

SETTIMANALE
Numero 45 - Anno 2026

IN QUESTO NUMERO

FLORA TABANELLI

CHIARA MAZZEL

FILIPPO GRAZIANI

CON IL NUOVO SINGOLO
"MALEDETTO SETTEMBRE",
INSIEME A NINA ZILLI E DANTI,
PORTA ENERGIA E CARICA POSITIVA
ANCHE IN AUTUNNO

ORietta Berti

"QUANDO SI È INNAMORATI DEL PROPRIO LAVORO
TUTTO DIVENTA PIÙ FACILE"



SMS NEWS SETTIMANALE

NUMERO 45 – ANNO 2026

INDICE

- 2. Intervista con Orietta Berti: il singolo “Maledetto settembre” e il nuovo libro
- 8. Intervista con la campionessa di freestyle Flora Tabanelli
- 11. Intervista con la campionessa di sci Chiara Mazzel con la guida Nicola Cotti Cottini
- 13. “Verso casa”, il nuovo disco di Filippo Graziani
- 16. Intervista con la cantautrice Angela Napoletano
- 21. “Dove la luce ritorna”, il romanzo d’esordio di Marco Liorni
- 22. Il messaggio di Papa Leone XIV per la GMG 2027
- 24. I vincitori della Festa del Cinema di Roma 2026
- 28. Il Catania Gin Days
- 33. Golosaria Milano 2026
- 35. Halloween: i piatti, le leggende e le curiosità per festeggiare come in Irlanda
- 39. Halloween a Mammoth Lakes
- 43. Tennis: Lorenzo Musetti trionfa nell’ATP 250 di Lione



INTERVISTA CON ORIETTA BERTI: "QUANDO SI È INNAMORATI DEL PROPRIO LAVORO TUTTO DIVENTA PIÙ FACILE"

Ci sono artisti che attraversano le generazioni e altri che le uniscono. Orietta Berti appartiene a questa seconda categoria. Con sessant'anni di straordinaria carriera alle spalle, costellata di successi intramontabili, l'icona della musica italiana continua a stupire e a reinventarsi senza mai perdere la propria identità.

L'ultimo tassello di questo percorso è "Maledetto settembre", il nuovo singolo dal ritmo reggaeton nato dall'amicizia con Nina Zilli e Danti. Un brano che esorcizza il rientro alla routine autunnale con la consueta leggerezza e ironia che la contraddistinguono.

In quest'intervista Orietta Berti ci ha parlato, con la consueta disponibilità, della genesi di "Maledetto settembre" ma anche del nuovo libro "Natale flambé" in uscita il 17 novembre, delle sue nipotine, della partecipazione come ospite fissa a "Che Tempo Che Fa", regalandoci anche un ricordo di Wilma De Angelis.



Orietta, è uscito il suo nuovo singolo “Maledetto Settembre” con Nina Zilli e Danti. Com’è nata questa collaborazione?

“Con Danti lavoro da tempo per preparare il cofanetto per i miei sessanta anni di carriera e un giorno, tra un ascolto e l’altro, gli ho chiesto se Nina Zilli, che è una bravissima artista ed è anche la sua compagna, fosse disponibile per un duetto con me. Nina è venuta in studio mentre stavo registrando altri brani e abbiamo cantato insieme “Maledetto settembre” ma, pur essendo soddisfatte del risultato, ci siamo rese conto che mancava una terza persona, così ho pensato a Danti. E’ una collaborazione che è nata spontaneamente tra colleghi con cui mi trovo bene sia a livello lavorativo che umano”.

E’ un brano che ironizza sul fatto che quando si rientra dalle vacanze a settembre non si ha voglia di lavorare, di fare nulla ...

“Se i mesi di maggio e giugno per la nostra mente sono i più belli perché la fantasia vola pensando alle vacanze, ai posti in cui andremo a rilassarci e divertirci, a settembre si rientra a scuola, si ritorna alla realtà, ai pensieri, e per chi lavora nel settore dello spettacolo nascono anche idee nuove”.

Qual è l'antidoto quindi per sconfiggere questa malinconia? Come si può riuscire, e lei ne è l'esempio, a mantenere l'energia e l'entusiasmo durante i mesi autunnali e invernali portando dentro di sé un po' d'estate?

"Bisogna essere innamorati del proprio lavoro, quando si fanno le cose con passione tutto diventa più facile. Ovviamente non tutte le situazioni purtroppo lo permettono. Anche nel campo dello spettacolo ci sono problemi, dubbi, la nostra fantasia a volte viene spezzata da un "no" e poi siamo sempre sotto esame, come i ragazzi che vanno a scuola, perché ogni singolo che pubblichiamo è sottoposto al giudizio delle radio e del pubblico e quindi aspettiamo i voti (sorride)".

Ci sono stati nella sua carriera dei "no" che ha ricevuto e che le hanno dato più fastidio?

"Penso che quando si ricevono dei "no" ci sia sempre una ragione. Nel periodo in cui ero sotto contratto con una casa discografica ricevevo più spesso "no" che "sì", ora sono 46 anni che produco da sola i singoli e i dischi, pertanto i "no" possono arrivare dal mio manager Pasquale Mammaro, da mio marito Osvaldo o dai miei figli, oppure dai collaboratori. Sono una donna che ha sempre ascoltato molto le persone che hanno più esperienza di me nel loro lavoro e quindi mi piace discutere sulle scelte da prendere. In certe situazioni è sempre meglio pensare prima di accettare o di dire un "no". Quest'anno, ad esempio, ci siamo confrontati sull'inserimento nel mio singolo "QCPF (Quadri Cuori Picche Fiori)" con Il Rosso di un'identità e artista virtuale, IAEM, creata interamente attraverso l'intelligenza artificiale. L'ho utilizzata per due anni ascoltando i provini adattati alla mia tonalità vocale e imparando da lei tante canzoni; quindi mi ha facilitato nell'intonazione e volevo vederla cantare con me anche con sembianze umane. Alla fine ho vinto io ed è stata una novità, anche perché sono la prima artista in Italia a duettare ufficialmente con un'identità virtuale generata dall'IA".

"Maledetto Settembre" è accompagnato da un video molto carino e divertente, tra avatar, spiagge, auto, aerei. Quanto si diverte a sperimentare non solo nella musica ma anche nei video, nei look?

"Tantissimo. Prima di iniziare le riprese facciamo delle riunioni con il regista, gli autori, i produttori e gli interpreti e ognuno porta le proprie idee. Il video di "Maledetto settembre" con l'aereo, le auto, le spiagge è davvero molto carino. E poi compare anche Frank Gramuglia, un comico fortissimo, che si mette in posa come se fosse un classico lavoratore che non ha voglia di cominciare a lavorare".

In una precedente intervista ci ha raccontato che le sue nipotine Olivia e Ottavia cantano le sue canzoni, cosa le hanno detto quando hanno ascoltato "Maledetto settembre"?

"Omar, mio figlio maggiore, mi segue nei concerti e nelle partecipazioni televisive, mentre Otis, il secondogenito e papà delle mie nipotine, viene con me in sala di registrazione, quindi quando rientra a casa fa ascoltare in anteprima a Olivia, sette anni, e Ottavia, quattro anni e mezzo, le nuove canzoni, così capiamo subito se possono piacere anche ai bambini. Ogni giorno si divertono a fare la baby dance con i pezzi di nonna Orietta e non appena parte la prima nota cominciano a ballare. Non so come riescano ma imparano in pochissimo tempo i testi dei brani. A loro piace tanto anche guardare in tv i cartoni animati e le serie con gli animali che compiono le stesse azioni degli esseri umani, fanno il bagno, scrivono, giocano, si mettono a tavola. Le mie nipotine, essendo ancora piccole, non sanno che è l'intelligenza artificiale a farli muovere, quindi mi chiedono perché i miei quattro gatti non si comportano allo stesso modo di quelli dei cartoon e io rispondo che non sono stati abituati (ride)".

Advertisement

E' stata la madrina ufficiale di un contest itinerante, il Gin Tabar Karaoke Tour, che ha unito il Gin Tonic e la musica. Che esperienza è stata?

"E' stata una bella esperienza. Il tour ha toccato diverse città italiane, alla fine abbiamo scelto una ragazza di Milano, Chiara, che ha portato due brani di Adele e in finale "Mi sei scoppiato dentro il cuore" di Mina, ha una voce molto bella, con una grande estensione vocale. Una volta terminata la promozione di "Maledetto settembre" le farò sentire alcuni brani, sceglierà quello che le piace di più e faremo un featuring che sarà incluso nel mio nuovo disco. E' il premio che ho deciso spontaneamente di dare alla vincitrice del concorso perché mi piace poter aiutare i giovani".



Nel 1961 lei ha partecipato alla sua prima manifestazione canora, il concorso Voci Nuove Disco d'Oro a Reggio Emilia con "Il cielo in una stanza" di Gino Paoli. Che ricordo ha di quel momento?

"Ricordo che avevo una grande paura e mi tremavano le gambe al solo pensiero di esibirmi in un luogo così importante come il Teatro Municipale di Reggio Emilia. In quell'occasione ho conosciuto Giorgio Calabrese, autore di trasmissioni televisive e dei testi delle canzoni di Bindi, all'epoca direttore artistico della Karim, e mi ha proposto un contratto discografico. Da lì è iniziata la mia carriera. Sono poi passata alla Polydor con cui ho inciso le canzoni di Suor Sorriso, e nel 1965 ho vinto Un Disco per l'estate con "Tu sei quello". Sono stata fortunata a incontrare Giorgio Calabrese".

Tornando al presente, la vediamo anche sul Nove come ospite fissa a "Che Tempo Che Fa" la domenica e a "Il tavolo di Che Tempo Che Fa" il mercoledì

...



“La domenica a “Che Tempo Che Fa” leggo e commento con Mara Maionchi le notizie e i fatti bizzarri della cronaca all’interno di una rubrica divertente in stile telegiornale che si chiama “Mara & Orietta News”. A “Il Tavolo di Che Tempo Che Fa”, invece, ci sono tanti ospiti del mondo del teatro, dello spettacolo, dello sport, della musica, comici, per cui si crea un clima piacevole e leggero”.

Con Mara Maionchi aveva condiviso l’esperienza di “Quelle brave ragazze”, insieme anche all’indimenticabile Sandra Milo ...

“Quelle brave ragazze è stata una serie stupenda, che ha ricevuto tanti premi. Non avevamo un copione da seguire, giravamo per le città e dicevamo quello che pensavamo, in maniera spontanea. Ci siamo divertite molto. Mara e Sandra hanno poi fatto anche la seconda edizione insieme a Marisa Laurito, a cui non ho preso parte perchè in quel periodo ero opinionista a Il Grande Fratello. Se dovessero rifare in futuro questa serie parteciperei nuovamente molto volentieri”.

Il 17 novembre uscirà invece per Mondadori il suo nuovo libro “Natale flambè”, cosa può anticiparci a riguardo?

“Il mio nuovo libro parlerà dei mestieri, delle tradizioni, delle cose che non esistono più. Nel tempo anche il mondo della musica è cambiato profondamente, nel modo di cantare e di promuovere un progetto. Oggi si inventano storie con l’intelligenza artificiale, si realizzano video su TikTok. A me piace la tradizione e la porto nel cuore, però non odio il futuro, anzi voglio scoprire le novità. Ho dedicato “Natale flambè” alle mie nipotine, cercando di spiegare, con la mia ironia emiliana-romagnola, un mondo che non hanno mai visto e che non esiste più, per far conoscere loro ciò che non hanno vissuto».

Le va di regalarci un ricordo di Wilma De Angelis, recentemente scomparsa?

“Essendo di due generazioni musicali differenti, ho incontrato alcune volte Wilma De Angelis al di fuori del lavoro in quanto eravamo entrambe amiche di Paolo Limiti e abbiamo condiviso dei pranzi con lui. Era una donna carina, educata, gentile, positiva, sempre sorridente, ed era una bravissima cantante”.

di Francesca Monti

Si ringrazia Mauro Caldera

Credit foto ufficio stampa



INTERVISTA CON FLORA TABANELLI, L'ATLETA ITALIANA PIÙ VINCENTE DI SEMPRE NEL FREESTYLE: "DOPO L'INFORTUNIO RIUSCIRE A VINCERE IL BRONZO AI GIOCHI DI MILANO CORTINA 2026 È STATO EMOZIONANTE"

Flora Tabanelli a soli 18 anni è l'atleta italiana più vincente di sempre nel freestyle. Al suo palmarès, che vanta un oro mondiale, un oro agli X Games, nonché due Coppe del Mondo, quella generale e quella di Big Air, ha aggiunto una storica medaglia di bronzo nel Freeski Big Air femminile ai Giochi Olimpici Invernali di Milano Cortina 2026.

La campionessa azzurra, dopo l'infortunio che le ha causato una lesione al legamento crociato anteriore del ginocchio destro, nella prima run olimpica ha centrato un trick da 90 punti, ha ottenuto 84 punti nella seconda e completato la rimonta nella terza run con un magnifico salto che le è valso il punteggio di 94,25 chiudendo con un totale di 178.25, dietro all'olandese Megan Oldham e alla cinese iling Eileen Gu.

Abbiamo incontrato Flora Tabanelli in occasione del FISU Media Day e parlato con lei del percorso che l'ha portata alla medaglia a cinque cerchi, della maturità conseguita la scorsa estate e dei prossimi obiettivi.

Flora, partiamo dall'emozione che hai vissuto quando hai vinto il bronzo ai Giochi Olimpici di Milano Cortina 2026 ...

"Sicuramente è stata un'emozione fantastica, anche perché dopo l'infortunio al crociato che ho avuto a novembre, l'obiettivo era riuscire a partecipare all'Olimpiade. È arrivata anche la medaglia di bronzo, che vale quanto un oro, sono riuscita a togliermi una grande soddisfazione, quindi è stato veramente molto emozionante. Tuttora, guardando i video della gara, mi emozionano".

Sei giovanissima ma hai già ottenuto prestigiose vittorie, a partire dalle Coppe del mondo. Come sei riuscita a rialzarti dopo l'infortunio al crociato che ha rischiato di compromettere la tua partecipazione ai Giochi?

"Quando mi sono infortunata non sapevo neanche io come fare per rialzarmi, non avendo mai vissuto una situazione del genere. Io ho avuto come ispirazione Federica Brignone, mi ero allenata con lei a Torino, prima dell'Olimpiade. Vedere come lottava, dopo il grave infortunio che ha subito, per tornare a gareggiare e poi vincere due medaglie d'oro è stata una cosa fantastica e mi ha aiutata tanto, anche perché mentalmente ero a terra in quanto pensavo di non poter partecipare ai Giochi. Giorno dopo giorno ho iniziato a notare dei piccoli miglioramenti e alla fine sono riuscita a partecipare a Milano Cortina 2026, cercando di godermela al massimo, senza pressioni, senza aspettative".

Nel frattempo quest'estate hai sostenuto anche gli esami di maturità...

"La maturità è andata bene, è stato bello passare un po' di tempo a scuola con compagni, amici, professori, erano tutti molto contenti di avermi con loro. E' stata dura forse più per mia mamma che per me, visto che mi ha dovuta inseguire e aiutare (sorride)".

Proseguirai gli studi all'università?

"Vorrei iscrivermi all'università online. Mi sono un po' persa durante l'estate, tra i vari impegni ho deciso di riposarmi anche un attimo. Adesso vorrei rimettermi a studiare".

Quali sono gli obiettivi per la prossima stagione?

“Non ci ho ancora pensato molto, in quanto non so di preciso quando rientrerò a gareggiare. Indicativamente rimetterò gli sci sulla neve a breve, quindi salterò le prime gare di Coppa del Mondo e poi mi concentrerò anche sui Mondiali che si disputeranno a fine stagione e che potrebbero essere un buon obiettivo da raggiungere”.

di Francesca Monti

Foto Luca Pagliaricci/CONI



INTERVISTA CON LA CAMPIONESSA DI SCI ALPINO CHIARA MAZZEL E LA SUA GUIDA NICOLA COTTI COTTINI: "AI GIOCHI DI MILANO CORTINA 2026 ABBIAMO VISSUTO DELLE EMOZIONI INDIMENTICABILI"

Chiara Mazzel è una delle stelle più brillanti della Nazionale Italiana di sci alpino paralimpico. Originaria di San Giovanni di Fassa, ipovedente dall'età di diciotto anni a causa di un glaucoma, ai Giochi Invernali di Milano Cortina 2026 ha regalato grandissime emozioni all'Italia conquistando ben quattro splendide medaglie: un oro in SuperG e due argenti nella discesa libera e nella combinata insieme alla guida Nicola Cotti Cottini, e un altro argento nel gigante con la guida Fabrizio Casal.

Abbiamo incontrato Chiara Mazzel e Nicola Cotti Cottini in occasione del FISU Media Day per l'apertura della stagione 2026/2027.

Chiara e Nicola, ci raccontate le emozioni che avete vissuto ai Giochi di Milano Cortina 2026, a cominciare dall'oro vinto nel SuperG?

Chiara Mazzel: "È stata una grandissima emozione, ancora adesso quando mi capita di tenere in mano le quattro medaglie che ho vinto ai Giochi di Milano Cortina 2026 ripenso a tutti quei bellissimi momenti che ho vissuto insieme e grazie alla mia guida. Ora non mi resta che continuare ad allenarmi per portare avanti questa striscia di risultati".

Nicola Cotti Cottini: "Come diceva Chiara, è stata un'emozione particolare gareggiare in Italia, ai Giochi di Milano Cortina, davanti al pubblico italiano. Sicuramente siamo stati bravi, coordinati, siamo riusciti a far emozionare le persone e spero anche ad avvicinare allo sport paralimpico tantissimi ragazzi con disabilità".

Al FISJ Media Day è stata annunciata la storica integrazione a pieno titolo degli atleti paralimpici all'interno della Federazione Italiana Sport Invernali. E' sicuramente un grande passo avanti per il mondo paralimpico
...

Nicola Cotti Cottini: "Esattamente, penso che per lo sport in generale e anche per il mondo paralimpico sia un grande trampolino di lancio. Il mondo olimpico-paralimpico non ha bisogno di disuguaglianze, non ci devono essere divisioni ma unione e quindi è un grande passo in avanti che ci fa ben sperare per il futuro".

Quali sono gli obiettivi per la prossima stagione?

Chiara Mazzel: "La prossima stagione avremo le varie tappe di Coppa del Mondo e l'appuntamento con i Mondiali. Ovviamente cercheremo di fare del nostro meglio".

di Francesca Monti

credit foto Scaccini GMT / CIP



"VERSO CASA" È IL NUOVO DISCO DI FILIPPO GRAZIANI: "HO SCRITTO QUESTE CANZONI CON L'INTENZIONE DI LASCIARE A MIO FIGLIO QUALCOSA DI MIO DA ASCOLTARE QUANDO SARÀ GRANDE"

"E' un disco che arriva dopo un po' di tempo in quanto non sentivo di avere ancora una direzione precisa, poi negli anni, confrontandomi con il repertorio di papà, ho capito che ciò che mi piaceva musicalmente non era lontano da casa e quindi è uscita la mia personalità". Si intitola "Verso Casa" il nuovo album di inediti di Filippo Graziani, pubblicato da INRI Records e disponibile dal 23 ottobre su tutte le piattaforme digitali e in vinile, che arriva a quasi dieci anni dal precedente lavoro ed è nato da una nuova urgenza di scrittura e da un punto di osservazione profondamente cambiato.

La nascita del figlio Ludovico sposta lo sguardo dell'artista e il passato, più che qualcosa da ricordare, diventa materia da rileggere e comprendere per rimettersi in movimento: "Durante la pandemia ci siamo ritrovati con tanto tempo libero e quando sei fermo hai la possibilità di ragionare, così ho iniziato a tirare fuori le prime idee. Ho affittato un posto sotto casa e ho cominciato a suonare. Andare verso casa è un modo per ripercorrere i suoni della mia famiglia mettendo le mie passioni musicali, gli artisti e i periodi storici che mi hanno influenzato di più, da Neil Young a Bob Dylan, da The Band a tutto il folk americano dal tardo Sessanta alla fine degli anni Settanta. Ho trovato anche dei dischi nella collezione di papà dei quali non sapevo nemmeno l'esistenza", ha raccontato l'artista.

Ad accompagnare l'uscita dell'album è "Selvaggio", il nuovo singolo, che apre una finestra sull'infanzia e sull'adolescenza di Filippo Graziani, su una generazione cresciuta in un rapporto più fisico, diretto e istintivo con il mondo. È una canzone che nasce dal ricordo di una libertà appartenuta a un tempo preciso, ma anche dal desiderio che almeno una parte di quella libertà possa arrivare al figlio Ludovico di tre anni e mezzo. Nel videoclip, per la regia di Enrico Giannini, il cantautore attraversa il brano come se fosse il film della propria vita: "Ho utilizzato dei veri filmati di famiglia girati da mio padre. Quattro anni fa non lo avrei mai fatto, adesso invece mi piace mostrare anche questa parte della mia vita. Si vedono la mia casa, il mio paese, e nel testo racconto tutto quello che vorrei dire a mio figlio quando crescerà e avrà voglia magari di mettersi ad ascoltare qualcosa di mio come è successo a me con mio padre".

**VERSO CASA**

Sulla cover di "Verso casa" sono raffigurate tutte le persone care all'artista: "Era da una vita che volevo realizzare una copertina con la mia famiglia allargata, ci sono mio figlio, mia moglie, il suo cane, mio fratello, mia mamma, i ragazzi della band con le loro fidanzate, volevo un disco che sapesse di casa".

Tra le tracce c'è "Nella musica", una ninna nanna dedicata a suo figlio Ludovico: "Essere diventato papà mi ha dato una prospettiva diversa nei confronti della vita, ho abbandonato la gioventù e sono in una fase che sto amando alla follia. Da qui è nata anche la voglia di riaprimi nei confronti del prossimo. Nel brano c'è quello che mi sarei voluto sentire dire da papà ma purtroppo non c'è stato il tempo".

Nel formato fisico del disco è presente anche "Le tre chiavi", inedito scritto da Ivan Graziani, che Filippo ha scelto di inserire dopo aver ritrovato un'intervista in cui il padre raccontava l'immagine da cui nasceva la canzone: "Volevo scrivere un pezzo su un'idea di papà per unire questo suono a una sua intuizione ma non trovavo niente. Poi sono successe alcune cose strane. Ho pescato questo brano tra una quarantina di cassette e me ne sono subito innamorato, quindi è uscito fuori anche il testo e mesi dopo, quando lo avevo già registrato, mi hanno mandato un'intervista realizzata da una radio libera alla fine di un concerto del 1980-1981 in cui papà raccontava di aver visto due cani che lottavano e di aver tratto l'ispirazione per una canzone. Quindi "Le tre chiavi" doveva esserci per forza nel disco. Mi piace molto perchè è come se fosse il nonno a raccontare qualcosa a suo nipote, a trasmettergli un insegnamento di vita".

di Francesca Monti

credit foto Fabio Cannizzo



INTERVISTA CON LA CANTAUTRICE ANGELA NAPOLETANO: QUANDO IL CIBO SUONA BENE

Sms News Quotidiano ha incontrato la cantautrice casertana Angela Napoletano. Il suo ultimo brano, *Prosciutto*, dalla melodia *catchy* e dal piglio radiofonico, si inserisce nel giocoso filone culinario della canzone d'autore italiana, quello – per intenderci – che annovera successi come *'A pizza* di Aurelio Fierro, *Viva la pappa col pomodoro* (scritta da Lina Wertmüller e musicata da Nino Rota), *Il peperone* di Edoardo Vianello,

La trifola di Fred Buscaglione, *Ma che bontà* di Mina (della quale *Prosciutto* condivide lo spirito dissacrante), la meno nota-forse- ma altrettanto efficace *Che novità* di Claudia Cantisani.

Preludio al nuovo album di inediti, che uscirà su etichetta La Stanza Nascosta Records, *Prosciutto* è un assaggio di ironia e versatilità vocale.

Il singolo *Prosciutto* fa giocosamente leva sul bisogno di autenticità. Secondo lei è possibile un ritorno alle cose semplici, in un mondo così ridicolmente imbellettato?

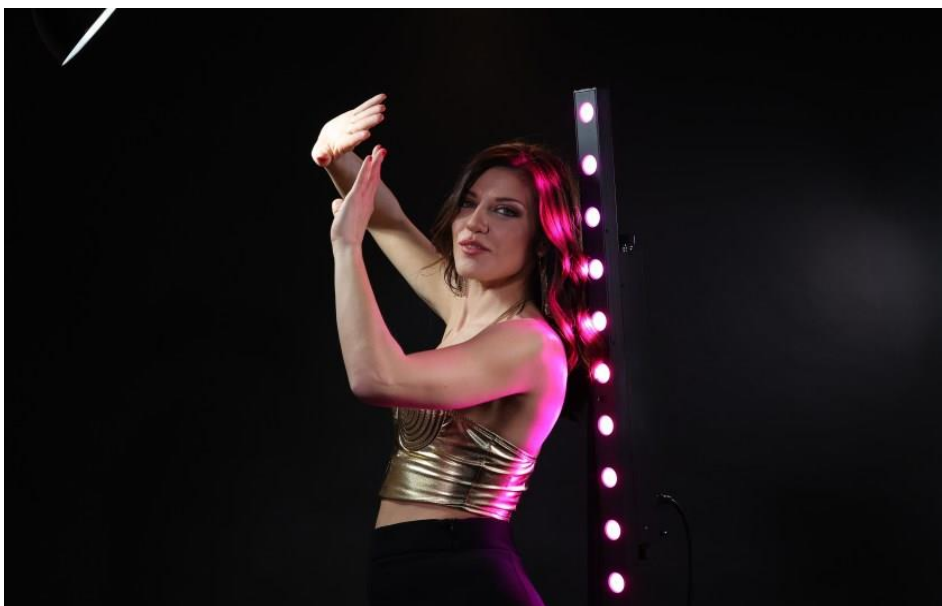
“Assolutamente sì, bisogna fare scelte in quella direzione, individualmente, proprio perché alcune mode influenzano verso l’opposto. Credo sia un’esigenza – tuttavia – di molti riscoprire la semplicità”.

Prosciutto ha l’immediatezza e la forza per essere usato anche come jingle pubblicitario, non trova?

“Certo, non è nato per quello ma sembra sia comunicativo in quel senso. Chi lo ascolta oppure vede il videoclip non nasconde la voglia di consumare un panino al prosciutto!”.

Per lei meglio il *fine dining* o la cucina della nonna?

“Non c’è nulla di meglio della cucina genuina della tradizione, d’altronde anche le esperienze stellate partono dalla cucina della nonna, sia pur stravolgendola... e raramente con buoni risultati”.



I suoi studi e la sua produzione si muovono nel segno della contaminazione e della sperimentazione... Nella performance canora le viene naturale improvvisare?

“Sì, improvviso naturalmente da quando ero bambina e lo facevo anche sulla musica dance. Oggi, dopo l’ascolto di tanta musica e nello studio della composizione, la mia mente musicale appare molto più ampia rispetto al solo “cantato”, la voce diventa un vero strumento non solo di parole ma anche di melodie. Sono affascinata dagli arrangiamenti e molto più ispirata e guidata da tutti i timbri presenti in un brano”.

In studio è una da *buona la prima*?

“Capita, certamente... ma al limite anche la seconda e la terza vanno registrate per non avere rimpianti e poter confrontare”.

Ci dà qualche anticipazione sul nuovo album?

“Ci sono tracce a cui sono legata profondamente. Le melodie e le parole sono frutto di questi anni vissuti, di nuove esperienze fortissime. Nel caos della vita veloce di tutti i giorni, nell’inseguire l’ultima notifica, nel restare sempre connessi con il mondo intero ho cercato di raccogliermi e di ripulire tutta la superficie per non perdere il sogno da bambina, ovvero ascoltarmi e darmi tempo. L’amore è il tema principale dell’album, la forza che muove tutto, ciò che spinge oltre, che dona coraggio. La pace dopo il tormento, quella pace che a volte la musica può dare, anche se non tutta!”.

Il palco che sogna di calcare?

“Seguendo la tradizione italiana ho sognato e provato ad essere tra i giovani del Festival di Sanremo... ma possono esserci tante occasioni straordinarie anche meno ambite o famose, mi piacerebbe scoprirle, chissà...”.

Qual è secondo lei lo stato della canzone d’autore in Italia?

“Credo ci sia tanta musica emergente di qualità in giro, peccato però che i canali del mainstream costituiscano un monopolio e non facciano divulgazione e cultura. C’è uno stallo. Prevala musica a bassa frequenza che rende gli ascoltatori più depressi e arrabbiati. Secondo il mio parere la musica invece dovrebbe sortire l’effetto contrario”.



Quali sono i suoi riferimenti artistici?

“Sono cresciuta con le belle voci, ma anche le anime sensibili. Cantautori italiani, bossa nova, il pop italiano ed internazionale, il funk, il jazz.

Billie Holiday, Whitney Houston, la nostra Elisa, Lucio Dalla, Fabi, Gazzè, The Doors e Jim Morrison mi hanno letteralmente stregata negli ultimi anni, poi c'è Lui, Pino Daniele... per citarne alcuni. Della nuova scena seguo solo Madame, che apprezzo molto come autrice”.

Nei testi delle sue canzoni confluiscono, oltre ad esperienze di vita, anche suggestioni letterarie o filmiche?

“Assolutamente sì. Mi sono ispirata ad alcune letture per la scrittura di brani come Distanti (che si rifà a Donne che corrono coi lupi di Clarissa Pinkola Estès), Perduta (che richiama L'amica geniale di Elena Ferrante), contenuti nel mio EP Napobloone”.

Definirebbe la sua una scrittura intimista?

“Se dovessi definirla una musica epica e pubblica credo mi sbaglierei... è una scrittura più rivolta verso l'interno.

Può esserci sicuramente una comunanza di sentire che amplia la platea degli spettatori e trascende la dimensione individuale, ma sempre a partire dall'ascolto di se stessi".

Ha qualche aneddoto sulla sua esperienza a MSC Crociere?

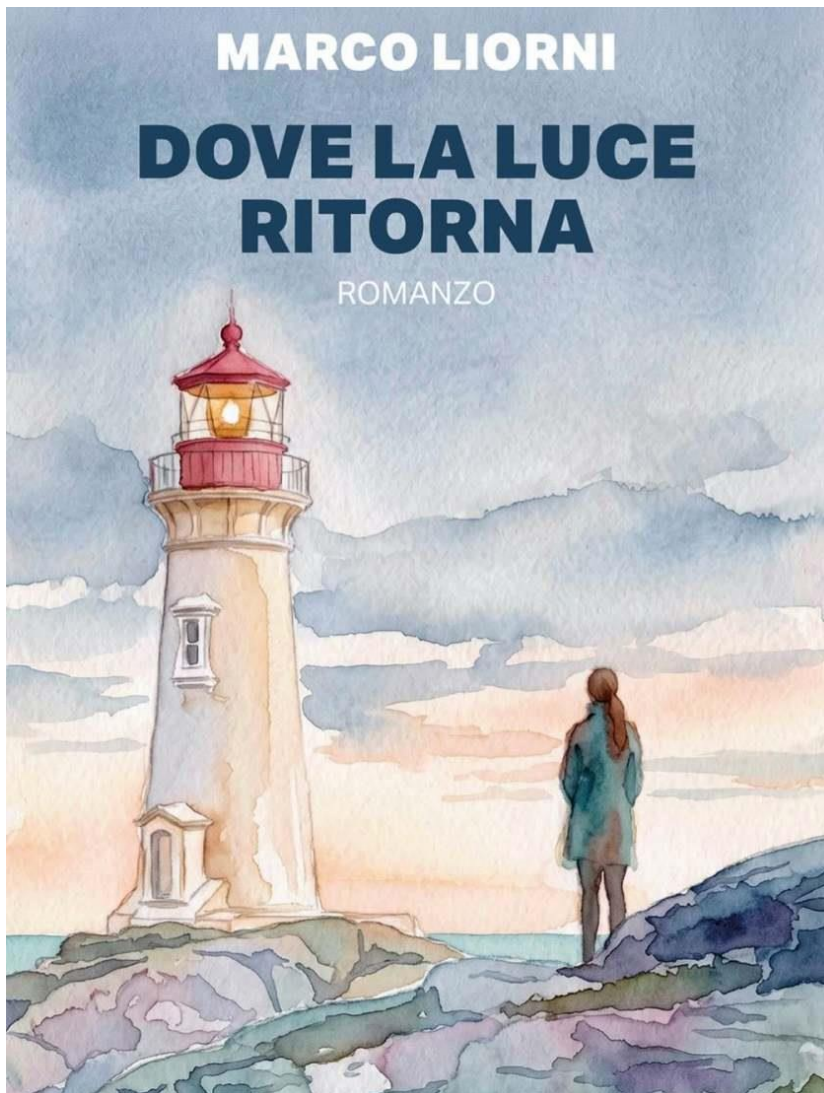
"Ce ne sono molti! La vita di bordo è una vita sospesa tra il voler fare e l'attesa continua di poterlo fare. Il viaggio in Brasile è stato un sogno ad occhi aperti. Proprio in Brasile ricordo che cercavo un negozio di strumenti musicali appena arrivata. Non usavo ancora smartphone quindi chiedevo informazioni a Rio de Janeiro senza conoscere nemmeno la lingua... E' stata un'esperienza molto divertente! Alla fine sono comunque riuscita a raggiungere la famosa Rua da Carioca".

Tra le sue collaborazioni artistiche ce n'è una che ricorda con particolare orgoglio?

"L'aver studiato con Gianni Desidery la teoria e il solfeggio e l'aver incontrato il maestro Diego Caravano in Conservatorio sono motivi di orgoglio per la mia formazione. Sono grata a tutte le persone coinvolte nel mio lavoro discografico, con le quali ho collaborato o collaboro e con le quali ho condiviso esperienze musicali e di vita. Considero la mia famiglia musicale una seconda casa, dove la mia anima può nutrirsi, e questo vale per gli artisti e i musicisti a me vicini e per quelli che mi hanno ispirato da lontano con la loro opera, toccandomi nel profondo".

di Clara Lia Rossini

credit foto Romolo Manno



"DOVE LA LUCE RITORNA", IL ROMANZO D'ESORDIO DI MARCO LIORNI

Il 28 ottobre nelle librerie e store digitali arriva il primo romanzo di Marco Liorni dal titolo "Dove la luce ritorna" (Rai Libri).

Protagonisti della storia sono una famiglia, un vecchio faro e un passato che torna a bussare alla porta. Paolo e Amedea, insieme ai figli Luisa e Giulio, si trasferiscono lontano dalla città per cambiare vita. Ma sarà un inaspettato ritrovamento a costringerli a fare i conti con ciò che sono stati, con ciò che raccontano di essere e con ciò che gli altri vedono in loro.

Con sensibilità, ironia e uno sguardo attento ai legami umani, Marco Liorni racconta una storia di cambiamento, identità e ricerca di sé che commuove, diverte e fa riflettere sulle piccole e grandi verità che custodiamo dentro di noi.



PAPA LEONE XIV, IN OCCASIONE DELL'APERTURA DELLE ISCRIZIONI PER LA GIORNATA MONDIALE DELLA GIOVENTÙ DI SEOUL 2027: "E' UNA CHIAMATA A PARTIRE PER UN PELLEGRINAGGIO DI FEDE, AMICIZIA E SPERANZA"

Papa Leone XIV, in occasione dell'apertura delle iscrizioni per partecipare alla Giornata Mondiale della Gioventù di Seoul 2027, che si terrà dal 3 all'8 agosto, ha inviato un videomessaggio, invitando i giovani di tutto il mondo a prendere parte all'evento.

"Miei cari giovani amici, oggi, con l'apertura delle iscrizioni alla Giornata Mondiale della Gioventù del prossimo anno, invito calorosamente ciascuno di voi a Seul. Non è semplicemente un invito a visitare una nuova città: è una chiamata a partire per un pellegrinaggio di fede, amicizia e speranza.

Un pellegrinaggio vi offre l'opportunità non solo di scoprire luoghi cristiani in un altro Paese, ma anche di trovare il tempo e lo spazio per incontrare Dio più profondamente, sia personalmente sia nella vita dinamica della Chiesa.



A Seul incontrerete giovani da ogni parte del mondo, espressione di una bella e ricca varietà di lingue e culture. Eppure, nonostante queste differenze, e anzi proprio grazie alla diversità che Dio vi ha donato, sperimenterete un senso ancora più grande di unità, perché siamo tutti membra dell'unico Corpo di Cristo.

Questa occasione sarà dunque un'opportunità speciale per approfondire la vostra fede e incontrare i vostri fratelli e sorelle in Cristo. E spero che creerete ricordi felici e stringerete amicizie che dureranno tutta la vita.

Il tema della Giornata Mondiale della Gioventù è: «Abbiate coraggio: Io ho vinto il mondo!». Provvidenzialmente, oggi celebriamo la memoria liturgica di san Giovanni Paolo II, che proclamava continuamente a tutti i popoli: «Non abbiate paura! Aprite, anzi, spalancate le porte a Cristo!». Queste parole valgono anche per ciascuno di voi. Perciò, in questo pellegrinaggio, portate tutto ciò che siete e tutto ciò che custodite nel cuore: i vostri sogni, desideri e speranze, ma anche le vostre ferite e fatiche. Il Signore vi aspetta in questo luogo di incontro e di comunione. Chiama ciascuno di voi per nome. Desidera risvegliare la vostra speranza e donarvi la pienezza della vita e della gioia.

Non vedo l'ora di incontrarvi a Seul! Nel frattempo, Dio benedica voi e i vostri cari. E la benedizione di Dio onnipotente, Padre, Figlio e Spirito Santo, scenda su di voi e con voi rimanga sempre. Amen”.



FESTA DEL CINEMA DI ROMA 2026: "I SEE BUILDINGS FALL LIKE LIGHTNING" DI CLIO BARNARD È IL MIGLIOR FILM, TUTTI I VINCITORI

Nel corso della cerimonia di premiazione che si è svolta presso la Sala Petrassi dell'Auditorium Parco della Musica Ennio Morricone sono stati assegnati i premi della Festa del Cinema di Roma 2026. "I see buildings fall like lightning" di Clio Barnard è il miglior film, mentre il Gran Premio della Giuria è andato a "The life and deaths of Wilson Shedd di Tim Blake Nelson.

Il premio come miglior attrice è stato assegnato a Victoria Luengo con "Sants", mentre quello come miglior attore è stato vinto ex aequo da Anthony Boyle per "I See Buildings Fall Like Lightning" e a Paolo Pierobon con "Brianza".

Tutti i vincitori:

CONCORSO PROGRESSIVE CINEMA

La giuria presieduta dal regista e sceneggiatore polacco **Jan Komasa**, affiancato dall'attrice e produttrice brasiliana **Alice Braga**, l'attrice e poetessa giordana, palestinese e canadese **Saja Kilani**, il regista, sceneggiatore e montatore spagnolo **Carlos Marques-Marcet** e il regista e sceneggiatore italo-americano **Alessio Rigo**



de Righi, ha assegnato i seguenti riconoscimenti ai film del **Concorso Progressive Cinema**:

Miglior Film

I SEE BUILDINGS FALL LIKE LIGHTNING di Clio Barnard

Gran Premio della Giuria

THE LIFE AND DEATHS OF WILSON SHEDD di Tim Blake Nelson

Miglior sceneggiatura

ABIA CASTILLO, DIEGO RABASA, DIEGO LUNA

per *Ceniza en la boca (Ashes)*

Miglior regia

RAFIKI FARIALA

per *Congo Boy*

Miglior attrice

VICTORIA LUENGO

per *Sants*

Miglior attore – *ex aequo*

ANTHONY BOYLE

per *I See Buildings Fall Like Lightning*

Miglior attore – *ex aequo*

PAOLO PIEROBON

per *Brianza*

Premio speciale della Giuria

alla famiglia AL MAWLA

per *Yesterday the Eye Didn't Sleep*

MIGLIOR OPERA PRIMA POSTE ITALIANE

Fra una selezione trasversale di quattordici titoli provenienti da diverse sezioni della Festa, la giuria presieduta dalla sceneggiatrice e regista italiana Ludovica Rampoldi, affiancata dalla regista francese Pauline Loquès e dal regista, sceneggiatore e produttore romeno Corneliu Porumboiu, ha assegnato il Premio Miglior Opera Prima Poste Italiane al film:



CLEMENTINE ORANGE di Lisa Forslund

(sezione Freestyle)

È stata inoltre assegnata una Menzione speciale al film:

El tren fluvial (*The River Train*) di Lorenzo Ferro e Lucas A. Vignale

(sezione Freestyle)

PREMIO MIGLIOR DOCUMENTARIO

Dallo scorso anno, la Festa conferisce un premio rivolto alle opere che esplorano il cinema del reale. Fra una selezione trasversale di quattordici titoli provenienti da diverse sezioni della Festa, una giuria presieduta dal regista italiano Roberto Minervini e composta dalla produttrice spagnola Andrea Queralt e dalla regista argentino-britannica Jessica Sarah Rinland, ha assegnato il Premio al Miglior Documentario a:

DANS LA GUEULE DE L'OGRE (INTO THE JAWS OF THE OGRE) di Mahsa

Karampour

(sezione Special Screenings)

È stata inoltre assegnata una Menzione speciale al documentario:

Un hiver russe (*A Russian Winter*) di Patric Chiha

(sezione Special Screenings)

PREMIO DEL PUBBLICO TERNA

Fra i titoli del Concorso Progressive Cinema, gli spettatori hanno assegnato il Premio del Pubblico Terna ai film:

CONGO BOY di Rafiki Fariala – *ex aequo*

MUSTANG di Kasia Smutniak – *ex aequo*

Gli spettatori hanno espresso il proprio voto al termine della proiezione ufficiale e della prima replica di un film, attraverso il QR Code posizionato all'uscita della sala.

I PREMI ASSEGNATI DALLA FESTA DURANTE LA VENTUNESIMA EDIZIONE

Industry Lifetime Achievement Award

a **TESSA ROSS**



Premio alla Carriera
a **JAVIER BARDEM**

Premio alla Carriera
a **JULIANNE MOORE**

Premio Progressive alla Carriera
ad **ANTHONY IPPOLITO**

Sono inoltre assegnati, per la prima volta, i seguenti riconoscimenti:

Banca Ifis Music Award
a **NICOLA PIOVANI**

Premio Gillo Pontecorvo
a **EMMANUEL MARRE** per il film *Notre salut*

credit foto Festa del cinema di Roma



CATANIA GIN DAYS, LA CITTÀ ETNEA CAPITALE DEL GIN SICILIANO

Oltre 6.000 gin tonic serviti. Basterebbe questo numero per comprendere la grande partecipazione degli amanti del gin alla prima edizione del Catania Gin Days. L'istituto Ardizzone Gioieni, nella centralissima via Etnea di Catania ha ospitato, il 16 e 17 ottobre scorsi, la manifestazione incentrata sul gin, con venti produttori che hanno articolato un viaggio sensoriale che ha approfondito vari aspetti del prodotto a base di ginepro.



È stato un percorso che ha permesso, attraverso varie sfaccettature, costituite dalle peculiarità dei territori d'origine, dal tipo di lavorazioni, dalle botaniche utilizzate e dalle storie personali dei produttori, di comprendere l'evoluzione di una propensione siciliana sempre più concreta verso la produzione del gin. Ad affiancare le aziende del settore, una proposta gastronomica di sette esponenti di uno street food variegato, con protagonisti della cucina del genere che hanno spaziato dal classico, anche rivisitandolo, al moderno gourmet.

Leit motiv della kermesse è stato il tema *"Dove il gin incontra il Mediterraneo"*, per una manifestazione che ha goduto della regia logistica di Scirocco Mediterranean Creative Lab e della professionalità di Francesco Chittari, Ramon Noto e del premiato bartender Amedeo Ferlito.



Durante la manifestazione un riferimento particolare è stato riservato alla distilleria Giovi, come attestazione della longeva e importante attività svolta nel settore. Menzione speciale anche al Bartender Alberto Castagna, presente ai Catania Gin Days con Candegin, per la dedizione nell'attività di sales representative nonché per l'esperienza nell'ambito mixology.

A contrassegnare, ulteriormente, l'evento sono stati i Catania Gin Days Awards, tre premi conferiti, durante la serata conclusiva per porre l'attenzione sulle diversità emergenti nel mondo del gin. Il Premio Narrazione, promosso in cooperazione con il media partner della manifestazione, ossia WeSicily.it, è andato a *Nysura*, con *Athena* seconda azienda classificata e *Sicula Gin* terza. Il Premio Profilo Botanico, realizzato in collaborazione con il main sponsor *Polara*, ha messo sul gradino più alto del podio *Magnolia* e al secondo e al terzo, rispettivamente, *Lavico* e *Disca*. Il Premio Scelta del Pubblico ha visto la vittoria di *Tamashi*, con, in seconda posizione *Ciauru* e, in terza, *Volcano*.



«Il successo di una manifestazione non si misura soltanto da quante persone entrano. Si misura anche da quello che quelle persone comprendono, ricordano e portano con sé quando escono. Ed è da qui che vogliamo partire per costruire la prossima edizione», ha affermato **Francesco Chittari**, tra i promotori di Catania Gin Days. «I numeri sono importanti», ha spiegato ulteriormente, «soprattutto per una prima edizione: considero ancora più interessante il modo in cui questi numeri sono arrivati.»

Pensieri che hanno rappresentato anche la visione di **Ramon Noto** e **Amedeo Ferlito**, che hanno illustrato la natura del progetto ulteriormente, asserendo: «Catania Gin Days nasceva da una scommessa: capire se fosse possibile raccontare

il gin andando oltre il gin. Questa prima edizione ci ha dato una risposta molto chiara. Abbiamo visto un pubblico curioso, disposto ad assaggiare, confrontare prodotti e incontrare direttamente chi li realizza. Non volevamo creare semplicemente un altro evento dedicato al gin. Volevamo costruire un nuovo modo di raccontarlo. I numeri ci dicono che il pubblico è arrivato; il modo in cui ha vissuto l'evento ci dice che il progetto ha funzionato».



Il prossimo appuntamento, organizzato da Scirocco Lab è Spumanti dell'Etna, in programma dal 27 al 29 novembre tra Catania e i territori etnei.

di Gianmaria Tesei



GOLOSARIA MILANO 2026: IN SCENA LA VENTUNESIMA EDIZIONE DAL 31 OTTOBRE AL 2 NOVEMBRE

Golosaria, la fiera di riferimento dell'enogastronomia artigianale italiana di qualità, taglia il traguardo della sua ventunesima edizione e si prepara a tracciare le nuove rotte del settore. Forte di una storia ventennale di scouting e valorizzazione dei territori, la manifestazione torna per il terzo anno consecutivo nella prestigiosa cornice di Fiera Milano Rho, da sabato 31 ottobre a lunedì 2 novembre 2026, ma con una importante novità logistica: l'evento si sposterà infatti nel Padiglione 8, uno spazio inedito per la rassegna, scelto per offrire un layout espositivo rinnovato e una migliore fruibilità per espositori e visitatori.

Il filo conduttore di quest'anno è racchiuso nel tema guida: "Il gusto di creare il domani". Un titolo che è al tempo stesso una dichiarazione d'intenti e un piano d'azione, ponendo l'accento sulla responsabilità e sull'energia necessarie per costruire il futuro del comparto. Al centro del dibattito e delle aree espositive ci saranno il ricambio generazionale, il passaggio di competenze dai grandi maestri artigiani ai giovani talenti, l'innovazione digitale delle imprese e la sostenibilità, intesa non più solo come trend ma come requisito fondamentale per la sopravvivenza stessa delle filiere locali. E saranno tanti i giovani, sia nel settore food e sia in quello dello spazio wine che debutteranno a *Golosaria*, considerato un incubatore di innovazione e creatività.

Ora, all'interno della nuova maglia espositiva, i visitatori saranno guidati alla scoperta dei produttori delle macro-aree storiche (Agorà, Food, Wine e Cucine di Strada), ma troveranno anche speciali focus, dedicati alle famiglie, alle startup agroalimentari e all'enoturismo nelle sue diverse sfaccettature. Il programma completo degli oltre 50 eventi previsti — tra premiazioni, show-cooking e masterclass dedicate al vino — e le modalità di partecipazione sono sul portale ufficiale golosaria.it.

L'apertura della manifestazione, sabato 31 ottobre, saluterà le tre regioni che, insieme alla Lombardia, hanno scelto Golosaria per comunicare le proprie eccellenze: la Calabria, la Liguria e la Regione Siciliana che porterà a Milano Mediterranea Expo. Quindi il talk show inaugurale con il filosofo Massimo Donà chiamato a dialogare con Paolo Massobrio sulle filiere del vino, del grano e della birra e con i loro protagonisti. Che poi saliranno sul palco con molti altri per le premiazioni,

a iniziare dai Campioni del Golosario 2026. Al termine un momento conclusivo sul gusto di creare il domani secondo il Maestro Iginio Massari e il figlio Nicola.

Nel frattempo gli stand dei magnifici produttori di cose buone, degli show-cooking e delle cucine di strada saranno aperti per accogliere il pubblico. E così nell'area Wine, con lo spazio delle masterclass e quello dei produttori selezionati, cui si accede con un secondo ticket di ingresso. Ma nell'area principale l'enoteca di Golosaria proporrà 150 etichette Top, per salutare la 25esima edizione di Top Hundred, la selezione dei migliori vini d'Italia di Marco Gatti e Paolo Massobrio che saliranno sul palco domenica mattina, accanto alle 12 migliori esperienze di enoturismo, secondo la guida *IlGolosario Wine tour*.

Domenica pomeriggio sarà il momento dedicato alle migliori botteghe d'Italia, ma anche di una riflessione sull'accoglienza, con Federico Menetto che presenterà ai pizzaioli contemporanei il dialogo del libro collettivo "Caro Ospite". Lunedì sarà il grande giorno della ristorazione italiana, premiata con le corone e i faccini radiosi della guida *IlGolosario ristoranti*.

Fra le curiosità di *Golosaria*: lo spazio dei Piccoli Buongustai, con i laboratori di Rudy e le sue bontà; lo stand di Butternut Box che invece proporrà il tema del gusto per gli amici a quattro zampe; i clown ingaggiati da Comieco, per favorire la corretta raccolta differenziata. Occasione unica sarà la possibilità di fare una foto con Il "Trofeo Senza Fine", l'originale e iconico premio destinato al vincitore del Giro d'Italia, presente nello stand di Lauretana, l'acqua più leggera d'Europa, che accompagnerà l'evento per i tre giorni, con diverse iniziative.



HALLOWEEN: PIATTI, CURIOSITÀ E LEGGENDE PER FESTEGGIARE COME IN IRLANDA

Quando le prime nebbie autunnali avvolgono i paesaggi dell'isola d'Irlanda, un'atmosfera ancestrale di intrigo, giocoso mistero e convivialità si diffonde sul territorio. Più di duemila anni fa, il calendario celtico celebrava Samhain (*"fine dell'estate"*), il momento liminale in cui i raccolti venivano messi al sicuro nei granai e il mondo entrava nella sua metà oscura: tra il 31 ottobre e il 1° novembre, i clan si radunavano attorno al fuoco nel momento esatto in cui il velo tra il mondo dei vivi e l'Oltretomba (*Otherworld*) si assottigliava a tal punto da consentire agli spiriti e alle divinità di camminare nuovamente tra i mortali. In questa profonda e intima tradizione di comunità, legata al fuoco e alla narrazione orale, risiede la genesi

autentica di Halloween, un'eredità culturale che l'Irlanda oggi reinterpreta fondendo storia millenaria e creatività contemporanea.

L'arte del travestimento: dalle antiche maschere celtiche al guising

I costumi moderni derivano direttamente dai travestimenti rituali dell'epoca: i Celti e i Druidi coprivano i propri volti con la cenere dei falò o indossavano pelli e corna animali affinché gli spiriti erranti li scambiassero per creature ultraterrene, passandoli oltre senza recare loro danno. Anche la pratica di andare di porta in porta nasce dalle usanze medievali del *guising* (l'antica usanza di andare di casa in casa mascherati offrendo una canzone o una performance in cambio di un dono) e del *mumming* (le sfilate di attori popolari in costume che mettevano in scena brevi recite di strada), quando i bambini e le fasce più povere della popolazione percorrevano i villaggi in travestimento offrendo canzoni o preghiere per i defunti in cambio di cibo o monete; un'offerta rituale che, se rifiutata, si credeva potesse attirare la sventura sulla casa.

Folklore da mangiare: la tradizione viva dei piatti e dei rituali della premonizione

Questo profondo legame con il destino e l'invisibile si riflette in una gastronomia autunnale ricca di elementi simbolici, un vero e proprio folklore da mangiare. Durante le celebrazioni non può mancare il *Barmbrack* (*Báirín Breac*), un pane dolce speziato con frutta secca e whiskey. Tradizione vuole che nell'impasto vengano nascosti piccoli oggetti vaticinanti capaci di svelare il futuro di chi riceve la fetta: un anello preannuncia nozze imminenti, una moneta promette prosperità, un pezzo di stoffa indica difficoltà finanziarie, un pisello indica l'assenza di matrimonio entro l'anno e un fiammifero profetizza un legame infelice. Sulle tavole delle comunità si serve anche il *Colcannon*, un piatto a base di purè di patate, cavolo riccio e cipolle che spesso nasconde piccole monete per il divertimento dei più giovani, mentre storici giochi di società come il *bobbing for apples* (la pesca delle mele con la bocca) continuano a intrattenere le famiglie celebrando l'unione comunitaria.

Pur non essendo legato strettamente al cibo, un altro rito domestico imperituro è lo "*Shaving the Friar*" (letteralmente "radere il frate"), un antichissimo passatempo di abilità che si svolgeva originariamente proprio accanto al caminetto della cucina, dove si preparavano i banchetti di Samhain. Il gioco consiste nel modellare un cono compatto con la cenere della legna, posizionando un legnetto sulla sommità; a turno, i partecipanti devono asportare con un coltellino piccole porzioni di cenere dalla base della piramide, sfidando la gravità.

Chi provoca il crollo della struttura perde la partita, in un rituale di arguta giocosità che ancora oggi è molto sentito nella contea di Meath, parte dell'Ireland Ancient East, il territorio in cui situa la nascita delle tradizioni legate ad Halloween.

La ricetta tradizionale del Barmbrack irlandese

Per riprodurre a casa questo antico sapore rituale, si segue il procedimento tradizionale. Ogni famiglia ha i propri segreti, ma una ricetta molto diffusa prevede:

- **Ingredienti per la miscela di frutta:** 350 g di uva sultanina, 50 ml di whiskey rigorosamente irlandese (in Irlanda whiskey si scrive con la "e"), tè caldo (quanto basta a coprire la frutta), succo e buccia grattugiata di 1 limone.
- **Ingredienti per l'impasto:** 450 g di farina di grano duro, un pizzico di sale, 15 g di lievito secco, 280 ml di latte a temperatura ambiente, 50 g di burro ammorbidito, 50 g di zucchero, 1 uovo sbattuto.
- **Ingredienti per la guarnizione:** 1 cucchiaio di burro, 1 cucchiaino di cannella macinata, ½ cucchiaino di spezie tritate.
- **Procedimento:** Si immerge l'uva sultanina nel whiskey, nel tè caldo e nel succo di limone per 30-45 minuti, procedendo poi a scolare la frutta. Per l'impasto, si uniscono tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolando con un cucchiaio di legno, per poi lavorare il composto a mano su una superficie infarinata per 5 minuti. Si ripone l'impasto in un recipiente coperto con un panno bagnato, lasciandolo riposare per circa 1 ora fino al raddoppio del volume. Successivamente, si impasta di nuovo sulla superficie infarinata, incorporando la frutta imbevuta in modo uniforme. Si versa il tutto in una teglia imburrata da 20-23 cm di diametro, si copre con un panno bagnato e si lascia riposare in un luogo caldo per 20 minuti, finché il composto non raggiunge il bordo. Si cuoce in forno preriscaldato a 200 °C per 50 minuti. Per la decorazione, si lavora a crema il burro con le spezie e, una volta sfornato il dolce, lo si cosparge immediatamente con la miscela ottenuta prima di lasciarlo raffreddare.

Dalle rape (ora zucche) di Jack O'Lantern alle creature dell'Oltretomba

Anche l'iconografia globale della lanterna ha un'origine interamente irlandese, legata alla leggenda popolare di *Stingy Jack*, un astuto fabbro condannato a errare per sempre nell'oscurità del mondo con il solo calore di un tizzone infernale inserito

all'interno di una rapa svuotata. Furono gli emigranti irlandesi nell'Ottocento a sostituire le rape con le zucche americane, più grandi e facili da lavorare. Un rarissimo esemplare originale di lanterna ricavata da una rapa dei primi del Novecento, dall'aspetto sinistro e rugoso, è custodito ed esposto presso il Museo Nazionale d'Irlanda.

Questa straordinaria eredità orale ha nutrito la letteratura gotica dell'isola e le sue creature leggendarie. Il celebre Conte Dracula (1897) nacque dall'immaginazione del dublinese Bram Stoker, che crebbe ispirato dai racconti materni sulle epidemie e dalle leggende irlandesi dei *neamh-mairbh*, i morti viventi. Accanto a Dracula, il folklore isolano popola la stagione di figure suggestive: la celebre *Banshee* (*bean sí*), lo spirito femminile il cui grido ammonitore anticipa il destino delle famiglie; il *Dullahan*, il temibile cavaliere senza testa che brandisce una spina dorsale umana come frusta; la dea fluviale *Boann*, graziosa royalty con una corona di nocciole attorno al collo; il *Cú Sídh*, un cane spettrale dell'Oltretomba dagli occhi di fuoco e dalla pelliccia verde; e il *Fear Dearg*, un folletto vestito di stracci rossi che incarna lo spirito più ribelle, arguto e scherzoso della tradizione irlandese.

Pensare a questi antichi rituali attraverso i racconti storici, o sceglierli come mappa ideale per viverli di persona tra i paesaggi autunnali dell'isola, offre una chiave di lettura inedita sulla natura profonda di questa festa. Halloween torna così a rivelarsi per ciò che è sempre stato: una stagione di raccoglimento e di festa mitologica, una celebrazione del fuoco e della memoria comune, nata per illuminare i mesi di buio che attendono la terra.



HALLOWEEN A MAMMOTH LAKES: DOVE LA NATURA INCONTRA IL MISTERO

A Mammoth Lakes, nel cuore degli spettacolari paesaggi della Sierra Nevada orientale, il mistero è già parte della natura.

Qui, imponenti formazioni rocciose sembrano troppo perfette per essere opera della natura, vapori misteriosi si sollevano dai corsi d'acqua di montagna e antichi insediamenti abbandonati custodiscono il fascino di epoche lontane. Basta aggiungere qualche leggenda tramandata da generazioni e un pizzico di immaginazione per trasformare il viaggio in un'avventura di Halloween davvero insolita.

Questo ottobre, Mammoth Lakes invita i viaggiatori più curiosi a scoprire alcuni dei luoghi più sorprendenti della regione, dove natura, storia e folklore si intrecciano dando vita a scenari suggestivi e ricchi di mistero.

Devils Postpile: una leggenda scolpita nella roccia

Nel cuore della Sierra Nevada si trova una delle formazioni geologiche più straordinarie della regione: il **Devils Postpile National Monument**. A prima vista, le sue altissime colonne di basalto sembrano quasi impossibili da immaginare come opera della natura, tanto sono regolari e perfettamente allineate, come se qualcuno avesse disposto con cura enormi pilastri di pietra uno accanto all'altro.

Molto prima che la scienza ne spiegasse l'origine vulcanica, questa formazione aveva già alimentato racconti e interpretazioni affascinanti. Secondo il National Park Service, le comunità native americane consideravano le colonne come legno trasformato in pietra. In seguito, pastori e minatori associarono questo paesaggio così insolito a forze misteriose, contribuendo alla diffusione del suggestivo nome di Devils Postpile, letteralmente il "cumulo di pali del diavolo".

Oggi sappiamo come si sono formate queste spettacolari colonne, ma il luogo non ha perso nulla del suo fascino. La loro incredibile simmetria e le storie che le accompagnano rendono il Devils Postpile uno scenario perfetto per Halloween, dove sembra quasi che la natura si sia divertita a ingannare l'occhio umano.

Mono Lake: un paesaggio surreale tra natura e folklore

A poca distanza da Mammoth Lakes, **Mono Lake** sembra appartenere a un altro pianeta.

Dalle sue acque emergono curiose torri calcaree, conosciute come formazioni di tufo calcareo, che assumono forme sorprendenti, simili a sculture antiche o figure misteriose. Un paesaggio fuori dal comune, che da sempre suscita curiosità e meraviglia.

Anche le tradizioni delle popolazioni indigene contribuiscono al fascino di questo luogo. Un'antica testimonianza racconta di credenze del popolo Paiute legate a Paoha Island, un'isola del lago dove, secondo la tradizione, tra i vapori delle sorgenti geotermiche sarebbero apparse figure dai lunghi capelli fluenti.

Non si tratta naturalmente di apparizioni documentate, ma di racconti appartenenti al patrimonio culturale e folkloristico della regione, capaci di aggiungere un ulteriore tocco di mistero a un paesaggio già straordinario.

All'alba e al tramonto, quando la luce cambia colore e le formazioni rocciose si trasformano in suggestive silhouettes, è facile comprendere perché Mono Lake continui ad alimentare l'immaginazione di chi lo visita.

Hot Creek: dove la terra sembra respirare

Immaginate di passeggiare in una valle di montagna e di scorgere improvvisamente nuvole di vapore che si alzano da un torrente sinuoso. All'**Hot Creek Geological Site**, alle porte di Mammoth Lakes, questo spettacolo insolito fa parte del paesaggio quotidiano.

Sotto la superficie, l'attività geotermica riscalda le acque sotterranee, dando origine a pozze ribollenti, depositi minerali e colonne di vapore che si diffondono nell'aria.

Il contrasto tra l'aria fresca di montagna e le acque fumanti crea un'atmosfera quasi magica, soprattutto nelle limpide mattine autunnali, quando il vapore avvolge il paesaggio rendendolo ancora più suggestivo.

Anche se la scienza spiega perfettamente il fenomeno, vedere un torrente apparentemente tranquillo sprigionare improvvisamente nuvole di vapore regala la sensazione di trovarsi all'interno di un film fantasy.

I visitatori possono ammirare questi fenomeni geotermici dalle apposite aree panoramiche, rispettando la segnaletica di sicurezza e mantenendosi a distanza dall'acqua.

Bodie: la città fantasma dove il tempo si è fermato

Per chi cerca un'atmosfera di Halloween diversa dal solito, **Bodie** offre un vero e proprio viaggio nel passato, ai tempi della corsa all'oro in California.

Un tempo vivace centro minerario, oggi Bodie è una delle città fantasma più affascinanti dello Stato, conservata in uno stato di decadimento controllato che ne mantiene intatto il carattere originale. Edifici in legno, vecchi negozi e oggetti di uso quotidiano raccontano la vita di oltre un secolo fa, offrendo uno spaccato autentico della storia del West americano.

Passeggiare lungo le sue strade silenziose è un po' come entrare nel set abbandonato di un film western.

Le case, gli arredi e le insegne rimasti al loro posto creano un'atmosfera sospesa nel tempo, suggestiva e misteriosa, senza bisogno di inventare storie di fantasmi.

A Bodie è la storia stessa a raccontarsi, invitando i visitatori a immaginare la quotidianità, le abitudini e le avventure di chi un tempo abitava questa cittadina.

A Mammoth Lakes, Halloween non significa necessariamente lasciarsi spaventare, ma soprattutto riscoprire il piacere di sorprendersi davanti all'inaspettato.

Dalle formazioni geologiche un tempo associate a forze misteriose alle leggende delle popolazioni locali, passando per valli fumanti e città dove il tempo sembra essersi fermato, la Sierra Nevada orientale offre tanti spunti per esplorare il volto più curioso e insolito della California.

E se la scienza e la storia riescono a spiegare molti di questi fenomeni straordinari, scoprirli di persona ricorda quanto la natura sia ancora capace di stupire.

Perché, a volte, le migliori storie di Halloween non hanno bisogno di mostri o fantasmi: bastano un pizzico di mistero, la voglia di avventura e una destinazione fuori dal comune.



LORENZO MUSETTI HA TRIONFATO ALL'ATP 250 DI LIONE BATTENDO IN FINALE TAYLOR FRITZ PER 2-0

Lorenzo Musetti, con una prestazione sontuosa, ha trionfato al Grand Prix Auvergne-Rhone-Alpes, l'Atp 250 di Lione, battendo in finale Taylor Fritz per 2 set a 0 con il punteggio di 6-3, 6-4.

Il tennista azzurro ha dominato il match senza concedere neanche una palla break. Nel primo set ha strappato il servizio a Fritz e ha chiuso sul 6-3, nel secondo ha breakkato l'avversario nel corso del terzo game, involandosi senza difficoltà verso la vittoria in un'ora e 21 minuti di gioco.

È il terzo titolo in carriera per Musetti, che nel 2022 aveva vinto ad Amburgo e a Napoli: "E' quasi un sogno, è una vittoria totalmente inaspettata, i match precedenti sono stati incredibili fino alle semifinali. Prima di entrare in campo oggi sentivo dolore ovunque, ma giocando è scomparso. Penso di aver giocato il mio miglior tennis. Avrò qualche giorno per godermi la vittoria e poi vedremo. Taylor è sempre stato un esempio per la sua costanza ad alto livello, gli auguro il meglio, a lui e al suo team. Voglio ringraziare il mio team, è la mia prima trasferta con Gianluca Mager e scherzavamo sull'idea di poter arrivare in fondo al torneo. Ce l'abbiamo fatta e sono felice per tutto il lavoro che abbiamo fatto".

di Samuel Monti

credit foto X ATP Tour



SMS NEWS SETTIMANALE

Numero 45 – Anno 2026

IN REDAZIONE

direttrice: Francesca Monti

collaboratori: Emanuela Cassola Soldati, Patrizia Faiello, Merry Diamond, Samuel Monti, Clara Lia Rossini, Pasquale Ruotolo, Fulvio Saracco, Marcello Strano, Gianmaria Tesei

SMS NEWS – SPETTACOLOMUSICASPORT

Testata diretta da Francesca Monti

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

Copyright © 2017-2026 SpettacoloMusicaSport

Sito: www.spettacolomusicasport.com

Per pubblicità sul giornale: smsnews@tiscali.it