

A Cena Con Gli Chef: il 18 febbraio ritorna l'evento made in Pepe



Lunedì prossimo, alle 20.30, torna l'atteso appuntamento di Pepe Mastro Dolciere. In via Nazionale a S. Egidio del Monte Albino, Alfonso Pepe e i fratelli Anna, Giuseppe e Prisco ospiteranno tre amici. Insieme delizieranno i palati di chi deciderà di intraprendere questo viaggio del gusto. Tutti numeri uno. Protagonisti: Christoph Bob, chef "Il refettorio del Monastero Santa Rosa" di Conca De Marini; Alfonso Caputo, chef "La Taverna del Capitano" di Nerano; Antonio Fusco, pizzaiolo "Ristorante del Pino" di Cercola.

Ad accompagnare le pietanze la selezione dei vini "Don Andrea 36 05" dell'Azienda Vinicola Santacosta di Giuseppe Pagano.

Qualche posto è ancora disponibile.

Prenotate e informatevi allo 0815154151.

Lunedì e martedì prossimi all'osteria "La Pignata" cena a base di maiale locale



L'inverno è ormai tra noi. Si continua ad avere voglia di pietanze calde che riscaldino gli animi e i palati. Il pensiero va a quei piatti di una volta che si degustavano quando si era bambini e c'era ancora la nonna premurosa che ti insegnava a mangiare i manicaretti della tua trisavola. Per fortuna, ci sono sempre Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia dell'Osteria "La Pignata" di Bracigliano.

Sono i detentori dell'antica sapienza, dei riti familiari come quello dell'uccisione domestica del maiale. Così, ogni anno, tra dicembre e gennaio organizzano cene dedicate al "re della tavola". Per gli appassionati sono rimpatriate attraverso le quali ci si riappropria di se stessi e della

propria memoria.

Allora lunedì 14 e martedì 15 gennaio, per due sere, sarà possibile degustare un menu completamente scandito dall'antipasto al secondo con diverse parti e lavorazioni di carne di maiale.

Per partecipare a questa festa, se così si può dire, basta assicurarsi il proprio posto perché gli eventi degli OstiNati sono sempre sold out.

Per info e prenotazioni

Osteria La Pignata, via F. D'Amato, 54 – Bracigliano (Sa)

Tel. 081969580

Bracigliano: stasera alla Pignata si cena con "il re della tavola"



Temperature a una cifra? Il miglior rimedio è una cena

tradizionale in un ambiente accogliente e familiare. Stasera e domani all'Osteria "La Pignata" in Bracigliano sarà protagonista il re della tavola, il maiale. Un appuntamento ormai storico durante il quale Mafalda Amabile e Gerardo Figliolia, i padroni di casa, allieteranno i palati con i manicaretti preparati secondo la tradizione, allo stesso modo di quando le famiglie contadine macellavano il maiale in casa. Gli "OstiNati", nonostante il logorio della vita moderna, per rimanere fedeli al proprio territorio, ogni anno allevano e poi macellano un piccolo numero di maiali di cui curano maniacalmente l'alimentazione. Ed è questo il motivo che muove persone da ogni dove per non perdere il rito gustoso.

Ci si vede stasera e domani dalle 20.30.

Per info e prenotazioni

Osteria La Pignata, via F. D'Amato – 54 – Bracigliano

Tel. 081969580

Ci si vede "Per le vie del borgo" il 7 dicembre a Castelluccio di Castel San Giorgio



L'Associazione **Fratellanza SS Annunziata** e l'Associazione **Amici di Villa Calvanese**, su iniziativa dell'Assessore alle Politiche Giovanili del Comune di Castel San Giorgio **Sig.ra Giustina Galluzzo**, organizzano per il giorno **07 dicembre 2018** la prima edizione della manifestazione "**Per le vie del Borgo**", patrocinata dal Comune di Castel San Giorgio guidato dall'**avv. Paola Lanzara**.

La Frazione **Castelluccio di Castel San Giorgio** (SA) si trova nella parte sud-est del territorio comunale, ad 1,5km dall'uscita autostradale di Castel San Giorgio sull' A30, ed è urbanisticamente composta da caratteristici e pittoreschi rioni ('a rete e zunzul – abbasco 'o pont – 'a rete e nuce – ncopp 'o Pennin – ncopp 'o cunnuttul – 'a rete Casa Puzz – ncopp 'o munticiello) che si succedono in rapporto di continuità fra loro, snodandosi alla base della Collina su cui si erge la Chiesetta della SS. Annunziata, dando forma ad un importante centro storico di Castel San Giorgio.

Ed è proprio in questo fantastico scenario, tra vicoli e portoni, appunto "per le vie del Borgo", **artigianato, mercatini, street food, tammorra, artisti di strada, vino e birra artigianale** saranno protagonisti per aprire le porte al magico periodo del Natale.

I mercatini, tra artigianato locale, oggettistica, prodotti tipici, saranno la giusta occasione per inaugurare lo shopping natalizio e si potranno acquistare tantissimi e particolari prodotti per originali regali natalizi.

Nell'ambito della manifestazione si inserisce anche la **"mostra di artigianato al femminile"** con ricamatrici, fioriste, artigiane del legno e della ceramica, organizzata negli anni scorsi dall'Associazione Amici di Villa Calvanese in occasione della **giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne** e qui riproposta dalle **signore di Villa Calvanese** proprio per porre l'attenzione su questa piaga che l'umanità non è ancora riuscita a sanare.

Imperdibile sarà la **zona food** con piatti della nostra tradizione popolare. Il **ristorante via Porto** di Salerno proporrà il baccalà fritto, la **macelleria Giovanni Salvati** di Castelluccio i salumi artigianali di produzione propria, il panificio **Il Paradiso del Pane** di Trivio il pane cotto al momento nel forno a legna, la **macelleria le carni irpine** di **Mario Laurino** di San Michele di Serino la carne di podolica cotta alla brace, il ristorante **la locanda dei falchi** di Nocera Inferiore la pasta al baccalà, la **pizzeria O'Sarracin di Angioletto Tramontano** le sue straordinarie pizze, la **macelleria le delizie irpine** di **Umberto Novaco** da S. Lucia di Serino il caciocavallo impiccato, **Appena Fritto** le patatine e i panini street food, **il mondo senza glutine** di Nocera Inferiore i cuoppi gluten free, la **Pasticceria Palma** di Trivio i muffin caldi e poi castagne e tanto altro.

Non da meno saranno i **vini** dell'**azienda vinicola Santacosta** di Torrecuso. Per la **birra artigianale** si potranno degustare le birre prodotte dal **birrificio Aeffe** e **bella M'Briana** entrambi di Nocera Inferiore.

A rendere il tutto davvero magico e ad accompagnarci "per

le vie del Borgo” non potevano mancare le **tammorre** con **Vincenzo Romano e la sua Paranza** che ci faranno scatenare con le antiche danze delle genti campane.

E per i più piccoli non mancheranno trampolieri, mangiafuoco, lettura di favole e bolle di sapone...per accompagnare anche loro nel magico mondo del Natale.



Inoltre, nel corso della serata sarà presentato il libro **“Resistenze, Esperimenti di microstoria attraverso tre biografie”** di **Nunzia Gargano**. L'autrice, partendo dalla biografia di due uomini ed una donna a cui Pagani ha dato i natali, con grande competenza metodologica ricostruisce un tessuto socio-politico che contribuisce ad allargare il quadro interpretativo sulle lotte per l'Unità d'Italia prima e per la costruzione della Repubblica poi.

Il programma della manifestazione prevede il taglio del nastro da parte del **Sindaco di Castel San Giorgio avv. Paola Lanzara** alle ore 19.00 per poi proseguire fino a notte inoltrata.

Per info:

340 8986324

340 1436958

Il prossimo weekend al “Magma Teatro Club” in scena “Locas” per la regia di Niko Mucci



Cos'è la follia? Come si diventa folli? Qual è il confine tra il mondo normale e quello folle?

Sono questi gli interrogativi su cui ruota “Locas”, lo spettacolo teatrale scritto e diretto da Niko Mucci, prodotto da “Teatri Associati Napoli” con le musiche di Luca Toller; video a cura di Francesco Mucci e grafica di Salvatore Fiore.



Nel prossimo fine settimana, “Locas” sarà in scena al “Magma Teatro Club” in via Mortelle a Torre del Greco.

Sabato 17 novembre, alle 20.30, e domenica 18 novembre, alle 19, si aprirà il sipario sull'opera di Mucci. In scena due donne: Marcella Vitiello e Laura Pagliara con i costumi di Alessandra Gaudioso.

Per info e prenotazioni

Ingresso intero: 10,00€ – ridotto U.18: 8,00€

Tessera Club obbligatoria 2€/anno

ampio parcheggio privato GRATUITO

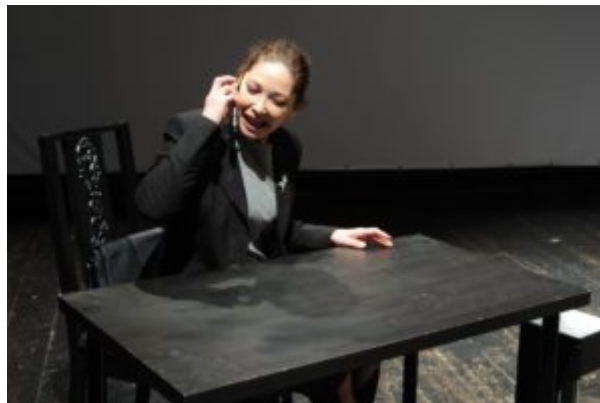
È obbligatoria la prenotazione:

-chiamando, via SMS o tramite whatsapp al numero 340 933 1171

-lasciando un commento sul blog del sito web www.magmateatro.it;

-con una mail a magma.teatro@balagancik.it

Il "Magma Teatro Club" è accreditato per il bonus docente e per il bonus 18 anni.



Locas

"...La follia è una linea sottile, che divide due mondi. Basta davvero poco per passare da una all'altra parte" □ Queste le parole, dette da una delle due protagoniste della trama. Due donne in attesa, nell'anticamera dello studio di uno psichiatra, diverse fra loro in modo diametralmente opposto: una, donna in carriera; e una madre di famiglia, in piena depressione, la quale dichiara subito la sua prossimità alla follia. □ Pure la loro "diversità", nell'apparenza e nel ruolo sociale di

ciascuna, copre una problematica fatta di debolezze comuni e pone le basi di una conoscenza reciproca, di un assaggiarsi di mondi paralleli, pronti alla divagazione poetica, tanto quanto alla cruda definizione da lessico psichiatrico. Frequenti le incursioni nella filosofia e nella pratica del disagio mentale, alleggerite nel proporsi, da parentesi comiche. La trama si dipana nell'attesa del medico ritardatario, sino ad un colpo di scena finale che mette in discussione le certezze acquisite dai personaggi nel loro sviluppo di comunicazione verbale, e dal pubblico su di loro due, in scena.



Note di regia di Niko Mucci Trattare il tema della follia in teatro è tanto difficile, quanto non originale, ma quando lessi la traduzione di questa storia minimale e pure così universale, mi colpì la volontà espressa dall'autore, lo spagnolo Juan P. Abellian, di mantenere una sorta di leggerezza pur nella trattazione di temi gravi e impegnativi. L'uso del comico alternato al drammatico è al servizio della necessità di porre riflessioni sulla vita e sulle sue declinazioni e deviazioni pratiche sino alla follia, mantenendo la vena di poesia che intride la scrittura, anzi nel tentativo di farla lievitare, la poesia stessa, nel passaggio fra parola scritta e scena. Nel corso

del lavoro un nuovo elemento di riflessione ha guidato il nostro progetto: il confronto fra □la maschera e l'interpretazione, rapporto che ci ha guidato nell'approfondimento fra la forma (il mostrare) e l'interpretazione (il sentire). Con questo spettacolo proseguo il mio percorso di studio analisi dei sentimenti e delle relazioni interpersonali attraverso il punto di vista eccentrico, della messa in scena teatrale.