

i signori del vino

Bianco romantico dal verde di Ponza

Da Chiaia di Luna si guarda Punta Fieno. Con le sue antiche vigne nel profondo verde mediterraneo. I contadini arrivano di notte. A piedi, 40 minuti nei sentieri. Vita eroica e romantica di uomini senza tempo su unghie di terreno e roccia. Le "parracine". Con l'enologo Vincenzo Mercurio, arrivato solo alla quarta vendemmia, "Fieno" di Luciana Sabino e del dentista Emanuele Vittorio decolla. Uva biancolella di Ponza è diversa dall'ischitana: chiccopiù tondo, meno ovale. Ha gusto lungo e trascinante di lamponi, frutta rossa, note agrumate, aromi complessi: prende volume, ha forza giovane che conquista. Dasegnalare il rosato di piediroso e guarnaccia. "Fieno" gira nei ristoranti di Ponza e a Napoli, Enoteca Sermone-ta. La fatica contadina spiega il costo: 15 euro.

"Antiche cantine Migliaccio", Ponza, 329 2822 252.

(a.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL BORGO

L'isola di Procida. Da domani al 28 luglio una settimana di feste nel suggestivo borgo



Sagre e "grazielle", la festa di Procida

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

L'ESTATE procidana mescola il jazz col folclore, la storia con l'arte e i sapori. Da domani tutta l'isola si veste a festa per la tradizionale Sagra del Mare e per la più attesa "elezione della Graziella", la fanciulla isolana vestita con il tipico abito settecentesco ricamato in oro che meglio incarna l'eroina descritta nel romanzo di Alphonse De Lamartine. Fino al 28 luglio, da Marina Grande a Marina Chiaiolella, passando per Marina Corricella, Casale Vascello ed il centro storico di Terra Murata, saranno sette giorni di musica, concerti, artigianato e cucina. Il programma è fitto di piccoli e grandi appuntamenti (info 081 8109258-810 1968). Ad accompagnare ogni serata, ogni giorno in un luogo diverso dell'i-

sola, sarà la musica napoletana di Carlo Missaglia, Eddy Napoli, Raimondo Ponticelli e Marcello Colasurdo; ma anche le note classiche e tanghere dei giovani musicisti procidani diplomati al conservatorio che si esibiranno

dormire forse sognare

Nel cuore della Chiaiolella

Nel cuore della Chiaiolella l'albergo nasce dalla ristrutturazione di una casa colonica del XVIII secolo. Le cinque le stanze, ampie e colorate, sono arredate con gusto e renderanno il soggiorno intimo e confortevole. Doppia in alta stagione euro 110.

Casa Giovanni da Procida - Via Giovanni da Procida, 3



in una suggestiva serata alla Terra Murata (domenica). Intanto la festa comincia domani con il tradizionale corteo e la celebrazione religiosa dedicata ai marinai caduti in mare; sabato alle 21, nella piazzetta intitolata a Massimo Troisi alla Corricella, si apre la sagra delle alici e del pesce azzurro e si presentano le Grazielle 2011. Le undici fanciulle procidane nei loro abiti di lino ricamati a mano sfileranno per le vie del borgo rinnovando una tradizione che quest'anno compie sessantuno anni. Tra foto e filmati si ripercorre la storia dell'isola e della sua Graziella sino all'elezione finale nella serata-spettacolo condotta di Gino Riveccio (giovedì 28 luglio) con l'orchestra Luna Rossa e i fuochi pirotecnici nel cielo procidano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il posto insolito

E nel borgo pane e coccos'

Cetara è la semplicità sontuosa dei borghi di pescatori. Conserva sapori, profumi, parole. Pasquale Torrente mette insieme fantasia e memoria. Il suo "Convento" è tavola di eccellenza in costiera amalfitana. Non gli basta. L'anno scorso, Gaetano il figlio apre al porto un localino svelto: birra e fritturine. "La cuopperia". Un successo. Si risale dalla spiaggia, l'idea del 2011. Il nome è un lampo del passato. *Pane e Coccus'*. Si diceva: vorrei pane e qualcosa, ma cosa? Qui Luigi il fratello offre pane con parmigiana, peperoncini, tonno e pomodoro, trippa, milza in umido. Vino ("A Casa", bianco) o birra cruda del Chiostro. Si arriva anche in barca. Vale un approdo. Pochi euro per un brivido. Pasquale, un genio.

"Pane e Coccus'", Cetara, 089 261 485, si prenota anche dalla barca.

(a.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA