

TEATRO Laura Angiulli, anima della sala di Montecalvario, ha presentato gli spettacoli e le attività collaterali

Galleria Toledo, stagione variegata

DI GIUSEPPE GIORGIO

NAPOLI. Inarrestabile paladina del teatro d'innovazione, nonché accesa sostenitrice del mito teatrale di William Shakespeare, Laura Angiulli (*nella foto*), ha annunciato i temi e i titoli della prossima stagione della Galleria Toledo. Ed è stata sempre lei, quale direttrice artistica dello storicizzato spazio di via Concezione a Montecalvario, insieme al direttore organizzativo Rosario Squillace e alla responsabile della programmazione, Lavinia D'Elia, a parlare di un cartellone "complesso per quanto concerne le offerte e soprattutto attento ai vari generi".

L'APERTURA CON "IL MERCANTE DI VENEZIA".

«Definito Teatro Stabile d'Innovazione - ha affermato Laura Angiulli - la Galleria Toledo meglio potrebbe essere definita come Centro di Produzione. Negli anni i nostri spettacoli hanno girato l'Italia per effetto di una programmazione paziente e costante e anche per la prossima stagione, strizzando ancora una volta l'occhio alla modernità e alle nuove tendenze artistiche, abbiamo pensato a degli appuntamenti non consueti evitando quegli attori che passano di teatro in teatro con nulla di nuovo al loro seguito».

Ed è con queste premesse, e con la speranza che a maggio, a fine stagione, possa essere anche allestito un lavoro di Raffaele Viviani, che il cartellone della Galleria Toledo sarà inaugurato il prossimo 21 ottobre con "Il Mercante di Venezia" del Bardo, visto da Laura Angiulli. E sempre diretti dalla stessa Angiulli e nel nome di Shakespeare e di Philip Roth con la Compagnia Stabile del Teatro, arriveranno, il "Riccardo III"; il nuovo allestimento de "La bisbetica domata" e "Scandalo a...Praga". Ancora nel segno del genio drammaturgico inglese, la Angiulli tra i primi mesi del 2020, presenterà pure l'attesa messinscena del "Giulio Cesare".

EVENTI, RASSEGNE E TANTO ALTRO ANCORA. Tra i tanti spettacoli di un cartellone diviso, tra eventi, rassegne e ospitalità anche le co-produzioni con la Cantieri dell'Arte per lo spettacolo "Troya City", la verità sul caso Aléxandros ispirato a Euripide a cura di Lino Musella; con lo Stabile di Napoli - Teatro Mer-



cadante per la "Medea di Portamedina" e ancora, con la Diaghilev per il monologo "Eros e Priapo" tratto da Luca Scarlini e Massimo Verdastro da "Il libro delle furie" di Carlo Emilio Gadda. A Natale spazio a Toni Faiello con il suo spettacolo ispirato alla tombola napoletana e ai "cunti" del Basile e poi a fine anno alla Compagnia Stabile di Galleria Toledo con "Esercizi di drammaturgia".

IN CARTELLONE ANCHE GIUSEPPE MANFRIDI. A completare le proposte, la rassegna "Stazioni d'emergenza per nuove creatività, atto XI" e poi l'arrivo di tanti ospiti tra cui Giuseppe Manfridi con "Cronache dello Shoah, filastrocche della nera luce"; "La Maschia" di Stefano Casi da Kafka; "Follower" di Pietro Dattola e "La commedia degli errori" ricavata da Eugenio Al-

legri dal play di Shakespeare.

CINQUE EVENTI MUSICALI. Tanta attenzione anche per gli amanti della musica con cinque eventi d'ispirazione musicale e per quelli del cinema con un interessante calendario di proiezioni. Infine a integrare l'intera stagione, la speranza che la rassegna estiva "Doppio Sogno" possa essere ospitata a Villa Pignatelli.

IL FESTIVAL ORGANIZZATO DAL COMUNE DI NAPOLI

"Spinacorona", San Paolo Maggiore gremita per la performance di Michele Campanella

NAPOLI. In San Paolo Maggiore, affollatissima giustamente per la qualità del concerto ben più che per la sua gratuità, per "Spinacorona" il piccolo intenso festival organizzato in questi giorni dal Comune nel centro antico di Napoli, giunto alla sua terza edizione, Michele Campanella (*nella foto*), che ne cura le sorti artistiche con la competenza e l'entusiasmo che conosciamo, ha eseguito e guidato, solista e direttore d'orchestra, come avveniva nel Settecento e nei primi decenni dell'Ottocento, i concerti n.2 (in realtà n.1) e n.8. Con lui l'orchestra Ort-Orchestra regionale della Toscana. Splendide realizzazioni pianistiche per la bellezza del suono, la sua plastica limpidezza canora, la sapiente realizzazione delle finezze espressive, ora argute ora con pathos che anticipava l'incipiente, allora, Romanticismo. Virtuosismo volto sempre in poesia garbata e dotta. Secondo la nota nel programma di sala, effettivamente si ascoltavano in



trasparenza influssi della musica di Viotti e Clementi, oltre quelli ben noti di Mozart ed Haydn. L'Ort ha suonato bene, in armonia con Campanella, in bel dialogo, anche se forse non esaltata dall'acustica della chiesa, come notato altre volte. Il festival, una passeggiata musicale in tre giorni tra tanti spazi preziosi e poco noti della città, prosegue con il suo fitto e prezioso calendario.

