

L'EVENTO Presentata la quinta edizione della kermesse che si terrà da oggi fino a domenica a Sant'Antonio Abate

“Oro Rosso”, protagonista è il pomodoro

DI LAURA CAICO

Un appuntamento molto atteso. Torna a Sant'Antonio Abate “Oro Rosso”, un evento esclusivamente dedicato al pomodoro - arrivato alla quinta edizione - che si svolgerà nelle strade della ridente cittadina da oggi a domenica: ma, tra gli obiettivi pregnanti che sottendono alla sua organizzazione (realizzata in collaborazione con Slow Food condotta dai Monti Lattari), non vi sono solo incontri tra produttori e consumatori, bensì un progetto a sfondo benefico (giacché il ricavato della kermesse sarà devoluto alle attività del centro parrocchiale “Santa Maria” in via Paolo Borsellino, diretto da don Salvatore Branca, per rendere sempre più confortevoli i locali della vecchia fabbrica Rosanova ove esso è ubicato) e l'avvio di un'iniziativa che fonde insieme spirito imprenditoriale, innovazione e finalità sociali, grazie al packaging che unisce il pomodoro - di cui la zona vesuviana è prezioso giacimento - a un altro ingrediente fiore all'occhiello della zona, ovvero la pasta (di cui sono alfieri i pastai Antonio e Davide Paletta), in un “unicum” che verrà poi messo in vendita con il marchio “Oro Rosso”.

La responsabile comunicazione di “Oro Rosso”, Maria Consiglia Izzo, afferma che «Il progetto, di lungo respiro, prevede che il centro pastorale giovanile “Santa Maria” (che comprende anche un enorme auditorium con mille posti a sedere, un palazzetto dello sport con campi polivalenti di calcio, pallavolo, basket, un teatro con circa 200 posti a sedere per le scuole e le associazioni locali e diverse aree verdi attrezzate) si trasformi via via in un luogo per l'inserimento lavorativo dei giovani, tramite il lancio di



Un momento della presentazione della manifestazione

un'attività conserviera e di un pastificio che utilizzi il grano locale coltivato nei 12mila mq dei terreni recentemente acquistati: il ricavato di quest'attività, unitamente a quello ottenuto dalla sagra, servirà a rendere più efficiente il centro e a trasformarlo in un volano occupazionale poiché le stesse persone che si occuperanno della produzione di questi prodotti saranno regolarmente assunte».

«Questa manifestazione è una sorta di trampolino di lancio per i progetti più grossi della nostra parrocchia - conferma Don Salvatore - quando nel 2012 abbiamo acquisito questo posto, la seconda fabbrica di pomodori a Sant'Antonio Abate, il nostro obiettivo era quello di creare un centro socio-educativo per ragazzi, visto che purtroppo in città non ci sono molti punti di riferimento per i giovani. Attualmente questa struttura è frequentata da circa 1.500 persone a settimana, ovvero la metà della popolazione giovane di Sant'Antonio Abate, tutte impegnate in attività sportive, teatrali, culturali. Circa 200, invece, sono le persone che ogni anno si impegnano nella buona riuscita dell'evento con il fine di trasformare la vecchia fabbrica anche in

un posto ove i giovani possano attingere conoscenze dall'importante tradizione gastronomica abate, innovarle e ricavarne un proficuo lavoro».

Effettivamente, “Oro Rosso” è una festa che invita a prendere coscienza del paese e delle sue potenzialità diventando il simbolo di un processo di crescita che ruota intorno al pomodoro evidenziandone tradizioni, tecniche di raccolta, ricette, curiosità. Nel corso dei tre giorni della sagra, aperta al folto pubblico di visitatori che vi si riversa puntualmente ogni anno, vi sarà l'esposizione e vendita di prodotti tipici, show cooking, esecuzione e degustazione di piatti della tradizione (pasta, pizza, polpette, caponate, pizza fritta) aventi come minimo comune denominatore il pomodoro (rigorosamente assemblato con prodotti a km 0), menù anche per celiaci, musica live, ospiti e animazione: special guest della prima serata saranno lo chef pizzaiolo Antonino Esposito, volto noto di “Alice Tv” e lo showman Tony Tammara, il giorno seguente entrerà in scena il gruppo “When Good Good” per chiudere in bellezza l'ultimo giorno con la musica popolare de “I vatt a vott”.

