

Hadrian®
 Galleria Vanvitelli 3/6 - 80129 Napoli
 Tel. + 39 081 578 98 02
 e-mail: adriannapoli@libero.it
**Collezione
 autunno/inverno 2019**



Ambrosino
 HORECA COMPANY

 Via Michele Kerbaker 54
 Napoli

Anno 1 - numero 5 - ottobre 2019
 Registrazione n. 22 del 7-5-2019
 Tribunale di Napoli
 Direttore **Vincenzo Di Guida**

L'editoriale

LA NOSTRA RIVISTA: A CHE PUNTO SIAMO?

Di VINCENZA ALFANO

Ottobre, l'autunno, la vendemmia. Un nuovo appuntamento con la rivista Raffaello e finalmente, dobbiamo ammetterlo, nonostante questa volta abbiamo faticato un po', siamo a buon punto.

Dopo il numero di settembre, in edizione ridotta, ci siamo rimessi sui binari giusti: rilanciando il tema proposto, abbiamo ottenuto una rivista ben fatta. Raccontiamo l'autunno e la campagna attraverso il colore dell'uva, la fatica e l'allegria della vendemmia, il vino, il suo sapore diverso.

Questo numero è come lo volevamo: leggibile, accattivante, rispondente a un progetto culturale condiviso. Non importa se ci abbiamo messo un po' di tempo in più. Non importa se ci vorrà altro tempo per ottenere risultati ancora migliori. Abbiamo un'idea ben precisa di come deve diventare la rivista e ci stiamo lavorando tutti. Sappiamo che non può essere semplicemente un contenitore, anche se ci piace pensare che possa rappresentare per molti una vetrina, un trampolino di lancio per il proprio talento, ci interessa innanzitutto ritagliare un ruolo e definirne il volto. Andiamo avanti con ottimismo ma anche grande serietà perché possa emergere la sua identità, che deve affiorare nel taglio prevalentemente letterario con le pagine dedicate al tema mensile, le recensioni, gli eventi culturali, la narrativa a puntate, gli appuntamenti delle librerie. Un'avventura a tutto tondo nel mondo del libro e della narrazione che si rinnovi ogni mese. Un'avventura che dovrà coinvolgere il numero più ampio di lettori, diffondendo la passione per i libri, la lettura e la scrittura. La rivista di tutti: di chi la scrive e di chi la legge. Sarà questo l'obiettivo del nostro lavoro insieme.

Il migliore di tutti / 2

Si conclude la narrazione dello scrittore con un inaspettato finale...

Di MAURIZIO DE GIOVANNI

Lo sapete com'è, questa città. È vuota, sotto. La curiosità aveva vinto ancora sulla paura, gastronomico ma pur sempre giornalista. Come la vecchia camminasse senza disfarsi in un mucchietto di polvere, rimane ancora oggi un mistero per me.

Ma non è l'unico, signori: proprio no. Perché, dopo essere discesi nelle tenebre tanto che credevo di incontrare Belzebù in persona da un momento all'altro, spuntiamo in un giardino.

Proprio così: un giardino sotterraneo, e che giardino. Più o meno cinquanta metri quadri, attorno mura altissime e antiche quanto il mondo; non un canto di uccello, non un ronzio di mosca. Solo un pergolato, un'unica pianta di vite col tronco grande quanto una quercia. Ne ho viste, di viti: quella era diversa, non so pensare a quanto fosse vecchia e di che famiglia fosse. La madre di tutte le viti.

Senza dire niente, la vecchia sparì in mezzo alle foglie. Il pensionato mi disse di accomodarmi, sussurrando come fosse in chiesa. Mi accorsi che in un angolo del cortile, giardino o quello che diavolo fosse, c'era una panchetta di pietra a ridosso delle scale, con davanti un tavolino, poco più di una cassetta da frutta rovesciata. Mi sedetti, sì: e che potevo fare? Non sapevo dove mi trovavo e non sapevo uscire di là. E poi, l'ho detto, sono un giornalista e volevo anche vedere dove si andava a parare. Esce la vecchia dalle foglie,



uno spavento che non vi dico, pareva Belfagor o la zia di Tutankhamen. Ma aveva in mano due bicchierini, e una bottiglia con dentro la mia dannazione.

Senza dire una parola, versò due dita di un liquido scuro colore del sangue rappreso, denso. Mi guardava fisso in faccia, seria. Che avrei dovuto fare? Presi il bicchiere, e bevvi.

Non ricordo di aver risalito le scale, né la strada che feci per ritornare. Non ricordo quello che mi disse la vecchia, se mi parlò, o il pensionato col berretto, accidenti all'anima sua, che ho cercato mille volte e non ho mai più trovato. E non ricordo di aver telefonato al giornale per dire che ero malato. Comincio a ricordare da una settimana dopo, quando mi sono ritrovato a

guardare nello specchio del bagno una faccia orribile, barba lunga e capelli sporchi, occhiaie e un sorriso ebbete stampato. Piano piano ho ripreso a lavorare, ho anche provato a essere buono qualche volta. Ma non è colpa mia, se tutto quello che ho bevuto da allora ha il sapore della cenere.

Mi chiedete qual è il miglior vino che abbia mai provato. Mi conducete sulle colline del Chianti, in Piemonte e in Borgogna.

Mi fate sentire il vento del Cile o il sole della California. Ma non sapete che la mia anima vive nel ricordo disperato del sapore del frutto di un'unica pianta, che vive nel ventre della città più derelitta del mondo, in un giardino senza luce precipitato in un abisso. Il rosso migliore dell'universo, custodito da un'antica vestale che dovrebbe essere morta da cent'anni, che con mani e piedi devastati dall'artrite crea un'unica bottiglia di nettare ogni anno, che sceglie a chi far assaggiare, servendosi, come messaggeri, di vecchi angeli patetici con un berretto strano. Che mi ha dannato l'anima, perché non lo assaggerò mai più.

Si uccide anche così, sapete. Creando il ricordo di un meraviglioso sentimento, che mai più si potrà ripetere. Io sono un cieco dalla nascita, che per un attimo ha visto il mare e la neve sotto il sole, e che ora è tornato cieco.

Adesso, vi prego: portate via questa sciacquatura di piatti di cui siete così orgogliosi, e lasciatemi solo.

L'Incontro con Riccardo Avitabile

Di GIOVANNI CANESTRELLI

CON LA SUA CONSUETA CORTESIA accetta di rispondere a qualche domanda sul suo nuovo film "BRONX 80146 - Nuova Squadra Catturandi" che vedremo sul grande schermo tra pochi mesi:

Vuoi spiegare ai nostri lettori il titolo e il contenuto del tuo lavoro?

"80146 è il CAP di San Giovanni a Teduccio. Nel film viene rappresentata la realtà di un piccolo commissariato di polizia e della lotta dei Falchi contro il clan Terranova, che spadroneggia nel quartiere. Descrivo una Napoli che non si arrende, che trova la forza di combattere grazie all'impegno quotidiano delle forze dell'ordine che rischiano ogni giorno la vita per garantire la nostra sicurezza. A loro va tutta la nostra gratitudine.

La tua partecipazione alla fortunata serie TV Gomorra ti ha dato notorietà. Come mai hai deciso di passare dall'altra parte della macchina da presa?

"Gomorra non è stata la mia unica esperienza come attore, ma di sicuro è stato un grandissimo trampolino di lancio. La regia è il coronamento di un sogno, realizzare un lungometraggio come prima esperienza di regia è stata una sfida azzardata. Ci sono riuscito e devo ringraziare tutte le persone speciali che mi hanno consentito di portare a termine il lavoro".

Che progetti hai per il futuro?

"Non vedo l'ora di tornare dietro la macchina da presa e con il mio collega e socio, Enrico Torino, abbiamo in mente vari progetti, tra cui un cortometraggio sulla moda scritto da me e un lungometraggio molto importante scritto da lui. Posso assicurarvi che sentirete parlare di noi molto presto".

Riccardo Avitabile, una delle personalità più interessanti del ricco panorama partenopeo.

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.

Di NIEVA ZANCO

Continua a pag. 5





Angelo Petrella, La notte non esiste

Recensione di RAFFAELE MESSINA



«Muoversi tra gli interstizi della legge come un serpente in una radura». La similitudine racchiude bene lo stato d'animo e il modus operandi di Denis Carbone, l'ispettore di polizia creato da Angelo Petrella e protagonista di una quadrilogia di romanzi in corso di realizzazione.

C'è tutto il suo spirito di cacciatore pugnace e infallibile, ma anche la cautela con la quale si muove, consapevole com'è che a ostacolare la propria sete di verità possano essere non soltanto

i delinquenti conclamati, ma anche colleghi e superiori. Dopo l'indagine su un delitto a luci rosse nei quartieri della Napoli bene (*Fragile è la notte*, Marsilio, 2018), Denis Carbone in *La notte non esiste* (Marsilio, 2019) è impegnato a smascherare un assassino seriale di bambini. Un caso che si apre con il ritrovamento del cadavere sezionato di una piccola nigeriana, ma che presto s'intreccia con la tragica vicenda della sorellina dell'ispettore, misteriosamente scomparsa venticinque anni prima dalla spiaggia di Licola, mentre era affidata a lui.

Adesso che ha «quarant'anni, il fegato distrutto e una manciata di rimpianti a fargli compagnia», per risolvere il caso, Denis può contare, dunque, non soltanto sul fiuto da segugio, ma anche sul doloroso senso di colpa.

Il «fiuto» investigativo è parola centrale della serie noir di Petrella poiché marca la distanza tra Denis Carbone e gli altri personaggi che affollano il panorama del giallo italiano. Essa, infatti, marca un significativo ritorno agli elementi propri del racconto nero, a partire dalla caratterizzazione del protagonista che ha un passato da alcolizzato, assume psicofarmaci, tiene condotte ai limiti della legalità, è invisibile ai superiori. Tuttavia, come il brutto anatroccolo della fiaba, così il poliziotto scomodo è destinato a riscattarsi in cigno nel momento in cui si rivela l'unico in grado di risolvere i casi più intricati e incresciosi. Belle, sul piano stilistico, le notazioni paesaggistiche disseminate nel corso del romanzo. Mai banali e scontate, realizzano una felice contaminazione tra il dato ambientale e la dimensione psicologica dei personaggi che in esso si muovono. Così, «i panini comprati al chiosco che si affacciava sull'isolotto di Nisida sapevano di cartone e fretta».

Le viti “ingannavento”

Di YVONNE CARBONARO

Da un vecchio romanzo il segreto
di un meraviglioso spumante



Nel 1829 un autore rimasto anonimo scrisse “Il romito di S. Donato”, romanzo di genere tipicamente romantico nella ricostruzione molto fantasiosa delle vicende dei personaggi storici. Ripubblicato nel 2001 da Istituto Grafico Editoriale Italiano a cura di Rodolfo Rubino, narra di ipotetiche vicissitudini di Lucrezia d'Alagno, che vari anni dopo la morte del suo amato re Alfonso d'Aragona si sarebbe rifugiata sotto mentite spoglie a Roccarainola, un paesino situato a Nord del Vesuvio.

Vi si descrive come nella “Campagna Felice” della metà del '400 e soprattutto in Nola, era il raccolto dell'u-

va. Da che incominciava la vendemmia, fino a che imbottito il vino, era un continuo gaudio in tutti i poderi (...). Il convito si faceva nel giorno di S. Martino; e tra le molte vivande che s'imbandivano, due erano di stretta ritualità, una la prima a mangiarsi, e perciò comparir doveva nel primo servito, era un lunghissimo tondo di “strangolaprèiti”, ossia di morsi di pasta scanalati, lessati, e quindi ben condizionati con brodo e formaggio: l'altra, che figurava dopo il pasto, era la “copeta”, o alla latina “cupedine” specie di mandorlato, di cui insigni facitori vantava Nola (...).

La festa della vendemmia e la produzione dei vini procedeva a seconda dei vitigni. La cosa più interessante e curiosa è il riferimento alla “vite ingannavento”, il cui nome racchiude il motivo della sua stessa esistenza.

Vi si racconta infatti che detta vite veniva allevata esclusivamente sulle colline di Roccarainola. I vignaioli si erano resi conto che in quel luogo i grappoli raggiungevano la completa maturazione già a fine luglio, ingannando così l'arrivo dei venti autunnali che avrebbero potuto arrecare danno alla vendemmia data la posizione morfologica delle colline investite dal vento per la maggior parte dei mesi dell'anno.

Volenterosi viticoltori di Roccarainola, ispirandosi al racconto e all'insegnamento della storia, hanno recuperato nell'attualità questo antico vitigno e ripreso l'allevamento con le stesse modalità di allora e ne hanno ricavato un eccezionale spumante poco conosciuto e per niente pubblicizzato: “Ingannavento”, a fermentazione naturale molto elegante e raffinato con un finissimo perlage e una lunga persistenza.

Ciò dimostra che pure in quest'epoca super tecnologica la capacità di fare tesoro di antiche esperienze maturate nei secoli può consentire risultati eccezionali.

IL BELLO DELLA VITA è acciuffare l'alito dei sentimenti che pattinano sul nostro cuore che lasciamo andare con il nostro personalissimo respiro. Siamo fatti per i nostri simili: siamo fatti per amare; siamo fatti per avere paura delle nostre stesse lacrime e per provare stupore dei nostri stessi sorrisi.

Sono queste le emozioni del primo amore, le sensazioni, il tremore, le incertezze che camminano a pari passo con l'ingenuità, di chi per la prima volta, vive come una favola, senza alcuna voglia di sapere se allo scoccare della mezzanotte essa finisca. E allora, mentre dentro di noi cresce il desiderio di stringersi forte, buttiamo giù i mille significati delle famose “farfalle nello stomaco”, facendo caso alle gote rosse che compaiono sul viso, all'espressione sognante, al cuore che impazzisce nel petto, ai brividi, al calore di un abbraccio e al silenzio che ci concediamo pochi secondi dopo lo scambio di una timida risata.

Pensiamo all'alba luminosa e accogliente che ci invita a vivere della bellezza di un altro giorno insieme; pensiamo alle notti insonni, a parlare delle nostre paure e dei segreti, pieni di coraggio: quello che serve

Marzia Sicignano, “Io, te e il mare”

La giovane scrittrice tra prosa e versi

Recensione di ROBERTA SALVATI



per prendere la vita a morsi... poi a te che mi accarezzi le guance e le labbra: un bacio in fronte e il vento tra i capelli. Hai appena detto che tornerai e io ti aspetterò; pensiamo a questo, e a quello che viene dopo, tra qualche ora, quando ti attanaglia la nostalgia. La mancanza.

L'autrice firma un romanzo in versi, nato da semplici ma affascinanti, intense “pillole” di inchiostro pubblicate sulla sua pagina Instagram, tramite la quale aveva cominciato a condividere la sua passione per la scrittura, anche con un pubblico più ampio.

Marzia Sicignano in “Io, te e il mare”, edito da Mondadori, scrive in prosimetro, alternando cioè la poesia alla prosa e racconta una storia così profonda, da rimanere riflessa in due occhi ammaliati dalla linea invisibile di uno stesso orizzonte... al di là del mare.

LE OSCURE VERITÀ Di PAOLA RAGO

Lontano le lampare dei pescherecci affollavano il buio.

Sono qui, le diceva.

Perché in questo biancore di pietra io possa ritornarti come il riflesso dei fuochi.

Perché con le sue falci ci sfigurì nei tratti.

L'aurora ne accolse l'eco. E nel silenzio sobillò la marea.



Galeotto fu quel Frassitelli

Di MARIA GRAZIA GUGLIOTTI



“**A**ndar per Cantine”, così titolava quell'articolo che mi aveva tanto incuriosita, l'avevo letto già altre volte, ma mai che avessi pensato di partecipare. Questa volta, decisi che era arrivato il momento di andarci. Non che io sia una sommelier né tanto meno un'ubriaccona, ma un buon aroma le mie papille gustative lo avrebbero certamente apprezzato, soprattutto se accompagnato a stuzzichini di formaggi e salumi, come accennato sul giornale. Oltre alla certezza che comunque sareb-

be stata un'interessante visita guidata. Il giorno dopo m'imbarco per l'isola di Ischia, destinazione Panza.

Dopo circa un'oretta di aliscafo e una mezz'ora per raggiungere la pro-loco del paesino, giungo a destinazione entusiasta.

Arrivata nella piazzetta indicata nell'evento, mi accorgo piacevolmente di non essere la sola ad aver fatto quella scelta in quel sabato settembrino.

C'era tanta gente pronta a salire sulle navette prestabilite per il percorso che ognuno aveva scelto. Ogni navetta aveva il suo cartello indicante il percorso: Biancolella, Casa D'Ambra, Frassitelli e così per altre case vinicole.

Salgo sulla navetta dov'era affisso il cartello: Percorso Frassitelli.

È quello che ho scelto. Ci salgo.

Accolta dal sorriso smagliante di un bel ragazzo, stringo subito amicizia con lui che mi fa accomodare sul sediolino libero a fianco al suo. Si chiama Gaetano ed è venuto da Mantova per trascorrere le sue vacanze sull'isola.

Avevamo scelto lo stesso percorso, pensai subito che la giornata prometteva qualcosa di positivo

oltre al piacevole sole di fine estate.

La guida, conducendo il gruppo all'interno delle tre antiche cantine, ci spiegò che erano scavate nel tufo verde, tipico dell'isola, seguimmo con interesse la spiegazione delle varie fasi della lavorazione.

Fu impressionante osservare l'enorme diametro di alcune botti.

A confronto sembravamo tutti dei nani.

A visita terminata, grazie all'aiuto dell'amico Bacco, fra tre bianchi piacevolmente freschi, tre rosati e tre bicchieri di rosso, coronati anche da un eccellente passito, la passeggiata tra le mie risatine e quelle di Gaetano che ormai fuoriuscivano senza più inibizione iniziale, si concluse con un appassionato bacio e la repentina decisione di tuffarci nel fresco mare di Citara per riprenderci dall'allegria sbornia. Rimasi lì, sull'isola fino al giorno dopo, insieme a lui, ma dopo, da sobri, i nostri sguardi scrutandosi intensamente si amarono appassionatamente.

Non finì lì, la nostra storia, in quel week end così particolare.

ERA UN GIORNO DI FINE SETTEMBRE, il tempo rispettava la stagione, con quella brezza rinfrescante che annunciava l'arrivo dell'autunno.

Noi ragazzi post '68, ammantati dal desiderio bucolico di vivere la natura, siamo protagonisti di una vendemmia particolare, alla quale partecipiamo con entusiasmo. La campagna a nord di Napoli, aspra e selvaggia, è l'ideale per la coltivazione di un vino fermo e con grado alcolico elevato.

Ci presentiamo gasati per la partecipazione, e poi da giovani inesperti siamo ancorati all'idea della campagna come una evasione dalla città, respirando gli odori dei racconti dei nostri genitori. Siamo accolti da un tripudio di coltivazioni, cavolfiori, pomodori, melanzane, carciofi, e poi intravediamo i filari dell'uva, disposti in maniera ordinata, non vediamo l'ora di cominciare.

Il contadino ridendo sotto i baffi, amplifica l'importanza del nostro lavoro e parte con un racconto della sua infanzia. Il padre prima di raccogliere l'uva, in omaggio alle vecchie tradizioni, accendeva un falò in una sera di luna piena. Il fuoco veniva alimentato dalle sterpaglie e da un albero vecchio, come si tramandava da secoli.

Le fiamme alte con il suo crepitio, coprivano le parole del vecchio, che innalzava una preghiera al cielo affinché dalla vendemmia nascesse un ottimo vino. Noi che amavamo molto i racconti bucolici, ci tuffammo nel terreno, nel vero senso della parola, a raccogliere l'uva.

Gli insegnamenti della vendemmia

Di CORRADO DIACO

Nessuno ci aveva mai spiegato come nascesse il vino, ma eravamo ancorati all'idea fantasiosa che bastasse spremere per far nascere quel delizioso elemento. In poco tempo ci inzaccherammo tutti, poi il solito Carmine lancia un chicco d'uva addosso a qualcuno. La battaglia cominciò impetosa, ci lanciavamo addosso tutta la poca uva raccolta, e quella caduta naturalmente, che già cominciava a marcire.

Non ricordo chi pose fine alla tenzone, sicuramente una ragazza che provava orrore per come ci eravamo conciatì. Poi all'improvviso apparve il colono, invitandoci a mangiare con lui. Trovammo una tavola imbandita di salumi formaggi fave ricotta e frutta a volontà.

Allora il buon contadino ridendo a crepapelle ci mostrò l'uva già raccolta dalla sua famiglia, pronta per la trasformazione in vino.

Ci racconto l'intero processo di lavorazione, la trasformazione in mosto ed infine la nascita del nettare degli dei. Ci spiegava la lunga maturazione e la lenta conservazione in botti, conservate in

luoghi idonei. Il fattore ci ringraziava per aver permesso tutto ciò, e noi in maniera infantile ci sentivamo orgogliosamente partecipi della nascita del prodotto. Poi ciascuno di noi si assentava dagli altri e silenziosamente assaporava tutti gli odori di quella terra, anche quelli forti e maleodoranti del vicino porcile. Doveva sentire e vedere da solo quelle meraviglie, per poi immaginarle nei ricordi più belli.

Prima di mangiare il colono ci regalò i prodotti della campagna e una bella bottiglia di vino, che Carmine nella sua ingenuità riteneva frutto della vendemmia appena effettuata.

La risata generale determinò l'inizio dell'abbuffata che ci sembrò senza fine, perché cominciammo in tarda mattinata, e in pomeriggio inoltrato stavamo ancora a tavola.

La vendemmia è una festa, e quell'uomo generoso ci ricordava che bisognava celebrarla quando si iniziava il raccolto, invitando alla propria mensa più persone possibili. Satolli e soddisfatti, intravedevamo delle persone che lavoravano la terra, li vedevamo madidi di sudore ma sorridenti, pensavo ecco uomini felici, di svolgere il proprio lavoro.

La vita spesso ci investe con le sue tempeste di eventi, ma se sei fiero della tua vita e del tuo lavoro, puoi affrontare tutte le avversità che arriveranno, consapevole che le difficoltà aumentano la soddisfazione finale.



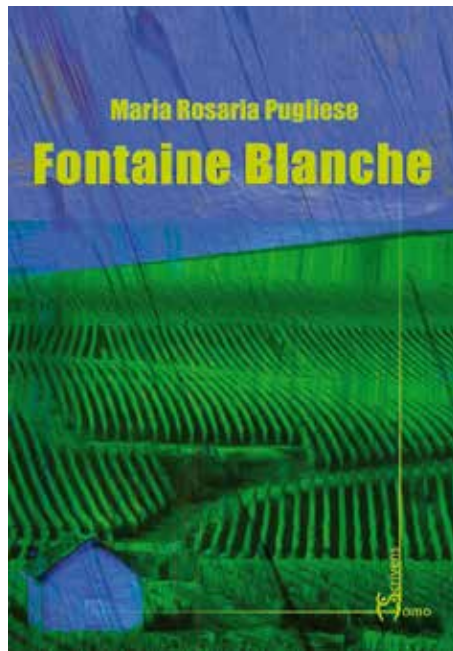
Sul finire della primavera, in assenza di gelate notturne, l'indipendenza della vitis vinifera esplode: abbandonato il portamento strisciante, i tralci si espandono rapidamente in tutte le direzioni, le foglie s'arrampicano su muri, spalliere, e fili di sostegno, formando tappeti vegetali.

Le gemme si schiudono, è il momento in cui la scarmigliata massa verde reclama di essere pettinata affinché non diventi una giungla inestricabile, ostacolando il passaggio di aria e luce. Sfogliata e cimata, resterà in attesa della fioritura.

Allora i vigneti si trasformeranno in distese bianche e discrete, simili a un velo che a perdita d'occhio ondeggia morbidamente al soffiare del vento. I fiorellini poco appariscenti lasceranno presto il posto agli acini verde, duri come palline, gonfiati giorno dopo giorno dal sole. Ma saranno i raggi infuocati d'agosto a dare l'ultima virata di colore verso il violaceo o verso il giallo. Compiuto il ciclo vitale, quando per chilometri non si riuscirà a intuire di che colore sia la terra, le vigne opime attenderanno il laborioso esercito dei

Il fecondo spirito dei monaci di Francia

Di MARIA ROSARIA PUGLIESE



vignaioli per il pacificante rito della vendemmia.

La natura ha fatto la sua parte, la vite coltivata, amata, celebrata da millenni, ha dato i suoi frutti, ora spetta all'uomo far evolvere i grappoli cangianti nel "nettare degli Dei", fonte di gioia, di amore, di voglia di vivere, che è l'apice di ogni umana condizione.

Nei tini e nei vasi vinari, il vino non avrà altro da fare che invecchiare tranquillamente in attesa d'inondare il mondo, lungo un cammino che - come quello di un fiume - incontra ramificazioni e rivoli, incrociando milioni di piccole storie e la Grande storia, l'arte, l'economia, l'ispirazione dei poeti, l'immaginario collettivo.

Si riverserà a fiotti nei gargarozzi, suscitando piacere ed emozioni universali.

Stimolo alla loquacità sfrenata, principale alleato del seduttore, consolatore delle pene d'amore, beva ambigua, in quanto il passaggio dalla sobrietà all'ebbrezza procura sensazioni di esaltazione prossime all'estasi.

Il bisogno, nei secoli, di avere una certa quantità di vino per le cerimonie eucaristiche spinse a incrementare la coltivazione della pianta.

Il fecondo spirito di ricerca dei monaci, gli esperimenti condotti con intelligenza portarono a risultati eccellenti. Anche gli asceti bevevano.

Il consumo cresceva avallato dalla fiducia nelle virtù terapeutiche-medicinali che la farmacopea gli attribuiva. Si beveva non solo per il piacere, ma anche per curarsi.

Cancellando i monopoli, parcellizzando i possedimenti, accadde che ogni piccolo proprietario si occupasse personalmente del proprio vino. Alla standardizzazione dei metodi si sovrappose la creatività dei singoli, e ne conseguì il differenziarsi dei vitigni. La qualità fece un ulteriore passo in avanti.

