

AL "SAN FERDINANDO" Successo per lo spettacolo "Un sabato, con gli amici" con la regia di Marco Grossi

L'eterno limbo di **Andrea Camilleri**

DI MARCO SICA

Quando un testo valido beneficia di un adattamento efficace, di una giusta regia e di un'ottima interpretazione, il risultato non può che essere positivo. In un limbo sospeso tra età bambina, traumi infantili irrisolti, gestione dei sentimenti, della sessualità e dell'emotività adulta, è andato in scena, al teatro San Ferdinando di Napoli, per il Teatro Nazionale, "Un sabato, con gli amici" di Andrea Camilleri, su libero adattamento e regia di Marco Grossi e per la produzione Malalingua in collaborazione con Alt Academy e Fondo Andrea Camilleri.

Indubbiamente più che riuscita è stata la regia di Grossi che, unitamente con la calibrata recitazione di Pierluigi Corallo, Alessandra Mortelliti, Fabrizio Lombardo, Silvia Degrandi, Luca Avagliano, Marcella Favilla, Alberto Melone, tutti parimenti bravi nel dare vita con naturalezza ai propri personaggi malgrado la loro "complessità interiore", han-



no restituito uno spaccato di vita che ha inchiodato il pubblico alla drammatica realtà del vivere comune, il cui peso ognuno di noi porta dentro di sé, figlio del fragile e delicato passaggio che dall'infanzia conduce all'età adulta. Menzione speciale alle indovinate e "ludiche" scene di Filippo

Sarcinelli, ancora di un'età passata e in parte negata, che sono diventate elemento essenziale e narrante della rappresentazione; con esse le luci di Claudio De Robertis, i costumi e l'assistenza alla regia di Monica De Giuseppe e le musiche di Oliviero Forni. © RIPRODUZIONE RISERVATA

CON L'ATTENTO SOMMELIER MIMMO BRASIELLO

All'Enoteca Conad di via Alabardieri "Cin Cin" alla Campania doc e docg



“Maggio si tu. È l'annuncio canoro più autentico e sincero di questo magico mese: da grande bella giornata estiva, tepore dell'aria, dolcezza del cielo e mutare della luce, anche nel corpo da generale risveglio”. Così La Capria ne descriveva anni fa l'incanto nel suo "Estro quotidiano".

Ora a tutto questo, alle mirabili e indimenticabili canzoni che lo celebrano nel mondo in nome dell'amore, fa rima anche la tradizionale degustazione del vino da classica, ideale primavera inoltrata. E quanto, sabato scorso, si è potuto vivere nella multicolore e ricchissima Enoteca Conad di via Alabardieri, da 600 e più etichette, con la guida e la regia del bravo e paziente sommelier Mimmo Brasiello. La ribalta in questo ciclo di degustazione promozionale toccata al "fior fiore" della produzione di Tenuta Irpina del Meriggio. Il cuore antico di splendidi vini provenienti da vigne allevate con amore e sapienza, espressione verace di un territorio di colline "solatie e apriche", come cantava il poeta. Un'inconfondibile anagrafe di nobili radici e di collaudati abbinamenti: Montemiletto, Paternopoli e Taurasi per Aglianico e Coda di Volpe; Tufo e Santa Paolina per il Greco di Tufo; Montefredane e Candida per il Fiano di Avellino; Pietradefusi per la Irpinia Falanghina, nel segno di un'origine controllata e garantita dai produttori Bruno Pizza e famiglia. Che, in questa impresa, hanno messo amore, passione e tanto rigore, ben noto anche in ben altri e delicati contesti professionali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DOPO LA SCOMPARSA DI ANDREA TARANTINO SUA MOGLIE HA TRASFORMATO UNA PICCOLA LATTERIA IN UN BISTROT

Maria e l'eredità di un sogno lungo oltre mezzo secolo

Un giovane, Andrea Tarantino, aveva un grande sogno: aprire un'attività tutta sua, un bar. Per avvicinarsi a quel traguardo, decise di imbarcarsi come barman sulla nave "Andrea Doria". Trascorse due anni intensi, durante i quali apprese tutti i segreti del mestiere, mettendo da parte ogni risparmio.

