



PEGASO
Università Telematica

La rivista che mancava

VINCENZO DI GUIDA

Una rivista nuova, forse unica nel suo genere, col pretenzioso nome di un artista icona del '500, «Raffaello», immaginata da persone innanzitutto appassionate della cultura in sé, che vogliono reinterpretare in chiave moderna lo spirito rinascimentale di un umanissimo colto, poliedrico, mecenate, sinceramente incuriosito da tutti i colori della scrittura.

Uno spazio editoriale che mensilmente strizza l'occhio all'esperienza dei "feuilleton", i romanzi d'appendice che nel XIX e nel XX secolo si diffusero in Francia e in Europa, che hanno consentito ai lettori di avvicinarsi alla narrativa di scrittori noti e a sconosciuti autori di affermarsi.

Nelle pagine interne di «Raffaello», idealmente legati da un sottile *fil rouge*, ma anche no, che in questo numero zero riguarda essenzialmente la città di Napoli, trovano posto uno o più racconti di autori moderni pubblicati a puntate assieme a narrazioni brevi di scrittori esordienti, le presentazioni che gli stessi autori fanno delle loro opere, le recensioni, le interviste, le notizie inerenti all'edizione di nuovi libri e agli eventi librari e culturali in genere.

Insomma una rivista che ambisce ad essere, in uno, mezzo di promozione culturale, momento di relax intelligente, opportunità per gli autori, strumento di informazione libraria. E nel prossimo numero di maggio, il cui filo conduttore sarà per lo più la costiera amalfitana e tutte le deliziose località che le fanno da ineguagliabile cornice, daremo ancora spazio alle opere di autori già affermati e pubblicheremo nuovi racconti brevi e a puntate di quegli scrittori ancora sconosciuti ma che tramite la nostra rivista si vogliono finalmente proporre al grande pubblico.

Il Direttore



Numero 0 - aprile 2019 - in attesa di registrazione

Direttore Vincenzo Di Guida

Lo scrittore Silvio Perrella si racconta in un dialogo a puntate con la figlia Simona

Oggi riflettevo sulla parola Topografia...

L'autore ha recentemente pubblicato "lo ho paura" (ed. Neri Pozza), un racconto sulle ansie che attanagliano i cuori e separano le persone



SILVIO PERRELLA

Topos, in latino, significa luogo, dunque la parola significa scrittura del luogo, grafia del luogo. I luoghi che hanno influenzato i tuoi pensieri e dunque la tua scrittura sono vari.

Ci sono i luoghi di origine, perché tu, al contrario di me che ho ed ho avuto una sola casa, ne hai avute tante e ci sono le nuove scoperte grazie ai tuoi continui viaggi.

Come fai a rendere scrittura le immagini dei luoghi?

Mi spiego meglio: come metti in armonia l'esperienza, l'immagine, il pensiero, il ricordo, la parola?

Innanzitutto fammi dire che sono contento di essere sollecitato dalla tue domande. Sei mia figlia e dunque hai uno sguardo sul mio lavoro che nessun altro può avere. Inoltre sei una ballerina e una coreografa, oltre ad avere una formazione da classicista; e dunque sai bene cosa significa muoversi all'interno di uno spazio. Avevo da poco passato i dieci anni quando sono stato portato altrove; in un altrove non lontano da Palermo, la mia città natale, ma che a me sembrò subito come un precipizio.

I miei sogni erano abitati da spazi urbani.

Sognavo la piazza che attraversavo per andare a trovare la non-

na materna. Era nel centro storico. Ai suoi lati si aprivano i negozi, una chiesa, un museo. All'angolo c'era la bottega del barbiere con i suoi calendari erotici e a pochi isolati la friggitoria; passando si sentiva il profumo delle panelle appena tirate fuori da un gran padellone colmo di olio bollente.

Dalla finestra della nostra nuova casa vedevo venir giù la serpentina infuocata della lava.

Ci eravamo trasferiti in un paesino etneo e pensa che lì non si era ancora formata la seconda media, la classe che avrei dovuto frequentare; e dunque ero costretto ad andare in un altro paesino, ancora più in alto, ed ero l'unico alunno che non soggiornava in collegio e terminate le lezioni poteva tornare a casa.

E dopo, con un ritmo scandito sul triennio, avremmo raggiunto altre città risalendo la penisola fino a giungere a Milano. Ma la tappa napoletana fu diversa da tutte le altre. E sai perché?

Perché la prima permanenza ha suscitato un ritorno. A Napoli ci sono voluto tornare. E tornare ha molti significati; e forse si conosce davvero un luogo quando ci si ritorna, soprattutto se non è il luogo in cui sei nato.

La tua prima domanda, dunque, ha che fare con la "grafia del luogo", cioè con l'importanza della geografia. La geografia, sì, forse ha contato per me più della storia. Ma ne riparleremo.

Segue nel prossimo numero ▶



Silvio Perrella con la figlia Simona



Narrativa a puntate, ecco il numero "0"

GIOVANNI DI COSTANZO

miserabili, Madame Bovary, Anna Karenina, Ulisse, A sangue freddo.

Cos'hanno in comune questi famosi romanzi della letteratura?

Qual è il filo che lega Hugo a Joyce a Truman Capote?

Al loro proporsi pubblico in quell'"organismo" del quotidiano decodificare dell'essere, se ne stavano tutti nell'appendice del loro corpo vario e parlante: prima dell'uscita, così da non poter essere dimenticati!

Giornale e narrazioni fitte di vicende, personaggi, colpi di scena: hanno ancora appeal? Da editore dico di sì!

Benché il panorama librario sia denso di scelte, ci sono più libri sugli scaffali dei lettori alle cas-

se e, tranne pochi autori che si vendono da soli, l'editoria langue.

Ritengo che le cause non stiano nella qualità delle proposte ma nella comunicazione: siamo noi editori che non attraiamo.

Vittime dei costi di stampa, di distribuzione e di una critica di settore autoreferenziale, condanniamo nel limbo autori che potrebbero avere fortuna.

Con queste premesse nasce Raffaello, testata di narrativa a puntate che, con un gruppo di persone innamorate della scrittura, darà luce a quelle case editrici ed autori, che aspettano solo il medium per passare dall'auto-produzione al successo.

Segue a pagina 3 ▶

Benché il panorama librario sia denso di scelte, ci sono più libri sugli scaffali dei lettori alle cas-

EpiGrammi in credenza

Praticante credenziera apro le ante dei miei viaggi culinari e "dispenso" grammi di saporosità che si leggono con leggerezza dato l'esiguo apporto calorico.

NIEVA ZANCO

Continua a pag. 2 ▶





Una storia colorata in 100 parole

STEFANIA SQUILLANTE
Un giorno un ragazzino vide un papavero in un ampio campo di margherite. Si avvicinò e chiese: "Non ti senti solo, tra tutte queste margherite?" "No - rispose il papavero - sono tutte mie amiche. lo faccio diventare incantevole il loro colore bianco e

splendente il loro giallo, loro rendono brillante il mio rosso." "Uhm!" mugolò il piccolo, con un'espressione sconsolata. "E tu, invece, dimmi, perché sei tutto solo?" Domandò il papavero. "Perché, a causa del mio colore, gli altri bambini non mi fanno giocare con loro."



Il sapore del sole entrava dalla sua bocca e le riscaldava dall'interno tutto il corpo...

Erano almeno due giorni che LUI non scendeva. Il sistema che aveva trovato per segnare il trascorrere del tempo non era certamente preciso, ma almeno le consentiva di rimanere attaccata a un brandello di realtà.

In un angolo della stanza, sul pavimento ruvido, aveva trovato, durante una delle sue prime esplorazioni, un mucchietto di sassolini, piccoli e appuntiti. Ghiaia, di sicuro avanzata da una ristrutturazione, gettata lì da un colpo di scopa.

A fastoni li aveva raccolti tutti e li aveva nascosti nel bordo di raso della coperta su cui dormiva. Anche a casa sua c'era una coperta così, a quadroni marrone chiaro e scuro, riposta in alto nell'armadio in una valigia. Si tirava giù quando venivano a dormire i nonni e, nello studio, si apriva il divano letto.

I sassolini. Quando pensava che fosse trascorsa un'ora ne prendeva uno e lo metteva dietro alla base del palo. Dopo un'altra ora un altro, e un altro, e un altro. Quando, tastando dietro al palo ne contava ventiquattro, li ficcava di nuovo tutti nel bordo della coperta, tranne uno.

Quello lo andava a mettere vicino al muro in fondo, dove riusciva ad arrivare. Adesso lì ce n'erano dodici. L'ultima volta che LUI era sceso ne aveva contati dieci. Mancava da due giorni.

Aveva freddo e le faceva male la cavaglia. L'anello di ferro non era

Il sapore del sole

GIOVANNI CANESTRELLI



stretto, ma la catena a cui era attaccato era pesante e il metallo, ad ogni passo, strisciava sulla pelle, che adesso bruciava.

Anche il labbro le faceva male, molto, ma quella era stata colpa sua. Il primo giorno, quando LUI si era avvicinato, lei aveva cercato di colpirlo con un calcio, tirato con il piede libero.

Lei l'aveva mancato, LUI no. Un pugno terribile, dritto sulla bocca. Un dente saltato e il labbro spaccato. La punta della lingua andava di continuo a cercare quel vuoto, quasi come un monito a non sbagliare più.

Perché adesso Nunzia aveva capito quello che doveva fare.

L'aveva letto in uno dei thriller di suo padre, uno dei cento libri che lui teneva in ordine per autore sulle mensole dello scaffale, nello studio. Non ricordava né il titolo né l'autore, ma parlava di ragazze rapite.

Una diceva a un'altra: "Conserva la lucidità, assecondalo e cerca il momento adatto per colpire".

Non gli aveva dato più occasione di picchiarla.

Aveva imparato a conoscerlo, sapeva quello che gli piaceva che lei facesse e Nunzia lo faceva.

Ogni volta che veniva giù, LUI le portava da bere e da mangiare e, quando andava via, portava con sé il vaso sporco che lei usava come gabinetto.

L'aveva incontrato all'Arenile. Mille persone su di giri. Ai suoi aveva detto che andava a casa di Anna, a Materdei e poi al Plaza. Invece erano finite a Bagnoli, schiacciate tra corpi sudati, stordite dagli amplificatori.

L'amica l'aveva perduta di vista dopo un minuto. Si era accaparrata uno sgabello al bancone del bar e aveva chiesto una birra.

"Posso offrirte la io?". Sembrava un tipo normale, un biondino neanche brutto, qualche anno più di lei, jeans e camicia Ralph Lauren, bell'orologio... "Cazzo" - aveva pensato Nunzia - "ho sedici anni e l'epoca di "non dare confidenza agli sconosciuti" è finita da un pezzo".

«Ok, fai pure, io sono Nunzia». «Mi chiamo Giacomo... due Bud, per favore!».

Non le aveva porto la mano e non aveva rivolto lo sguardo verso di lei.

"Timido e imbranato", aveva pensato.

Le birre sul bancone erano l'ultima cosa che ricordava, prima del buio.

Perché stava al buio, immersa nell'oscurità più completa, legata a un palo con una catena di ferro al piede destro. Nuda.

Segue nel prossimo numero ▶

Segue dalla prima ▶

PASTA, quel primordiale nutrimento concepito femmina dalla fecondazione della virginea acqua a contatto con il vigoroso e ruvido seme del frumento.

Madre di tutte le declinazioni azime in ogni regione gastronomicamente conosciuta, viene impastata e servita secondo la voga locale: sfoglia, ripiena, spaghetti, maccheroni, huntun, ramen, pel'meni, rishtā, cuscus e ancora con l'olio, al burro, col sugo, col soffritto e col ragù che nell'etimologia dei sapori è l'unico attributo capace di risvegliare il più assopito degli appetiti. Ma è solo alla latitudine che cantichia "funiculi, funicolà" che il temperamento del grano si fa gentile e mischiandosi col lievito trasforma l'arcaico amido, pietra d'angolo dell'unità culinaria tricolore, in quel disco, volutamente tondo forse per sottolinearne l'infinita bontà, specialità della cucina napoletana.

Il peccaminoso binomio pane e pomodoro dell'ispettore Pepe Carvahlo, "(...) E dopo l'amore, pane e pomodoro e un po' di salame", viene assolto dalla sua colpa immanente, per mano del pizzaiuolo prima e dell'Unesco poi, solamente con un breve ma rovente battesimo nel fuoco e un po' di candido fior di latte oppure abbondante a seconda del gusto del peccatore!

Di estrazione popolare ne ha fatta di strada, uscendo dai vicoli e diventando una Regina della gastronomia



Giuseppe Maglione e Nieva Zanco

Il "fiore" all'occhiello di Giuseppe Maglione

MARGHERITA

Daniele Gourmet Pizza&Cucina, viale Italia, 233 Avellino

- Farina "tipo 2" 1 kg
- Lievito 1 gr
- Sale 25 gr
- Acqua 7 dl
- Pomodoro San Marzano 90 gr
- Fior di latte di Agerola 100 gr
- Olio evo 8/9 gr a crudo
- Basilico

mondiale. Dimenticate, pertanto, posate e piatti e, pur affermando Montalban che la cucina è un sapore aperto, si prescrive di addentarla con le mani, all'impiedi e chiusa a portafoglio per non far scappare la veracità della tradizione partenopea.

Versate la farina in un recipiente, aggiungete il lievito, poco per volta l'acqua, quindi il sale non appena l'impasto si sarà amalgamato.

Trasferitelo sul piano continuando a lavorarlo finché la superficie diventa liscia. Copritelo e fatelo riposare per 2 ore al termine delle quali formate un panetto di ca. 260 gr.

Copriretelo nuovamente per farlo maturare ad una temperatura controllata di 4° per 30 ore, poi per altre 6 ore a temperatura ambiente.

Lavoratelo appiattendolo e stendendolo con le mani.

Condite il disco ottenuto con pomodoro e fior di latte.

Cuocete in forno (420° e forno a legna) o 250° in quello di casa per ca. 10 minuti.

Terminate con un filo di olio a crudo e del basilico.

...ecco il numero Zero ▶

Saremo sia la casa per uomini e donne meritevoli di visibilità, sia il luogo dove consentire a lettori, reali e potenziali, di conoscere autori ed editori. Abbiamo immaginato, così, una forma comunicativa "romantica" e in questo

numero zero troverete delle storie in rampa di lancio. Eterogene per forma e contenuti spazieranno dal giallo (le indagini più intriganti) al nero (i crimini più subdoli), dal rosa (gli amori più sofferiti), al rosso (il sesso tra sensualità ed eros). Insomma tutti i colori della scrittura,

accanto ai quali leggerete pure di poesia, teatro, musica, arte e comunicazione visiva e gastronomia. E poiché nasciamo con l'ideale di fare Cultura, uscire in contemporanea alla I edizione del Salone del Libro e dell'editoria di Napoli ci sembrava il giusto battesimo. ■



Quella metà di noi: una storia di luoghi, barriere, sentimenti

Paola Cereda ospite alla libreria "Raffaello" prima di approdare allo Strega

VINCENZA ALFANO

È passata per Napoli, prima di approdare allo Strega tra i dodici finalisti con "Quella metà di noi" (Perrone Editore), Paola Cereda. La presentazione napoletana del romanzo, una

delle tappe del #quellametatur con cui la scrittrice sta attraversando l'Italia, si è tenuta, infatti, quattro giorni prima della proclamazione della dozzina, nella città partenopea, presso la libreria Raffaello in via Kerbaker. La storia raccontata è una vicenda intima in cui l'intreccio tra temi sociali ed esistenziali è perfettamente calibrato.

Matilde è una maestra in pensione che attraversa quella fase della vita in cui si cede all'idea che sia finita la stagione dei progetti, dei sogni e della lecita aspirazione alla felicità. La protagonista si rimette in gioco accettando di fare da badante a Giacomo un ingegnere divenuto disabile in seguito a un ictus. La vita di Matilde si riorganizza di fronte alla necessità di questo nuovo accudimento, si aprono per lei nuovi scenari quando Giacomo le confida un suo segreto molto intimo. Scorrono sotto i suoi occhi le relazioni ambigue, controverse tra l'uo-

mo e sua moglie Laura. Ma anche Matilde ha un segreto da preservare perché in fondo ognuno di noi ha una metà di sé nascosta a volte per proteggere se stessi a volte per proteggere gli altri.

Ma "Quella metà di noi" è anche una storia di luoghi, in particolare del quartiere di Matilde, una periferia ai margini di Torino, che porta impresso nel nome il suo destino: "Barriera di Milano è una parola che condiziona le esistenze.

Matilde, maestra in pensione, si rimette in gioco e scopre una nuova stagione della vita

Ci sono barriere che dividono e altre che difendono, esistono barriere che rassicurano e altre che decidono chi sta dentro e chi sta fuori, che cosa è simile e cosa, invece, è differente."

Colpiscono le parole, il lessico delle emozioni, il lessico delle relazioni che Paola Cereda sa inventare per raccontare i sentimenti. Lo scandaglio è profondo, lucido spesso spietato e antiretorico ma sempre vero.

Colpisce lo sguardo come capacità di amare e accudire il bisogno dell'altro. Colpisce il non detto che crea voragini e impedisce le scelte. Colpisce il valore della parola che cura.

Colpisce il senso di una vita, quella di Matilde, che rivendica il diritto a vivere pienamente a qualsiasi età. ■

Malèfici incantamenti, se li conosci li eviti

Un prezioso manuale che indaga su quanto sfugge all'indagine scientifica

MARCO SICA

ALEXANDRA RENDHELL (antropologa e studiosa di esoterismo in relazione, anche, alle religioni antiche e ai riti jergamici), con il consueto equilibrio stilistico e comunicativo che la contraddistingue, ha dato alle stampe (Apeiron Edizioni) un prezioso manuale di "Istruzioni per l'uso", dal titolo "Malefici Incantamenti - Fatture, Maledizioni, Incantesimi, Infussi Negativi e Case Stregate. Se li conosci li eviti".

