

ROMA
Gli orfani
di Capitalia
si fanno
la loro bar

PARIGI
Ifl sbarca
in Francia
e punta
sul privat

STIPENDI PUBBLICI
Il governo
alle prese
con la taziola

M IL MEGLIO

IT

CIBOVINO WINE&THECITY

Sei ghiotti giorni a Napoli

Maggio goloso a Napoli, con tante iniziative dedicate al vino, alla cucina di qualità, agli sfizi. Dove? Ovunque. Si chiama infatti Wine&thecity l'iniziativa che, da martedì 20 a domenica 25 maggio, coinvolge più di 50 tra boutique, enoteche, wine bar, gioiellerie, alberghi, giardini, ristoranti e gallerie d'arte, ciascuna protagonista di un evento speciale dedicato al vino. Un circuito inedito tra moda, arte e glamour in cui il vino di qualità sarà servito in abbinamento a gioielli, fiori, jazz, libri, trattamenti di bellezza, cravatte. Coinvolti nell'iniziativa anche alcuni degli indirizzi più noti di Chiaia, il quartiere dello shopping al centro della città, come Marinella (griffe di cravatte), che farà assaggiare i vini di ACasa, neonata cantina di Enzo Ercolino o come Aldo Tramontano, casa di pelletterie che offrirà un Piemonte chardonnay della tenuta La tenaglia da sorseggiare ammirando la mostra faces&wine del fotografo americano Timothy Greenfield-Sanders.

La scelta è attraente: se Ileana della Corte lega i suoi coralli al Cerasuolo di Villa Matilde, l'Hotel San Francesco al Monte propone i vini della tenuta Terredora. Mentre vino e formaggi sono il tema del nuovo cheese bar della Stanza del gusto, ristorante d'autore di Francesco Avallone che promette per l'occasione degustazio-

ni non stop di mozzarella di bufala. Insomma ce n'è per tutti i gusti, in un'ondata di iniziative che fanno da cornice a VitignoItalia, il Salone del vino da vitigno autoctono che andrà in onda nella città partenopea da lunedì 26 a mercoledì 28 maggio.

È la quarta edizione di questo appuntamento che si svolge nei padiglioni storici della Mostra d'Oltremare e coinvolge oltre 300 cantine, con spazi per il business e il divertimento. Anche qui si è conquistato un posto d'onore il binomio food&wine che da tre anni porta ai fornelli, per un autentico show gastronomico, chef di rango: tra i fiori all'occhiello dell'edizione 2008 Giorgio Pinchiorri della mitica Enoteca di Firenze. Non solo. Focus sui vitigni autoctoni e tradizionali italiani e attenzione per i vini di piccoli produttori ancora sconosciuti, sono due caratteristiche di questo salone napoletano che i cosiddetti wine-lovers apprezzano in modo particolare.

Ultima novità: per la prima volta anche il Gambero rosso sarà presente al Salone con un proprio stand. Un modo per festeggiare anche la nuova Città del gusto di Napoli con i suoi corsi di cucina amatoriale in programma per tutto il mese di maggio, la terrazza del vino e il wine bar (www.vitignoitalia.it, www.wineandthecity.it).

Anna Di Martino

