

TEATRO BELLINI In tre ore di show, coinvolgendo nove spettatori, ha deliziato la platea con la sua performance

Tesei, il "giocoliere della mente"

DI **MIMMO SICA**



— Francesco Tesei in scena al teatro Bellini

NAPOLI. "Dio non gioca con i dadi nell'universo" (Einstein), cioè nulla accade per caso, e "Ognuno di noi è molto più di ciò che pensa di essere, e sa molto più di ciò che pensa di sapere" (Milton Erickson) sono i principi fondamentali che sottendono il pensiero di Francesco Tesei, il Mentalista. Questo straordinario "giocoliere della mente", come ama definirsi, ha affascinato e strabiliato il numeroso pubblico del teatro Bellini con il suo show. Circa tre ore di spettacolo durante le quali Tesei ha giocato con gli spettatori scegliendo a caso tra di essi di volta in volta i partner dei suoi numeri. Con le spalle alla platea, ha lanciato ripetutamente il suo pesce di peluche Nemo facendo salire sul palcoscenico chi riusciva a raccogliergli. Ha iniziato a chiedere la collaborazione ad uno spettatore per arrivare alla fine ad interagire con nove persone contemporaneamente.

Ciascuna di loro è stata protagonista di una serata speciale e certamente indimenticabile recitando un estemporaneo copione basato sui propri cinque sensi e sulla sua immaginazione e percezione. Prima di iniziare le sue performance, Tesei ha spiegato che gli effetti del mentalismo possono distinguersi in quattro categorie: telepatia, precognizione (dimostrare di sapere qualche cosa prima che succeda), chiarezza (dimostrare di conoscere qualche cosa ignota a tutti) e psicocinesi (potere della mente di muovere, bloccare, fa-

re lievitare, piegare oggetti con la sola forza della mente). Ha anche informato che il mentalismo contemporaneo, pur derivando come quello classico dall'illusionismo, non esplora i temi legati al sovrannaturale o al paranormale, ma si spira al mondo della psicologia e della comunicazione. Il riferimento è al pensiero di Milton Erickson, tra i più importanti psichiatri e psicoterapeuti del Novecento, che ha profondamente influenzato la programmazione neuro linguistica (Pnl), in cui Tesei è specializzato. Partendo da queste

premesse il giocoliere della mente che, per inciso, vive a Forlì con la sua compagna Nicole e due topi da laboratorio a cui sta insegnando a giocare a scacchi, ha dato prova di sapere amalgamare elementi di illusionismo, comunicazione e psicologia creando un unicum il cui effetto non è quello di ingannare il pubblico (il trucco c'è ma non si vede), ma di modificare la percezione che del mondo ha chi interagisce con lui dandogli la possibilità di migliorare le proprie azioni e il proprio modo di vivere. Lo show ha divertito, ma ha anche fatto riflettere su argomenti seri e importanti come il libero arbitrio, il rapporto tra uomo e ambiente, l'indipendenza e l'interdipendenza tra parte emotiva e parte razionale del cervello umano (la prima gestita dall'emisfero destro, la seconda da quello sinistro), l'importanza e il condizionamento della comunicazione subliminale e del linguaggio del corpo. Sicuramente è uno spettacolo da non perdere.

"DISTURBI DI MEMORIA" Serao e Porfito all'Elicantropo

NAPOLI. Sarà in scena al teatro Elicantropo, da stasera alle ore 21 (repliche fino a domenica) lo spettacolo "Disturbi di memoria" di Manlio Santanelli, con Mario Porfito e Lello Serao, per la regia di Renato Carpentieri. Presentata da "Liberia Scena Ensemble", la storia si svolge nello studio di un noto avvocato penalista che, complice una coincidenza aerea, riceve la visita un suo vecchio compagno di liceo che non vedeva da tempo. I due sono felici di rivedersi, ma, ben presto, scoprono che oggi sono due persone diversissime tra loro. L'uno, Severo De Angelis (interpretato da Mario Porfito), è un rappresentante di commercio; l'altro, Igino Venturi (interpretato da Lello Serao), è un compassato avvocato, gentile e garbato nei modi.

PERSONE

di **Giuliana Gargiulo**

Uno chef al ristorante museo "Caruso"



Il ristorante museo "Caruso" a Sorrento è veramente unico. Somma alla qualità del cibo una imponente collezione, dedicata ad un unico protagonista: Enrico Caruso. Centinaia di cimeli includono locandine, manifesti, fotografie, articoli, caricature, spartiti mentre nell'aria volano arie indimenticabili eseguite dal tenore. In occasione del suo ottantesimo compleanno il maestro Roberto De Simone, ospite di "Sorrento gentile", è stato accolto al "Caruso", dove ha ascoltato arie e romanze a lui note. Altra musica in cucina. Lo chef Peppe Persico (nella foto) è instancabile tra un gruppo di collaboratori. Dirige, corregge, imposta, crea quanto arriva nelle numerose sale interne e esterne del "Caruso", fino alle sale confinanti de "La basilica". In una pausa risponde alle mie curiosità.

Come è cominciata la sua storia?
«Sono nato a Vico, in una famiglia simpatica e abbastanza numerosa, primogenito di una sorella e due fratelli. Ero un bambino abbastanza estroverso, molto lunatico, che a soli dodici anni fece la sua prima... torta di carote! Studiavo abbastanza ma preferivo giocare a pallone».

Quando, come e perché decise di oc-

cuparsi di cucina?
«A quattordici anni ho cominciato a stare in cucina confermando una passione di famiglia. Mio padre era chef ma, indipendentemente da questo, la cucina mi piaceva moltissimo. Un lavoro che, senza passione, non si può pensare di affrontare, perché implica non pochi sacrifici. Fare lo chef richiede dodici-tredici ore di lavoro. Un'attività senza orari né ferie, anche perché in tutte le festività, non si può stare a casa con la famiglia ma dietro ai fornelli».

Che cosa ha significato, in un certo senso, essere figlio d'arte?
«È stato un privilegio, anche se papà lo vedevo poco perché lavorava a Capri. Mi ha trasmesso l'amore per la cucina e il rispetto per il lavoro».

Ha avuto anche altri maestri?
«Lo chef Antonio Cosentino, che, per quindici anni, ha lavorato al Ristorante Museo Caruso, purtroppo morto a soli cinquantatré anni. In Penisola sorrentina è stato un mito e un pioniere. Ha dato la svolta. Ha fatto la differenza per quanto ha creato, preparato e cucinato».

Se l'ha fatta come è stata la gavetta?
«La gavetta va fatta e serve tantissimo.

Dipende anche dagli incontri, che sono importanti quanto la fortuna in un periodo che può significare una crescita importantissima per il futuro cammino. Poi tutto dipende dalla qualità del lavoro. Si può lavorare in un ristorante di cinquecento posti e non imparare niente di niente».

A lei come è andata?
«Sono stato veramente fortunato perché, nel 1994, ho cominciato a lavorare al ristorante "Il Mulino", affacciato sul Vallone e l'anno dopo, sono stato assunto al Ristorante Museo Caruso, dove ho conosciuto il titolare Paolo Esposito, che mi ha trasmesso l'amore per il lavoro. La vita è cambiata con la sveglia alle sei e la qualità delle materie prime, che vengono scelte dal proprietario, che si sveglia all'alba per comprare le cose migliori! È la materia prima che fa la differenza».

Che cosa è stato difficile?
«Un vero e proprio momento di difficoltà non c'è stato. Ogni giorno ho cercato sempre di fare qualcosa in più, anche superando ostacoli. Per fortuna non mi pesa niente, perché realmente animato dalla passione».

Il ristorante museo "Caruso" è noto

per offrire ogni genere di piatti con preparazioni raffinate e curate... Che mi risponde se le chiedo qual è un piatto realmente difficile?
«Gli spaghetti aglio e olio. Sembra un paradosso ma basta saltare qualche particolare per ottenere un piatto da buttare».

Quale genere di cucina le piace o le è più congeniale?
«Amo tutta la cucina mediterranea. Amo cucinare il pesce, in tutte le sue possibili interpretazioni, dalle ricette più sofisticate a quello semplicemente fritto. Inoltre ho una particolare attenzione per le marmellate, in particolare quella di fichi e limoni, con il profumo di anice stellato. Invece la pasticceria con il passare degli anni l'ho accantonata».

Ricorda clienti più famosi di altri?
«Non esco mai in sala. Il mio spazio è la cucina e non ho predilezioni per i clienti famosi. Mi fanno piacere le critiche perché sono costruttive, special-

mente in un lavoro come il mio che è un continuo work in progress».

Ci sono chef che considera più di altri?
«Mi piace Ciccio Sultano, per il tipo di cucina semplice, genuina, e legata alle radici e alla tradizione».

Quali sono i ricordi più cari che le tornano in mente?
«Di quando ero piccolo e per fare il pane si usava il forno a legna e la pasta e fagioli era cotta nel cocchio o nel rame».

Un sogno ce l'ha?
«Aprire un ristorante sulla spiaggia, dove arriva il pescatore. Non importa dove, in qualsiasi parte del mondo ma per avere una vita tranquilla e senza stress».

Se dovesse raccontarsi com'è?
«Abbastanza forte e testardo. Ho il peso di aver bruciato le tappe. A vent'anni lavoravo con mio padre e adesso accade che lui e mio figlio Domenico tutti e tre ci mettiamo a cucinare! Tre generazioni a confronto».

Cos'è per lei la penisola sorrentina dove è nato e lavora?
«L'ombelico del mondo. A mezz'ora da luoghi magici come Pompei o Capri. Sono proprio fortunato».