



a cura di Guido Falgares



2011
GIUGNO

2011 GIUGNO



*Fratelli d'Italia, l'Italia s'è desta,
dell'elmo di Scipio s'è cinta la testa.
Dov'è la Vittoria? Le porga la chioma,
che schiava di Roma
Iddio la creò.*

*Stringiamci a coorte,
siam pronti alla morte.
Siam pronti alla morte,
l'Italia chiamò.*

*Stringiamci a coorte,
siam pronti alla morte.
Siam pronti alla morte,
l'Italia chiamò, sì!*



*L'incontro di Teano
alle ore 12 del 15 maggio 2011*

L'atmosfera è allegra e rilassata; alla guida del "meridionale" Guido Falgares e del "padano" Angelo Grando la comitiva si muove per raggiungere l'obiettivo concordato: il luogo delle statue di Giuseppe Garibaldi e Vittorio Emanuele II a Teano. Giunti sul posto e issato lo stendardo della UeG, tutti, con la mano sul petto e compenetrati nel momento storico, intoniamo l'inno di Mameli. L'emozione è grande e ha un denominatore comune, la voglia di essere uniti. Il brindisi ai centocinquant'anni ha poi riportato l'allegria nei nostri cuori.



Editoriale

GUIDO FALGARES



C uriosamente, nel vocabolario della lingua italiana, alla voce ricco è possibile scorgere tutta una serie di significati riferibili all'abbondanza di beni e/o al possesso, in grande quantità, di qualcosa di materialmente identificabile. Faccio questa premessa perché per descrivere (nel senso di rappresentare le caratteristiche di qualcuno per coglierne le qualità).

Francesco ed Evelina, mi sembra che l'unico aggettivo possibile sia proprio ricco, ma in un senso e in un'accezione diversa da quella comunemente in uso. Avendo avuto la fortuna di conoscerli profondamente, posso dire che essi sono ricchi nella misura in cui possiedono in abbondanza alcune qualità personali, umane e professionali che li rendono straordinari.

Il garbo, il tatto, l'eleganza, la donatività con cui ci hanno permesso di entrare nel loro "Gran Convegno" consentendoci di ammirarlo, non tanto per produrre invidia o desiderio di compiacimento, ma come momento di condivisione, di scambio, in fondo di amore per ciò che sono riusciti a creare e di cui, nello stesso tempo, ci hanno fatto dono, li rendono degni di stima, di considerazione, rispetto e soprattutto di grande amicizia. Tengo a sottolineare che con le mie parole non voglio solo decantare o tessere lodi in modo retorico, desidero "pubblicare" le mie sensazioni, anche emozioni, nel senso letterale di gioia che da interna si



proietta all'esterno attraverso le parole. In questo modo, spero ovviamente che anche altri amici possano fare la stessa esperienza da noi vissuta, a condizione che si lascino trascinare dalla passione, dal vortice segreto che solo il gusto del cibo, del vino e del bello, soprattutto se diventa fatto relazionale, può dare.



Alla luce di quanto ho potuto ammirare, mi chiedo che cosa inibisca, o renda difficile a molti di noi, alle persone a me più vicine sul piano delle matrici culturali (nel senso di appartenenza) rendere possibile con saggezza, competenza, quanto loro ci hanno donato; ci farebbe piacere che i nostri amici diventassero esempio, modello, non solo in termini stupidamente replicativi (non ci aiuterebbe), ma in termini creativi, innovativi e di semplicità, intesa come ricchezza che diventa tale a partire da pochi ingredienti, forse come un buon cibo.

Un particolare ringraziamento ad Angelo Grando e a Nino Masella per il contributo dato alla realizzazione del Convegno. Il mio arrivederci a Pescara per il Gran Convegno del 2012





Venerdì 13 Maggio: la mattina

FRANCESCO ED EVELINA



Manuela Piancastelli,
Azienda Vinicola
"Terre del Principe"

Il nostro itinerario comincia venerdì mattina da Squille, un piccolo borgo incastonato tra le colline di Caiazzo e il Monte Taburno, lì dove il Volturno si contorce alla ricerca dell'ambito sbocco verso un mare ancora distante. Per la visita all'azienda vinicola Terre del Principe indossiamo scarpe comode, da gita in campagna, e abiti intonati all'emozione che si prova ad un debutto.

Alle porte del borghetto ci accoglie la signora Manuela Piancastelli, già giornalista del Mattino e ormai da anni dedita a tempo pieno (e, come lei stessa ci riferisce, con soddisfazione ancor più piena) all'arte della viticoltura, insieme al marito Peppe Mancini, contitolare dell'azienda, anch'egli "pentito" del suo passato di avvocato.

Una breve passeggiata ci conduce alla cantina sita in un palazzotto dell'anno 1100, già a

quell'epoca adibito alla medesima funzione come testimonia la inequivocabile presenza di una vasca di decantazione. Appena entrati, si avverte la sensazione di trovarsi in un piccolo tempio, nel quale da secoli si celebra il rito dedicato a Bacco.

Dal locale al pianterreno, alle cui pareti campeggiano le doghe di una botte sezionata e, con mirabile contrasto, una grande opera d'arte contemporanea, accediamo al piano sotterraneo attraverso un'angusta scalinata in pietra, inadatta però al passaggio delle botti che, ci spiega Manuela, vengono calate ad una ad una attraverso un buco del solaio, per essere disposte in duplice, disciplinata fila così come le troviamo. Pallagrello – bianco e nero – e Casavecchia sono i vitigni di millenaria risalenza, già prediletti dai Borboni, che i nostri ospiti hanno contribuito con pervicacia a repor-



tare a nuovi fasti, e a cui hanno immolato le loro vite precedenti per costruirne insieme una nuova, più piena e consapevole.

Affascina il racconto di Manuela, coinvolge la passione che trapela da ogni sua parola, intriga la descrizione delle laboriose procedure che convergono al risultato finale: il vino.

Poi ritorniamo “a riveder le stelle”, anzi un sole splendente che illumina e scalda le viti allevate a guyot, nelle quali ci addentriamo con rispettosa curiosità per guardare, toccare, annusare i germogli che preannunciano rigogliosi grappoli.

L'odore della terra, la carezza della brezza frizzantina, la vista della sinuosità dei filari ottendono le nostre consuetudini borghesi e complottano per farci sentire un tutt'uno con il paesaggio, per metterci a parte del miracolo che si ripeterà, per inveterata legge di natura, con la prossima vendemmia.

Giungiamo alla splendida villa di Pepe e Manuela, sede dell'azienda,

dove troviamo, ben allestito nel pergolato, un invitante buffet che ci riporta dalla poesia dei sentimenti alla sana prosa dei sensi: piatti “poveri” della tradizione, i cui ingredienti sono esclusivo portato del territorio che stiamo calcando. Ci uniamo nel brindisi di apertura, e la spontanea convivialità sancisce il formarsi del “gruppo”.

I salumi e i bocconcini di bufala ci stuzzicano, le ricottine di pecora con conserva di albicocche ci adulano, le frittatine di cipolla predispongono alla pasta al forno con patate e provola; segue la noce di vitello con friarielli, che induce al bis; ma sono le “star” della giornata, pallagrello e casavecchia, a rendere unico il momento.

La sorpresa dello chef è un inedito semifreddo di ricotta mantecato al Pallagrello.

Al momento di congedarsi, l'encomio che tributiamo a Pepe e Manuela non è di circostanza, e partiamo con la sensazione che il ricordo di quest'incontro con la natura e con la tradizione ci accompagnerà piacevolmente.





Venerdì 13 Maggio: il pomeriggio

FRANCESCO ED EVELINA

Il pomeriggio di venerdì è dedicato all'Arte, alla Storia, alla Cultura, alla Bellezza: di tutto ciò troviamo un condensato nel Complesso monumentale di San Leucio, situato alle falde dell'omonimo colle che sovrasta la città di Caserta.

Vi accediamo dall'Arco borbonico, posto fin dal 1600 a presidio del casino di caccia dei Conti Acquaviva di Caserta, noto come Palazzo del Belvedere. Subito si comprende il motivo di tale denominazione, perché la vista che si gode dalla terrazza antistante al Palazzo è da mozzare il fiato: lo sguardo spazia fino al golfo di Napoli, dominato dalla sagoma del Vesuvio.

I Borboni acquistarono il complesso a metà del XVIII secolo per farne sede delle seterie reali. Il progetto era ambizioso, e di tale modernità da far comprendere le ragioni per cui Napoli era considerata, a quell'epoca, una capitale europea.

Re Carlo III fondò a San Leucio una Real Colonia della seta (oggi si direbbe "polo della seta") le cui regole erano sancite da un'apposito Statuto, improntato ai principi di eguaglianza, parità tra uomini e donne (le famose "pari opportunità"), meritocrazia.

Il Re, consigliato dal Ministro Tanucci, manda i giovani casertani a fare "stage" di tessitura in Francia, per poi trasferire le conoscenze acquisite ("know how") a beneficio della colonia. A ciascun tessitore era assegnata una delle case modulari (così forse ispi-

rando l'iniziativa del ministro Fanfani, di due secoli successiva) poste a semicerchio all'interno della colonia; i minori erano vaccinati contro il vaiolo e avviati gratuitamente alla scuola dell'obbligo.

Ciascun lavoratore versava una parte dei propri guadagni ad una Cassa di carità (una "mutua" *ante litteram*) che serviva ad aiutare quelli che incorressero in difficoltà. Fu sancita l'abolizione della proprietà privata (Karl Marx la teorizzò dopo alcuni decenni), fu garantita l'assistenza agli anziani e agli infermi, fu esaltato il valore della fratellanza.

Il progetto fu in buona parte realizzato, così da far assurgere le manifatture seriche casertane ai massimi vertici mondiali.

Re Ferdinando non fece in tempo, invece, a realizzare l'utopia di "Ferdinandopoli", e cioè la trasposizione della colonia di San Leucio su scala più vasta, non limitata alla sola produzione della seta, ma estesa a tutta l'economia del Regno.

Visitiamo quindi l'interno del Palazzo, nel quale si trovano ancora gli antichi telai, dal meccanismo a funzionamento idraulico ingegnoso e affascinante.

I retrostanti giardini pensili, a terrazzamenti, sono solo un piccolo assaggio di quanto potremo vedere domani nella visita alla Reggia.

Con un breve trasferimento in pullman raggiungiamo il Borgo di Casertavecchia, e quelli di noi che non cedono alla stanchezza



possono godere di una passeggiata nelle tortuose viuzze lastricate che, costeggiando il Castello normanno, conducono alla Piazza della Cattedrale, anch'essa edificata dal re normanno Rainulfo.

Qui sorgeva l'antica *Casa Hirta*, i cui abitanti furono trasferiti a valle nel nuovo insediamento urbano che si andò formando attorno alla Reggia, sul finire del XVIII secolo.

Dopo aver fatto il "pieno" di storia e cultura casertane, paghi ma un po' provati dall'intensa giornata, ci predisponiamo alla cena. Il Ristorante "da Nunzio" è un vero e proprio presidio enogastronomico della "casertanità".

La cucina fa costante riferimento al territorio: assaggi di frittatine di uova di papera, caciottina di bufala semistagionata, lardo di Adamello, formaggio e uvetta

passita, zucchine e melanzane in agrodolce con aceto balsamico; pasta di Gragnano con peperoncini novelli di fiume, maialino nero casertano con contorni di melanzane, fagioli "alla cafona" e zucchine spiritose; dolcini con cannella e aromi.

I vini, salvo l'iniziale concessione alla "verve" piemontese dello spumante Toso, sono anche essi un caparbio richiamo alla territorialità: Pallagrello bianco e rosso in barrique Alepa, Fiano di Avellino d.o.c.g.

