

Varietà di vini molti di pregio

Un aspetto poco conosciuto della regione - La tipicità deriva da reali caratteristiche locali di produzione e vinificazione

LA CARTA DEI VINI DELLA CAMPANIA

Denominazione	Colore	Gradaz.	Luoghi di produzione	Accompagnare a	Si beve
Aglianico	rosso rubino	12-13	Valle del Calore Pozzuoli, Torre del G.	arrosti	temp. ambiente
Asprinio	bianco verdolino	8-9	Aversano	pizza napoletana	10 gradi C.
Capri	paglierino, rosso granata	12-13	Capri e Vesuvio	pesce; arrosti	10-12 gradi C.
Costa amalfitana	paglierino, rosso rubino	11-12	Costiera amalfitana	pesce; arrosti	temper. ambiente
Falerno	rosso rubino, ambrato	12-13	Mondragone, Campi Flegrei	arrosti rossi, pesce in umido	rosso: temp. amb. bianco: 8 gradi C.
Fiano	paglierino	11-12	Avellinese	pesce	8 gradi C.
Gragnano	rosso granata	10-11	zona di Gragnano	carne e arrosti	fresco
Greco di Tufo	paglierino	11-12	Avellinese	pesce, ostriche	fresco
Ischia	bianco, rosso rubino	11-12	Isola d'Ischia	antipasti, pesce	fresco
Lacrima Christi	paglierino, rosso rubino	11-12	Vesuvio	pesce; arrosti di carne bianca	bianco: 9 gradi C. rosso: temp. ambiente
Ravello	bianco, rosso, rosato	12-13	Costiera Amalfitana	pesce, pollame, dessert	bianco: 10 gradi C. rosso: temp. ambiente rosato: fresco
Solopaca	dorato, rosso rubino	12	Beneventano	pesce, arrosti	12-13 gradi C.
Taurasi	rosso rubino	12-13	Avellinese	cacciagione, arrosti	temp. ambiente
Vesuvio	rosso violetto, paglierino	10-12	zona vesuviana	carne	temp. ambiente

Ogni anno la Campania produce dai tre milioni ai tre milioni e mezzo di ettolitri di vino: una produzione non elevatissima rispetto a quella nazionale che è di 75 milioni di ettolitri, ma neppure trascurabile e per di più ricca di vini di gran pregio non sempre adeguatamente valorizzati. Per parlarne brevemente cominciamo da un vino già noto e celebrato nella antichità: il Falerno prodotto nei Campi Flegrei tra Pozzuoli e Cuma e nell'agro di Mondragone. Un vino che scrittori come Virgilio, Orazio e Plinio decantano alla pari del Ceceo, denso, ardente, invecchiato a lungo. Il Falerno di oggi è un vino rosso rubino, abbastanza alcolico che opportunamente invecchiato diventa un vino superiore. Il Falerno bianco ha colore paglierino, profumo caratteristico, sapore asciutto, eccellente per le minestre, il brodo e i piatti di pesce.

Pure pregevole è il Capri, soprattuto il limpido, fragrante il cui delicato profumo diventa più intenso con l'invecchiamento. Ha un sapore asciutto ed è indicato per antipasti e pesce. Anche il Capri rosso, più robusto, è un vino eccellente col suo profumo vagamente di violetto. L'Ischia bianco ha un colore paglierino delicatamente profumato e di sapore asciutto. Tocca gli 11-12 gradi, benché se ne trovano di più a bassa gradazione. È vino di pregio tipico per antipasti, pesce e frutti di mare. Nell'Isola di Ischia si produce anche l'ottimo Epoméo e l'Ischia rosso.

Le colline dell'avellinese danno un eccellente vino bianco: il Fiano, dal colore paglierino chiaro; fresco, dissetante, con un leggero aroma di moscato molto piacevole.

Sulle falde meridionali del Vesuvio tra Ercolano e Torre del Greco e altri comuni vicini si produce il Lacrima Christi dal colore dorato e il profumo di sambuca e mandorla; dal sapore asciutto e morbido. Il Ravello bianco, prodotto sulla costiera Amalfitana in piccola quantità è vitigno di particolare finezza: limpido, brillante, dal sapore gradevolmente amarognolo, ottimo per antipasti e pesce. Nei comuni di Tufo, S. Paolina, Monte Fusco c'è il Greco di Tufo, classico vino bianco limpido, di colore paglierino, gradevole, di sapore gradevolmente amarognolo. Anche il Gragnano del comune omonimo e di quelli vicini della penisola sorrentina è un vino pregevole di colore biancastro.

Di colore rubino, che assume riflessi aranciati con l'invecchiamento, il Taurasi è un vino dal profumo inconfondibile e dal sapore asciutto, piuttosto rude da giovane, ma armoniosi gradevole dopo un periodo di invecchiamento. Prodotto nella zona di Taurasi (Avellino) e dei comuni limitrofi è un vino di gran classe, indicato per il profumato, il profumo inconfondibile e il forte gusto, con la selvaggina, arrosti e formaggi piccanti.

Tra gli altri vini della Campania ve ne sono alcuni pure meritevoli di particolare considerazione. L'Aglianico, come pure il Vesuvio, profumato, dal sapore asciutto o abboccato e qualche volta frizzante. Invecchiato assume un gusto che ricorda il Barbera.

Vine prodotto in alcune zone della provincia di Avellino, Benevento e Salerno. L'Asprinio della provincia di Caserta è vino originissimo, paglierino chiaro tendente al verdolino, spesso frizzante.

Il Solopaca rosso della provincia di Benevento di colore rubino carico, più noto di quello bianco, è un altro vino tipico meritevole di menzione, come pure il Cilento rosso della provincia di Salerno, il Furore e il Tramonti rosso, anch'essi della provincia di Salerno (costiera amalfitana).

Ci sono ancora il Corbara rosso dei monti Lattari che ricorda il Gragnano, il Pella-greco bianco e rosso della provincia di Caserta (Piedimonte d'Alife), l'Alburno rosso di Saletta, il Procida rosso, il Sorrento bianco, il Vesuvio bianco e rosso che si produce a Ottaviano e S. Giuseppe Vesuviano in provincia di Napoli, il Vitulano rosso del beneventano e altri ancora.

PUNTA BACCOLI, DI FRONTE A CAPRI Il «Giardino Romantico»

Si sa che sono soprattutto gli stranieri che amano il campeggio. Tuttavia sono sempre più numerosi anche gli italiani che, stufi della pensioncina e desiderosi di nuove esperienze, di una vacanza più in libertà e, in definitiva, più economica, si decidono per la tenda o il bungalow. Ecco allora che il boom del campeggiatori ha portato al proliferare delle tendopoli anche in Campania, lungo le coste, nei luoghi più tranquilli. Ma non ancora si è avuto un preciso orientamento ed incentivi adeguati allo sviluppo di questa che sembra tra le migliori forme di turismo moderno.



Cosa sia la vacanza in un grande campeggio moderno è una esperienza già abbastanza diffusa e che si estende di anno in anno a nuovi appassionati. Il «Giardino Romantico», tra i più grandi del genere, in una delle più suggestive località della penisola sorrentina: punta Baccoli, di fronte a Capri, deve aumentare ogni anno i posti disponibili e con tutto ciò nei mesi dell'alta stagione è sempre al completo.

In questa piccola comunità per vacanze la prima cosa che colpisce è il modo con cui sono stati risolti i vari problemi connessi alla possibilità di un sano uso dell'ambiente naturale. Primo tra tutti il problema, l'inserimento di un complesso vasto, attrezzato e autonomo, in un particolare ambiente naturale, rispettandone l'integrità e conservandone le caratteristiche. Ciò tanto più se si pensa che deve pur offrire quel comfort a cui oggi nessuno si rinuncia facilmente.

