

Cultura

& Tempo libero

San Gennaro Day
Paolo Isotta
tiene la sua lectio
in napoletano

Domani, dalle ore 20.30 sul sagrato del Duomo ritorna il San Gennaro Day. Una vera e propria festa laica accanto alle celebrazioni religiose in onore del santo patrono, con un premio dedicato al santo. Tra i premiati della prossima edizione, spiccano i nomi dello storico della musica Paolo Isotta e del regista Ferzan Ozpetek. E sarà affidata proprio a Isotta, autore di due grandi successi

editoriali per la Marsilio Editori («La virtù dell'elefante» e «Altri canti di Marte»), la lectio magistralis in lingua napoletana che Isotta dedicherà alla città. «Con questa lectio magistralis - spiega il direttore artistico Gianni Simioli - vogliamo contribuire al rilancio della lingua napoletana auspicandoci che ben presto sia studiata nelle scuole almeno della Campania».

CasaCorriere

Dove c'è gusto c'è bellezza

di **Gimmo Cuomo**

La scheda

● La quarta tappa di «CasaCorriere» inizierà alle 17 con la presentazione del libro di Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, intitolato «La cucina felice».



Con l'autrice dialogheranno Enzo d'Errico e Marco Demarco

● Alle 18 il dibattito dal titolo: «Impresa del gusto, impresa della bellezza»

È arrivato il giorno dell'incontro virtuoso tra «enogastronomia e turismo». Al binomio attuale e vincente è dedicato il quarto appuntamento di «Casa Corriere», ospitato stavolta da Villa Pignatelli, trasformata per un pomeriggio in luogo di discussione e confronto come è già accaduto, e come ancora accadrà fino a novembre, in altri siti storici o artistici di Napoli. L'intento del *Corriere del Mezzogiorno*, in occasione del centocinquantesimo anniversario della fondazione del *Corriere della Sera* è trasferire, non solo idealmente, la redazione, avvicinandola ai lettori, in luoghi simbolo dell'identità cittadina e dare spazio alla «libertà delle idee».

La manifestazione, intitolata «Il gusto dell'economia, il gusto della bellezza», inizierà alle 17. Si entrerà subito *in medias res*, con l'approfondimento dell'estetica del cibo. L'occasione è fornita dalla presentazione in anteprima nazionale dell'ultimo volume di Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*. «La cucina felice», questo il titolo del libro edito da Rizzoli, già disponibile nelle edicole con il quotidiano e nelle librerie, rappresenta un invito alla conciliazione tra le esigenze del palato e quelle dietetiche. Le ricette raccontate dall'autrice riguardano appunto piatti felici, che consentono di mangiare bene senza appesantimenti inutili: piatti belli e buoni per la soddisfazione degli occhi e del palato. Angela Frenda ne discuterà con il direttore del *Corriere del Mezzogiorno* Enzo d'Errico e con Marco Demarco, che ha guidato il giornale per 17 anni. La conversazione sarà intervallata dalla lettura di brani tratti dal libro e affidati alla voce dell'attrice Valentina



A Villa Pignatelli quarta tappa con Angela Frenda, Alessandra Rubino, Paolo Scudieri e Maurizio de Giovanni. Tre i top chef: Niko Romito, Vittoria Aiello ed Ernesto Iaccarino Festa di tammorre

Curatoli. Alle 18 cambio di scena, anche se, in realtà, a mutare sarà solo la prospettiva. Sul palco resteranno Frenda, stavolta in qualità di moderatrice, e d'Errico, in veste di padrone di «CasaCorriere». La discussione si sposterà sugli aspetti economici del food, e, in particolare, sulle sinergie sempre più profonde tra il mondo dell'enogastronomia e il turismo. Dopo i saluti della direttrice del direttore del Polo Museale Campania Anna Imponente, intervengono tre protagonisti di primissimo piano della ristorazione nazionale, vale a dire Vittoria Aiello cofondatrice con Gennaro Esposito della Torre del Saracino di Vico Equense, Niko Romito di Casadonna-Ristorante Reale di Castel di Sangro, unico locale con tre stelle Michelin a Sud di Roma, ed Ernesto Iaccarino che guida la brigata di cucina del Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi, fondato dai suoi genitori Livia e Alfonso. Le loro testimonianze si intrecceranno con quelle di due imprenditori del food: Paolo Scudieri, che dopo aver contribuito al recupero di un'area degradata di Napoli con il megastore «Eccellenze Campane» si appresta allo sbarco a Londra e a Milano; con lui anche Alessandra Rubino, amministratore delegato di Kimbo e la direttrice di Villa Pignatelli Denise Maria Pagano. Come è già avvenuto nelle altre tappe di «CasaCorriere» la conclusione toccherà allo scrittore Maurizio de Giovanni. Finale musicale con le tammorre di Romeo Barbaro. Anche in questa circostanza collaboreranno alla riuscita dell'evento i volontari del Fondo italiano ambiente.

@gimmocuomo
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'editoriale

Il Sud alla sfida del food

di **Angela Frenda**

SEGUE DALLA PRIMA

Pregiudizi duri a morire. Tutta colpa della regionalizzazione della nostra cucina, secondo alcuni. Un tema caldo, questo, che spesso viene fuori nei dibattiti, soprattutto all'estero.

La food writer inglese Claudia Roden, grande esperta di cucina mediterranea in genere, ma di quella italiana in particolare, lo ha scritto più volte nei suoi libri e anche sul Guardian: «Gli italiani hanno una ricchezza inestimabile data dalla loro tradizione culinaria, ma sono persi nelle mille contraddizioni gastronomiche e per questo non riescono a valorizzare davvero i loro piatti». Non riusciamo, sempre secondo la Roden, a rendere questi spunti un patrimonio unico da raccontare e, soprattutto, divulgare. Sono loro, gli inglesi, che negli ultimi anni narrano la nostra cucina meglio di quanto facciamo noi. Da Nigella Lawson a Katie Parla: è grazie a loro se gli anglosassoni guardano con stupore un'insalatata di puntarelle o uno spaghetti alle vongole. E se Jamie Oliver è Jamie Oliver lo deve ad Antonio Carluccio, cuoco della Costiera trapiantato a Londra, che gli ha insegnato i trucchi del mestiere, trasformandolo nell'irresistibile Jamie-ambasciatore-della-cucina-campana/italiana. Ed è così che siamo passati dall'immagine di mangia spaghetti a quella di raffinati cuochi. L'italian food è stylish, ora. Il vero salto da compiere al Sud, a questo punto, è portare l'impresa del gusto al 3.0. Senza perderci però quella base così importante che è la nostra tradizione. Senza quella non si va da nessuna parte. Una sfida, certo. Ma che è da raccogliere. Subito.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La prima uscita pubblica del nuovo direttore del Polo museale della Campania, Anna Imponente

«Così un giornale rende l'arte più democratica»

di **Nataschia Festa**

Anna Imponente è la nuova direttrice del Polo museale della Campania. Ex vertice della Soprintendenza alle Belle arti e Paesaggio delle Marche e dei Beni storico-artistici ed etnoantropologici del Lazio, prende il posto lasciato da Mariella Uttili all'inizio dell'estate scorsa. Classe 1953, pugliese d'origine, è in città da pochi giorni.

Benvenuta a Napoli e benvenuta a CasaCorriere che oggi trasferisce la redazione del giornale a Villa Pignatelli. Si tratta anche della sua prima uscita pubblica?

«Sì, e considero importante e prezioso poter cogliere questa occasione come incipit del mio mandato. E farlo poi da Villa Pignatelli che è uno dei nostri musei con la vocazione più internazionale assume un valore ancora più simbolico. La dimora è soprattutto una formidabile casa-museo e un'iniziativa come CasaCorriere si sposa perfettamente al luogo. Sono dunque molto contenta di essere partner di un



progetto che mi sembra proprio site-specific dedicato com'è al gusto, al cibo, alla bellezza. Non a caso, infatti, uno degli ambienti più spettacolari della Villa è la sala da pranzo con le sue porcellane di Sevres e cinesi, collezionate dalla principessa Rosina che peraltro teneva moltissimo alla cura dei menu e all'aspetto conviviale del desinare, consapevole che il cibo era ed è cultura».

CasaCorriere sceglie uno scrigno di bellezza e invita i lettori e la sua community ad abitarlo per un giorno.

«L'idea corrisponde alla missione di un museo, questo in particolare, che vuole dare un'offerta culturale completa, fatta non solo di mostre temporanee. In tal senso ho molte idee per il futuro, ma per ora posso parlare solo di esperienze precedenti che vanno nella stessa direzione adottata dal Corriere. Mi è capitato di curare un'esposizione su San Francesco prima dell'elezione di papa Bergoglio. Per l'inaugurazione abbiamo ripreso ricette di piatti dell'epoca come la zuppa di gamberi di fiume e i famosi biscotti della nobildonna romana. Il ri-

scontro è stato stupefacente sebbene la figura del santo di Assisi sia la più ascetica e lontana dall'idea del cibo. Sono convinta che la cucina sia un modo per entrare sensorialmente in un racconto in partenza esclusivamente visivo. Gli americani sono stati i primi a intuirlo proponendo una mostra e sul mondo greco durante la quale il ristorante del museo proponeva piatti ellenici. Solo nella nostra cultura separiamo i livelli. Abbiamo timidezza di unire quello che in realtà è già unito. La cultura giapponese lo sa bene: la cerimonia del tè che in realtà si ridurrebbe a preparare dell'acqua calda è un rito artistico e spirituale che impone un'immersione sensoriale. Questa degli 'odori dei sentimenti' che diventano espressione artistica è un'indicazione sulla quale mi piacerebbe lavorare come ho già fatto in Abruzzo su D'Annunzio. Un museo non è un luogo intellettuale, è un'esperienza che va vissuta».

Da tutti. Lei si è occupata anche di comunicazione e new media. Quanto conta il ruolo di un giornale?

«È fondamentale, non siamo



Anna Imponente
Direttore del Polo museale della Campania

più al tempo della principessa Pignatelli. Bisogna sintonizzarsi con le fasce di pubblico più disparate e usare anche espedienti didattici come facevo con i miei studenti. Ricordo che amaronò de Pisis quando raccontai che aveva lasciato gli studi in legge per fare l'artista. E ricordo quando alla Galleria Nazionale di Roma ospitai una delegazione cinese con la figlia dell'imperatore Deng. Da artista non fu colpita tanto dalle opere esposte, ma da un'erba che cresceva nel giardino nonostante non vi battesse mai il sole. E questo perché la loro è una cultura basata sulla relazione con la terra. Il ruolo di un giornale è imprescindibile anche in questo senso: aiuta a rendere l'arte veramente democratica. E, come dice il ministro Dario Franceschini, bisogna occuparsi dei beni culturali non solo quando crolla un muro ma considerare questo tipo di informazione un impegno condiviso con chi lavora per allargare la fruizione dell'arte. E la qualità degli interlocutori, come in questo caso, è l'aspetto più importante».

© RIPRODUZIONE RISERVATA