La vendemmia era sempre stata uno dei ricordi più cari della infanzia di Virginia.

Una delle stanze più belle del suo cuore in cui rifugiarsi nei momenti di solitudine.

Ora era di nuovo là, nella masseria di famiglia.

I profumi e i colori vivi della campagna, delle uve mature gravide di nettare zuccherino erano venuti a darle il benvenuto.

Il ricordo delle mani e dei piedi sporchi di acini spremuti venne ad accarezzarle la pelle entrando in casa.

Il fuoco crepitava addomesticato dallo sguardo severo del vecchio Barone Vit-

La vendemmia

Di GABRIELLA GIGLIO

torio, seduto nella poltrona di pelle, mentre gustava il suo Taurasi.

Il vino, corposo, dal gusto forte, dal profumo intenso, danzava sulle pareti del calice, come una donna desiderata nelle braccia del suo esperto amante.

Le vendemmie degli anni precedenti avevano dato ottimi risultati, e ben si sperava per l'imminente raccolto.

L'anziano signore riconobbe l'arrivo della nipote alle sue spalle.

Non si mosse. Sorrise.

Disse: «La Baronessa è arrivata».

La ragazza corse verso di lui, spinta dalla gioventù e dall'affetto per quel nonno amato, seppur temuto.

Il Barone somigliava alla loro terra, notevole e generosa, ma bisognava saperla trattare.

Lei somigliava alla nonna, di cui portava il nome e aveva i colori.

Avevano l'abitudine di annodarsi foglie

di vite e grappoli d'uva nelle trecce la sera della festa della vendemmia al podere. La ragazza poteva ancora sentirsi in festa, chiudendo gli occhi. Il Barone, accarezzando la chioma della nipote, disse «Adesso tocca a te. Lo sai».

Virginia lo sapeva. Il fattore, il vecchio Giovanni l'aveva chiamata.

«Il Barone non ce la fa più. Lo conosci, non mollerà mai. Teme che senza di lui le industrie si prendano l'azienda e la terra.

E addio vino di qualità e tradizioni. Dopo la morte della Baronessa, è invecchiato tanto. Ha bisogno di te, torna».

Virginia era tornata. Era venuto Saverio a prenderla. Se lo ricordava il nipote di Giovanni, giocavano a nascondino tra le botti da bambini. Lo ricordava paffuto e impacciato, era un giovane alto e prestante. Aveva studiato fuori ed era tornato come enologo. Dalla passione con cui le aveva parlato, lei aveva immaginato che gli scorresse il mosto nelle vene.

«È venuto Saverio al treno?» chiese il Barone.

«Sì, com'è cambiato» rispose Virginia, arrossendo.

«È un enologo capace. Ha passione, si farà strada. Sono lieto che sia tornato. È bello quando i giovani ritornano e danno nuova linfa alla terra».

«E se restassi?» osò proporre. «Virginia, tu non sei mai andata via».

Ubbriaco, Carlo Alberto si guarda intorno dondolante, trasognante, pensante. In mano un fiasco di vino,

negli occhi il vacuo incedere della sua vita che prende a muoversi sempre quando lui è fermo ad osservare l'orizzonte. Sessantanove anni, una giacca sdrucita, pantaloni di jeans consunti, un volto segnato dall'effimero tepore dell'alcool, e la cirrosi epatica che avanza. Cerulei i suoi occhi filtrano la realtà come maldestri radar in cerca dell'ostacolo da evitare, guardinghi i suoi sensi da ex militare sono ben pronti a reagire al minimo fastidio della gente. Quand'ecco che...

- Signor Cristofori?

- Chi è?

La sua voce cavernosa attraversa le incaute orecchie del giovane che punta davanti ai suoi passi le scarpe ben lucidate coperte dalle falde del pantalone di cotone nero.

Troppo giovane per essere un impiegato dell'ufficio imposte, troppo angelico per essere un ufficiale giudiziario.

- Salve, ecco, non so come spiegarlielo, io sono... cioè... sarei... la morte!

- Ahahahah! Cche figlio e 'ndrochia! Ahahahah

- No, ecco, vede, lei ha quattro giorni per risolvere qualche questione poi, poi verrà via con me.

Carlo Alberto guarda il fiasco di vino con grande stupore, poi si gratta il mento ricoperto da un'incolla e ispida barba bianca e rivolgendosi al suo io interiore pensa ad alta voce.

- Però, 'Stu vin è proprij 'na bbomb'.

- No, signor ...

- Chiamomi Callo!

- Forse lei intende dire che dovrei chiamarla per nome?

- Eh! Proptamente!

- Propriamente!?! Sì d'accordo, cioè, no! Guardi fino a quando lei è nelle sue spoglie mortali dovrò per forza di cose chiamarla per cognome.

- Azz! Che genda professionala che siete!

- Ma 'stu vino...

E con fare oltremodo stupefatto prende a tracannare un altro sorso

dell'ambrosia degli dei, erutta vistosamente e goffamente bofonchia.

- Scusatomi e stat' 'o vino! 'O vin te fa scustumat! Ahahahah.

- Guardi dei suoi effluvi non m'importa. Piuttosto, spero faccia una lista di cose da fare perchè quando riapparirò non potrà tornare più indietro. Ha capito?

- Stabbene!

E così d'improvviso, quella visione svanisce. Confuso Carlo Alberto poggia le sue spalle sul muro di pietre di tufo del vecchio

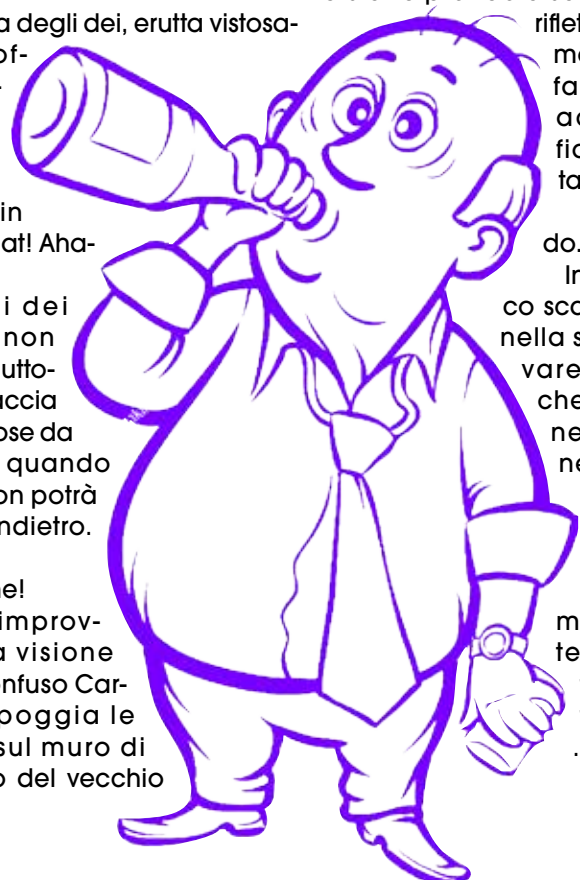
palazzo dove alloggia, e con i residui di raziocinio che gli rimangono riflette sulla possibilità che quel fatto sia avvenuto davvero. Erutta silenziosamente, si guarda intorno e con fare disfatto prende a salire le scale. Poi

riflette ancora, si ferma a metà strada, fa per bere ma si accorge che la fiaschetta è vuota.

È ancora lucido.

In preda al panico scava nelle tasche nella speranza di trovare ancora qualche soldo. Ma non ne trova, guarda nelle mani la fiaschetta vuota e grida accorato.

- Motte... motteeeee! Inchettiemi la fiaschetta... e po' me putite veni' a piglià ... pure mo!





NON AMO IL VINO

di ROBERTA SALVATI

Non amo il vino, amo come mi fa sentire. Preferisco ridere... di come mi fa sentire. Non amo il vino, amo il suo colore, il suo aroma, il profumo... ma è solo l'aria che si inebria di buono e cattura; attraversa le narici e arriva alla mente: gli occhi brillano, accenno un sorriso. C'è un uomo che, per primo, alza il calice:

"Alla salute!", "Brindisi". Tutto questo è incontro.

Non amo il vino. Amo quello che raccontano mentre lo bevono. Mi diverto quando leggono e scrivono del suo dio, Dioniso, Bacco; del simposio di Platone, o di quanto facesse gioco sulla tavola imbandita di Trimalcione. Non amo il vino,

amo le sue storie: vederlo a braccetto con la spavalderia di un uomo o versato con fare seducente da una donna.

Non amo il vino. Amo sospirare alle sue contraddizioni, capaci di rimanere lì, sul fondo del bicchiere, o forse di finirci, trascinate dalla forza dell'inevitabile a fine serata.

Memorie di famiglia, rito e tradizioni

Di MARIA MARZIA DI TONTO



SARA DA PICCOLA aveva una zia che abitava in campagna. In realtà viveva in una traversa di via Campana a Pozzuoli, ma per lei era solo campagna.

Adorava andarci, perché tutto aveva un profumo diverso e le era concesso di sperimentare la natura in mille modi.

Dopo la visita ad agosto per fare le bottiglie di pomodoro, tra settembre e ottobre era il tempo della vendemmia. Sara aspettava la faticosa data con trepidazione e quando la sua mamma le diceva: "Domenica andiamo da zia Betta", lei, pur non dandolo a vedere, bruciava di gioia dentro.

Quel giorno si vestiva di tutto punto ed indossava uno zaino con i vestiti di ricambio per poter lavorare più serenamente. Arrivati c'era tutto un rituale che non si poteva perdere.

Prima la mamma il papà e gli zii si chiudevano in cucina per il caffè e facevano due chiacchiere. Nel frattempo i bambini, ossia Sara con i suoi cugini ed i figli dei vicini, andavano in camera e indossavano gli abiti da lavoro, infine si scendeva nello scantinato. Era un garage enorme pulito come una sala chirurgica, con un enorme telo sul pavimento al centro del quale c'era un catino verde scuro smisurato, nel quale i piccoli avrebbero iniziato il rituale della vendemmia pigiando la prima uva con i piedi.

I grandi insieme a dei vicini di casa si recavano nei filari di viti con guanti, forbici e cassette a raccogliere l'uva adatta.

Anche i bambini dovevano essere presenti ed aiutare a mettere l'uva nelle ceste e nelle cassette, perché nessuno doveva solo guardare.

Tornavano stanchissimi, ma soddisfatti e tra una parola ed una risata ogni anno c'erano chili e chili di uva raccolti e da pigiare... splendida uva bianca da falanghina. I bambini lavavano i piedi ed entravano nel catino per dare il via ufficiale alla vendemmia di quell'anno e pigiavano schizzando succo d'uva ovunque e divertendosi tantissimo, poi intervenivano gli adulti con il loro contributo, finché il mosto era pronto. Sara e tutti gli altri sedevano insieme vicino ad un'enorme tavolata di legno allestita per l'occasione e mangiavano tutti insieme. Piccolo assaggio e poi la fermentazione ci avrebbe messo il suo corso, ma tutti loro erano soddisfatti nel pensare che quel vino sarebbe stato tutto loro. I bimbi facevano le docce per togliere quella sensazione zuccherosa di dosso e poi giocavano un po'. Sara la sera non poteva fare altro che addormentarsi felice.

La vendemmia si trasformava sempre in una grande e bella festa.



Segue dalla prima

Un giallo di...Vino



ANCHE IN QUESTO NUMERO starò ai piedi di Maurizio De Giovanni / E se apertasi quella porticina nelle viscere di Napoli uscisse una scia di rosso strillo o non strillo? / Anche se esperto giallista gli guarderò le spalle e pure oltre / Un ventre aperto che mistero celerà? / Sangue e lacryme? / Voglio scoprire chi è "il migliore di tutti" ma mentre scrivo ancora non lo so / Non mi piace la suspense che dite continuo? / Il ventre è più in alto proprio come al termine di una grassa abbuffata / È quello del Vomero e la porta è defilata ma non sta nelle sue viscere / L'oscurità specie se gastronomica mette paura a queste latitudini / Niente nocche sull'uscio qui si suonano timballi pardon Sartù al massimo campanelli ma non campane anche se in presenza del Santo Patrono / E allora caro San Gennaro del quartiere fammi il miracolo che mossi i passi su quei pochi scalini che scendono appena sotto la tua omonima sede stradale possa trovare il più buono dei vini quello che ogni bevitore di mestiere rincorre fiutandone le tracce aromatiche ancora quando sta uncinato alla sua vite che gli ha

infuso la vita / Mi apre la porta Carlo quasi un Capuano tanto è il suo amore per quel fazzoletto di terra eroica che cura e offre ai suoi avventori con autentica passione / È lui il direttore di tutte le sinfonie poetiche e musicali è lui a scandire il tempo in sala e a mettere in note bouquet sconosciuti e dimenticati / Ha proprio naso e stasera cala i suoi assi e mi mette nel piatto tre cicchetti due bianchi ed un rosso / E mi sembra di essere a Venezia con la Mascareta non sugli occhi ma in quel bicchiere che l'oste Lorenzon riempie con successo da decenni come una frizzante vocazione laica / Divento Matta per i bocconi pieni di gusto / È una gioia ancestrale e al primo morso mi sembra di sentire un richiamo da strada: «a ricotta 'e fuscella cu 'e paparuali» / Impossibile perché il ristorante ha le sue regole che non si possono infrangere soprattutto in presenza di un Principe che per questioni d'etichetta al tinto del folklore predilige il bianco la purezza assoluta dal colore / Le richieste nobiliari vanno sempre esaudite / Dalla cucina di Lucignano ecco arrivare un boccone così immacolato da sembrare la veste di un Angelo / Baccalà / Sto quasi per naufragare in questo mare vulcanico di dolci esperienze se non fosse per quel forte tentacolo che prontamente si allunga verso le mie papille e al quale mi aggrappo con fede per risalire da questo cratere di sapori sulfurei / Ringrazio i Camaldoli di avermi salvata con le loro preghiere / Purtroppo non sono una giallista la mia storia finisce qui / Mi chiedete qual è "il più buono di tutti"? Ovviamente quello che vi svelerà Maurizio De Giovanni /

SARTÙ CARLO CAPUANO

Via S. Gennaro al Vomero, 9B
80129 Napoli (NA)
tel. 331/8810666

INGREDIENTI PER LE TAPAS:

- "Pura Follia": ricotta di fuscella, evo, pepe, peperoncino verde; in abbinamento La Matta Casebianche 2018
- "Misericordia e Nobiltà": baccalà in bianco, maionese alle olive di Nocellara, polvere di capperi; in abbinamento Le Sèrole Terre del Principe 2016.
- "Diavolo di un polipo": polipetti affogati, peperoncino; in abbinamento Colle Rotonda della Cantina Astroni 2018.



CIELO STELLATO

Di MASSIMO NERI

Cielo d'agosto tutto stellato.
Lo guardi ed ascolti te stesso,
anima, cuore ed ogni riflesso:
a bocca aperta davanti al Creato.
Migliaia di stelle senza pecche esteriori,
disposte a casaccio, almeno ti pare,
nel buio infinito da ricolmare,

dipingono un quadro con pochi colori.
E l'indomani sui monti, in altura,
quelle cadute fra i sassi e la guerra
daranno splendore a Madre Natura.
Così Stelle Alpine per sempre saranno,
mistico tralcio fra l'aria e la terra:
piccola essenza fra la pace e l'affanno.

(Poesia dell'Autore tratta dal suo libro
"Dalla stanza di Miriam" ed. Lupi)



Il vino di Arianna

Di VALERIA ADAMO

Frequenta la 3ª classe al Liceo Classico "Pansini"

"Il vino mi ama e mi seduce
solo fino al punto in cui il mio e il suo spirito
si intrattengono in amichevole conversazione".
HERMANN HESSE

Come avrei fatto, io, Arianna, senza che purpuree gocce d'estasi mi avessero puntellato le labbra giovani e rosee, e poi giù, sul terreno profumato di pioggia, così che la mia essenza sia la stessa da cui trae vita il tutto?

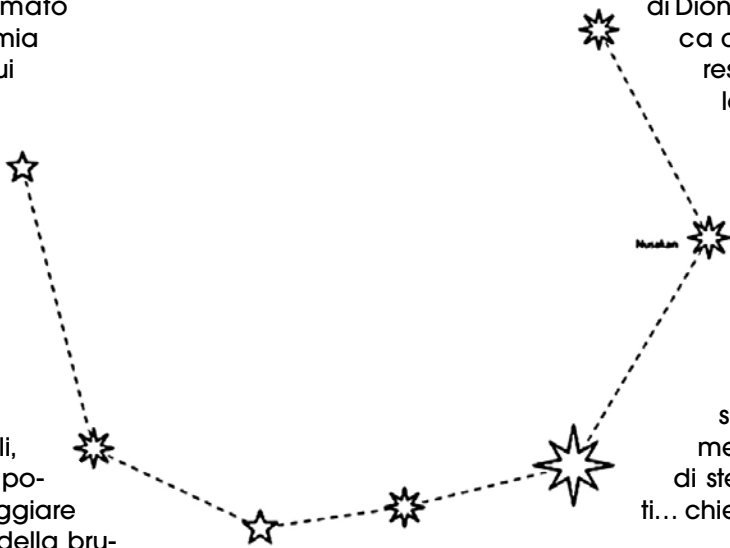
Di cosa avrei vissuto, io, Arianna, se la mia lingua non avesse incontrato la dolce arsurra rossa di vino e miele, per noi mortali versati dagli dei nelle coppe della morte?