Lasciata Sorrento dove il fitto addensarsi di grandi edifici toglie ormai il respiro, il paesotto si apre di nuovo sul verde degli aranci e degli ulivi nel lo sfondo del mare. Percorsi 8 chilometri, ecco i cartelli indicare che siamo giunti al «Giardino Romantico» che non si scorge ancora. Bisogna percorrere un altro tratto di strada che scende verso il mare, tra fitta vegetazione, per cominciare a scorgere i bungalow nascosti nel verde. Eppure sono circa 2000 posti letto, quasi un paese con 200 grandi bungalow e poi le tende e le roulotte, sparsi su 180.000 metri quadrati di uliveto, di pini e acacie che degradano su una piccola baia dall'acqua limpidissima, con una ridente spiaggia e con Capri a tre miglia.

La zona è intersecata da una fitta rete di stradine e sentieri che convergono ai centri sociali: due ristoranti capaci di 1000 coperti, il supermercato, la boutique, lo spaccio di tabacchi, lavanderia, bar, night e piscina. Vi è l'ele-

tricità, l'acqua corrente, servizi e docce raggruppati, fognone e fosse asettiche e particolari impianti di smaltimento.

Ma ciò che più conta è la pace indisturbata, la vita libera in calzoncini, la gioia delle giornate al sole e al mare, i freschi pomeriggi distensivi. Ma un altro motivo che fa preferire il campeggio è la possibilità di fare amicizia, di combinate balli, cene, e gite. In albergo i contatti sono difficili, all'aria aperta tutto si semplifica, si ritrova lo spirito di solidarietà e di comunanza dimenticato in città. Così il campeggio diventa non solo contatto con la natura, ma anche luogo di incontro e di arricchimento.

NELLA FOTO: un tranquillo angolo del «Giardino Romantico», sullo sfondo è Capri.

fauno notte dub

NIGHT CLUB

DISCOTEQUE

sorrento

Tel. 781021

ISTITUTO PER LO SVILUPPO ECONOMICO DELL'ITALIA MERIDIONALE

ISVEIMER

Ente di diritto pubblico con sede in Napoli, per l'esercizio del Credito a medio termine, nel Mezzogiorno Continentale. Fondi patrimoniali, di riserva e copertura rischi: L. 101.335.000.450.

- Mutui a tasso di favore fino al massimo di 15 anni per la costruzione, e fino al massimo di 10 anni per il rinnovo e l'ampliamento di impianti industriali, compreso, in entrambi i casi, un periodo di utilizzo e di preammortamento.
- Sovvenzioni cambiarie a tasso agevolato, con rimborso in 5 anni e con breve periodo di preammortamento, per l'acquisto o il rinnovo di macchinari, fino all'importo massimo di 100 milioni.
- Finanziamenti per l'apprestamento, il rinnovo e l'ampliamento di impianti commerciali.

Per informazioni sulle condizioni e modalità dei finanziamenti, rivolgersi a:
ISVEIMER - Servizio Sviluppo - Via S. Giacomo, 19 - Napoli - Telefono 315.469

HOTEL BRISTOL

Via del Capo - SORRENTO - Tel. 781436

piscina
ristorante
bar
tutti i comfort moderni

VILLAGGIO TURISTICO DEL LACENO

Comune di Bagnoli Irpino (AVELLINO)

Soggiorno ideale estivo e invernale
Centro pilota del turismo nell'Appennino Picentino.

Amena località per vacanze estive fra faggete secolari nella incomparabile bellezza del paesaggio montano a oltre 1000 metri di altezza.

Alberghi - ristoranti - bar - night - ogni comfort
Attrezzata stazione invernale - impianti di risalita seggiovia Laceno-Raiamagra - 6 chilometri di piste innevate da dicembre ad aprile.

Gli itinerari gastronomici: campo inesplorato

Fumo e arrosto nella cucina napoletana - Un « caso » di politica turistica che merita attenzione

Gli interessi turistici di quanti si recano a visitare paesi stranieri o si spostano tra le diverse regioni di una stessa nazione hanno subito nel corso di questi ultimi anni una notevole evoluzione nel senso di un loro profondo ampliamento in più direzioni e tra queste quella gastronomica va rapidamente guadagnando posizioni. Le bellezze naturali, il patrimonio artistico e culturale sono ancora i maggiori poli di attrazione ma la componente gastronomica va acquistando una importanza sempre maggiore.

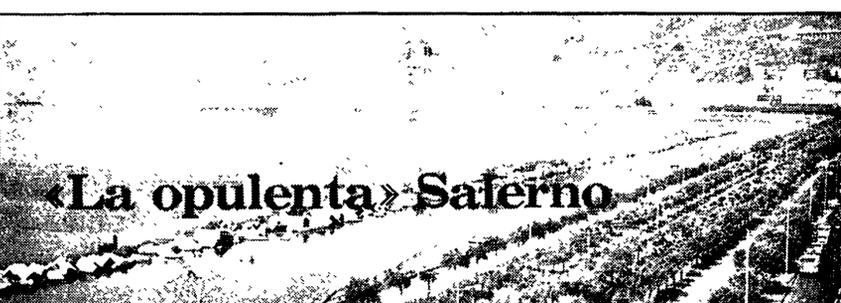
Questo particolare tipo di turismo turistico va sviluppandosi anche in Italia che, gastronomicamente, non ha certo nulla da invidiare agli altri Paesi e può porli con notevole orgoglio di successo su un piano concorrenziale. In particolare ci pare che potrebbe essere su questo terreno impostata per Napoli una ripresa della propria attrazione turistica. Purtroppo i flussi turistici hanno nel corso di questi ultimi anni evitato sempre di più Napoli. I motivi sono noti: vanno dallo scempio che la speculazione edilizia ha fatto delle sue zone più belle, alla congestione del traffico, all'incultura e all'abbandono del suo patrimonio artistico che pure è notevole.

E, allora, di fronte a una situazione non certo confortante i responsabili della politica turistica hanno pensato di rilanciare la cucina napoletana quale richiamo per i turisti al fine di determinare una inversione di tendenza. Diciamo subito che le iniziative potrebbero senz'altro avere effetti positivi perché la cucina napoletana presenta ottime attrattive. Basta pensare alla ormai famosa pizza, agli spaghetti con le vongole, al tonno di pesce, al timballo di risotto meglio noto come sarti, alla minestra di erbe maritate, ai salumi, ai vini come

l'Ischia, il Capri, il Lacrima Christi, il Falerno. E poi ancora la parmigiana di melanzane alla napoletana e i dolci tipici come le sfogliate, la pastiera. Del resto che la cucina napoletana sia in grado di competere, e anche con successo, con quelle di altre regioni è dimostrato dalla vittoria che un ristorante napoletano ha ottenuto in un recente concorso gastronomico cui partecipavano notissimi altri ristoranti e presidente della giuria era Luigi Carnacina. Dunque le premesse per un richiamo di tipo turistico ci sono. Bisogna comunque anche dire che le difficoltà esistono e si possono riassumere nel dubbio che non sempre la resa nei vari ristoranti sia pari alle premesse da cui si parte. Siamo cioè sicuri che quando andremo a mangiare in quel ristorante vincitore del predetto concorso avremo piatti realizzati con gli stessi ingredienti e la stessa

cura profusi durante il concorso? E' purtroppo un interrogativo da porre e un problema da affrontare e risolvere se si vuole che anche questo richiamo non finisca per disilludere il turista e non vincerlo che Napoli non offre proprio nulla. Occorre, ci pare, che si faccia uno sforzo per reclamizzare la cucina napoletana e che i ristoranti si impongano di offrire cibi quanto più possibili genuini e preparati senza troppe complicazioni. Offrire piatti ben cucinati e soprattutto vini genuini significa accrescere il richiamo turistico, significa dare uno scopo al turista che viene a Napoli e convincerlo che forse vale la pena di tornarci, anche e soprattutto se nello stesso tempo saranno affrontati tutti quegli altri problemi che ostacolano una ripresa turistica.

