



I PRODOTTI TIPICI

VALORITALIA ROOM DEL VINO Dall'Annuaire Report di Valeritalia emerge una fotografia del Vigneto Italia che conferma le sensazioni di questi ultimi mesi, soprattutto quella che concerne l'aumento dei volumi commercializzati. Nonostante gli anni difficili, con previsioni talvolta catastrofiche, le vendite crescono in doppia cifra (+12%) e non soltanto grazie alle impenne delle vendite online. Un bilancio per molti versi sorprendente - ha sottolineato Francesco Liantonio, Presidente Valeritalia - se si tiene conto di quanto è accaduto nell'ultimo triennio. Le nostre Denominazioni di Origine hanno ottenuto una performance straordinaria, registrando una crescita record.

«Vinili in Vino», da domani a domenica quarta edizione dedicata al tipico vitigno dell'Alto Casertano L'uva, cara ai Borboni che la vollero nella Vigna del Ventaglio, riscoperta e rilanciata alla fine degli anni '90

PALLAGRELLO BIANCO E NERO
Sotto, l'emologa Anna Della Porta animatrice della hermesse, in basso Manuela Piancastelli



Luciano Pignataro

Per tutti gli appassionati l'appuntamento è per domani quando, a partire dalle 18, si terrà un convegno sul Pallagrello e l'identità di un territorio nelle Antiche cantine Palazzo Atli della Villa Comunale a Castel Campagnano. Parliamo della quarta edizione di Vinili di Vino (pagina www.facebook.com/vinilidivino) a cui hanno aderito ben trenta aziende produttrici e una decina di grandi artigiani del cibo tra ristoratori e produttori: Il Generale, Pam e Sushi Cafone di Caiazzo, Milodi Alife, Castello di Llantola, il Foro dei Baroni di Puglianello, Locanda Radici di Melizzano, Regina Bianca di San Salvatore Telesino, Re dei dolci di Castel Morrone, Evoluzioni di Grano di Amorosi e Salumi Tomaso di Faicchio. Tre giorni di degustazioni, banco di assaggio delle aziende e tanta musica sino a notte fonda. Così il territorio ritrova la propria identità attorno ad un vino, il Pallagrello da uva omissina, che ha la caratteristica, unica, di essere sia bianco che rosso.

Mister Pallagrello, chi sei e da dove vieni? A parte gli appassionati di vino, questi vini tipici dell'Alto Casertano sono ancora poco conosciuti. Anche le origini sono misteriose, pare che le prime tracce siano a Piedimonte Matese dove è ricordato su una targa di marmo, sicura la sua



presenza nella Vigna del Ventaglio che raccoglieva le uve più conosciute e apprezzate dai Borboni nei giardini della Reggia. Certa invece, la storia moderna di questo vino che inizia nel 1997 alla Vestini Campagnano, azienda all'epoca di proprietà degli avvocati Amedeo Barletta e Peppe Mancini. L'idea fu di approfondire dal punto di vista enologico queste uve che ormai i contadini confondevano rispettivamente con l'Aglianico e il Coda di Volpe. Con l'aiuto di Luigi Molo e la passione di Manuela Piancastelli il progetto partì puntando esclusivamente sul Pallagrello e un altro vitigno autoctono del territorio, il Casavechia. Fu subito un



successo ratificato dal riconoscimento dei Tre Bicchieri, che all'epoca facevano la differenza sul destino di un vino. Le vicende aziendali si sono poi evolute dopo la separazione fra Barletta, che ha mantenuto la Vestini Campagnano e Mancini che, insieme a Molo e Manuela Piancastelli fondarono Terre del Principe che cento subito di nuovo il massimo riconoscimento da parte della guida del Gambero nel 2004, stavolta tanti complimenti ma già meno movimento in cantina, preludio del declino in Italia delle guide tradizionali del cartaceo.

La campagna imita il successo, una dopo l'altra diverse aziende del territorio iniziarono a produrre questo vino, sino ad arrivare all'incredibile numero di trenta. Diversi stili, varie le interpretazioni ma una cosa è certa, sia il Pallagrello Nero che il Pallagrello Bianco hanno una buona longevità e si esprimono benissimo sui tempi lunghi.

La tre giorni celebra, ormai a oltre vent'anni da queste vicende, un territorio che continua a credere nei due vitigni locali ma ratifica anche l'enorme mole di lavoro da fare in termini di comunicazione per fare uscire fuori dal territorio queste produzioni decisamente interessanti e tipiche.

DA SAPERE



LA NOVITÀ

Il bistellato Aprea riapre a Milano

Ha aperto al pubblico il nuovo Ristorante Andrea Aprea, il cuoco napoletano che ha conquistato le due stelle a Milano. Posto all'ultimo piano della Fondazione Luigi Rovati - in un magnifico edificio storico che ospiterà il Museo d'Arte della Fondazione - il ristorante raccoglie in una cornice estetica dalle proporzioni pure tutti i valori dell'esperienza gastronomica ventennale di Aprea ha definito in un percorso di ricerca ventennale. L'ambiente, è stato progettato dall'architetto Flaviano Capriotti. Oltre al ristorante c'è anche il Caffè Bistrot. **Andrea Aprea Ristorante Martedì - Sabato 19.30 - 22.00 Tel. 02 38273030 info@andreaaprea.com Corso Venezia 52, 20122 Milano Presso Fondazione Luigi Rovati**



COSTIERA AMALFITANA

Michele De Blasio e la Volta del Fuenti

Michele De Blasio in cucina, Giovanni Baccaro in sala. Insieme fanno tantissima esperienza in Italia e all'estero in ristoranti e luoghi di lusso. La proprietà del Fuenti, la famiglia Mazzitelli, ha messo insieme una squadra che può puntare in alto oltre che creare il primo ristorante fine dining con ambizioni stellate fra Vietri e Cetara. Grande carta dei vini, cucina di territorio arricchita dalle esperienze dello chef, materia prima e strepitosa carta dei vini a cominciare da campania. Una nuova destinazione per chi ama uscire dalla tipicità **S.S. 163 Amalfitana km 47-300 Vietri sul Mare Tel. 351 001 0654 volta@giardinidelfuenti.com**

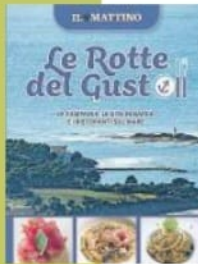


In edicola la guida Le Rotte del Gusto nel mare campano

In edicola «Le Rotte del Gusto», una guida delle nostre coste curata da Antonino Pane e Luciano Pignataro: 180 pagine, 25 itinerari a soli 5,80 euro. Un vademecum indispensabile per chi ama andare per mare lungo le nostre meravigliose coste alla ricerca di spiagge isolate per fare il bagno, paesini come Amalfi e Atrani

per fare shopping. Da Posillipo alle isole, da Castellammare a Punta Campanella, sino a Cetara per poi parlare della costa del Parco Nazionale del Giletto, Pane e Pignataro hanno individuato 25 itinerari, ciascuno dei quali contiene tutte le informazioni nautiche necessarie per chi naviga e deve attraccare, le schede dei ristoranti

del territorio da non perdere e una ricetta speciale che ha reso quella località particolarmente famosa, dall'insalatata di limoni di Procida alla caprese di Capri, dagli gnocchi alla sorrentina alla maracucciata cilentana. Una guida imperdibile per gli amanti del mare e per tutti i buongustai appassionati.



IN VINO VERITAS

CLANDESTINO BIANCO TENUTA SAN FRANCESCO L'altra faccia della Costiera Amalfitana

Gaetano Bove ha il vantaggio di essere spirito libero che appropria al vino senza una condizionante tradizione familiare. Ecco perché gli amanti dei vini bianchi di Tenuta San Francesco, una lista nella quale siamo iscritti da sempre, non devono rimanere spiazzati di fronte a questo vino che ho provato grazie al sommelier del ristorante La Volta del Fuenti Giovanni Baccaro. Si tratta di vecchie vigne di 70 anni di biancuzza e biancatenera gestite a Gete, siamo sui 400 metri, nella

vecchia casa di famiglia di Gaetano. Qui ha deciso di vinificare alla vecchia maniera, con una maggiore sosta sulle bucce. In questo modo il vino perde in verticalità e mette su un po' di ciccia che lo rende interessante e gradevole, da spendere su piatti ben strutturati e importanti. Niente filtri, lieviti indigeni, niente chiarifica. Un vino alla vecchia maniera che però non perde eleganza e freschezza.



CLANDESTINO BIANCO 2019 CASA ROSA TENUTA SAN FRANCESCO
Tel. 335 6670854
Bottiglie: 1500
Uve: biancuzza e biancatenera
Prezzo sui 35 euro



A cura di **Luciano Pignataro**

IL POSTO GIUSTO

LA CATAGNA BACOLI

Benvenuti nel ristorante che non c'è

Arrivarci è una piccola impresa, tra sensi vietati e stradine. Ma anche questo fa parte del gioco. In questo ristorante incantato e senza insegne che vuole restare così, affacciato sul porto di Misena a guardare il mare. Una filosofia di vita che Elio Della Ragione e la sua famiglia trasmettono anche ai clienti affezionati. Assaggiate con calma quello che vi proponiamo: il sushi "nipoletano" di riso in agrodolce e gamberi, la julienne di seppia con salsa alle fragole, lo sgombro marinato in salsa ponzu con bottarga e erba



A cura di **Santa Di Salvo**

capollina, la "bolinha", polpetta di baccalà e patate, l'hummus di ceci, la zuppetta di alici col pomodoro, le linguine canocchie e scampi, la calamarata con la pescatrice e gli scongigli, i calamari fritti e il pesce al sale. Tutto arriva dal mare di sotto, cucinato dal cugino Vincenzo Scala, da due anni ai fornelli. Il gatto Barone fa le fusa, zio Maurizio fa i dolci e poi aiuta anche a parcheggioare, lo chiamano il pastiggiatore.



LA CATAGNA BACOLI (Napoli)
Via Poverata, 50
Tel. 328.1679431
Chiusura: lunedì, solo sera, sab e dom a pranzo
Prezzo medio 60 euro