

# Duo Jazz Bepi D'Amato e Tony Pancella all'Istituto Italiano di Cultura di Sydney

SYDNEY - Questa sera, giovedì 21 giugno, all'Istituto Italiano di Cultura, level 4 125 York St. Sydney, avrà luogo il terzo concerto del ciclo Vivacissimo Suono Italiano Sydney, programma reso possibile grazie anche alla collaborazione col CIDIM - Comitato Nazionale Italiano Musica, ente che è nato nel 1978 con lo scopo di contribuire allo sviluppo e alla promozione all'estero della musica italiana colta, classica e contemporanea. Ad esibirsi sarà il duo jazz Bepi D'Amato (clarinetto) e Tony Pancella (pianoforte) che presenterà il programma Duke, Monk and viceversa, comprendente musiche di Thelonious Monk, Duke Ellington e Billy Strayhorn. Si tratta senza alcun dubbio di un repertorio di grande valore nel quale le composizioni dei tre musicisti statunitensi sono proposte in versioni completamente riarrangiate. Il concerto è stato organizzato in collaborazione con il Consolato d'Italia di Brisbane.

I due artisti hanno lavorato insieme per parecchi anni eseguendo questo programma varie volte, in particolare al Pescara Jazz Festival Internazionale del 2014 e ai Musei Vaticani nel mese di luglio del 2015.



Il duo Jazz Bepi D'Amato (clarinetto) e Tony Pancella (pianoforte)

Bepi D'Amato è nato proprio a Pescara nel 1959 e ha studiato presso il Conservatorio di Musica della città abruzzese col grande Aldo

Settimi, conseguendo il diploma nel 1977. Nel 1999 ha poi conseguito il Diploma di Musica Jazz presso il Conservatorio di Campobasso.

Vanta altresì notevoli collaborazioni con musicisti italiani, tra i quali Carlo Loffredo, Larry Franco, Dado Moroni, Marcello Rosa.

È tutt'ora solista con la Italian Big Band diretta da Marco Renzi e collabora stabilmente con Tony Pancella. È attualmente professore di Clarinetto Jazz presso il Conservatorio di Musica di Pescara.

Tony Pancella è invece un pianista attivo da decenni sulla scena musicale jazzista, molto apprezzato dalla critica internazionale. Svolge infatti la sua attività concertistica nei più noti festival internazionali di musica jazz in club e teatri non solo in Italia e in Europa, ma anche negli Stati Uniti, Israele, Canada, Russia, Giappone ecc. Partecipa inoltre a molti programmi radiofonici e televisivi sia in Italia che all'estero. Ha collaborato infine con moltissimi grandi musicisti internazionali ed ha inoltre pubblicato numerosi CD, sia a suo nome, sia in collaborazione con suoi colleghi di altre etichette discografiche.

**Entrata gratuita per i soci.**

**Non soci: \$ 15**

**Posti limitati.**

**Prenotazione obbligatoria:**

**www.eventbrite.com.au**

**Il duo si è esibito anche**

**il 20 giugno presso**

**il Brisbane Jazz Club:**

**www.brisbanejazzclub.com.au**

Reiterati gli obiettivi dell'Accademia Italiana della Cucina alla più recente cena a Canberra

## Salvaguardare la cucina italiana

Qualcosa di appetitoso per tutti i gusti negli svariati piatti serviti durante la serata

CANBERRA - Il ristorante Santa Lucia, che si vanta di essere il primo ristorante italiano di Canberra (Trattoria Santa Lucia), fu aperto dai Catanzariti nel 1975 allo stesso indirizzo di Kingston in cui ora si trova il 'Salotto by Santa Lucia', gestito dalla nuova generazione Catanzariti. Ed è in questa nuova versione del ristorante che l'Accademia Italiana della Cucina ha tenuto la sua più recente cena il 22 maggio.

All'ingresso del locale ci sono dei sofà per coloro che desiderano prendersi dei "drink" in un ambiente rilassante. Le tavole per i commensali sono disposte in due parti del ristorante, suddivise da una parete, e la sera della nostra cena il ristorante era molto affollato. Oltre al rumore causato dalle numerose conversazioni dei commensali, le pareti di mattone e il pavimento nudo indubbiamente contribuivano all'assordante ambiente che piace molto ai giovani ma non tanto a quelli di una certa età. La luce soffusa ed ineguale è adatta ad una cenetta romantica ma nella nostra lunga tavolata metà dei commensali era sotto la luce e metà nella penombra!

Il presidente della delegazione di Canberra Luciano Lombardo ha dato il benvenuto ai delegati e simpatizzanti e in particolare a due rappresentanti dell'ambasciata: la direttrice scolastica e culturale Anna Rita Tamponi e l'addetto scientifico Anna Maria Fioretti accompagnata dal marito Vito. Lombardo ha poi reiterato gli obiettivi dell'Accademia (salvaguardare le tradizioni e la cultura della cucina italiana) e si è



Luciano Lombardo in piedi a sinistra con alcuni dei commensali a fine cena

quindi soffermato sul piatto 'Spag-Bol' precisando che questo piatto non si trova nei menù in Italia (dove il sugo 'bolognese' è conosciuto come 'ragù') ma tanto popolare all'estero. Ciò nonostante, visto il *fait accompli* la città di Bologna ha ora deciso di adottarlo come piatto italiano.

Ha poi preso la parola il delegato Joe Marziano, vero amante della cucina, che ha approfondito il tema degli 'Spaghetti bolognese' elencandone gli ingredienti e la storia, e sottolineando che questo ragù risalta meglio se usato nelle tagliatelle invece che in altri tipi di pasta.

C'era qualcosa di appetitoso per tutti i gusti negli svariati piatti serviti durante la cena: frittelle di zucchine e arancini come antipasto; spaghetti alla bolognese e spaghetti paglia e

fieno come primo; pollo saltimbocca e scaloppine di vitello ai funghi come secondo; e un semifreddo come dolce. Gli spaghetti paglia e fieno hanno attirato più commenti positivi di altri piatti e forse la qualità delle varie pietanze non era costante.

Il foglietto informativo preparato da Lombardo e messo a disposizione degli interessati, spiega le origini degli arancini (siciliani, ma da denominare arancino o arancina? Su questo si polemizza ancora come pure sulla località che li ha inventati) e tratta pure la storia degli spaghetti alla bolognese, cioè la descrizione del ragù, asserendo che il miglior tipo di pasta per questo sugo è quella fresca e piatta (tagliatelle, pappardelle o fettuccine). Ma anche in questo caso la polemica continua

poiché gli spaghetti non sarebbero adatti a questo tipo di sugo e quindi il piatto spaghetti bolognese non dovrebbe far parte di un autentico menù italiano!

Nel corso della serata vi è stata l'estrazione di una lotteria gratuita a seguito della quale tre fortunati commensali hanno vinto bottiglie di aperitivo. Una bella sorpresa per tre di noi. A fine serata Lombardo si è detto soddisfatto del bel numero di partecipanti (40 persone). "Ai presenti è piaciuto non solo il cibo ma anche il modo in cui è stato servito - a forma di banchetto" ha dichiarato. Il presidente sta ora aggregando i voti individuali per poi inoltrare la valutazione generale alla sede centrale dell'Accademia a Milano.

Yvette Alberti Devlin

Italo-Australian Community Services ACT Region inc.

L'italo-australian community services act Region inc. o IACS ha il piacere di annunciare l'apertura dello 'Sportello' che aprirà per la prima volta **sabato 23 giugno** dalle 11.00 alle 12.00 al Centro Culturale Italiano (80-82 Franklin St, Forrest). Questa iniziativa offre ai soci l'opportunità di colloqui con volontari dell'associazione autorizzati ad avere contatti con 'vulnerable people' in relazione a problemi personali assicurando l'assoluta riservatezza degli stessi. Caffè e tè saranno a vostra disposizione.

Vi invita anche a venir ad ascoltare il Coro Italiano Dante Musica Viva che si è offerto di esibirsi pro IACS domenica 1 luglio al Centro Culturale Italiano (80-82 Franklin St, Forrest) incominciando alle 14.00. Il costo è \$20.00 a persona e include caffè/tè e pasticcini durante l'intervallo. Prenotazioni non sono necessarie ed il centro aprirà alle 13.30.

Festa della Madonna dei Poveri

Il comitato dell'Associazione Madonna dei Poveri informa che la festa in onore della patrona di Seminara si terrà **domenica 12 agosto** al Villaggio Scalabrini di Austral. I festeggiamenti avranno inizio alle ore 11 con la messa solenne. Al termine della messa la statua nera della Madonna di Seminara verrà portata solennemente in processione nelle vie del Villaggio. Seguirà la parte sociale con il pranzo a base di BBQ, zeppole ed altre specialità con le bevande.

Il comitato invita tutti i connazionali a partecipare ed i rappresentanti delle associazioni a portare gli stendardi.

**Per ulteriori informazioni telefonare alla vicepresidente Maria Agostino 9809 3147**