

Ancora fa notizia il ricordo dei "matti" che attaccarono i cartelli ai lampioni e nelle vetrine per rispondere al primo cartello scritto da un altro ...

La "napoletanità" da valore a vergogna

Quando comparve il primo cartello "Via i napoletani da Agropoli", si cercò di individuare il "matto" che l'aveva scritto. Non passarono molti minuti che altri cartelli con quella scritta comparvero sulle mura, attaccati ai lampioni, nelle vetrine dei negozi e sui tavoli di alcuni ristoranti. Allora si comprese che i "matti" erano una moltitudine. Fu un'estate antinapoletana come mai si era visto da nessuna parte, tanto meno si sarebbe sospettato che potesse accadere nella superurbica Agropoli che pure doveva un pò della sua fortuna economica proprio alla presenza non occasionale di tanti napoletani. Si pensò che non era comunque il caso di drammatizzare perchè, tutto sommato, quello sarebbe rimasto un isolato episodio di intolleranza, magari dovuto alla criticità dei rifiuti che, nel pieno dell'estate, poteva allarmare oltre misura. Come dire: i napoletani vivono in una città profondamente infetta, non vogliamo che quelle infezioni arrivino fino a noi. Perciò via i napoletani.

Ma non si trattò di un caso isolato. Da Formia e dal basso Lazio si levarono altre grida e invettive contro i napoletani "sporchi, che vivono tra i rifiuti e non si ribellano, vacanzieri sgraditi". Non si trattava più di un "colpo di sole" in piena estate. Montava una psicosi antinapoletana. L'unica maniera per fermarla era togliere le immondizie

dalle strade partenopee e riconciliare la città con l'igiene pubblica. Si capiva che il flirt con la napoletanità era in crisi. E se fino a ventitrent'anni fa non c'era campano che, girando il mondo, non si presentasse come "napoletano", ora si invertiva la tendenza: ognuno riassumeva la propria origine e identità (irpina, sannita, casertana, salernitana) e prendeva le distanze dal capoluogo della sua regione. Sempre più lontani i tempi, perduti nella storia, in cui, specie nel Settecento, si diceva che Napoli era la "grande testa" su un corpo malato. Di decennio in decennio la situazione si è capovolta. Ora sono in tanti a ritenere che tutta la patologia sociale sia concentrata nell'ex "grande testa" e che qualche speranza di rigenerazione possa venire solo dall'enorme corpo della provincia.

Napoli ha incominciato a "tendere la mano" al resto della sua provincia e della sua regione proprio quando si creavano situazioni secessioniste. Il Sannio, nell'ultimo quarto del Novecento, non fece mistero di volersi staccare dalla Campania per aggregarsi al Molise. I più accaniti separatisti coniarono anche il nome, "Molisannio", della nuova Regione che sarebbe dovuta sorgere. All'attacco che allora venne dal nord della Campania, si è aggiunto più recentemente quello che è partito dal sud, con diversi comuni del

Cilento e Vallo di Diano pronti ad aggregarsi alla Provincia di Potenza e alla Regione Basilicata. Che non si sia trattato di un'impennata estemporanea, è dimostrato dal fatto che la volontà separatista è stata proclamata con un referendum che ha visto tanti cittadini decisi a lasciare la Campania per vivere una nuova esistenza in Basilicata. Questa Regione, a sua volta, ha fatto balenare ponti d'oro per i potenziali fuggiaschi perchè così, annettendosi il Vallo di Diano e parte del Cilento costiero, avrebbe conquistato una rilevante presenza sul mar Tirreno. Se del Molisannio non si parla oggi quasi più, non si può dire affatto rientrata la spinta secessionista che priverrebbe la provincia di Salerno (terza in Italia per estensione geografica) di una parte consistente del suo territorio.

Del resto se c'è chi non vuole i napoletani, c'è anche chi ha esortato i napoletani ad andare via da Napoli (il famoso "fuitevenne" di Eduardo De Filippo). E ancora più recentemente il chirurgo-oncologo del Cardarelli, che si è suicidato, ha scritto alle figlie: "Andate via da Napoli più presto che potete". Solo provocazioni, anche se "datate" o legate a particolari momenti di depressione? Recentemente una nuova provocazione, riconducibile all'onorevole Erminia Mazzoni, napoletana di origine e beneventana di adozione: facciamo



Ermanno Corsi

una nuova Campania ma senza Napoli; una Regione più piccola però senza più, sulla testa, quella insopportabile spada di Damocle che è Napoli.

Singolare e infelicitissimo destino di una grande città che in certi momenti ha saputo conquistare il mondo e che ora si vede rifiutata "in casa", nella sua stessa regione. Un declino riassumibile così: la "napoletanità" da valore a vergogna!

Ermanno Corsi

"Tuttarte Gallery" di Francesco Cairone ospita le opere dell'artista Nera D'Auto a Capaccio Scalo e Paestum

Continuano i successi della Galleria "Tuttarte Gallery" di Francesco Cairone, con sede in via Salvo D'Acquisto a Capaccio Scalo. Dopo il successo della mostra del maestro Athos Faccincani, adesso si è avuto quello di Nera D'Auto che ha esposto le sue opere d'arte dal 23 Maggio al 19 Giugno 2009.

Le Bolle di Nera - Respiro dell'Universo - pellicole isolanti che miscelano la materia. Uno dei punti fermi del discorso che Nera artista porta avanti è la fisicità del colore, lo spessore materico associato ad un determinato colore - elemento, a un carattere - segno. Questo sentire trae origine, sempre, dalla sensibilità del suo essere, spesso, da risposte scienti-

fiche. "La naturale associazione di un divenire, sentito e partecipato attraverso lo spazio mentale ha bisogno di lasciare uno spazio vuoto, un respiro per riprendere una successione di vuoti e pieni". A tale proposito Nera libera la tela, la lascia respirare attraverso le bolle che si librano nello spazio portando i suoi sogni inespresi o invitando ogni essere a introdurre i propri. "Bolle come riposo mentale, come vuoto prima della compattezza materica, come possibilità di dare alla materia lo spazio per combinare il momento successivo".

Intanto tutto è pronto per l'allestimento della mostra: "Paestum Arte 2009 - I Maestri del Colore" che si

svolgerà nella Zona Archeologica, in uno spazio curato da Francesco Cairone, situato a pochi passi dalla piazzetta che costeggia la Chiesa Paleocristiana, dal 1 Luglio al 31 Agosto. In tale occasione gli artisti che esporranno le loro opere sono: **Ciro Palumbo, Athos Faccincani, Sergio Nardoni, Romano Santarini, Nera D'Auto, Franco Fortunato, Ennio Montariello, Francesco Nesi, Claudio Malacarne, Gerry Scaccabarozzi.**



Tutte le novità e le intere esposizioni saranno visibili sui siti:

www.tuttarteonline.it
www.museopolivalente.com



Nera D'Auto

In perfetta allegria con i "calici di vino" innalzati al cielo i fiduciari Della Monica e Capacchione hanno consegnato le pergamene per il "Master of Food di 2° livello"

L'alimentazione, oggi, è davvero un problema se si pensa ad alcuni meccanismi anche di frode che si mettono in piedi. Così come spesso evidenzia la collega **Patrizia Della Monica**, grazie ai controlli diretti dei cittadini qualcosa di buono si sta facendo. In merito **Della Monica** ha dichiarato: "Slow Food ha creato la rete di "Terra Madre"; una rete fra 5000 piccole comunità del cibo di tutto il pianeta. Conoscendoci, entrando in contatto fra loro, si rafforza in questa comunità, nella gente che coltiva, pesca, alleva, la volontà di sopravvivere, senza piegarsi alle logiche delle multinazionali del cibo. Sopravvivendo nelle loro piccole realtà produttive, salvano la biodiversità della terra". Si è intanto appena conclusa, con il Master of Food di vino 2° livello, un'altra tappa del percorso di Slow Food per la diffusione della cultura alimentare nel nostro territorio, organizzata in collaborazione tra le condotte Slow Food dei Picentini della fiduciaria **Patrizia Della Monica** e del Cilento di **Giancarlo Capacchione**.

Il Master of Food, attraverso le sue 23 differenti tipologie di corsi, si propone la diffusione di una educazione alimentare e del gusto e di alfabetizzazione sensoriale rivolta ai propri soci

(ma anche ai consumatori che sono interessati al progetto master e quindi intenzionati a diventare soci), i cui partecipanti, imparano non solo a degustare un alimento, ma anche a conoscerne la storia, la produzione e il territorio di cui costituisce patrimonio, saperi indispensabili per diventare consumatori consapevoli.

Il corso di vino 2° livello ha rappresentato l'occasione per approfondire le tematiche affrontate nel primo livello: la viticoltura di qualità, le vinificazioni all'avanguardia e quelle tradizionali e l'affinamento della capacità di degustazione attraverso l'assaggio e il riconoscimento dei più importanti terroir del mondo, e ha potuto contare, anche grazie alla cortese ospitalità del ristorante Popilia, magistralmente guidato da **Regina**, alla frazione Capitignano di Giffoni Sei Casali, dove si è anche mangiato magnificamente bene e ciò ha ulteriormente entusiasmato i 25 soci e gli ospiti. I soci che hanno preso parte al corso sono stati: **Mimmo Sessa, Fabio Cocozza, Donato Vendemia, Franco Dente, Chiara Polverino, Teresa Santamarua, Gian Paolo Vitolo, Antonio Cerino, Rossella Milone, Anna Maria Sabatino, Katia Aliberti, Daniele Aliberti, Francesca Orefice, Gaetano**

Ruocco, Matteo Tortora, Michele Lambiase, Angelo Farina, Salvatore Martorana, Luigi Pacifico, Enzo Troisi, Gaetano Pellegrino, Giuseppe Siano, Roberto Galdieri, Guido Brancaccio, Valentina Dell'acqua.

Merito della buona riuscita del corso, indubbiamente, va al docente **Alberto Capasso**, che con grande professionalità, ma senza perdere il carattere conviviale che contraddistingue Slow Food, ha guidato i partecipanti nella degustazione di 30 grandi vini italiani e del mondo.

Attraverso il Cabernet sauvignon californiano, il Riesling tedesco, l'Amarone della Valpolicella, il Porto vintage portoghese, lo Champagne Gran Cru, il gewurztraminer alsaziano, il sauternes francese, il passito siciliano, **Alberto**, come viene chiamato amichevolmente, ci ha accompagnato attraverso il mondo del vino per grandi famiglie, insegnandoci a distinguere e a riconoscere gli stili, le filosofie produttive, il rapporto tra uva e territorio. La consegna ufficiale degli attestati di partecipazione ha rappresentato la consueta conclusione del corso con un'appendice all'insegna della piacevolezza, con una cena dei partecipanti durante la quale ci si è cimentati nei più bizzarri abbinamenti tra gli appetitosi piatti proposti dalla nostra amica **Regina** del Popilia di Capitanigno, via Serroni, tel. 089/880109, e gli stimolanti vini del corso.

Giancarlo Capacchione
Fiduciario Slow Food Cilento

patriziadm@aliceposta.it

