Gli itinerari dei vini in Campania

Si chiama Porta d'Inferno il vino rosso di Bellona

Da alcuni anni a questa parte sta cominciando a farsi strada nella nostra regione tra gli agricoltori l'idea che il vino può rappresentare un ottimo investimento. Intendiamoci, in Campania il vino si è sempre prodotto ma quella che mancava era la mentalità imprenditoriale, la presa di coscienza che senza una selezione dei vitigni e una vinificazione accurata non si ottengono risultati positivi, non si sfonda sul mercato, specialmente quello estero. I vini francesi godono di grande rinomanza, ma gli intenditori non li trovano poi tanto superiori a quelli nostrani. La differenza sta nel fatto che gli agricoltori francesi danno maggiori garanzie di quelli italiani e di quelli campani in particolare. Non è infatti un caso se i vini DOC (a denominazione d'origine controllata) della Campania sono pochissimi rispetto, per esempio, a quelli del Piemonte, del Trentino, della Lombardia. E' un handicap che pesa sulle possibilità di collocazione del prodotto mentre in realtà i vini campani non hanno nulla da invidiare a nessuno e in ciascuna delle cinque province ve ne è una tale varietà da soddisfare qualsiasi esigenza.

In Campania vi sono alcune autentiche perle come il Greco di Tufo, che gareggia alla pari con i migliori vitigni francesi; per non dire poi del Taurasi, un rosso che collochiamo, ma solo per una incollatura, dietro il «re» Barolo. E che dire del tanto decantato bianco di Capri (uno dei pochi vini DOC) o di quello di Ischia. In quest'ultima località si produce anche un rosso noto come «per'e palummo» per il caratteristico colore rosso del peduncolo che lega il grappolo al ramo. Ma qui vogliamo non tanto occuparci di questi vini nobili e tutto sommato abbastanza noti. Vogliamo, invece, andare alla ricerca di vini meno noti ma non per questo meno buoni. Tutta la Campania ne è piena e, sia pure a volo d'uccello, ci soffermeremo su quelli che ci sono sembrati i più interessanti. E cominciamo dall'Irpinia, dove a Marzano di Nola si produce un singolare spumante, di grana fitta e ruvida, con uve fatte essiccare sotto foglie di fico. A Montoro Superiore in località Tenuta La Sala, si producono vini rossi di non comune bontà. Altrettanto corposi i vini rossi che si producono a S. Andrea di Conza.

Nel Sannio, dove la produzione del vino occupa circa trentamila famiglie, a Castelpoto abbiamo trovato un Aglianico rosso ben vivo da giovane e sufficientemente sapido e risolto con l'invecchiamento. E ancora a Faicchio dei rossi in grado di gareggiare alla pari con i migliori Barbera e Sangiovese. A Montefalcone di Val Fortore i vini, sia bianchi che rossi, hanno doti assai difficili a trovarsi; armonia, freschezza e un certo gradevole abboccamento.

Avvicinandoci alla zona costiera ci inoltriamo nelle campagne del casertano dove incontriamo un vinello tipicamente estivo, bianco, da bersi molto fresco: l'asprino che si produce nell'aversano e del quale già ne decantava le virtù nel '500 Sante Lancerio, cantiniere di papa Paolo III. A Bellona si producono vari vini tra cui preferiamo il Rosato, meglio noto nella zona come Rosatello di sapore pastoso, franco e schietto; il Bianco d'Uovo con un sottile sapore di erbe di campo; vi è poi il Porta d'Inferno, un vino rosso generoso prodotto anche dall'arcivescovo di Bellona. Anche Calvi Risorta è un'ottima zona di produzione vinicola, dove c'è un rosso che si sposa meravigliosamente con un piatto tipico del luogo: maccheroni conditi con una salsa a base di interiora di pollo e peperoncino forte non certo consigliabile agli stomachi delicati. Da segnalare anche il vino fragola che si produce specialmente a Gricignano di Aversa, a Curti e a Marcianise.

In provincia di Napoli si sottovaluta l'Olivella, un rosso prodotto a Carbonara di Nola, di sapore largo e ampio e che se fosse vinificato con l'opportuna perizia nulla avrebbe da invidiare ai più reputati vini delle Côtes du Rhône. Lo stesso si potrebbe dire per il Càsola rosso prodotto con uve aglianico, strepparossa, iaculillo, nugriello e cascaveglia dal profumo gradevolissimo di viola con una cadenza decisamente amabile. Naturalmente non si può ignorare il Gragnano dall'affanno molle e nello stesso tempo caloroso e neppure il Lettere, fresco e elegante. Forse molti, anche del luogo, ignorano che a Pollena Trocchia si produce per gli intenditori un bianco fresco e diritto con uva catalanesca dal sapore di albicocca. Completiamo questa rapida carrellata con il salernitano, la più estesa delle province campane, soffermandoci a marina di Camerota dove cucinano un'ottima cianfotta (uno stracotto di peperoni, patate, melanzane, cipolle e pomodori) da innaffiare con il locale vino di collina, bianco, franco e prepotente. Una sosta è d'obbligo a Celle di Bulgheria, una terra di grande vocazione vinicola, dove si producono vini bianchi e rossi di notevole freschezza destinati con un medio invecchiamento a farsi completi e armonici. Un'altra deve assolutamente farsi a Corbara per gustare un rosso ampio e asciutto che avrebbe certamente migliore destino se i produttori, assillati evidentemente da necessità economiche, non lo vendessero troppo affrettatamente per farlo usare come vino da taglio. E che dire poi dei vini di Laurana Cilento, rossi e vogliosi solo di maggiori cure.

Sergio Gallo

Nel programma dell'EPT di Napoli

Una politica per l'occupazione e per strutture più moderne

Da tempo l'Ente Provinciale per il Turismo di Napoli, in armonia con la politica dell'Assessorato Regionale, è impegnato nel raggiungimento di tre principali obiettivi: anzitutto, sul piano sociale, la lotta ad ogni eventuale «calo» dei livelli occupazionali nel settore alberghiero e della ricettività tutta, in un momento in cui taluni fenomeni di recessione sembrano cedere il passo a migliori condizioni e prospettive del settore: e pertanto ogni depauperamento di un personale specializzato apparirebbe nocivo non solo alla classe lavoratrice ma allo sviluppo dell'economia turistica della Regione.

E' noto che mentre gli esercizi alberghieri in tutta la Campania, e in special modo nella Provincia di Napoli, presentano livelli di alto utilizzo, bisogna pur dire che nella nostra città, purtroppo, si assiste ad un continuo rallentamento con lo spostamento di interesse verso le località del Golfo.

A Capri, ad Ischia, a Sorrento, ad esempio, l'incremento è notevolissimo mentre Napoli — che negli ultimi dieci anni ha perduto 2.700 posti-letto attraverso la cessazione di alberghi — fa riscontrare sempre più una diminuzione di presenze.

A questo punto è doveroso manifestare la nostra soddisfazione per la politica turistica per la provincia, il che corrisponde al nostro impegno istituzionale di sviluppare, coordinare e incentivare l'attività turistico-economica della provincia di Napoli. Ma ad ogni modo questo grave problema della «promozionalità» turistica di Napoli-città appartiene alla diretta responsabilità operativa della Azienda Autonoma di C.S.T. che è istituzionalmente competente per il territorio strettamente urbano e che è dotata, allo scopo, di un bilancio autonomo per l'attività promozionale propria e di tutte quelle strutture che si ritengono indispensabili per qualificare maggiormente una domanda sulla città. Si intende che permane viva l'attenzione dell'E.P.T. per operare anche nel territorio urbano, d'intesa con gli Enti locali, nel caso in cui i problemi da affrontare fossero di tale portata da richiedere un impegno collettivo.

