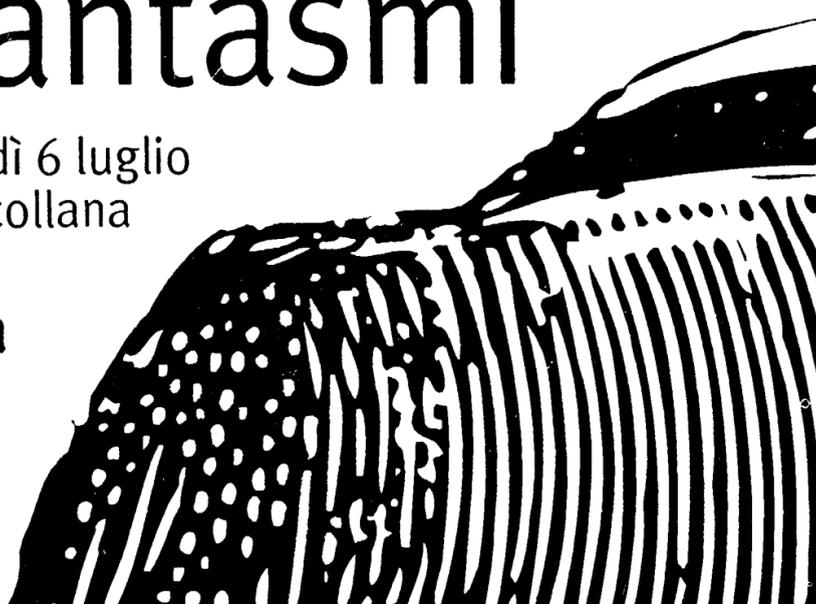


Robert Louis Stevenson
 Cyrano de Bergerac
 Honoré de Balzac
 Jack London
 Jane Austen
 Jerome K. Jerome
 E.T.A. Hoffmann
 Walter Scott
 Johann Wolfgang Goethe
 Horace Walpole
 John W. Polidori
 Edgar A. Poe
 Charles Dickens
 Friedrich Schiller
 William B. Yeats
 Henry James



Illusioni & Fantasmi

Da mercoledì 6 luglio
 una nuova collana
 in edicola
 con **l'Unità**

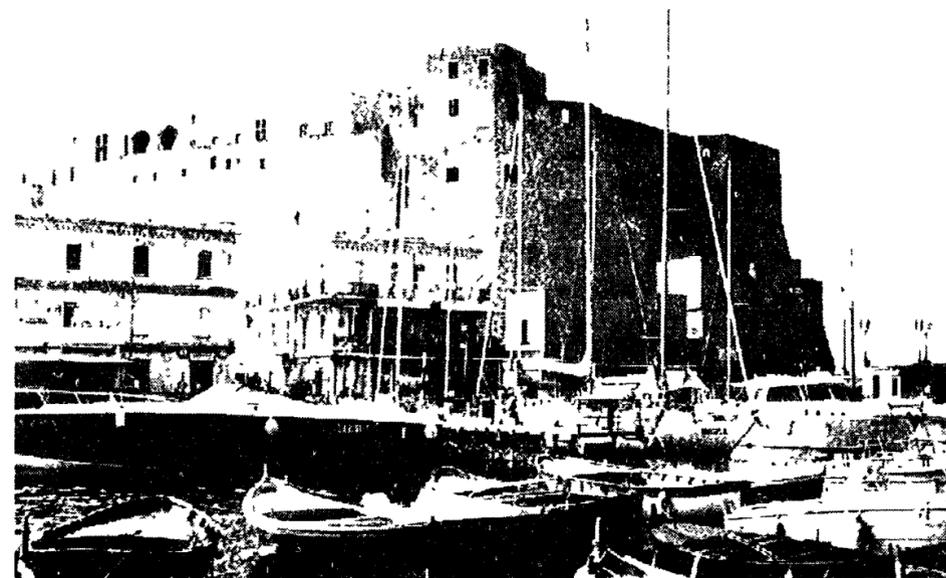


Sabato 9 luglio 1991

Napoli G7

Flu mita pagina

GLI ITINERARI. Una città viva in un cocktail di bellezze artistiche e scorci suggestivi



Castel dell'Ovo

Quei profumi
 mediterranei
 baciati dal sole

■ I menu proposti da questo G7 riprodotto con il pomodoro ed il basilico. A parte saranno molti i profumi e i sapori di Napoli. Grandi non potranno gustare. Delle cose ufficiali, in cui non top secret, si sa solo che non saranno servite pietanze aglio, cipolla o frutti che Berlusconi non ama. Il pesce, in differenza di quanto fu qui detto pare che al Cavaliere i spacci affatto. Ma non ci saranno il ragu, quel sugo di porro e carne che deve cuocere piano piano fino diventare quasi marrone, cui il grande Eduardo ha reso omaggio in to, domenica e lunedì, timballi, minestre di verdura, una quantità di ortaggi cucinati nei più svariati dei modi. E poi, poteri ma elaborate con straordinaria maestria, pesci e schi tratti in mille ricette semplici e allo stesso tempo intricate. I frutti di «zeppole» e «paste crescite» il cui profumo da i volti in cui è ancora possibile trovare fragole che pongono e, per chiudere, dolci di ogni tipo: babà, pasticcini e cassate e le mitiche sfogliatelle.

Sette anche le passeggiate

TONI COSENZA

■ Anticamente sette magnifiche vie di accesso consentivano al viaggiatore l'ingresso nella popolosa città di Napoli. Alcune di esse come la Grotta di Posillipo suscitano grande suggestione. Altre, come quella che conduce alla Porta Capuana, gioielliforme monumentale dello scultore Francesco Laurana, restano di notevole importanza storica, varcata da re e regine, ancora la si ammira incastonata fra due torri cilindriche aragonesi dette «Onore e Virtù». Cerano poi la pianeggiante piazza del Campo, la rapida discesa di Capodichino, la difficile via collinare del Vomero e il Ponte della Maddalena per chi giungeva dal mare. Disagi superati nel tempo con l'avvento del motore, annullati oggi dalla tenacia e dalla efficienza organizzativa di una città rinnovata nel suo look. Questo in occasione del G7, ai suoi ospiti dedichiamo l'itinerario suddiviso in 7 differenti luoghi storici a rievocare 7 diversi eventi legati alla tradizione popolare napoletana. Non a caso il numero 7, magico per eccellenza, è anche simbolo di felicità e perfezione, legato in questi giorni ai sogni degli appassionati del gioco del lotto.

Sistemato il bagaglio in albergo e l'auto in garage, l'ospite potrà circolare agevolmente a piedi o in taxi, per meglio apprezzare le bellezze artistiche della città. Prima tappa dell'itinerario è Mergellina, restituita all'antica dignità di spiaggia cittadina, per intervento del sindaco Bassolino (ripuliti i fondali e ricreato l'arenile con tonnellate di sabbia) e dei commercianti che hanno fornito sdraio e ombrelloni gestiti da una cooperativa di pescatori. L'adriatica chiesa di S. Maria del Parto, oltre al sepolcro di Sannazaro, conserva l'immagine di un S. Michele vittorioso del demonio, quasi stilizzato per metà femmina e così sensualmente dipinto, ornato il detto «Sei bella come il diavolo di Mergellina».

Seconda sosta: Castel dell'Ovo, sorta sulle rovine della sombrosa villa di Lucullo. La leggenda narra che fu Virgilio mago a porre in un uovo dentro un'ampolla sospesa poi in una stanza del castello, la cui stabilità sarebbe dipesa da quella dello stesso uovo. Il terzo appuntamento è in piazza del Gesù, alla scoperta di Spaccanapoli, iniziando dal chiostro e dalla basilica di S. Chiara (resa altrettanto famosa dalla canzone di Gaddi) usciti dalla quale conviene sostare nell'antica pizzeria «Lombardi» e gustare una fra le migliori pizze napoletane. Si prosegue per San Domenico Maggiore (quarta tappa), dove si trovano il Crocifisso che «parla» a S. Tommaso d'Aquino e opere di Luca Giordano, Solimena e Tito Camarano, nella sacrestia, resti di principi aragonesi tra cui Isabella d'Aragona e Francesco Sforza, vincitore della Battaglia di Pavia. Una deviazione, ed ecco la Cappella Sansevero, dove si apprezza l'arte scultorea del Sammartino (Cristo velato) e del Ceccano. E qui che

allegro lo spirito di Principe Raimondo di Sangro, astronomo, filosofo, alchimista, inventore di una «lampada perpetua» e uomo d'arme (avrebbe fatto ammazzare 7 cardinali avanzando dalla loro ossa 7 seggiole) si faceva molte tagliare a pezzi e ricomporre tramite una sua magica formula. La fine di don Raimondo sarebbe avvenuta quando il servo moro dimentico al cune parole della formula «Supra la piazzetta Nio e il corpo di Napoli» la successiva sesta tappa è nel cortile di Palazzo Carafa o della «capra di cavallo», dall'enorme testa equina sul cui basamento una volta si leggeva «Davanti ai miei occhi c'è un tesoro». In molti si dice e ci varono inutilmente finché uno scapellino scalfendo le pupille del cavallo scoprì due rubini enormi. Si procede lungo l'affollata S. Biagio ai Libri sfiorando le botteghe degli orafi e il Monte di Pietà fino a S. Gregorio Armeno, regno di artigiani dediti alla produzione di santi e angeli di cartapesta e di tradizionali pastori nati. L'itinerario può concludersi al Foro del vespero mentre l'orologio dell'Arc. o di S. Filipo batte magica mente la settima ora siamo in Piazza Mercato teatro di tragici eventi che segnarono la fine di Corradino di Svevia, di Masaniello dei Martiri del '99. E dove, nella vicina chiesa di S. Maria del Carmine, con la Madonna Bruna sventurata il Crocifisso lipovico che, nel 1439, durante l'assedio portato alla città da Alfonso d'Aragona, chiamò miracolosamente il capo, schivo un temibile colpo di bombarda (ta) con il logo del G7 riprodotto con il pomodoro ed il basilico. A parte saranno molti i profumi e i sapori di Napoli. Grandi non potranno gustare. Delle cose ufficiali, in cui non top secret, si sa solo che non saranno servite pietanze aglio, cipolla o frutti che Berlusconi non ama. Il pesce, in differenza di quanto fu qui detto pare che al Cavaliere i spacci affatto. Ma non ci saranno il ragu, quel sugo di porro e carne che deve cuocere piano piano fino diventare quasi marrone, cui il grande Eduardo ha reso omaggio in to, domenica e lunedì, timballi, minestre di verdura, una quantità di ortaggi cucinati nei più svariati dei modi. E poi, poteri ma elaborate con straordinaria maestria, pesci e schi tratti in mille ricette semplici e allo stesso tempo intricate. I frutti di «zeppole» e «paste crescite» il cui profumo da i volti in cui è ancora possibile trovare fragole che pongono e, per chiudere, dolci di ogni tipo: babà, pasticcini e cassate e le mitiche sfogliatelle.

Per assaggiare tutto questo bisognerebbe organizzare della gastronomia ben più lungo di quello che è stato premiato. Ma per quanti meno potenti ma più liberi, si trovano questi giorni a Napoli è proprio consigliabile un giro gastronomico della città. Alternando visite ai musei e agli antichi palazzi, un dovuto pellegrinaggio verso alcuni dei migliori ristoranti della città. A far nomi si rischia sempre di dimenticare qualche un «scusandoci» per le prevedibili omissioni, come non ricordare innanzi di antipasti proposti da «Dante e Beatrice» in una tale che dopo, con dispiacere, bisogna accontentarsi di poco per essere sazi. E «Ciro a Mergellina» re del pesce e di artefici e di una splendida pizza, dopo cui va subito ricordato a Santa Brigida, indimenticabile per una zuppa di pesce non c'è neppure una spina insieme alla quale viene portata una larga gamma dei prodotti tipici della cucina partenopea dalla minestrina mantata al sarti di riso fino agli gnocchi a rentina. Classico, ormai è anche «Amici miei», lo almo dove è possibile dimenticare gioia e dolori e in un'apoteosi volti con la ricotta, fusilli al ragu, pasta e cecchi e pasta e piselli con il prosciutto.

Per restare nel perimetro del G7 ecco due indicazioni: «Cantarella», che propone antipasti di mare assai variati, in all'aragosta e pesci al forno o all'acqua pazza, e il ristorante l'Hotel «Vesuvio» dove, a differenza di quanto accade in ristoranti di albergo viene servita una cucina napoletana sventolata solo da un pizzico di fantasia dello chef. Certo non del summit il ristorante del «Vesuvio» forse sarà vietato ai pelle autorevoli presenze. Ma è sempre bene tenerlo presente chiudere a cosa c'è di meglio di una sfogliatella. Da «Pintura» naturalmente che, ricco e frotte che siano, le sforna calde a ore.