Sergio Gallo



«La opulenta» Salerno. Quasi al centro dello splendido golfo abbracciato a nord dalla punta Campanella e da Capri, a sud dalla punta Licosa, Salerno è il capoluogo di una zona turistica di eccezionale importanza che va dalla costiera amalfitana alle spiagge del Cilento. La città, durante il principato longobardo era chiamata « La Opulenta Salerno », appare divisa in due parti: la nuova e l'antica. Grandi aiuole, giardini, palme, edifici moderni nella città nuova; viuzze strette, silenziose, suggestive, chiese, monumenti, in quella antica. Il più notevole monumento è il duomo costruito da Roberto il Guiscardo verso il 1080. Accanto era la celebre scuola medica salernitana. Nella foto una veduta del lungomare salernitano sullo sfondo della costiera amalfitana.

NEI PROGRAMMI DELLA PROVINCIA DI SALERNO

Viabilità, cultura, azione antinquamento

Dalla relazione sui programmi di intervento della Provincia di Salerno per il 1972, passando in rassegna i compiti di maggiore rilievo in cui la Giunta ha scelto ed intende svolgere, nel corso del 1972, i propri interventi, si ritiene di dover evidenziare nell'ordine quanto appresso:

in economia il servizio della manutenzione su alcuni tratti di strade.

L'esperimento ha, invero, dato risultati incoraggianti, soprattutto in quei casi nei quali il servizio ha richiesto, nella sua combinazione produttiva, maggiore manodopera.

lunga costa salernitana hanno fatto consapevoli l'Amministrazione di dover acquisire un idoneo natante (un motoscafo cabinato del valore di circa L. 4.000.000) che consente il più rapido espletamento del servizio in questione.

VIABILITA' trattasi, come noto, di attività che costituisce uno dei preminenti compiti dell'Amministrazione.

Nel corso dell'anno che sta per chiudersi e che rappresenta, in effetti, il primo della gestione della Giunta in carica, oltre alla manutenzione ordinaria e di pronto intervento assicurata al patrimonio viario provinciale per circa 850 milioni di lire, sono stati appaltati progetti esecutivi di lavori stradali di natura straordinaria per l'importo di lire 1.805.000.000 circa.

Quanto all'attività del prossimo anno, deve anzitutto sottolineare che il complesso delle risorse finanziarie preventivate nel bilancio 1972 ascende a L. 5 miliardi 465 milioni e concerne:

- a) per L. 1.110.345.000 l'annua manutenzione da assicurare alla rete viaria che si estende su un percorso di oltre 2.000 km.
- b) per L. 4.335.125.000 l'attuazione concreta di opere stradali progettate ed in corso di progettazione.

Si desidera, inoltre, far presente che la Giunta si è interessata per ottenere dal Ministero dei Lavori Pubblici, ai sensi della legge 9 aprile 1971 n. 167, l'assegnazione di ulteriori contributi in ordine ad un nuovo piano di lavori di costruzione e sistemazione di strade provinciali e da provincializzarsi.

Su tale problema si è in attesa che il Ministero comunichi le proprie decisioni ed i criteri cui atterrarsi nella redazione del piano.

Da ultimo, per l'anno cui si riferisce il bilancio, nella rubrica della viabilità, è previsto un fondo per i mezzi occorrenti per l'attuazione della piccola manutenzione in gestione di diretta.

ISTRUZIONE E CULTURA nel campo dei servizi educativi, oltre ai Convegni e congressi che si prevedono avranno luogo attraverso la organizzazione di quest'Amministrazione Provinciale, la Giunta intende dare nel corso del 1972 concreta attuazione alla delibera relativa alla storia dei comuni della provincia.

L'opera che sarà il frutto di una équipe di studiosi e ricercatori già ben addestrati nell'indagine storica, nella critica e nella valutazione della storia e degli aspetti peculiari della storia del Mezzogiorno, conterà di 20 volumi da 300 pagine circa ciascuno.

La spesa in L. 90 milioni circa dovrà essere finanziata per 1,3 dalla Provincia in cinque rate uguali di lire 6 milioni ciascuna e per gli altri due terzi con il ricavo della vendita dell'opera ad enti pubblici e privati e soprattutto ai Comuni e con contributi volontari.

Trattasi di un'iniziativa altamente qualificata meritevole del massimo sostegno e pienamente rispondente ad una esigenza largamente avvertita in molti settori di attività della provincia.

In tema di cultura, è intendimento poi della Giunta dare piena e concreta attuazione alla propria utilizzazione del complesso edificio e parco adiacente della « Villa Guariglia di Raito ».

Tale complesso funzionerà dal prossimo anno come Centro di Studi e di Cultura per ospitare studiosi ed esperti nelle discipline umanistiche e sociali con il compito di curare, sotto il patrocinio della provincia, la stesura di pubblicazioni e ricerche da liberarsi da un apposito consiglio direttivo del quale saranno chiamati a far parte, quale presidente, il Presidente dell'Amministrazione e, nella qualità di componente, l'Assessore alla Pubblica Istruzione.

CENTRO PROFILATTICO PROVINCIALE l'azione che l'Amministrazione Provinciale svolge nel campo della profilassi igienico-sanitaria e di carattere sociale è rivolta soprattutto ad assicurare a tutti i Comuni della provincia i disinfettanti, disinfestanti, sieri e vaccini, imposti dall'autorità sanitaria statale per prevenire le malattie a carattere diffusivo.

Accanto a tale incombenza, che può dirsi tradizionale, si è, nel 1972, agitata, assai impegnativa nel campo della profilassi.

Si fa qui riferimento alla azione antinquamento e antisofisticazione che il dipendente laboratorio provinciale d'igiene e profilassi deve attuare nell'ambito dei propri compiti istituzionali, disinteressati e non di lucro, in quanto a questi ultimi tempi.

Per porre in grado il predetto organismo di svolgere in maniera efficiente ed adeguata la propria attività nel settore dei controlli delle sofisticazioni alimentari e dell'inquinamento delle acque marine sono stati adottati numerosi provvedimenti intesi a potenziare soprattutto nelle attrezzature scientifiche i due reparti, medico e chimico, del Laboratorio.

La Giunta ha, poi, ritenuto di dover dotare il Centro profilattico salernitano di adeguati mezzi per effettuare, con tempestività, l'azione antinquamento delle acque marine.

Le numerose difficoltà, infatti, in contrate nella scorsa stagione estiva per i giornalisti prelievi di campioni d'acqua nelle più disperate zone della

ALISPAN (Salerno)

LUNEDI' - GIOVEDI' - SABATO DOMENICA

ORARIO IN VIGORE

SALERNO	p. 9,00 a. 9,15
AMALFI	p. 9,25 a. 9,40
POSITANO	p. 9,50 a. 10,15
CAPRI	p. 10,15 a. 10,45
SORRENTO	p. 10,55 a. 11,15
CAPRI	p. 14,45 a. 15,05
SORRENTO	p. 15,15 a. 15,35
CAPRI	p. 15,45 a. 16,10
POSITANO	p. 16,20 a. 16,35
AMALFI	p. 16,45 a. 17,00

NAPOLI - POMPEI - SORRENTO (Ferrovie Circumvesuviana)

Stazione Corso Garibaldi, 387 - Tel. 332600

NAPOLI	p. 5,30 6,28 7,35 8,27 9,26 10,29 11,39 12,38 13,38 14,40 15,34 16,36 17,46 18,45 19,25 20,10 20,50 21,28
SORRENTO	p. 6,54 7,48 8,56 9,39 10,45 11,48 12,42 13,57 14,55 15,47 16,47 17,51 18,15 19,25 20,10 22,12 22,50

Partenze feriali per Sorrento: alle 17,31, 18,40 e 20,42 — Stazioni intermedie: Ercolano, Pompei, Castellammare, Vico Equense.

SORRENTO	p. 5,00 5,46 6,44 7,32 8,06 8,46 9,57 10,54 11,58 13,00 14,04 15,00 15,56 17,00 18,05 19,52 19,59 20,52
NAPOLI	p. 6,23 7,12 8,04 8,56 9,12 10,06 11,11 12,12 13,01 14,18 15,15 16,13 17,15 18,14 19,10 20,11 21,18 22,11

Gli orari vanno soggetti a variazioni — Stazioni intermedie: Vico Equense, Castellammare, Pompei, Ercolano.