ideale tra due sponde del Mediterraneo, dove Napoli continua a esistere attraverso il lavoro quotidiano di Luigi Salemme, Antonio Tagliatela e del giovane Lucio insieme a Piercarlo Palumbo e agli altri bravi collaboratori. Un progetto che custodisce la memoria e insieme la proietta nel futuro, con la consapevolezza che la vera tradizione non è mai immobile, ma vive solo quando trova nuove mani capaci di interpretarla.

© RIPRODUZIONE RISERVATA