I Normanni, Moscato Santiquaranta. La prima giornata del nostro programma, intensa, coinvolgente, sorprendente, appagante, volge al termine. Arriva la notte a far assestare le sensazioni percepite, gli odori di cui ci siamo inebriati, i sapori che abbiamo gustato.





Sabato 14 Maggio: *la mattina*

FRANCESCO ED EVELINA



È il gran giorno, quello che tutti noi aspettavamo, quello in cui – è inutile nasconderselo – si consumeranno gli eventi che caratterizzeranno, nel bene o nel male, l'intero Gran Convegno. Le benevole rassicurazioni del nostro Presidente Guido Falgares, la simpatica giovialità del Vice Presidente Angelo Grando e il trascinate ottimismo del Console Nazionale Nino Masella, ispiratori e co-organizzatori della manifestazione, sono il miglior viatico per percorrere insieme questo tratto di strada.

Si comincia sotto i migliori auspici, grazie ad un cielo limpido illuminato da un sole generoso, appagante. La prima colazione, servita nella accogliente sala dell'Hotel Vanvitelli, fornisce zuccheri e brio in quantità sufficienti per affrontare la lunga passeggiata alla Reggia.

Percorrendo in pullman il Viale Carlo III vediamo man mano avvicinarsi la facciata del Palazzo vanvitelliano, maestosa, imponente, ingentilita dall'ampio semicerchio verde degli antistanti "campetti". La Reggia di Caserta fu pensata da Carlo III come la

nuova Versailles, più ricca e sfarzosa, ma al tempo stesso più moderna e vivace, simbolo di una nuova strategia dinastica che si apriva al secolo dei lumi.

Non è esagerato affermare che, alla fine del settecento, quando i Borbone erano la dinastia predominante nel continente, e il Regno di Napoli costituiva la punta più avanzata della cultura, dell'industria, delle arti, delle scienze, la Reggia di Caserta poteva essere considerata il centro d'Europa.

Accediamo agli appartamenti reali attraverso lo scalone d'onore, presidiato dai due leoni di marmo bianco, e subito avvertiamo la solennità dei luoghi e della storia che essi raccontano. Invitati dal fascino del racconto della guida ci lasciamo trasportare, come in un sogno, nella vita di Corte, attraverso la sala di Alessandro, la sala del Trono, l'appartamento del Re, l'Oratorio, la Biblioteca, lo Studio, le splendide Sale di primavera, d'estate, d'autunno e d'inverno, tutte ornate da preziose sete alle pareti, da sontuosi mobili d'epoca e da mirabili affreschi e dipinti.





L'ultima sala è quella del presepe, ricchissimo di statue del '700 realizzate dai migliori artisti dell'epoca. Dal Palazzo, attraverso un lungo androne colonnato, entriamo nel Parco della Reggia, e subito restiamo abbagliati dai colori intensi e inebriati dagli odori dell'erba e delle piante dei vasti giardini.

Percorriamo in pullmino i tre chilometri del Viale, delimitato dall'alberata e attraversato per tutta la sua lunghezza da vasche e fontane monumentali, fino a giungere alla grande cascata che si riversa nella magnifica Fontana di Diana e Atteone. Lasciamo le geometrie dei giardini all'italiana per addentrarci nel disordine naturale del giardino all'inglese, voluto dalla Regina Maria Carolina in ossequio al *must* dell'epoca. È un incanto di piante rare, anfratti, corsi d'acqua, laghetti, colori, odori, ombre e improvvisi squarci di luce che sorprendono e rapi-

scono il visitatore. Al termine, è chiaro a tutti il motivo per il quale i luoghi che abbiamo visitato siano stati proclamati dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità.

Raggiungiamo a piedi (un ultimo sforzo!) l'Antica Hostaria Massa, storico locale al centro della città, dove ci accoglie l'immediato refrigerio di un flute di benvenuto e, inusitata entrée, una mirabolante varietà di spicchi di pizza verace napoletana di forno a legna; intriganti sono le fritturine di verdure; i paccheri di Gragnano alla mediterranea, così come lo sformatino di melanzane alla parmigiana su vellutata di pomodoro e scaglie di grana, accompagnati da un Aglianico I.g.t. Mustilli, appagano piacevolmente il bisogno di rimanere in sintonia con i luoghi visitati e di preservare l'impronta che essi hanno lasciato nei nostri sensi; chiudiamo in dolcezza col babà su crema chantilly.



Sabato 14 Maggio: *il pomeriggio* La Cerimonia di Intronizzazione

GUIDO FALGARES

Un buffet di dolci molto raffinato e originale offerto dalla rinomata pasticceria "Pelosi" di Caserta, ci ha impedito di iniziare con la consueta puntualità la Cerimonia d'Intronizzazione. Non ci sono stati reclami!

Alle ore 19,00 tutti insieme e con l'allegria trasmessaci dai ripetuti brindisi con il Moscato spumante delle Cantine dei Colli Tramonte ci siamo recati nella Sala "Convegni". Il padrone di casa, il Console Francesco Tamburrino ha illustrato con straordinaria competenza i singoli pezzi dello straordinario mosaico del suo "Gran Convegno", il che ci ha consentito di apprezzarne al meglio la forma e l'esecuzione.

I Componenti del Consiglio Nazionale hanno con il loro intervento dato vita ad un'attenta e diversificata analisi sulle più importanti tematiche relative alla crescita della Ueg.

Chi scrive ha voluto trasmettere un messaggio di fiducia in risposta al bisogno di serenità e di equilibrio piuttosto diffuso tra i Soci.





In tale intento sono convinto che si possa riuscire rifuggendo da esasperazioni e meschinità che ne indeboliscono fatalmente la forza di attrazione e persuasione ed esprimendo quella cultura che arricchisce di nuove motivazioni ideali.

Ho sottolineato che nella vita associata il bene comune è l'Associazione; l'unico imperativo che possa mettere al riparo da un uso per scopi ed interessi personali.

Siamo al momento più importante: la Cerimonia di Intronizzazione "il giorno della festa", che è sottolineato dal giuramento bacchico, il tralcio di vite, il collare e cioè da simboli e formule che possono sembrare di folklore e che sono invece espressioni storico-culturali di tradizioni che affondano le loro radici nei "corpora o collegia" del Diritto romano.

Gli Intronizzandi, tutti insieme, hanno giurato il loro rispetto per la "buona tavola" e per "coloro che hanno a cuore la cultura del buon bere e del buon mangiare". Quindi con un po' di emozione, ma

rassicurati dalle parole del loro Console Territoriale e dalle mie che li hanno aiutati a sdrammatizzare un momento certamente importante della loro vita sociale, hanno ricevuto le "Insegne" di appartenenza alla "Union Européenne des Gourmets".

La fotografia e il piacere di essere fotografati con gli altri, gli abbracci e il piacere di dare e ricevere baci; una festa che continua.

Alla fine della riunione il clima sereno e di grande armonia è stato allietato dall'Inno Nazionale del poeta Goffredo Mameli cantato con tante "note stonate", ma con tanto "cuore".

Ho sentito dentro di me qualcosa di straordinario, che non saprei definire adesso; so che ero agitato e non potevo star fermo; so, guardando gli altri, che eravamo felici.

Abbiamo sentito quell'"accominamento" che può avvenire solo se c'è comunicazione e la comunicazione può avvenire solo se c'è informazione affettiva.



Sabato 14 Maggio: la Cena di Gala

GUIDO FALGARES

Ed eccoci alla sera del 14 maggio. Lasciamo fuori dalla porta le preoccupazioni e siamo pronti ad affrontare in purezza di spirito questa che è sempre una bella avventura gastronomica.

Per essere belle e *glamour* basta solo scegliere l'abito giusto e non è stato difficile; le signore hanno seguito il loro istinto e hanno scelto una *mise* molto elegante e certamente quella con cui si piacciono e vogliono piacere di più; gli uomini, secondo l'età, dalla giacca scura e cravatta, alla sola giacca estiva con una bella camicia.

Si annuncia una serata estiva, piena di *charme*. Un ricchissimo aperitivo a *buffet*, apparecchiato in un tripudio di colori è servito nella terrazza panoramica dell'hotel Vanvitelli, dalla quale si gode uno splendido cielo azzurro, un meraviglioso tramonto di un maggio fiorito e pieno di profumi, mentre le note soffuse dell'Inno di Mameli escono dal cuore e vanno a scal-

dare le menti creando una atmosfera di vera gioia. L'attigua sala ristorante, anch'essa panoramica, è apparecchiata in modo raffinato ed elegante.

La tavola è un luogo d'incontro e scambio d'idee, esperienze, azioni e di tutto ciò che rafforza i legami tra le persone; io colgo negli sguardi dei presenti proprio il senso dell'accomunamento, dello scambio emotivo, dello stare insieme. Sono convinto che dopo la serata passata insieme, il senso di identità di gruppo della nostra Associazione si sia ulteriormente rafforzato.

Evelina Tamburrino mi ha anticipato il menù e gli abbinamenti con i vini scelti da Angelo Grando e sui quali ho senz'altro concordato. Ma grande è il piacere dell'attesa. Ed ecco che, con un sorriso che basterebbe da solo a illuminare la sala, il maître sig. Roberto Stracquadini ci annuncia l'arrivo del primo piatto..., del secondo..., del terzo... e così via.





La qualità dei piatti proposti è assolutamente eccezionale e ancora oggi è presente nel ricordo con la cosiddetta “acquolina in bocca”. L’eleganza, la raffinatezza dei piatti sono evidenti nella combinazione cromatica dei diversi componenti, nella forma e nella loro disposizione e rappresentano un piacere da assaporare e godere in tutti i suoi aspetti. Il “riconoscimento” dei singoli profumi che si liberano dal bicchiere e interagiscono sensibilmente con le caratteristiche odorose del piatto ci indica una loro composizione equilibrata, una grande qualità.

In bocca è presente un’armonia tra le diverse sensazioni gustative percepite. Alla fine della cena mi sento in quel piacevole stato in cui i sensi sono ancora

vigili, i pensieri si illuminano, i movimenti si fanno aerei come se fluttuassi in una navicella spaziale; come diceva Orazio “Bacco è venuto e ha regalato calore al mio sangue intorpidito”. Ma Bacco non sarebbe bastato senza la “ricchezza” di Evelina e di Francesco e senza le “invenzioni” dello Chef Marcello Calisch. Marcello Calisch ci racconta come ha composto la sua partitura musicale. Angelo Grando ci racconta i vini della Campania e di come ha accostato i colori, i profumi e i sapori del vino e dei piatti. Una “standing ovation” accompagna la passerella delle due brigate di cucina e di sala. La festa prosegue in terrazza fino a tardi con gli invitati elettrizzati da una serata veramente magica.



Sfizioiserie dello Chef e fantasia di finger food con Asprino Borbonico al profumo di mandarino

La Cantina

Acqua Minerale

*Greco di Tufo – Donnachiara
Fiano di Avellino – Mastroberardino
Lacryma Christi – Cantine Caputo
Eleusi – Villa Matilde*

Menù

Fagottino di orata con concassè di pomodorini vesuviani e carpaccio di polipo piastrato al sentore di sfusato di Amalfi

~ ~ ~

Fresco risottino agli agrumi con petali di rosa

~ ~ ~

Fusilli avellinesi con coralli di capesante e puntine di asparagi ai profumi di santoreggia

~ ~ ~

Filetto di pezzogna con pomodorini essiccati e gherigli di noci su ventaglio di zucchine

