

EVENTI

la
locandina**AIDA 12, 19, 26 LUGLIO 2014 ORE 20.30**

libretto di Antonio Ghislanzoni; musica di Giuseppe Verdi

regia e scene **ENRICO CASTIGLIONE**direttore d'orchestra **GIANLUCA MARTINENGI**costumi **SONIA CAMMARATA**coreografie **SARAH LANZA**interpreti: **MARCELLO GIORDANI** (Radames) **OTHALIE GRAHAM** (Aida) **CLARA CALANNA**(Amneris) **FRANCESCO LANDOLFI** (Amonasro) **CHRISTIAN FARAVELLI** (Ramfis) **SILVIO DI****SALVO** (Re) **ANTONELLA ARENA** (Sacerdotessa)

Orchestra del Teatro Massimo Bellini di Catania

Coro Lirico Siciliano, maestro del coro Francesco Costa

L'inaugurazione. Il cartellone si aprirà con un allestimento kolossal dell'opera di Verdi, protagonisti Marcello Giordani e Othalie Graham

I progetti futuri. «Portare nella cavea aretusea la tetralogia di Wagner e le opere di argomento romano a Taormina»

TONY ZERMO

Il maestro Enrico Castiglione, 44 anni, ha alcuni pregi: il primo è che realizza spettacoli lirici autofinanziandosi con il botteghino e i diritti televisivi. Per la Sicilia è una novità assoluta, un modello da seguire. Il secondo è che i suoi spettacoli hanno sempre successo e sono capaci di tenere alto il livello culturale delle estati di Siracusa e di Taormina. Infine, siccome è ancora giovane, è prevedibile che ce lo ritroveremo al centro della scena ancora per parecchi anni.

Grazie a lui dopo oltre 40 anni la lirica torna sulla scena del Teatro greco con l'ambizioso progetto di dar vita a un festival permanente e l'apertura sarà con un'Aida spettacolare, con una folla di comparse e di effetti, perché, spiega, «l'anno scorso, anno del bicentenario di Verdi, è stata rinvenuta una fonte secondo cui, poco prima di morire, lo stesso Verdi visitò il Teatro greco al ritorno da una crociera sul Nilo... e nel vedere questo gioiello greco-romano espresse proprio il desiderio di vederla ambientata la sua Aida».

Lo incontrammo una sera del 2007, ci mettemmo a chiacchiere seduti a un tavolo del ristorante "La Botte" e mi disse che era giornalista, che aveva scritto critiche musicali per "Il Giornale" di Montanelli, ma che ora stava preparando la stagione lirica al Teatro antico.

Quando il suo ruolo nel panorama artistico siciliano si è consolidato abbiamo seguito quella curiosa vicenda dell'ostracismo datogli dall'allora governatore Raffaele Lombardo per il fatto che era cugino di Giuseppe Castiglione, suo avversario politico. E siccome si parlava di un Festival belliniano di cui Castiglione ha il marchio, il governatore per contrapposizione aveva portato avanti il maestro Alberto Veronesi, figlio del noto clinico. Poi sapete com'è finita: Castiglione ha vinto la vertenza e Veronesi è stato condannato a restituire il denaro percepito dalla Regione (Lombardo aveva negato sostegni a Castiglione, ma aveva finanziato lautamente Veronesi).

Castiglione è nato a Roma, ma è figlio di uno scrittore originario di Bronte e di una signora di Adrano.

Mi racconta la sua storia: «Mi sono appassionato alla musica da bambino. Appartenendo ad una famiglia di letterati - mio padre ha fondato la casa editrice Logos e ha anche insegnato alla Sorbona, ora ottantenne vive a Parigi - mi sono esercitato a scrivere per la musica e di musica per cui sono diventato anche critico musicale del "Giornale" di Montanelli. Il giorno in cui decisi di mettere in scena delle opere e dissi a Montanelli che avrei dovuto rinunciare alla mia rubrica sul suo quotidiano, lui mi disse: "Secondo me stai facendo una pazzia, ma siccome mi piacciono i pazzi avrai successo"».

Come mai sei diventato all'improvviso realizzatore di eventi?

l'Aida a Siracusa

Castiglione: «Un progetto eccezionale portare la lirica al Teatro greco per creare un Festival permanente»



ENRICO CASTIGLIONE, REGISTA, SCENOGRFO E ORGANIZZATORE DEL FESTIVAL A SIRACUSA

IL CARTELLONE

GALA INTERNAZIONALE DI DANZA

18 LUGLIO, ORE 21.30

Etoiles dell'Opéra de Paris, Royal Ballet of London, Hamburg Ballet e Wiener Staatsoper: Alessio Carbone, Maria Jakovleva e Richard Szabo, Silvia Azzoni e Sasha Ryabko

CARMINA BURANA DI CARL ORFF

20 LUGLIO, ORE 21.30

Coro Lirico Siciliano, maestro del coro Francesco Costa
Orchestra Percussio Mundi, direttore Jacopo Sipari Di Pescasseroli
Soprano Giovanna Collica e Gonca Dogan, controtenoire Alberto Munafò; pianisti Luca Ballerini e Roberto Carnevale

MISA CRIOLLADI ARIEL RAMIREZ

Coro Lirico Siciliano, direttore Francesco Costa

solisti: chitarrista Agatino Scuderì, tenore Dave Monaco, baritono Gianluca Failla
BEETHOVEN, SINFONIA N. 9 IN RE MINORE OP. 125

"CORALE"

25 LUGLIO, ORE 21.30

Orchestra, Coro e Tecnici del Teatro Massimo Bellini di Catania

direttore d'orchestra **XU ZHONG**

«Qualche anno prima della sua morte ho conosciuto Leonard Bernstein e ho realizzato con lui un libro di conversazioni tradotto in 12 lingue. In quegli anni da critico musicale giravo l'Europa e assistevo alle grandi produzioni. Questo stare a contatto con il mondo della musica, con il mondo dell'opera mi ha indotto a scommettermi in prima persona. E ho cominciato i primi spettacoli, le prime produzioni fino a quando in collaborazione con il Vaticano ho fondato nel 1996 il "Festival di Pasqua" producendo anche il *Candide* di Bernstein. Quest'anno abbiamo fatto la diciottesima edizione. Da allora ho iniziato una intensa produzione di spettacoli come regista e scenografo».

In Sicilia come hai iniziato?

«A Taormina nel 2007. Ho presentato la *Medea* di Cherubini. Tutti pensavano che avrei fatto un flop perché non era uno spettacolo da teatro antico, ma io volevo valorizzare la bellezza, la storia di quel teatro. E debbo dire di avere avuto ragione perché il teatro era strapieno con tanto pubblico proveniente dall'estero. Fu una produzione registrata dalla Rai e che fece il giro del mondo. Da quel momento comincia l'exploit della mia attività in Sicilia».

Quest'anno mi pare che ci sia tanta carne al fuoco.

«Per la prima volta abbiamo realizzato il progetto eccezionale di portare la lirica al teatro greco di Siracusa. Ci sarà l'*Aida* con un cast incredibile, Marcello Giordani, Othalie Graham, Clara Calanna Amneris e Francesco Landolfi, sabato 12 luglio con repliche il 19 e il 26. A Taormina porteremo avanti la stagione che ha avuto finora tanto successo. Il 2 e 4 agosto faremo la *Cavalleria rusticana* e i *Pagliacci*, il *Ratto dal serraglio* di Mozart il 6 agosto e *Tosca* il 9. Oltre a questo anche balletti e concerti. Taor-



“



UN MOMENTO DELLE PROVE

E' nata una bellissima collaborazione con l'Orchestra, il coro e i tecnici del Bellini di Catania. Bisogna dare contenuti culturali al Distretto del Sud-Est

mina sarà riempita di musica».

Quali sono i contatti con il Teatro Massimo Bellini di Catania?

«E' nata questa bellissima collaborazione per l'*Aida* a Siracusa. Ho fortemente voluto l'orchestra, il coro, i tecnici del Bellini per cui sono orgoglioso e contento di potermi avvalere di artisti e maestranze di alta professionalità. Spero che si possa riprendere una fruttuosa collaborazione per il futuro. Sono pronto a scommettere sul teatro Bellini e sono pronto a rilanciarlo nel mondo musicale».

Hai qualche segreto nel cassetto?

«Tra i sogni che ho sicuramente c'è quello di mettere in scena tutta la tetralogia di Wagner al teatro greco di Siracusa. Sarebbe perfetto poter rappresentare *Sigfrido*, *Crepuscolo degli dei*, *le Walkirie* e *l'Oro del Reno*. Come anche a Taormina vorrei mettere in scena tutte le opere di argomento romano, *La Clemenza di Tito*, *il Lucio Silla*, opere importantissime nel panorama internazionale. Vengono rappresentate poco in Italia ma sono capolavori della storia della musica. Tu di recente hai scritto giustamente che bisogna dare contenuti al Distretto del Sud-Est. Io sto facendo la mia parte musicale».

SIRACUSA|DOVE MANGIARE

“Oinos”, la cucina siciliana innovativa e fusion

SIRACUSA. Si chiama "Oinos", un nome antico per una cucina all'insegna dell'innovazione. È sulla ricerca gastronomica, in piena ottica "fusion", che punta lo chef Ivo Vatti, titolare del celebre ristorante. E che proprio in ragione della sperimentazione ha dato alla luce il "sushiliano" che, proprio come indica il nome, è una rivisitazione del sushi proposto sotto la chiave della tradizione gastronomica siciliana. Così il "nidi" con il tonno della tradizione giapponese viene reinterpretato e offerto con la cipolla caramellata, il salmone è accompagnato da arancia o pesto di olive siciliane o ancora da basilico e pomodoro secco, il gambero marinato in agrumi e insaporito da pistacchi. Una vera sorpresa del gusto. Lo chef Ivo si è addentrato anche nei meandri della cucina vegetariana e vegana, realizzando piatti per i cultori della gastronomia "incontaminata". Stagionalità,

DOVE
A Ortigia in via della Giudecca 75

SITO
oinosrestaurant.it

PREZZI
100 euro in media a coppia vino escluso

MENU
crudo di gamberi rossi locali con frutta, triglie croccanti su crema di finocchi e fragole, cannolo ripieno di gamberi locali e noci su crema di carote e ricci di mare, tonno ai cinque pepi con insalata di finocchi, arance e cipolle rosse



freschezza e territorialità: sono questi i requisiti fondamentali nella scelta dei prodotti con cui Ivo Vatti compone le sue creazioni gustose e originali, perfette per una clientela di nicchia, estimatrice dei sapori puri. Arricchisce il ristorante una notevole cantina con oltre 450 etichette di vini custoditi nel dammuso a vista sotto il locale.

CONTRADA GALLINA|DOVE DORMIRE

L'antica “Masseria sul mare” a Cavagrande

SIRACUSA. Una masseria di fine Ottocento che diventa un'oasi sospesa tra mare e terra. Si chiama, appunto, "Masseria sul mare" ed è un agriturismo immerso nella riserva di Cavagrande del Cassibile e precisamente in contrada Gallina: ultima propaggine a nord del territorio di Avola che il fiume Cassibile separa da quello di Siracusa. Ed è lungo questa linea di confine che si estendeva un'antica azienda agricola che ospita oggi camere e casermette di eco bucolica. L'agriturismo rispetta ed esalta le peculiarità dell'antico feudo di cui conserva le fattezze architettoniche e il biancore lapideo inframezzato da ulivi e mandorli. Qui i proprietari hanno insediato una piccola comunità rurale dedicata alla coltivazione di eccellenze aretusee. Trascorrevi le giornate significa godere di un mare cristallino e di uno scenario suggestivo di coste rocciose, oltre che dedicarsi al gusto e al piacere della tavola

DOVE
Avola, Contrada Gallina, riserva di Cavagrande

SITO
masseriasulmare.it

PREZZI
alta stagione 140 euro a notte, plus 160 euro, casette 180 euro

POSTI
42 posti letto, in camere singole, doppie, triple e quaduple, arredate con cura e secondo lo stile del luogo, tutte con bagno privato e dotate di ogni comfort



tipica del territorio aretuseo. Oltre che riscoprire le radici di un popolo e della sua storia ammirando la trasformazione di stalle e porciaie in lussuosi saloni o, ancora, la corte pavimentata con antiche ceramiche, che fungeva da dimora delle mandorle appena raccolte, nell'attesa che il sole le staccasse dal mallo per poi essere stipate negli ampi locali dalle alte finestre.