



Potenza

VIVILA REGIONE

MEMORARE IU VAT
Doppio appuntamento a Gallicchio

Continua un ciclo di iniziative promosso dalla Pro Loco di Gallicchio dal titolo Memorare Iuvat. Due gli appuntamenti: venerdì alle ore 17 terza edizione della mostra fotografica «Matrimoni Gallicchiesi». Alle ore 17:30 consueto salotto letterario «Padre Tito Robertella». Premiazione dell'opera letteraria "Palcoscenico" di Antonio Calararo Sabato alle ore 21 lo spettacolo teatrale «Le nozze di Angelina» a cura della Mandragola Teatro.



PROGETTO RE.TE.OSPIALE
Sabato spettacolo a Satriano di Lucania

Sabato 15 settembre alle 20.30, al Teatro Anzani di Satriano di Lucania la presentazione del lavoro svolto da «Das Kollektiv: Sich Pflegen» durante la residenza artistica denominata Re.Te.Ospitale, promossa dalla Compagnia Petra in collaborazione con il Comune di Satriano di Lucania e lo sponsor tecnico di Associazione Piccoli Teatri. Dal 16 settembre sarà ospite di Petra sarà "Anomalia Teatro" di Torino.

FONDAZIONE SINISGALLI

Montemurro ospita una mostra di pastelli di Giulia Napoleone

di PIERO MIOLLA

Una mostra di 15 pastelli su carta Duchne che Giulia Napoleone ha voluto dedicare a un suo grande amico, Leonardo Sinisgalli, e alle poesie tratte da «La vigna vecchia» del 1956, «Dimenticatoio» del 1978, «Imitazioni dall'Antologia Palatina» del 1980, «Infinitesimi» del 2001 è stata inaugurata a Montemurro, nelle sale della Fondazione Sinisgalli. La mostra, che fa parte del Programma Acamm per il 2018, segue l'antologica dello scorso anno organizzata dai presidi museali di Aliano, Castronuovo Sant'Andrea, Moliterno, Montemurro in occasione dell'omaggio della Calcografia Nazionale e precede la retrospettiva che il 15 ottobre la Galleria Nazionale d'Arte Moderna di Roma dedica alla Napoleone per le cure di Giuseppe Appella. La selezione delle poesie, la loro lettura e l'immagine corrispondente, mai ridotta a illustrazione, diventano una sorta di antologia interpretativa dell'opera di Giulia, condotta, fin dai suoi primi esiti, sul segno, la forma, la geometria. Giulia Napoleone nasce nel 1936 a Pescara: vive e lavora a Carboagnano, nel Viterbese, alternando lunghe permanenze in Svizzera. Si avvicina alla pratica del disegno con lo scultore Ferdinando Gammelli e, nei primi anni '50, all'interesse per la pittura si affiancano quello per la musica, che coltiva con lo studio del violino, e per la fotografia. Nel '57 si trasferisce a Roma e si diploma presso il Li Liceo Artistico. Nello stesso anno si iscrive all'Accademia di Belle Arti di Roma e inizia a sperimentare le tecniche incisive seguita dai maestri Lino Bianchi Barriviera e Mino Maccari. Dal 1965 frequenta la Sala Studio della Calcografia Nazionale di Roma, aperta agli artisti dall'allora direttore Maurizio Calvesi. Dopo le personali alla Galleria dell'Obelisco a Roma (1973) e alla Galleria Menghelli a Firenze (1974) ritorna a studiare alla Calcografia. Negli anni '90 continua a realizzare ed espone incisioni, disegni a pastello, a china, a matite colorate. Dal 2007 è Accademico Nazionale di San Luca. La mostra rimarrà aperta fino al 30 ottobre tutti i giorni dalle 16.30 alle 19.30.

Uno showman tra i sapori Critico al veleno nei ristoranti

Professione speaker radiofonico, scrittore, showman, presentatore, cantante, organizzatore di eventi. Michele Cutro, priore dell'Ordine dei cavalieri di Malta, lucano doc, è oggi anche, e soprattutto, uno dei critici gastronomici italiani più quotati. Al punto da aver assicurato gusto e olfatto. Un critico di quelli severi che se c'è da stroncare un ristorante, pizzeria o albergo non si fa scrupoli. In dieci anni di attività, tra tavolate e pietanze di tutta Italia, Cutro stima di aver mangiato in quasi seimila ristoranti. È autore di una rubrica settimanale giunta alla dodicesima edizione che ogni domenica conduce in tv con la splendida ex regina concorrente del Grande Fratello, Rebecca De Pasquale. E reduce da Agnone dove ha partecipato, in qualità di giurato, a un concorso gastronomico venendo elogiato dal sindaco Lorenzo Marcovecchio per il suo impegno nel valorizzare la buona cucina italiana.

Cavaliere Cutro, come si diventa critico gastronomico?
«Ho iniziato abbastanza casualmente. A organizzare eventi e spettacoli nella mia città natale, dove venivo contattato da vari giornali. Per uno di questi mi chiesero di curare la pagina delle recensioni di ristoranti. Andavo in giro, assaggiavo e poi scrivevo. Mettevo i voti e raccontavo i piatti che avevo provato. Per quella rubrica dove mi esprimevo senza maschere ricevevo diverse querele. Per fortuna

sono stato sempre assolto». **Ci puoi spiegare la frase che lei ripete spesso: i pasticceri e i cuochi troppo fantasiosi mi fanno perdere le staffe?**
«Spesso in pasticceria si cerca di



sorprendere a tutti i costi. Ormai nei menù è difficile imbattersi in piatti presentati come «rea di...», «polvere di...». Portate bellissime, sì, ma che poi non sanno di niente. In un ristorante ho persino trovato della lama di acciaio o dei cerotti. Mi viene lo schifo solo a pensarci».

Il suo successo nasce nella capacità di criticare?
«Anche adesso, a differenza di tutti gli altri critici, se mi capita di mangiare in un ristorante pessimo lo scrivo. In Italia nessuno ha il coraggio di ammettere che un piatto non gli è piaciuto. Il giornalismo italiano, in questo settore, è tutto una marchetta.



CHEF Michele Cutro con cuochi durante le sue «incursioni» tra concorsi gastronomici e recensioni di ristoranti e alberghi



Ai ristoranti ho aggiunto un'altra rubrica che si occupa di alberghi e quando c'è da dare qualche pestone lo faccio anche senza troppi problemi».

Per giudicare un piatto quali sono i requisiti fondamentali?
«È necessario avere una sensibilità particolare, un dono che non tutti possono avere».

Qualcuno si è mai risentito dei suoi

giudizi a tavola?
«Eccome. I pasticceri e cuochi sono permalosi e irrisconsenti, la mettono sempre sul personale, sapesse quanta gente mi ha tolto il saluto».

Rispetto a quaranta anni fa, in Italia, si mangia meglio o peggio?
«Molto meglio. Oggi i nostri ristoranti sono i migliori al mondo, si beve anche meglio, nel senso che si consuma vino con più attenzione».

Il nostro Paese, dunque, riesce ancora a prendere per la gola il turista?
«Certo. La gastronomia è il principale motivo che spinge uno straniero a venire nel nostro Paese».

Una scuola di cinematografia nel cuore di Palazzo S. Gervasio

Alla 75ª Mostra d'arte cinematografica di Venezia un evento che parla lucano: il produttore Francesco Di Silvio, lucano per radici ma parigino per attività, ha lanciato la sua idea: realizzare nel suo Comune di origine, Palazzo San Gervasio, una struttura di produzioni cinematografiche e di scuole di cinema. Secondo Di Silvio sarà una realtà che potrà assumere carattere innovativo e di assoluto interesse soprattutto per le produzioni straniere che avranno modo di investire e produrre, facendo leva sulle proprie conoscenze. Alla presentazione per la stampa, sul Lido, hanno preso parte l'assessore alle attività produttive del Comune altobaldanico Livio Buonconsiglio, il quale, a nome



Francesco Di Silvio

dell'amministrazione, ha colto «l'ulteriore luce nel campo della cinematografia, ricordando i primi anni '60 quando in quella arena veniva girato il capolavoro di Lina Wertmüller I Basilisch». L'iniziativa imprenditoriale di Francesco Di Silvio, supportata dall'industriale modenese Fausto Tacconi, rappresenta una concreta speranza di ripresa dell'intero territorio. Presente a Venezia anche l'ingegner Emilio Lombardi, che ha redatto il progetto ed ha espresso vivo entusiasmo per la realtà cinematografica lanciata a Venezia. L'aspetto della comunicazione e della analisi delle sceneggiature vedrà la collaborazione del CineClub "Vittorio De Sica" - Cinet. Il Direttore della 75ª Mostra del Cinema di Venezia Alberto Barbera ha assicurato la propria presenza alla posa della prima pietra degli Studios a Palazzo San Gervasio, che si terrà nelle prossime settimane.

Inizia dal Lago Sirino il tour «La mappa delle Personalità Live»

Parte dal lago Sirino di Nemoli, la prima tappa del tour «La mappa delle Personalità Live», un corso di crescita personale della durata di 3 ore, strutturato sui contenuti dell'omonimo libro scritto da Rachele Di Bona, coach esperta di processi di miglioramento personale e professionale e di Enneagramma Relazionale. Il corso si terrà domenica 16 settembre, alle ore 17.00, al lago Sirino, presso il nuovo open space «Lanziani hub». Il libro di Rachele Di Bona, si presenta come un vero e proprio manuale operativo per conoscere meglio se stessi e gli altri. «Oggi la relazione personale e professionale è la maggiore responsabile della qualità della nostra vita, nel bene e nel male per cui capire come relazionarci meglio, è



Lago Sirino

diventata priorità, non più un'opzione», spiega l'autrice. «Il mio obiettivo - dice Di Bona - è offrire non solo uno strumento di comprensione, ma anche e soprattutto uno strumento di evoluzione e di espressione». E lo strumento che l'autrice utilizza per guidare i suoi lettori, e i suoi corsisti, è l'Enneagramma, alla base di teorie e discipline come la programmazione neuro-linguistica, l'analisi transazionale, la teoria degli archetipi e che, insieme ad altre teorie, fanno parte della cassetta degli attrezzi del modo di intendere il lavoro di Coaching di Rachele Di Bona. Il tour «La Mappa delle Personalità Live» continuerà nel mese di settembre il 17 a Salerno, il 18 a Policoro, il 23 a Crotona e il 24 a Cosenza per poi toccare altre città del centro e del nord Italia a partire dalla fine di ottobre. Le tappe di Salerno, Policoro e Cosenza sono già sold out. Info: www.lamappadellepersonalita.it