"Albert Einstein dimostrò come il tempo sia un'entità relativa, che "è fuori dal tempo" ... William James, padre della psicologia americana, asseriva che la vita, come noi la conosciamo, non è la forma più alta dell'esistenza ..." (si legge nel libro).

Ed è proprio in questo "spazio-tempo", nell'"oltre", che si spinge la trattazione di una materia oggetto da sempre di studi (mi viene in mente il saggio dell'antropologo e storico delle religioni Ernesto De Martino "Sud e Magia"), che la Rendhell coniuga con un differente ed efficace verbo "esoterico" che la sua competenza ed esperienza pone al pari di un accreditato studio



scientifico. "Ci tenevo molto ad illustrare in questa brevissima trattazione i vari aspetti sotto cui si presentano quelle inquietanti operazioni magiche chiamate malefici, spiegando tutto quanto di misterioso, sconosciuto, sfuggente all'indagine scientifica, racchiuda la realtà occulta, troppo spesso trascurata e vilipesa grazie ad una non corretta e giusta informazione", enuncia la Rendhell nel capitolo conclusivo del libro.

Ulteriore importanza di tale scritto risiede, poi, nei continui moniti che l'autrice rivolge ai lettori, con l'invito di non avvicinarsi a questo mondo con superficialità e impreparazione, sia au-

tonomamente che affidandosi ai tanti improvvisati (o peggio fraudolenti) sedicenti operatori del settore.

Un'ultima considerazione va rivolta ai "casi studio" citati, che arricchiscono lo scritto di interessantissime esperienze di vita vissuta che la Rendhell ha saputo abilmente riportare con uno stile coinvolgente da "racconto breve" di narrativa di genere. ■

Il profumo del gelsomino

GABRIELLA GIGLIO

Sulla parete verde brillante, fatta di mille e mille foglioline, appaiono i piccoli fiori bianchi nella loro prepotente delicatezza. Hanno un aspetto dolce e leggero ed al tempo stesso fiero. I petali hanno la forma di carezza poggiata nell'abbraccio delle foglie, che accolgono i fiori come una madre orgogliosa, che presenta al mondo i suoi figli. L'aria fresca della sera fa vibrare le corolle come campanelli, che annunciano l'arrivo della bella stagione.

Qualche minuscola goccia d'acqua, rimasta imprigionata nel calice, fa brillare i grani di polline come bollicine di champagne, pronte ad inebriarci con il loro profumo. La donna resta incantata a guardare la meraviglia che la natura ripropone ogni anno con imperturbabile caparbia in primavera da quando era bambina. Allo stesso modo, lei resta ogni volta meravigliata di tanta bellezza.

Di primavere ne sono passate tante per lei, ma quel profumo ha la capacità di farla tornare bambina nelle corse in giardino, o ragazza, quando appoggiava la schiena alla siepe cedendo al primo bacio desiderato, chiudendo gli occhi e spalancando il cuore di giovane donna.

Infila la mano tra i teneri rami e strappa un gruppetto di fiori. Lo fa con delicatezza, in silenzio. È grata alla pianta per quel profumo soave. Porta i fiori al viso, sembra baciarli con innocente voluttà.

Con grazia se li pone tra i lunghi capelli lucenti.

Un soffio di vento caldo, avvisaglia della bella stagione entrante, la fa voltare verso le vetrate del giardino, in cui si riflette la sua immagine. Scorge dietro di sé la figura imponente di lui. Resta a guardarlo nel riflesso.

«Lo senti?».

«Sì».

«Lo riconosci?».

«Certo. È il profumo di gelsomino» disse lui accarezzandole il viso con le labbra. ■

Raffaello Magazine

Mensile di informazione libraria

Aprile 2019 N. 0 in attesa di registrazione
Chiuso in redazione il 31 marzo 2019

Editore:

Associazione culturale "Raffaello"

Via Michele Kerbaker, 35
80128 Napoli

Direttore responsabile:

Vincenzo Di Guida

Direttore editoriale:

Giovanni Di Costanzo

Redazione:

**Vincenza Alfano, Andrea Belli,
Giovanni Canestrelli, Nieva Zanco**
email: raffaellomagazine@yahoo.com

Stampa:

Vulcanica Srl

Nola (NA)

Per la pubblicità: 338.482.06.71



Napoli Città Libro
SALONÉ DEL LIBRO E DELL'EDITORIA

II EDIZIONE
Dal 4 al 7 aprile 2019
Castel Sant'Elmo - Napoli

Giovedì 4 aprile

Ore 10
Inaugurazione e saluti istituzionali

UN'ORA CON...
Ore 10.30 - Sala Rosa dei venti
Wil Made in Italy

RAGAZZI
Ore 10.30 - Sala Libeccio
Il grande disegno della natura
Laboratorio di fumetto

UN'ORA CON...
Ore 10.30 - Sala Ponente
Ritorno all'indipendenza?

RAGAZZI
Ore 11.30 - Sala Libeccio
Quest'anno non scendo

ANCORE
Ore 11.30 - Sala Levante
Peligrini della speranza

ANCORE
Ore 11.30 - Sala Ponente
La cultura è un porto sicuro

Ore 12.30 - Sala Rosa dei venti
Nickname: Sabrynex

UN'ORA CON...
Ore 12.30 - Sala Libeccio
Fino alla fine

Ore 12.30 - Sala Levante
Ricordo di Salvatore Bisogni

UN'ORA CON...
Ore 12.30 - Sala Ponente
Il "poetico litigio" lungo una vita

Ore 15 - Sala Rosa dei venti
Dalla Beat Revolution alla Bit Generation

Ore 15 - Sala Ponente
L'Italia degli invisibili

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Rosa dei venti
"L'ho inventato io..."

Ore 16 - Sala Libeccio
Autismo, una storia per parlarne

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Levante
Il Re che fece grande Napoli

ROTTA SU NAPOLI
Ore 16 - Sala Ponente
Mille e una peripezie d'amore

SIRENE
Ore 17 - Sala Rosa dei venti
Di chi è figlio il populismo?

ANCORE
Ore 17 - Sala Levante
Il crollo economico di Costantinopoli

Ore 17 - Sala Ponente
Storia delle alici

UN'ORA CON...
Ore 18 - Sala Rosa dei venti
L'Italia, l'Europa e la sfida per la sostenibilità

Ore 18 - Sala Levante
Progetto Encore

Ore 18 - Sala Ponente
Storia di una principessa e di un suonatore di accordion

Ore 19 - Sala Rosa dei venti
Food Wizard

ROTTA SU NAPOLI
Ore 19 - Sala Libeccio
Un labirinto di volti

Ore 19 - Sala Levante
Giochi pericolosi

ROTTA SU NAPOLI
Ore 19 - Sala Ponente
L'infanzia a Napoli nel dopoguerra: una lezione per oggi

Venerdì 5 aprile

Ore 10 - Sala Ponente
Il terzo settore nella deontologia dell'informazione

Ore 10.30 - Sala Rosa dei venti
Libri e lettura per l'inclusione sociale

RAGAZZI
Ore 10.30 - Sala Libeccio
Come si scrive la musica?

ANCORE
Ore 10.30 - Sala Levante
I fuochi di Sant'Elmo: navi e timonieri della politica

RAGAZZI
Ore 11.30 - Sala Libeccio
Every Child is my Child

Ore 11.30 - Sala Levante
Le iniziative europee a sostegno del libro tra presente e futuro. Incentivi ed opportunità per gli editori

SIRENE
Ore 12.30 - Sala Libeccio
Bullismo: facciamo i conti

Ore 12.30 - Sala Levante
La topografia di Atene

Ore 15 - Sala Libeccio
Esport e Universiadi. Lo sport ai tempi moderni

UN'ORA CON...
Ore 15 - Sala Levante
Valorizzazione del Capitale Umano

UN'ORA CON...
Ore 15 - Sala Ponente
Il pensiero divergente, carburante dell'innovazione

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Libeccio
Prenderla (dis)abilmente con ironia...

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Levante
Di cosa è fatta la paura?

LE LINGUE DELLA LETTERATURA
Ore 16 - Sala Ponente
Tradurre il best seller, da Isabel Allende ad Arturo Pérez-Reverte

Ore 17 - Sala Rosa dei venti
MANN: il museo si racconta. Dalla Letteratura alla ricerca, dal giallo ai fumetti

ANCORE
Ore 17 - Sala Libeccio
Ogni scelta è politica

ROTTA SU NAPOLI
Ore 17 - Sala Levante
Legalità e contrasto alle mafie

UN'ORA CON...
Ore 17 - Sala Ponente
Dalla caccia al profitto alla ricerca del benessere

UN'ORA CON...
Ore 18 - Sala Rosa dei venti
Il valore del dubbio

UN'ORA CON...
Ore 18 - Sala Libeccio
Ultimi testimoni

ROTTA SU NAPOLI
Ore 18 - Sala Levante
Un mare di ricordi

ROTTA SU NAPOLI
Ore 18 - Sala Ponente
I terremoti di Ischia e i protagonisti del 1883

ROTTA SU NAPOLI
Ore 19 - Sala Libeccio
Le meraviglie della Cappella Sansevero

UN'ORA CON...
Ore 19 - Sala Levante
I poeti dello Specchio: buon compleanno, Elio!

ROTTA SU NAPOLI
Ore 19 - Sala Ponente
Nome in codice: 'O Mollusco

Sabato 6 aprile

Ore 10 - Sala Maestrale
Il valore dell'assortimento

Ore 10.30 - Sala Rosa dei venti
Diritti in gioco

RAGAZZI
Ore 10.30 - Sala Libeccio
Alla ricerca del magicombrello

Ore 10.30 - Sala Levante
"...la più anarchica delle fomme letterarie"

Ore 10.30 - Sala Ponente
Cosa c'è nella mente dei giovani che cercano lo sbalzo?

RAGAZZI
Ore 11.30 - Sala Rosa dei venti
Anteprima esclusiva del Premio Elsa Morante 2019

RAGAZZI
Ore 11.30 - Sala Libeccio
Il grande disegno della natura
Laboratorio di fumetto

ROTTA SU NAPOLI
Ore 11.30 - Sala Levante
Il volto di Napoli: lo spazio urbano nella letteratura

UN'ORA CON...
Ore 11.30 - Sala Ponente
La lunga storia di un secolo breve

Ore 12.30 - Sala Rosa dei venti
Cyberbullismo: consigli ai "naviganti"

Ore 12.30 - Sala Libeccio
Come diventare bravi scrittori?

Ore 12.30 - Sala Levante
La letteratura europea e la psicanalisi

ROTTA SU NAPOLI
Ore 12.30 - Sala Ponente
Omaggio a Giuseppe Galasso

ROTTA SU NAPOLI
Ore 14.30 - Sala Rosa dei venti
Napoli ad alta voce

ROTTA SU NAPOLI
Ore 15 - Sala Libeccio
L'Istituto Italiano per gli Studi Filosofici e la Repubblica napoletana del 1799

SIRENE
Ore 15 - Sala Levante
Come il capitalismo depreda il nostro tempo

SIRENE
Ore 15 - Sala Ponente
La terra delle Sirene

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Rosa dei venti
Tra le onde del fantasy

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Libeccio
Quando i libri diventano immagini

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Levante
Costa a costa, tra avventura e immaginazione

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Ponente
Timonieri del proprio destino

UN'ORA CON...
Ore 17 - Sala Rosa dei venti
Da padre e figlio, e ritorno

Ore 17 - Sala Libeccio
Il giornalismo e le nuove sfide della democrazia tra sostenibilità e legalità

SIRENE
Ore 17 - Sala Levante
Sulla scia delle sirene

UN'ORA CON...
Ore 17 - Sala Ponente
Una salvezza a portata di sguardo

UN'ORA CON...
Ore 18 - Sala Rosa dei venti
Scrittore: come leggere la vita (e gli uomini)

UN'ORA CON...
Ore 18 - Sala Levante
L'ultima musa di Hemingway

Ore 18 - Sala Ponente
Anticipazioni sulle prossime novità

ANCORE
Ore 19 - Sala Rosa dei venti
Il Camorrista: 35 anni dopo

UN'ORA CON...
Ore 19 - Sala Levante
I poeti dello Specchio

ROTTA SU NAPOLI
Ore 19 - Sala Ponente
"Io sono Napolitano"

Domenica 7 aprile

ROTTA SU NAPOLI
Ore 10 - Sala Rosa dei venti
Racconti campani

UN'ORA CON...
Ore 10.30 - Sala Libeccio
Valeria Giannantonio

Ore 10.30 - Sala Levante
Ciak! Si gira

SIRENE
Ore 10.30 - Sala Ponente
Una storia vera di pedo-pornografia

Ore 11 - Sala Rosa dei Venti
Scrivere per Ridere

UN'ORA CON...
Ore 11.30 - Sala Libeccio
L'amore è eterno finché...

UN'ORA CON...
Ore 11.30 - Sala Levante
Un cinguettio vi seppellirà

UN'ORA CON...
Ore 11.30 - Sala Ponente
Identità liquide: il viaggio dell'appartenenza

ROTTA SU NAPOLI
Ore 12 - Sala Rosa dei venti
Nulla è come sembra

LE LINGUE DELLA LETTERATURA
Ore 12.30 - Sala Libeccio
New York capitale dell'America Latina

UN'ORA CON...
Ore 12.30 - Sala Levante
Navigando in un mare di stelle

ANCORE
Ore 12.30 - Sala Ponente
Al di là dei muri

UN'ORA CON...
Ore 15 - Sala Libeccio
Con mare quieto o in tempesta, continuare a navigare

SIRENE
Ore 15 - Sala Levante
Storie migranti

UN'ORA CON...
Ore 15 - Sala Ponente
Il peso dell'onore

ROTTA SU NAPOLI
Ore 16 - Sala Libeccio
Ma le voleva bene (tanto bene)...

Ore 16 - Sala Levante
Christian e la sua storia: ciò che i media non dicono

UN'ORA CON...
Ore 16 - Sala Ponente
Goldoni e i Gesuiti nel Celeste Impero

UN'ORA CON...
Ore 17 - Sala Libeccio
Paolo Borsellino. Essendo Stato

ROTTA SU NAPOLI
Ore 17 - Sala Levante
Totò con i magnifici 4

ANCORE
Ore 17 - Sala Ponente
Porti sicuri per educare oggi?

UN'ORA CON...
Ore 18 - Sala Libeccio
Itinerario psico-gastronomico di un'allegria compagnia

Ore 18 - Sala Levante
Una scelta di resistenza

Ore 19 - Sala Levante
Dal mito al continente

Ore 19 - Sala Ponente
La Poesia Contemporanea

30 aprile 2019 - ore 18,00
Presso la libreria "Raffaello"
in via Kerbaker 35 - Napoli
Incontro con
Maurizio De Giovanni



Kicchi da bar, ma pure da cucina e da salotto

Dichiarazione espressa dal prestigioso marchio **Kimbo** di preservare sottovuoto tutti gli aromi della cultura. Da leggere, bere e mangiare perché il "3x1" impazza sugli scaffali

Stoccata al ventre

NIEVA ZANCO

Eccoli, i tre moschettieri della cucina campana pronti, ancora una volta, a sfidare a singolar tenzone ogni ragionamento, gastero e neofilo, che consideri oralmente sconfitti tutti quegli stilemi culinari, icone sacre di qualsivoglia cottura vernacolare, stretti tra due mari e messi a cavallo di quel mezzogiorno, ora geografica, storica e patriottica, che ha fatto l'unità d'Italia.

Strenui idiomi difendono, con dolci parole dal ritmo infuocato, la generosa espressione gastronomica di non essere "poetica della meraviglia" ma immediata e comprensibile prosa.

Tuttavia, come ben sapeva il più napoletano dei romanziere francesi, è il colpo di scena, ovvero di gusto, a galvanizzare i gourmandes dei feuilleton: così, con l'aggiunta di un moro D'Artagnan, anche delle schiette linguine partenopee potranno sussurrare versi poetici al più manierista dei detrattori della semplicità nel piatto.

Ricetta dal sapore estivo, da consumarsi di sera, magari seduti nei pressi di una rotonda sul mare, lasciando che i profumi dello iodio si mescolino alle note della terra natia, ma pure di altri suoli organici, avendo cura di dividerlo con un appassionato di letteratura d'appendice di fine Ottocento ed intervallando, ad ogni boccone, argomentazioni sulla semantica relazionale per capire come associare un molle mitile ad un Porthos sanguigno! Piatto apparentemente tradizionale, politicamente pugnace.



Lo chef Gianluca D'Agostino

LINGUINE, COZZE, PEPERONCINI E CAPPÈ Kimbo

VERITAS - Gianluca D'Agostino
Corso Vittorio Emanuele, 141 - 80129 Napoli
081/660585

Ingredienti per 4 persone

Per le cozze

- gr. 600 di cozze
- n. 1 spicchio d'aglio
- olio evo q.b.

Per i peperoni

- gr. 250 di peperoni verdi
- n. 1 spicchio d'aglio
- olio evo q.b.
- sale q.b.

Per la pasta

- gr. 320 di linguine di Gragnano
- polvere di caffè Kimbo Bio Organic Fairtrade
- sale q.b.
- basilico

Solo su: Nieva Zanco, #CaffèGourmet17, Napoli, Apeiron Edizioni, 2017, pp. 131-134.