Insieme con la difesa della potenzialità lavorativa (che potrà utilmente ottenersi con l'apertura al pubblico di Castel dell'Ovo e di Castel Sant'Elmo, con la ristrutturazione dell'ex Casina dei Fiori, per cui l'E.P.T. ha dichiarato la propria disponibilità da tempo, e con grandi manifestazioni di richiamo quali mostre, spettacoli, manifestazioni di intelligente folklore, ecc.). Basterebbe ricordare le mostre e le esposizioni che l'Ente ebbe ad organizzare nel 1977 e che, nel breve periodo del loro svolgimento, fecero registrare circa 50.000 visitatori. Dopo di che, malgrado i ripetuti interventi dell'Ente, si è ancora in attesa di un intervento risolutivo o che almeno valga a scongiurare il costante decadimento del manufatto, che ha visto recentemente la giusta reazione dell'ambiente giovanile che con l'«occupazione» simbolica dell'area, ha inteso esprimere il proprio dissenso.

Per il Palazzo dei Congressi l'Ente Provinciale per il Turismo di Napoli — che per primo ha sollevato il problema di una gestione pubblica e di un centro altamente attrezzato e tecnicamente competitivo, così come lo posseggono altre città italiane non certamente inferiori per importanza turistica a Napoli — ha indicato delle scelte precise, prima per l'utilizzo dell'edificio della Facoltà di Economia e Commercio e successivamente per una eventuale destinazione a tale scopo del piano terreno e del primo piano dell'ex Hotel Continental in Via Partenope, attraverso un consorzio di enti pubblici che valga anche a sottrarre la struttura ad eventuali speculazioni private, destinandola invece ad uso pubblico, suscitando altresì una serie di attività indotte e di incremento occupazionale in tutta l'area del lungomare. Certamente sono, queste, delle indicazioni che portano a scelte politiche precise.

L'impegno dell'E.P.T. di Napoli è stato ed è quello di richiamare l'attenzione della pubblica opinione sulla mancanza di una struttura così rilevante (basterebbe ricordare che alcune città hanno addirittura due Palazzi dei Congressi, come centri polivalenti), in un momento in cui elevata è la domanda turistico-congressuale.

Di qui il rostro discorso di dotare la città di una stazione degli aliscafi a Mergellina, il cui progetto, presentato da tempo dall'Ente, attende ancora il parere della Soprintendenza e della Regione, il che comporta ritardi che tornano a grave remora dello sviluppo dei servizi e delle attrezzature che la nostra città deve necessariamente possedere se intende realizzare una politica di concreto sviluppo turistico.

Terzo impegno dell'E.P.T. è di realizzare in pieno la «commercializzazione» del prodotto turistico locale, in uno con l'attività promozionale. Si tratta di offrire alla clientela (e specialmente agli agenti di viaggio in tutto il mondo) una proposta concreta «tutto compreso», che invogli alla scelta e che sia garanzia di stabilità, di precisione.

Ma non va tralasciata l'azione dell'E.P.T. rispetto alle grandi realizzazioni di cui si parla da anni: è di questi giorni l'approntamento di un progetto per un campo di golf nell'area vesuviana attraverso l'impegno e le intese di tutti i Comuni della zona, da Ottaviano a Torre del Greco, al fine di attrarre una clientela di prestigio, che apporti valuta pregiata alla nostra Regione; mentre non viene trascurato, anzi è costantemente po- L'E.P.T. ha il vanto di aver realizzato al Faito un complesso sportivo per i giovani e i lavoratori, con campi di tennis, piscine accessibili con modestissima spesa; e di gestire, con indirizzo ampiamente sociale e a prezzi accessibili, il «Palasport» di Agerola dotato di piscina coperta e attrezzature per pallacanestro, pallavolo ecc., le cui manifestazioni nel recente periodo di bassa stagione tra Natale e questa Pasqua, hanno prodotto rilevanti fatti economici all'attrezzatura alberghiera, all'artigianato e alla ristorazione locale.

Così pure l'Ente ha valorizzato (con manifesti ed opuscoli, restauro, illuminazione notturna, concerti e spettacoli) il complesso monumentale di Sant'Angelo in Palco a Nola, gli scavi di Cimitile (con la grande necropoli paleocristiana) mentre è stata ampliata la rete di uffici informazioni con l'apertura di un Ufficio sulla Napoli-Pompei-Salerno all'altezza di Torre del Greco, di un ufficio mobile in località «La Strada» sulla Napoli-Roma, e con la prossima apertura di un altro Ufficio Informazioni sull'Autostrada del Sole in località «Tre Ponti Ovest» (Marigliano).

Ed infine desidero ricordare l'impegno dell'Ente per valorizzare l'entroterra vesuviano che pure ha elementi notevoli di interesse storico, archeologico, folkloristico e turistico: dopo Nola, l'E.P.T. intende anche contribuire alla messa in luce dei resti della «Villa Augustea» in Somma Vesuviana, il che riporterebbe tutto questo entroterra, sul piano del grande richiamo archeologico, nell'area del triangolo storico Pompei-Ercolano-Stabia.

Il Presidente dell'EPT di Napoli

Gli antichi navigatori andavano a Castellammare per la provvista d'acqua

Fin dai tempi antichi i navigatori che percorrevano le rotte del Tirreno, una volta all'altezza del golfo di Napoli, deviavano la rotta per andare ad approdare a Stabia. Ci andavano per rifornirsi di acqua ad una sorgente che sgorgava copiosa ai piedi di un monte a pochi metri dalla riva. Per questa ragione l'acqua della fonte fu conosciuta come «acqua dei navigatori». Ne fa menzione già Plinio il giovane. Ma è soprattutto dalla descrizione del geografo arabo El Edrisi, vissuto alla corte di Ruggero II il normanno, che si può rilevare come già allora l'acqua dei navigatori fosse segnalata per le sue qualità curative. Soprattutto per il fatto che molti marinai, ammalati di gastrite e di calcoli renali, facendone uso durante la navigazione, constatavano il regredire dei loro malanni.

Col tempo l'acqua dei navigatori è diventata acqua della madonna e il cambiamento ha una sua storia. Tra il 1824 e il 1828 sul posto fu costruita una chiesa dedicata alla madonna di Portosalvo. Non si sa bene come, ma forse per una astuzia del priore, sta di fatto che la sorgente venne inclusa nel recinto della chiesa. Da allora, un po' per volta, sia perché l'acqua sgorgava da un luogo dedicato al culto della madonna, sia per le qualità terapeutiche, il popolo di Castellammare cominciò a parlare di acqua della madonna, e il nome rimase. Oggi l'acqua della madonna viene imbottigliata da una società che vi ha costruito uno stabilimento.

In realtà questa sorgente è solo una delle ventotto che costituiscono il ricco bacino idrominerale di Castellammare di Stabia. Queste, per la loro varietà e composizione chimica, sono riconosciute tra le più importanti d'Italia e consentono di praticare nello stesso luogo cure assai diverse e tutte assai efficaci

Ne è una prova il moderno stabilimento termale del Solaro. Qui, associate differentemente fra loro, le acque termali di Castellammare sono impiegate per bagni, fanghi, trattamenti ginecologici, cure inalatorie, cure di gastriti e di altre malattie dell'apparato digerente e del fegato.

Se Castellammare è la più ricca di acque, certo non è la sola stazione termale in Campania. I Campi Flegrei ne abbondano e in particolare Agnano dove sorge un importante stabilimento per le cure. L'isola di Ischia, pol. pullula di fonti e di terme, da Lacco Ameno a Casamicciola, da Forio a Porto. Note ed importanti stazioni termali per cure di vario genere anche specialistiche, sono quelle di Telese in provincia di Benevento, di Montesano e Contursi in provincia di Salerno.

Dove si incontrano itinerari famosi nel mondo

Verso mete da leggenda con partenza dall'Averno

Il viaggiatore, il turista, chiunque cerchi esperienze nuove, il gusto di un'avventura affascinante e, insieme, salutare distensione, allora non potrà fare a meno di pensare alle bellezze naturali, alle suggestioni dell'arte e della storia, forse uniche, al mondo, di cui sono ricchi i Campi Flegrei.

Se poi pensa ad un soggiorno confortevole e divertente, a buone attrezzature di svago e a servizi impeccabili, allora è il caso che si ricordi del complesso turistico «Averno» che prende nome dal vicino lago nel quale Virgilio pose l'ingresso di Enea agli inferi.

I Campi Flegrei, campi fiammeggianti, come nell'antichità erano chiamati dai Greci, si estendono tutt'intorno al golfo di Pozzuoli vicino a Napoli, con un succedersi di crateri e vulcani spenti coperti di lussureggiante vegetazione e boscaglie, di fumarole e solfatare, di acque minerali che ribollono perfino dalle profondità del mare, di laghi scaturiti dalle viscere della terra e venuti a riempire i crateri, di tranquille spiagge e marine su cui si specchiano austeri i ruderi di antichi edifici.

I Romani, infatti, che di raffinatezze erano intenditori, scelsero questi luoghi che infondono gioia e serenità, per costruirvi le ville sontuose ove trascorrevano i periodi di svago. Essi, tuttavia, già erano stati preceduti dai Greci delle cui testimonianze sono sparse le terre da Miseno a Torregaveta a Pozzuoli.

Ed è proprio in uno dei più felici contesti di questi luoghi che si trova il complesso turistico «Averno».

Di esso ci sembra vada segnalata innanzitutto una caratteristica peculiare. Non viene offerta al turista solo una somma di servizi in un ambiente dove a predominare è l'amichevole cordialità. Vi sono il campeggio e i bungalow, vi è il ristorante ben fornito e il night. Vi sono attrezzature sportive di prim'ordine: campi da tennis e di pattinaggio, piscine e pista per l'equitazione, con esperti maestri per insegnare ai neofiti i segreti di questi sport. Vi sono perfino un campo di calcio e la pista per il go-kart. Ma, come dicevamo, il «complesso Averno» non è solo questo, che già non è poco di per sé. Qui c'è chi pensa ad organizzare la vita, a creare occasioni di incontro, a metter su spettacoli teatrali, sfilate di moda, concerti, feste, gare, escursioni. Ogni anno, ad una certa data, una nave parte da Pozzuoli per portare gli ospiti dell'Averno alla scoperta delle meraviglie del golfo e delle isole di Ischia, Procida e Capri.

Questo posto, peraltro, sembra fissato apposta come il centro dal quale si irradiano itinerari tra i più famosi al mondo. Di qui è facile raggiungere la reggia vanvitelliana di Caserta o il vicino, silenzioso borgo medievale; si può arrivare a S. Leucio con le sue inimitabili sete e damaschi, Sorrento, Capri, Positano e Amalfi sono a portata di mano. Per gli appassionati ci sono gli scavi di Pompei e di Ercolano, i templi di Paestum, i resti dell'antica Velia o, vicinissimi, quelli di Cuma con l'antro della Sibilla. Oltretutto, questi posti e la vicina Pozzuoli sono al centro di una fitta rete di strade e autostrade e di trasporti ferroviari e marittimi. Ma anche la varietà e ricchezza dei dintorni incuriosisce e interessa con i prodotti tipici del suo artigianato e dell'agricoltura; con le antiche osterie che ancora sopravvivono, dove con un po' di fortuna si può assaggiare quel vino Falerno tanto amato da Orazio e Catullo. E la gioia di andare all'alba sul molo, giù a Pozzuoli, dove approdano i pescatori e comprare le alici guizzanti da cuocere subito sulla griglia e mangiare al posto del caffellatte.

Intanto ci dicono che il complesso sarà ampliato. Un nuovo campeggio si affaccerà proprio sul lago, sorgeranno una piscina olimpica e un quarto campo da tennis. Sarà anche meglio utilizzata la sorgente di acque termali che sgorga proprio al centro del complesso e che è destinata a rendere più completa e piacevole la vacanza agli ospiti.

LA PIADINA
ristorante

cucina d'obbligo
V. s.b. Cozzolino, 10 - T. 7717141 - Ercolano (na)

Per la pubblicità su
l'Unità
rivolgersi alla SPI
NAPOLI — Via S. Brigida, 68 - Tel. 324.091 - 313.851 - 313.790
ROMA — P.za S. Lorenzo in Lucina, 26 - Tel. 67.98.541-2-3-4-5
ANCONA — Corso Garibaldi, 110 - Tel. 23.004-204.150
BARI — Corso Vittorio Emanuele, 60 - Tel. 214.768-214.769
CAGLIARI — Piazza Repubblica, 10 - Tel. 494.244-494.245
CATANIA — Corso Sicilia, 37-43 - Tel. 224.791/4 (ric. aut.)
FIRENZE — Via Martelli, 2 - Tel. 287.171-211.449
LIVORNO — Via Grande, 77 - Tel. 22.458-33.302
PALERMO — Via Roma, 405 - Tel. 214.315-210.069

VISITATE A CASERTA
LA REGGIA DEL VANVITELLI

«E' un palazzo immenso che ricorda l'Escuriale, costruito in quadrato, con parecchi cortili: una residenza veramente regale. Posizione di una bellezza straordinaria, nella pianura più fertile del mondo, in cui il parco si stende sino al piede delle montagne. Un acquedotto vi porta un fiume intero, per dare acqua e frescura alla villa e ai dintorni; e tutta la massa d'acqua, gettata su rocce disposte ad arte, forma poi una cascata meravigliosa. I giardini del parco sono stupendi, in perfetta armonia con un lembo di terra che è tutto un giardino».
DAL DIARIO DI GOETHE DEL 14-3-1784
Per informazioni:
ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO
Caserta - Tel. 0823 - 27349

Azienda Autonoma di soggiorno cura e turismo - NAPOLI
Venite a Napoli, città viva e stimolante ● Napoli è colore, mare, cielo genialità e folklore ● Ma è anche una sorprendente capitale d'arte e di storia.
I tesori dell'antichità nel Museo Archeologico Nazionale;
la Pinacoteca e le Gallerie di Capodimonte, con i capolavori del Trecento
e del Rinascimento, da Simone Martini al Giambellino, dal Masaccio al Tiziano;
dei «napoletani» dal Seicento all'Ottocento,
l'Armeria Farnese e le celebri porcellane della Fabbrica di Carlo III.
La Certosa di San Martino ed altri cinque Musei specializzati.
Le meravigliose chiese del centro storico e le Catacombe di San Gennaro.
I castelli, le Regge, i giardini reali, il teatro San Carlo.
Per opuscoli ed informazioni:
Azienda di soggiorno e Turismo - Palazzo Reale - NAPOLI - Tel. 418744

CASTELLAMMARE DI STABIA
«CURARSI IN VACANZA»
– 28 sorgenti di acque medicamentose – COLLINE
– MARE – ARCHEOLOGIA
– MONTI – FOLKLORE
AL CENTRO DEL GOLFO DI NAPOLI
TERME STABIANE
Bibita, fanghi, bagni, docce intestinali, inalazioni, aerosolterapia, cura della sordità rinogena, ventilazione polmonare, irrigazioni, terapia fisica, cure udermiche ed estetiche, massaggio, analisi cliniche
Cura delle malattie del fegato, delle vie biliari, dello stomaco, dell'intestino, del ricambio (diabete, artritismo, gotta, calcolosi renale, ecc.), delle malattie dell'apparato respiratorio, delle affezioni ginecologiche, delle malattie cutanee allergiche e reumatiche
NUOVE TERME STABIANE aperte dal 1/4 al 30/11
ANTICHE TERME STABIANE aperte dal 1/6 al 31/10
Per informazioni:
TERME STABIANE S.p.A.
Viale delle Terme, 3-5
Tel. (081) 8714422
AZIENDA AUTONOMA CURA SOGGIORNO E TURISMO
Piazza Matteotti
Tel. (081) 8711334
80053 CASTELLAMMARE DI STABIA