

Weekend

PER SAPERNE DI PIÙ
www.capri.it
www.napoli.repubblica.it

Isi gnori del vino

Montefusco e "Terredora" un omaggio al Greco



DOVE
Terredora Di Paolo della Mastroberardino Via Serra 2, Montefusco (Av) 0825 968 215 Greco euro 14

UNA sola idea centra tre obiettivi. In Irpinia i ragazzi della Pro Loco di Montefusco hanno lanciato il concorso enologico "Lucio Mastroberardino", che merita una dimensione nazionale. Rende omaggio all'enologo di una grande famiglia che ha investito cultura e passione per diffondere il vino di qualità in Italia, senza conflitti di marchi e confini. Fa conoscere da quota 700 metri un paesaggio infinito: distese di verde, antiche pietre, fiumi

quieti. Il Carcere borbonico e gli affreschi di Palazzo Giordano sono glorie da salvare. Promuove a Montefusco, in uno degli otto comuni del distretto, il Greco di Tufo dog. Vino di prestigio che va protetto nel caos di produzioni senza regole, come hanno rilevato nel convegno di sabato scorso i professori Luigi Moio ("Federico II") e Caterina Iannini (Università del Molise) con il giornalista Annibale Discepolo. Strutturato, mai suadente, minerale, fruttato con note di albicocca, robusto ed elegante è l'autorevole bianco di "Terredora-Di Paolo", roccaforte irpina nella terra dei grandi vini.

(a. c.)



LA DEGUSTAZIONE CENA DI STUDIO AL TALLIOO

Nell'anno di Leguminaria il "Tallioo" di Fofò, Tonia e Ciro Ferriere ha offerto ieri una cena di studio su 42 varietà di legumi, con la ricercatrice Patrizia Spigno. Vini "Tenuta Fontana" e olio "Mulino della Signora".



La Capri da scoprire tra libri e passeggiate e lontana dalla folla

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

C'È UNA Capri recondita, scriveva Neruda. Una Capri lontana dai clamori del jet set, dalle feste esuberanti e dal turismo mordi e fuggi. Certo bisogna saperla scovare, magari invertendo rotte ed orari,



cominciando già da questa sera ad esempio: alle 18.30 a Villa Lisys, tra i colonnati corinzi, davanti ad un panorama unico al mondo, c'è il reading in omaggio a Virginia Wolf organizzato dall'associazione Apeiron. Sulla terrazza di Tragara, quella a volo d'aquila sui Faraglioni, si conversa sulla diversità come valore da difendere ed esaltare per l'ultimo appuntamento de Le Conversazioni di Davide Azzolini e Antonio Monda con Hanan Al-Shaykh (domani). Dall'altra parte dell'isola, ad Anacapri, il Cai Salerno ha organizzato per sabato l'ascesa in notturna al Monte Solaro con bivacco in vetta e discesa all'alba attraverso le creste al belvedere della Migliara fino al Faro di Punta Carena con bagno a mare per poi proseguire per il classico Sentiero dei Fortini: da Cala del Tombosiello a Punta dell'Arcera. La Capri nascosta si scopre a piedi, bisogna guadagnarsela, è faticosa, ma riserva scorci e silenzi.

Il posto insolito

"La Portecella" pesce fresco con profumi di frutta



DOVE
"La portecella", Corso Umberto I, Torre Annunziata tel 081 5361 967 Pranzo veloce 10 euro cena 25-30

IL nome dice tutto, "La Portecella" è un invito sommesso, qualcosa di piccolo, familiare sul vialone del Corso di Torre Annunziata.

Si entra, la seconda porta apre sul forno delle pizze, quindi una sala essenziale, sobria, sopra e sotto altre due per tavolate di amici e comitive. Simone Ferrante è un giovane di buona scuola, ha lavorato anche con Danilo di Vuolavo a Vico.

Lo chef è Salvatore Guarro, le pizze le inforna con maestria Giovanni Saulle. Il pranzo è veloce per chi deve tornare in ufficio o studio, leggero anche nel prezzo. Una decina di euro.

Pizza e cena curata la sera, con un dettaglio che si ripete puntuale. Ortaggi o frutta accompagnano i piatti di pesce, sempre fresco.

Seppia tiepida tagliata "à la Julienne" con mandorle e limone, Pantaccia con ceci e vongole, Scialtelli con pescespada o pescatrice, menta e kiwi. Grigliate. Vini di Iovine e altri in arrivo, mentre i dolci sono firmati da "Blanco" o "Principessa", quanto dire.

(a. c.)



LA NOVITÀ CARNE CILLO TRA LE ECCELLENZE

Macelleria e braceria del sannita Sabatino Cillo da domani con carni pregiate alle "Eccellenze Campane" di via Brin: vitello della "Marchigiana", maiale "Nero casertano" e agnello "Laticauda"



via Immezzo Capri 5 - Capri - tel. 081 8372066 - info@laboratoriocapri.it
photo by Pasquale Abbontista

capri
laboratorio