



SPECIALE
NATALE

I FILM AL CINEMA
E I LIBRI DA REGALARE



AL TEATRO MANZONI DI MILANO
CON "DOVE ERAVAMO RIMASTI"

TULLIO SOLENGHI
MASSIMO LOPEZ

"E' UNO SPETTACOLO CHE DIVERTE ED EMOZIONA"



LA LATTE ART DI
RUNA KATO



LE SPECIALITÀ
NATALIZIE DELLA
PASTICCERIA GRUÉ



I TARALLI DELLA
TARALLERIA NAPOLETANA



SMS NEWS SETTIMANALE

SPECIALE NATALE

NUMERO 54 – ANNO 2023

INDICE

Intervista con Massimo Lopez e Tullio Solenghi	pag. 2
Intervista con la latte artist Runa Kato	pag. 8
Intervista con la Taralleria Napoletana	pag. 13
Intervista con la Pasticceria Grué	pag. 18
Idee gastronomiche sfiziose per Natale	pag. 24
Intervista con Carmen Vecchione	pag. 33
Il panettone di Marotta	pag. 35
I libri da mettere sotto l'albero	pag. 37
I film da vedere al cinema	pag. 58
Gesù nasce dal mare a Marina di Pietrasanta	pag. 68
Luci in miniera	pag. 70
Le vie del Natale a Trani	pag. 72
Il Natale a Savona con le canzoni di Annalisa	pag. 75
La Mostra Perugino Il Battesimo di Cristo	pag. 77
Cene speciali in strada con Progetto Arca	pag. 79



INTERVISTA CON MASSIMO LOPEZ E TULLIO SOLENGHI, AL TEATRO MANZONI DI MILANO CON "DOVE ERAVAMO RIMASTI": "VOLEVAMO TORNARE CON UNO SHOW CHE AVESSE UNO STILE SIMILE AL PRECEDENTE MA CON CONTENUTI NUOVI"

Dal 19 dicembre al 1° gennaio Massimo Lopez e Tullio Solenghi tornano insieme sul palcoscenico del Teatro Manzoni di Milano con il nuovo show "Dove eravamo rimasti", che porta la loro firma, insieme a quella di Giorgio Cappozzo, ed è prodotto da International Music and Arts.

Uno spettacolo straordinario, con nuovi sketch, brani musicali, contributi video, una lectio magistralis di Sgarbi/Lopez, un affettuoso omaggio all'avanspettacolo, il confronto Mattarella-Bergoglio, e un momento dedicato all'indimenticabile Anna Marchesini, che ha composto Il Trio insieme ai due grandi artisti, che sul palco, come ci hanno raccontato, avvertono "la sua presenza, in quanto il nostro modo di raccontare fa parte un po' anche di lei. I dodici anni passati insieme hanno scolpito qualcosa di ognuno di noi negli altri due".

Massimo e Tullio, siete in scena al Teatro Manzoni di Milano con il vostro nuovo spettacolo "Dove eravamo rimasti". Partiamo dal titolo, dove eravate rimasti?

"Eravamo rimasti a casa, come tutti, per un sacco di tempo a causa della pandemia ed essere bloccati ci ha fatto venire una grande voglia di ricominciare. Avevamo portato in scena lo spettacolo precedente, "Massimo Lopez e Tullio Solenghi Show", ed era andato talmente bene che volevamo tornare con uno show che avesse uno stile simile sotto certi aspetti, narrativamente parlando, ma con contenuti nuovi".

In "Dove eravamo rimasti" ci sono infatti nuove imitazioni, sketch, un omaggio all'avanspettacolo, cosa potete raccontarci a riguardo?

Tullio Solenghi: "Ci sono personaggi nuovi, un duetto Mattarella-Bergoglio, una lectio magistralis di Sgarbi, un omaggio all'avanspettacolo, la rivisitazione delle favole con il politicamente corretto o scorretto che dir si voglia, un momento musicale molto bello dedicato ad Anna Marchesini. Insomma c'è la possibilità di divertirsi ma anche di emozionarsi".



credit foto Marco Caselli Nirmal



SpettacoloMusicaSport

TEATRO | 4



credit foto Marco Caselli Nirmal

Vi va di regalarci un ricordo della grande Anna Marchesini?

Tullio Solenghi: "E' come andare in scena con lei, avvertiamo la sua presenza. Il nostro modo di raccontare, di stare sul palco fa parte un po' anche di Anna. I dodici anni passati insieme hanno scolpito qualcosa di ognuno di noi negli altri due".

Massimo Lopez: "Stavamo seduti a scrivere per nove-dieci ore al giorno e avevamo un rapporto di amicizia intenso, forte, intimo. Parlavamo continuamente di qualsiasi cosa, si approfondivano argomenti, si buttavano via tante carte che scrivevamo e di cui non eravamo soddisfatti appieno, abbiamo pacchi di copioni mai utilizzati perchè si poteva fare sempre meglio".

Tenendo conto del politically correct, quanto è complicato oggi far divertire il pubblico?

Tullio Solenghi: "Si può tenerne conto ma il teatro è anche un momento di straniamento da questi discorsi altrimenti Riccardo III di Shakespeare non potrebbe andare in scena essendo politicamente scorretto (sorride). Il racconto teatrale deve restare al di fuori delle logiche della vita e del quotidiano".

Quanto è importante per voi il valore dell'amicizia, nella vita e nel lavoro?

Massimo Lopez: "Credo sia fondamentale, siamo abbastanza privilegiati, lo eravamo prima con Il Trio, lo siamo ancora adesso. C'è il privilegio dell'amicizia, di un rapporto primario che è fondamentale perchè ci aiuta molto nel lavoro, ci rende ancora più complici".

Da cosa partite per la scelta dei personaggi da imitare?

Tullio Solenghi: "Partiamo da un'affinità che ognuno di noi ha per il personaggio, uno lo propone all'altro e iniziamo a lavorarci".

Massimo Lopez: "Nascono anche in macchina, camminando per strada, durante un cappuccino con il latte di soia, parliamo di tutto, di qualsiasi argomento".



credit foto Marco Caselli Nirmal



Qual è il personaggio che più vi siete divertiti a interpretare nel nuovo show?

Tullio Solenghi: "Forse non è un personaggio ma è lo sketch dedicato all'avanspettacolo, quello del dentista, un pezzo storico. Ci divertiamo tanto".

Massimo Lopez: "Ci diverte la parte attoriale, rispettare e mettere in pratica i tempi teatrali che abbiamo appreso nel corso degli anni. Sull'imitazione non c'è un amore specifico per uno o per l'altro personaggio perchè li abbiamo scritti e inventati noi avendo voglia di farli".

Farete compagnia al pubblico milanese durante le feste natalizie. Cosa vi augurate per il nuovo anno?

"Ci auguriamo un 2024 di pace, in tutti i settori, in tutti i campi, sotto qualsiasi fronte".

di Francesca Monti

credit foto Marco Caselli Nirmal

Si ringrazia Manola Sansalone



INTERVISTA CON LA LATTE ARTIST RUNA KATO: "IL PRIMO PERSONAGGIO CHE HO DISEGNATO È STATO DORAEMON"

"Sono sempre alla ricerca di uno spazio per esprimermi. La mia passione dopo molti anni si è ora trasformata in latte art". Genio, precisione e un grande talento: Runa Kato nel 2018 ha iniziato la sua carriera di latte artist, finora ha disegnato più di 100.000 tazze, e ha contribuito a eventi su scala globale, tra cui la creazione di latte art per il Super Bowl, e la collaborazione con la Torch Relay di Tokyo 2020.

Attualmente è il direttore di Reissue, la prima caffetteria al mondo a introdurre la latte art in 3D e a sviluppare quella tattile, mentre lo scorso 2 dicembre ha aperto "LattePocket", un negozio di latte art da asporto nella zona di Harajuku a Tokyo.

Il suo tocco delicato e la sua creatività grazie ai quali dà vita a meravigliose e variegata opere che rappresentano principalmente personaggi di cartoni animati, hanno fatto diventare Runa Kato una delle più apprezzate artiste della latte art del Giappone.



credit foto [runapocket](#)

Runa, come è nata la sua passione per la latte art?

“Ho iniziato a lavorare da bambina come attrice e ho fatto quel mestiere fino all’inizio della mia attuale carriera. Sono sempre alla ricerca di uno spazio per esprimermi. La mia passione dopo molti anni si è ora trasformata in latte art”.

Ha creato la latte art per il Super Bowl e ha contribuito alla staffetta della torcia delle Olimpiadi di Tokyo 2020. Come sono state queste esperienze?

“Sono i miei tesori. Queste esperienze mi hanno aiutato a crescere, è stata un’opportunità per migliorare e cercare ogni giorno di fare meglio”.



credit foto [runapocket](#)

Qual è il processo di creazione di 2D e 3D latte art e quanto tempo è necessario?

“Ci vogliono circa 5-10 minuti per ogni tazza. La latte art 2D si crea disegnando un’immagine con una penna. L’arte del caffè macchiato in 3D viene realizzata creando una forma con un cucchiaino e poi disegnandoci sopra con una penna”.



credit foto [runapocket](#)

Molte delle sue opere hanno come soggetto personaggi di anime, qual è il primo che ha disegnato e quale è stato il più difficile da realizzare?

“Il primo personaggio che ho disegnato è stato “Doraemon”. L’opera di latte art più difficile da realizzare è la caricatura di una celebrità giapponese”.

Con la sua azienda ha sviluppato un’opera di latte art chiamata “latte art tattile”, cosa può dirci a riguardo?

“Finora l’unico modo per apprezzare la latte art era fotografarla. Tuttavia, toccandola e muovendola, ora è possibile vederla in un modo nuovo. Le bevande hanno raggiunto un livello tale da poter essere gustate toccandole”.



credit foto [runapocket](https://www.runapocket.com)

Quali sviluppi pensa che la latte art potrà avere in futuro?

“La Latte Art può essere apprezzata da una tazza allo sfondo dietro di essa. Sono certa che potrà avere un grande sviluppo. Ora sento di poter ottenere qualcosa”.

Quali sono i suoi prossimi progetti?

“Il 2 dicembre ho aperto un negozio di latte art da asporto nella zona di Harajuku a Tokyo. Il nome è “LattePocket”. Speriamo che molte persone lo visitino, prendano una tazza e si godano la latte art in vari posti. La nuova latte art sarà creata scattando foto in luoghi diversi”.

di Francesca Monti

credit foto copertina [runapocket.com](https://www.runapocket.com)



SPECIALE NATALE – INTERVISTA CON LEOPOLDO INFANTE, FONDATORE DI TARALLERIA NAPOLETANA: “PER FARE UN OTTIMO TARALLO SERVONO LA PASSIONE, UNA GRANDE MANUALITÀ E UN’OTTIMA RICETTA”

“Una delle prime cose che ho imparato da bambino è stato fare i taralli, in casa c’erano sempre in giro sugna, farina e mandorle e si respirava il profumo dei taralli preparati da nonno Leopoldo, di cui porto il nome, e da papà Gianni”. Leopoldo Infante è il fondatore di Taralleria Napoletana, situata a Napoli in Via San Biagio dei Librai, dove il Natale ha tutto il sapore del passato perché i taralli sono intrinsecamente legati alla storia della città sin dal lontano 1800.

Intrecciati a mano uno ad uno, friabili e saporiti, prodotti con le migliori materie prime locali nel pieno rispetto della tradizione partendo dalla ricetta tramandata da Leopoldo Infante, nonno del fondatore, i taralli di Taralleria Napoletana sono un regalo goloso. In occasione del Natale vengono confezionati in eleganti box perfetti da mettere solo l'albero e possono essere recapitati in ogni parte del mondo per la cena in famiglia, con gli amici o per un dono speciale. Ai taralli si aggiungono il Panettone Artigianale al Tarallo e i tradizionali Roccocò.



Partiamo dalle origini, quando è nata la Taralleria Napoletana?

«Taralleria Napoletana è nata nel 2017 con l'intento di far conoscere al di là degli stretti confini locali questo prezioso elemento gastronomico della tradizione napoletana e, allo stesso tempo, proporlo in una nuova versione. Quest'intuizione si rivela vincente e oggi Taralleria Napoletana è presente con due store a Spaccanapoli, Napoli, negli store Eataty in Italia, a Monaco di Baviera e a Londra. Tutti però possono acquistarli nello shop on line sul sito tarallerianapoletana.com».

Quando è iniziata la vostra passione per i taralli?

«Essendo figlio d'arte la passione è nata con me, credo sia una questione di genetica! Una delle prime cose che ho imparato da bambino è stato fare i taralli, in casa c'erano sempre in giro sugna, farina e mandorle e si respirava il profumo dei taralli preparati da nonno Leopoldo, di cui porto il nome, che era un ex garzone di fornaio diventato tarallaro con bottega in via Foria 212, e da papà Gianni che è il presidente onorario del gruppo Leopoldo di cui fa parte Taralleria Napoletana».



Qual è il segreto per fare un buon tarallo?

«La passione innanzitutto, ma serve anche una grande manualità e un'ottima ricetta che il nonno mi ha passato facendomi promettere che sarebbe rimasta segreta».

Come riuscite a unire tradizione e innovazione?

«Il nostro è un arricchimento della ricetta classica con ingredienti che li rendono più golosi. L'innovazione, semmai, è la ricerca di materie prime di qualità che si sposa per coerenza alla semplicità del tarallo, in particolare ci concentriamo sulle farine e sui pepi che sono elementi fondamentali della ricetta del tarallo. L'altra innovazione riguarda il packaging che, per noi, non è la busta di polipropilene per alimenti: ogni tarallo viene imbustato singolarmente in un sacchettino di carta e poi inserito in una box».





Per Natale proponete due prodotti speciali, il Panettone Artigianale al Tarallo e il Roccocò, cosa potete raccontarci a riguardo?

«Il panettone al tarallo nasce con lo stesso criterio di tutti gli altri prodotti di Taralleria, materie prime eccellenti, tra le quali un mix di farine di grani antichi fra cui lo spelta. A rendere speciale il nostro Panettone è il connubio tra il crumble di tarallo, il cioccolato fondente e la selezione di pepe nero, verde e bianco.

Anche il Roccocò è una tradizione familiare per il quale utilizziamo la ricetta del nonno: il nostro è durissimo da inzuppare nel vino rosso fermo o nel Vinsanto».

di Francesca Monti

Si ringrazia Mariella Caruso



SPECIALE NATALE – INTERVISTA CON FELICE VENANZI E MARTA BOCCANERA DELLA PASTICCERIA GRUÉ: “PER REALIZZARE UN OTTIMO PANETTONE SERVONO UNA GRANDE TECNICA NELLA GESTIONE DEL LIEVITO MADRE E INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ”

“Il prossimo anno festeggeremo i dieci anni di attività e una scommessa vinta, quella dell’alta qualità. Nel nostro laboratorio utilizziamo soltanto materie prime eccellenti, dal burro al cioccolato fino alla farina”. Alla Pasticceria Grué di Roma, che ha ricevuto dalla “Guida Pasticceri & Pasticcerie 2023” del Gambero Rosso Tre torte, Marta Boccanera e Felice Venanzi raccontano la loro versione delle favole natalizie rappresentandole su biscotti di frolla decorati finemente con diversi soggetti.

Felice Venanzi dedica la massima cura al Panettone, la cui preparazione comincia con la sapiente gestione del lievito madre. Immancabile il Classico: tre giorni di lavorazione per un impasto dal colore dorato, dal sapore avvolgente per il burro di latteria e la ricchezza di uva passa sei corone e grossi canditi d'arancia. Due le versioni, con glassa mandorlata o senza.

Un altro dei must di Grué è il Gianduioso: lievito madre, cioccolato fondente monorigine Ecuador 60% e nocciola IGP del Piemonte nell'impasto nel quale sono aggiunte gocce di cioccolato monorigine Costa d'Avorio 62%.

Ci sono poi il panettone al Cioccolato e pere candite dove i cubetti di pera dell'Emilia Romagna IGP semicanditi si uniscono a pezzi di cioccolato fondente che rimane "cremoso" in cottura e il panettone Espresso dove il profumo avvolgente del caffè espresso appena fatto viene imprigionato nell'impasto arricchito da cubetti di cioccolato al latte dalla consistenza cremosa. Alla gamma natalizia si aggiunge anche il Pandoro classico con il suo profumo di burro e il panettone decorato in tre diverse versioni: barocco, minimal e per i bambini.

Due le novità della gamma dei lievitati di Natale 2023, il Caramela che unisce un impasto ricco di vaniglia a melannurca campana IGP semicandita e cubetti di caramello salato e il Sacher con l'inconfondibile sapore del capolavoro della pasticceria viennese.

C'è poi il Pangiallo, dolce della tradizione laziale che Marta Boccanera prepara ancora con la ricetta che si tramanda in famiglia da generazione in generazione: cioccolato fondente, miele di fiori di acacia, caffè, un pizzico di cannella, una cascata generosa di nocciole, mandorle e noci e di cedro e arancia canditi.

Marta Boccanera si occupa anche della decorazione dei soggetti natalizi di cioccolato rinnovando ogni Natale tutta la collezione e trasformando in piccole opere d'arte gli alberi di Natale, le palline, le renne e i pupazzi di neve decorati in mille modi diversi.

La Christmas Moon è la torta del Natale Grué 2023 che va a sostituire il tronchetto della tradizione. Il gusto è cioccolato con fresche note fruttate, le decorazioni in cioccolato plastico sono a forma di Babbo Natale e abeti che ricordano altrettante lune. La Ghirlanda di Grué è invece una cream tarte golosa che prima può essere utilizzata come centrotavola e, a fine pasto, consumata come dolce.



Quando è nata la Pasticceria Grué?

Felice Venanzi e Marta Boccanera: «Abbiamo aperto la pasticceria Grué nel 2014, il prossimo anno festeggeremo i dieci anni di attività e una scommessa vinta, quella dell'alta qualità. Nel nostro laboratorio utilizziamo soltanto materie prime eccellenti: dal burro al cioccolato fino alla farina e i nostri prezzi sono più alti di altre pasticcerie che usano, per esempio, semilavorati e margarina. All'inizio quello del prezzo è stato uno scoglio da superare, ma la nostra pasticceria ha convinto tutti, anche gli ispettori del Gambero Rosso che nella Guida Pasticceri e Pasticcerie 2023 ci hanno assegnato tre Torte e le hanno confermate anche per il 2024 alzando la valutazione complessiva».

Felice Venanzi è il re dei grandi lievitati. Qual è il segreto per realizzare un ottimo panettone?

Felice Venanzi: «La ricetta del panettone non è un mistero ed esiste un disciplinare preciso da rispettare. Per un ottimo panettone, però, è necessaria una grande tecnica nella gestione del lievito madre che deve essere sempre curato con attenzione e amore, e ottimi ingredienti: farina tecnica, burro di latteria, uvetta di grandi dimensioni, canditi di primissima qualità e vaniglia profumata. Poi ognuno ha i suoi piccoli segreti che tiene per sé!».



credit foto Alberto Blasetti



Marta Boccanera è invece la regina del Pangiallo e della decorazione dei soggetti natalizi di cioccolato. Come viene preparato il Pangiallo e da cosa trae ispirazione per le decorazioni?

Marta Boccanera: «Il Pangiallo è un dolce della tradizione laziale che preparo con la ricetta che nella mia famiglia si tramanda da generazione in generazione. Non è un lievitato ma ha la forma di un panettone, gli ingredienti sono: cioccolato fondente, miele di fiori di acacia, caffè, un pizzico di cannella, una cascata generosa di nocciole, mandorle e noci e di cedro e arancia canditi.

Per le decorazioni mi affido all'anima artistica e alla gioia che mi dà realizzare qualcosa che poi porterà gioia nelle case. Da Grué, infatti, si trovano doni dolci per tutte le tasche».

Quando è iniziata la vostra passione per i dolci?

Marta Boccanera: «Frequentavamo entrambi l'Università, io Ingegneria meccanica e Felice Scienze politiche e relazioni internazionali, ma non eravamo pienamente soddisfatti. L'esperienza in un forno per Felice e in una cucina per me, ci ha fatto capire che volevamo dedicarci alla pasticceria. Abbiamo lasciato l'Università e ci siamo iscritti insieme a una delle scuole di pasticceria più quotate d'Italia».



Quali sono le novità del Natale 2023?

«Sono due i panettoni novità: il Caramela con un impasto ricco di vaniglia, melannurca campana IGP semicandita e cubetti di caramello salato, e il Sacher con impasto al cioccolato, cubetti di cioccolato fondente "cremoso" e pezzi di albicocca Pellicchiella del Vesuvio semicanditi. A questi si aggiungono il panettone classico, il Gianduioso, amatissimo dai nostri clienti con cioccolato fondente monorigine Ecuador 60% e nocciola IGP del Piemonte nell'impasto, gocce di cioccolato monorigine Costa d'Avorio 62%, il Cioccolato e pere, l'Espresso al caffè e il pandoro».

di Francesca Monti

Si ringrazia Mariella Caruso



SPECIALE NATALE: QUALCHE SFIZIOSA IDEA REGALO GASTRONOMICA DA ACQUISTARE PER LE FESTE NATALIZIE

Natale è alle porte! Se ancora non avete trovato il regalo da fare ai vostri cari e volete stupirli con qualcosa di speciale vi proponiamo alcune idee gastronomiche sfiziose realizzate da maestri della pasticceria e non solo.



Nella bottega artigianale di **Taralleria Napoletana** di Via San Biagio dei Librai il Natale ha tutto il sapore della Napoli del passato perché i taralli sono intrinsecamente legati alla storia della città sin dal lontano 1800. Intrecciati a mano uno ad uno, friabili e saporiti, prodotti con le migliori materie prime locali nel pieno rispetto della tradizione partendo dalla ricetta tramandata da Leopoldo Infante, nonno del fondatore, i taralli di Taralleria Napoletana sono un regalo goloso.

In occasione del Natale vengono confezionati in eleganti box perfetti da mettere solo l'albero e, grazie alla fragranza garantita 100 giorni, possono essere recapitati in ogni parte del mondo per la cena in famiglia, con gli amici o per un dono speciale. Ai taralli si aggiungono il Panettone Artigianale al Tarallo, i tradizionali Roccocò e un nuovissimo Tarallo che sarà svelato nelle prossime settimane e caratterizzerà il Natale di Taralleria Napoletana.



È un Natale territoriale, denso di tradizioni e di sapori del Sud quello che il Maestro pasticciere Apei Nicola Goglia celebra da **Emilio Il Pasticciere**, bottega artigianale dolciaria fondata da papà Emilio di cui è socio e responsabile dell'area Ricerca e Sviluppo.

Se il Panettone, che da Emilio il Pasticciere si produce in quantità limitate per i clienti, è l'emblema del Natale dalle Alpi alle Isole, Mostaccioli, Roccocò e Struffoli sono i dolci tipici natalizi della tradizione campana. Diversamente da altri pasticciere che li hanno via via relegati a semplice corollario, Nicola Goglia ha deciso di valorizzarli attraverso l'utilizzo di ingredienti di grande qualità tra cui le coperture di cioccolato Valrhona. Proponendoli in eleganti Christmas Box li ha fatti diventare il simbolo del Natale di Emilio il Pasticciere, tanto da consegnarli in ogni parte del mondo. Non mancano le praline e il Roccobaba, un babà farcito di semifreddo alla crema e glassato al cioccolato che è un marchio registrato. Quest'anno, inoltre, lancia la torta Riscoprirsi, identitaria del territorio con latte cotto di bufala e albicocche.



Con **Palzola**, azienda di Cavallirio che produce dal 1948 Gorgonzola DOP cremoso e saporito al punto giusto, le tavole delle feste si arricchiscono di gusto e d'amore. Lo stesso che tutti coloro che producono ancora in gran parte manualmente il Gorgonzola Palzola mettono ogni giorno nel loro lavoro. Per Natale, inoltre, il Gorgonzola DOP Palzola si veste a festa con le eleganti confezioni speciali da mettere sotto l'albero per un regalo davvero speciale. Frutto di un lavoro sartoriale, Gorgonzola Palzola è il compendio tra antichi segreti caseari, tecniche di produzione evolute e moderni sistemi di sicurezza alimentare. L'azienda, pluripremiata per la sua produzione d'eccellenza, è un riferimento tra i produttori del formaggio erborinato tutelato dalla Denominazione di origine protetta (DOP).

A contraddistinguere il Gorgonzola di Palzola, oltre alla stagionatura prolungata (fino a 80 giorno per quello dolce e dai 100 ai 120 per quello piccante) è il ciclo di produzione che, oltre che rispondere a tutti i più elevati standard nazionali e internazionali di qualità, sicurezza e tracciabilità, mantiene l'artigianalità che ne fa un prodotto di assoluta eccellenza. Tra i loro prodotti c'è anche il Paltufa, gorgonzola al tartufo, e i Palciok, cioccolatini al gorgonzola.





Alla **Pasticceria Grué di Roma**, Marta Boccanera e Felice Venanzi raccontano la loro versione delle favole natalizie rappresentandole su biscotti di frolla decorati finemente con diversi soggetti. Il simbolo del Natale, però, rimane il panettone. Al re dei grandi lievitati Felice Venanzi dedica la massima cura che comincia con la sapiente gestione del lievito madre, ingrediente senza il quale alcun panettone potrebbe esistere.

L'immane tra i panettoni è il Classico in due versioni: con glassa mandorlata o senza. Un altro dei must di Grué, diventato ormai uno dei preferiti dagli affezionati clienti della pasticceria, è il Gianduioso: lievito madre, cioccolato fondente monorigine Ecuador 60% e nocciola IGP del Piemonte nell'impasto nel quale sono aggiunte gocce di cioccolato monorigine Costa d'Avorio 62%.

Nel panettone al Cioccolato e pere candite i cubetti di pera dell'Emilia Romagna IGP semicanditi si uniscono a pezzi di cioccolato fondente che rimane "cremoso" in cottura. Il panettone Espresso, il più complicato da realizzare tecnicamente e prodotto in edizione super-limitata di 120 pezzi, è per palati raffinati. Il profumo avvolgente del caffè espresso appena fatto viene imprigionato nell'impasto arricchito da cubetti di cioccolato al latte dalla consistenza cremosa.

Alla gamma natalizia si aggiunge anche il Pandoro classico con il suo profumo di burro e il panettone decorato in tre diverse versioni: barocco, minimal e per i bambini. Sono due le novità della gamma dei lievitati di Natale 2023, il Caramela che unisce un impasto ricco di vaniglia a melannurca campana IGP semicandita e cubetti di caramello salato e il Sacher, che ha profumo e colore intenso dato dall'impasto "dark", e l'inconfondibile sapore del capolavoro della pasticceria viennese.



Grande esperto di lievitati, il Maestro Denis Dianin di Selvazzano Dentro (Pd) ha appena cambiato il marchio d&g in chiave identitaria facendolo diventare **Dianin**. È stato il primo a portare in Italia i lievitati in vasocottura. Il suo Natale profuma di panettone e pandoro. Il re dei panettoni della gamma Dianin per Natale è il Tradizionale Milano, il classico dei grandi lievitati con canditi Cesarin e uvetta Australiana. Lo stesso panettone è disponibile anche nella versione Tradizionale glassato secondo Dianin con glassa alla mandorla.

È diventato ormai immancabile il panettone Arancia e cioccolato con la delicatezza dell'arancia che si armonizza con il blend di cioccolato Valrhona. Così come la variante Cioccolato bianco, fava di tonka, albicocca, arancia con cubetti di arancia, albicocca del Vesuvio selezione "Pellecchiella", cioccolato bianco Opalys Valrhona e una nota di profumo di fava Tonka. Due le novità in tema panettone del Natale 2023. La prima è il Gianduia, dove il gianduia è l'ingrediente principale, accostato al cioccolato biondo Dulcey, la seconda è il panettone Albicocca, cioccolato al latte e cioccolato Dulcey Valrhona con albicocche e cioccolato al latte e Dulcey in sospensione e in glassa.



Dulcis in fundo la Focaccia Veneziana dello **chef Tino Vettorello**. Ambasciatore nel mondo della cucina italiana e della tradizione veneta, Tino Vettorello, ha deciso di caratterizzare il suo Natale con il più classico dei grandi lievitati della sua regione natia: la focaccia veneziana.



«Se la tradizione racconta che questo dolce veneto fu ideato da un fornaio trevigiano che aggiunse semplicemente all'impasto del pane altri ingredienti, come uova, burro e zucchero, per me è il ricordo dell'infanzia e delle feste», racconta Vettorello. Non è un panettone, ma è un grande lievitato che ha tra i suoi ingredienti farina, tuorlo d'uovo, zucchero, miele e pasta d'arancia con una glassatura mandorlata. «L'aroma agrumato riporta alle origini di quando il "fugassin" era associato a un dolce dei poveri. Poi con il passare del tempo abbiamo scelto di accoglierlo nelle nostre cucine e oggi vorrei portarlo nelle case dei miei clienti e di chiunque voglia riscoprire i valori della semplicità e della tradizione che sono l'architrave del nostro futuro», sottolinea lo chef.

«L'amore per il territorio e per tutto quello che ogni giorno è in grado di regalarmi è il più grande dono che ho ricevuto. Con questo prodotto, tanto semplice quanto simbolico e carico di significati, voglio donare agli altri un pezzo di me in segno di condivisione e in un piccolo gesto poetico per augurare il meglio e celebrare il Veneto e le mie radici!».



INTERVISTA CON CARMEN VECCHIONE: "LA TRADIZIONE VA SEMPRE RISPETTATA"

Carmen Vecchione, maestra pasticciera e patron della Dolciarte di Avellino, è una dei protagonisti di *Artisti del Panettone*, andato in onda da lunedì 18 a mercoledì 20 dicembre, alle ore 19, in prima tv su Sky e in streaming su NOW, prodotto da Food Media Factory e Level 33. Dopo aver affiancato Lino Scarallo, chef stellato Michelin, ha intrapreso un viaggio nella pasticceria che l'ha portata a specializzarsi nei lieviti e nel cioccolato. Questa combinazione unica è diventata il cuore del suo concept dolciario che ha consolidato la reputazione su scala nazionale della sua creatura Dolciarte. Ad *"Artisti del Panettone"* Carmen Vecchione, che abbiamo intervistato a Milano in occasione di *"Happy Natale, Happy Panettone"*, ha preparato una squisita Torta di mele di Natale.

Carmen, come si è avvicinata al mondo della pasticceria?

"Io nasco in un altro ambiente, mi sono laureata in economia ma ho sempre amato mangiare bene. I miei nonni avevano una grande azienda agricola dove si produceva, si consumava e si vendeva, e piano piano la mia passione si è trasformata in un lavoro. Mi sono avvicinata alla ristorazione, al lievito madre, al cioccolato, ai dolci e poi sono approdata alla pasticceria".

Qual è il segreto per fare un buon panettone?

“Il segreto è avere tanta pazienza, essendo un prodotto che richiede del tempo per capire come funziona il lievito madre, ma anche tanto lavoro, esperienza e passione”.

Come vanno di pari passo tradizione e innovazione nella creazione dei dolci e del panettone?

“Sono una persona molto classica, per me la tradizione va sempre rispettata, poi se hai delle basi importanti puoi pensare all’evoluzione. Io preparo ad esempio un panettone con la cipolla ramata di Montoro, questa per me è l’innovazione, cioè portare un prodotto del proprio territorio all’interno del panettone. E’ un lievito a cui abbiamo dato il nome di Pan Ramata ma la base è quella”.



Pan Ramata di Carmen Vecchione – credit foto www.dolciarte.it

Un dolce semplice da preparare che consiglia ai nostri lettori per Natale...

“Adoro i dolci da forno, quindi direi una crostata, inserendo all’interno dei profumi che ricordano il Natale, come la cannella, l’anice stellato, il cardamomo, oppure il mandarino”.

di Francesca Monti

credit foto copertina Facebook Carmen Vecchione - Grazie a Camilla Podini



IL PANETTONE DI MAROTTA FIRMATO DA JOSEPH GUERRERA ED ENRICO RUGGERI

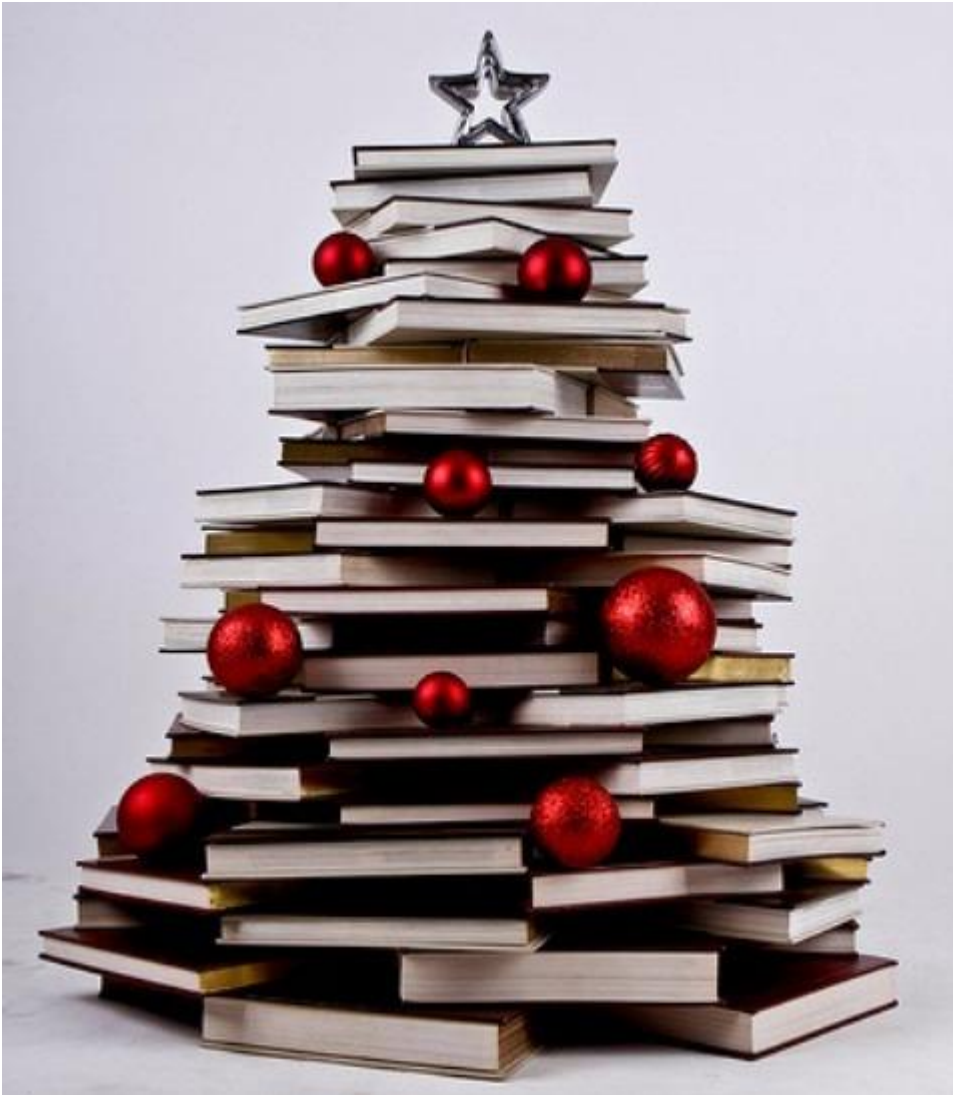
'Il mare d'inverno', 'Quello che le donne non dicono', 'Contessa', 'Mistero': alcuni dei capolavori del cantautore Enrico Ruggeri, sono ora anche squisiti panettoni artigianali. Dopo il successo del primo, 'Il mare d'inverno', Enrico Ruggeri e Joseph Guerrera, maestro pasticcere e gelatiere, titolare dell'Hotel Villa Joseph a Marotta, hanno deciso per questo Natale di ripercorrere con dolcezza alcuni dei brani storici della carriera del cantautore, con una collezione di ben 6 panettoni.



Un'amicizia storica quella tra Guerrera e Ruggeri, legato sin da piccolo alla città e al suo mare che ha ispirato una delle canzoni più celebri. Il cantautore, che dal 2015 è anche cittadino onorario di Mondolfo Marotta, e il maestro pasticciere nei mesi scorsi si sono ritrovati e hanno dato vita a questa geniale idea che sta conquistando tutti.

In origine fu il gelato al gusto 'Il mare d'inverno' che poi è diventato anche panettone. E ora a questo se ne sono aggiunti altri 5, più il pandoro: 'Quello che le donne non dicono', 'Contessa', 'Mistero', 'Peter Pan', 'Il primo amore non si scorda mai': "Quando ci incontriamo – sottolinea Guerrera – è sempre un fiorire di idee e progetti. Dopo il successo de 'Il mare d'inverno' abbiamo pensato a questa collezione, creando nuovi panettoni con i nomi di alcuni dei brani di maggior successo della straordinaria carriera di Enrico. Lui per me è fonte d'ispirazione. Ha girato il mondo, assaggiando le più svariate cucine. E dal confronto sono nate le nuove 'ricette'. Sono tutti panettoni artigianali, realizzati esclusivamente con materie prima di altissima qualità. C'è 'Mistero' che è un panettone 'rock'; quello tradizionale 'Il primo amore non si scorda mai'; 'Contessa', un capolavoro al pistacchio come la canzone; 'Peter Pan' pensato per i bambini. E per 'Quello che le donne non dicono' non potevamo non usare il cioccolato, dolcemente complicato, delicato, a volte amaro! La ricetta de 'Il mare d'inverno' è invece ormai conosciuta: impasto alle noci e noci tostate all'interno, glassato alle mandorle, con la possibilità di aggiungere una crema spalmabile al caramello salato".

Panettoni e pandoro stanno riscuotendo un successo straordinario: "Abbiamo ormai da settimane richieste da tutta Italia e anche dall'estero. Ci riempie di orgoglio sapere che il nostro panettone e il pandoro sono apprezzatissimi e finiranno sulle tavole di tantissime persone. Anche molte aziende ce lo stanno richiedendo: è possibile con packaging personalizzato e ingredienti particolari. In questi ultimi giorni prima di Natale apriremo anche la nostra panettoneria, dove poter acquistare i prodotti".



SPECIALE NATALE: I LIBRI DA METTERE SOTTO L'ALBERO

Come da tradizione vi proponiamo una selezione di libri (in ordine casuale) da regalare a Natale. Ne abbiamo scelti sedici di genere diverso, dalla cronaca al romanzo, dalla cucina alla storia. Buona lettura!



“Un posto in scena. Riflessioni e ricordi di una folle professione” (Giannini Editore) di Marina Tagliaferri, amatissima protagonista di “Un Posto al sole”.

L’attrice racconta scena e retroscena della sua lunga ed intensa carriera teatrale, narrando, con piglio vivace, travolgente e autentico, storie, ricordi, trucchi e modalità di quello che lei chiama il mestiere più bello del mondo, ma anche quelle “sliding doors” che sono nell’esistenza di ciascuno, di quelle scelte, spinte dalla folle passione, e che poi ti cambiano la vita. La recitazione è uno dei pochi modi per entrare in connessione con la parte più profonda di noi, il nostro ‘SE’ in cui c’è tutto quello di cui avremmo veramente bisogno.

Può curarci il corpo e l’anima. Lo studio, l’Accademia, le tournée: i capitoli si susseguono veloci, dando spazio anche ai numerosi incontri con personaggi speciali, da Carmelo Bene a Vittorio Gassman, da Paola Borboni a Giorgio Albertazzi.

