



i signori del vino

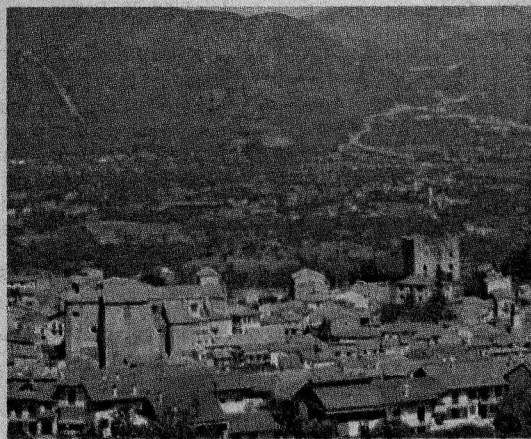
Masseria Felicia conquista Parigi

“Masseria Felicia” porta il Falerno del Massico sulle grandi tavole di Parigi. Scelto da alcuni ristoranti del centro, possibile? Che emozione conquistare i francesi, arroccati nei confini della loro superbia. Il “Rosso etichetta bronzo 2007” sventa anche nelle guide. Per Alessandro Brini in vigna e la figlia Maria Felicia è il traguardo del primo decennio, il mercato premia tenacia e nuovi scatti di qualità. L'enologo Vincenzo Mercurio, protagonista silenzioso della svolta, ha agilmente modificato il sistema. Si elevano anche altri vini. Da segnalare un bianco, inconsueto per un Falerno (“Anthologia”) e interessante per note floreali, inedite in una falanghina. Minerali come nel Falerno di aglianico, rosso di solo acciaio ma con tannini morbidi: si distingue nel gusto di lampone e ciliegia rosa, nella raffinata acidità, nel prezzo cordiale. 7 euro. Altrò segno di maturità.

“Masseria Felicia”, Sessa Aurunca, 0823 935 095

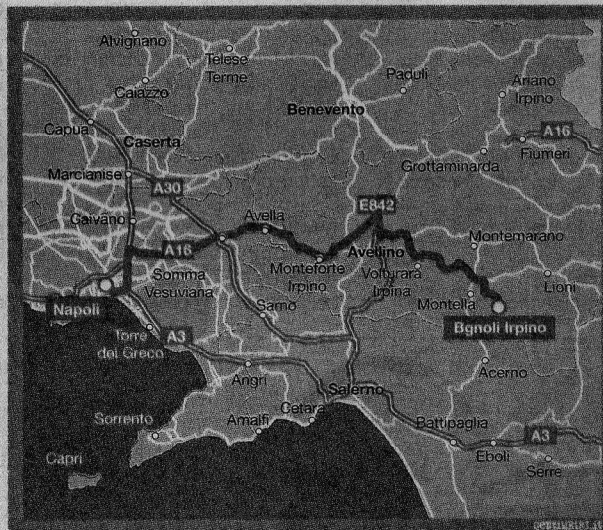
(a. c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PUNTO DI PARTENZA

Bagnoli Irpino è il punto di partenza per escursioni sull'altipiano di Laceno



Bagnoli Irpino, festa di tartufi e castagne

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

TARTUFO e castagne disegnano la mappa di questo fine settimana d'autunno. Si va verso l'altipiano di Laceno, destinazione Bagnoli Irpino dove da domani a domenica sono di scena la Sagra della castagna Igp e la Mostra Mercato del Tartufo Nero e dei prodotti tipici. Non solo ghiotte degustazioni ma gare per premiare il tartufo più importante, il miglior cane da tartufo e il dolce di castagne più grande. I vicoli del centro storico accoglieranno i grandi bracieri per le caldaroste - saranno distribuiti 40 quintali di castagne - e le carni alla brace, ma anche i banchi degli artigiani. Il borgo medievale alle spalle del duomo vale una visita, è chiamato Giudecca dai coloni

di origine ebraica che per primi lo abitano. Del primo insediamento si conservano ancora i ruderi del castello longobardo del VII secolo. Il territorio circostante invita a lunghe passeggiate: siamo nel Parco regionale

dormire forse sognare

La country house di Nonna Pina

La country house Nonna Pina ha il colore del sole, interni caldi ed accoglienti: si trova a Bagnoli Irpino, ai piedi del castello dei Cavaniglia del XV secolo, circondata da una bella campagna. Le camere tutte diverse e ben arredate hanno i nomi dei fiori. Inoltre area gioco per i bambini, cucina tipica e una piccola zona benessere. Tel. 0827 62341.



dei Monti Picentini e la natura offre ampi pianori, boschi meravigliosi - qui ci sono le faggette più estese e belle dell'Irpinia - e sentieri di montagna da percorrere a piedi, in mountain bike o a cavallo. Il maneggio Il piccolo Ranch offre un circuito per i cavalli con cavalli per escursioni di uno o anche più giorni (info e prenotazioni Michele: 0827 613 32 e 347 583 86 68). A circa otto chilometri da Bagnoli Irpino c'è il lago Laceno alimentato dal torrente Tronola, circondato da ampi pascoli. Terra anche di prelibati formaggi fatti dal latte delle vacche podoliche e dalle pecore di bagnolese: da comprare al caseificio La primula del Laceno (tel. 0827 62566) e al caseificio La Genuina in contrada Rosole (tel. 0827 62779).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il posto insolito

“Casa del nonno 13” profumi contadini

Raffaele Vitale riceve con la sua barba monella, mezzo sigaro, ghigno sornione. Sosia cordiale di Tinto Brass. Studio di architettura in disuso, rinnova questo locale che incanta anche astemi e inappetenti in un cortile di Palazzo Agrisani. Ha il fascino di un contorto percorso tra scene e profumi contadini: grotta con formaggi e prosciutti, pozzo, forni antichi e cucina moderna a vista, archi, soppalco e tavoli. Domenico Sarno e Daniele Baldi recitano le ricette. Le fanno immaginare. Lo spaghetti con pomodoro con caciocotta per semplicità e gusto «è il miracolo di San Marzano», dice bene Domenico. Minestra maritata e baccalà in tempura o con ceci, tortino di broccoli e carpaccio al tartufo, grandi carni, “momento napoletano” è il dessert di Antonietta. Stella Michelin, 45-50 euro.

“Casa del Nonno 13”, Sant'Eustachio a Mercato San Severino (Salerno); 089 894 399

(a. c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA