

**MUSICA** Inaugurata a Napoli la 43ª stagione: viaggio d'eccellenza tra tradizione barocca e sonorità latine

# La Scarlatti riparte dall'Ecce Homo

L'Associazione Domenico Scarlatti ha inaugurato la 43ª stagione di concerti con un appuntamento di grande interesse performativo e culturale. È ripartita da Napoli, e precisamente dalla chiesa dell'Ecce Homo al Cerriglio, e con la direzione artistica del maestro Enzo Amato, la stagione di una delle realtà concertistiche più longeve e rispettate del Sud Italia. Quello inaugurale è stato un concerto che in tutto e per tutto ha tenuto fede alla sua missione: qualità alta, repertorio intelligente, spazio ai grandi interpreti e ai giovani talenti, location d'eccezione e ricerca musicologica.

Guitar Day con Margherita Guitar Ensemble, protagonista di una serata che ha coniugato tradizione e scoperta. Attraverso questa pagina di grande musica, l'Associazione ha confermato la formula che l'ha resa un punto di riferimento nel mondo della musi-



ca: iconici classici affiancati a rarità, cicli monografici, attenzione alla musica da camera. Un assoluto mix di suggestioni grazie alle musiche di M. De Falla, H. Villa-Lobos, João Pernambuco, G. Mertz, E. Amato, F. Carulli - Caprichos del Mundo: Da Bach a Piazzolla. Ivano Pagliuso, chitarrista. Musiche di H. Villa-Lobos, A. Barrios Mangoré, I. Albéniz, J.S. Bach, A. Piazz-

zolla. Il recital ha proposto infatti un amarcord musicale attraverso epoche, linguaggi e tradizioni differenti, unendo il rigore contrappuntistico di Johann Sebastian Bach alle sonorità popolari e visionarie di Astor Piazzolla. Protagonista della serata il talentuoso Ivano Pagliuso (nella foto), chitarrista che si è distinto fin da giovanissimo in importanti concorsi internazionali, ricevendo riconoscimenti da istituzioni culturali e accademiche.

Da Bach a Piazzolla, passando per l'anima latina. Contrappunto e tango, folklore e avanguardia. La chitarra di Ivano Pagliuso ha attraversato i continenti. "Caprichos del Mundo": quando la chitarra diventa mappa. Dal Barocco tedesco al Nuevo Tango, tra flamenco e choro brasiliano. Un itinerario sonoro senza passaporto. Buona la prima!

TERESA MORI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Da Eschilo a Napoli, il dramma dei migranti

Successo di pubblico, con applausi anche a scena aperta, per "Ozebwa" (liberamente ispirato a "Le supplici" di Eschilo), spettacolo per la regia di Alessandra Cutolo, la drammaturgia di Sabrina Efonayi e con le coreografie di Moussan Yvonne N'dah, andato in scena al Teatro San Ferdinando di Napoli per il Teatro di Napoli-Teatro Nazionale.

Il progetto "I Sud" del Borgo di Sant'Antonio Abate ha conquistato e "sensibilizzato" i presenti con la danza, il ritmo e l'intensità delle sedici protagoniste in gran parte napoletano-nigeriane (Ese Asemota, Queen Avanhnenhen,

Valentina Cangiano, Annunziata Della Corte, Dolores Gianoli, Maria Flavia Giglio, Lucia Iodice, Marica Iorio, Eki Monday, Yvonne N'dah, Ese Nosakhare, Osariemen Omoruyi, Gift Osayemore, Muyi Oteki, Faith Monday Odianosen, Fortune Smith) che con anima, cuore e fisicità hanno dato voce e corpo al drammatico fenomeno delle migrazioni, narrando un viaggio segnato da guerre e violenze nella ricerca della possibilità di una vita migliore. Esatta si è mostrata sia la scelta delle musiche, che non sono state solo "base" per le "danze" ma che hanno caratterizzato e dato suono a quanto rappresentato, sia

la molteplicità delle lingue parlate che hanno abbattuto i confini non solo fonetici ma soprattutto umani; con esse le scene e i costumi di Fabio Sonnino, il disegno luci di Carmine Pierrì e il montaggio video di Alessandro Minestrini. "I Sud: Ozebwa" ha visto la produzione del Teatro di Napoli - Teatro Nazionale, in collaborazione con Associazione Imparare Fare Ets, nell'ambito del progetto "Criscito", cofinanziato da Fondazione Eos e Impresa Sociale Con i Bambini-Fondo per il contrasto della povertà educativa minorile.