E nel finale trova spazio anche la sensazionale esperienza di 'Un posto al sole', la prima soap opera italiana che dal 1996 la vede protagonista nel ruolo di Giulia Poggi. Nel 2024 festeggia i 50 anni di carriera.



“Il pigiama a pois” di Eleonora Daniele, con le illustrazioni di Ma Pe, edito da San Paolo Edizioni.

È Natale. Carlotta corre ad aprire i suoi doni. Fra questi c'è un pigiama a pois caldo e soffice. È un “pigiama di Natale” perché in ogni pois c'è un'immagine natalizia. Quella sera, mentre in cielo c'è la luna piena, Carlotta va a dormire avvolta in quel meraviglioso pigiamino che la incuriosisce molto. Qualcosa di straordinario sta per accadere: tante storie, nuovi amici, altri luoghi renderanno questo Natale... magico. Età di lettura: da 8 anni.



“Ritorno nella città senza nome” (Mondadori) è il romanzo largamente autobiografico e ad alto tasso thriller di Natasha Stefanenko.

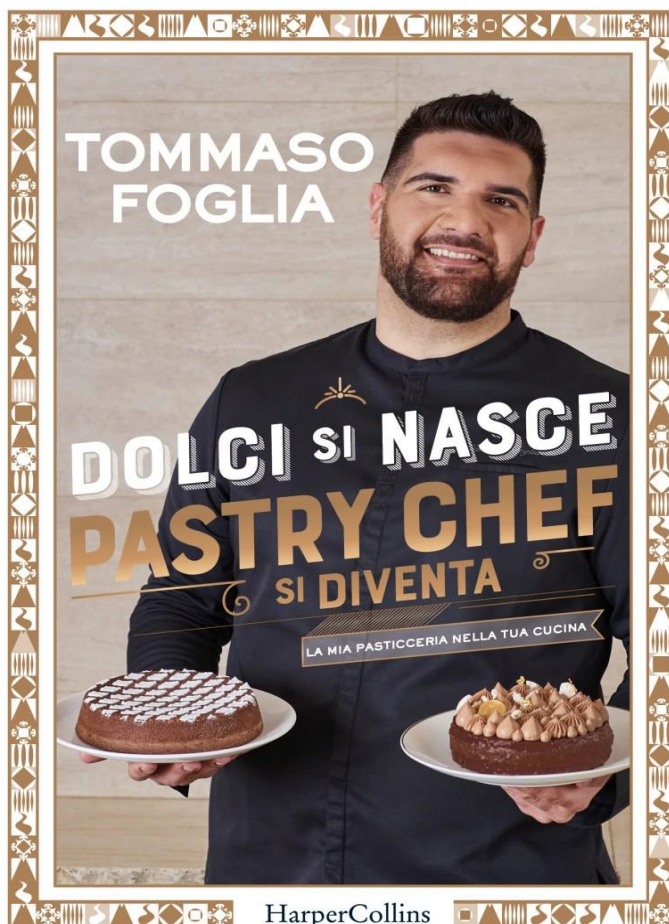
Con l'intreccio delle due storie l'autrice ci racconta l'anima di un paese grande, inquieto e disorientato, l'Urss degli anni Novanta, che vive la fine di consolidate certezze e anche la dirompente irruzione di nuove libertà.

“Papà non torna a casa da giorni. Stop. Niente di grave. Stop. Ma io e la nonna siamo molto preoccupate. Stop. Cerca di rientrare prima che puoi. Stop. La nonna ti aspetta. Stop.” Dopo aver ricevuto un'allarmante comunicazione di sua madre, Natasha si precipita alla stazione Jaroslavskij di Mosca per salire sul treno notturno 572 diretto a nord.

Sa che qualcosa di terribile è già accaduto: suo padre Sergej – ingegnere nucleare e convinto sostenitore della politica sovietica – è improvvisamente scomparso senza dare notizie di sé.

Il presentimento che la sparizione del padre nasconda verità che non devono essere svelate e l’opprimente sensazione di essere pedinata l’accompagnano per tutto il viaggio fino a Sverdlovsk-45, la città dove Natasha è nata e cresciuta. S-45 è un luogo che per ragioni militari non appare sulle carte geografiche, circondato da filo spinato e sottoposto al controllo del governo federale.

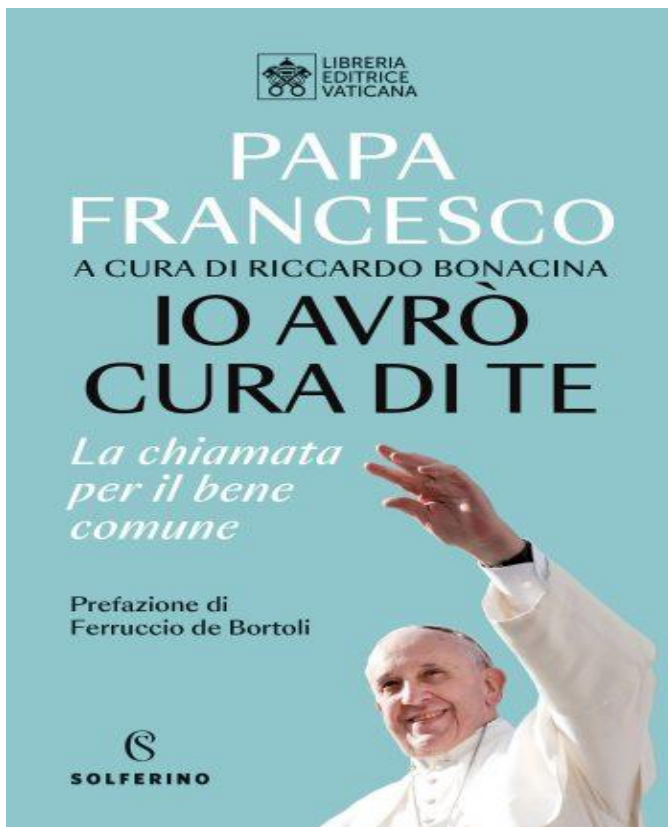
È un luogo strategico dove si lavorava alla costruzione dell’arsenale nucleare sovietico e ora, con i nuovi accordi voluti da Gorbačëv e Reagan, al piano di progressiva dismissione delle armi atomiche. Pur muovendosi con intraprendenza nella sua città natale, le indagini di Natasha giungono presto a un punto morto. Solo quando arriva Alex si aprono due nuove piste: la prima, legata al padre, la riporta a Mosca; la seconda la porta a intessere un’altalenante relazione d’amore con l’ambiguo Alex.



“Dolci si nasce. Pastry chef si diventa” (Harper Collins), il nuovo libro di Tommaso Foglia che raccoglie le ricette dei dolci più amati della tradizione italiana proposti in due versioni: la versione “classica”, per apprendere le basi e preparare dolci a regola d’arte, e la versione “pastry chef”, una rivisitazione in cui Tommaso dà libero sfogo alla sua vena creativa e gli aspiranti pasticceri possono mettersi alla prova sotto la guida sicura di un maestro d’eccezione. Dalla pastiera alla caprese, dalla brioche al bignè, dal millefoglie al tiramisù: una scuola di pasticceria nelle cucine dei lettori, con i preziosi consigli e gli accorgimenti tecnici di un executive pastry chef innamorato della sua professione. «La parola chiave della mia pasticceria e della mia vita è: equilibrio. Perché, proprio come ogni giorno, a casa e al lavoro, provo a miscelare nelle giuste quantità divertimento e serietà, allo stesso modo nei miei dolci cerco sempre di calibrare dolcezza, sapori e consistenze diverse. Il che, intendiamoci, non significa rinunciare ai contrasti ma cercare contrasti equilibrati. E questo è ciò che ho cercato di fare anche nelle rivisitazioni dei quindici dolci della tradizione italiana che troverete in queste pagine, accanto alle ricette classiche», afferma Tommaso.



“Non chiedermi chi sono” (Salani) di Luca Trapanese. Con la sensibilità che lo caratterizza in tutte le sue attività, Luca Trapanese racconta cosa significa soffrire – per una malattia, per amore, o perché non ci si sente al proprio posto nel mondo – e cosa significa convivere con gli altri, riconoscersi uguali nella diversità, bellissimi nell'imperfezione. Le vacanze, il mare, un amore indimenticabile. Questo vogliono i compagni di scuola di Livio, appena superato l'esame di maturità. Non lui, che dopo aver perso il suo migliore amico per una disgrazia, ha deciso di dedicare la propria vita ad aiutare gli altri. Vorrebbe tornare in India, dov'è già stato in missione l'estate precedente, ma si è fatto troppo tardi per partire. E allora don Gino, il parroco del suo quartiere, ha un'idea. Un compito speciale. Del resto, non serve andare dall'altra parte del pianeta per trovare qualcuno che ha bisogno di assistenza. Il compito speciale si chiama Vittorio, ha trent'anni, una famiglia rispettabile, un'intelligenza rara, un futuro professionale sulle orme del padre. Vittorio però ha subito un 'forte stress' – così almeno lo chiama sua madre – e qualcosa in lui si è rotto. Sta chiuso nella sua stanza da mesi, con le tapparelle abbassate, la barba lunga, sempre gli stessi vestiti, spaventato dal mondo esterno e da alcune voci che gli dicono delle cose. Era un genio, si mormora in giro, ma adesso è pazzo. Eppure in lui, nel mistero del suo dolore, Livio troverà non soltanto un prezioso amico, ma la forza per affrontare i propri problemi, l'ansia di crescere in una società che non ammette deviazioni dalla norma.





“Io avrò cura di te: La chiamata per il bene comune” è il nuovo libro di Papa Francesco, edito da Solferino, a cura di Riccardo Bonacina con la prefazione di Ferruccio De Bortoli.

«Cosa comanda di fare Gesù ai discepoli? Di curare, guarire, alzare, liberare, cacciare via i demoni: questo è il programma semplice.» Che coincide, secondo Papa Francesco con «la missione della Chiesa: la Chiesa che guarisce, che cura». Non vi è nulla di impossibile quando si è mossi dall’amore per l’altro e dal senso di responsabilità verso la comunità che ci accoglie.

L’impegno per il bene comune è sempre un modo di incontrare il prossimo. Ascoltandolo senza la presunzione che sia lo specchio di noi stessi, la prosecuzione egoista del nostro io.

L’icona del volontariato cristiano è la giovane Maria della Visitazione. Ascolta, riflette, decide e agisce. Racchiude in sé tutte le qualità di un volontario. «Un modello dei giovani in movimento, non immobili davanti allo specchio, a contemplare la propria immagine o intrappolati nella Rete.» Il Pontefice nei numerosi viaggi e nei lunghi mesi della pandemia ha ammirato e promosso la mobilitazione in aiuto dei più fragili quando nelle città dominava il deserto e il silenzio, ha visto le tante associazioni mobilitate per l’accoglienza a chi fugge dalle guerre. Al punto che si può oggi comporre una sua catechesi sul tema attraverso i discorsi, i messaggi e le encicliche. Quella del Papa è la vera e propria riscoperta di un fenomeno il cui valore consiste nel contributo che una scelta libera e personale può dare alla tutela della dignità umana e alla costruzione di una società più giusta e solidale. Per essere «buoni samaritani che prendono su di sé il dolore dei fallimenti anziché alimentare odi e risentimenti».



“La storia di Cesare, scegliere a occhi chiusi la felicità”, il libro di Valentina Mastroianni, edito da De Agostini.

La vita di Valentina non è sempre stata facile. Ma con Federico al suo fianco si sente invincibile, e quando decidono di diventare una famiglia nulla sembra più poter andare storto. Prima arriva il dolce Alessandro, poi Teresa, un uragano di energia, e infine Cesare, il “biondo di casa”. È tutto perfetto, finché un giorno una macchiolina color caffelatte compare sulla pelle di Cesare.

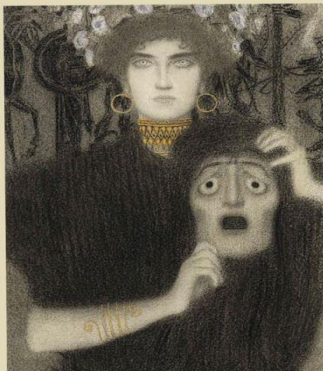
Una cosa da niente, ma meglio controllare. Visita dopo visita, i sospetti si insinuano e si rafforzano, e una parola gelidamente tecnica e insieme minacciosa ritorna spesso, troppo spesso, fino alla diagnosi che non lascia spazio a dubbi: si tratta di una forma di neurofibromatosi, NF1, una rara patologia genetica.

Quando il piccolo Cece ha solo diciotto mesi scoprono il primo tumore, che gli porterà via la vista per sempre e che avanzerà nel corso degli anni in più parti della testa mettendo tutta la famiglia più volte alla prova. Ma Valentina e Cesare non si perdono d'animo, e rispondono con una straordinaria voglia di vivere a ogni difficoltà che gli si para davanti, accompagnati dall'affettuoso cane Joy, che fa sempre il tifo per Cece. Pian piano, Cesare impara a vedere il mondo a modo suo, aiutandosi con qualsiasi stratagemma pur di esplorare ciò che lo circonda – anche con il calzascarpe se necessario! – e con un senso in più: quello dell'umorismo. Appassionante, commovente e incredibilmente vera, "La storia di Cesare" è un meraviglioso racconto di forza, resilienza, coraggio e, soprattutto, amore nelle sue forme più pure: quello di una madre per suo figlio, e di un bambino per la vita.

Ninni Bruschetta

L'officiante

*Considerazioni sul mestiere dell'attore
e sulla sua funzione sociale*



“L’officiante” è il nuovo libro sul teatro dell’attore e scrittore Ninni Bruschetta, edito da Luni Editrice.

Esiste una analogia tra il mestiere dell’attore e la figura dell’officiante, tra il teatro e il rito e per questo motivo si è portati a ritenere che l’origine di questa disciplina si perda nel tempo e sia, in qualche modo, connaturata nell’uomo; ma la tradizione teatrale non può essere un’invenzione, né una moda o un’abitudine: essa è una necessità.

In questo senso il teatro si può dire tradizionale poiché è nato con l’uomo, e ciò che si può definire esoterico in teatro è legato al compito dell’attore quando è rivolto verso una ricerca interiore, nettamente opposta e antitetica alla ricerca dell’esteriorità. Ciò che rende straordinario il lavoro dell’attore è il completamento di questo percorso interiore, che avviene nel momento in cui l’attore entra in contatto con il pubblico esprimendosi con una rappresentazione esteriore.

La complementarità di questa raffinata dualità è ciò che rende popolare l’arte teatrale e nel contempo ne svela la natura tradizionale: il rito non è altro che un simbolo agito, in cui l’officiante ha lo stesso ruolo dell’oggetto simbolico; la sua azione è la rappresentazione formale di un contenuto, e tutto ciò che avviene in una rappresentazione teatrale è simbolico e, dunque, rituale. Se il teatro è in grado di parlare all’intelletto è anche vero che per prima cosa parla ai sensi. Si potrebbe dire che i sensi siano il veicolo della rappresentazione, ciò che in qualche modo gli consente di arrivare all’intelletto. Sono i sensi che consentono di percepire tutto ciò che ci serve per intendere. L’attore costruisce la sua “mediazione” proprio sulla sollecitazione dei sensi e attraverso di essi giunge direttamente all’intelletto.

È nell’immediatezza della percezione che noi immaginiamo questo contatto intellettuale tra l’attore e lo spettatore. L’esperienza teatrale si sviluppa nella magia dell’effimero e si completa in esso, si svolge nel tempo dell’azione teatrale che è un non-tempo, quasi un attimo, un’aspirazione all’eterno. O, come scrive René Guénon: «Per questo il teatro è un simbolo della manifestazione, della quale esprime nel modo più perfetto possibile il carattere illusorio».

DONATO CARRISI

L'EDUCAZIONE DELLE FARFALLE

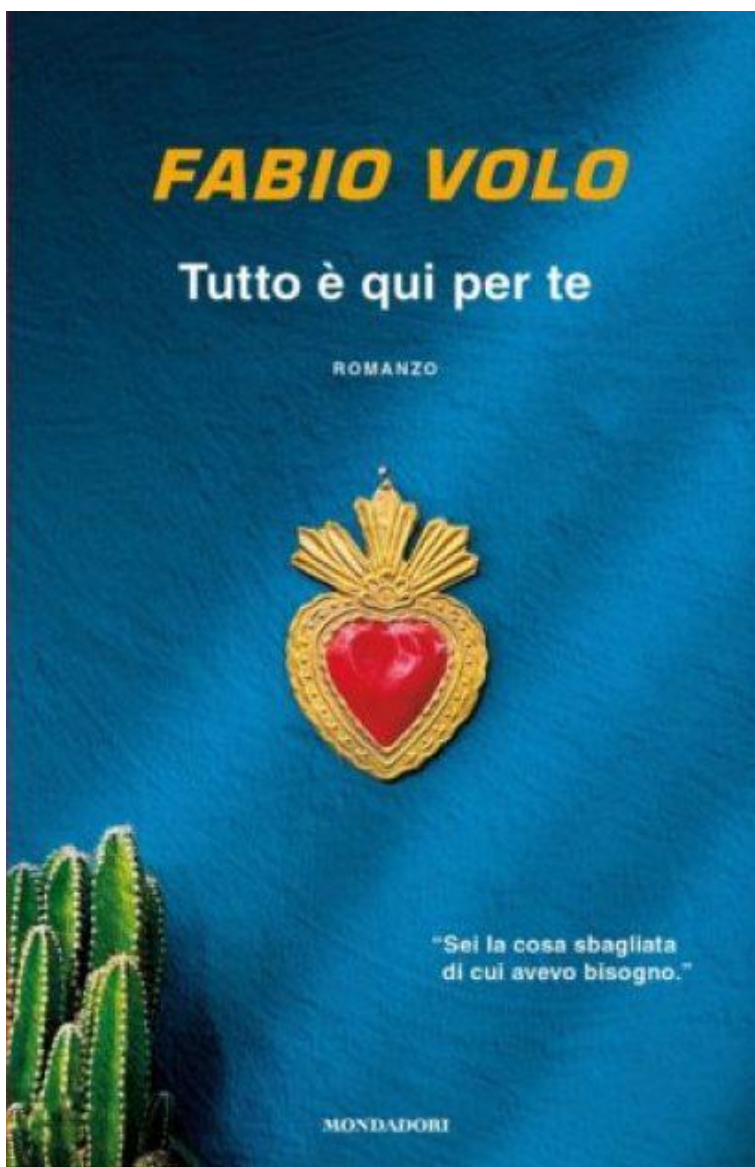


“L’educazione delle farfalle” di Donato Carrisi, edito da Longanesi.

La casa di legno brucia nel cuore della notte. Lingue di fuoco illuminano la vallata fra le montagne. Nel silenzio della neve che cade si sente solo il ruggito del fuoco. E quando la casa di legno crolla, restano soltanto i sussurri impauriti di chi è riuscito a fuggire in tempo. Ma qualcosa non è come dovrebbe essere. I conti non tornano. E il destino si rivela terribilmente crudele nei confronti di una madre: Serena. Se c’è una parola con cui Serena non avrebbe mai pensato di identificarsi è proprio la parola «madre». Lei è lo «squalo biondo», una broker agguerrita e di successo nel mondo dell’alta finanza. Lei è padrona del suo destino, e nessuno è suo padrone. Ma dopo l’incendio allo chalet tutto cambia, e Serena inizia a precipitare nel peggiore dei sogni. E se l’istinto materno che lei ha sempre negato fosse più forte del fuoco,

del destino, di qualsiasi cosa nell'universo? E se davvero ci accorgessimo di amare profondamente qualcuno soltanto quando ci appare perduto per sempre?

Questo non è semplicemente l'ultimo capolavoro di Donato Carrisi. Perché Serena non è un personaggio come gli altri, e questa non è una storia come le altre. Questo è un viaggio inarrestabile alla scoperta degli angoli più oscuri del nostro cuore e delle nostre paure, al termine del quale il nostro modo di vedere il mondo, semplicemente, non sarà più lo stesso.



"Tutto è qui per te" di Fabio Volo, edito da Mondadori.

“Domani mattina troverai un’auto sotto casa tua con un biglietto aereo per raggiungermi a Parigi. Non devi pensare a niente, ho già pensato a tutto io. Sarà un weekend indimenticabile.” Luca è bravissimo nelle sorprese, ha il talento di rendere speciale ogni momento, anche le pause pranzo. E un uomo molto indipendente, però non gli piace stare da solo. Ha una storia importante alle spalle, finita non ha capito bene come (“quand’è che le cose belle poi diventano brutte?”). Esce con una ragazza che ha la metà dei suoi anni e un po’ se ne vergogna, ma lei è come una boccata d’aria fresca. Sua madre invece dispone di lui come se non fosse mai diventato un adulto e non perde occasione per farlo sentire sbagliato, in debito. Un giorno, per caso, incontra Lucia, la sua fidanzata di quando aveva vent’anni. Il loro era stato un amore da film, assieme avevano vissuto tutte le prime volte. Adesso lei ha una figlia e si sta separando dal marito. E se provassero a tornare al punto dove si erano fermati, vedere cosa è rimasto di quei due? Il nuovo romanzo di Fabio Volo coinvolge ed emoziona pagina dopo pagina, con scene romantiche in cui pare di volare – tra calici di vino buono e croissant caldi -, dialoghi che sembrano rubati dalla nostra vita quotidiana e riflessioni in cui ritrovarsi quando ci sentiamo un po’ persi. “Tutto è qui per te” è un libro sulla linea d’ombra che ciascuno di noi si trova a superare alle età più differenti e inaspettate. Sulla voglia di mettersi in gioco davvero, di predisporre ad accogliere l’amore anziché rincorrerlo ovunque. Sul valore che può avere anche la solitudine. Sul desiderio, e la possibilità, di un nuovo inizio.





“Gli orrori della caserma Levante. Quando l’ossessione per il risultato favorisce il crimine” (Baldini+Castoldi) è il nuovo libro-inchiesta della giornalista e scrittrice **Federica Angeli**.

Piacenza, 2019. Il maggiore dei carabinieri, Rocco Papaleo, riceve e trasmette un’informazione di cui è venuto a conoscenza e che ha dell’incredibile: sette carabinieri in servizio presso la caserma Levante, la seconda per importanza della città, sono accusati di «condotte gravi e illecite». Al momento di avviare le indagini nessuno immagina a cosa va incontro: soprusi, pestaggi, sopraffazioni, festini privati, arresti illegali e persino spaccio di stupefacenti.

Un meccanismo brutale, un mondo capovolto, dove la divisa diventa strumento di ricatto e il senso dello Stato latita. Inevitabilmente ci si chiede: ma davvero queste violenze sono andate avanti per anni senza che nessuno se ne accorgesse? La risposta a questa domanda, però, non è così semplice. Quello che emerge, infatti, è a tutti gli effetti un sistema perverso: qui tutto è lecito pur di ottenere risultati, vige la regola del minimo sforzo e si può ricorrere al ricatto e alla violenza per ottenere informazioni senza mai assumersi l’impegno di condurre delle vere e proprie indagini; un sistema in cui le regole non valgono per tutti, e anzi le si guarda con indifferenza.

Quella della caserma Levante è una storia sporca. Ma al tempo stesso necessaria, poiché dimostra come anche la più blanda delle deroghe alla legalità possa provocare una distorsione, una caduta, un abominio.

Il nuovo libro-inchiesta di Federica Angeli, avvalendosi di fonti di prima mano, documenti processuali, testimonianze e interviste, mira a far luce su questa vicenda, che ha scioccato l’opinione pubblica e gli addetti ai lavori. Il risultato è un libro che fa rabbia e toglie il fiato.



“Nella tana del coniglio” (Rai Libri) di Francesca Fialdini con Leonardo Mendolicchio.

Sei incontri intimi, a cuore aperto, con persone affette da disturbi del comportamento alimentare. Sei colloqui delicati e potenti in cui le parole acquistano un valore centrale per riflettere i motivi nascosti di un dolore che trasfigura il corpo ma inizia chissà dove. Martha, Benedetta, Marco, Giulia e Anna ci invitano a guardare cosa c'è dentro la tana in cui sono caduti mentre rincorrevano un mito, un ideale di perfezione, un bisogno d'amore, una visibilità. Come Alice inseguiva il coniglio bianco, così ciascuno di loro inseguiva con tenacia un desiderio, senza accorgersi che la corsa cieca lo stava risucchiando dentro un vortice di ossessioni, dentro un buco senza luce. L'intento di questo libro è portare a chiunque una riflessione sull'uso delle parole quando raccontiamo di anoressia, bulimia, binge eating e altre declinazioni dei disturbi del comportamento alimentare, consapevoli che le parole creano le nostre relazioni,

propongono un'immagine di noi stessi e danno forma come un gioco di specchi alle nostre ansie e paure più profonde.



Dal giorno in cui, sessant'anni fa, piovve terra sulla terra, e terra nell'acqua, e terra su duemila anime morte, di cui quattrocentottantasette bambini, a Erto il tempo ha continuato a oscillare tra dolore e speranza di rinascita, ricordi tragici e difficili presenti, memoria di una povertà aspra e dura ma viva e vitale che si riflette nel benessere vuoto e triste dell'oggi. La voce narrante di questo romanzo lirico, struggente, ferocemente intimo, conduce il lettore in un continuo andare e venire su e giù nel tempo: il vecchio ricorda e racconta il suo mondo com'era, prima che la cieca avidità dell'uomo lo distruggesse, e insieme racconta la sua vita, l'infanzia e la prima adolescenza, la spensieratezza di tre fratelli che si alterna alla incomprensibile violenza della vita familiare, e che si deve misurare con il tormento di una comunità

stravolta dal dolore. E poi la maturità e la vecchiaia, il presente, che porta su di sé il peso di una vita intera: e il simbolo di tutto questo sono le altalene del paese, che il narratore ricorda nel loro oscillare gioioso tra le grida felici dei bambini, e che vede oggi ferme, vuote, arrugginite. Un racconto poetico e sentitissimo, in cui Corona lascia libero il flusso dei ricordi e si concede ai suoi lettori con assoluta e generosa sincerità. I suoi luoghi, Erto, la diga, la montagna, così come le persone della sua vita, vengono filtrati dal tempo passato, e forse perduto, in un romanzo-monologo dove la profondità e il fascino del racconto sono impreziositi da una voce narrante sempre più risolta e convincente.



Una storia dalla forte componente autobiografica, ma che affronta un tema universale delicato e di grande attualità, che toccherà il cuore di molti. È quella raccontata in **“Comunque mamma. Storia di una ferita ancora aperta”**, secondo libro dell’attrice **Antonella Ferrari** edito da HarperCollins Italia.

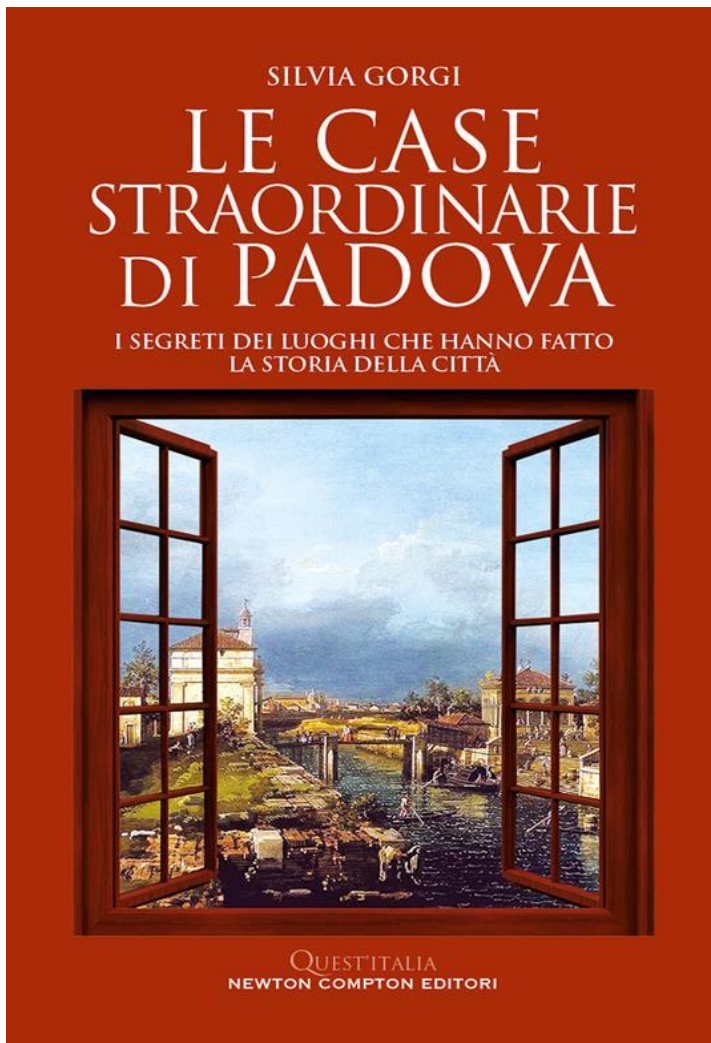
In "Comunque mamma. Storia di una ferita ancora aperta" l'autrice racconta di come, essendo lei affetta da sclerosi multipla, si sia trovata praticamente sbarrate tutte le strade per diventare madre, dalla fecondazione assistita all'adozione. Così lei ha cercato, con l'energia positiva e l'entusiasmo contagioso che la contraddistinguono, altri modi per considerarsi mamma. Attraverso la realizzazione artistica, l'amore per chi le sta più vicino, il contatto prezioso e unico con Grisù, il suo inseparabile "bambino peloso".

Partendo da "una ferita ancora aperta", dalla necessità di venire a patti con il dolore, Antonella Ferrari ha deciso di mettersi a nudo e raccontarsi senza far mancare mai l'ironia e la leggerezza.



"Oro", il nuovo libro di Federica Pellegrini, edito da La Nave di Teseo.

“Le gare non sono mai state una passeggiata per me, ma quella lotta all’ultimo respiro io la cercavo. Se capivo di dover entrare in acqua e combattere alla morte, l’adrenalina mi scorreva ed ero felice”, racconta nel libro la leggenda del nuoto. “La condizione ideale per gareggiare era sentirmi un animale braccato. La sera prima di una gara quasi non mangiavo. Era la tensione, certo, ma anche un modo di prepararsi all’assalto, come il lupo che prima di andare a caccia per affrontare la lotta digiuna, dimagrisce. La fame o l’inappetenza non erano solo forme nervose, ma manifestazioni di un atavico istinto al combattimento. All’inizio, quando ero solo una ragazzina, mi sentivo un vuoto dentro che riempivo con le vittorie, ma dopo un po’ non era più quello. Da un certo punto in poi l’ho fatto solo per me stessa. Mi chiedevano a chi volessi dedicare le mie vittorie. Le più difficili, quelle che arrivavano dopo periodi duri, quelle delle rinascite le ho dedicate tutte a me stessa. Perché io ero l’unica a sapere che sacrifici avessi fatto per ottenere quei risultati. Io ero il lupo. Cosa ne sapevano gli altri, chi aveva vissuto anche solo la metà di quello che avevo vissuto io? Questo fa di me una stronza?”.



“Le case straordinarie di Padova. I segreti dei luoghi che hanno fatto la storia della città” è il nuovo libro della giornalista e scrittrice **Silvia Gorgi**, edito da Newton Compton Editori.

In una notte di gennaio del 1610 Galileo Galilei, osservando il cielo dal giardino di una casa patavina, compì una scoperta che cambiò il mondo. Che si trattasse di artisti, scrittori, archeologi o scienziati, tutti trovarono a Padova la loro dimensione, e le case che abitarono, in palazzi sontuosi, o in piccole dimore, costituiscono un itinerario imprescindibile per chiunque voglia conoscere davvero la storia di Padova, dell'Italia e dell'Europa.

Silvia Gorgi guida il lettore alla scoperta di questi edifici e di queste vie, ripercorrendo le tappe della grandezza padovana attraverso il racconto della vita in città di queste figure fondamentali. Dalla casa dove Galileo dette il via alla rivoluzione scientifica al luogo di nascita di Andrea Palladio, dall'ultima dimora di Francesco Petrarca alla villa sui Colli Euganei in cui abitarono Percy e Mary Shelley, e anche Lord Byron. E ancora, dai palazzi in cui nacquero l'egittologo Belzoni, il letterato Nievo, il compositore Riccardo Drigo e il capitano di corvetta Isidoro Wiel, a quelle da cui partirono per grandi avventure il poeta romantico Ugo Foscolo e il poeta-guerriero Gabriele D'Annunzio: un viaggio affascinante che mette in luce l'importanza di Padova nello sviluppo della cultura internazionale.

Il racconto della città attraverso le abitazioni di chi l'ha resa grande. Petrarca e le sue dimore: dal Duomo ad Arquà sui Colli Euganei; Gattamelata e Donatello: un condottiero reso eterno; Palazzo Strozzi: emblema del legame fra Padova e Firenze; Padova caput mundi con Palladio e Galileo Galilei; Il mito di letterati e avventurieri al Portello e sui Colli Euganei; Una dimora in comune per Lord Byron e i coniugi Mary e Percy Shelley; Palazzo Giusti, Gabriele D'Annunzio e il volo su Vienna; “La salutare”, dove Gaetano Boschi cura i demoni della guerra; Palazzo Buzzaccarini e l'anima di un'artista.



SPECIALE NATALE: I FILM DA VEDERE AL CINEMA DURANTE LE VACANZE NATALIZIE

Durante le vacanze natalizie è tradizione andare al cinema con la famiglia o con gli amici a vedere film divertenti, d'animazione o pellicole che raccontano storie che fanno sognare e che regalano emozioni. Ve ne suggeriamo alcuni da vedere nei prossimi giorni. Buone Feste!



"Santocielo", il nuovo film con Salvo Ficarra, Valentino Picone, Barbara Ronchi, Maria Chiara Giannetta e Giovanni Storti, con la regia di Francesco Amato, prodotto da Attilio De Razza per Tramp Limited in collaborazione con Medusa Film e distribuito da Medusa Film, nelle sale giovedì 14 dicembre.

In Paradiso decidono di inviare sulla Terra un nuovo Messia. A fare l'Annunciazione e ad insufflare nel grembo della nuova Madonna il nuovo Messia viene inviato Aristide (Valentino Picone). Ma questi per errore finisce per "ingravidare" non la prescelta ma tale Nicola Balistreri (Salvo Ficarra), un professore bigotto e ossessionato dal giudizio altrui.

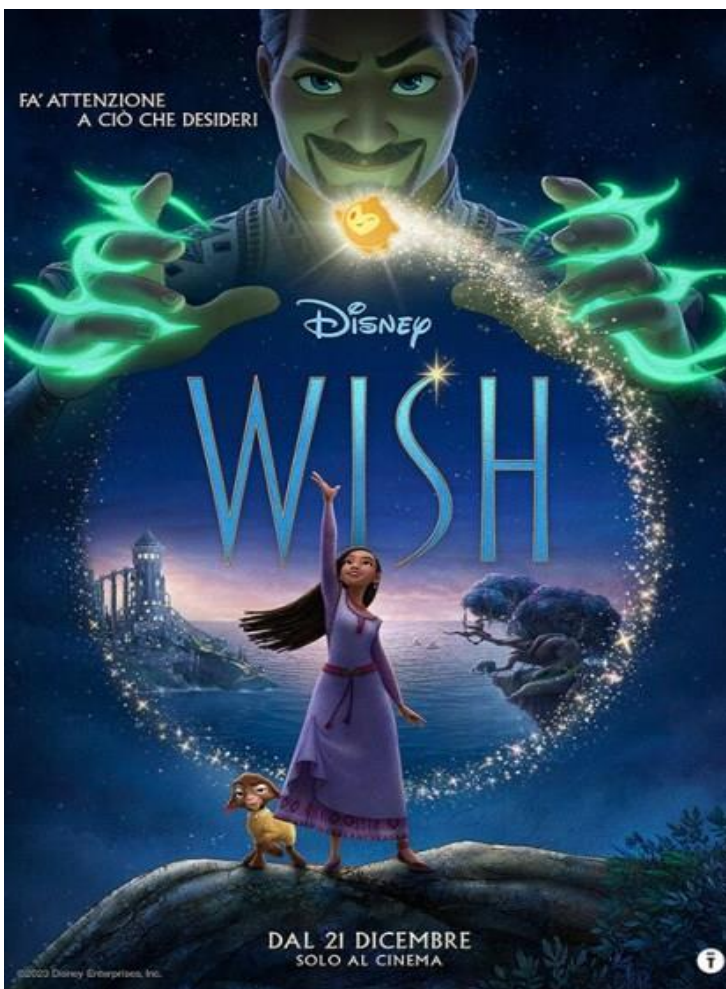


“Come può uno scoglio” con la regia di Gennaro Nunziante, con protagonisti Pio e Amedeo, dal 28 dicembre al cinema.

E se un giorno scoprissi che la vita che hai non è quella che volevi? Che qualcuno giorno dopo giorno ha addormentato i tuoi desideri fino a farti diventare un altro da te stesso? È quello che succede a Pio, un ragazzo dal carattere debole e impacciato, al quale il defunto papà Salvatore, ricco costruttore, ha imposto le sue scelte. Eppure, la sua è una vita agiata da fare invidia. Avvocato e ora anche presidente dell’azienda del papà, sposato con Borrromea, padre di due bambini, Ginevra e Manfredi, vive nel castello dei marchesi Pasin, i suoi suoceri, proprietari della storica cantina vinicola di famiglia dove producono prosecco. E non è finita. Adesso un gruppo di imprenditori locali lo ha candidato a sindaco del paese perché essendo un debole lo possono

manovrare facilmente. Pio è come anestetizzato in quella vita non sua ma gli uomini si sa sono come i vulcani, dormono silenziosi per anni e poi è un attimo e il fuoco torna ad esplodere. La scintilla la offre il parroco del paese don Boschini, guida spirituale del defunto padre di Pio che gli chiede il favore di assumere come autista Amedeo, un ragazzo dal passato turbolento che l'ha visto spesso finire in carcere e che sta cercando di reinserirsi nel mondo del lavoro. Quella di Amedeo è una vera e propria irruzione nella vita di Pio; con i suoi modi espliciti e la sua esuberanza inizia a sovvertire la consolidata armonia familiare. La situazione diventa presto ingestibile; Borromeo e i suoceri marchesi chiedono la testa di Amedeo, ma Pio non ha la forza di mandarlo via, una scelta che risulterà vincente.

Sì, perché, contagiato dal coraggio di Amedeo, Pio metterà in discussione tutto e andrà a riprendersi la vita che voleva e farà pace con i suoi desideri. Una rivolta totale che lo porterà con Amedeo a intraprendere un viaggio carico di sorprese, fino alla scoperta che quell'autista non è giunto lì per caso, che quelle loro vite così diverse sono unite da qualcosa di forte e incredibile perché nessuno è niente per nessuno.



“Wish” di Chris Buck e Fawn Veerasunthorn è il nuovo film Walt Disney Animation Studios che accoglie il pubblico a Rosas, una terra fantastica situata al largo della penisola iberica dove la brillante sognatrice Asha esprime un desiderio così potente che viene accolto da una forza cosmica, una piccola sfera di sconfinata energia chiamata Star. Insieme, Asha e Star affrontano un nemico formidabile – il sovrano di Rosas, Re Magnifico – per salvare la sua comunità e dimostrare che quando la volontà di un umano coraggioso si unisce alla magia delle stelle, possono accadere cose meravigliose.



“Prendi il volo” di Benjamin Renner con Elizabeth Banks, Kumail Nanjiani, Awkwafina, Caspar Jennings, Tresi Gazal.

La famiglia Mallard è intrappolata nella sua routine. Mentre papà Mack è felice di mantenere la sua famiglia al sicuro navigando all’infinito nel loro stagno del New England, mamma Pam è intenzionata a dare una scossa alla loro vita e mostrare ai loro figli – il figlio adolescente Dax e la papera Gwen – il mondo intero. Dopo che una famiglia di anatre migratorie si posa sul loro stagno raccontando entusiasmanti storie di luoghi lontani, Pam convince Mack a intraprendere un viaggio di famiglia, passando per New York City, fino alla Jamaica tropicale. Man mano che i Mallard si dirigono verso sud per l’inverno, i loro piani ben architettati vanno rapidamente in rovina. L’esperienza li stimolerà a espandere i loro orizzonti, ad aprirsi a nuovi amici, a realizzare più di quanto avessero mai immaginato, ma soprattutto insegnerà loro più cose sull’altro – e su se stessi – di quanto avessero mai pensato.



Basato sullo straordinario protagonista de La Fabbrica di Cioccolato, il romanzo per bambini più iconico dell'autore Roald Dahl nonché uno dei libri per bambini più venduti di tutti i tempi, **Wonka** racconta la meravigliosa storia di come il più grande inventore, mago e cioccolataio del mondo sia diventato l'amato Willy Wonka che conosciamo oggi. Scritto e diretto da Paul King, sceneggiatore e regista dei film di "Paddington", prodotto da David Heyman, produttore di "Harry Potter", "Gravity", "Animali fantastici" e "Paddington", e da Alexandra Derbyshire (i film di "Paddington", "Jurassic World: Dominion") e Luke Kelly ("Le Streghe"), arriva un mix inebriante di magia e musica, caos ed emozione, il tutto raccontato con cuore e umorismo favolosi. Con Timothée Chalamet nel ruolo del protagonista, questo spettacolo cinematografico irresistibilmente vivido ed originale farà conoscere al pubblico un giovane Willy Wonka pieno di idee e determinato a cambiare il mondo un boccone delizioso alla volta, dimostrando che le cose migliori della vita iniziano con un sogno, e che se si è abbastanza fortunati da incontrare Willy Wonka, tutto è possibile.

Recitano al fianco di Chalamet, Calah Lane, il vincitore dell'Emmy e del Peabody Award Keegan-Michael Key, Paterson Joseph, Matt Lucas, Mathew Baynton, la candidata all'Oscar Sally Hawkins, Rowan Atkinson, Jim Carter e l'attrice premio Oscar Olivia Colman. Fanno parte del cast anche Natasha Rothwell, Rich Fulcher, Rakhee Thakrar, Tom Davis e Kobna Holdbrook-Smith.



“Improvvisamente a Natale mi sposo” di Francesco Patierno con Diego Abatantuono, Violante Placido, Carol Alt, Nino Frassica, Primo Reggiani, Michele Foresta, Elio.

Mancano pochi giorni a Natale e, come ogni anno, la famiglia di Lorenzo (Diego Abatantuono) converge verso il suo albergo per le vacanze natalizie. Lorenzo li ha avvisati che non possono mancare per niente al mondo, visto che ha un annuncio importante da fare: si sposerà! La notizia lascia tutti senza parole ma la più sconvolta è Alberta (Violante Placido), che non vuole proprio accettare la novità. Anzi, si convince che Serena (Carol Alt), la promessa sposa dal passato misterioso, sia una sorta di cacciatrice di dote. Da qui ha inizio una girandola di situazioni esilaranti, tra scoperte e inattese rivelazioni, che porteranno a piccoli e grandi colpi di scena.





"C'è ancora domani", opera prima di Paola Cortellesi, vincitrice del Nastro d'Argento come film dell'anno e del biglietto d'oro, vede nel cast, oltre alla stessa Cortellesi, Valerio Mastandrea, Romana Maggiore Vergano, Emanuela Fanelli, Giorgio Colangeli e Vinicio Marchioni.

Il film è prodotto da Mario Gianani e Lorenzo Gangarossa per Wildside, società del gruppo Fremantle, e Vision Distribution, società del gruppo Sky.

Siamo nella seconda metà degli anni 40. Delia (Paola Cortellesi) è la moglie di Ivano, la madre di tre figli. Moglie, madre. Questi sono i ruoli che la definiscono e questo le basta. E' una famiglia qualunque che vive in una Roma divisa tra la spinta positiva della liberazione e le miserie della guerra da poco alle spalle. Ivano (Valerio Mastandrea) è capo supremo e padrone della famiglia, lavora duro per portare i pochi soldi a casa e non perde occasione di sottolinearlo, a volte con toni sprezzanti, altre, direttamente con la cinghia.

Ha rispetto solo per quella canaglia di suo padre, il Sor Ottorino (Giorgio Colangeli), un vecchio livoroso e dispotico di cui Delia è a tutti gli effetti la badante. L'unico sollievo di Delia è l'amica Marisa (Emanuela Fanelli), con cui condivide momenti di leggerezza e qualche intima confidenza.

È primavera e tutta la famiglia è in fermento per l'imminente fidanzamento dell'amata primogenita Marcella (Romana Maggiore Vergano), che, dal canto suo, spera solo di sposarsi in fretta con un bravo ragazzo di ceto borghese, Giulio (Francesco Centorame), e liberarsi finalmente di quella famiglia imbarazzante. Anche Delia non chiede altro, accetta la vita che le è toccata e un buon matrimonio per la figlia è tutto ciò a cui aspira. L'arrivo di una lettera misteriosa però, le accenderà il coraggio per rovesciare i piani prestabiliti e immaginare un futuro migliore, non solo per lei.



“50 km all’ora” di Fabio De Luigi in uscita al cinema il 4 gennaio. Nel cast oltre allo stesso De Luigi troviamo Stefano Accorsi, Alessandro Haber, Elisa Di Eusanio, Paolo Cevoli, Giorgia Arena, Simone Baldasseroni, Barbara Abbondanza, Alice Palazzi.

Due fratelli si ritrovano dopo tanti anni al funerale del padre. Tra rancori passati e affetto sopito, i due affrontano un viaggio per portare le ceneri del loro genitore accanto alla moglie, seguendo le sue ultime volontà. A bordo di due motorini scassati, costruiti anni fa quando erano due ragazzini, percorreranno un viaggio attraverso l’Emilia Romagna e attraverso i loro sentimenti per scoprire che c’è sempre tempo per litigare ed amarsi di nuovo.



GESÙ NASCE DAL MARE, A MARINA DI PIETRASANTA

C'è grande attesa per la suggestiva vigilia di Natale al pontile di Tonfano dove il mare di Marina di Pietrasanta accoglierà l'arrivo di Gesù nell'oscurità delle sue acque. La luce della sua presenza, scortato da quella dei sub, e dei surfisti illuminerà il cuore della gente di mare che lo farà emergere in acque accoglienti. Quella luce che con la nascita del Salvatore ci porta serenità e tanta speranza. È il "Gesù dei Pescatori e della Gente di Mare", una tradizione nata soprattutto per rendere omaggio ai nostri avi.

Il 24 Dicembre dalle ore 16:00, condizioni meteo permettendo, poco prima del tramonto si rinnova la tradizione e l'invito alla benedizione di Gesù che arriva dal mare. Organizzata dal Gruppo GoVersilia col patrocinio del Comune di Pietrasanta attraverso l'ufficio alle tradizioni popolari e il supporto della Capitaneria di Porto di Viareggio. Con la collaborazione del Nimbus Surfing Club, il Club Amici del Pontile, la Parrocchia e la Corale di Sant'Antonio del Tonfano, la Misericordia di Marina di Pietrasanta, il Muttley's Group Versilia e molte altre realtà locali.

Al crepuscolo, la luce di un subacqueo porterà in mare un simulacro del Bambin Gesù fino sotto la statua di Sant'Antonio. Luce che sarà scortata in superficie da alcuni surfisti e sub.



Il subacqueo dopo aver portato in superficie il Cristo lo depositerà nella rete di una bilancia tipica dei pescatori locali che sarà messa a disposizione degli amici del Club Amici del Pontile. Ed è a quel punto che il sacerdote locale impartirà la benedizione alla presenza del Comandante della Capitaneria di Porto di Viareggio, le forze dell'ordine, il Sindaco ed altre autorità locali, oltre che a rappresentanti delle associazioni locali e tutti i presenti. La motovedetta della Guardia Costiera renderà omaggio alla gente di mare navigando intorno al pontile con le luci accese.

Tra le novità di questa edizione ci sarà la possibilità per tutti i partecipanti di poter cantare insieme al coro sul pontile dopo la benedizione. Angeli luminosi appariranno per consegnare i testi da intonare a chi vorrà unirsi ai canti natalizi.

Seguirà la processione luminosa al ritmo della Corale, seguendo il Parroco fino al fondo pontile sotto al gazebo in attesa del Bambinello. Qui saranno ringraziati tutti i partecipanti e la gente di mare che ha scortato Gesù bambino nelle acque del mare e saranno intonati gli ultimi canti per rendere omaggio al loro impegno ma soprattutto a quello dei nostri avi che ci hanno condotto fino ad oggi.

“Appuntamento da non perdere per onorare i nostri nonni e soprattutto per ringraziarli per quello che siamo oggi. Il pontile del Tonfano è il cuore della Versilia, luogo dove scorreva il fiume Tonfalo, e dove ancora le sue acque scorrono sotto la sabbia per confluire nel nostro amato mare.

Di grande richiamo anche la Via del tempo, collegata alle attività dei commercianti e dei ristoratori. Chiunque voglia partecipare potrà inserire nelle proprie vetrine e all'interno dei locali foto storiche e/o gli accessori di lavoro utilizzati dai propri avi a cui il Gesù dei Pescatori e della Gente di Mare è dedicato. Starà al visitatore scoprirli visitando le varie attività commerciali di Pietrasanta o trovarle direttamente sul pontile con alcuni figuranti che rappresentano i mestieri di un tempo. Condividere e ricordare ciò che ci lega è la forza di una comunità”, racconta Katia Corfini di GoVersilia. Ad ulteriore supporto sono state organizzate durante il mese diverse preghiere e canti di Natale. Tra cui di spicco il supporto della Parrocchia e della Corale di Sant'Antonio che in data Martedì 19 Dicembre 2023 ha dedicato un concerto a tema “Aspettando il Gesù dei Pescatori” con “Le più belle melodie di Natale”, Musica con la Corale Sant'Antonio di Marina di Pietrasanta, Direttore Stefania Goti, Organista Paolo Magri, testi sulle riflessioni del Natale a cura del Gruppo GoVersilia.



LUCI IN MINIERA, NELLA SPLENDIDA CORNICE DELL'ARGENTIERA, PER TUTTO IL PERIODO NATALIZIO FINO AL 31 DICEMBRE

Torna anche quest'anno per tutto il periodo natalizio fino al 31 dicembre, *Luci in Miniera*, il progetto pensato per "illuminare" l'ex borgo minerario dell'Argentiera di Sassari – uno dei maggiori esempi di archeologia industriale del Nord Sardegna – attraverso uno scenario suggestivo di luci, videoproiezioni e installazioni luminose.

Obiettivo dell'iniziativa è quello di coinvolgere attivamente gli abitanti e i visitatori nella creazione e fruizione delle opere, in un contesto dal grande valore storico-culturale-paesaggistico.

Luci in Miniera è ideato e organizzato dall'associazione LandWorks in collaborazione, con il finanziamento e il patrocinio del Comune di Sassari ed è inserito nella programmazione del cartellone "Sassari Natale Insieme".



Realizzata con il contributo della Regione Autonoma della Sardegna, nell'ambito del Cartellone Regionale delle Manifestazioni del Turismo Esperienziale (L.R.7/1955), il sostegno del Parco Geominerario Storico e Ambientale della Sardegna e il supporto di Fondazione di Sardegna e Fondazione Italia Patria della Bellezza, l'iniziativa è uno degli eventi di spicco della programmazione culturale di *MAR-Miniera Argentiera*, progetto di rigenerazione territoriale a base culturale che ha dato vita a un vero e proprio centro culturale ibrido di produzione e sperimentazione artistica multidisciplinare. Grazie ad un percorso di valorizzazione gli spazi chiusi e aperti della borgata sono diventati luoghi dedicati alla cultura e all'apprendimento, alla relazione e alla condivisione, alla socialità e al confronto.

Attraverso un racconto inedito e interattivo, la quinta edizione di *Luci in Miniera* presenta nuove installazioni luminose che arricchiscono il museo open air, integrandosi con le opere esistenti al fine di dar vita ad un tour unico ed emozionale, coinvolgendo attivamente i visitatori nella creazione e visita delle opere, in un'esperienza timico-immersiva.

Per l'edizione del 2023 LandWorks ha deciso di ospitare in residenza per la creazione delle installazioni diversi artisti e creativi in un clima di multidisciplinarietà e internazionalità. Oltre alle opere degli artisti italoportoricani Tellas e 2bleene sono presenti quelle dei creativi italo svizzeri Daniele Paparella e Alice Mauri, delle artiste francesi Nina Boughanim e Alix Perrine e delle artiste tedesche Luisa Keintzel e Mara Niederprüm, selezionate nell'ambito del "Nouveau Grand Tour", il progetto ideato dall'Ambasciata di Francia in Italia e dall'Institut Français Italia dedicato ai giovani talenti europei di età inferiore ai trent'anni per reinventare la circolazione artistica in Europa.



LE VIE DEL NATALE A TRANI: UN TRIPUDIO DI MERAVIGLIE DA VIVERE TRA RITI E ATMOSFERE DELLA FESTA

48 eventi, 4 piazze, 8 strade: sono i numeri de "Le vie del Natale", iniziativa finanziata dalla Città di Trani, a cura dell'Associazione delle Arti.

Il Natale è alle porte e il cuore del centro storico tranese è pronto a diventare protagonista, brillando di luminarie e colori. Recentemente pedonalizzato nei suoi vicoli più caratteristici, pulserà di nuova vita con l'iniziativa Le Vie del Natale, a cura dell'Associazione Delle Arti e con il coinvolgimento di altre realtà associative del territorio (Costa Sveva, Festival Castel dei Mondi Andria, Associazione Domenico Sarro, La Locanda del Giullare, Archeoclub Trani "Antonio Piccinni", Ass. Trani Tradizioni, Su le Mani-Che, Shiski Concept Space). Il cartellone abbraccia tutto il periodo delle festività fino oltre l'Epifania: in programma tanti eventi, la quasi totalità liberi o con prenotazione obbligatoria (solo 4 sono a pagamento).



Musica, luminarie natalizie, visite guidate della città e della Pinacoteca "Ivo Scaringi", attività e laboratori d'arte per bambini, degustazioni di prodotti tipici locali sono solo alcune delle iniziative della proposta natalizia che animerà luoghi di indiscusso valore artistico e storico-architettonico, patrimonio identitario cittadino: via Beltrani, via Rodunto, via Romito, via Sinagoga, via Leopardi, via San Martino, via San Giovanni Russo, via Lionelli, via La Giudea, piazza Scolanova, vico Sant'Agata, vico Morola e la Corte "Davide Santorsola" del Palazzo delle Arti Beltrani.

Dopo l'inizio coinvolgente della vigilia dell'Immacolata con la parata lungo le stradine e le piazze del centro storico, seguita da giochi per bambini in compagnia dell'animazione di elfi e folletti, continua il ricco programma natalizio. In piazza Scolanova turisti e tranesi saranno rapiti dalla magia della cassa armonica realizzata con luci artistiche, con il pianoforte di comunità, suonato durante le festività da chiunque si trovi a passare. Fortemente simbolica la scelta del luogo, il quartiere ebraico, per un'iniziativa di democrazia artistica, tenuta a battesimo con successo dagli studenti delle scuole medie cittadine Rocca Bovio Palumbo e Baldassarre.

Tanti gli appuntamenti, specialmente per i più piccoli.

La città si prepara a celebrare il Natale con luci, colori e profumi. Saranno numerose le occasioni per vivere i luoghi durante le feste tra eventi, spettacoli, acquisti o semplicemente godendo dell'atmosfera che è pronta ad avvolgere Trani con una serie di proposte, appuntamenti di intrattenimento e culturali, raccolti in un calendario unico organizzato dall'Amministrazione comunale. Fino a domenica 7 gennaio il cartellone si dipanerà tra strade, piazze e palazzi per restituire tutta l'atmosfera della festa.

Il programma è, inoltre, impreziosito da quattro eventi di sicuro richiamo nel centro culturale polifunzionale della Città di Trani, Palazzo delle Arti Beltrani, ancora più affascinante "vestito" a festa. Si parte giovedì 21 dicembre, alle ore 20,30, con il reading di Antonio Memeo accompagnato da Emanuele Paradiso alla chitarra acustica, impegnati nei Racconti di Natale della tradizione pugliese. Un viaggio irresistibile alla scoperta delle leggende e dei racconti popolari, cantati e recitati, della nostra migliore tradizione natalizia. Una produzione del Festival Castel dei Mondi di Andria.

Sabato 23 dicembre, sempre a Palazzo Beltrani (ore 20,30), sarà il concerto del Gaia Gentile trio a rapire i cuori, con un percorso emozionale attraverso il meraviglioso mondo del pop e del cantautorato.



Un *ensemble* straordinario, composto dalla talentuosa Gaia Gentile, dal poliedrico sassofonista e polistrumentista Nicolò Pantaleo e dal talentuoso chitarrista e produttore Antonello Boezio.

Venerdì 29 dicembre, dalle ore 20,30, andrà in scena un'altra produzione teatrale Festival Castel dei Mondi di Andria, l'Amleto, tratto da William Shakespeare, con Michele Sinisi alla regia e drammaturgia dello stesso Sinisi e Michele Santeramo. Sinisi, ideatore di questa personalissima messa in scena, fa rivivere il Principe di Danimarca, rendendolo clown, patetico ed esistenzialista. Ossessionato dai suoi fantasmi, Amleto cerca disperatamente il senso del proprio esistere ma la vita gli sfugge di mano lasciandolo solo. Si fa compagnia, allora, facendo parlare i personaggi della sua storia, raccontandosi, pensando nel presente.

Infine, il progetto natalizio tanto atteso di Larry Franco (pianoforte e voce) e Dee Dee Joy (voce e rullante) nel concerto Unforgettable Christmas, martedì 2 gennaio 2024 a Palazzo Beltrani con inizio alle ore 20,30. Un imperdibile appuntamento per ricordare il grande Nat King Cole e sua figlia Natalie e riproporre i grandi classici di Natale nel loro stile "indimenticabile". Nel repertorio grandi classici natalizi come Silent Night, Let It Snow, Amazing Grace, I'll Be Home For Christmas, Have Yourself a Merry Little Christmas, Santa Claus Is Coming To Town, Buon Natale all'Italiana, The Christmas Song, Sleigh Ride e tanti altri. Una sorpresa in più per Natale poi sarà la possibilità di regalare un abbonamento speciale (acquistabile fino al 21 dicembre) di 4 spettacoli culturali e musicali di prestigio che si svolgeranno a Palazzo Beltrani. Un regalo "a regola d'Arte" e sicuramente gradito da far trovare sotto l'albero ai propri cari o amici. In più, chi donerà l'abbonamento potrà visionare le opere della Pinacoteca "Ivo Scaringi" con una visita guidata gratuita (su prenotazione). Info e prenotazioni Botteghino Palazzo Beltrani, via Beltrani 51, tel: 0883 500044, info@palazzodelleartibeltrani.it.

A Palazzo Beltrani, inoltre, si potrà ammirare la Cattedrale di Trani, interamente costruita con 80.000 mattoncini Lego dal brick builder Maurizio Lampis, in un'esposizione (dal 14 dicembre all'11 gennaio) che sarà presentata alla stampa, assieme a tutte le iniziative natalizie a cura dell'Associazione delle Arti, la mattina del 14 dicembre, alla presenza del sindaco della città di Trani Amedeo Bottaro, dell'artista Lampis e del direttore di Palazzo delle Arti Beltrani Niki Battaglia.



AMAZON MUSIC E ANNALISA ACCENDONO IL NATALE A SAVONA CON LUMINARIE INASPETTATE

Amazon Music e Annalisa danno il via al Natale portando in scena i testi più famosi della cantante ligure. I versi di "Bellissima", "Ragazza Sola" e "Mon Amour", che ci hanno fatto ballare tutti in questi mesi, da oggi brillano vivaci per le strade di Savona.

Le inaspettate luci e addobbi natalizi accompagneranno i cittadini, fan e passanti facendoli entrare nel perfetto mood natalizio, dal 2 dicembre 2023 al 6 gennaio 2024.

"Vedere Savona, città che mi ha visto crescere, illuminata dalle frasi delle mie canzoni, mi emoziona davvero e di certo renderà questo Natale per me speciale", ha dichiarato Annalisa.



Quest'anno Annalisa e Amazon Music hanno fatto un regalo speciale ai fan per celebrare le festività natalizie presentando "Christmas (Baby Please Come Home) (Amazon Original)", disponibile esclusivamente su Amazon Music: ascoltalo [qui](#).

Il nuovo esclusivo Amazon Original è anche pubblicato in un'edizione speciale del nuovo album di Annalisa E POI SIAMO FINITI NEL VORTICE (Amazon Music Edition) rilasciato il 24 Novembre 2023 e disponibile esclusivamente su Amazon Music.



MILANO, A PALAZZO MARINO LA MOSTRA DI NATALE PERUGINO IL BATTESIMO DI CRISTO

In occasione delle celebrazioni per il Cinquecentenario della morte di Pietro Vannucci, meglio conosciuto come Perugino, il Comune di Milano dedica al grande maestro il tradizionale appuntamento natalizio con l'arte a Palazzo Marino. Dal 5 dicembre al 14 gennaio 2024 sarà infatti esposta in Sala Alessi una delle opere capitali di Perugino, il Battesimo di Cristo, proveniente dalla Galleria Nazionale dell'Umbria, già parte del



politico della chiesa di Sant'Agostino a Perugia, in un suggestivo percorso incentrato sulla complessa personalità del pittore e sulla tormentata storia della macchina d'altare.

Promosso dal Comune di Milano, patrocinato dal Comitato Perugino 1523 – 2023, il progetto espositivo è ideato da Palazzo Reale in collaborazione con le Gallerie d'Italia di Intesa Sanpaolo, l'Area Biblioteche e i Municipi.

Orari di apertura al pubblico

Tutti i giorni dalle ore 9.30 alle ore 20.00

(ultimo ingresso alle ore 19.30)

Chiusure anticipate – aperture posticipate

24 e 31 dicembre 2023 chiusura ore 18.00

(ultimo ingresso alle ore 17.30)

Festività

8, 26 dicembre, 1 e 6 gennaio aperti dalle ore 9.30 alle ore 20.00 (ultimo ingresso alle ore 19.30)

25 dicembre aperti dalle 14,30 alle ore 18,30

Prenotazioni possibili solo per le scuole



NATALE: CENE SPECIALI IN STRADA CON PROGETTO ARCA

Una settimana di festeggiamenti in strada per essere a fianco di chi è più fragile: tornano anche quest'anno le cene natalizie itineranti di Progetto Arca con speciali menù della tradizione distribuite grazie alle Cucine mobili, gli ormai noti foodtruck con forni e bollitori a bordo che girano per le città dispensando pasti caldi alle persone senza dimora.

Ogni settimana sono in tutto 2.600 le cene, e altrettante colazioni, distribuite con le Cucine mobili in 7 città: Milano, Varese, Torino, Padova, Roma, Napoli, Bari. Proprio in queste città, nella settimana che precede il Natale, da lunedì 18 a domenica 24 dicembre, tutte le sere vengono distribuite cene speciali a base di pasta al forno, torte salate con verdure, frutta e tanti piccoli panettoni in regalo.

A Milano in particolare la sera di giovedì 21 dicembre è stata imbandita nel centro della città una lunga tavolata delle feste dove i volontari hanno offerto cena e regali



a tutte le persone fragili. La cucina di Progetto Arca ha lavorato con grande impegno da tempo per proporre un ricco menù – sempre con l’attenzione alle diverse culture e intolleranze – che prevedeva tartine come antipasto, lasagne in doppia versione al ragù e alle verdure, pollo arrosto con patate al forno e l’immancabile panettone.

La serata è stata allietata dai canti di Natale del coro di San Giovanni Battista in Trenno e dalla consegna di tanti regali, pensati come sempre per chi vive in strada, da parte dei volontari di Progetto Arca: zaini capienti e borracce termiche.

Uno speciale pensiero di Natale va anche alle famiglie in difficoltà che Progetto Arca sostiene dal punto di vista abitativo, fornendo case in housing sociale, e alimentare, mettendo a disposizione spese gratis nei Market solidali di recente apertura (4 a Milano e poi a Roma, Napoli, Bari, Ragusa). Ai pacchi viveri e alle spese alimentari sono destinati più di 2.500 panettoni.

Per sostenere tutte le iniziative organizzate per il Natale, Progetto Arca ha lanciato la campagna "Illumina il Natale dei senzatetto": <https://sostieni.progettoarca.org/campagna/illumina-il-natale/>

credit foto Ambra Zeni



**A tutti i nostri lettori i più cari e
affettuosi auguri per un sereno Natale!
Merry Christmas!**

***La redazione di
SMS NEWS QUOTIDIANO***



SpettacoloMusicaSport

SMS NEWS SETTIMANALE

SPECIALE NATALE

Numero 54 – Anno 2023

IN REDAZIONE

direttrice: Francesca Monti

collaboratori: Luigi Buonincontro, Emanuela Cassola Soldati, Patrizia Faiello, Samuel Monti, Lia Rossini, Pasquale Ruotolo, Gianmaria Tesei

SMS NEWS – SPETTACOLOMUSICASPORT

Testata diretta da Francesca Monti

Registrata presso il Tribunale di Como – Reg. Stampa n. 5/2017

Copyright © 2017-2023 SpettacoloMusicaSport

Sito: www.spettacolomusicasport.com

Per pubblicità sul giornale: smsnews@tiscali.it

INTERVISTE AI TEMPI DEL LOCKDOWN



Francesca Monti

Il libro è disponibile su Amazon in formato ebook e cartaceo.

I proventi saranno devoluti in beneficenza a favore dell'ex maratoneta Vincenza Sicari affetta da una malattia neurodegenerativa, e della Protezione Civile