Come farei adesso, io, Arianna, a sedere al banchetto degli immortali, a guardare negli occhi la potenza dei fulmini, a fronteggiare colui che della guerra e della bru-

talità umana ride e a sopportare lo sguardo civettuolo di colei che incarna la saggezza? E ancora come farei ad accettare ambrosia da Hermes, messaggero alato e a sorridere di rimando alla dea dell'amore, se non avessi amato fin dal primo istante quest'invisibile spirito del vino, questo demone che schiude le porte perlacee del paradiso, se non avessi abbracciato il figlio del potere e della felicità, padre della folle ebbra allegria terrena?

Se non fossi io, Arianna, la sposa di Dioniso e per lui e lui solo, unica caduca anima mortale resa dagli eterni a loro simile... Come farò fra poco io, che non mi chiamo Arianna, a svegliarmi da quest'invitante consolazione, a tornare lucida e controllata, reduce e menade di questo mio amato delirio mistico?

Come sopravvivrò, sapendo che in cielo per me non c'è alcuna corona di stelle? Non vedo altrimenti... chiederò dell'altro vino.



Polonia: diario di bordo / 3

Di BRUNO GIAQUINTO



LO SCOPRIREMO SOLTANTO VIVENDO, penso fra me e me, intanto però sono le 16:20, è già notte, un senso di tristezza mi assale, io che sono abituato a vedere il sole tutti i giorni e che al massimo ho visto una pozzanghera piena d'acqua per un giorno, ho trovato qui freddo, neve e buio pesto.

Durante il viaggio inizio ad osservare con molta curiosità la cittadina, mi volto alla mia destra e alla mia sinistra e noto tantissime villette indipendenti, con dei giardinetti oramai coperti dalla neve, per le strade non vola una mosca, c'è una pace e una tranquillità che quasi sembra surreale.

Guidare l'auto per quelle strade è un gioco da ragazzi, non c'è un'ombra di traffico, tutti rispettano le

indicazioni stradali, le rotonde non vengono assalite dagli automobilisti e lo stress rimane un pensiero lontano.

Percorro la discesa che conduce alla abitazione di Faustyna, mi guardo intorno, c'è un buio pesto, finalmente arriviamo a casa. All'ingresso tolgo le scarpe, con lei c'è suo padre, si chiama Darek, prima di partire mi aveva addirittura tolto il bagaglio per non farlo trasportare a me, cosa impensabile secondo il mio pensiero contorto sulla Polonia e i polacchi. Entro in casa, trovo tutto preparato, tutti aspettano me: che accoglienza, baci, abbracci... saluto la mamma, la sorellina e i nonni, ricevo tanti regali di benvenuto, questi momenti li vivo solamente nel giorno del mio comple-

anno penso fra me e me, che dire mi hanno reso felice, mi hanno regalato un sorriso; giro l'angolo del corridoio e trovo una tavola ben apparecchiata, di solito a casa mia solo a Natale si addobba così l'ambiente, poi mi volto e trovo un albero gigante, un presepe stupendo, ma il Natale è passato da un mese, chiedo, la risposta mi sconvolge, in Polonia si festeggia fino al mese di Febbraio, assurdo, quante diversità, sembra quasi un altro mondo; iniziamo a cenare, ma non è troppo presto? Voglio essere educato non mi oppongo, mi siedo e inizio a fare qualche domanda scontata, quanti anni hai? Conosci l'Italia?... Poi ci ripenso, ma che domande stupide. Iniziamo a cenare, ma nella stanza non c'è una televisione, un senso di solitudine mi assale; noi, abituati a sentire la voce della TV, Striscia La Notizia, Le Iene, il Telegiornale che spesso accompagnano le mie cene, ma dov'è sono finiti? Che ansia!

Arriva la minestrina, mi piace, è di mio gradimento, anche il secondo e il dolce arrivano tempestivamente, manco fossi al ristorante; mi viene sete, ma mi accorgo che non c'è acqua a tavola, c'è solamente una bevanda con della frutta all'interno e del thè, assurdo.

Intanto i miei amici iniziano ad inviare le foto insieme alle famiglie e i loro partner, iniziano a raccontare le loro impressioni, la cosa che più mi colpisce è che tutti sono felici e che le abitudini diverse non gli creano alcun turbamento a differenza di quanto detto prima di partire.

Segue nel prossimo numero ►

Il profumo del gelsomino / 4

Di GABRIELLA GIGLIO



La riunione era durata un tempo infinito. Almeno così testimoniavano i posacenieri pieni di cicche di sigarette, le copie degli accordi da firmare gettati nel tritadocumenti. Man mano che la discussione era avanzata tra un accordo raggiunto e uno annullato, i nodi delle cravatte degli avvocati avevano ceduto, come il loro aplomb. Solo Elsa e Franco non avevano mollato. Lei aveva esposto la proposta di non delocalizzare la produzione, il mancato risparmio per il costo maggiore della manodopera avrebbe potuto essere recuperato sfruttando i finanziamenti della comunità europea, previsti per le aziende che assumevano giovani con contratti a tempo indeterminato.

«Non mi sembra che i vostri operai siano giovani» aveva osservato un manager, interrompendo Elsa, senza notare lo sguardo inceneritore di Franco. Come se non l'avesse sentito, lei aveva proseguito «Abbiamo già l'accordo con i sindacati per un piano di uscita degli operai più anziani in favore dell'assunzione dei figli. Un lavoratore anziano costa alla comunità e all'azienda più di uno giovane».

Prima che lo stesso potesse obiettare, «La nostra è un'azienda solida fondata su sani principi, che vanno oltre quello del profitto. Gli anziani faranno da tutor ai nuovi. Sarà istruttivo per quest'ultimi e utile per i primi, che eviteranno di ingrossare le fila dei depressi al bar».

Futuro assolutamente probabile per il funzionario zittito. Franco avrebbe applaudito alla fine della tirata di Elsa. Non era romanticismo il suo, non solo. Era stima per la donna che non aveva mollato, e aveva trovato una soluzione. Non facile, ma pur sempre una soluzione, che teneva conto di tutti gli aspetti, profitto incluso.

«Una persona in gamba» ecco chi si era rivelata Elsa, non solo una bella donna, stava pensando Franco. La riunione era finita. Monica, l'assistente, con un plateale sorriso di soddisfazione aveva salutato la controparte, che aveva perso la baldanza del mattino. Nel parcheggio della fabbrica, erano soli Franco ed Elsa.

«Un bicchiere per festeggiare?» propose lui.

«Ma se hai perso?» osò lei.

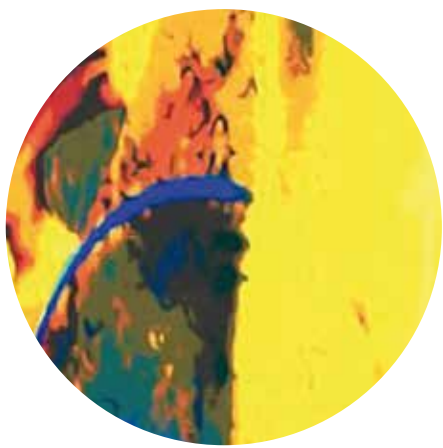
«E chi te lo dice? – ribatté lui – Potrei lavorare qui».

«Hai sentito, i vecchi li mandiamo via» provocò lei avvicinandosi a lui.

«Giusto. Allora, potrei farti da tutor. Ho molte cose da insegnarti, sai?» disse, attirandola a sé. Occhi negli occhi, con l'adrenalina della giornata che scorreva sulla pelle, Elsa disse «Un solo bicchiere, però».

«Certo, uno solo» rispose lui, allacciandola per la vita.

Segue nel prossimo numero ►



LO SCUDO DI PATROCLO

Di PASQUALE SICA

Non ti sono servite
Patroclo
nell'ultimo assalto
le armi forgiate dal dio.
E adesso il tuo corpo
a stento sottratto allo scempio
giace esangue.
Mentre laggiù

addossato alla tenda di Achille
sta il tuo scudo.
Abbandonato.
Inconsolabile.
Ma anche consapevole (ora che la tenebra
invade l'alta Ilio)
che nulla sarebbe bastato a proteggerti
dalla tua dismisura.

Nel tondo, "Tavola di Giano 1 - Lo scudo di Patroclo"
di Pasquale Sica

La società dello spettacolo

Di MARCO SICA

Leggendo i "Commentari sulla Società dello Spettacolo" di Guy-Ernest Debord, mi sono imbattuto in un passaggio in cui il filosofo e sociologo, osservava: "Nel 1967 ho mostrato in un libro, La società dello spettacolo, ciò che spettacolo moderno era già essenzialmente: il regno autocratico dell'economia mercantile elevato a uno statuto di sovranità irresponsabile e l'insieme di nuove tecniche di gestione che accompagnano questo regno."

