

12

NOVEMBRE

Roma. Al Blue Lab concerto jazz con il Roberto Ottaviano Quintet. Anche il 13 novembre.

Varese. Presso la Camera di Commercio il fotografo Gianfranco Bini proietta e commenta le sue dispositive dedicate alla montagna e in particolare alla Val d'Aosta.

Parigi. Al Teatro Odeon «Il mercante di Venezia» prodotto dalla Comédie Française. Con Christine Fersen, regia di Luca Ronconi.

Milano. Nell'aula del Circolo della Stampa campionato del mondo di Othello. Fino al 14 novembre.

Torino. Al Museo Nazionale della montagna Duca degli Abruzzi «Arte rupestre nelle Alpi Occidentali dalla Valle del Po alla Val Chisnel». Fino al 24 gennaio 1988.

Roma. A Villa Medici «Les dernières années de Picasso». Fino al 12 gennaio 1988.

Sondrio. «Mostra europea del documentario sui parchi»: vengono proiettati filmati a 16 e 35 millimetri. Fino al 15 novembre.

13

NOVEMBRE

Torino. Alla Sala degli Antichi Chiostri, in via Garibaldi 25, «Cite/Polonia: il linguaggio della dattatura»: mostra multimediale curata da Radio Torino Popolare. Fino al 18 novembre.

All'Armeria Reale. In occasione del 150°: «Il convitato di ferro»: mostra delle fotografie di Dario Lanzardo. Fino al 20 dicembre.

San Francisco. Al San Francisco Museum of Modern Art «Bill Brandt: behind the camera, 1928-1983»: grande retrospettiva dedicata ad uno dei maestri della fotografia moderna. Fino al 10 gennaio 1988.

Parma. Alla Galleria Borgobello «Ma sei pazzo?»: oggetti curiosi e «lollie», tra cui una Cinquecento in plastica troppo piccola per un bambino. Fino alla fine di novembre.

Prato. Alla Sala del Turismo «Città come me»: immagini che illustrano il rapporto fra Curzio Malaparte e la sua città natale. Fino al 13 dicembre.

14

NOVEMBRE

Gradoli, Viterbo. A Palazzo Farnese «Falsi e falsari»: opere in stile etrusco provenienti da tutta Italia. Annesso alla mostra un laboratorio dove è possibile vedere i «falsari» al lavoro. Fino al 29 novembre.

Torino. Alla Mole Antonelliana «Gigi Chessa 1898-1935»: mostra antologica. Fino al 14 febbraio 1988.

Bologna. Al Teatro Comunale «L'oro del Reno»: di Richard Wagner inaugura il ciclo delle quattro opere che compongono «L'anello del nibelungo», che verranno messe in scena una per ogni stagione, fino al 1990. Direttore d'orchestra Peter Schneider. Ripete il 14, 17, 19, 22, 25, 27 e 29 novembre.

Savona. Al Teatro Chiabrera per la stagione del Teatro dell'opera, «La Gazzetta» di Rossini, direttore d'orchestra Fabio Luisi. Anche il 16 e il 17 novembre.

Roma. Al Teatro Sistina «Settimana internazionale del mulo». Fino al 19 novembre.

15

NOVEMBRE

Milano. Al Teatro Carcano «John Coltrane: a love supreme»: Freddie Hubbard, Elvin Jones, McCoy Tyner, Sonny Fortune e Reggie Workman suonano in memoria di John Coltrane. Replica il 16 novembre al Teatro Olimpico di Roma.

Roma. Christie's mette all'asta dipinti, acquarelli, stampe antiche e disegni del XIX secolo.

Ferrara. Al Teatro Comunale la Halia Symphony Orchestra, diretta da S. Sperber, interpreta musiche di Rossini, Dvorak, Beethoven. Violoncello Misha Malsky.

San Polo d'Enza, Bologna. Alla Galleria La Scaletta «Il disegno italiano. Catalogo numero 7, 1987-88»: sono in mostra trecento opere di disegnatori contemporanei. Una sezione è dedicata a Renato Guttuso. Fino al 20 febbraio 1988.

Roma. A Santa Cecilia musiche di Donatoni, Berio, Ravel. Violinista Gerard Caussé, soprano Paszthy, direttore d'orchestra Arturo Tamayo. Fino al 17 novembre.

16

NOVEMBRE

Milano. Al Rolling Stone concerto di Terence Trent d'Arby.

Roma. «Il pianoforte oggi»: all'Auditorium Rai del Foro Italico Richard Trythall interpreta musiche di Jarrett, Gershwin, Trythall. Alle 21.

Parigi. «Festival internazionale di danza di Parigi»: al Palais des Congres prima assoluta in Europa del Balletto del Teatro Kirov di Leningrado. Fino al 10 gennaio 1988.

Milano. Allo Spazio Foto San Fedele «Antologica»: fotografie di Dario Nicotelli. Fino al 5 dicembre.

Modena. «Schegge di cinema»: festival dedicato ai cortometraggi realizzati da giovani autori italiani. Fino al 19 novembre.

Roma. Al Teatro delle Arti «Il fantasma dell'Opera» di Massimo Franciosa dal romanzo di G. Leroux, con la compagnia Il Carro dell'Orsa.

Verona. Parte la tournée di Little Steven, che sarà a Torino il 18 novembre, a Milano il 19, a Firenze il 22, a Roma il 23 e a Bologna il 24.

Torino. Al Parco Michelotti «Insecta. L'altra dimensione: viaggio nel mondo degli insetti del mondo». Fino al 3 gennaio 1988.

17

NOVEMBRE

Torino. Parte la tournée italiana di Boy George: le prossime tappe saranno il 18 a Milano, il 19 a Bergamo, il 20 a Forlì, il 21 a Firenze, il 22 a Roma e il 24 a Padova.

Parigi. «Festival internazionale di danza di Parigi»: al Palais des Congres prima assoluta in Europa del Balletto del Teatro Kirov di Leningrado. Fino al 10 gennaio 1988.

Milano. Allo Spazio Foto San Fedele «Antologica»: fotografie di Dario Nicotelli. Fino al 5 dicembre.

Modena. «Schegge di cinema»: festival dedicato ai cortometraggi realizzati da giovani autori italiani. Fino al 19 novembre.

Roma. Al Teatro delle Arti «Il fantasma dell'Opera» di Massimo Franciosa dal romanzo di G. Leroux, con la compagnia Il Carro dell'Orsa.

Verona. Parte la tournée di Little Steven, che sarà a Torino il 18 novembre, a Milano il 19, a Firenze il 22, a Roma il 23 e a Bologna il 24.

Vivi vedi ascoltanapoli (e poi muori)

SERGIO SPINA

Voglio il sapore di Napoli... dice. Ma cos'è il sapore di Napoli? Spacca Napoli, mangia Napoli, vedi Napoli (epolmuori), ama Napoli, corri Napoli, strazia Napoli, collezioni Napoli, cava Napoli, solfiri Napoli, trova Napoli (epolmuori), sana Napoli, Valopoli (epolmuori), trafficanti Napoli, Intasa Napoli (epolmuori), odia Napoli (epolmuori), vivi Napoli (epolmuori)... epolmuori... epolmuori.

Napoli è l'unica città che è anche la retorica di se stessa: dove l'immagine costruita fa aggio sulla realtà spontanea. Dove la realtà immediata contraddice l'immagine stereotipata, la quale smentisce la verità giornaliera, la quale fa giustizia del luogo comune, il quale strumentalizza il desiderio di «vederci chiaro» che si nasconde dietro l'osbergo del «non criminalizziamo» che offende il senso di giustizia di quelli che... cadono nella retorica, la quale mitizza la realtà immediata, che contraddice l'immagine stereotipata, la quale smentisce la verità.

Ma qual è, per di più, il sapore di Napoli? I sapori di Napoli? Dove sono finiti i Borboni, Cuoco, Masaniello, Murat e l'ammiraglio Nelson? Per non parlare di Lauro e del sindaco Valentini? Napoli è terribile, non saprei trovare un aggettivo diverso. E quindi irripetibile. Cesare Brandi diceva che a Lecce si va da pellegrini. Qual è pensare che a Napoli ci si debba andare (come alcuni vorrebbero) da esploratori, o da detectives. Ma forse neppure da viaggiatori. A Napoli comunque bisogna andarci (epolmuori). Allora con degli obiettivi.



Definitivi. A Napoli ci si va da mangioni. Poche, pochissime cose: la pizza, soffice come un materasso; la pasta e i pommaricci, a un pezzo di terreno flegreo; la minestrina maritata, pingue come una spranza; il sartù, nel suo miscuglio ricco e povero, la presentazione gastronomica della città. Non andateci da esploratori e men che meno da automobilisti (rischierate l'infarto). Andateci da ascoltatori.

Ascolta Napoli (epolmuori). Non c'è città più tumultuosamente sonora e più musicalmente vibrante. Forse solo in Giamaica si vive nel suono come quaggiù, alle falde del Vesuvio. Non risparmiatelo niente: le grida dei bancarellari, gli strilli delle mamme ammazzabambini, i canti dei posteggiatori, lo stridio dei pneumatici, le bestemmie, le urla, i singhiozzi, le risa, le offerte, le suppliche. Ascoltatele dalla telecamera: i suoni vi arriveranno mixati naturalmente, un impatto musicale senza precedenti. Arrivate in treno (è il modo migliore). Ostentate una mascherina di garza (è il modo più sano e mosira per di più le vostre avversioni ambientalistiche). (Non lasciatevi iretore da Forcella.

(Non) lasciatevi attrarre dal porto, le navi, le lampare, Marechiaro, Penestacalucci.

(Non) lasciatevi commuovere dal Pino-non Pino al Vomero: ne metteranno uno di plastica più bello e certamente più duraturo.

Non cercate religiosità, misticismo, serenità nelle chiese di Napoli, come fateste in tante altre città italiane: a Napoli i marmocchi recitano il loro Patroter: «Nonmè'n'pate / mamma e tata / cicere cuotte / e caso ratato», la tensione evocativa di Dio è immediatamente riscattata dal bisogno, dalla concreta realtà della sussistenza. Andateci piuttosto, a Napoli,

Un cortile grigio e sbrecciato, una porta malridotta, una ripida scalinata scavata nel tufo, e giù, a quindici metri di profondità, la sorpresa entusiasmante nel buio appena violato da una striscia di luce che filtra da una canna di pozzo, ecco un ipogeo greco del V-IV secolo avanti Cristo, struttura imponente nelle sue forme classiche, inquietante come ogni luogo consacrato al culto dei morti. Sarcofagi, urne cinerarie, affreschi, iscrizioni funerarie sono in ottimo stato di conservazione. Frammenti di ossa e teschi umani affiorano qua e là dal terreno.

L'ipogeo è celato nel sottosuolo della vecchia Napoli: via Cristallini, civico 33. Un vicolo - uno dei mille - del Rione Sanità. Il rione dove, nella finzione teatrale eduardiana dettata da sua legge un «sindaco» autoritario e saggio. Dove, nell'amara realtà quotidiana, ha installato il suo quartiere generale la banda di camorristi «neri» di Giuseppe Misso, il «boss» implicato nella strage neofascista del treno di Natale. La visita al monumento funerario sotterraneo è la tappa più affascinante di un possibile itinerario alla riscoperta dell'antico splendore della Sanità. L'ipogeo,

Dì che ti manda Picone

LUIGI VICINANZA

pur troppo, non è facilmente accessibile in quanto è proprietà di un privato cittadino insieme al sovrastante Palazzo Di Donato. In occasione tuttavia di alcune visite guidate il proprietario, l'ingegnere Paolo Martuselli, ne consente l'ingresso. Una scoperta per gli stessi napoletani.

A poche centinaia di metri di distanza, nella popolarissima piazza dei Vergini ingombra di bancarelle di fruttivendoli e pescatori, c'è la chiesa di S. Maria dei Vergini: anche il sottosuolo di questo edificio nasconde un prezioso tesoro, una precedente basilica del XIV secolo adornata con una serie di affreschi della scuola di Giotto. Nonostante l'umidità e la mancanza di manutenzione queste pitture sono tuttora in un discreto stato di purezza della chiesa, padre Domenico Maz-

za, ha lanciato un Sos alle autorità perché comunque intervenano per la salvaguardia della cappella trecentesca: infatti da quando fu scoperta, nel 1963, la parrocchia si è accollata tutte le spese.

La chiesa, come dice il nome, è consacrata a Maria Immacolata (nell'interno sono conservate una tela del Carignano e una statua scolpita da un discepolo di Antonio Vaccaro). Tuttavia l'appellativo di Vergini che indica l'intera zona circostante ha origini antichissime. Fu sede di un tempio dedicato al dio della temperanza, Eumesto, la cui fratria composta di soli uomini, viveva lontano dalle donne. Da qui l'indicazione di Valle degli Eunosti prima, dei Vergini successivamente.

Proprio di fronte alla basilica, l'imponen-

nente Palazzo dello Spagnolo (1738), ormai devastato dal terremoto del 1980. Famosa la sua scala interna dall'arida struttura ad «ali di falco». Qualcuno la ricorderà per averla vista nel film di Nanni Loy «Mi manda Picone». E le scale sono ancora protagoniste del vicino Palazzo Sanfelice, ve ne sono due per ciascuno ingresso. La prima a doppio ovale è unica nel suo genere; la seconda ancora ad «ali di falco». Di Palazzo Sanfelice parla a lungo Dominique Fernandez nel suo romanzo «Porporino»: lo scrittore francese ha ambientato nei suoi splendidi saloni il ricevimento dato all'aristocrazia borbonica in onore del giovane Mozart.

L'itinerario tra i vicoli di questa Napoli misteriosa e affascinante con una tappa alle catacombe di San Gaudioso nella chiesa di San Vincenzo e poi - un po' più distante - con il cimitero delle Fontanelle, un gigantesco ossario custodito in ampie gallerie scavate nel tufo. Recentemente si è costituito un «Comitato per la valorizzazione e la rinascita del Rione Sanità», telefono 081/291104-445927. Tra i principali animatori il professor Rascid Kemali e i sacerdoti Domenico e Giovanni Mazza.

da compratori, da collezionisti. Napoli è tutto un immenso negozio di antiquario, un fondaco pieno di bric-à-brac, un magazzino di rigattiere. Non vi è zona di Napoli in cui non sia possibile avere straordinarie sorprese estetiche: oltretutto «asportabili» a prezzi relativamente modici. Soprattutto nella zona tra piazza Dante e il Museo archeologico nazionale, intorno alla chiesa di Santa Maria di Costantinopoli, di fronte all'Accademia di belle arti, lungo la animatissima via di Portabla; e non è un caso che una di queste vie si chiami via dell'Anticaglia (anche se il nome si riferisce ai due archi antichi che la scavalcano). Ah! Ah! Gli antiquari di Napoli! Si spostano la domenica per i mercati d'Italia, Porta Portese di Roma, Arezzo, Viterbo, Ferrara, e via bancarellando nei mille rivoli del bracciantismo italiano. I giorni feriali li trovate per queste vie del centro, nei negozi assurdi e affascinanti delle antiquarie napoletane. Che qui hanno la straordinaria facoltà di moltiplicarsi all'infinito in un incredibile manifestarsi di gemme spontanee. Prendiamo ad esempio le reliquie. È noto agli studiosi lo stretto rapporto fra il Carnevale, la grande festa trasgressiva, la «regolata licenza» di Napoli, come lo chiama Laura Barletta, e la religione cristiana. Quando Carnevale muore lascia in eredità al popolo napoletano le parti più preziose del suo corpo (e risparmio le volgarità). Proprio come l'antico rito della spartizione del corpo sacrificale, dall'età neolitica fino ai giorni nostri, con l'uso delle reliquie nella religione cristiana. Ecco, il rapporto tra Carnevale, religione e reliquie lo troverete lampante nelle botteghe antiquarie che rigirano di ex voto e di alariati spontanei dove sono raccolte preziose reliquie di santi, di beati, di madonne e di cristi. Alle volte questi «alariati» sono quadri piuttosto grandi, stupendi monumenti barocchi di colonne dorate, baldacchini floreali, altari marmorei, cori, propilei, colonnati, absidi e cupole in un fantasmagorico guazzabuglio architettonico nel quale sono incastonate centinaia di «vestimenzie sacre»: legni della croce, pezzi di mantello (quello di Madonna), punte di spine e di lance (quelle dei costoli), ossa di Giuseppe, di Genaro, di Pietro, stringhe di sandali (consumati sulla via di Damasco), insomma tutto l'armamento dell'immaginario sacro fessosamente raccolto per la gioia dei pochi e la serenità dell'anima.

E così come si moltiplicano i mirabili «ex voto» del Settecento e dell'Ottocento (alcuni sono belli, alcuni addirittura autentici: tutti sono godibilissimi) ecco l'indescrivibile progenie di pitture religiose, di statue di legno policrome, di tavoli trinati, di ingiunocchiali quattrocenteschi, di pale d'altare trecentesche. Per gli antiquari di Napoli, facondi creatori di sogni allusivi, il passato è una miniera inesauribile di tesori antiquari, nella quale i mobili non si tarlano fino al disfacimento, i quadri non si scrostano, le ceramiche non si rompono in mille pezzi, il passato è un luogo magico dove pochi milioni di persone avevano prodotto rarità preziose capaci di rallegrare le case di quattro o cinque miliardi di esseri umani che popolano o popoleranno il pianeta. Magici, preziosi, inascuribili, fantastacatori antiquari napoletani che sono, certamente, il più affascinante e interessante spettacolo di Napoli.

Cercatela, esiste ancora

SAPO MATTEUCCI

La cucina napoletana: miseria e nobiltà. Miseria, si fa per dire. Ma ricordate l'ottimo versione cinematografica di quella media di Scarpetta? Quando è povero, i suoi sogni in forma di cibo elencano: mozzarella, frittata, frutta e Gragnano secco frizzante a volontà. Travestito da nobile si butta su spaghetti e braciolo e altro non meglio precisate leccornie della tavola ricca. Questo per dire che la cosiddetta cucina povera a Napoli ha veramente straripato. Gli spaghetti e la pizza ormai sono un marchio da esportazione e non ci sarebbe nulla di male, se non occulteressero quasi del tutto l'altro fantastico aspetto della gastronomia napoletana.

Una cucina davvero regale, quella di Napoli capitale, tramandata ancora in qualche casa privata e che, salvo qualche eccezione, risulta impossibile trovare nei ristoranti di città.

Per gran parte dei secoli passati, Napoli incarna nell'immaginazione d'Europa una specie di paese della cuccagna. I suoi mercati sono ricami di verdure, pesci, carni. I suoi cuochi vengono direttamente dalla Francia tanto che fino a oggi il gran «chef» privato si chiama «monsieur». Nel 1778 Vincenzo Corrado scrive un libro, il «Cuoco galante» che è un compendio fantastico di pasticceria. Il «Fascicolo di maccheroni dalla Regina» è la «cucina» di maccheroni da regalare. Il «Libro di maccheroni ripieni», alla cui base c'è sempre la pasta sfoglia o frolla sposata a infinite varietà di carni: piccione, prosciutto, anemelle, pollame, raccolti in una crosta di pasta, appunto, per il più dolce. Colturato al burro o al lardo a dimostrazione che l'assoma della cucina mediterranea, intesa come olio d'oliva contro grasso animale, è

un'invenzione dei posteri.

