Il 'Misantropo' a teatro con Scarpati

Sabato debutta l'opera in prima nazionale. La regista è Nora Venturini

di ANGELICA MALVATANI

UN TEATRO perfetto, caldo di accoglienza e di possibilità, un luogo secondo la regista Nora Venturini per allestire la sua versione del Misantropo di Molière. Si va in scena sabato sera, per la prima nazionale, al teatro dell'Aquila una settimana di allestimento prima del debutto, la compagnia ha vissuto tra il teatro e l'hotel Astoria. «La pioggia ha favorito la concentrazione», sorride Giulio Scarpati, protagonista dell'allestimento.

L'assessore alla cultura, Francesco Trasatti, è da sempre un sostenitore delle residenze di allestimento, si crea un legame con le compagnie e si costruisce economia attorno al teatro. Gilberto Santini dell'Amat che cura la stagione del teatro e assicura che Fermo è sempre una meta molto amata dagli artisti, questo Molière è perfetto qui come lo è stato «Una giornata particolare», della stessa Nora Venturini. Stavolta si mette in scena una storia definitiva ma sempre attuale, resa moderna dallo sguardo della regista eppure col suo fascino sempre antico e suggestivo. Il viso dolce e intenso di Valeria Solarino è l'altra parte del cielo, un'attrice bellissima e sempre perfetta, nella parte stavolta

di una donna bella e leggera, sempre cercata e mai raggiunta.

Giulio Scarpati è il solitario che perde la testa, una sfida grande quella con il personaggio Alceste: «Il suo criticare la società, l'attaccare ogni compiacenza, il vivere con l'indignazione mi stimola. Oggi sarebbe impazzito. E forse anche per questo si innamora di una persona così distante da lui, prototipo di quella società che contesta». Spiega la regista: «I protagonisti sono 'nostri contemporanei', tragici e comici insieme, anche Alceste e Célimène come coppia sentimentalmente impossibile: non si capiscono ma si amano, si sfuggono ma si cercano, si detestano ma si desiderano. Sono un uomo e una donna di oggi, con torti e ragioni equamente distribuiti, protervi nel non cedere alle richieste dell'altro, non disposti a rinunciare alle proprie scelte di vita, in perenne conflitto tra loro. Nei loro difetti possiamo a turno ritrovarci e riconoscerci; e ne ridiamo, guardandoci allo specchio». Blas Roca Rey è Filinto: «Portiamo in scena una versione moderna del misantropo che è sempre attualissimo, anche se ogni parola è quella delle origini, è significante, niente è messo a caso». C'è tutto quello che serve per garantire una serata unica, sabato alle 21 e domenica alle 17.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

APPUNTAMENTO PRESENTAZIONE DEL LIBRO OGGI POMERIGGIO ALLA ROLLINA

Fermo noir chiude. C'è 'Lupo mangia cane'

DAL TEATRO alla letteratura, la regista Nora Venturini è anche eccellente scrittrice, in questa veste sarà oggi pomeriggio alla rollina del teatro dell'Aquila, alle 18,30 per l'ultimo appuntamento per FermoNoir. 'Lupo mangia cane' è il suo secondo libro, edito sempre da Mondadori, di nuovo con protagonista la giovane Debora, ragazza romana, di mestiere tassista ma con uno spiccato acume per l'indagine investigativa a cui sembra non poter rinunciare. Interverrà anche l'attore Giulio Scarpati, in una pausa delle prove del 'Misantropo' di Moliere di cui la Venturini è regista, che leggerà alcuni brani del romanzo. «Una storia intensa, piena di ritmo, con un filo conduttore legato al tema dell'immigrazione, sapientemente riassunto nel titolo 'Lupo mangia cane' – sottolinea Carlo Pagliacci, ideatore del festival FermoNoir –. A volte si agisce per necessità, non per scelta, questo sembra essere il messaggio che la Venturini lancia con questo romanzo. E lo fa lasciandoci un po' di amaro in bocca». Un libro interessante, dove l'autrice non fa mancare il suo punto di vista e la sua visione delle cose al femminile.

Cinema di fermo e provincia

CAPODARCO

CINE TEATRO NUOVO CAPODARCO

Piazza Della Libertà, 14 - 63900 Capodarco Di Fermo (Fm). 347 5706509.

Intero € 6,00 - Ridotto € 5,00

UN GIORNO ALL'IMPROVVISO

21:30

FERMO

MULTIPLEX SUPER 8

Contrada Campiglione. 0734 628853.

GLASS

20. 10 - 22.40

NON CI RESTA CHE IL CRIMINE

22.30

COMPROMESSI SPOSI

20.40 - 22.40

MIA E IL LEONE BIANCO

20.30

CREED II

20. 00 - 22.40

L'AGENZIA DEI BUGIARDI

20.40 - 22.40

RICOMINCIO DA ME

20. 20 - 22.30

MARIA REGINA DI SCOZIA

20. 00 - 22.30

LA FAVORITA

20. 10 - 22.30

SALA DEGLI ARTISTI

Via Goffredo Mameli 2, 63900 Fermo (Fm). 0734221714.

Intero € 7,00 - Ridotto € 5,00

SE LA STRADA POTESSE PARLARE

19:15 - 21:30

MONTEGIORGIO

CINEMA MANZONI MONTEGIORGIO

Via G. Cestoni 2.

