

**IL CONCERTO** L'esibizione nella cornice di Villa Pignatelli nell'ambito della rassegna "Maggio della musica"

# Fred Hersch, un evento eccezionale

Un momento performativo eccezionale quello del pianista Fred Hersch (nella foto), che si è esibito nella magica cornice di Villa Pignatelli in seno all'iniziativa "Maggio della Musica".

"Una leggenda vivente", secondo il New Yorker, "il pianista più innovativo e sorprendente dell'ultimo decennio jazz" come lo ha definito Vanity Fair. Se è vero infatti che la storia del jazz si nutre di figure carismatiche che uniscono alle straordinarie doti solistiche vicende personali particolarmente toccanti, sofferte, Fred Hersch vi entra dagli anni Ottanta come uno dei più completi, aperti, indefinibili solisti, salda cultura sia classica che jazzistica. All'alba del nuovo millennio, lo spettro dell'Aids. Con una progressione che lo ha ridotto due volte in fin di vita, oltre due mesi in coma, condizioni talmente gravi da azzerare non solo le sue doti musicali. Salvato dai medici, ha praticamente dovuto ricominciare a imparare lo strumento.

Con quali risultati lo testimoniano i due riconoscimenti ottenuti nel 2016 e nel 2018 dalla Jazz



Journalists Association come Pianist of the year e le diciotto nomination in diverse categorie dei Grammy. "È stato difficile convincermi di aver vissuto due epidemie, l'Aids e il Covid", dichiarava Hersch qualche mese fa. Ma passiamo all'esibizione: le mani di Hersch accarezzano i tasti del pianoforte. Sono quelle di un artigiano che da forma ad un vaso di terracotta dove ogni mo-

vimento del singolo dito può condizionare il risultato e la forma che si intende creare. Queste mani, il movimento delle braccia, trasmettono l'impressione di una quiete estatica e sono opposte nel loro equilibrio al resto del corpo che è invece magro, quasi sofferente. L'impressione generale che si può ricavare è quella di una grande concentrazione e di un estremo abbandono. Una musica tutta chiusa dentro se stessa: nell'improvvisazione su uno standard o su una composizione originale non c'è discontinuità e i cambi di registro espressivo sono rarissimi. Alla fine del concerto, quando il pianista si è alzato per raccogliere i numerosi applausi sembrava che le braccia fossero appese, come un nuotatore che si allunga prima del tuffo o come uno scalatore, che dopo tante fatiche, è arrivato in vetta.

TERESA MORI

**NUMEROSI APPLAUSI PER IL SOPRANO E IL PIANISTA**

**Maria Agresta e Roberto Moreschi in un raffinato recital al San Carlo**

Al San Carlo il soprano

Maria Agresta (nella foto) ed il pianista Roberto Moreschi hanno ottenuto un gran bel successo con un piacevole e raffinato recital, che ha sostituito il concerto-spettacolo dedicato al mare, inizialmente annunciato. Causa del cambio di programma lo sciopero del coro. Il soprano ha puntato sulla sua bella voce, le sue notevoli e ben note qualità espressive, felicemente coadiuvata dal bravo pianista, garbato e raffinato nel suo ruolo. Ed anche la sua fresca cordialità nel presentare i pezzi eseguiti è stato



elemento vincente. Due soli i pezzi d'opera, per fortuna: la prima aria di Adriana dall'opera di Cilea, molto intensamente realizzata, e la seconda aria di Mimì dal terzo atto di "Bohème", cantata con gran pathos da concerto. Raffinata la scelta di eseguire romanze di Tosti, e coltissima l'idea di eseguire sconosciute arie da camera di Puccini, e -meno sconosciute- di Verdi. Questo ha dato un particolare rilievo alla manifestazione nell'ambito della programmazione del San Carlo. Gli artisti proprio qui hanno mostrato la loro completezza, in una dimensione cameristica, intima per quanto possibile. Raffinato anche l'omaggio alla musica francese. Poi solarità ed estroversione con canzoni napoletane cantate con gusto e cuore, in armonia. Tanti e tanti gli applausi, e bis del "Soldato 'nammurato": all'esecuzione di questo brano ha partecipato con slancio il pubblico. Nel palco reale il sindaco Gaetano Manfredi.

MASSIMO LO IACONO

**LA PERSONALE DI PITTURA DI CRISTOFORO RUSSO SI È TENUTA PRESSO LA GALLERIA "LA PORTA DELL'ARTE"**

## "Un presepe pop", da Napoli sbarca a Roma

Ottima risposta di pubblico per l'ultima personale di pittura "Un presepe pop" di Cristoforo Russo svoltasi presso la Galleria "La porta dell'arte" di Selvaggia La Porta con testo critico del professore Rosario Pinto di Napoli.

I numerosi visitatori internazionali ed i personaggi dello spettacolo intervenuti hanno apprezzato le tele dell'artista di Torre del Greco, che attraverso i colori e le immagini allontanano la malinconia dei tempi post-pandemici: l'autore analizza le opere dei grandi Maestri e la cronaca del proprio tempo, attraverso il caleidoscopio della commedia dell'arte (Rugantino, Meo Patacca, Pulcinella,

Arlecchino, Pantalone) e delle maschere da tutto il mondo (i supereroi, le maschere asiatiche, africane).

«"Un presepe pop", un evento apparentemente fuori stagione natalizia, è alla ricerca delle nostre radici e per una rinascita autentica del nostro puer aeternus - confessa l'artista -. Una sorta di luogo in cui gli adulti ritornano bambini ed i bambini si sentono adulti. Considero simbolicamente il presepe attraverso una visione fantastica, e ben venga pop». Straordinaria la



narrazione di Tommaso Esposito, direttore del Museo di Pulcinella di Acerra, che ha evidenziato la natura mutevole e fluida della maschera partenopea. Ad impreziosire l'evento una testimonianza diretta sulla dinastia teatrale napoletana Cammarano da parte del notaio Filippo Cammarano Guerritore di Ravello, discendente del Pulcinella del 700 Vincenzo Cammarano e di Giuseppe Cammarano, autore del ventaglio del teatro San Carlo di Napoli.

MARIO CARUOLO

**IL LOCALE È CONDOTTO CON PROFESSIONALITÀ DA FRANCESCO TAGLIALATELA AFFIANCATO DAI FRATELLI CASTRESE, SALVATORE, GIUSEPPINA E ANTONIETTA**

## "Donato", emozioni e piaceri della buona tavola

Sempre più in primo piano l'hotel-ristorante "Donato" a Calvizzano. L'accogliente e ricercata struttura alberghiera e ristorativa, che grazie ai suoi piacevoli spazi all'aperto e agli eleganti ambienti interni, riesce a proporre tra eccezionali piatti di mare e bontà di terra, dei momenti dedicati alla buona tavola ricchi di emozioni e piaceri. Ed è con queste premesse che la prestigiosa sede dell'hotel-ristorante si è presto attestata come un punto di riferimento per chi dalla tavola, così come dalla vita, pretende sempre il meglio. Condotto con passione e professionalità dal patron Francesco Tagliatalata affiancato dai fratelli chef e patron, Castrese, Salvatore, Giuseppina e Antonietta (insieme nella foto) da "Donato" in viale della Resistenza a Calvizzano, è possibile trovare una cucina strettamente le-



gata alla tradizione ma sempre disposta a strizzare l'occhio alla modernità e alle nuove tendenze culinarie. Pronto ad offrire un'infinita varietà di piatti divisi tra il mare e l'orto, "Donato" si è collocato a pieno merito tra i luoghi

enogastronomici più amati dai palati fini ed esigenti. Grazie ad una carta frutto dell'estro degli chef di casa, "Donato" mostra evidente la sua voglia di innovazione fino a raggiungere, partendo dalla Campania, uno stile piena-

mente internazionale. Riuscendo a creare il giusto equilibrio tra gli amanti del crudo di mare e del pesce fresco e tra gli irriducibili delle carni pregiate alla brace, e gli estimatori dei piatti tipici territoriali, l'Hotel Ristorante della famiglia Tagliatalata,

tra i freschi e rilassanti spazi all'aperto, (eccezionali per la stagione estiva alle porte) e la bella atmosfera delle sale interne, offre delle specialità in grado di mettere tutti d'accordo. Tra antipasti di terra e di mare, parate

di crudité di pesce, tartare e frutti di mare, salumi e formaggi pregiati e primi inconfondibili come la genovese, il ragù, gli spaghetti con riccio e le linguine con l'astice o aragosta, da "Donato" ad affascinare sono anche gli invitanti secondi ben divisi tra il Tirreno e la campagna. Ottimi e sicuramente da segnalare anche gli straordinari dolci dei maestri pasticceri della casa e i pregiati e selezionati vini della fornitissima cantina personalmente curata dal patron Franco. Per tutti, un luogo che, storicamente legato alla famiglia Tagliatalata, si è trasformato in un punto di riferimento per gli amanti della qualità e dell'eleganza. Un hotel e un ristorante dalle grandi premesse ed un'occasione unica per quei momenti che oltre al palato fanno sicuramente bene al cuore.

GIUSEPPE GIORGIO