MARCO SICA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## "Master Pizza Champion 2026", trionfo a Napoli per Fabio Tolve

Grande successo del tour nazionale di "Master Pizza Champion 2026", il celebre talent tv dedicato ai pizzaioli professionisti provenienti da ogni regione d'Italia. L'evento organizzato da "Ristorazione Italiana Magazine" diretto da Enrico e Paolo Famà con il coordinamento di Alessandro Paolini, si è svolto nell'ambito della "Fiera Internazionale Tuttopizza" tenutasi alla Mostra d'Oltremare di Napoli. Impeccabile e altamente professionale la conduzione dello show da parte di Enzo Calabrese (nella foto) "voce amica" delle più importanti rassegne del mondo pizza in Italia e all'estero. Dieci i concorrenti in gara, ecco i loro nomi: Giuseppe Piccirillo di Montesarchio (Benevento), Giuseppe Ottolano di Canello ed Arnone (Caserta), Francesco Pellegrino di Altamura (Bari), Alex Muscaritolo di Vallata (Avellino), Valerio Cardea di Taranto, Fabio Tolve di Potenza, Fabio Strazzella di Vallata (Avellino), Emanuele Mazzola di Arzano (Napoli) Rocco Di Martino di Pescopagano (Potenza) e Christian Gulizia di Mineo (Catania). L'autorevole giuria era formata dai maestri pizzaioli: Pasquale Barretta, titolare del Ristorante-Pizzeria "Lino" a Casoria (Na-

poli), Aniello Falanga titolare dell'omonima pizzeria a Pompei, Luigi Petrone titolare della pizzeria "Vesuvio" a Portici e Raffaele Somma titolare della pizzeria "La Gustosa" a Pompei. Questi hanno espresso la loro classifica: 3° posto Valerio Cordea, 2° posto Rocco Di Martino, 1° posto Fabio Tolve. Il vincitore della tappa di Napoli parteciperà di diritto all'11ª edizione televisiva del programma in onda ad ottobre. Partner del tour nazionale di "Master Pizza Champion" sono "Caputo, la farina di Napoli", "Ciao, il pomodoro di Napoli", "AB Mauri", "Morello Forni", "Demetra Food", "Wiberg", "AV Baking", "Tanagrina", "Workstore" e "Caldo Pellet, legna da ardere". I concorrenti per la cottura delle pizze hanno utilizzato, il forno elettrico di Stefano Ferrara, il famoso "Gennarino" e quello sempre elettrico di Sacar, mentre le attrezzature tecniche sono state fornite dalla "Gimetal".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



poli), Aniello Falanga titolare dell'omonima pizzeria a Pompei, Luigi Petrone titolare della pizzeria "Vesuvio" a Portici e Raffaele Somma titolare della pizzeria "La Gustosa" a Pompei. Questi hanno espresso la loro classifica: 3° posto Valerio Cordea, 2° posto Rocco Di Martino, 1° posto Fabio Tolve. Il vincitore della tappa di Napoli parteciperà di diritto all'11ª edizione televisiva del programma in onda ad ottobre. Partner del tour nazionale di "Master Pizza Champion" sono "Caputo, la farina di Napoli", "Ciao, il pomodoro di Napoli", "AB Mauri", "Morello Forni", "Demetra Food", "Wiberg", "AV Baking", "Tanagrina", "Workstore" e "Caldo Pellet, legna da ardere". I concorrenti per la cottura delle pizze hanno utilizzato, il forno elettrico di Stefano Ferrara, il famoso "Gennarino" e quello sempre elettrico di Sacar, mentre le attrezzature tecniche sono state fornite dalla "Gimetal".

**IL PASTRY CHEF SI CONFERMA PIONIERE IN CITTÀ DI UNA TECNICA SOSPESA TRA INGANNO VISIVO ED ECCELLENZA ARTIGIANALE**

## Di Costanzo e la magia della frutta realistica in pasticceria

Napoli, città dove il dolce non è soltanto gola ma memoria, identità e gesto d'amore, c'è chi ha saputo trasformare la pasticceria in una raffinata illusione artistica. È il caso del maestro pasticciere Mario Di Costanzo, autentico pioniere della "frutta realistica" nel capoluogo partenopeo, interprete moderno di un'arte capace di ingannare lo sguardo e conquistare il palato.

Entrare nella "Pâtisserie Di Costanzo" di piazza Cavour significa oggi imbattersi in una sorta di giardino delle meraviglie. Sul banco compaiono pistacchi, nocciole, arachidi, noci e perfino bacche di vaniglia che sembrano appena raccolti, mentre poco più in là fanno bella mostra mandarini dalla buccia rugosa, limoni dalle sfumature naturali, mango lucenti, pesche vellutate, mirtilli, banane e cocchi dall'impressionante resa estetica. E poi ancora le provocazioni golose del chocolate cookie, della fava di cacao e persino dei pop corn, trasformati in piccoli gioielli di alta pasticceria. Sono creazioni che appartengono al linguaggio del trompe-l'œil,



quell'arte dell'inganno visivo che diventa meraviglia sensoriale. All'esterno ogni dolce riproduce fedelmente imperfezioni, colori e consistenze della frutta vera; all'interno, invece, custodisce mousse leg-

gere, gelée intense, ganache vellutate e stratificazioni studiate con precisione quasi sartoriale. Una tecnica che oggi molti inseguono, spesso cedendo alla moda dell'effetto scenico fine a sé stesso, ma che Mario Di Costanzo ha intuito e sviluppato in tempi non sospetti. Fu infatti circa dieci anni fa che il pastry chef napoletano ospitò nel suo laboratorio il maestro francese Cédric Grolet, considerato il più celebre interprete e innovatore contemporaneo della "frutta realistica" in pasticceria, anticipando in città una tendenza destinata a conquistare il mercato. Da allora, la sua produzione ha fatto scuola a Napoli, distinguendosi però sempre per eleganza, misura e sostanza, lontana dalle imitazioni approssimative nate soltanto per rincorrere il clamore dei social. «La nostra linea dolci di frutta realistica - racconta Mario Di Costanzo - racchiude dei piccoli capolavori di gusto e bellezza. Realistica solo all'apparenza... dentro, è pura magia». Ed è proprio questa la chiave del suo lavoro: non il semplice stupore estetico, ma la ricerca dell'equilibrio

tra tecnica e gusto. Dietro questa eccellenza c'è una storia familiare fatta di dedizione e studio. Partendo dagli insegnamenti paterni del caposcuola Umberto Di Costanzo, Mario ha saputo portare avanti un percorso di modernizzazione continuo, diventando docente in importanti scuole di formazione e componente della prestigiosa Accademia Maestri Pasticceri Italiani. Accanto a lui, il fratello Danilo segue il fronte logistico e organizzativo, contribuendo a rendere la "Pâtisserie Di Costanzo" un nome sinonimo di qualità, ricerca e affidabilità. Tradizione e innovazione convivono così in un equilibrio raro. Ogni dolce nasce da ingredienti selezionatissimi, da lavorazioni rigorose e da una sensibilità artigianale che guarda al futuro senza dimenticare l'anima più autentica della Napoli dei dolci. Un universo fatto di colori, consistenze e sapori, dove la pasticceria continua ad essere poesia concreta, gesto creativo e passione quotidiana.

GIUSEPPE GIORGIO

© RIPRODUZIONE RISERVATA