

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**

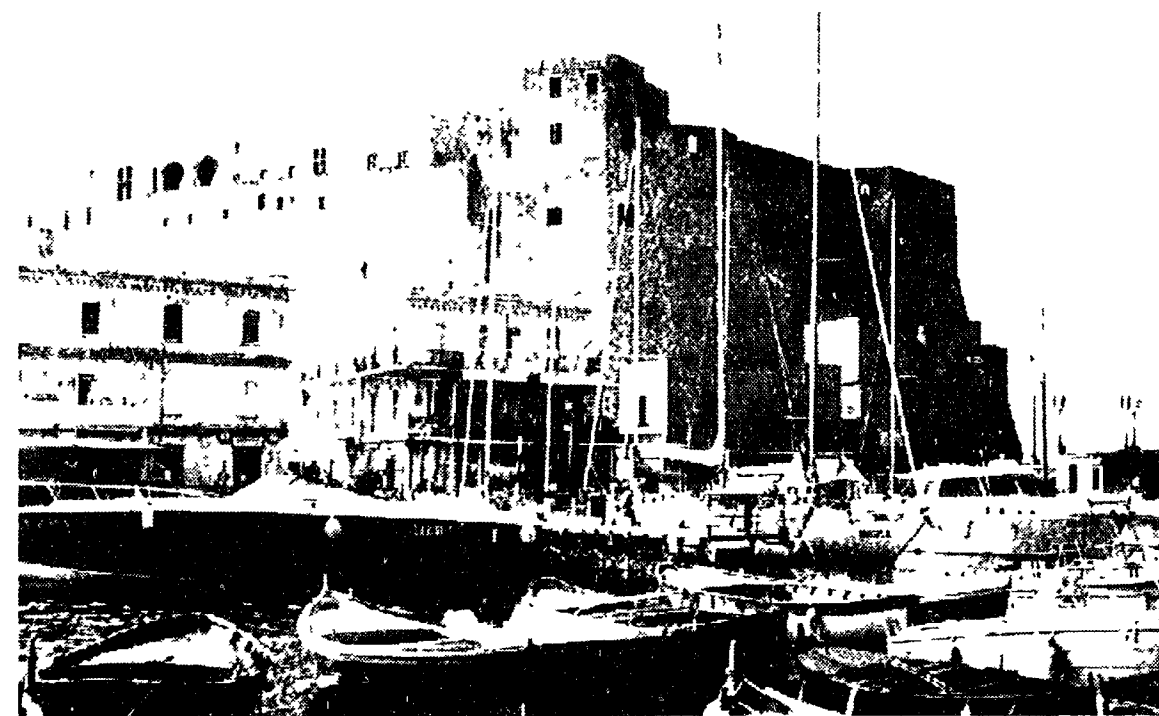


Sabato 9 luglio 1991

## Napoli G7

Fu mita pagina

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



Castel dell'Ovo

Quei profumi  
 mediterranei  
 baciati dal s...

■ I menu proposti da questo G7 riprodotto con il pomodoro ed il basilico...  
 quanta fantasia! In questa collana...  
 l'hanno prevista. Eppure...  
 Clinton e agli altri grandi...  
 terra convinti a Napoli...  
 belle pizze piacevoli...  
 mente. D'altra parte c'è...  
 si tratta di un cibo povero...  
 per riempire lo stomaco...  
 poca spesa ma con un...  
 che nel secolo scorso ne...  
 ta inventata una versione...  
 cala a una regina. Se i...  
 saranno costretti a mu...  
 ad una Margherita o a...  
 Marmara i pizzaioli nap...  
 ni non si sono persi d...  
 ed hanno inventato...  
 ispirate proprio al G7. La...  
 l'ultima pizza ovviamente...  
 due famose pizze dell...  
 Lombardi e Brandi. Ne...  
 ma sarà possibile ass...  
 una pizza a sette sapon...  
 no tipico delle nazioni...  
 al vertice la seconda...  
 propone la pizza Man...  
 (che nelle sue cucine fu...

## 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 suscitavano grande suggestione. Altre come quella che conduceva alla Porta Capuana gioielliforme monumentale dello scultore Francesco Laurana restano di notevole importanza storica e varcata da re e regine, ancora la si ammira incastonata fra due torri cilindriche aragonesi dette l'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 rivisitare 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 (ri-

pletta 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 sontuosa 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

aleggi lo spirito di Immacolata Rosomondo di Sangro, astronomo, filosofo, alchimista, inventore di una «lampada perpetua» e uomo d'arme (avrebbe fatto ammazzare 7 cardinali ricorrendo alla loro ossa 7 seggiole) si faceva molte tagliare a pezzi e ricomporre tramite una sua magica formula. La fine di don Ramondo 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 saranno inutilmente finché uno scapellino scalfendo le pupille del cavallo scopri 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 Lora del vespro mentre l'orologio dell'Arc. 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. Pizza a parte saranno molti i profumi e i saponi di Napoli. Grandi non potranno gustare. Delle cucine ufficiali i cui menu top secret si sa solo che non saranno servite pietanze a cipolla o fritti che Berlusconi non ama. Il pesce è in differenza di quanto fu qui detto pare che al Cavaliere i saponi a cipolla. Ma non ci saranno i 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 polvere ma elaborate con straordinaria maestria, pesci e saponi trattati in mille ricette semplici e allo stesso tempo intricate. I fritti 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 lunga 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'occasione per le prevedibili omissioni come non ricordare 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» del pesce e marinate 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 altro 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: Cantinella, 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 più autorevoli presenze. Ma è sempre bene tenerlo presente chiudere a cosa c'è di meglio di una sfogliatella. Da dimenticare naturalmente che, ricco o frotte che siano, le sfornate calde a ore