

LA RASSEGNA Prosegue fino a sabato con tanti spettacoli, al Ridotto del teatro Mercadante, la kermesse "Italia-Svezia 2-2"

"L'Europa delle diversità", l'attualità in scena

DI **MIMMO SICA**

"Sueño #4", scritto e diretto da Sara Sole Notarbartolo, ha aperto ieri al Ridotto il ciclo di spettacoli "Italia Svezia 2-2" che si concluderà sabato. La rassegna è frutto del progetto, promosso dallo Stabile di Napoli, a cura di Laura Mariani e Vanda Monaco Westerståhl, sul tema "L'Europa delle diversità". "Sueño #4" si apre con un piccolo omaggio alla riscrittura de "La vita è sogno" che fece Pasolini in Calderon. In una città forse del Sud Italia, Ninetta è in partenza. Si addormenta; sua madre Morgana, un miraggio, la sveglia per aiutarla a ricordarle il motivo per il quale è lì. Così Ninetta vede il suo Pepe partito per la guerra, il padre scomparso, il fratellino Paco. Protagonisti sono Cristina Donadio, Valentina Curatoli e Raffaele Balzano. Le musiche originali sono di Massimo Cordovani; il disegno luci di Paco Summonte. Stasera, alle ore 21, va in scena "Fine famiglia", testo di Magdalena Barile con la regia di Aldo Cassano, interpretato da Matteo Barbè, Natascia Curci, Nicola Stravalaci e Debora Zuin. I costumi sono di Lucia Lapolla; la scena è di Petra Trombini; le elaborazioni audio di Luigi Galmozzi; le luci di Fabio Bozzetta e Giuseppe Sordi. Il lavoro parla di una famiglia in dissoluzione intorno a una rassicurante torta di Natale.

Il pubblico deciderà, dopo avere assistito a questo "Natale in casa Cupiello" del secondo Millennio, se questa dissoluzione segna la fine della famiglia come istituzione o è provocata da individui incapaci di vivere insieme. Domani, sempre alle ore 21, andrà in scena "La morte è un pun-



Una scena de "La tua Istanbul" che chiude sabato la rassegna

to", dell'autrice svedese Katarina Carlshamre, su regia di Arturo Muselli e interpretato da Vanda Monaco Westerståhl. I suoni e le luci sono di Roberto Passuti. L'ambientazione è un ospedale psichiatrico o una stanza che lo sguardo della protagonista trasforma in ospedale, ricordando l'infanticidio commesso anni prima? Madri che uccidono. Infanticidi che raccontano la trasformazione, oggi più complessa, del corpo della donna nel corpo di madre. La madre che si diventa e la madre che ci ha generate. "La tua Istanbul", testo della svedese Mia Törnqvist con la regia di Vanda Monaco Westerståhl, che lo interpreta insieme a Raf-

faele Balzano, Giovanni Del Monte, Stefano Jotti, Serena Lauro chiude la rassegna sabato alle ore 21. Suoni e luci di Roberto Passuti. Lo spettacolo parla di emigrazioni, spostamenti, conflitti che nascono nella quotidianità: Yavuz, padre attore e anarchico; Selim, un figlio che non parla più il turco; Recep, l'altro figlio che frequenta la moschea; Klara, una svedese. Amori. Il cibo, un'ascia da intagliatore, un armadio, un coltello per tagliare le verdure. Stasera alle ore 19, da "Libri & Caffè" al teatro Mercadante, Marco De Marinis, dell'Università degli Studi di Bologna, incontra gli interpreti degli allestimenti con le autrici dei quattro testi.

NEL WEEKEND NUMEROSE INIZIATIVE PER I BAMBINI

Il "Carnevale a Forcella"

Nel cuore della città vecchia, l'assessorato alla Cultura del Comune di Napoli presenta, sabato e domenica, la prima edizione del "Carnevale a Forcella". Una festa per i bambini, e non solo, che, dal pomeriggio di sabato a tutta la giornata di domenica, potranno prendere parte alle varie attività, tutte gratuite, organizzate nello Spazio Comunale Piazza Forcella, in via Vicaria Vecchia al numero 23.

SEGUACE DEGLI ARTISTI DELLA "SCUOLA DI POSILLIPO"

La pittura di Claudio Scarano, elemento indissolubile dell'anima

Ilondato di luce, lo studio del maestro Claudio Scarano (nella foto), tra tele e colori, conduce subito in un mondo all'insegna del bello, portatore di messaggi visivi ed interiori. Con le sue opere, sempre animate da un soffio di poesia, unitamente ad un'espressione unica e senza tempo, il pittore Scarano scandaglia, attraverso un ricco cromatismo, i più profondi meandri della natura. Ed è proprio sulla scia di questa profonda concezione, che l'autorevole artista dal suo luminoso e raggianti rifugio flegreo, continua a regalare agli amanti dell'arte un momento interiormente costruttivo.

Seguace di quegli artisti dediti alla pittura di paesaggio che nel secondo decennio dell'Ottocento furono identificati come quelli della "Scuola di Posillipo", Scarano, con i suoi lavori, punta soprattutto sui valori lirici e romantici di una Napoli capace di superare la barriera del tempo. Amante del cavalletto e della libertà pittorica, il maestro del colore, tra vedute, strade e palazzi celebri, ed ancora tra angoli incantati di una Partenope fatta di bellezza e di storia, mette sempre in risalto la sua briosa espressività, insieme ad una innata voglia di purezza e poesia. Animato da un incontenibile desiderio di scoperta, Scarano, con le sue opere sembra essere vicino a quella stessa città che fu di Russo e Di Giacomo, così come di Bovio e Viviani. Pittore nato e da sempre spinto da un'indecifrabile forza interiore, attraverso il suo lavoro, lascia intravedere dei sentimenti di vita che



s'innalzano verso una forma indispensabile chiara e trasparente. Con apprezzate mostre personali e presenze nelle più importanti collezioni, Claudio Scarano, sempre a cavallo di una pittura intesa come elemento indissolubile dell'anima, continua senza sosta in un percorso costellato di successi artistici. Regalando alla sua città un'arte messaggera fatta di sublime poesia, Scarano, con le sue umane ed incantevoli tele, riesce a portare avanti un'indagine capace di far riaffiorare alla luce quel bisogno di elevarsi a difensore e custode dell'ambiente sociale e naturale che lo circonda. Ecco perchè, al cospetto dei suoi suggestivi dipinti ad olio, in compagnia del cultore musicale Gennaro Esca, ciò che è possibile scorgere dalle pennellate di Scarano è una inarrestabile carica di umana filosofia.

Ricca di colore ed immaginarie e sublimi note, la pittura dell'apprezzato maestro, con l'azzurro del cielo, il verde della vegetazione e le attraenti figure, conduce per mano in un viaggio attraverso l'anima fatto di antica bellezza e romantica spontaneità.

GIUSEPPE GIORGIO

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis



La lasagna napoletana

La lasagna è un piatto della tradizione piena di ogni "ben di Dio", da consumarsi prima del periodo di "magro", di penitenza, caratteristico della quaresima. La ricetta emiliana prevede l'uso della besciamella e della carne macinata. A Napoli questi ingredienti sono sostituiti dalla ricotta, dal ragù, dalle polpettine, dalla mozzarella per il napoletano non è solo il piatto emblema del Carnevale ma, per la sua ricchezza, il piatto indicato per ogni occasione "importante". Ogni famiglia, così come accade per la pastiera, ha la sua ricetta, il suo segreto, che la rende la migliore di tutte. La lasagna napoletana ha origine nel periodo del Regno delle due Sicilie, alla fine del 1700, quando i monzù, i cuochi in servizio presso la corte Borbonica, amavano preparare piatti ricchi di ingredienti, che andavano a braccetto con la sontuosità dei costumi di allora. La storia ci racconta che re Ferdinando II, l'ultimo re delle due Sicilie, pri-

ma dell'Unità d'Italia, era affettuosamente chiamato "re Lasagna" per la sua smisurata passione per questo piatto. Il ragù, nella preparazione della lasagna napoletana, ha la sua importanza: si tratta del tradizionale ragù napoletano, ma per l'evento un ragù preparato esclusivamente con carne di maiale, tracchiolle (spuntature) e cervelatine (tipiche salsicce napoletane più sottili delle normali salsicce). La maggioranza dei ricettari indica per la lasagna l'utilizzo di pasta fresca all'uovo. Credo, invece, che sia più indicato l'utilizzo di sfoglie di pasta di semola di grano duro perché manterranno egregiamente tutto l'impianto del piatto mantenendo ben distinti i piani della farcitura.

Ingredienti per 9 persone
Tempo ore 2,30 "senza il ragù napoletano"
Lasagne di semola di grano duro 500 gr
2 l di ragù napoletano

per le polpettine
300 gr carne macinata
1 uovo
150 gr pane raffermo
30 grana grattugiato
sale, prezzemolo
per il ripieno
500 gr ricotta di pecora o bufala o vacca
500 gr cervelatine (salsicce piccole cotte nel ragù)
400 gr provola affumicata
3 uova sode
150 gr grana grattugiato,
200 gr salame Napoli
basilico

PREPARAZIONE

Cominciamo col preparare un buon ragù. È preferibile farlo il giorno prima. Per le polpettine: impastiamo la carne macinata con della mollica di pane raffermo ammollata in un po di latte o acqua e strizzato, una manciata grana grattugiato, un uovo, sale, prezzemolo e formiamo delle palline piccole e friggetele in olio bollente. Pulire,

sfogliare e lavare il basilico. Tagliamo a rondelle le cervelatine cotte nel ragù e il salame Napoli a listarelle, la provola a pezzetti, affettiamo le uova sode. Mettiamo in una ciotola la ricotta, schiacciamola con una forchetta ed aggiungiamoci un goccio d'acqua, sale e pepe. Lavoriamola con la forchetta fino ad ottenerne una crema densa. Lessiamo le lasagne in abbondante acqua salata e un cucchiaio di olio, scoliamole non troppo al dente, lasciandole raffreddare stese su un canovaccio così da non farle attaccare tra loro. Ora che abbiamo tutti gli ingredienti pronti possiamo procedere all'"assemblaggio" della lasagna. Versiamo un mestolo abbondante di ragù freddo sotto la teglia o la pirofila precedentemente imburata e facciamo il primo strato di



lasagna, un mestolo abbondante di ragù, la ricotta a cucchiaio in piccoli ciuffi, una parte delle polpettine, della provola, il salame, le cervelatine e delle uova sode, spolveriamo con il grana e facciamo un altro strato di lasagna. Procediamo così fino ad esaurire gli ingredienti, terminando con un ultimo strato di lasagna con il ragù, la ricotta, il parmigiano grattugiato. Passatela in forno a 160°/170° per circa 1 ora e 30 minuti, fino a che si sarà gratinata in superficie, poi sfornatela e lasciatela "riposare" almeno 20/30 minuti.