

iosità lungo i versanti tirrenici.

Sulle regioni meridionali il cielo si presenta nuvoloso sulla Sicilia e sulla Calabria meridionale, con possibilità di qualche pioggia dalla serata. Sulle restanti regioni il cielo si mantiene prevalentemente sereno ma con tendenza, tra il pomeriggio e la serata, ad annuvolamenti sulle zone tirreniche e su quelle ioniche.

La temperatura subisce una lieve diminuzione nei valori massimi sulla Sardegna, sulla Sicilia e sulle zone ioniche.

tutte le restanti regioni prevarranno condizioni di bel tempo, salvo un moderato aumento della nuvolosità sul settore nord-orientale. I venti spireranno deboli orientali al Nord e moderati orientali al Centro-Sud. Poco mossi si presenteranno i bacini settentrionali, mossi quelli centrali e molto mossi i mari meridionali. La temperatura non subirà variazioni significative. La visibilità si ridurrà, durante la notte, sulle zone pianeggianti del Nord

DOMANI. Il cielo sarà prevalentemente nuvoloso e sarà possibile qualche locale e breve precipitazione. I venti spireranno deboli o moderati orientali ed il mare si manterrà generalmente mosso. La temperatura subirà una lieve diminuzione nei valori massimi.

L BUON MANGIARE

SANTA DI SALVO

Un club di golosi a casa del marchese

LA CITTÀ vive di indirizzi segreti, di «vizi e sfizi» riservati ai passaparola tra amici fidati. Rompiamo il riserbo su uno di questi e affidiamo alla più vasta platea dei lettori il giudizio su un locale che - se ce l'avessero a Milano - sarebbe già uno di quei rari luoghi d'eccellenza dove la moda riesce a convivere con la qualità. Dov'è questo gioiello dell'accoglienza e della ristorazione partenopea? Non sul lungomare «più bello del mondo», no: a Bagnoli, dietro la piazza dove ha sede l'istituto alberghiero, in via Giusso 17.

«Il Marchese Golosone» (e di vera nobiltà tratta per

Gianclaudio Sparice e sua moglie Rosa) apre discretamente il suo circolo enogastronomico da mercoledì a sabato (solo di sera) e la domenica a pranzo. Entrate e sarete accolti da una coppia di amici che sull'arte della tavola e della convivialità raffinata hanno saputo costruire un laico culto. Che cosa si mangia oggi? Quello che Rosa, chef d'inesausta creatività, decide di preparare al momento con materie di prima scelta. Vi arriveranno in tavola quattro-cinque primi, tre-quattro secondi, una montagna di dolci e a richiesta di più, pranzi «su misura» a seconda del feeling che saprete instau-

rare con i proprietari. Delizie assolute della «cucina di mamma» come fagioli e scarola, lagane e ceci, alici in tortiera o a zuppa col pomodoro, polpette al sugo; una sublime genovese, un ragù ai primi posti tra quelli dei locali pubblici, e ancora uno strepitoso risotto alla pescatora, una rara pizza di baccalà, aeree frittelle di paranza e di fiorilli ripieni di ricotta. Non mancate di assaggiare i dolci di Rosa: delicate mousse, una paradisiaca millefoglie al caffè, e poi la caprese, la pastiera, le chiacchiere.

Arredato come un terrazzino mediterraneo, al muro ceramiche amalfitane col panora-

ma di Coroglio, sulla tavola elegantissimi servizi decorati con fiori di zagara dell'azienda altoatesina che rifornisce Sheraton e Ciga, una cucina a vista senza neanche il congelatore, 36 coperti e una cantina padronale che produce «o vino d'o marchese», ossia Taurasi e Aglianico, Greco e Falanghina, più l'olio delle terre di Todi per una indimenticabile bruschetta, «Il Marchese Golosone» è una follia d'autore che si spera possa durare a lungo, per la gioia degli autentici estimatori della buona tavola. Si spendono 100mila lire senza il vino. Tel. 081-5707333, per prenotazioni anche 0338-4635971.

L VINO

LUCIANO PIGNATARO

Il «supercampano» nato in Terra di Lavoro

TOC CARE il cielo con un dito è certamente possibile a chi ci crede e lavora sodo. Riuscire a farlo ogni anno producendo un «supercampano» di tutto rispetto, amato dagli americani e inseguito dai ristoratori di mezzo mondo invece non è da tutti.

Dal 1994 sotto la bocca del vulcano spento di Roccamonfina l'azienda Fontana Galardi (San Carlo di Sessa Aurunca, tel. 0823 708034) ripete l'evento grazie ai consigli di Riccardo Cotarella.

«Fermi tutti, non toccate niente» furono le sue prime parole quando Dora e Francesco Catello, Arturo Celentano, Roberto Selvaggi e sua moglie Maria Luisa Murena (nella foto) gli inviarono fiduciosi un campione del 1993.

L'effetto dell'intervento del grande enologo, ormai presente in Campania

con più aziende e con ottimi risultati, ha fatto del Terra di Lavoro (Aglianico e Piediroso) uno dei migliori vini italiani.

Lo ha confermato una degustazione verticale (cioè partendo dall'annata '99 per arrivare sino alla '94) organizzata tra amici, una scusa per vedersi, chiacchierare, bere vino e festeggiare i dieci anni di vita dell'azienda provando i piatti cucinati per l'occasione da «Orestorante» di Ponza (tel. 0771 80338).

Sarà difficile per il 1999, l'ultima vendemmia non ancora in bottiglia, evitare i tre bicchieri e mietere così allori su tutte le guide specializzate. Già, in verità, è molto difficile capire perché



questo non sia ancora accaduto con le versioni precedenti del Terra di Lavoro che regge tranquillamente il paragone con tantissimi toscani, piemontesi e friulani ai quali è stato dato il massimo riconoscimento.

L'azienda, attualmente in conversione biologica, va comunque avanti per la sua strada senza grande affanno: basta saper aspettare.

Del resto, cari seguaci di Bacco, il problema non è certamente costituito dalle classifiche per il mercato, quanto dal fatto che è ancora molto difficile riuscire a procurarsi una bottiglia.

Ma, anche in questo caso, basta saper aspettare.

? **DIS-CINIL**®
COMPLEX

quando occorre aiuta l'intestino

usato episodicamente

consente un'azione lassativa nell'arco di 6-8 ore

Consultare il medico se il bisogno di assunzione persiste oltre le 3-4 volte al mese.

Leggere attentamente il foglio illustrativo.

Evitare l'uso prolungato. Aut. Pubb. N. 18870

M
A. MENARINI
Industria Farmaceutica
Riunite S.r.l. - Firenze