Le rivolte del 1968, prolungatesi in vari Paesi nel corso degli anni, non hanno in nessun luogo abbattuto l'organizzazione esistente della società, lo spettacolo ha continuato a consolidarsi, cioè a estendersi alle estremità, da tutti i

lati, e nello stesso tempo ad aumentare la sua densità al centro".

Tale assunto ha rafforzato una mia pregressa convinzione in relazione a quanto vi sia una necessaria e strumentale connessione tra l'arte e la sua spettacolarizzazione.

Il 15 agosto di quest'anno si sono festeggiati i 50 anni de "La Fiera della Musica delle Arti di Woodstock".



"An Aquarian Exposition: 3 Days of Peace & Music" è stato un festival, un evento riassumibile nel termine (ultra)generazionale, e che ha sintetizzato alla perfezione la funzione della spettacolarizzazione in relazione al fallimento o meno delle ideologie sessantottine.

Il movimento di rivolta socio culturale proprio degli anni a cavallo tra la fine dei sessanta e gli inizi dei settanta, se da un lato ha generato un'urgenza di espressione artistica del pensiero allo stesso sotteso, dall'altra ha ingenerato, in un rilesso mediatico, la funzione di "spettacolo", con una spettacolarizzazione (appunto) del fenomeno medesimo rendendolo, così, "paradossal-

mente" commerciale e per certi aspetti anche modaiolo, e accrescendolo esponenzialmente con l'idealizzazione del movimento studentesco alla sua base.

Allo Spettacolo di Debord e del sistema, il sessantotto, con la sua Woodstock, ha affiancato, dunque, lo Spettacolo del contro-sistema che però ne ha finito con l'assumerne gli stessi connotati, mettendo in moto la commercializzazione del prodotto musicale e artistico dell'epoca.

Il paradosso dunque che il binomio Woodstock/sessantotto ha così prodotto, con un ossimoro concettuale, è stato quello di far diventare "commerciale" l'alternativo e l'alternativo spendibile economicamente e inquadrabile nell'industria discografica massificata.

Dedicato a Mario Chef

Di MARIA GABRIELLA MARIANI



Completo chiaro, la testa ricurva a controllare il passo, ma quando ti rivolgevano la parola il tuo viso con sforzo si alzava e lo sguardo sorrideva. Era una dolcezza maschia, semplice la tua. La conquista dell'età, quando è spesa bene e dimentica il male inutile per disporsi a respirare piano le ultime ventate di vita. Com'ero immatura quando ti conobbi! La tua leggerezza non mi piaceva: la vita per me era dramma, complicazioni. Lasciavo che gli altri ti intrattenessero, mentre io me ne stavo zitta, con i miei pensieri, sempre più importanti, prioritari.

Lasciavo che la mia musica parlasse per me e tu, assiduo, venivi a sentirmi; venisti anche quando tutte le catinelle si erano scoperchiate sul chiostro di S. Paolo. L'acqua a vento disegnava sferzate oblique e tu eri lì seduto, sorridente. "Tu qui?" ti dissi. Mi applaudivi inchinando la testa; un modo assai elegante di ringraziarmi. Passavano i mesi ed io crescevo, con i miei problemi, i miei dubbi. Cominciò con il polso: di colpo trovai una protuberanza proprio lungo la linea che dal pollice arriva al braccio. Passai l'autunno e l'inverno a trovare il sistema per suonarci comunque. E sì che ci riuscivo e nel frattempo accudivo la mia mano sinistra con le Romanze di Schumann, le sonate di Mozart e di Beethoven, raddolcendo la posizione, puntando sull'energia, più che sulla forza d'impatto.

Ci vedemmo in estate e te ne parlai: grande traguardo per me, dal momento che non mi sono mai rivolta ad un medico, per nessuna ragione al mondo. Mi invogliava quella tua espressione semplice che sembrava a tratti distratta a tratti pensosa. E tu, a tavola, senza neanche voltarti, tra un boccone e un altro mi dicesti: "Era una tendinite!"

"Dunque me la sono fatta passare da sola?", "Sì" La cosa finì così, senza sbavature. Tranquilla presi a parlare del mare, del caldo infernale, della pasta alle vongole.

Cominciavo ad assaporare quel senso di disimpegno che mi ha aiutato a superare gli ostacoli che mi avrebbero atteso al varco, quando arriva la stagione del raccolto, sempre troppo presto, inattesa.

Arrivano inesorabili quando la morte comincia a far paura. Quando i mali della vita ti stanno dentro e non li puoi raccontare, non ti puoi compiacere di averli, perché al solo evocarli resti senza respiro. Tu non hai più paura, ti fai paura. Allora devi cambiare sistema ed io lo feci.

Io come vetro

Di MARIA MARZIA DI TONTO

La folla mi passava accanto e mi spindeva come se non ci fossi ed io restavo lì immobile sotto l'acqua che mi scorreva sul viso nascondendo le lacrime che scendevano da sole, senza che io le volessi.

Mi sentivo una bottiglia di vetro: trasparente, vuota e fragile, tanto fragile.

Per anni mi ero sentita un contenitore per tutti coloro che avevano avuto bisogno di me.

Raccoglievo i loro segreti, sostenevo i loro sfoghi ed ero sempre presente per parare i colpi della vita. Un vero contenitore ma di vetro, con un'etichetta talmente doppia e coprente che gli altri pensavano fossi un contenitore d'acciaio.

Ma ora ero sotto l'acqua e l'etichetta si stava spugnando, lasciando svelare tutta la mia fragilità.

Non avevo nessuno accanto a me che mi potesse sostenere, che potes-

se raccogliere il mio dolore, ero sola. Iniziai a camminare verso la riviera per poi arrivare sul lungo mare dove ero sicura che le onde si stessero infrangendo violentemente sulla scogliera fino ad arrivare alla strada e dove sapevo che nessuno, ancora una volta, mi avrebbe notato.

Arrivai sempre più bagnata e sempre più convinta: nessuno avrebbe notato la mia assenza. Non ero più niente. Portavo un messaggio di smarrimento e rabbia dentro di me e come una bottiglia mi sarei tuffata in mare, sperando che qualcuno potesse trovarmi e leggere in quel gesto il mio messaggio.

Avevo parlato del mio malessere solo con Filippo, il mio fratello fedele, colui che non mi aveva mai abbandonato e che sapevo che forse un pochino avrebbe sentito la mia mancanza.

A piccoli passi mi incamminai su via Partenope. Lo spettacolo delle mastodontiche onde che mangiavano scogli e strada come una furia irrefrenabile era affascinante e spaventoso al contempo.

La strada su cui si riversavano ogni giorno migliaia di persone e turisti era semidesertica.

Mi avvicinai al parapetto e scavalcai prima con una gamba e poi con l'altra. Rimasi seduta aggrappata con le due mani alla sbarra di ferro mentre aspettavo il momento ed il coraggio giusto.

Improvvisamente mi alzai e feci un passo.

Un'onda mi arrivò addosso travolgendomi e contemporaneamente mi sentii afferrare il polso, tirare e stringere nell'abbraccio più vero che avessi mai sentito. "Ma che fai sei impazzita? Come farei senza di te! Non voglio rimanere solo".

Neanche io...

...non ero veramente sola!

Filippo era con me, mi aveva seguito.

In quel momento la bottiglia di vetro si infranse portando allo scoperto un messaggio di sollievo che si era nascosto nel fondo.

Per qualunque cosa potesse ancora succedere nella mia vita non ero sola veramente e la vita valeva comunque la pena di essere vissuta.

Riabbracciai intensamente mio fratello e senza aggiungere parole mi feci riportare a casa.



LIBRERIA “RAFFAELLO”
Napoli

VENERDÌ 18 OTTOBRE ORE 17,30

Presentazione del testo: “Frammenti di storia etrusca. Dalla Padania alla Campania” di Giovanni Schioppo, modera: Fiorella Franchini, Luciano Galassi.

La trattazione abbraccia il periodo storico che va dalla fine del VII secolo a. C. (ascesa al trono di Tarquinio Prisco, primo re etrusco) alla vigilia della seconda guerra punica proponendo ipotesi originali a problemi storici ancora irrisolti come quello relativo all’ascesa al trono di Servio Tullio, o quello relativo al prodigio del lago Albano che segnò la caduta di Veio.

Kairos edizioni

MARTEDÌ 22 OTTOBRE ORE 18,00

Presentazione del testo:

“L’ultima mano di burraco. Quattro coinquilini e un’indagine (per non parlar del gatto)” di Serena Venditto, Relatori: Marilena Cracolici, Ida Basile.

Chiaia, centro di Napoli. Dopo una tranquilla cena in famiglia con la moglie e i figli, che si

è conclusa con una partita a burraco, Temistocle Serra, distinto professore universitario di Teoria dei giochi e delle decisioni, muore. Omicidio, suicidio o morte naturale? Stabilirlo spetta alla polizia, ma c’è una cosa che le forze dell’ordine proprio non riescono a fare: interpretare una sequenza di carte da gioco che l’uomo ha lasciato sul tavolo prima di morire, in un ordine che non può essere certo casuale. Un messaggio in codice forse?

Mondadori edizioni

MERCOLEDÌ 23 OTTOBRE ORE 18,00

Vincenza Alfano presenta “Il Club dei Lettori” con Pino Imperatore.

GIOVEDÌ 24 OTTOBRE ORE 18,30

Presentazione del testo: “Sarrismo. Fede e disintermediazione. Il racconto della vita e della carriera di Maurizio Sarri: esempio mediatico della genesi di un culto” di Michele Bosco.

La vita e la carriera di Maurizio Sarri rappresentano il filo narrativo che segna il percorso di questo libro, analizzando il fenomeno del Sarrismo dalla sua origine mediatica alla sua diffusione virale.

Flaccovio Dario Editore

VENERDÌ 25 OTTOBRE ORE 18,00

Presentazione del testo: “Microcinici. Strane storie di intercettazioni lontane” di Bussolletti Luca.

Non solo una serie di racconti ironici, erotici, commoventi, paradossali da sembrar quasi reali e inverosimili da apparire al contempo folle e certezze, Microcinici ha un fascino narrativo che ci riporta alla beat generation e a quel senso di liberazione che solo la mente può regalare.

Round Robin Editrice

SABATO 26 OTTOBRE ORE 18,00

Presentazione del testo: “Il volo dell’anima. Incontri ravvicinati tra scultura e poesia” Di Silvana Lazzarino e Dario Nicoletta.

Due artiste e due poeti si confrontano per dare vita a un libro in cui l’arte, in senso lato, cerca – con un “linguaggio” diverso – di fornire al mondo uno strumento in più affinché ci si possa avvicinare alla semplice complessità o, se volete, la complessa semplicità della vita.

Apeiron edizioni

LUNEDÌ 28 OTTOBRE ORE 18,00

Presentazione del testo “L’anime che son di fama note cronache, eventi, conflitti, personaggi della Divina Commedia” di G.Esposito.

Lo studio segue un percorso a ritroso rispetto al viaggio di Dante: nel poema i fatti sono proiettati in una prospettiva ultraterrena, che ne evidenzia l’esemplarità mediante la punizione o il premio divino; nella “rilettura” gli eventi vengono riportati sulla terra e riacquistano il senso dei capitoli di una narrazione storica ricca di umanità.

Apeiron edizioni

MARTEDÌ 29 OTTOBRE ORE 17,30

Presentazione del testo: “Memorie d’autunno. Una vita d’amore (e oltre)” di Maria Gargotta, modera: Enza Alfano.

Sophia, entrata ormai nell’autunno della vita, con il peso di un male, che le ha cancellato in parte il passato, ritorna a Napoli, dopo un lungo, volontario esilio, e prova a ricostruire, sul filo della memoria, momenti di un amore straordinario, nato in giovane età per un uomo più maturo; un amore, irto di ostacoli esterni ma soprattutto interiori, che ne spezzano la continuità, ma non ne impediscono la durata per una vita intera.

Rogiosi Edizioni

MERCOLEDÌ 30 OTTOBRE ORE 18,30

Presentazione del testo: “Tipacci da hotel. Diario di una receptionist” di Gemma Formisano.

Nell’arco di tre anni, in un percorso che mi porta da stagista a direttrice, racconto delle difficoltà trovate nell’approcciarmi a un lavoro totalmente nuovo e sconosciuto, del rapporto con i colleghi e, soprattutto, a descrivere i personaggi strani che ho incontrato, che mi hanno dato lo spunto per riorganizzare tutte le note e gli appunti che avevo raccolto nel tempo, quasi per gioco.

Le Parche edizion

MARTEDÌ 5 E MARTEDÌ 12 NOV. 18,00

Lo scrittore di gialli, Giovanni Canestrelli istruirà nuove e vecchie leve nell’arte della scrittura di gialli, in un meeting dedicato tutto all’apprendimento del genere.

Chiama per iscriverti al 08119331952 o scrivici al e-mail Raffaellokerbaker@gmail.com

MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE

Club dei Lettori

a cura di Enza Alfano

GIOVEDÌ 28 NOVEMBRE 18:00

Cinzia Del Bigallo Fieri

“Tu che sussurri alla mia anima”

Enza D’Esculapio introdurrà il testo

Ad Litteram Editrice

19-27 OTTOBRE 2019

AGORA

OSSERVATORIO SULLE ESPERIENZE DELLE SCUOLE CON I LIBRI DI #IOLEGGOPERCHÉ



#IOLEGGOPERCHÉ

È UNA GRANDE RACCOLTA DI LIBRI A SOSTEGNO DELLE BIBLIOTECHE SCOLASTICHE

La più grande iniziativa nazionale di promozione della lettura è organizzata dall’Associazione Italiana Editori. Grazie all’energia, all’impegno e alla passione di in-

segnanti, librai, studenti ed editori, e del pubblico che ha contribuito al successo di #ioleggoperché, finora sono stati donati alle scuole oltre 600.000 libri, che oggi arricchiscono il patrimonio librario delle biblioteche scolastiche di tutta Italia.

Anche quest’anno, da sabato 19 a domenica 27 ottobre, nelle librerie aderenti sarà possibile acquistare libri da donare alle Scuole dei quattro ordinamenti: infanzia, primarie, secondarie di primo e secondo grado. Al termine della raccolta, gli Editori con-

tribuiranno con un numero di libri pari alla donazione nazionale complessiva (fino a un massimo di 100.000 volumi), donandoli alle Scuole e suddividendoli secondo disponibilità tra tutte le iscritte che ne faranno richiesta attraverso il portale.



Raffaello Magazine

Mensile di informazione libraria

Ottobre 2019 Anno 1 – N. 5

Registrazione n. 22

del 7-5-2019 Tribunale di Napoli

Chiuso in redazione il 4 ottobre 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, Marco Sica, Nieve Zanco

email: redazione@raffaellomagazine.it

Videoimpaginazione:

pennino.grafico@gmail.com

Stampa:

Vulcanica Srl

Nola (NA)

Pubblicità:

338.482.06.71

contatti@raffaellomagazine.it

I nostri numeri:

1 mensile
di informazione libraria

12.000 copie
stampate al mese

12.000 copie
distribuite gratuitamente

2.000 punti
distributivi, di cui

1.200
tra librerie e cartolerie
in Campania

800 istituti
superiori
di secondo grado

8.000 contatti
per la newsletter

1 versione online
su www.raffaellomagazine.it

Il tema delle pagine centrali
del prossimo numero sarà

IL BOSCO
E LE CITTÀ

I contributi degli scrittori dovranno pervenire in redazione entro e non oltre la prima metà del mese completi di un possibile titolo e accompagnati da una breve nota biografica dell’autore.

I componimenti dovranno essere di natura esclusivamente letteraria e di dimensioni non superiori alle 2.500 battute.

Saranno maggiormente presi in considerazione pezzi brevi e già corretti in bozza.

Per associarsi al Club dei Lettori e degli scrittori, con la possibilità di ricevere notizie di appuntamenti librari, partecipare ad eventi e workshop, sottoporre pezzi alla redazione, scrivere a:

associazione@raffaellomagazine.it

oppure recarsi presso
la sede associativa sita in
via Michele Kerbaker, 35
(Vomero) Napoli

Martedì 5 e martedì 12 novembre
ore 18,00

WORKSHOP
“Scrittura in giallo”

a cura di GIOVANNI CANESTRELLI

Il seminario, dedicato a tutti coloro che desiderano apprendere le tecniche di base della scrittura del romanzo giallo, si terrà martedì 9 e martedì 16 luglio alle ore 18, presso la Libreria Raffaello in via Kerbaker 35, Napoli. Gli incontri, della durata complessiva di quattro ore, hanno come scopo quello di stimolare le potenzialità creative dei partecipanti, indirizzandole all’elaborazione di soluzioni nuove, inedite e originali.

Il WORKSHOP sarà così articolato

- Nascita, caratteristiche e diverse tipologie del romanzo giallo.
- I grandi giallisti e i loro personaggi.
- La struttura del romanzo giallo.
- Il protagonista: sviluppo della personalità.
- I personaggi di contorno.
- La trama: la regola delle cinque “W” la regola delle quattro “M”
- Ambientazione e scena del crimine.
- Indizi, ipotesi e tecniche d’indagine.
- Errori da evitare.

Chiama per iscriverti al 08119331952
o scrivici all’e-mail:
associazione@raffaellomagazine.it

la Molarara®

WWW.LAMOLARA.IT
INFO@LAMOLARA.COM
CONTRADA FILETTOSNC
LUOGOSANO(AV)ITALIA