Con quei sacrifici riuscì non solo a coltivare il suo sogno, ma anche a regalare dei gioielli alla sua amata mamma. Finalmente, nel 1969, dopo tante ricerche e sacrifici, riuscì ad aprire un piccolo bar-latteria. Con il tempo si sposò e trasmise a sua moglie l'amore per quel lavoro. Insieme, con dedizione e passio-



ne, lavoravano giorno e notte nel loro piccolo ma prezioso locale. L'attività cresceva sempre di più,

ma purtroppo Andrea non poté godere a lungo dei frutti dei suoi sacrifici: la sua vita si spezzò prematuramente, a soli 37 anni. Sua moglie Maria gli fece una promessa: avrebbe continuato quel sogno, anche per i loro figli, Michele, Rosa e Salvatore. E così fece. Con forza, caparbia, carisma e un sorriso che non l'ha mai abbandonata, Maria portò avanti l'attività, ampliandola fino a trasformarla in un bistrot. Qui prepara ancora oggi piatti ricchi di amore e tradizione, tanto buoni che i clienti affezionati le dicono spesso: "Bella Mari, ti sei superata, sembra preparato da mam-

mà". Oggi, dopo più di mezzo secolo, Maria continua a lavorare con la stessa grinta, passione e dedizione, affiancata dai suoi figli. La sua cucina è amata non solo dalla clientela locale, ma anche dai turisti, che dopo aver assaggiato le sue specialità tornano più volte durante il loro soggiorno napoletano. E, naturalmente, ogni pasto si conclude con la degustazione del suo celebre caffè caldo-freddo, una specialità unica, apprezzata da tutti: clienti abituali e visitatori che arrivano apposta per provarlo. Chiunque voglia conoscere la forte e sorridente "Bella Mari" può farle visita al "Tarantino Caffè".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Gambrinus dedica a Papa Leone XIV un caffè speciale e il dolce "Papalina"

CHICCHI DI CAFFÈ

di Michele Sergio

In occasione della visita a Napoli di Papa Leone XIV (Robert Francis Prevost), avvenuta il giorno 8 maggio 2026 è stato realizzato in suo onore un caffè speciale e un dolce inedito chiamato "Papalina" dalle maestranze del Gran Caffè Gambrinus di piazza Trieste e Trento. Lo storico locale fondato nel 1860 e, da sempre, simbolo della città - che nel corso della sua lunga storia ha accolto intellettuali e scrittori del calibro di Oscar Wilde, Gabriele D'Annunzio, Ernest Hemingway e Jean-Paul Sartre - ha così celebrato una giornata destinata a restare nella memoria di Napoli e di tutto il suo popolo. Il caffè speciale pensato per



il Santo Padre è composto da crema di zucchero, caffè, cioccolata bianca e schiuma di latte: ingredienti dai toni chiari, scelti per richiamare idealmente il bianco della veste papale. Come

decorazione una piccola ostia con lo stemma del Papato. Accanto a questa creazione è nato anche il dolce "Papalina", realizzato a forma di cappello del Papa, con pan di Spagna e una delicata farcitura alla crema di ananas. La giornata napoletana del Santo Padre è stata intensa. Dopo la tappa a Pompei, è arrivato in elicottero a Napoli, atterrando alla Rotonda Diaz sul lungomare. Ha poi visitato il Duomo. Infine, percorrendo in papamobile le strade del centro, ha raggiunto piazza del

Plebiscito, dove ad attenderlo c'erano migliaia di fedeli. Ad accogliere il Papa nella Basilica di San Francesco di Paola di piazza del Plebiscito è stato Padre Mario Savarese, rettore del luogo di culto. Qui il Pontefice ha, inoltre, incontrato le rappresentanze politiche, istituzionali e militari della città e della regione Campania. Il Gambrinus, oltre ad avere realizzato le due specialità, ha avuto anche l'onore di allestire, all'interno della Basilica di San Francesco di Paola, un angolo dedicato al coffee break per il Pontefice. In quella pausa, prima di tornare tra i fedeli, Papa Leone XIV ha assaggiato il caffè espresso napoletano e il

dolce Papalina. Tanti i doni che i fedeli di tutta la regione Campania hanno portato al Papà. In particolare pastori, presepi, pizze e prodotti locali. Regali, ovviamente, fortemente legati alla terra, alle tradizioni e alla cultura del Sud Italia. Non poteva mancare un dono a tema caffè. Il Papa, infatti, ha ricevuto in regalo una tazzina di cappuccino omaggiata da Arturo Sergio, storico amministratore del Gran Caffè Gambrinus. Doni che dimostrano non solo la devozione ma anche l'affetto e l'ospitalità del popolo partenopeo nei confronti dei capi di stato stranieri in visita nella città di Napoli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA