

I piaceri

I signori del vino

Elegante e forte Trentenare 2013 esalta il Fiano del Cilento



DOVE
"Trentenare 2013" è Fiano del Cilento prodotto da "San Salvatore" di Giungano (Salerno) tel 0828 1990 900 Euro 12

DOVE finisce Vitigno Italia comincia il rimorso. Può una iniziativa di grande richiamo avere una sede migliore? Castel dell'Ovo splende nel panorama della città. È il fascino della storia che incontra il mare. Ma una vetrina dell'enologia meridionale seconda solo al Vintaly di Verona ha troppi limiti: acustica, temperatura, servizi di qualità inferiore all'idea della rassegna, all'interesse dei buyers, al prestigio che nel tempo "Vitigno" ha meritato. La delusione è sottoscritta da uno dei protagonisti: Peppino

Pagano, patron di "San Salvatore", ha raccolto quintali di premi. Non ha rancore quindi, solo ansia di novità. Lode intanto all'anteprima di Gillo Dorfles, superbo rosso cilentano, leader di Vitigno 2014. Mal'estate accoglie "Trentenare 2013". La vendemmia 2012 lasciò spazio per un altro scatto in avanti. Il dubbio ha esaltato Riccardo Cotarella: alcol ridotto a 13 gradi. Il Fiano del Cilento sembra vivere meglio nella nuova dimensione: un bianco strutturato, ha smalto, una trama vibrante fra sapidità e freschezza, ripropone note floreali di gladiolo accentuandole in un fondo agrumato. Eleganza ma anche forza, se accompagna al meglio crudi e zuppe di pescato. Bentornata estate.

L'APPUNTAMENTO BOLLICINE E CHEF A VILLA DOMI

Lunedì 16 giugno a Villa Domi, panoramica villa del '700, un "teatro del gusto". Cena a buffet con grandi chef, bollicine di Contadi Castaldi, vini flegrei di Quartum Cantine Di Criscio. Originale banco di pizze fritte di Enzo Piccirillo ("La Masardona"), con la novità del "Battilocchio".



In costiera come in vetta arrampicandosi su rocce a picco sul mare azzurro

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

C'è una costa d'Amalfi da scoprire in "direzione verticale". Ovvero arrampicandosi su falesie a picco sul mare con guide esperte. La proposta non è per tutti, però ha il suo fascino, e questo fine settimana sembra la data giusta per capirne di più. Sabato c'è un corso per apprendere gli elementi base per arrampicarsi in totale sicurezza, attraverso il



tutoraggio di guide alpine e istruttori nazionali lega montagna; domenica invece si va in barca a scalare le scogliere di Positano nello stile del deep water solo, ovvero l'arrampicata in solitaria dove l'unica protezione è data dalla presenza dell'acqua alla base della parete. La proposta arriva dal team di Direzione Verticale giovane gruppo sportivo che dal 2011 ha messo in sicurezza e attrezzato dozzine di falesie tra la Penisola sorrentina e la costa d'Amalfi, inclusa l'isola di Capri. La loro palestra è a cielo aperto: sono le pareti di Punta Campanella; il motto è "cogito ergo arrampico". E lo fanno con mani e piedi sulla roccia nuda e le

giuste protezioni. Si arrampicano, fanno climbing per dirla all'inglese; organizzano corsi per principianti ed esperti, promuovono escursioni in giro per la Campania. Promettono emozioni speciali, punti di vista inediti, panorami diversi, tanto divertimento e una giusta dose di adrenalina.

Il posto in so lito



DOVE

Il caseificio "Il Casolare" partecipa a tutte le fiere italiane dell'agroalimentare. Alvignano (Caserta) tel 0823 610 906

Quelle mozzarelle di Alvignano curate e protette come top-model

TONDA come una bomba, la mozzarella fa esplodere polemiche, le polemiche i sospetti. L'estate la riporta in tavola. C'è da fidarsi quest'anno? Più credibile e meno sapida la salernitana: gode di buona reputazione. Antonio Palmieri nella sua fattoria, "Vannulo" a Capaccio, dà persino spettacolo. Come in un circo, la fanciullesca allegria delle bufale che danzano sotto la doccia, un robot le accarezza con spugne. La casertana difende bene la quota maggiore di un mercato ghiotto: 80mila tonnellate di export,

280mila capi, 2mila aziende, 20mila posti. Come uno spot fa il giro d'Italia nelle fiere dell'agroalimentare la "treccia" del "Casolare". Mimmo La Vecchia dietro i suoi baffoni neri non ha segreti, o forse troppi. Fieno del verde innocente di Alvignano, latte munto fresco, mai più di 14 ore, 12 "casari" italiani diretti da Pasquale, Concetta, Donatella, Benito e Filomena. Fratello, moglie, cognata, figli. Bianco porcellana, mai secca, gusto spinto di sale, pasta tenace e un po' grassa. Mimmo cura il trasporto: il latte solo in bidoni, non deve sbattere in cisterna. Guida morbida, mai stressare la mozzarella: galleggia nelle buste. Non si fida di altri, al volante c'è sempre e solo lui, attento, come chi porta top-model.

IL SEMINARIO L'ASPARAGO A FUTANI

L'asparago selvatico è la grande novità tra gli ultimi studi sui prodotti della Dieta Mediterranea. La ricercatrice Rosa Pepe guida lunedì 16 dalle ore 17 un seminario prima sul campo (a Santa Cecilia di Futani) poi in aula, nella sede della Comunità montana "Bussento Lambro e Mingardo"

