

SI PARLA DI... IL CREATORE DI GALÀ EVENTI, UN'AZIENDA CHE HA COSTRUITO IL SUCCESSO SULL'ARTE DELL'ACCOGLIENZA

# Paolo Tortora, la classe del gran cerimoniere

di Mirko Locatelli

**D**i questi tempi - tempi di lupi e di ordinato disordine - la gente, si sa, non vuole preoccupazioni, stress, angosce, tribolazioni. Cerca cortesia, calore, cordialità. Ingredienti necessari e distintivi per un'attività di successo.

Lo sa bene Paolo Tortora, il dinamico fondatore di Galà Eventi, società di catering che ha sposato l'innovazione con la tradizione napoletana. Partendo dalla gavetta, in vent'anni di lavoro si è specializzato nell'organizzazione di eventi memorabili e in tutto ciò che ruota intorno al mondo delle feste e delle cerimonie.

A distanza ravvicinata, questo napoletano anomalo di 52 anni si muove e parla come un distinto gentleman inglese: al punto che ha catturato il cuore della soprano Sabrina Messina, la sua compagna. Il personaggio di questa settimana ha affinato l'arte dell'accoglienza e della gastronomia con quel tocco di classe che si nota a prima vista e che fa la differenza. I suoi clienti dicono che è un autentico regista di eventi. È lui che progetta e predispone ogni dettaglio, che sceglie e propone le solu-

zioni ottimali, aggiungendo sempre quel pizzico in più, che molti chiamano esperienza e che lui ama chiamare passione.

Per Paolo creatività non significa solo progettare e proporre soluzioni originali e innovative, ma anche puntare alla perfetta riuscita dell'evento coinvolgendo un team giovane, in continuo aggiornamento professionale e all'avanguardia nella ricerca sulle nuove tecnologie nei sistemi di cottura e presentazione. «Solo così si possono realizzare eventi unici e capaci di stupire», confessa. Eventi come per esempio una grande festa per il Calcio Napoli al Palapartenope con 1500 invitati a cena. Un congresso mondiale di diabetologia alla Mostra d'Oltremare con 5000 partecipanti. O il buffet lunch per 1000 persone in villa comunale per il 232° Anniversario della Guardia di Finanza.

La storia di questo imprenditore raffinato comincia negli anni settanta, quando terminato il liceo scientifico si iscrive alla facoltà di economia e

commercio. Il padre gestiva allora un'azienda di panificazione al corso Vittorio Emanuele, una tradizione di famiglia risalente addirittura al 1890. «Nel '79 fui posto improvvisamente davanti a un bivio - racconta Paolo - continuare gli studi oppure mettermi a lavorare, insieme ai miei fratelli Maurizio e Antonio, nell'azienda paterna, che tra l'altro era alle prese con la crisi del pane».

E così, a pochi passi dalla laurea, disse addio agli studi e si tuffò nel pane. Fino a che il sindaco di allora, Maurizio Valenzi, non ebbe la bella idea di offrire un pasto caldo ai bambini delle scuole napoletane. «Mio pa-

**Per Paolo creatività non significa solo progettare e proporre soluzioni originali e innovative, ma anche puntare alla perfetta riuscita dell'evento coinvolgendo un team giovane e in continuo aggiornamento**

dre si fece coinvolgere in questo progetto e partimmo attrezzando uno dei piani del nostro stabilimento per la confezione dei cibi scolastici. Fu allora che scoprii il complesso delle operazioni di rifornimento di cibi pronti e bevande, cioè il cosiddetto catering, che è oggi un important

settore della moderna ristorazione collettiva».

Dopo le scuole, vennero i primi convegni e i congressi. Ma la svolta ci fu nel 1987, quando Paolo s'inventò il catering per i matrimoni. La ricerca di location esclusive era una delle priorità perché la scelta del luogo e del contesto è decisiva per conseguire quel risultato a cui ogni evento aspira: farsi ricordare. «Partimmo - continua Paolo - con il castello De Vita di via Manzoni, una prestigiosa ed incantevole dimora storica dotata di un panorama con vista su Ischia e Procida, perfetto per incorniciare eventi indimenticabili. Era la location ideale per i ricevimenti di nozze, convegni e meeting aziendali».

Col tempo Paolo si è specializzato nel servizio di ristorazione a domicilio, Galà ChezVous, che propone menù, mise en place e abbinamento vini secondo le richieste della clientela, con la possibilità di ordinare una cena completa, una sola pietanza, con o senza personale di servizio. Le ricette vengono preparate da personale altamente qualificato direttamente nel comfort della propria casa, che diventerà la cornice perfetta per un evento indimenticabile. C'è solo l'im-



Paolo Tortora con sua moglie Sabrina

barazzo della scelta: decorazioni floreali, cucina a vista, mise en place classiche o elaborate in base alle esigenze e ricerca del gusto sono alla base dei servizi proposti.

«Per quanto riguarda le locations possiamo offrire dimore storiche, chioschi settecenteschi, palazzi e ville d'epoca immerse nel verde o che guardano il golfo di Napoli e le vedute più belle della Campania».

E per i cibi? «Proponiamo un'ampia scelta di piatti, dalla cucina tipica partenopea a quella nazionale ed internazionale, con la possibilità di personalizzare i menu. I prezzi vanno da 70 a 110 euro a persona per un menu completo».

Galà è una marchio che appartiene alla Società di Servizi Generali Ristorazione, costituita dall'imprenditore nel 1993 e operante oggi su tutto il territorio nazionale con servizi di ristorazione congressuale, alberghiera e privata.

«Siamo in grado di gestire piccoli e grandi eventi con elevate capacità organizzative e di pianificazione». Paolo mi spiega che per farlo si avvale di un'equipe di professionisti di grande esperienza: chef, camerieri, allestitori; personale altamente qualificato e continuamente aggiornato con corsi di perfezionamento. «Ho un organico di 60 persone - aggiunge - In cucina lavorano stabilmente 12 cuochi esperti nella preparazione di pietanze tipiche, italiane e internazionali. I nostri sistemi di cottura e di conservazione sono continuamente

aggiornati secondo le norme ed i nostri chef sono sempre attenti a tutte le novità del panorama gastronomico. Disponiamo a Napoli di uno stabilimento di mille metri quadrati al viale Umberto Maddalena, abbiamo la nostra logistica e un nostro centro di lavaggio».

Ma come va il mercato? «La concorrenza è forte - risponde - e spesso, essendo improvvisata, inquina il settore. Noi comunque operiamo con uno sguardo particolare rivolto alle nuove tendenze in materia di servizi e allestimenti. Abbiamo fatto dell'eccellenza la nostra mission aziendale».

Da anni Galà partecipa, il giorno di Natale, alla festa della solidarietà organizzata dalla Comunità di Sant'Egidio, offrendo il pranzo ai senza dimora. Inoltre sostiene il progetto dell'Associazione l'Opera in Tasca, nato con l'obiettivo di portare l'Opera in luoghi accessibili ad un pubblico più ampio. Dopo il Museo Diocesano di Napoli, e il Paradiso Bianco, gli eventi enologicomici proseguiranno con concerto (Sabrina Messina e Francesco Malapena) e degustazione a Villa Prota di Torre del Greco il 20 maggio.

Insieme con Paolo lavora in azienda da poco tempo il figlio Pier Paolo, di 24 anni, fresco laureato in economia alla Luiss di Roma. Sarà lui, prima o poi, a prendere in mano l'azienda creata dal gran cerimoniere che conosce tutti i segreti dell'arte dell'accoglienza.

ENOGASTRONOMIA WINE&amp;THECITY A PALAZZO CARACCIOLLO ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE

## Sorsi di... vini sotto il Vesuvio

**S**i consolida il legame tra Wine&TheCity e Palazzo Caracciolo che anche quest'anno partecipa al fuorisalone del vino, manifestazione che animerà la città di Napoli per 4 giorni, fino al 19 maggio. L'evento glamour dedicato al vino fa tappa, con un Private Wine Party, nel cortile dell'hotel MGallery Palazzo Caracciolo, domani dalle 19,30 alle 22,30. Palazzo Caracciolo, l'hotel di lusso in via Carbonara 112, nato dal sapiente restauro del cinquecentesco palazzo del principe Caracciolo di Santobuono, sarà la suggestiva location della serata dedicata al Vesuvio tra arte, gastronomia e musica. Vesuvio da bere, da gustare con gli occhi e il palato, questo il tema della serata che vedrà il vulcano come assoluto protagonista: nell'esposizione delle opere "L'urlo del Vesuvio" dell'artista contempora-

neo Gennaro Regina, nei calici di tre aziende vinicole del vesuviano - Casa Setaro, Vigna Pironi, Cantine Olivella - che con i loro vini accompagneranno i piatti creati per l'occasione dallo chef Aldo Lanotte. Il creativo chef di Palazzo Caracciolo propone per la serata ricette che esaltano i prodotti tipici del territorio come il pomodoro del pinnolo, le alici di cetara e non potrà mancare la classica mozzarella di bufala.

Come la tradizione partenopea prevede anche la musica sarà protagonista con un dj set e una sofisticata orchestra femminile di violini, viole e violoncelli che proporrà i grandi classici ma anche pezzi storici della cultura napoletana.

Appuntamento anche con la solidarietà: durante la serata sarà possibile informarsi e contribu-



Palazzo Caracciolo, il cortile visto dall'alto

re ai progetti solidali proposti da Villaggio della salute onlus, associazione attiva in diverse azioni volte alla diffusione della cul-

tura della prevenzione attraverso iniziative di tipo sanitario ed educativo.

arpa

L'ALBUM MARE, AMORE E FANTASIA

## Mercadante tra canzone e melodramma

di Carlo Missaglia

**M**ercadante, durante gli ultimi due anni che mancavano alla sua definitiva formazione, scrisse altre sinfonie, pezzi per vari strumenti, quartetti, concerti ed una Messa a quattro voci e grande orchestra che venne eseguita dai suoi colleghi di Conservatorio in diverse chiese della Città ottenendo fortissimi consensi. Nello stesso periodo l'aver scritto una cantata per Carlo IV di Spagna gli valse l'opportunità di comporre la sua prima Opera per il Real Teatro San Carlo: *L'apoteosi d'Ercole* su libretto di Giovanni Schmidt. Venne rappresentata il 12 gennaio del 1819 ed ebbe un insperato, clamoroso successo. L'anno seguente gli venne commissionata dal Teatro Nuovo una Opera semiseria *Violenza e Costanza* che ebbe il successo sperato e ciò gli valse una nuova scrittura per una nuova opera al San Carlo *L'Anacreonte in Samo*. Oramai la sua fama aveva iniziato ad oltrepassare i confini napoletani tanto che nel 1821 il Teatro Argentina in Roma gli chiese un'Opera. *Scipione in Cartagine* il titolo che dette, ed anche questa volta il successo fu grandissimo. Venne pertanto invitato dal-

l'imprenditore del teatro Comunale di Bologna. Lì si cimentò con la *Maria Stuarda* che però non riscosse il successo sperato. Si rifecce a Milano dove per il Teatro alla Scala compose il maggior successo della stagione *L'Elisa e Claudio*. Artefici ne furono il Lablache, il Donzelli, la Bellocchi, Schira e De Grecis un formidabile basso comico. Grande fortuna ebbe la stessa sia in Germania che in Francia dove il Mercadante veniva riconosciuto, elogiativamente, come l'autore dell'*Elisa e Claudio* appunto. I giornali francesi lo dettero come il rivale Rossini avrebbe dovuto seriamente temere. Peccato che immediatamente dopo l'Opera *Andronico* scritta per Venezia non piacque per nulla. La vita artistica di Mercadante, come del resto accade a quasi tutti gli artisti fu un altalenarsi di successi ed insuccessi. Ma nonostante tutto fu apprezzatissimo in tutti i paesi europei e le sue opere comunque ricercate.

Nel 1840 la svolta della sua vita: ottenne, grazie ai buoni uffici di Ferdinando II la reggenza del Conservatorio di San Pietro a Majella, dove però non aveva compiuto i suoi studi perché quelli: li fece in quello della Pietà dei Turchini. Purtroppo

