



i signori del vino

“Grotta del sole” spumante dolce

Quel filo rosa porta anche allo spumante dolce. Sono bollicine senza onore, l'Italia preferisce il più virile brut, ma qui c'è chilo produce da 15 anni con orgoglio. “Grotta del sole” offre un intrigante “Lacryma Christi 2008”. Elena Martusciello, leader di “Donne del vino”, è ormai la signora degli spumanti. Suo il primo asprino brut. Tra le quinte, mentre s'imponevano l'autorevole rosso “Montegauro” e la più famosa falanghina flegrea, ha preso quota il bianco vesuviano coda di volpe, che l'enologo Attilio Pagli con Francesco jr ricava in purezza da una sola fermentazione. Trascinanti profumi di mosto, quindi, vino felicemente giovane. Si abbina a dolci secchi e formaggi. Sette euro per una bella idea che avanza. Francesco senior e Salvatore Martusciello guidano contromano: nella crisi conquistano nuovi spazi. Grazie a qualità e marketing.

Grotta del Sole, Quarto Flegreo, 081 876 2566.

(a.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL CASTELLO

Il castello Macchiaroli: nel 1485 la Congiura dei Baroni contro il re Ferdinando I d'Aragona



Teggiano, castagne e antiquariato

TRA castagne e antiquariato questo fine settimana ci porta nel Vallo di Diano: a raccogliere i marroni di Roccadaspide e a visitare il piccolo borgo di Teggiano che da oggi ospita la mostra-mercato di Teggiano Antiquaria. L'itinerario — circa due ore di auto da Napoli — tocca i monti Alburni e si spinge nel cuore del parco nazionale. La prima tappa è Roccadaspide: la cittadina, stretta intorno al suo monumentale castello (cinque torri, 44 stanze) si erge su uno sperone granitico e conserva intatto il suo impianto medievale con vicoli stretti e tortuosi. Appena fuori l'abitato si estendono i castagneti che danno i pregiati Marroni — oggi a marchio Igp — utilizzati soprattutto dall'industria dolciaria. Teggiano è a circa quaranta chilometri

tri, ma vale senza dubbio il viaggio. Il centro storico è un piccolo museo all'aperto con ancora la pianta romana ortogonale del cardo e del decumano. Si passeggia a piedi tra bei palazzi gentilizi, chiese, chiostri ed edi-



**dormire
forse sognare**

Antichi Feudi, 12 stanze sulla storia

L'albergo Antichi Feudi è una dimora d'epoca nel centro di Teggiano: solo 12 stanze con vista sulla piazza, mobili d'epoca e letti a baldacchino. Bello e “buono” il ristorante con tavolini nel cortile interno. La cucina è quella del territorio: la pasta fresca con i peperoni cruschi e il maialino alle erbe. La stanza doppia costa 70 euro.

(d. b. s.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



cole votive, sino alla piazza principale dominata dalle possenti mura del castello che fu dei principi di Sanseverino, oggi dei Macchiaroli. Edificato in epoca normanna e ampliato nel corso dei secoli è considerato uno dei castelli più significativi dell'Italia meridionale: nel 1485 fu teatro della famosa Congiura dei Baroni contro il Re Ferdinando I d'Aragona. Tra i monumenti del centro storico è da vedere il portico quattrocentesco che per secoli fu il Sedile dove si riuniva il parlamento della città. La mostra-mercato antiquaria è allestita nelle sale del castello e resterà aperta fino al 2 novembre (ingresso libero, info e orari su www.teggianoantiquaria.it): arredi e dipinti, porcellane e oggetti da collezionismo disegnano il percorso espositivo.



il posto insolito

“Antica Osteria” le ricette sannite

Sulla bretella della Roma-Bari, lo stradone che taglia da Caianello a Benevento. Lo svincolo di Ponte-Torrecuso offre una sosta. Dal 1975 “Antica Osteria Frangiosa” è una candela accesa su ricette sannite finite nel buio, trascurate anche dai contadini dell'appennino. Uova fritte con salcicce di polmone di maiale: chi immaginava? Resistono per l'attenta preparazione gli “ammugliatielli” di agnello. Oreste ha lasciato al figlio il comando: Giovanni è freddino, un po' distante dal suo ruolo e dall'ospite, propone come “vino al bicchiere” quel che resta di una bottiglia stappata, imparerà. Ma la cucina ha la stessa anima: salumi, davvero antica la zuppa di fagioli o ceci con pane raffermo, cavatelli nella rara zucca rossa con olive nere, coniglio alla cacciatora, sbriciolata e tutti i vini dell'area, migliore botte del Sannio. 25 euro.

“Antica Osteria Frangiosa”, Ponte (Benevento) 0824 874 054.

(a.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA