

L BUON MANGIARE

SANTA DI SALVO

Cacio, agnello al forno e Terra di Lavoro

UN PIATTO di grande qualità, un vino superbo. Cosa vuoi più dalla vita? direbbero gli esangui testimonial di un amaro. Parliamo stavolta di un abbinamento regale. Il piatto ce lo prepara Berardino Lombardo, patron de *La Caveja* (tel. 0823/984824) l'antica Stalla ristrutturata e foderata di splendide bottiglie a due passi da Pietravairano (Caserta) e a pochi chilometri dal casello di Caianello. Cucina ancorata a una intelligente riletture della tradizione, una predilezione per i piatti poveri e saporiti come i pomodorini «arreganati» e i fagioli con i «talli» (le foglie di zucchine),

pochi tavoli su prenotazione. Il vino ce lo fornisce un'azienda giovane ma con radici antiche, la Fattoria Galardi di Roccamonfina, un affiatato gruppo di cugini Catello-Murena, con i rispettivi mariti Arturo Celentano e Roberto Selvaggi, che in meno di dieci anni dalla decisione di produrre vino nobile si è visto proiettato nel gotha internazionale grazie al Wine Spectator e a Robert Parker jr, il guru americano che ha inserito tra i 13 vini «da sogno» di una sua ideale cassetta il Terra di Lavoro (80% di Aglianico, 20% di Piediroso), vino di grande struttura realizzato alle pendici di Roccamon-



I proprietari della Fattoria Galardi

fina, su terreni vulcanici digradanti verso il golfo di Gaeta. Per un nettare così potente, il matrimonio più bello resta quello della semplicità, sostiene Selvaggi, che lo abbi-

na a un pastoso caciocavallo stagionato proveniente da un pascolo del Matese, a Roccamandolfi (siamo già in Molise). Ma il Terra di Lavoro '98, *full bodied, long long finish*, come lo definisce Wine Spectator, merita anche il piatto di agnello che ci consiglia Lombardo. La carne va disossata e condita con aglio tritato e pecorino del Matese grattugiato. Arroccatelo e ricopritelo di sugna. Mettetelo in teglia con olio e vino bianco e spolveratelo con altro pecorino. In forno a 200 gradi per 50 minuti, finché si formi una sottile crosta. Va servito a fette con lo stesso condimento.

L VINO

LUCIANO PIGNATARO

L'ingegner Falanghina ama «I riservati»

SEGNATE, segnate. Si chiama «Vigna segreta» e, a dispetto del nome, se ne parlerà certamente moltissimo tra qualche mese. È il nuovo bianco di concezione francese prodotto da Leonardo Mustilli (tel. 0823-717433) il cui prototipo è stato presentato di recente all'Eclipse di Montecorvino Rovella (tel. 089-808.885). Si tratta di un Greco maturato in piccole botti per dodici mesi che dimostra ancora una volta, in un momento in cui tutti i produttori rincorrono il rosso da collezione, le straordinarie potenzialità dei bianchi campani e fa parte di una nuova linea «I riservati» lanciati dall'azienda di Sant'Agata dei Goti allo scoccare del mezzo secolo di attività.

Leonardo Mustilli non è certamente nuovo a questi colpi da maestro. Lui è

l'ingegner Falanghina a cui si deve, pochi lo sanno, la riscoperta e il primo imbottigliamento di questo vitigno che ha rilanciato il vino campano quando anche nei ristoranti regionali si consumavano solo vini bianchi di pronta beva prodotti in Veneto o chissà dove. Spinto dalla passione e dalle letture classiche, insieme ad un gruppo di amici giusto vent'anni fa recuperò i ceppi da alcuni contadini sanniti ottenendo straordinari risultati e imponendo una svolta nel gusto e nel consumo. Possiamo infatti tranquillamente affermare che senza la Falanghina il rilancio dei vitigni autoctoni campani sarebbe stato molto più lungo e difficile. Prima sconosciuta, oggi (purtroppo) viene servita direttamente a tavola con l'acqua minerale. Consuetudine scontata da

cui è venuto il momento di prendere le distanze.

La nuova linea comprende anche altre novità molto interessanti tutte centrate sull'Aglianico proposto in ben quattro versioni: Duemila e una notte, il Briccone e il Greppio. Infine completa il quadro l'Assolato, dove il re dei vitigni si sposa al Sangiovese (al 70 per cento). Agli appassionati diciamo che il miglior modo per provare questi nuovi vini è senz'altro quello di visitare l'azienda, le cui cantine di tufo sono scavate in profondità nel centro del paese e sono sicuramente le più spettacolari della Campania. L'elegante ristorante organizzato da Mustilli costituisce il punto di approdo finale di un fuoriporta enogastronomico e culturale assolutamente inedito e ricco di sorprese.

TENIUM

FOSFOCREATININA SALE BISODICO

La stanchezza se ne va, ritorna la vitalità.



A. MENARINI
Industria Farmaceutica
Via S. L. - Firenze

E' un medicinale leggere attentamente il Foglio Illustrativo
Aut. Min. San. n° 17093