ECCO IL LAVORO DISCOGRAFICO DELLA BAND

“Ehi Dei”, luci accese sul nuovo Ep proposto da Nino Bruno e le 8 Tracce

Uno dei libri che mi ha più affascinato è stato “Il ramo d'oro” del padre dell'antropologia James Frazer e il “filo” in esso contenuto che dalla magia conduce alla religione e con essa agli innumerevoli pantheon, teogonie e teologie che da sempre hanno impegnato e condizionato l'uomo legandolo (sono sempre stato proteso verso l'etimo che si trae da Lattanzio - “Hoc vinculo pietatis obstricti Deo et religati sumus; unde ipsa religio nomen accepit - Per questo vincolo di pietà siamo stretti e legati a Dio: onde prese il nome la stessa religione”), con “l'ossimora” speranza di liberazione, a quel mondo così “assurdo” nel quale non si può non prestar fede: “Credo quia absurdum” recitava Tertulliano. Ed è di quel mondo dell'assurdo, nel quale si può solo credere, anche la musica; ed è nella divinazione di tale “assurda” arte che prende voce “l'invocazione” che dà il titolo al nuovo Ep di Nino Bruno e le 8 Tracce: “Ehi Dei”. Prima di parlare di quest'ultimo lavoro discografico del gruppo napoletano, rammento come gli ultimi anni, in termini artistici, siano trascorsi, per Nino Bruno e le 8 Tracce, sotto l'egida benevola degli dèi. Infatti, dopo la pubblicazione dell'O.s.t. “Posidonia - I Fondali della Metropoli” (Goodfellas 2014) dell'omonimo film diretto da Marcello Anselmo, dell'album “Cuore deserto” (Goodfellas 2015) e la sonorizzazione dal vivo del film muto “Odissea” del 1911; Nino Bruno e le 8 Tracce a marzo sono stati inclusi - con tre brani - nella raccolta “Music for films”: un cofanetto di cinque cd,

edito dalla Warner, che include brani scelti dal regista Premio Oscar Paolo Sorrentino per alcuni suoi film. La storica collaborazione, e amicizia, col regista napoletano ha portato Nino Bruno a scrivere brani quali “Every Single Moment In My Life Is Aweary Wait” per il film “This Must Be The Place” e “Lunghe Notti da Bar” e “La Notte” per il film “L'uomo in più”. Dopo aver ampliato la line up con gli ingressi ufficiali di Zaira Zigante e di Massimiliano Sacchi, la band scrive il brano “You will see the power” per la colonna sonora del film “87 ore” (Doclab Productions) di Costanza Quadriglio, ritira il premio “Eccellenze Cultural Classic 2016” e intraprende in Cina un lungo tour come backing-band degli Ashram. Assesatisti in numero di cinque elementi (oltre ai già citati Nino Bruno alla chitarra e voce, Zaira Zigante alla voce e percussioni elettroniche e Massimiliano Sacchi al clarinetto, il gruppo è composto anche da Peppe Sabbatino alla batteria e Giulio Fazio al piano e organo Farfisa), Nino Bruno e le 8 tracce a giugno scorso pubblica l'extended play “Ehi Dei”. L'Ep si apre con l'invettiva di “Calipso” all'invidia e all'ingiustizia divina, un brano in cui la dea abbandona la dimensione omerica e mitologica per incarnare, con la sua voce femminile, il canto di protesta di tutte le donne (“Aurora, Cerere e le altre sorelle di sventura”) verso l'arrogante prepotenza di un mondo ancora troppo poco votato al femminile; un canto che partendo da un tessuto elettronico si fa rabbiosa speranza nella bella coda strumentale di chiusura. A “Ehi Dei (Calipso)” segue l'ottimo arrangiamento dell'aria rinascimentale “Flow my tears” di J. Dowland scritta nel 1596 come pezzo strumentale col titolo Lachrimae pavane, un pezzo in cui la voce e gli strumenti tagliano il confine tra l'eleganza di un chansonnier e la seduzione di un gitano latino quale sfondo per una triste preghiera di pianto. Come già per “Calipso”, il tutto pervaso da reminiscenze lisergiche e psichedeliche. Con il terzo brano “Itaca Bagno di Sangue” si torna a dimensioni “epiche”, e se la mattanza dei Proci è ben descritta dalle tensioni e risoluzioni musicali, l'arrangiamento, in pieno stile progressive anni settanta, riporta l'ascoltatore indietro di oltre quarant'anni, con un suono però snellito da quell'elefantiasi che troppo spesso era il limite di tale movimento e dotato (qui) di un suo giusto equilibrio. L'Ep si chiude con “Tips for Winter”, ballata dal ritmo sostenuto, che con la sua tridimensionale ariosità ripulisce dal sangue del “baccanale” di Itaca riconsegnando all'orecchio più profondi spazi tra cui viaggiare.

GIUSEPPE GIORGIO

MARCO SICA

GRAMAGLIA ALLA NONA EDIZIONE DEL “CHINA ROADSHOW-ITALIAN CUISINE & WINE-WORLD SUMMIT”

Il “President” approda ancora a Pechino

È ancora una volta lo chef Paolo Gramaglia, insieme ad una straordinaria squadra di illustri colleghi, a portare la sua stella del “President” di Pompei, alla nona edizione del “China Roadshow-Italian Cuisine & Wine-World Summit” che giunge per la seconda volta in Cina, a Pechino, Changhsa e Shanghai. Diventato uno degli eventi più importanti per la celebrazione della cucina e della ristorazione italiana nel mondo, il Summit culinario organizzato da “The I Factor”, sotto la direzione di Rosario Scarpato, è promosso con la collaborazione dei migliori ristoranti italiani delle città dove fa tappa e di itchefs-Gvci.com, un network di oltre 2.500 cuochi e professionisti della ristorazione italiana impegnati in 70 paesi. E così, con la stella di Paolo Gramaglia e quelle di Tano Simonato, Luigi Taglienti, Luciano Zazzari, Raffaele Ros, Enrico Gerli, Heinz Bech e Terri Giacomello, le località cinesi coinvolte nel Roadshow vedranno ancora una volta la cucina italiana rappresentata dai suoi migliori e più apprezzati chef.

«Essere nuovamente tra i protagonisti, per il secondo anno consecutivo dell'Italian Cuisi-

ne & Wine-World Summit Roadshow in Cina - ha dichiarato Paolo Gramaglia - è un grande privilegio e nel contempo una grande responsabilità. Con il nostro lavoro in Cina rappresentiamo non solo le nostre filosofie di cucina, ma, anche e soprattutto, l'Italia e la grande cultura eno-gastronomica che costituisce uno dei più grandi simboli del nostro Paese». Attraverso il grande lavoro che in questi anni Rosario Scarpato ha sviluppato in questa direzione, da questa edizione, il China-Roadshow ha come partner anche l'Agenzia per la Cina, che da oltre trent'anni opera come punto di riferimento a supporto del sistema produttivo e delle attività istituzionali per le aziende italiane, rendendo ancora di più questo evento un'occasione unica per promuovere la cucina e le eccellenze agro-alimentari nella Repubblica Popolare Cinese. A proposito dei piatti proposti a Changhsa dal numero uno del ristorante “President” di



Pompei, dove a costituire un altro punto fermo per l'ospitalità e le proposte è l'inseparabile moglie Laila Gramaglia, lo stesso, ha pensato a dei gustosissimi “Cappellacci tra totani e patate”; ad una “Cernia di fondale cotta lentamente sulla pelle in salsa di anice, frutti di mare e agrumi canditi” e, ancora, ad un “Fusillo in trafilatura di bronzo con tocchetto di pescatrice, vongole, olive bianche, scaglie di mandorle e uva passa e limone”.