

I signori del vino

Martusciello e "Ottouve" il rosso è arte

Che tormento l'estate del 2015. Il vecchio ragazzo si misura con il suo coraggio. Addio al vino oppure rituffarsi tra i marosi per salvare una storia di famiglia. Salvatore Martusciello l'avrà trovato ripensando alle emozioni di ventuno anni prima, quando l'azienda si sdoppia. Vini flegrei sfusi e le prime etichette che creano un marchio ambizioso. Salvatore, tenendo stretta per mano Gilda, si consegna all'avventura più difficile. Ce l'ha fatta, e con lui hanno altro slancio uve di due province e tre "Doc". "Asprinio" di Aversa, "Piedirosso" e "Falanghina" per i Campi Flegrei, "Lettere" e "Gragnano" in Penisola sorrentina. Ovunque c'è l'orgoglio di chi rispetta l'alta qualità. Il vigneto di "Asprinio" è quello classico ad Alberata, agricoltura eroica per raccogliere uva di viti alte come pioppi. "Falanghina" e "Piedirosso" sono di terra vulcanica e sabbiosa insieme: hanno quindi respinto la fillossera, maledetto insetto che attacca le radici delle viti in Europa dai primi anni del '900. Qui ne sono immuni. "Lettere" e "Gragnano" richiamano nel nome "Ottouve" tutti pregi e l'armonia delle uve di quell'area. Piedirosso e Aglianico ma anche tutta la gamma del sapere contadino. Sciascinoso, Suppezza, Castagnara, Olivella, Surbegna. Vino rosso mosso da bere anche freddo, meglio fresco di cantinato, magari con quelle bottiglie velate di polvere umida. Frizzantino, agile, rosso con trasparenze, note di mela cotogna, nespola, terragno, aspro tende al dolce ma con taglio severo che ne esalta gli aromi. Allegria e arte nel gran rosso del ragazzo coraggio.

- a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Azienda

Salvatore Martusciello
Quarto Flegreo
telefono
348 3809880
"Ottouve"
euro 11,
"Sette vulcani" 12



▲ L'evento Un'immagine di "Ischia Safari" dello scorso anno

L'itinerario

Ischia è l'isola di settembre vini, alta cucina e 120 grandi chef

Ischia è l'isola di settembre. Natura, turismo, gusto: non c'è località del Mediterraneo che offra nove giorni di grandi feste per chiudere l'estate. Comincia sabato, per finire il 22, la rassegna "Andar per cantine" organizzata dalla Pro Loco di Panza, con percorsi e visite guidate tra vigneti e panorami. Dallo spettacolo della natura alla più qualificata enogastronomia, domenica 15 e lunedì 16, con la quinta edizione di "Ischia Safari", viaggio nel gusto ideato e condotto da Nino Di Costanzo e Pasquale Palamaro, il primo con due Stelle Michelin e l'eccentrico ristorante "Dani Maison" a Casamicciola, una storia di giramondo dell'alta cucina, il secondo ormai grande firma della ristorazione con una Stella e un prestigio certificato anche quest'anno nel ristorante "Indaco". Contribuisce a richiamare turismo di lusso al Regina Isabella di Lacco Ameno. Di Costanzo e Palamaro hanno ideato questa kermesse «per celebrare la grande bellezza dell'Italia attraverso il buon cibo e il buon vivere». Straordinaria si annuncia questa edizione, dedicata a Matera capitale mondiale della cultura 2019 e alla intera Basilicata, terra generosa di prodotti di eccellenza. Le cifre danno le dimensioni dell'evento a

soli 5 anni dal primo "Ischia safari". Sono attesi 120 chef, di questi 15 segnalati in Italia da Stelle Michelin. Sono loro a preparare due serate di banchetti con 41 "artigiani del gusto", 25 pizzaioli, 40 pasticceri. Migliaia tra isolani, napoletani e turisti già prenotati. Tra gli organizzatori, con Di Costanzo e Palamaro che sono anche gli chef protagonisti, sono in prima fila l'albergatore Giancarlo Carriero, della famiglia proprietaria dell'hotel 5 Stelle di Lacco Ameno e Paolo Fulceri Camerini, proprietario del "Parco termale Negombo". Sono anche le sedi delle due prime serate. Domenica il "Gala Dinner" al Regina Isabella su prenotazione, lunedì la festa al parco termale, che ospiterà migliaia di persone nei suoi 10mila metri quadrati, con banchi, angoli del gusto, parcheggi. I viali di notte sono di forte suggestione. Il ricavato dei biglietti è destinato all'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione Antonio Turi di Matera, gemellata con Ischia. «Noi vorremmo che Ischia si ponesse come centro di promozione delle eccellenze della gastronomia italiana», spiega così il progetto Nino Di Costanzo, pensando già alle prossime edizioni. «C'è anche il buon cibo a

raccontare il nostro Paese, e Ischia è una grande vetrina», conclude Di Costanzo. La scelta di Matera, precisa poi Pasquale Palamaro, è quest'anno nella filosofia che anima la Onlus Ischia Saperi e Sapori. A Matera va quindi l'incasso della serata del sabato al Gala Dinner. Le informazioni sono on line, su www.ischiasafari.it Via internet è possibile anche prenotare i ticket. Ed ecco la proposta della Pro Loco di Panza, ampio borgo di Forio d'Ischia, con vigneti importanti e rinomate aziende che producono grandi vini. "Casa d'Ambra" è la cantina storica oggi diretta da Andrea D'Ambra e dalle figlie, professioniste apprezzate, una enologa, l'altra responsabile nel marketing. "Pietratorcia" delle famiglie Iacono, Regine e Verde si è velocemente affermata. La cantina organizza anche spettacolari escursioni per turisti nei vigneti con i più suggestivi panorami. Diciotto le cantine iscritte. Di rilievo l'Antica Fattoria Greca a Punta Chiarito. La novità di questa edizione è il Coniglio Day, omaggio al piatto simbolo dell'isola. Con puntiglioso orgoglio si misurano nelle ricette i vari borghi ischitani. In un'isola che distingue il dialetti, ci si vanta dei 35 modi di cucinare il coniglio di fossa.

Il posto insolito

I segreti di Baciott lo chef "pentito" che piace ai turisti

"Antichi Sapori Partenopei". Tre parole per aprire un mondo. Con sette si arriva da "Baciott" subito. «Quel posto di fronte al teatro Sannazaro». Chi è "Baciott" e perché lo cercano sia napoletani che turisti? Dopo 28 anni al "Parker's" Vincenzo Baciotterracino si è arreso alle sirene: la cucina di città, casa, infanzia. Il pentito del gourmet sceglie un viaggio senza ritorno e nostalgia. Dal lusso del "5 Stelle" sulla collina elegante al cuore di Chiaia porta la sensibilità del maestro: rivede i piatti della tradizione con quel soffio di classe che li rende diversi. Caterina e Barbara sanno accogliere e stupire: conquistano i francesi con la "Nerano", spaghetti di zucchine, basilico e formaggio. Gli inglesi con Ravioli capresi ma con datterini gialli o Gnocchi con gamberi nel profumo di limoni. Gli orientali, dai coreani ai cinesi, adorano vermicelli con frutti di mare e pescato del giorno. Per gli spagnoli Mozzarella su crema di piselli e pescespada affumicato. Universali qui sono "Genovese" e "Pastiera". Chi si affida al garbo delle due signore vince: come un jolly, portano Bocconcini di baccalà in pastella di birra con friarielli e croquette di patate. Anche i vini rispettano le bandiere: "Lacryma Christi" per americani e giapponesi, "Costa d'Amalfi" per gli europei. Clienti ad alta fedeltà. Dalla Svizzera almeno per un sabato al mese ecco le solite tre coppie: aereo, albergo, cravatte, sarto per uomo, cena e pranzo a Chiaia. C'è uno chef "di fronte al teatro" che conosce i turisti come i suoi piatti. Per saperne di più, parlatene con "Baciott".

- a.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dove

Ristorante

"Antichi Sapori Partenopei", via Chiaia 104, telefono 081 0383493. Meno di 30 euro, vini esclusi



non aspettare che qualcuno abbia bisogno di cercarti |

Fatti trovare.

Con le sue 9 edizioni locali, che generano 2 milioni di lettori nel giorno medio e 1,5 milioni di utenti alla settimana*, Repubblica ti offre una vetrina unica per la comunicazione sul tuo territorio.

www.manzoniadvertising.it

A. Manzoni & C. S.p.A.

Farmacie notturne

CHIAIA RIVIERA

LORETO
Dott. Teresa Gallo - Via M. Schipa, 25-33 (Adiacente ospedale Loreto Crispi) Omeopatia - Tel. 081 7613203 Chiusura ore 23:30 - Apertura ore 7:00

FUORIGROTTA - BAGNOLI

COTRONEO
P.zza M. Colonna, 21 - Via Lepanto Tel. 0812391641-0812396551

VICARIA - MERCATO PENDINO - POGGIOREALE

MELILLO
Angolo P.zza Nazionale Cal. Ponte di Casanova, 30 Tel. 081260385 Aperta Giorno e Notte

Per questa pubblicità su **La Repubblica Napoli:**

A. Manzoni & C. S.p.A.

Tel. 081 4975822