

TEATRO In scena da stasera alla Galleria Toledo, l'opera si trasforma in esperienza professionale per gli allievi dell'Accademia di Belle Arti

“Il calapranzi” diventa progetto didattico

DI **MIMMO SICA**

Stasera va in scena alla Galleria Toledo, alle ore 20.30, “Il calapranzi” di Harold Pinter, per la regia di Tonino Di Ronza. Lo spettacolo è stato presentato alla stampa nel Teatro Antonio Niccolini all'Accademia delle Belle Arti. Sono intervenuti il direttore dell'Accademia, Giuseppe Gaeta, il direttore artistico del Teatro Galleria Toledo, Laura Angiulli, il regista Tonino Di Ronza. Ha moderato la responsabile della produzione e comunicazione, Simona Schiavone. Erano presenti gli attori protagonisti Marcello Romolo e Agostino Chiummariello.

«Lo spettacolo - ha informato Gaeta - è il primo progetto didattico a cura della scuola di scenografia dell'Accademia, realizzato dal professore Tonino Di Ronza, che si trasforma in una reale esperienza professionale per tutti gli allievi coinvolti nell'ideazione nella progettazione e nella realizzazione del lavoro mandato in scena. Rappresenta il risultato della fruttuosa collaborazione instaurata con la Galleria Toledo-Teatro Stabile d'innovazione e l'Associazione culturale Aula 105. Questa iniziativa - ha continuato - si ispira su tre principi fondamentali sui quali stiamo lavorando da tempo: sinergia sul territorio, continuità nel consolidare le collaborazioni e le attività tese alla crescita professionale degli allievi, progettazione finalizzata alla realizzazione. In quest'ottica - ha concluso - il 19 gennaio prossimo avrà inizio anche una collaborazione con il Teatro Mercadante». Laura Angiulli ha



● Marcello Romolo ed Agostino Chiummariello in alcune scene dello spettacolo

sottolineato l'importanza del lavoro che sta facendo l'Accademia focalizzandosi molto sul valore fondamentale che ha il laboratorio.

«Dopo la stagnazione degli anni 80 della cultura e del teatro, in particolare - ha affermato - il processo di innovazione è quanto mai essenziale. I ragazzi dell'Accademia sono impegnati sul piano artistico perché abbiamo bisogno di un linguaggio che parli “alto” e di arte. Questo senza rinunciare al teatro commerciale. Sarebbe interessante avviare un percorso interuniversitario. Spero - ha concluso - che il prossimo spettacolo veda almeno coprotagonisti i ragazzi dell'Accademia». Tonino Di Ronza ha informato che lo spettacolo ha richiesto un anno di lavoro con Agostino Chiummariello e Tonino Taiuti e poi è stato condiviso da Marcello Romolo.

«Quando affronti la prima lettura di un testo di Pinter - ha spiegato - risulta complessa quanto quella di Beckett, ma è indiscutibile che, proprio dopo la prima indagine, si

riconoscano fortemente i segni di una persistente inquietudine che ti proponi di mantenere e costantemente controllare man mano che il progetto si delinea negli elementi che determinano la messa in scena. In origine, vuoi anche le ovvie radici e abitudini professionali, sono le stanze e i luoghi del suo teatro, contenitori instabili che fisicamente determinano sospensione, un apparente vuoto dove i personaggi “vite esteriormente comuni” attraverso i propri comportamenti, il relazionarsi attra-

verso il tessuto drammaturgico intriso di fantasie perverse, mostrano la loro difficoltà di esistere. Personaggi abitati dall'assurdo, imperfetti e mediocri, terribilmente autentici e al contempo irresistibilmente ironici e paradossali. Le tematiche sull'esistenza legate ad una insensata vita condotta in un mondo senza valori, in un microcosmo senza alcuna possibilità di sbocchi, le contraddizioni, le mezze parole, quello che si pensa o appena accennato, causano costantemente dubbi e perplessità verso

chi vede e ascolta. La velocità e il ritmo imposto dai dialoghi, gli spazi dei silenzi, assumono in Pinter una concisione attenta, una brevità fluidità, un movimento deciso. Un teatro sintetico, privo di ornamenti, dove l'incertezza esistenziale si salda con i silenzi e le pause in ognuno dei personaggi che vivono la claustrofobica scena. Situazioni equivoche che sfociano paradossalmente nell'ambiguo linguaggio imposto dal testo mantenuto integro ma plasmato sugli interpreti Marcello Romolo e Agostino Chiummariello che rispondono ai meccanismi aggressivi, di apparente improbabile appartenenza, con sicura personalità e libertà creativa. Per la nostra messa in scena - ha aggiunto - è stata fondamentale la filmografia noir degli anni 50. In particolare il film “Il calapranzi” di Altman con protagonisti i giovani John Travolta e Toni Conte. Lo spettacolo è una sorta di “entrare e uscire” da una cortina cinematografica. Non è escluso - ha concluso - che ci sarà in futuro una versione cinematografica». Lo spettacolo sarà replicato fino a domenica.

TANTE SPECIALITÀ PREPARATE DALLO CHEF UCRAINO ALEX POCHYNOK

Il Sol Levante made in Naples di “Honzen”

DI **LAURA CAICO**

Bontà orientali in versione napoletana. Interpretare e contaminare sapori e aromi di due grandi culture gastronomiche è il credo di Alex Pochynok, chef ucraino di grande esperienza approdato alle cucine della new entry napoletana di “Honzen”: il locale, sito all'angolo strategico di via Manzoni 124 e via Gentile 1, è appena nato in città ma già la sua fama si è sparsa e piccole comitive e gruppi familiari affollano sempre più spesso la luminosa sala arredata con materiali naturali, colori tenui e stampe orientali realizzate da artisti partenopei dove si cena in numero limitato, in grande relax e distensione.

Contaminazione dunque, ma in senso positivo come spiegano i titolari Giacomo Carta, Biagio Lamoglia e le sorelle Alessia e Federica De Ruggiero che si sono ispirati nella scelta del nome del locale alla cucina nobiliare Honzen diffusa soprattutto tra i samurai durante il periodo Muromachi (1336-1573), che rappresenta uno dei tre stili fondamentali della Japanese cuisine del periodo Edo che intercorre dal 1603 al 1868 e da allora in poi dimenticata: attenendosi alle antiche tradizioni, quindi, i titolari di “Honzen” usano fra gli ingredienti principali non solo il riso ma anche pasta, pesce, verdure e legumi, abbinati a salse speziate. Tra le novità più interessanti della neonata struttura c'è la comodissima possibilità, non solo del take away ma anche del delivery che consente di ordinare i menu per telefono e vederseli recapitare a casa senza dover attraversa-



● Alcuni particolari di “Honzen” in via Manzoni

re la città per andarli a prendere: soluzione geniale anche per cene improvvisate, arrivi inaspettati di amici e parenti, orari di ufficio prolungati, che rendono difficoltoso l'asporto personale.

Nelle varie serate doc di inizio 2016 bon vivant, giornalisti, artisti e professionisti - tra cui il versatile scrittore Ciro Cacciola (in arte Dj Claudio Cerchietto), l'archeologo Mario Capasso, il prof. Elio Bava, il giornalista Marcello Curzio, l'editore Piero Graus, l'avvocato Biagio Di Stazio, il dirigente Enel Geppino Musella, l'artista Lello Esposito - si sono dati appuntamento da “Honzen” per degustare le varie specialità di cui si sono dimostrati molto ghiotti.

Anche la carne fa la sua comparsa in alcuni piatti di origine straniera come ad esempio il tonkatsu e lo Yakysoba con angus: gli amanti del pesce possono comunque deliziarsi fra sushi, sashimi, ramen, udon e soba e con piatti a base di tofu e natto, sfizi del Sol Levante “rivisitati” con prodotti delle eccellenze agroalimentari campane, tra cui i Tempura Rolls con salmone, tamago, crema di bufala, insalata, granchio e salsa, l'originale “Cafone



Giapponese” ovvero pane case-reccio fritto all'aceto di riso, con tartare di salmone, riccio di mare e uovo di quaglia e i Tiradito, carpacci di mare con gamberi rossi in salsa di soya, succo di limoni di Sorrento e jalapeno.

In aggiunta a ricche porzioni di salmone, astice e gamberi furai, poi grande successo riscuotono anche i favolosi Vesuvio Rolls, prelibati assaggi di granchio, gamberi e salmone con avocado, da condire con le salse kewpee, ponzu e triyaki, nonché le ottime zuppe Yakysoba con astice e altri marinati cosparsi di perlage di tartufo da accompagnare con sake e tè verde per completare, infine, la cena con una buona varietà di dolci wagashi.

PER LA PROVA GENERALE DELL'OPERA DI LEHÀR

“La vedova allegra” al San Carlo, i bambini dell'Unicef ospiti giovedì 21

Giovedì 21, alle ore 18 al teatro San Carlo, andrà in scena la prova generale dello spettacolo “La vedova allegra” di Franz Lehár, che il Massimo napoletano, rispondendo all'appello dell'Unicef, ha deciso di offrire ai “Bambini in pericolo”. I tanti spettatori, che con un piccolo gesto d'amore tenderanno una mano a chi fugge da guerre e violenze,



saranno accolti dalla sovrintendente del San Carlo, Rosanna Purchia e dal presidente nazionale Unicef Giacomo Guerrera. La presidente del Comitato Unicef Campania, Margherita Dini Ciacci (nella foto), ha così commentato l'iniziativa: «La silenziosa strage degli oltre 700 piccoli migranti morti in mare nel solo 2015, l'arrivo dei sopravvissuti nei cam-

pi, in cui l'umanità dolente si rannicchia e piange il sogno di una vita migliore, colpisce il nostro cuore di fratelli e ci esorta a dimostrare, ancora una volta, che Napoli è città solidale. Aiutare i bambini in pericolo - prosegue la Presidente Dini Ciacci - vuol dire festeggiare il nuovo anno ricordando che migrante fu anche la Sacra Famiglia».