VAN GOGH - SULLA SOGLIA DELL'ETERNITÀ

21,30

Farmacie

FERMO: Ciucani, viale Trieste 41 - tel. 0734 228941.
PORTO S. GIORGIO: Luisa Pompei, via F.lli Rosselli 176 - tel. 0734 678312.
PORTO S. ELPIDIO: Comunale 1, via Belgio 16 - tel. 0734 993530.
SAN BENEDETTO: Lauri, via Voltattorni 64 B - tel. 0735 780880

La redazione

il Resto del Carlino
Cronaca di Fermo dal 1955

Direttore responsabile:	Paolo Giacomin
Condirettore:	Beppe Boni
Vicedirettore:	Gianluigi Schiavon
Caporedattore centrale:	Massimo Pandolfi
Capocronista	Stefano Cesetti
In Redazione	Emanuela Astolfi

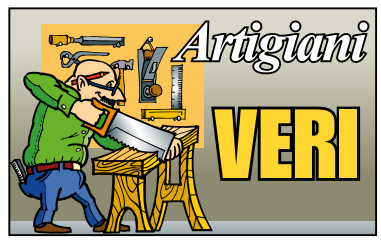
Largo Valentini, 4 - FERMO - Tel. 0734 / 622932
E-mail: cronaca.fermo@ilcarlino.net
E-mail personali: nome.cognome@ilcarlino.net

A SAN MARCO IN VIA DELL'INDUSTRIA

Fare la pasta diventa un'arte Fuschi è maestro da 23 anni

LA MATTINA in cui l'incontro, ha iniziato alle 4,30. Non è l'orario consueto ma poco ci manca. Mauro Fuschi è maestro pastaio, artigiano da 23 anni, cominciò quando ne aveva 28. Un maestro pastaio di quelli vispi e soprattutto bravi. Il marchio porta il suo nome: Di Mauro. Il sottotitolo è ancora più esplicativo: Arte pastaia marchigiana. Arte, perché, lavoro svolto con competenza e passione. E arte, «perché nata con il desiderio di far la pasta come una volta, unendo l'antica tradizione alle innovative tecniche moderne».

La piccola azienda, che schiera in tutto sei persone, è diventata nel dicembre del 2015 il Pastificio Firmanum Società Cooperativa, con Manfredo Malaspina amministratore. Alle nove di lunedì, Mauro ha già fatto un bel po'.



Lo distraggo per dieci minuti dal lavoro. Ci incontriamo in ufficio, al primo piano dello stabile in via dell'Industria, 22, a Fermo, in località San Marco. Due grandi espositori presentano i tipi di pasta prodotta. Quanti tipi? «74 tipologie di formato»: dai paccheri alle mezzemaniche, dalle tagliatelle agli spaghetti alla chitarra, e via... deglutendo.

DUE LE SCATOLE dai diversi formati: una bianca, che spicca dagli scaffali, e una nera piuttosto elegante. Produzione giornaliera: 12 quintali circa. Ma qual è la ricetta di Mauro? Si parte da «una accurata selezione delle migliori semole di grano duro rigorosamente nazionale, di prima estrazione, e uova fresche da galline allevate a terra; quindi la lenta lavorazione dell'impasto e l'estrusione a bassa temperatura, che consente di mantenere inalterate le eccellenti proprietà organolettiche.

L'asciugatura che precede il confezionamento è la parte che consente di mantenere tutta la qualità delle prime fasi di lavoro, è per questo che si effettua lentamente e a basse temperature, al di sotto dei 42 gradi, per un tempo che varia tra le 20 e le 35 ore». Senza dimenticare l'acqua, «quella impareggiabile dei monti Sibillini». Ci spostiamo nel laboratorio, che è lustro e ordinatissimo. Indossati i camici bianchi, giriamo tra alcuni macchinari che Mauro ha modificato per le sue esigenze.

Mi indica, tra gli altri strumenti, i telai in alluminio orizzontali su cui viene appoggiata la pasta e quella specie di stanze per l'essiccazione a bassa temperatura. Parliamo del mercato. «In Italia si vende bene nel centro-nord. In Europa, si sono aperti i mercati di Spagna, Germania, Belgio, Inghilterra e anche Ucraina. Nel mondo, si è iniziato ad esportare in Sud America, in Messico ed ora anche in Texas». Da quello che capisco, non è facile penetrare i mercati esteri che conoscono i grandi marchi veicolati dai media televisivi. Anche in Italia s'incontra qualche problema. Quale? «Gli italiani non conoscono più le caratteristiche della pasta. Però, negli ultimi anni la richiesta di qualità è aumentata».

PER DIFFONDERE la cultura della pasta e far conoscere il prodotto, Mauro e i suoi collaboratori ricorrono alle degustazioni, alle cene, alla partecipazione agli eventi. Cioè al racconto e alla prova sapore. Progetti? «Una saletta adibita a cucina e una piccola crescita ma mai di grandi numeri». Mauro nasce artigiano e artigiano resta.

Mentre esco, noto sulla portavetrina l'immagine indelebile di Alberto Sordi impegnato con il maccarone, a cui promette: io me te magno. S'è fatta ora di pranzo... cresce l'acquolina. Magari di un piatto di penne di grano duro integrale. Mauro le fa...

Adolfo Leoni