MASSIMO LO IACONO

OLTRE 200MILA VISITATORI ALLA TERZA EDIZIONE DELL'EVENTO IDEATO DA VINCENZO VARRIALE

"BaccalàRe", tutti i numeri della kermesse

NAPOLI. Quattro tonnellate di baccalà, 2mila litri di olio extravergine di oliva, una tonnellata di pomodori, tra San Marzano, pomodori del piennolo e Giagiu, due quintali di papaccelle, un quintale di riso invecchiato 18 anni, quattro quintali di pasta, 100 litri di latte di bufala, migliaia e migliaia di bottiglie di vino e di birra artigianale, fiumi di bollicine. Sono i numeri della terza edizione di "BaccalàRe" che, in quattro giorni, ha contato un flusso di 200mila visitatori.

Grande attenzione per un nuovo format: lo street event fatto da chef stellati in un lungomare di Napoli che si è trasformato in un luogo di confronto sull'impiego in cucina di una materia prima proveniente dell'Europa del Nord: il Gadus Morhua, ossia il miglior filetto di baccalà.

Proprio dagli incontri tra produttori e chef della Campania è emersa l'esigenza di agevolare l'uso di questa pregiata materia prima riducendo, o evitando, la procedura dell'ammollo che richiede giornate intere. Ed è nato con questo intento un baccalà nuovo di zecca: già spugnato, confezionato fresco sotto vuoto,

pronto all'uso e con una shelf life di 30 giorni. Un prodotto che l'imprenditore Vincenzo Varriale (*nella foto*), organizzatore dell'evento, sta pensando di immettere sul mercato e commercializzare. «Abbiamo pensato - spiega Varriale - di metterci al servizio del comparto. Di utilizzare l'esperienza, forte, del "BaccalàRe" per individuare nuove esigenze e nuove frontiere per questo pesce del baltico. Cambiano i tempi, cambiano le tecniche di cottura, cambiano le ricette. E ci siamo chiesti quanto spazio vi fosse ancora, in cucina, per un prodotto, come il baccalà, che necessita di tempi particolari e di una lavorazione ben precisa. Così ci siamo posti come collante tra aziende innovatrici nelle tecniche di confezionamento e mercato di riferimento, tenendo conto che la Campania è la prima regione d'Italia per import e utilizzo del baccalà. La ristorazione - spiega Varriale - ha necessità di avere standardizzazione nei pesi e nella salagione. La signora che



cucina a casa, invece, deve avere la possibilità di aprire il frigo e preparare immediatamente il baccalà da portare in tavola. Quindi abbiamo utilizzato qualità e tecnologia per facilitare il consumo di questo grande prodotto».

Il percorso di Varriale era partito da lontano. Da una attenta conoscenza anche delle tecniche di cucina. Non a caso, già dopo la prima edizione della manifestazione, era stato intrapreso un tour tra sva-

riati ristoranti del territorio per cogliere proprio le differenze di impiego di questa materia prima e le difficoltà registrate dagli chef. E così si è giocata su due fronti la partita del "BaccalàRe": far conoscere ai cittadini le straordinarie virtù di questo pesce, con il suo potere nutrizionale, gli Omega 3 e il basso contenuto calorico e verificare la possibilità di immettere sul mercato un baccalà "rinnovato", "4.0", in grado di azzerare i tempi di ammolto e venire incontro alle rinnovate e molteplici esigenze.



Cremazioni, l'impianto di Domicella

Situato poco dopo Nola, occupa un'area adiacente al cimitero comunale, con una superficie di oltre mille metri quadri

Entrato in funzione alla metà di maggio 2014 l'impianto crematorio di Domicella lavora con professionalità e competenza assistendo la clientela nel triste momento del dolore. È il rituale più seguito nel mondo, pienamente accettato anche dalla Chiesa Cattolica.

L'impianto è dotato di un ufficio informazioni e accoglienza, sale del commiato, con ampio parcheggio esterno e sala ristoro. Per l'utilizzo della sala del commiato non sono previsti costi aggiuntivi. Nelle sale sono stati inseriti dei monitor per consentire ai familiari la visione delle varie fasi della cremazione. L'impianto inoltre è anche dotato di celle frigorifero per la conservazione delle salme nel caso in cui non fosse possibile procedere immediatamente alla cremazione. L'impianto è sempre attivo, 365 giorni l'anno, grazie alla dedizione ed alla disponibilità del personale e dell'amministratore. L'impianto dall'apertura non ha mai avuto un giorno di fermo.

Da sempre la "Domicella Srl", prima in Campania, offre anche il servizio gratuito di cremazione certificata, consistente nella appozione di una doppia medaglia a forma di cuore, in acciaio puro, identificativa del feretro della quale una parte viene consegnata ai familiari ed un'altra accompagna il feretro nel processo di cremazione.