questa scelta del napoletanissimo Re nostro, non la definirei saggia, infatti come primo risultato ebbe la partenza definitiva da Napoli di Gaetano Donizetti. Egli, avendo guidato il Conservatorio dal 1837: era convinto che ne sarebbe rimasto alla guida. Guida preziosa, finché durò, tanto da ottenere in quei pochi anni risultati che il Mercadante non riuscì ad ottenere in trent'anni. Donizetti all'epoca anche maestro di composizione, plasmò talenti come quello di Nicola De Giosa, Salvatore Sarmiento, Achille Pistilli, Agnelli, e di tanti altri giovani tutti di belle speranze, a cui mancò il tempo di avere quella educazione musicale compiuta, che fa divenire grande artista. Non per questo intendo dire che il Mercadante non sia stato all'altezza del compito, ma si sa che egli prediligeva la parte esecutiva. Così che spesso dava degli splendidi saggi, concerti, serate musicali per mettere in risalto le doti di strumentisti dei suoi allievi. Non mancava in quelle occasioni di far eseguire soprattutto musiche sue che egli stesso dirigeva. Era così bravo nel trasmettere il suo pensiero che tutti gli esecutori, si identificavano in lui ed egli otteneva così delle esecuzioni mirabili. A volte fa-

ceva eseguire anche brani di altri compositori che però egli modificava rifaceva, aggiustava. Non restarono esenti da questa sua intromissione, Mozart e Rossini stesso. Notizie queste, che apprendiamo dal Polidori, corrispondente della Gazzetta Musicale di Milano. Racconta ancora: che avendo scritto su delle sue innovazioni nella parte didascalico-musicale, chiedesse un parere al Mercadante prima di pubblicarle. Il Mercadante lodò quella iniziativa e concludeva chiedendogli: mi sapresti dire perché Gesù fu mandato a morte? Il Polidori si sentì alquanto imbarazzato da quella domanda il cui fine non riusciva a comprendere tanto che chiese lumi: ditemelo voi, esclamò. Ebbene perché egli volle far novità. Io continuerò sempre a far come feci finora e nessuno potrà dolersene. Ecco questo era Mercadante, la sua vita a volo d'uccello, il suo carattere, la sua musicalità vediamo ora quale fu il rapporto con la canzone napoletana ed il modo di interpretarla. Egli scrisse un buon numero di brani: La risposta a Retella, La rosa che ebbe un grande successo, Lo mareno, La sposa de lo mareno, Lo zuccherò d'ammore, La palomma, L'occhie de la nenna mia, La bel-

la de *Margellina*, *Lu suspiro: Suspiro da stu pietto tutt'ardore vola a ninno che fede m'ha jurato a ninno che fede m'ha jurato nun dirle ca sospiro si d'ammore nun fa' assape' da chi tu si manna to comm'apa ca cercanno va' la rosa lo core suoio cerca e la te posa cerca lo core lo core suojo e lla' te posa.*

Questi versi sono di Marco D'Arienzo di professione, Ispettore del Debito Pubblico, ma anche giornalista dell'Omnibus dal 1834 al 1837. Nato a Napoli il 24 aprile 1811 o come vuole il Mandalari nel 1813- Eterno conflitto su queste date di nascita almeno fino a quando non verrà costituita l'anagrafe cittadina. Prima faceva fede la data che veniva fuori dal certificato di battesimo. Amante dell'arte poetica e delle belle lettere. Scrisse i libretti di alcune Opere semiserie musicate soprattutto dal Mercadante. Fu un grande innovatore sia nella forma che nella scelta del luogo in cui faceva svolgere l'azione dell'opera e questo per allontanare l'ingombrante matrice della napoletanità. La sua Opera più riuscita possiamo dire sia stata *Piedigrotta*: che venne musicata da Luigi Ricci ed ebbe un



trionfale debutto in Napoli il 23 giugno del 1852. Un'altra opera degna di essere ricordata è Napoli di Carnovale, opera giocosa in tre atti edita da Ricordi e musicata da Nicola De Giosa. Fu un'opera talmente apprezzata che per anni venne ripettata durante il periodo a cui fa riferimento. Aniello Costagliola, poeta, scrittore, commediografo, giornalista: di cui mi riservo di trattare quando arriverò a scrivere del novecento, disse di lui: D'Arienzo può essere considerato una figura letteraria, ponte fra l'antico del Velardiello ed il futuro del Salvatore Di Giacomo. Alla morte del Mercadante avvenuta la sera del 17 dicembre del 1870, quando era ormai divenuto cieco da anni e diabetico, il D'Arienzo propose nella sua breve orazione funebre che il governo cambiasse il nome del Teatro del Fondo in quello di Teatro Mercadante. Cosa che avvenne in seguito. Mentre noi così abbiamo saputo n'ata cosa.

Continua  
www.carlomissaglia.it