

Appuntamenti e curiosità



«Ssssss. Esprimi un desiderio, non dirlo a nessuno... si avverano quando ti dimentichi di loro». Così dalle sue pagine social, Roberta Morise posta una foto a villa Rufolo, raccontata da Sky Arte Hd per «Sei in un Paese Meraviglioso».



Anche Salerno tra le città dell'evento internazionale «Bloomsday» dedicato allo scrittore irlandese James Joyce. Appuntamento oggi, ore 20, al King's Cross di Salerno. Sarà presentato un cortometraggio inedito con diffusione web internazionale.



La scuola di danza di Salerno, «Il Balletto», diretta da Federica Ferri celebra i vent'anni di attività: grande successo per il saggio spettacolo al Teatro Augusteo. Domenica sarà ospitato il direttore della scuola di ballo del San Carlo Stéphane Fournial, Cavaliere delle Arti e delle Lettere.



Il 18 giugno il chitarrista e compositore calabrese Renato Caruso si esibirà al Rocce Rosse del Lloyd's Baia Hotel di Vietri sul Mare, in occasione della nuova edizione di Buonissimi, ideato da Open.

La scrittrice tedesca a Salerno Letteratura: spero di trovare ispirazione per le prossime incursioni culinarie della mia chef detective Katharina

Glaser, pagine golose «Adoro il vostro cibo»

L'INTERVISTA

Marcello Napoli

Maledetta scala. Una brutta caduta e l'amatissima zia Rosa se n'è andata per sempre. Katharina non la vedeva da dieci anni, colpa di uno stupido litigio. E adesso che Rosa le ha lasciato in eredità tutti i suoi beni, il dolore per la sua morte si impasta al senso di colpa. Il mesto ritorno a Fautenbach, nella Foresta Nera, sarà però costellato anche da inquietanti rebus». È il punto focale del romanzo che vede Katharina Schweitzer, protagonista del romanzo *Miele amaro* (Emons). La "madre" letteraria della chef detective è Brigitte Glaser, stasera alla chiesa ex Addolorata (ore 21), in piazza abate Conforti, ospite di Salerno Letteratura, in collaborazione con il Goethe Institut. Con lei Sabrina Prisco e Viktoria von Schirac. Il libro è una storia con un particolare dosaggio di delitti, diserbanti, impegno femminista ed ecologia.

Cosa ci vuole per scrivere un romanzo di successo come i suoi?

«Per prima cosa una buona storia e una buona trama dove il lettore deve inseguire con emozione le tracce e i sospetti».

Il segreto della sua scrittura?

«Struttura del racconto, disciplina e curiosità».

Un po' come in cucina. La storia lievita intorno a vicende di cronache reali?

«Sì. La Valle del Reno, situata nella parte Sud-Ovest della Germania, è coltivata perlopiù a monoculture, di cui la maggior parte sono campi di grano. Per lavorarci gli agricoltori usano insetticidi, che però uccidono le api. Vicino alle colline della Foresta Nera, ci sono zone molto fertili che si sviluppano in ettari di frutteti. Ma per esistere gli alberi da frutto, devono esistere le api».

Da anni la televisione ci invade con trasmissioni sulla cucina. Anche in Germania?

«Sì, anche da noi il fenomeno è diffuso: la gente preferisce guardare gli altri cucinare; è più comodo».

Ci sono prodotti della Campania Felix che lei cita, conosce e usa?

«Tutti, tutti, tutti». Come e quando ha scoperto la cucina, le ricette, gli odori e sapori della nostra cucina?



AUTRICE
Brigitte Glaser prima ospite della sezione dedicata agli scrittori noir tedeschi. Sopra: la copertina di «Miele amaro»

«Sono cresciuta da piccola con la pizza italiana arrivata con gli immigrati; la prima pizzeria dalle mie parti è stata aperta nel 1952: una pizzeria che ha avuto sempre un grande successo, anche oggi».

Come e quando Katharina?

«Nel 2001, una collega mi ha dato questo consiglio: scrivi di qualcosa che conosci bene e io amo cucinare, ergo».

In questo nuovo, quarto romanzo, regna il malaffare, ma soprattutto la preoccupazione per l'ambiente. Quale morale possiamo cogliere nel suo libro?

«Sono indignata per lo sfruttamento dei terreni da parte dell'agricoltura industrializzata; sono fabbriche di prodotti agricoli che possono funzionare solo con l'uso dei pesticidi e cibo e ambiente ne risentono».

Cosa può fare uno scrittore contro l'inquinamento o l'uso e abuso di plastiche e prodotti nocivi?

«Posso fare solo mettere il dito nella piaga; nel caso di questo libro ho scelto un episodio reale, quello della moria delle api. Una soluzione è quella di non comprare prodotti fabbricati, ma cucinare con materie prime e al mercato portare la vecchia e riciclabile retina».

Sa che il suo cognome, Glaser, vuol dire glassa, una prelibatezza non solo in pasticceria?

«Bella scoperta; non sapevo che il mio cognome significasse glassa. Amo i dolci e la uso in cucina, ma non sapevo si potesse riferire a me».

«Sarà per la prima volta a Salerno?»

«Sì, e sarò felicissima di esplorarla».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La ricetta in dono

«Insalata salernitana dove il miele però non è per nulla amaro»

Insalata di asparagi con vinaigrette al miele alla maniera della Glaser, un dono che la scrittrice fa per i suoi fans salernitani:
Ingredienti: asparagi verdi, pomodorini freschi e secchi, cipolla rossa, rughetta, basilico, pinoli e una arancia. Tagliare gli asparagi a tocchi e lessarli al dente in acqua salata con una punta di burro e un cucchiaino di zucchero. Scolare. Sminuzzare i pomodorini e tagliare quelli secchi e la cipolla a strisce. Arrostiti i pinoli, sminuzzare basilico e rucola, grattugiare la buccia dell'arancia. Vinaigrette: aceto balsamico bianco, succo d'arancia, 1 cucchiaino di senape, 2 cucchiaini di miele millefiori o di bosco, 4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine, pepe, sale. Amalgamare tutto, sbattere con una frusta. Mescolare asparagi, buccia d'arancia e pomodorini con la vinaigrette, lasciare riposare mezz'ora, poi aggiungere gli altri ingredienti e servire.



TAVOLO Tra i firmatari della rete anche Alfonso Andria

Archivi fotografici in rete, patto a sedici per la tutela

IL PROGETTO

Rosanna Gentile

La Campania avrà la sua rete di fototeche, raccolte e archivi fotografici. A siglare il protocollo d'intesa diciassette realtà attive nel campo della tutela, del recupero, della conservazione, della valorizzazione e della promozione del patrimonio fotografico regionale. La firma del documento è avvenuta ieri a Palazzo Sant'Agostino alla presenza del presidente della Provincia di Salerno Giuseppe Canfora, della responsabile degli Archivi di Camera-Centro italiano per la Fotografia di Torino Barbara Bergaglio e di Vincenzo Petrosi-

no, presidente dell'associazione culturale Il Didrammo Museo Didattico della Fotografia promotrice dell'accordo. Diffondere la cultura fotografica, intercettare tutto il patrimonio fotografico regionale sia pubblico sia privato catalogandolo per agevolare la condivisione dei dati, promuovere la conoscenza dei numerosi archivi fotografici, organizzare mostre e puntare sulla formazione di figure professionali specifiche di settore: questi alcuni degli obiettivi che la rete si impegna a mettere in campo non appena sarà concluso l'iter burocratico di costituzione. «Con oggi si segna un punto di partenza per tutelare e valorizzare al meglio il patrimonio fotografico di ciascun ente firmatario e non solo. Sarà



PETROSINO: SCATTI CHE RACCONTANO LA NOSTRA STORIA LA MISSION È DIVULGAZIONE E PROMOZIONE



TAVOLO Tra i firmatari della rete anche Alfonso Andria

una risorsa importante che darà un contributo fondamentale alla ricostruzione e alla conservazione della storia di tutto il territorio campano», commenta Petrosino.

L'UNIONE

Archivio di Stato di Benevento, Archivio di Stato di Salerno, Archivio fotografico Angelo Pesce di Torre del Greco, Centro Guido Dorso di Avellino, Centro Universitario Europeo dei Beni Culturali di Ravello, Comune di Cava de' Tirreni, Comune di Eboli, Comune di Salerno, Consorzio di Bonifica Integrale Vallo di Diano e Tanagro, Dipartimento di Studi Umanistici della Federico II di Napoli, Fondazione CeRPs di Nocera Inferiore (Sa), Museo antro-

pologico visivo irpino di Lacedonia, Provincia di Salerno, Società Napoletana di Storia Patria, Società Salernitana di Storia Patria, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio di Salerno-Avellino: sono i sedici soggetti che hanno sottoscritto l'intesa, ai quali va aggiunto, appunto, Il Didrammo/MuDiF di Montesano sulla Marcellana e Sarno partner capofila. Basato sulla reciproca collaborazione tra i sottoscrittori, il protocollo riconosce il ruolo strategico dei temi della salvaguardia e diffusione della conoscenza del patrimonio fotografico regionale e impegna i partner a promuoverne la divulgazione scientifica, tecnica e professionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'Atlante di D'Amico miglior vino Decanter

IL PREMIO

Silvia De Cesare

È maturato nelle profonde cantine della Toscana, tra i Calanchi, *Atlante* il vino Cabernet Franc Igp Umbria - annata 2014 - premiato con la medaglia d'oro da *Decanter World Wine Awards*, il più grande e prestigioso concorso vinicolo al mondo che, da anni, seleziona le migliori produzioni enologiche. Il suo cuore, però, è prettamente campano, anzi salernitano. Infatti a condurre l'azienda è Paolo d'Amico con la moglie Noemia, nativa di Rio de Janeiro, con origine nella portoghese città di Porto, famosa per il suo vino e con, alle spalle, dieci anni di collaborazione con il mago dell'alta moda, Christian Dior.

LA DINASTIA

Paolo, discende da un'antica famiglia salernitana di armatori da tre generazioni, appassionato di vini fin da piccolo, quando passeggiava nelle cantine della dimora di famiglia. Anni di lavoro nel settore dello shipping; infine, nel 1985, la decisione di mettere su un vigneto a Vaiano, frazione di Castiglione in Teverina, in provincia di Viterbo. Suggestivo borgo immerso in una zona, oggi protetta dall'Unesco, che si estende nell'alta valle del Tevere, al confine tra Toscana, Lazio ed Umbria dove i due illuminati imprenditori si occupano anche di un raffinato relais contornato da giardini tematici. Un vino, *Atlante*, seguito passo passo, sotto la loro supervisione, nell'intero processo produttivo dall'enologo ed agronomo Guillaume Gelly, che ha colpito l'attenzione dei giudici che lo hanno scelto, tra oltre diciassette mila bottiglie, conquistati dal color rosso scuro profondo e dal variegato bouquet di profumi: frutti neri, cioccolato, cannella e spezie, risultando al palato ampio, armonioso e profondo. Ideale per carni e formaggi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA