

vi segnaliamo



ALLAMELA

Anche l'arte sbarca in discoteca
E si balla osservando quadri

Riparte dalla Mela la tendenza di accoppiare l'arte e la cultura alle serate in discoteca. Con una mostra dei quadri del dentista Diego Santanelli, gran frequentatore di locali da ballo, ha preso il via una serie di personali organizzate dal night di via dei Mille da chi guida da tempo le «danze»: i coniugi Stefania e Antonello Fabbrocini con i fratelli Andrea e Alessandro Cannavale e Adriano Maddaloni. Ma, oltre alla cultura, sarà dato ampio spazio al «glamour» con le consuete serate (quasi tutte con sfilate) per le boutique napoletane del centro. Ad essere festeggiato nel week-end è stato il negozio di Irma Gravagnuolo (nella foto), Kale Guné, dove sono in vendita gli abiti del mondantissimo stilista Alessio Visone. I patron del locale, comunque, mirano ora al colpo grosso. Sono già in corso trattative con alcuni personaggi de «Il Grande Fratello».



LOTTO

Estrazioni del 03/02/2001

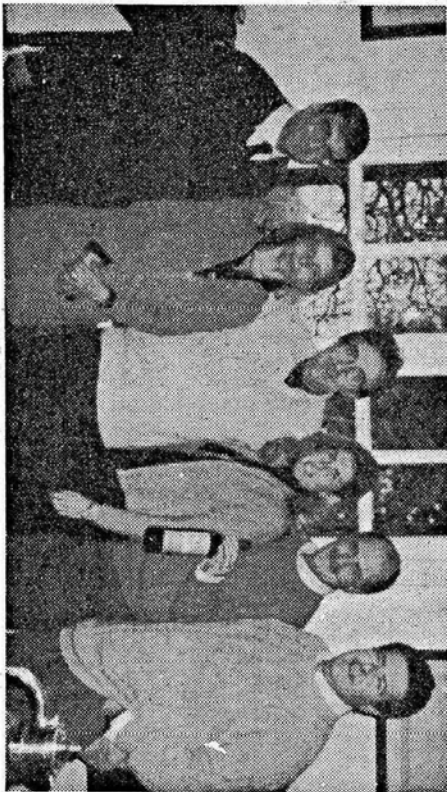
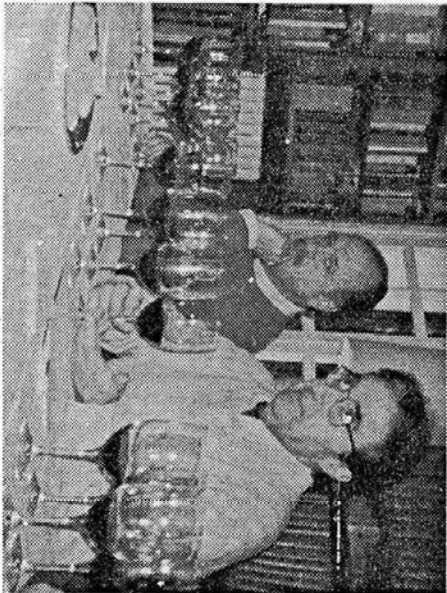
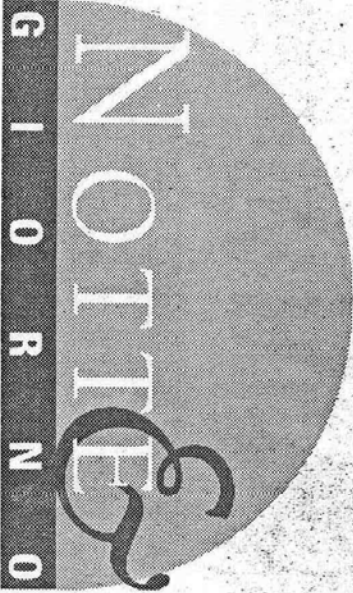
BARI	2 89 46 40 31	NAPOLI	47 36 66 62 9
CAGLIARI	48 59 30 46 51	PALERMO	8 65 48 15 67
FIRENZE	13 82 50 27 10	ROMA	39 21 11 38 2
GENOVA	38 60 64 31 85	TORINO	25 66 52 47 70
MILANO	89 4 50 35 53	VENEZIA	33 20 22 63 1

SUPERENALOTTO

Combinazione vincente:	nessuno
Al 2	13.114.421.717
Al 3	1.156.634.500
Al 4	40.247.700
Al 5	537.500
Al 6	16.300

Nient

Ancora un numero ritra giocatori c statistiche sull'interpre così il 72 di taglia il tra estrazioni: Il primista nella specie dal 45 di Ca 104, e dal 11 andata ben (97). L'unic dall'uma è



Riccardo Cotarella (nella foto a sinistra insieme a Roberto Selvaggi) «racconta» il Terra di Lavoro. Al centro, il clan Galardi. A fianco Arturo Celentano stappa la bottiglia '93

Nella villa Fontana Galardi un pomeriggio particolare: dalla prima mitica annata '93 all'anteprima '99

Terra di Lavoro, tanti «stappi» d'autore

L'enologo Riccardo Cotarella e le degustazioni «in verticale» di un vino ormai di fama internazionale

FESTE

FESTEGGIATA Bened

Terra di Lavoro, tanti «stappi» d'autore

L'enologo Riccardo Cotarella e le degustazioni «in verticale» di un vino ormai di fama internazionale

Sorride Riccardo Cotarella, il profeta della nuova enologia italiana, come un padre che all'improvviso ha ritrovato il figlio che anni prima pur aveva esitato a riconoscere come suo. Piange, invece, in cuor suo, Arturo Celentano, l'«avaro enologico» del clan Galardi (qualcuno doveva pur assumere l'ingrato compito di amministrare il prezioso nettare di famiglia). Mentre maneggia con studiata lentezza il cavatappi, l'archoletto napoletano cerca di dissimulare l'amarezza del distacco, ma gli si legge in faccia il dolore di chi è costretto a separarsi, definitivamente, da un gioiello raro. Sentimenti contrastanti, evocati da una bottiglia di vino in procinto di raggiungere il suo fine, e cioè quello di essere bevuta per comunicare emozioni. Nella villa Fontana Galardi va in scena un'esotica degustazione organizzata dal clan *sibi et amicis*, condotta da Cotarella in persona, e seguita da una raffinata colazione curata da Oreste e Valentina Romagnolo patrons del «Orestorante» di Ponza. La scena madre dello «stappo» è esemplare. Non è una bottiglia qualunque, ma una, più unica che rara, bottiglia di Terra di Lavoro '93, prototipo sperimentale, mai entrato in commercio, del blend da uve aglianico e picchirroso, coltivato e vinificato a quattrocento metri sul livello del mare alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina, in Frazione San Carlo di Ses-

sa Aurunca. Perché tanta, tignosa, precisione nell'indicazione geografica? Perché in Campania, forse mai come nel caso del Terra di Lavoro un vino devoto tanto della sua personalità alla terra d'origine, ai suoi profumi e ai suoi umori:

profumi e umori, in questo caso, di un sottobosco umido e fumoso, dove si intrecciano le tonalità più forti e cupie del verde e del marrone. Un vino antico e aristocratico, a dispetto della giovane età, che nelle sue espressioni migliori

completa da parti pari con i migliori rossi del pianeta. A dirlo non è solo il cronista. E nemmeno, per quanto autorevole (ma di parte) lo stesso Cotarella, che all'inizio degli anni Novanta accettò («Ora posso dirlo: con una punta di scer-

ticismo, ma capitemi, qui iniziamo da zero») la scommessa di realizzare un grandissimo rosso. I risultati sono nei palmari. Tanto per rendere l'idea, nel '97 il Terra di Lavoro ha ottenuto 93/100 da Wine Spectator, 95/100 dalla news letter Wine Advocate del guru Robert Parker, 97/100 da Wine Cellar, lo stesso punteggio attribuito dalla Guida Veronelli. Punteggi da capogiro. Ma nel clan, nonostante il legittimo orgoglio, nessuno si è montato la testa. Sono in cinque, Maria Luisa Murena e Roberto Selvaggi, Arturo Celentano e Dora Catello. E seguono tutte le fasi di produzione del Terra di Lavoro - dalla vigna alla consegna - come se si trattasse (forse lo è) di un gioco, tendendosi rigorosamente fuori dalla spirale speculativa che spesso - considerata la disponibilità di nemmeno cinquecenta bottiglie all'anno - si innescava contro il vino, appena uscito dal loro controllo.

Nei bicchieri tutte le annate a confronto, dal '94 al '98. E, oltre ai fuori programma del '93, una sorprendente anteterna: il Terra di Lavoro '99. Secondo Cotarella «potrebbe risultare il migliore finora prodotto». Il naso, effettivamente, è già notevolissimo. Al diavolo le guide, Parker e tutti gli altri: conquistare una bottiglia sarà sempre più difficile.

INIZIATIVA

Euridice va in cantina: quella di Mastroberardino



DECANO Antonio Mastroberardino

Quando l'enoteca va in trasferta. A promuovere l'originale iniziativa - sicuramente lodevole - di accompagnare i clienti direttamente in cantina sono stati Anna Charloti e Giuseppe Vigilante, patrons dell'enoteca-vinetteria Euridice, Genio Vinicolo, in via Scarlati 30. Domani pomeriggio guideranno un gruppo di almeno trenta appassionati del buon bere in visita guidata all'azienda vinicola Mastroberardino di Attripalà.

In programma, innanzitutto il giro nell'area di produzione e nella cantina d'arte, che anno dopo anno si arricchisce dell'opera di qualche grande pittore di fama internazionale. Subito dopo, inizierà la degustazione dei grandi classici della storica azienda italiana, in abbinamento con i piatti preparati al momento dalla stessa pro-

prietaria dell'enoteca napoletana.

Ecco la selezione degli assaggi. Fiano «More maiorum» - in barrique - per accompagnare le pappardelle ai funghi porcini, il Taurasi Radici '97 per l'agnello al forno e gli involtini di manzo (in tempo di mucca pazza, meglio andare sul sicuro), Naturalis historia '97 - un rosso impoetante da uve aglianico e picchirroso - col provolone del Monaco. E per concludere, Melize e Anthères su dolci e pasticceria secca.

«Il nostro intento - spiega Vigilante - è quello di far conoscere direttamente ai nostri clienti le realtà produttive della Campania. In futuro organizzeremo altre visite in altre aziende regionali, per far comprendere a chi si avvicina al vino che qui esistono prodotti di eccellenza come in Piemonte e in Toscana».

Giugno Cuomo

Giugno Cuomo

The giorni di festa per una delle della notte a poteva che essere la signorina in Benedetta Ce diventando un organizzatrici Per i suoi tren festeggiamenti con una mega di piazza Dani ristrutturato e delle discotechi milanesi e dai provare le gioi parthenope. Ci venerdì sera. I continuata ieri un brunch al S Lucia, anche q dove la «pietra Andrea Macci Promalio e le Margherita e Varrone (tutti chiamano Pico

TELEFONI UTILI

EMERGENZE	
Pubblica	113
Questura centrale	061.794.1111
Anteprima	061.794.1544
Pronto intervento minori	112
Carabinieri	061.546.61927
Antincendio	115
Vigili del fuoco	115
Guardia di finanza	116
Seccaria stradale	118
Capitaneria di mare	061.201.5320/6231
PRONTO SOCCORSO	
Amministrazione	061.254.25.13
Ascolti	061.254.21.17
Cadaveri	061.747.11.11
Uomini	061.747.23.36 - donne 061.747.23.57

TRENI

NAPOLI	ROMA	NAPOLI
4.30 E	6.40	8.00
4.39 E	7.00	8.09
5.33 R	7.47	8.13
5.40 E	8.13	8.27
(solo servizi: treni e espressi)		
5.59 E	8.33	8.50
(solo servizi: treni e espressi)		
6.00 IC PG (6S)	7.28 IC NT	8.10
6.02 IC (40)	7.25	8.10
6.32 IC (40)	8.30	8.35
7.00 E	8.35	8.42
7.10 ES PG	9.02	9.10
(solo lavorativi)		
7.30 ES (MI)	9.15	11.05
7.50 IC	9.30	11.41
8.00 IC (MI)	9.55	11.41
(spesso 14 e 150)		
(15-11-54-MI 11-81-58)		

AEREI

ARRIVA A NAPOLI	PARTENZE DA NAPOLI	
DESTINAZIONE	PARTENZE	ARRIVI
CATANIA	13.00	14.00
GENOVA (1)	16.35	18.05
GENOVA (1)	20.20	21.50
MILANO LIN	8.55	8.10
MILANO LIN	20.00	21.15
MILANO MAL	8.40	10.30
MILANO MAL	7.40	9.05
MILANO MAL	10.45	12.10
MILANO MAL	11.45	13.10
ARRIVA A CATAPOLICHIANO	PARTENZE DA CATAPOLICHIANO	
DESTINAZIONE	PARTENZE	ARRIVI
MILANO MAL (3)	12.45	14.15
MILANO MAL (4)	14.10	15.30
MILANO MAL (1)	16.10	17.35
MILANO MAL (1)	16.25	17.50
MILANO MAL (1)	17.35	19.05
PALEMMO (7)	8.00	9.30
PALEMMO (1)	12.35	13.25
PALEMMO (1)	20.35	21.25
PARIGI (H)	15.05	16.00
ROMA FIUM.	6.45	7.35
ARRIVA A CATAPOLICHIANO	PARTENZE DA CATAPOLICHIANO	
DESTINAZIONE	PARTENZE	ARRIVI
ROMA FIUM (1)	8.30	9.30
ROMA FIUM (1)	10.20	11.10
ROMA FIUM (1)	11.30	12.30
ROMA FIUM (4)	17.30	18.20
ROMA FIUM (1)	19.35	20.25
TORINO	8.55	10.20
TORINO	16.30	17.55
TORINO (2)	21.10	22.35
VENEZIA	8.50	10.00
VENEZIA	16.15	17.25

ALISAFI

NAPOLI-CAPRI	POSTANO-NAPOLI
Capri (tel. 081/551382) del	Abano (tel. 081/671094) del
Beverello 7.50; 8.00; 8.35;	Margherita 10.30; 15.00 (Via
Capri (tel. 081/822099) del	Napoli) 17.30; 19.40;
Beverello 7.30; 8.05; 10.30; 11.30;	Sorrento 9.00; 11.00;
MAAV (tel. 081/671238) del	LMP (tel. 081/552288) 9.00; 11.00;
Margherita 7.00; 9.10; 10.10;	(escluso sabato e festi.);
11.10; 12.10; 13.10; 14.10;	Sorrento-CAPRI
16.10;	LMP (tel. 081/807302) 7.15; 8.15;
CAPRI-NAPOLI	9.45; 11.45; 14.20; 16.30; 18.40 (esclu-
Alliuro (tel. 081/579955) per	so sabato e festi.);
Beverello 12.30; 13.25;	Sorrento-CAPRI
Capri (tel. 081/807000) per	LMP (tel. 081/807160) 7.20; 8.25;
Beverello 6.50; 8.00; 16.30;	13.30; 16.30; 17.30;
Capri (tel. 081/820191) per Molo	Sorrento-CAPRI
13.30; 16.30; 17.30;	LMP (tel. 081/820191) 8.20; 11.20;
Capri-Sorrento	