



Libreria Laterza

L'Ilva e Taranto nella storia di Romeo

Lo storico tarantino Salvatore Romeo presenta domani (ore 18) alla libreria Laterza il suo libro *L'acciaio in fumo. L'Ilva di Taranto dal 1945 a oggi* (edito da Donzelli).

Interverranno il medico Giorgio Assennato, l'economista Gianfranco Viesti e lo storico Luigi Masella. Modelli di sviluppo, lavoro e ambiente dal dopoguerra a oggi.



Bisceglie

Alle Segherie il primo «Blogger Day»

Oggi a Bisceglie, alle ore 17 nelle Vecchie Segherie Mastrototaro, si tiene il primo «Blogger Day» organizzato dal Presidio del Libro di Bisceglie e dal Sistema Garibaldi con le amoroze cure

del giornalista Vito Marinelli e del blogger Gabriele Torchetti. Incontro diretto con alcune blogger (soprattutto donne), da Annalisa De Chirico a Ilaria Guidantoni e Francesca Vecchioni.

Cuochi e visionari del cibo Lecce, ecco i FoodChangers

Da domani al 17 aprile seconda edizione di Foodexp nelle sale di Torre del Parco

di **Salvatore Avitabile**

Ci sono Valentino Palmisano, il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto avvenuto lo scorso anno, e Josko Gravner, il profeta del vino naturale. I FoodChangers non sono normali chef ma *visionari* della cultura enogastronomica in grado di incidere sulla vita dei territori. Da domani al 17 aprile, a Lecce, saranno i protagonisti della seconda edizione di Foodexp, il primo congresso dedicato ai luoghi e ai cuochi che cambiano il mondo. E la location è di primo livello: le sale di Torre del Parco, il monumento costruito nel 1419 ad opera del diciottenne Giovanni Antonio Orsini del Balzo, Principe di Taranto, figlio di Raimondello e Maria d'Enghien che all'epoca si fregiava dei titoli di Contessa di Lecce e Regina del Regno di Napoli, avendo sposato in seconde nozze Re Ladislao di Durazzo. I protagonisti saranno non solo campioni dell'*haute cuisine* e professionalità esemplari nell'ambito del management d'hotel, ma storie in grado di incidere nella quotidianità dei territori. Non lo spettacolo esausto dei *cooking show*, ma - come spiega agli organizzatori - «storie di cuochi in grado di spingere il cuore oltre il perimetro del proprio ristorante e del peculiare interesse imprenditoriale, spingendo sul tasto della solidarietà, della crescita collettiva, della ricerca che svela paesi e regioni a se stessi».

Eccoli: Aimo Moroni (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), «il padre putativo di tutte le materie prime di memoria contadina e marinara, elevate al rango dell'alta cucina». Poi Corrado Assenza (Caffè Sicilia, Noto - Siracusa), «il pasticciere resiliente che ha riscritto la storia della pasticceria utilizzando gli zuccheri della frutta e della verdura, demolendo i confini fra dolce e salato». E ancora Riccardo Canella e David Zilber (Noma, Copenhagen), braccio destro e sinistro di René Redzepi nella ricerca della *New nordic cuisine*, «la cucina che non c'era e che oggi dialoga alla pari, in termini di fama, con la Dieta Mediterranea». Sul palco anche Franco Pepe (Pepe in grani, Caiazzo), che come ha riscritto la storia della pizza «traguardandola nel futuro anteriore, capitanando la rinascita di un piccolo paese del Sud». Poi Josko Gravner (Gravner vini, Oslavia - Gorizia), il profeta del vino naturale («Vinifica in recipienti di terracotta interrati, un processo di ritrovata osmosi naturale tra terra e uva, fra vignaiolo e natura»). Vincenzo Donatiello (Piazza Duomo,



I personaggi
Nella foto sopra i food changers che saranno protagonisti a Torre del Parco

Alba - Cuneo) è la voce della cucina di Enrico Crippa, già Miglior Sommelier Junior d'Italia, dal 2013 nella casa nobile della famiglia Ceretto: il primo ingresso lo ha fatto che aveva 28 anni, «prova provata che la ristorazione è il regno

della meritocrazia». I giovani protagonisti del rinascimento della cucina calabrese, lavorano into the wild e hanno spazzato via i luoghi comuni che inchiodano la Calabria a 'nduja e soppressata, ovvero Nino Rossi (Qafiz, Santa Cri-

stina d'Aspromonte-Reggio Calabria), Antonio Biafore (Biafore, San Giovanni in Fiore-Cosenza), Caterina Ceraudo (Dattilo, Strongoli-Crotone), Luca Abbruzzino (Cava cuculera nobile-Catanzaro). Come già detto ci sarà Valentino Palmisano (Vespasia di Palazzo Seneca, Norcia - Perugia), il cuoco-simbolo della ricostruzione di Norcia dalle macerie del terremoto.

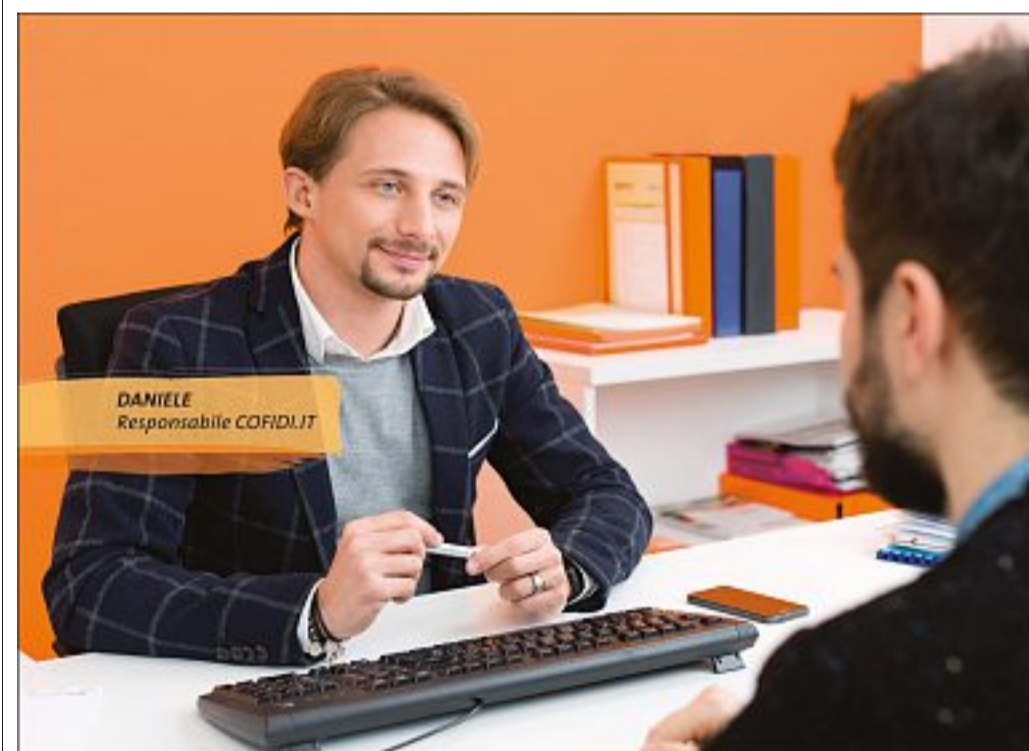
Protagonisti anche gli autori della nuova trattoria italiana: Diego Rossi (Trippa, Milano), Francesca Barreca e Marco Baccanelli (Mazzo, Roma), i fratelli Vincenzo e Francesco Montaruli (Mezza Pagnotta, Ruvo di Puglia - Bari). Infine in cattedra i docenti delle migliori scuole di formazione professionale dedicate al personale di sala e d'albergo, dove nascono i professionisti dotati dello *human touch*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il fatto

● Il FoodExp - food life experience è alla seconda edizione e a Lecce punta sui #FoodChangers, i luoghi e i cuochi che cambiano il mondo. A Lecce l'evento dedicato alla ristorazione e all'hospitality d'autore si terrà da domani al 17 aprile nella a Torre del Parco, dimora del '400, monumento-simbolo della città

● Per il 2019 FoodExp ha ampliato le proprie prospettive senza cambiare pelle, osando in profondità e puntando dritto al cuore della questione: e il cuore non è il cibo, il cibo è lo strumento. Non lo spettacolo esausto dei cooking show, ma in particolare storie, visioni e metodi applicati da cuochi, sommelier, produttori di cibo e di vino



DANIELE
Responsabile COFIDI.IT

DIAMO CREDITO ALLE IMPRESE

FINANZIAMENTI FINO A 1.500.000 DI EURO CON GARANZIA FINO ALL'80%

Diamo Credito alle imprese, perché crediamo nelle loro capacità di innovazione e di crescita. Per questo mettiamo la nostra solidità patrimoniale, professionalità ed esperienza nel settore del Credito garantito al servizio delle imprese e dei territori in cui operano.

Con noi puoi accedere ai finanziamenti bancari fino a 1.500.000 di euro per investimenti, attivo circolante e capitalizzazione aziendale con garanzia fino all'80% sostenuta dal P.O. Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse 3 - Azione 3.8 - Sub-Azione 3.8.a.

Sostenere la Crescita e lo sviluppo delle piccole e medie imprese è, da sempre, il nostro obiettivo, la mission che contraddistingue COFIDI.IT, strumento del credito del sistema CNA pugliese e intermediario finanziario vigilato dalla Banca d'Italia.

P.O. Puglia FESR-FSE 2014-2020 - Asse 3 - Azione 3.8 - Sub-Azione 3.8.a. RIFUGIO ALLA NATURA DIFUTURO

CNA
COFIDI.IT
Imprese e Territori

Strumento del credito del sistema CNA, Intermediario finanziario vigilato alla Banca d'Italia

Via N. Trilussa 22 - 70125 Bari
080 5910111 - info@cofidit.it

www.cofidi.it

Contributi a favore delle imprese di garanzia e servizi di FID per la definizione di fondi rischi derivati alla commissione di garanzia e Interventi operativi di media attività di credito e medio termine

Il discografo



di **Fabrizio Versenti**

Il teatro musicale barocco di Marco Beasley



S'intitola *Innamorato. Trilogia italiana* il triplo cd appena pubblicato dall'etichetta belga Cypres e dedicato al napoletano Marco Beasley e al milanese Guido Morini, due personalità di spicco della musica rinascimentale e barocca, tra loro perfettamente complementari al punto da condurre insieme per oltre vent'anni, e con grande successo in tutta Europa, il gruppo *Accordone*. In realtà, *Innamorato* non propone materiale nuovo ma tre distinti album, *Frottole*, *Recitar cantando* e *Il settecento napoletano*, pubblicati rispettivamente nel 2005, 2006 e 2007, il momento più alto e creativo della loro esperienza musicale. L'aggettivo creativo non è usato a caso, perché il mondo della musica antica è pieno di sorprese: il repertorio e il modo di proporlo al pubblico dev'essere costantemente re-inventato, unendo la filologia a nuove, audaci elaborazioni. In questo senso, la ditta Beasley-Morini è ben assortita. Dei due,

Sopra, la copertina del cd «*Innamorato. Trilogia italiana*». A destra, i due protagonisti, leader del gruppo *Accordone*: il milanese Guido Morini e il napoletano Marco Beasley



Beasley è il più irregolare. Cantante-attore di forte vena teatrale, ha una bella voce tenorile naturale, non liricamente impostata, che già di per sé costituisce un tratto di originalità, tanto copiato da altri specialisti del genere quanto contestato dai puristi. Morini però lo scavalca in ogni senso: da un lato è un organista, clavicembalista e direttore musicale scrupoloso, dall'altro è un compositore capace di inventare musica «in stile» ma inaudita, come la cantata *L'Arfeo annammurato* (un autentico «finto napoletano» d'epoca). Con queste premesse, è evidente che la *Trilogia italiana* tornata ora nei negozi di dischi di tutta Europa è una vera avventura dell'ascolto, un viaggio tra affetti barocchi, secoli e regioni diverse: si passa dalle frottole del Cinquecento, testi poetici in musica in voga soprattutto a Roma e nelle corti lombarde, alle origini del melodramma tra Firenze e Venezia (Monteverdi, Caccini, Frescobaldi) per arrivare allo splendore del Settecento napoletano. Peccato che nella confezione, ben curata e a prezzo economico, non ci sia anche un dvd per apprezzare fino in fondo la teatralità di questa musica così viva. E, a proposito, peccato che il gruppo nel frattempo si sia sciolto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA