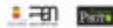


AD alfabeto donna
pittura di Elisabetta BIONDI fotografie di Francesco SORANNO
PAN Palazzo Arti Napoli | 22.05.2021 > 13.06.2021
ingresso libero | orari del museo



AL PAN la mostra AD alfabeto donna, pitture di Elisabetta Biondi fotografie di Francesco Soranno.

Il secondo piano del PAN Palazzo Arti Napoli propone in questi giorni la mostra **AD alfabeto donna, pitture di Elisabetta BIONDI fotografie di Francesco SORANNO.**

Una mostra delicata ed elegante, che ruota intorno all'universo femminile, per raccontarne le emozioni, attraverso gli occhi di un fotografo e di una pittrice. Che cos'è essere donna? Cos'è la femminilità? La mostra è dedicata a tratti e sentimenti peculiari dell'universo delle donne: origine | amore | intuizione | sensibilità | seduzione | empatia | procreazione.

Organizzata dall'Associazione Flegrea Photo con la collaborazione dell'Assessorato all'Istruzione, Cultura e Turismo del COMUNE di NAPOLI l'esposizione si compone di otto fotografie accompagnate da otto pitture, con didascalie poetiche nelle quali le parole di Alda Merini incorniciano le immagini in un connubio delle arti, che vuole porre l'attenzione sull'universo delle donne e sull'irrisolto e attualissimo tema della violenza: donna *granello di colpa anche agli occhi di Dio* [Alda Merini]. Ma anche donna capace di autodeterminazione, artefice consapevole della ricerca della sua libertà.

Foto rigorosamente in bianco e nero, come da sempre nelle espressioni artistiche di Francesco Soranno, fotografo e presidente di Flegrea Photo, colloquiano con i colori di Elisabetta Biondi, pittrice interessata al connubio tra visual art e letteratura. Accanto alle immagini fotografiche nelle quali la donna viene immaginata in un atteggiamento "difensivo" e di protezione nei confronti del proprio corpo e della sua interiorità, l'impronta colorata degli acrilici danza a liberare il sentimento che accompagna le donne nelle diverse fasi della vita, bambina e adulta, donna dal corpo seducente che diviene madre e moglie.

Perchè *"l'amore è vivere duemila sogni"* [Alda Merini], e complesso, articolato, forte e delicato è l'universo femminile.

AD alfabeto donna è visitabile al PAN Palazzo Arti Napoli fino al 13 giugno con ingresso libero ma con prenotazione obbligatoria su <http://ingressi.comune.napoli.it/pan/>



Pasquale Gazzillo del Vittoria Different di Casoria bartender di (Master) Class della squadra Fabbri 1905



Pasquale Gazzillo

La formazione carta vincente per la ripresa .I progetti di formazione di settore serviranno ad anticipare la ripresa. Dalla “Didattica a Distanza” alla “Didattica a Domicilio” su misura

Come si può formare un vero professionista pasticciere? Questa la domanda che si sono posti nell'azienda Fabbri 1905, la risposta è ovvia: la formazione. L'esperienza di chi da oltre un secolo produce e lavora ingredienti naturali, la conoscenza e la qualità produttiva di chi fornisce oltre 2.000 referenze a migliaia di gelatieri, pasticceri e bartender nel mondo. Fabbri Master Class è stata pensata per poter trasmettere tante sfumature di un mestiere bello e gratificante come quello del gelatiere, del pasticciere e del bartender. Ora la “Didattica a Distanza” si è trasformata in “Didattica a Domicilio”: DAD. L'iniziativa di Fabbri 1905 trasforma la sua

formazione in Master Class “a domicilio” su misura del cliente. Il progetto Master Class “a casa tua” è partito ad ottobre 2020 e sono stati già realizzati 40 corsi in tutta Italia. Dalla Sardegna alla Lombardia, dal Veneto all’Emilia, dal Lazio alla Campania. Gli insegnanti – Brand Ambassador Fabbri – coinvolti, tutti professionisti di alto profilo, hanno formato i colleghi sulle nuove tecniche e tendenze del mondo del dolce e del bere, come ad esempio: la pasticceria sottozero, le proposte invernali per il gelato, le monoporzioni, ma anche la caffetteria “miscelata”.

Se non è possibile andare a scuola allora è la scuola che viene da te: perché la formazione, specialmente in un momento di crisi, è l’arma più potente per immaginare una nuova ripartenza. Questa la filosofia di Fabbri 1905, che in tempo di distanziamento sociale e saracinesche abbassate ha deciso di avviare Master Class “a domicilio” per i professionisti del fuori casa, una delle categorie più colpite dall’emergenza.

Una visione che l’azienda bolognese porta avanti da vent’anni, quando per prima in Italia ha avviato una vera e propria scuola professionale per aiutare bartender, pasticceri e gelatieri ad acquisire nuovi strumenti e individuare le nuove tendenze del mercato. Un servizio che in tempo di Covid si trasforma ed evolve: non solo lezioni a domicilio, ma anche realizzate sulle esigenze del singolo professionista, sempre garantendo in maniera rigorosa il rispetto delle normative e della sicurezza.

Sulla caffetteria “miscelata” si è specializzato Pasquale Gazzillo, bartender del Vittoria Different di Casoria, cittadina dell’hinterland napoletano dove l’emergenza sanitaria non frena il suo entusiasmo: «usciremo dalla pandemia più forti di prima e capaci di offrire al cliente qualcosa in più», ha riferito Gazzillo. Del resto è questa la filosofia del suo bar, che vuole essere “Different” non solo nel nome: «il locale è nato distinguendosi dalla concorrenza grazie al suo laboratorio di pasticceria interno e al bistrot, che offre una scelta di vini e bollicine di alto livello. L’angolo cocktail era però un po’ trascurato». Poi l’incontro,

in piena pandemia, tra il titolare del bar e Pasquale e la scelta di rendere "Different" anche il night bar, investendo in questo periodo in cui pochi imprenditori se la sentono di rischiare. Così entrano in menù i cocktail "giocosi", con un'anima, che stupiscono e dialogano con il cliente. «Mi hanno insegnato che prima si beve con gli occhi e poi si deve cercare di comunicare, di lasciare un'emozione» asserisce saggiamente Gazzillo.

Un percorso di crescita che si interrompe quasi sul nascere: salgono i contagi e si deve chiudere alle ore 18, che per un cocktail bar equivale a non aprire affatto. «Un duro colpo che però, grazie all'incontro con Fabbri, può trasformarsi in una nuova opportunità». Pasquale, da 3 anni affezionato cliente dell'azienda bolognese, ha cambiato 15 bar «ma mai sognerei di cambiare fornitore» dice aprendo le porte del bancone al pluripremiato Brand Ambassador Vittorio Agosti, maestro della caffetteria italiana, che ha dichiarato: «Abbiamo scelto una Master Class incentrata sulla caffetteria per coinvolgere e formare quasi tutto il personale del bar. Il risultato è stato entusiasmante: il nostro cliente scoprirà presto che il caffè non è solo espresso. Può essere un cocktail, un ingrediente versatile con cui giocare con consistenze, colori e aromi capaci di stupire anche i più scettici».

Harry di Prisco