Cos'è rimasto a Napoli di tanta grandezza? Prima di tutto questa passione e culto del timballo. Ancora oggi a Carnevale, scrive Jeanne Carola Francesconi (vestale della grande tradizione culinaria partenopea) «si accende a Napoli la gara della lasagne. Almeno una volta l'anno ogni famiglia deve mangiarla». Ecco questo monumento di ricchezza culinaria, coltivato sia pure in una sola occasione anche dalle mense popolari: un ragù al pomodoro di carni di manzo e maiale, lasagne, ricotta, scamorza, cervellatine, polpettine di carne, parmigiano, pane asciutto.

Ancor oggi nelle famiglie è in voga la cosiddetta «Genovese» un umido di manzo e cipolle che si prepara in due giorni, attraverso una lentissima cottura. Più difficile assaggiare il «Corno di maccheroni», spettacolare timballo a forma di cupola ripieno d'ogni ben di Dio (lingua, tartufi, finanzia, verdure, funghi). Mentre il meno barocco, ma altrettanto ricco «Timballo alla Cardinale» a base di mezzanelli (una specie di bucatini) petti di pollo, pistacchi, parmigiano Gruyère, uova si può trovare prenotando in tempo alla «Sacrestia» un ristorante che non disdegna l'incontro coi classici ormai rari della cucina napoletana. Pollastre alla retina e spigole farcite con i loro ripieni di mandorle ricordano gli arabi. Il sartù di riso invece è tuttora una sfida alla montante marea di risotti che ha invaso l'Italia. Vincenzo Corrado lo teorizza in questo modo: «Cotto il riso con latte e burro fredoato si legherà con parmigiano grattato, gli all'i d'uova e qualche chiara, e se ne formerà una pasta, quale tirata in forma di cassa in una cassarola unta di strutto e polverata di pan grattato, dentro vi si metterà ragù d'anti-

melle, condito con tartufi, prugnoli e erbe aromatiche, si coprirà con la suddetta pasta di riso e si farà cuocere al forno». Nel tempo la ricetta s'è poi arricchita di scamorza, mozzarella e prosciutto, uova, polpettine di carne macinata. A Napoli il ricordo di questi piatti non è spento del tutto.

Ristoranti e caffè

«S'arma Napoli a gara della difesa de' maccheroni suoi...». Nell'itinerario leopardiano-gastronomico sono basilari i luoghi della tradizionale cucina napoletana, magari borbonica. Piatti come la «minestrina maritata», la «zuppa di soffritto», il sartù di riso, la pasta e fagioli e il pesce in mille maniere si mangiano, preparati ad arte, da *Mimi alla Ferrovia*, in via Alonzo d'Aragona, nel cuore della vecchia Napoli. Anche *Dante e Beatrice*, in piazza Dante, *I quattro Caini* alla Riviera di Chiaia, meritano una visita. Al Vomero, la trattoria di *Gigino Sica* in via Bernini è l'antico e glorioso ritrovo di intellettuali liberi.

«Che dirò delle triglie e delle alici? Qual puoi bramar felicità più vera? che far d'ostre scempio infra gli amici?». Oggi Leopardi si recherebbe sulla costa flegrea a gustare pesce freschissimo Dal *Cicchirio* a Baia, per esempio. Lingue ai granchi, spigola in salsa di limone, scampi gratinati ma anche agnolotti alle noci, orecchiette e broccoli. Oppure da *Arturo al Fusaro* sul lago omonimo, dove trionfa l'aragosta, o ancora da *Zarino* e da *Garibaldi* sul porticciolo di Bacoli. Dovunque servono, come antipasto, irresistibili frutti di mare crudi (ostre e «fasulari», squisiti molluschi di questi scogli) assolutamente sicuri perché super-controllati, e la bottarga di muggine o di tonno (la prima è incomparabile).

