

TEATRO L'apertura di stagione è stata caratterizzata da applausi prolungati per l'opera "In memoria di una signora amica"

L'omaggio del Mercadante a Patroni Griffi

DI **MIMMO SICA**

Aplausi calorosi, prolungati e meritati per "In memoria di una signora amica", di Giuseppe Patroni Griffi, diretto da Francesco Saponaro, che ne ha curato anche l'adattamento, andato in scena al Mercadante con repliche fino al 15 novembre. Si apre, quindi, con un successo la prima stagione dello Stabile nella veste di Teatro Nazionale. La commedia, che è una delle prime, delle più belle e delle meno frequentate scritte dal grande maestro dell'ultimo Novecento, si svolge in quattro quadri, quattro serate dal 1945 al 1950, in una geografia che oppone Napoli a Roma.

Le quattro serate sono il racconto di un conflitto generazionale, tra la necessità di partire e la consapevolezza del restare, tra il passato nostalgico delle madri e il futuro incerto di figli carichi di ideali, giovani irrisolti che si dibattono nel tentativo di dare un senso alla fuga da una città-rifugio. Saponaro ha adattato il testo con tagli che non inficiano lo snodo emotivo e sentimentale. Lo ha pulito da nozioni riferite alla cronaca, dai marcatori temporali come lui stesso li ha definiti, che in alcuni momenti, rispetto a una lettura contemporanea del testo, «rischiavano di appesantire e fare diventare troppo letterario il percorso emotivo dei personaggi». Il riferimento che fa il regista riguarda certamente la condizione politica economica dell'epoca dell'immediato dopoguerra che emergeva dalla lettura dei giornali soprattutto da parte di Mariella Bagnoli.

È rimasta intatta, invece, l'atmosfera di degrado e di macerie, a volte anche scabrosa, come è evidente nel primo atto in cui la casa borghese di Chiaia, apparentemente pervasa da un nostalgico "perbenismo", viene usata come postribolo e luogo dove si gioca il poker d'azzardo. Questa drammatica realtà è scandita dalle note della Quinta Sinfonia di Dmitrij Šostakovič che risulta, poi, una sollecitazione emotiva a tutta la



struttura generale del lavoro di Patroni Griffi. Inizia con un primo movimento, con le prime misure che hanno a che fare con un senso tenebroso di una catastrofe e poi si sviluppa nei quattro movimenti, affrontando tantissime alte emozioni e temperature e passa dalle tenebre dei disastri della guerra al senso del ridicolo trattato con toni grotteschi e umoristici.

Di forte impatto è la critica feroce da parte di Roberto, il figlio di Mariella Bagnoli, che biasima sua madre come una che si dedica al mercimonio. La giustificazione della madre e delle amiche è che non c'è scelta: in un contesto come quello non si può che patteggiare perché ci sono delle leggi economiche che occorre rispettare. «Sembra che in questa dimensione postbellica di Napoli - aveva detto Saponaro in conferenza stampa - ci sia ancora una volta, rispetto a un testo che ha l'importanza di un classico, una metafora: come diceva lo stesso Eduardo De Filippo in "Napoli milionaria" adda passa a nuttata. Ma la nottata non è ancora passata e, quindi, rispetto alla lettura del testo, "In memoria di una signora amica" sembra che cominci proprio dove finisce il lavoro eduardiano e arrivi alle derive ancora più palpitanti e vibranti della poesia di Enzo Moscato».

Questo sottolinea quanto la figura di Patroni Griffi, e questo testo che manca da molti anni dalle scene italiane, ha una funzione strategica perché lega insieme una grande esperienza drammaturgica che va Eduardo, passando per il cinema di Francesco Rosi, fino

agli autori contemporanei. C'è anche lo sguardo ironico e umoristico sulle pulsioni umane di Anton Checov nel lavoro del drammaturgo napoletano. Si pensi al poker fatto dalle signore nel primo atto oppure, in maniera più evidente nel terzo atto, alla conversazione

dotta ed elegante fatta sugli equivoci e sui dispetti interni di queste amiche che però non possono fare a meno l'una dell'altra. Un'ultima considerazione. Saponaro ha una forte passione per le tecniche cinematografiche e ritiene che si possano restituire certi loro aspetti attraverso il movimento degli attori. Per questo il suo spettacolo tecnicamente è in "piano sequenza", non ha tratti di interruzione e un'atmosfera dissolve nell'altra.

«Questo si evidenzia in modo particolare - ha affermato - quando il maestro dice fujtevenne, fujtevenne, fujtevenne, dove Eduardo Scarpetta, erede di una grande generazione, venendo avanti e andando verso il proscenio, focalizza un suo primo piano. Si va cioè da un campo lungo a un primo piano».

Maiuscola l'interpretazione degli attori Mascia Musy nel ruolo della protagonista Mariella Bagnoli, Fulvia Carotenuto (Gennara), Irma Villa (Urania e prostituta), Antonella Stefanucci (Margherita e prostituta), Valentina Curatoli (Antonia e prostituta), Edoardo Sorgente (Roberto, figlio di Mariella), Eduardo Scarpetta (Alfredo, amico di Roberto e Pascariello), Tonino Taiuti (Il maestro, marito di Gennara), Clio Cipolletta (Pupatella la cameriera e prostituta), Carmine Borrino (Michele, amante di Gennara), Giorgia Coco (Olga, ragazza di Roberto), Giovanni Merano (Un soldato americano), Anna Verde (Ester, moglie di Roberto). Le musiche originali sono composte ed eseguite dal vivo al pianoforte da Mariano Bellopede.

