

IL CONCERTO A 7 anni dal suo esordio l'artista napoletana ha realizzato un sogno rimasto chiuso nel cassetto

Giusy, sold out al Palapartenope

di CARLO FERRAIUOLO

Dopo anni di carriera, Giuseppina Attanasio - in arte Giusy - (nella foto di Enzo Calosso) si prende finalmente il "suo" Palapartenope, realizzando il sold-out, un sogno rinchiuso nel cassetto da sempre. Senza fretta, facendo sì che arrivasse nel momento più giusto, probabilmente il più maturo del suo "viaggio artistico". Son trascorsi quasi sette anni dal suo primo lavoro discografico che portava il titolo "Emozioni Di Una Donna", arrangiato da Leo Ferrucci, che è stato il suo talent-scout. Tutta l'emozione di questo evento trapela durante il live: la scaletta ripercorre la carriera di Giusy, ma gli arrangiamenti sono nuovi, freschi, arricchiti da un'orchestra di trenta elementi, diretti dal maestro Alberto Costa. Ballerini e ballerine, anche giovanissime, coordinate da Ines Dianza, effetti speciali con il laser, fuochi pirotecnici, fumo, scenografie cinematografiche, videoclip dei suoi grandi successi, sono un susseguirsi di una storia musicale, un viaggio della sua carriera, tra pause, cabaret, risate tra una canzone e l'altra con l'attore Angelo Di Gennaro, coordinato da Mario Guida (presentatore e direttore artistico dello show). Penso che quando in un concerto si rida sia un bell'affare. Durante un live, è bello ridere anche di gusto, invece difficilmente si ride di pancia. I fan sono in delirio, dalle 18 del pomeriggio, il quartiere Fuorigrotta è bloccato dal traffico, i bagarini fusero a vendere i biglietti in sovrapprezzo (molti giovanissimi sono rimasti fuori senza biglietto, perché esauriti). Per quanto il Palapartenope incuta soggezione, l'Attanasio resta l'artista alla mano che non si pone problemi di formalità: l'impressione è che il sogno di questo live sia condiviso, la cantante ha preso per mano il suo pubblico e l'ha condotto a un evento speciale. È per lei che Giusy è qui, più che per se stessa. Senza timore di passi falsi, infatti, l'artista mostra anche la sua passione per i vestiti,



tanti cambi d'abito, abiti stravaganti, futuristici, leopardati, atillati e coloratissimi. È un evento importante, ma sembra un concerto informale per pochi intimi: fosse, al di là dell'intonazione perfetta (se ne sentono po-

che di voci così dal vivo, credetemi) e degli effetti visual studiati, la vera magia di questo live al Palapartenope è proprio l'entusiasmo della sua protagonista, che non trattiene le emozioni senza perdere, però,

mai la carica. Nella scaletta del concerto il miglior repertorio della cantante si mescola anche con artisti di natura diversa come Francesco Merola in "Passione eterna mia" (cavallo di battaglia del papà Mario, ricordato da tutti a grande voce e foto sul grande schermo), ma anche il duetto nel brano "Tu si carnà" con Antonino Buonomo emoziona, dove la vecchia tradizione classica napoletana, abbraccia il sound moderno. Amore il concerto con il suo cavallo di battaglia e sicuramente il suo più grande successo dal titolo "pure pe' sbaglia", scritta dal duo Sergio Donati e Checco D'Alessio. In quasi tre ore di spettacolo, ci sono tutte le hit che hanno caratterizzato la sua carriera, da "Nun me po' bastà" con Leo Ferrucci, "Me sto mettenn' paura", "Pe' nata amore", "Io me chiamm' Marì", "Me faccio nata vita", "Amare" dedicata alla giovanissima Anna Oppolo scomparsa per un male

incurabile, "Che te conto" cantata in coppia con Nello Ajmatò, "O' re do core mio", una grande emozione, che riscalda il cuore di tutti è l'ingresso di Peppe Di Donato (futuro marito di Giusy Attanasio), con fiori ed anello per la proposta di matrimonio. Fans in delirio, apoteosi. Lo show continua, con "Affiglia mia", "L'unico amore", "So te credo" (cover di Nino D'Angelo), "Viene appressa a me", hit confondata da Ivan Granatino, con 10 milioni di visualizzazioni su YouTube. Un grande contributo per la riuscita del concerto è stato dato anche da Annalucia Bonavolta fondatrice dell'unico fan-club ufficiale, dove i fan possono acquistare il merchandising originale firmato dall'artista. La Bonavolta-Music, si è prodigata anche come promoter per la vendita dei biglietti, mentre Peppe Di Donato è stato il produttore esecutivo del concerto.

L'ISTITUTO NOBEL FU FONDATA DA ANGELO TRAMONTANO, OGGI ALLA GUIDA C'È LA FIGLIA MADGA

50 anni nel segno del cambiamento

Cinquant'anni di storia nel segno del cambiamento. Dalla conoscenza di se stessi al contratto di lavoro. Li ha festeggiati così l'Istituto Nobel nato nel 1968. A fondarlo fu Angelo Tramontano, che ha scritto la storia degli istituti parificati, di recupero anno scolastici, che ha diplomato più di diecimila alunni in Campania. Oggi alla guida c'è Magda Tramontano, intraprendente imprenditrice che ricopre il ruolo di presidente dell'Ente Morale che illustra il nuovo ed ambizioso progetto formativo che si basa sulle esperienze di coloro che hanno raggiunto traguardi al servizio di chi è alla ricerca di se stesso, ma ha delle attitudini da sviluppare in determinati ambiti professionali. **Presidente Tramontano, ci spiega il suo nuovo format scolastico?** «La vita di ognuno di noi è fatta di pause, ambizioni, successi e anche delusioni. Le società di oggi necessitano di percorsi di conoscenza personale, seguiti da quelli specifici di formazione professionale. Dopo trentacinque anni di attenta osservazione è tempo di cambiare».

Può approfondire il concetto su come avverrà questo cambiamento formativo? «È semplice, attraverso il contributo di chi ha portato risultati nel suo settore. Formaremo individui ai quali il Nobel affida o non rilasciare contratti di lavoro. **Chi può prendere parte al progetto?** «Tutti, dai bambini di 4 anni fino agli adulti, il nostro slogan è: il tempo tu rispetti, non perso, non spreco» e anche a tutti coloro che intendono migliorare la loro condizione di vita». **Può illustrarci i tempi di realizzazione del progetto?** «Giusto il tempo necessario per conoscere le proprie potenzialità o attitudini. Non siamo tutti uguali, ognuno avrà il suo tempo e noi rispetteremo il tempo di tutti». **Ci spiega l'introduzione del video-curriculum?** «In un'epoca in cui si parla di globalizza-



zione tutti devono conoscersi meglio e in poco tempo per cui diremo il via a "video curriculum" in cui ognuno si presenterà e ci si sceglierà per quello che si è realmente». **Ci sarà spazio nel progetto anche per un tema attuale come l'immigrazione, può approfondire?** «In un mondo dove si parla di globalizzazione e un bene prezioso. Il problema non è l'immigrazione in se, ma la sua gestione, che purtroppo, non è capacità di tutti i governanti. **Infine ampio spazio della formazione sarà dato al cibo e all'arte culinaria.** «Siamo quello che mangiamo. Cibo: comprensione ed effetti collaterali sull'essere umano è un progetto da noi ideato, che sta facendo il giro del mondo. I nostri bambini collaboreranno a questo grande laboratorio di ricerca, le nostre cucine lo saranno, con tutti quelli che come noi vorranno sperimentare, prevenire e curarsi con il cibo».

RICETTE E CURIOSITÀ ATTENTI A QUEI DUE

di Antonia Sorrentino ed Enzo De Angelis



Roccocò da fare in casa



Roccocò rappresentano un must della cucina partenopea, immancabili come fine pasto per tutti il periodo delle feste di natale. Duri e morbidi. La tradizione le impone deve per intenderlo in un vino dolce europeo.

INGREDIENTI

- 1 kg di farina 00 debole
- 100 gr di zucchero
- 500 gr di mandorle con buccia
- la buccia grattugiata di 1 arancia grande
- la buccia tagliata di 1 mandarino
- la buccia grattugiata di 1 limone grande
- 25 gr di pinoli (solo di specie commestibili di pinifido, non marocchino, castelmagno)
- 2 gr di ammoniaca per dolci (obiettivamente di

- ammonia in polvere
 - 150 g uccidi scorzetta e cubo
 - 100 ml di acqua tiepida
 - 50 g di miele
 - 200 ml succo di arancia e mandarini
 - un pezzetto di sale
 - 10 g di vanillina
- Per decorare la loro superficie
2 uova + cucchiaino di zucchero
100 gr di mandorle

PREPARAZIONE

Tostate leggermente le mandorle (alcune calibdate e tritate in maniera grossolana. Disegnate la forma sul tavolo dandole la classica forma "a fontana", poi praticate un foro nel

centro e versatelo dentro la macchina, le mandorle tritate, la buccia grattugiata del limone, la buccia di arancia e mandarini a dadini, il pinolo, i cubetti tagliati a dadini e la vaniglia premette gli agrumi filtrato e aggiungete l'acqua e l'impulso sul fuoco. Tagliare dal fuoco sciogliete il miele e aggiungete l'ammoniaca e versare gradualmente l'impasto. Adesso lavorate a mano tutti gli ingredienti e aiutatevi aggiungendo gradualmente il liquido tiepido. Amalgamate bene il composto in modo da ottenere un impasto che sia morbido ma non appiccicoso. Ora non vi resta che dare forma all'impasto, stagiate l'impasto a pezzi da 100 g e stendetelo a bastoncello formandone una dischiolina. Rivestite di carta forno una teglia ampia e adagiatevi sopra i roccocò

così formati, abbiate cura di lasciarli abbastanza distanziati gli uni dagli altri perché in cottura tendono a gonfiarsi un po' e quindi potrebbero attaccarsi. Appoggiate 4 mandorle sul roccocò premendo leggermente. Penetrali con l'uovo e zucchero sbattuto, e poi infornateli a 150° per 30-40 minuti circa. Sformateli e sollevateli dalla teglia, con una spatola e capovolgateli e aspettate che si siano raffreddati: appena sfornati sono infatti troppo morbidi e rischiano di rompersi, mentre una volta freddi saranno duri e croccanti... e potete conservarli ben chiusi in buste di carta.