

Alfonso Pepe, il mio amico

di Nunzia Gargano



È passato un mese. Un mese di voci che continuamente mi dicevano: “Scrivi! Scrivi! Devi scrivere qualcosa!”. Non ho scritto e per il momento non scriverò. Perché tu, Alfonso, eri un mio amico e non una notizia giornalistica per avere qualche like in più alla pagina. Perché io non ho preparato alcun coccodrillo. Perché so che saresti più contento di guardarmi andare avanti con tranquillità, agire, scegliere, ribellarmi candidamente, come hai fatto sempre tu.

Sai già che da quest’anno il “Ritratti di Territorio Food Award” sarà intitolato a te. L’hai ricevuto nel 2015, quando affiancai il riconoscimento per il mondo dell’enogastronomia al premio istituito l’anno prima. In quell’occasione, Gaetano Del Mauro ti ritrasse come da allora ogni anno ritrae i premiati. Per te due scatti. Uno l’ha conservato gelosamente e l’ha donato a me. *“Alfonso lo ricordo così. Gli brillavano gli occhi al punto di farti vedere quello che ti raccontava, un futuro che vedeva e che ci ha lasciato”*: queste le parole di Gaetano. Le faccio mie

e tra un po' proverò a scrivere... ma a modo mio.

Sole e cielo terso e il pensiero va alle creazioni Alma De Lux



Stamattina mi sono svegliata di buonumore. I raggi di sole al di là della finestra hanno condotto i miei pensieri ad "Alma De Lux". Luisa Matarese è una vera alchimista. Le sue essenze, che tutti chiamano comunemente liquori, ti catturano e ti portano verso altri lidi. Come lei, d'altronde. Quando la incontri ti accorgi che porta con sé un'aura, come se provenisse da un'altra dimensione, forse dal mondo delle fate. Chi ha assaggiato i suoi "fluidi magici" ha compreso di cosa sto scrivendo.

Qualsiasi gusto, si può scegliere tra più di quaranta,

cattura il palato per trasportarlo verso nuovi lidi, nonostante gli ingredienti si riconoscano subito alla degustazione. Non ci credete?! Pensate alla variante al piennolo del Vesuvio. Arrivata dopo tante creazioni, è stata subito imitata con scarsi risultati dai venditori di acque colorate. Continuando a guardare dalla finestra e ai colori del cielo, credo che oggi a fine pranzo non rinuncerò ad assaggiare un po' di "Diablo" (peperoncino, zenzero e limone).



Luisa Matarese nel
"ritratto" di
Gaetano Del Mauro

Sembro di parte? Potete giurarci. Luisa Matarese è amica mia e le ho attribuito il *Ritratti di Territorio Food Award 2019*. La motivazione: "Accurata selezione della materie prime, sapienza alchemica, eleganza delle confezioni, sono le qualità che rendono uniche le essenze alcoliche *Alma De Lux* un prodotto unico e ricercato da chi non si accontenta".

Al prossimo gusto...

Alma De Lux – via Giuseppe Di Vittorio 9 – San Giorgio a Cremano (Na) – Tel. 08119309508 – Mob. 3383625249

Ristorante Pescheria “Acqua e Sale” a Scafati: per Giorgio Vitiello il mare è una passione di famiglia



A dx Giorgio Vitiello

Adoro i giovani capaci e intraprendenti. Credo molto in loro perché, se hanno le idee chiare, avviano la rivoluzione. Come Giorgio Vitiello che, sulle orme del padre, ha poi dato la propria impronta alla pescheria di famiglia, dopo aver conseguito il diploma presso l'Istituto Alberghiero di Pagani. E “Acqua e Sale” è diventata anche un ristorante dove si mangia pesce. L'arredamento, le suppellettili, la mise en place rimandano il pensiero agli uomini di mare. Non sembri scontato tutto ciò.



Quella di Giorgio è comunque una storia di resistenza. Scafati non è una città a vocazione turistica, non sorge sul mare, ma è attraversata dal ben noto fiume Sarno. Non va aggiunto altro. Solo un giovane sognatore poteva riuscire in un'impresa titanica. Oggi, infatti, "Acqua e Sale" è un punto di riferimento per la buona cucina di pesce. Al di là della bravura nella preparazione dei piatti, ciò che più si imprime nella mente è la profonda conoscenza della materia prima che rimanda a persone che amano il mare e le sue creature. Giorgio non frequenta solo il mercato del pesce, ma egli stesso è pescatore, come il papà. Lo conosco da qualche anno. Non ero ancora riuscita ad andarlo a trovare, ma i suoi manicaretti sono presenti nel libro "Le ricette del Vesuvio". La pubblicazione, infatti, campeggia con orgoglio in un secchiello da ghiaccio nell'angolo del cuore del ristopescheria.



Acqua e Sale, l'alice fritta

Così incomincia la sfilata degustativa. A dare il benvenuto l'alice fritta coperta da maionese e le frittelle.



Acqua e Sale, le frittelle

Il poker di crudi di pesce





è l'antipasto insieme al polpo di barca arrosto, menta e lime con spumone di patate.



Acqua e Sale, polpo di barca arrosto, menta e lime con spumone di patate

Un'escalation di sapori ben equilibrati che culmina nel risotto allo zafferano con genovese di totano che Raffaele, il maitre, consiglia di mangiare così come è presentato.



Acqua e Sale, Risotto allo zafferano con genovese di totano

Che dire del tonno scottato! Una pietanza che si trova ormai quasi dappertutto, ma l'interpretazione di Giorgio con marmellata di fichi del Cilento è originale e gradevole.



Acqua e Sale, tonno scottato

La conferma di trovarsi di fronte a uno chef con la cura dei particolari arriva al momento dei dolci che sono curati, definiti e strutturati come gli altri piatti presenti in menu. Molto spesso si dimentica del ruolo rivestito dalla pasticceria nelle degustazioni. Infatti hanno una responsabilità importante: trasformare un pranzo o una cena in un momento indelebile o in un'esperienza da

cancellare e da sconsigliare agli amici.



Acqua e Sale, Il dolce

Giorgio Vitiello, nell'attuale panorama gastronomico dell'Agro Nocerino-Sarnese, si conferma un ragazzo con tanta passione e altrettanta voglia di imparare e migliorarsi. Sono sempre queste le storie per cui ho un debole. E qui viene fuori lo spirito di docente di istituto alberghiero. Sempre dalla parte degli studenti!

Acqua e Sale Ristorante Pescheria – Via Monte Grappa, 35
– Scafati (Sa) – Tel. 0818504014

Enzo Moscato a “Scenari pagani 23” si conferma il Maestro del teatro campano



È stato assegnato a Enzo Moscato il “Premio Speciale Scenari pagani 2020”. Sabato sera, al Centro Sociale di Pagani, dopo lo spettacolo “Ritornanti 2.0”, l’attore, autore, regista, cantante napoletano ha ricevuto il riconoscimento dalle mani di Nicolantonio Napoli, direttore artistico di “Casa Babylon Teatro”, e di Maria Camilla Falcone.



Moscato, a fine performance, ha offerto in modo spontaneo e originale una lezione sul teatro. Affinché tutto funzioni c’è bisogno che l’attore in scena si spogli di se stesso

mentre il pubblico a sua volta si abbandoni alla rappresentazione per fruirne senza cercare di capire. Nello stesso tempo, ha evidenziato la necessità di fare teatro semplicemente non con costruzioni indecodificabili.



D'altronde solo i Maestri riescono realmente a parlare al cuore della gente.



Come al solito, prima di "Ritornanti 2.0", il pubblico è stato coccolato da "Tarallucci e vino", l'AperiSpettacolo a cura di Ritratti di Territorio, il progetto culturale della giornalista Nunzia Gargano. Protagonisti per l'occasione oltre ai taralli del Biscottificio Calabrese di Bracigliano e ai vini dell'Azienda Vinicola Santacosta,



l'involtino di melanzane dell'Osteria "La Pignata" di Bracigliano e, in onore del Carnevale,



le chiacchiere gluten free del laboratorio artigianale "Il Mondo Senza Glutine" di Nocera Inferiore.

**Premio Speciale Scenari
pagani 2020 a Enzo Moscato**

sabato prossimo al Centro Sociale di Pagani con “Ritornanti 2.0”



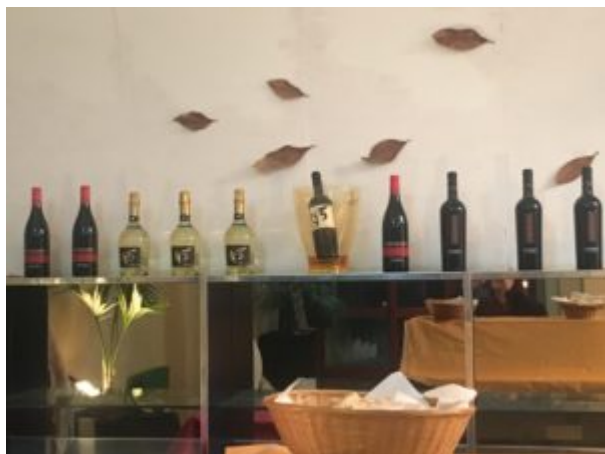
Enzo Moscato nel
ritratto fotografico
di Gaetano Del Mauro

Enzo Moscato e il rapporto speciale con la città di Pagani. Sabato prossimo, alle 21, l'autore, cantante, regista, attore napoletano (Premio UBU 2018 alla Carriera) sarà il protagonista del quarto appuntamento della rassegna di Casa Babylon Teatro "Scenari pagani 23 – Collisioni" di cui è direttore artistico Nicolantonio Napoli.

"Ritornanti 2.0" questo il titolo in cartellone che segna il ritorno al festival. Alla fine della performance, nell'Auditorium del Centro Sociale di Pagani, l'artista riceverà il "Premio Speciale Scenari pagani 2020". Ancora una volta, si riconferma questo legame a doppio filo con la città di S. Alfonso Maria De Liguori. Sempre qui, presso "Il Bagatto", l'11 settembre scorso, Enzo Moscato ha ricevuto il Premio Speciale Ritratti di Territorio con la

seguente motivazione:

“Drammaturgo, regista, attore di cinema e teatro, cantante, è esponente di spicco della nuova drammaturgia italiana. Con rappresentazioni e tournée in Italia e nel Mondo, ha saputo sempre elaborare una scrittura in continua evoluzione. Dalla città del Vesuvio, la sua lingua diviene universale, globale, poetica e carnale”.



“Ritornanti 2.0” di e con Enzo Moscato (anche regista e produttore con la Casa del Contemporaneo) vede in scena anche Giuseppe Affinito. Come al solito, ci sarà “Tarallucci e Vino”, l’AperiSpettacolo a cura di “Ritratti di Territorio”, il progetto culturale ideato dalla giornalista Nunzia Gargano. Per l’occasione, oltre ai taralli del Biscottificio Calabrese di Bracigliano e ai vini dell’Azienda Vinicola Santacosta, ci saranno l’Osteria “La Pignata” di Bracigliano e “Il Mondo Senza Glutine” di Nocera Inferiore.

Un appuntamento da non perdere.



Lo spettacolo

Ri-tornare, ri-percorrere, ri-sentire, ri-pronunciare, è, forse, l'atteggiamento che pratico di più, e più spesso, con le mie cose di teatro.

Soprattutto all'indomani della prima di un nuovo spettacolo, quando, magari, (e miracolosamente) mi sia riuscito di mettere a punto qualche significativa svolta, formale o tematica, lungo il mio, non sempre lineare, camminare drammaturgico: qualche nuova rottura, qualche nuovo azzardo, qualche inedito desiderio di "ferita" o salto, linguistici, nell'ignoto vuoto dell'"espressivo" (rubo, con piacere, questo termine, ad Anna Maria Ortese).

Del resto, nessuna parola già detta andrebbe abbandonata mai, in teatro. Nessun movimento, nessun gesto, nessun respiro, già vissuti, dovrebbero venir considerati finiti, de-finiti, esauriti. Il nomadismo della ricerca, lo spostamento continuo del limite attraverso i suoi territori, non dovrebbe esser disgiunto mai dal rassicurante, naturale, portarsi appresso sempre le proprie cose, il proprio passato, le proprie masserizie, ideologiche o grammaticali: passi già percorsi, sentieri già battuti, contagi e mali già esperiti, o, magari, chissà?, per quale grazia o

imperscrutabile sventura, già scampati, mai avuti.

Non per riproporli, certo, così come sono o come sono stati, bensì per fare esattamente il contrario: farli agire, respirare,

dibattersi, accanto o dentro un nostro spirito cambiato, nuovo; accanto o dentro un nostro differente modo di capirli o percepirli, e, con essi, con questi “altri” sentimenti, investirli, nutrirli, vivificarli. In una parola: ri-amarli. E, attraverso noi, sperare che anche il pubblico sia colto dallo stesso, medesimo, irresistibile “coup de foudre”.

Enzo

Moscato

Oltre quarant' anni di teatro scritto e interpretato all'insegna di una galassia, febbrile e caotica, di lingue e d'invenzioni sceniche che ha, sin dall'inizio, attirato su di sé l'interesse, lo studio, la curiosità del pubblico e della critica, nazionali e non, costellando un percorso artistico tra i più originali e anomali del panorama teatrale italiano, fitto di numerosi e prestigiosi premi o riconoscimenti legati al settore: Premio Riccione/Ater per il Teatro 1985, Premio IDI 1988, Premio UBU per il Teatro 1988 e 1994, Premio della Critica 1991, Biglietto d'Oro AGIS 1991, Premio Internazionale di Radiofonia del Festival di Ostankino (Russia) 1994, Premio “ Viviani “ a Benevento Città Spettacolo 2002, Premio “ Annibale Rucello “ a Positano 2003 e Premio Franco Carmelo Greco a Caserta 2004, Premio ‘Pulcinellamente 2008’, Premio Poerio-Imbriani 2013, Premio Napoli Cultura 2013, Premio Ritratti di Territorio 2019, Premio Ubu Alla Carriera 2019. Gran parte di questo teatro (composto di drammi, commedie, monologhi, atti unici lirici, rapsodie, frammenti) dal lavoro di esordio “Scannasurece” (del 1980/82) fino a “Sull'ordine e il disordine dell'ex macello pubblico” (2001), dedicato alla Rivoluzione napoletana del 1799, si trova in parte edito nei seguenti volumi: “L' Angelico Bestiario” (Ubu-Libri, 1991); “Quadrilogia di Santarcangelo” (Ubu-Libri, 1999); “Occhi gettati & Altri Racconti” (Ubu-Libri, 2003), “Orfani Veleni” (Ubu-Libri 2007). Ha, inoltre, liberamente tradotto in italiano, per

la scena: "L' Arancia Meccanica" di A. Burgess, "L'Ubu Re" di A. Jarry, "I Drammi Marini" di E. O'Neill, "Tartufo o l'impostore" di Molière, "La conferenza aux Vieux Colombier" di A. Artaud, *Chantecler* di E. Rostand Al suo attivo anche tre cd, come chansonnier/rivisitatore dell' universo canoro partenopeo e non: "Embargos" (1994), "Cantà" (2001) e "Hotel de l' univers" (2005). Gli ultimi lavori sono (2002) "Kinder-Traum Seminar", *seminario sui bambini in sogno*, dedicato alla Memoria Collettiva dell' Olocausto – (2003) "Hotel de l' Univers", *rècit-chantant*, dedicato alla musica del cinema – (2005) "L' Opera Segreta", omaggio all' universo poetico-espressivo della Ortese – (2007) " Le Doglianze per gli attori a Maschera", libero omaggio a carlo Goldoni – (2008) " Magnificenza del terrore ", omaggio scenico ad Antonin Artaud, a 60 anni dalla morte – (2009) *Piece noire* (premio Riccione 1985) – (2010) "Toledo Suite", recital colto-popolare (prossimamente darà vita al 4° cd) – (2011) "Patria Puttana", sulla figura (della presunta) marginalità del femminile nella storia. Per il cinema, invece, ha finora lavorato, come attore, per Mario Martone in "Morte di un matematico napoletano" (1992), per Pappi Corsicato in "Liberia" (1993), per Raoul Ruiz in "Le voyage clandestin" ovvero "Vite di santi e di peccatori" (1994), per Stefano Incerti ne "Il Verificatore" (1995), per Antonietta De Lillo in "Racconti di Vittoria" (1995) e in "Maruzzella" frammento de "I Vesuviani" (1997), per Pasquale Marrazzo in "Malemare" (1997), "Il Resto di Niente " (2002) di Antonietta De Lillo, " Mater Natura " opera prima di Massimo Andrei (2003).

Negli ultimi anni svolge seminari sulla scrittura teatrale presso l' Università di Fisciano (SA), l'Isituto Suor Orsola Benincasa di Napoli e presso il Centro Studi sul Teatro Meridionale, Napoletano ed Europeo di Napoli; nel triennio 2007-2009 è stato il direttore artistico del Festival Benevento Città Spettacolo.

Per info e prenotazioni

Tel/fax 0815152931 – Mob 3289074079

info@casababylon.it www.casababylon.it

Biglietti 14,00 €

Biglietti Studenti 10,00 €

Abbonamenti 75,00 €

Abbonamenti Studenti 65,00 €

Orario spettacoli: ore 21.00