STASERA L'APPUNTAMENTO CON IL CANTANTE

Nicolò Annibale live al "Kestè" con l'album "Ce voglio credere"

Il blues è sempre stato un genere musicale che ha profondamente affascinato i napoletani e se a questo si coniuga il dialetto partenopeo, come faceva Pino Daniele, si raggiunge una combinazione unica, anzi una vera e propria alchimia. Ancora oggi, molti giovani praticano questo genere, in particolar modo il cantautore Nicolò Annibale (nella foto) che stasera al "Kestè" suonerà alcune sue canzoni che verranno pubblicate nel suo primo disco "Ce voglio credere", in uscita per la fine dell'anno. Il 20enne racconta il suo percorso che l'ha portato a questa prima tappa importante, spiegando il motivo per il quale ha scelto il nome del suo primo cd: «mi riferisco ai sogni, più precisamente a credere ai propri sogni e in questo caso al mio, quello della musica. Ho intitolato così anche la prima canzone del cd, che ha un valore importante per me, proprio per ribadire questo concetto e quello di non farsi dire da altre persone in che cosa credere». Successivamente, il cantautore ha spiegato che il suo amore per la musica è nato con lui e che l'ha portato a questo traguardo: «Sin da piccolo ho sempre cantato e dicevo sempre ai miei genitori di voler fare questo da grande. Al liceo ho iniziato scrivere le prime canzoni e a fare i primi concerti per poi raggiungere questo obiettivo importante. Sinceramente, non so dire se me l'aspettavo o no, ma sicuramente è un sogno di una vita che finalmente si è realizzato. È sicuramente un grosso arrivo, ma anche un grande inizio per il mio percorso». Per concludere, Annibale ha parlato dei suoi modelli musicali e che cosa farà nel futuro: «Per il mio blues, mi ispiro a Pino Daniele, che mi ha fatto appassionare a questo genere e anche perché c'è Napoli nelle sue canzoni, quindi significa molto per me. Infatti, molti temi delle mie canzoni riguardano l'amore, la speranza, la voglia di realizzare i propri sogni. Ascolto anche gruppi come i 24 Grana, che hanno rivitalizzato la musica napoletana o anche i Foja. Per il futuro ho tanti progetti e ho voglia di emergere per far diventare la mia passione un vero e proprio lavoro».



GERMANO DEL RE

APERITIVI ED EVENTI NEI LOCALI DEL QUARTIERE

Al via "Fashion Weekend Chiaja", fine settimana dedicato alla moda

Parte oggi "Fashion Weekend Chiaja", l'iniziativa organizzata dal Consorzio Chiaja che inaugura un fine settimana all'insegna della moda. I negozi della zona presenteranno, infatti, le nuove tendenze attraverso una serie di eventi presso gli stessi locali al fine di mostrare i must-have della stagione "Autunno/Inverno" 2015-2016. La location si adatta precisamente all'evento essendo questa una delle zone privilegiate dello shopping napoletano. I commercianti accoglieranno gli interessati con una serie aperitivi ed iniziative delineati in una shopping map realizzata in collaborazione con l'Università telematica Pegaso, sponsor dell'evento. Il "Fashion Weekend Chiaja", nel cuore di Napoli, sarà ripresentato per la stagione "Primavera/Estate" 2015-2016.

JUNDR A ELCE

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis

Paccheri di Gragnano ripieni di patate e cozze

Tempo di preparazione 50 min.

Tempo di cottura 15 min.

Difficoltà: media

Ingredienti

120 gr Paccheri di Gragnano

400 gr di cozze fresche

8 foglie di basilico fresco

rametto prezzemolo

2 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di pecorino

olio extravergine di oliva

sale, pepe nero macinato fresco

200 gr, Pomodorini del pendolo

del Vesuvio presidio lo

Sale, Pepe

PREPARAZIONE

Le patate: far cuocere al forno 170° delle patate medie precedente lavate, in una te-

glia con uno strato di sale grosso su una piastra le per circa 40 minuti. Una volta cotte togliere la pelle, schiacciatele grossolane e insaporire con sale e pepe a piacere. Cozze al pesto: pulire le cozze e quindi sciacquatele e gettatele in una padella a fuoco alto con un soffritto di aglio e olio. Coprite e lasciate cuocere per cinque minuti o comunque finché i mitili non saranno aperti. Staccate da ciascuna cozza la valva vuota e lasciate raffreddare il resto. Infilate nel contenitore del mixer basilico, olio, le cozze, tranne 4, il pecorino e un pizzico di sale. Frullate bene finché otterrete una crema: regolate la densità di essa aggiungendo più o meno olio. Olio al basilico:frullare con mix immersione un bicchierino di evo e 5/6 foglie basilico. Per il ripieno: mettere tutti gli ingredienti in una bacinella, le patate, il pe-

sto di cozze, pecorino romano, sale e pepe ed amalgamare bene. Precottura pasta: in una pentola far bollire abbondante acqua salata. Una volta portata a bollire, immergere i Paccheri di Gragnano e lasciar cuocere per circa 15 minuti. scolarli e metterli in verticale su un piatto e irrorarli con un filo di olio evo. farcire la pasta con il ripieno con l'aiuto di un sac à poche e tenere da parte. Coulis di pomodorini: preparare inizialmente il coulis di pomodorini del pendolo. Mettere sul fuoco un tegame, quando ben caldo, aggiungere un goc-



cio di olio extravergine, d'oliva spicchio di aglio in camicia, e i pomodorini. Lasciare cuocere per un paio di minuti, salare e pepare a piacimento ed aggiungere 2 foglie di basilico fresco. Passare a chinois il tutto fino ad ottenere il coulis. Finitura: riscaldare il coluis in padella poggiare den-

tro i paccheri riempiti, coprire per 1 minuto su un piatto di portata coprire il fondo con il coulis di pomodoro, adagiare la pasta al centro. Guarnire con una foglia di basilico, un giro di olio al basilico a crudo.