Chi non ha paura di spendere, deve recarsi



è cucina da re

alla *Sacrestia* a Napoli in via Orazio 116, tempio della cucina raffinata: risotto alla «Mille e una notte», bucatini alla «Principe di Napoli», affettato di pesce, bollito misto di mare e le ricette borboniche; una per tutte, la spigola farcita e bollita avvolta in panni di lino. La lista dei vini è ricchissima. Altro ristorante di eccellente livello, che merita quell'oretta di extra-stra che si deve fare per raggiungerlo, è *Don Alfonso* a Sant'Agata sui due golfi, posto incantevole sulla riviera sorrentina da cui si ammira il doppio panorama dei golfi di Napoli e Salerno con isole annesso. Alfonso lacarino e la moglie, l'affascinante signora Livia, propongono piatti indimenticabili per gusto e leggerezza: rinnovando in chiave moderna la cucina borbonica utilizzano prevalentemente il vapore per la cottura dei cibi. L'olio è di produzione propria, quello degli uliveti di Torca, a picco sul mare, ma c'è una lista dei migliori oli italiani di frantoio. La carta dei vini è stata classificata da Veronelli fra le dieci migliori d'Italia.

Per caffè e pasticceria visite particolari: vivo ormai solo nella memoria letteraria il caffè di Vito Pinto alla Carità, e scomparso anche il «Cafè d'Italia» a piazza San Ferdinando dove Leopardi incontrava intellettuali che snobbava regolarmente, c'è a tener alta l'arte dolciana la ditta *Scaturito* a San Domenico Maggiore, che ha in esclusiva il dolce «ministerale», un maxiccoccolato ripieno di una misteriosa crema che in epoca giolittiana, per essere ammessa alla Casa reale, dovette essere approvata da vari ministri. A Leopardi, goloso di gelati di frutta, sarebbe piaciuto lo «zeffiro al ranocchio» semifreddo profumato di zagara, ma anche il «parfait di caffè» e tutta la gelateria e la pasticceria fatta con le fragoline di bosco, che

vengono da Fratta, e sono le più profumate. Notevolissima anche la produzione della pasticceria e panetteria Moccia, a San Pasquale a Chiaia, del Gran bar Riviera alla Riviera di Chiaia, e quella della *Coccolateria Cay Odin*, che ha negozi sparsi in tutta la città e sono allettanti per gli occhi prima che per il palato.

Gli alberghi

Per dormire a Napoli, se volete un albergo prestigioso recatevi senz'altro all'«Excelsior» (tel. 41.71.11, 226/346.000 lire), della Cighotels, di lusso e quindi decisamente caro, ma è proprio di fronte al Vesuvio, sul lungomare Partenopeo. Meno cari, ma ugualmente di gran classe, in stile un po' vecchiotto, con marmiti, mobili anni 40 e 50, gli altri due alberghi sullo stesso lungomare: il «Santa Lucia» (tel. 41.11.44, 100/150.000 lire) e il «Vesuvio» (tel. 70.74.44, 150/200.000 lire) frequentati da compagnie teatrali, giornalisti, troupe televisive. Alle spalle del lungomare, nel quartiere di Santa Lucia c'è, in via Palepoli, l'«Albergo Reale» (tel. 41.63.88, 45/70.000 lire) molto gradevole e soprattutto con prezzi modici. A via Medina c'è il «Jolly Hotel» (tel. 41.60.00, 100/150.000 lire), il grattacielo di Napoli: dal terrazzo, dove è il ristorante, si ha una vista a 360 gradi della città, un panorama mozzafiato, e proprio di fronte il Maschio Angioino. Un panorama straordinario si gode anche dall'«Hotel Paolucci» (via Catullo 3) (tel. 66.02.33, 90/140.000 lire) sulla collina di Posillipo; a metà strada tra collina e mare, invece, due alberghi Liberty: il «Liberty» e il «Parkers» (tel. 66.03.33, 48.66, 100/150.000 lire) in corso Vittorio Emanuele. A Fuorigrotta c'è il «Sorus» (tel. 61.46.44, 62/90.000 lire), in viale Augusto 74, a due passi dallo stadio di San Paolo e dalla mostra d'Oltremare. □ E.C.