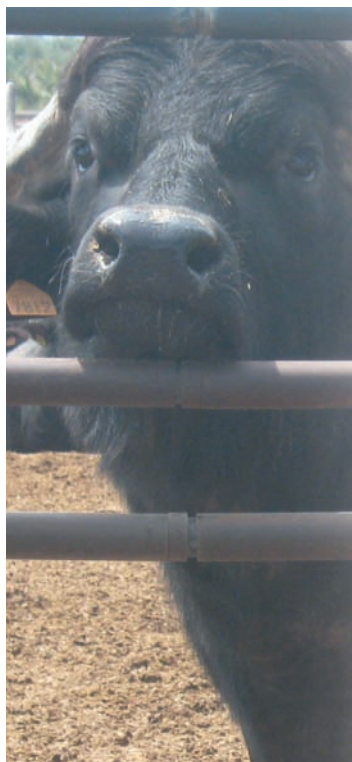
Rosa di patate

~ ~ ~

Babà grigliato e pastiera napoletana con salsa all’arancia

~ ~ ~

Caffè



Domenica 15 Maggio: *la mattina*

GUIDO FALGARES

Le fattorie Garofalo, tra gli allevatori campani Raffaele Garofalo ha certamente più degli altri voluto e sostenuto il progetto di salvaguardia e di tutela della Dop “mozzarella di bufala campana”. Lo abbiamo conosciuto visitando la sua azienda. La filosofia di Raffaele è di produrre la migliore mozzarella di bufala campana. Diffondere nel mondo una specialità gastronomica inimitabile, simbolo della Campania.

Produrre la mozzarella con amore e passione per dare quel tocco in più che crea la differenza sentita al palato. Assicurare che ogni bufala delle sue fattorie sia libera di pascolare in terreni ampi e dotati delle caratteristiche naturali irrinunciabili per la produzione di un latte sano e abbondante; garantendo a ciascun animale i controlli e le cure per mantenerne lo stato di salute ai massimi livelli.

Sostenere la ricerca scientifica nell'ambito dell'alimentazione e del controllo della salute del bufalo, nonché delle tecniche di

conservazione alimentare senza additivi per mantenere il più a lungo possibile la freschezza della mozzarella fin sulla tavola del consumatore. Mentre Raffaele “racconta” le sue mozzarelle, intorno a noi lo scenario è quello sereno e allegro della campagna: il cielo colorato di azzurro pastello, l'aria tersa, il verde dei campi, il paesaggio calmo, l'assenza di rumori, tutto trasmette una grande serenità. Ricordo con particolare emozione i bufalini, appena nati, con il cordone ombelicale ancora attaccato; i piccoli bufali di qualche settimana che “ciucciano” la mano che gli accosti alla bocca. È un giorno veramente particolare; il clima è di grande cordialità e di grande amicizia; ci si offre reciprocamente parte del proprio panino con prosciutto di bufala o con mozzarella, un po' di vino dal proprio bicchiere. Come diceva Goethe: “un buon piatto, un buon vino e una buona compagnia sono in grado di approssimare l'uomo alla felicità”.



Domenica 15 Maggio

FRANCESCO ED EVELINA

La Filastrocca

*Se un buon vino vuoi gustare
qui a Caserta puoi trovare
dei vitigni antichi e rari
che ai gourmets sono già cari.
Le bellezze sono tante
le vedremo tutte quante,
di sicuro nei giardini
fatto abbiám come i bambini,
spalancando gli occhi e il cuore:
volan via così le ore.
Poi con gioia abbiám gustato
ogni cibo preparato:
le ricette sono vere...
le parole son sincere!
Ora il giro è terminato,
non verrà certo scordato.
Ci siam fatti nuovi amici,
siano i giorni più felici!
Ai progetti che son tanti
lavoriamo tutti quanti!
Nuove leve son arrivate,
certo son le benvenute;
porteranno idee nuove,
superando molte prove.
Certo altro potrem dire
ma convien ora finire.
Dunque noi qui concludiamo
con un battito di mano.*

Lia Linari Tollo

Caserta 15/05/2011

Vairano Patenora è la cittadina che contende a Teano, con l'avallo di qualche documento storico, il titolo di luogo d'incontro tra Garibaldi e Vittorio Emanuele. Noi ci andiamo, non tanto per assecondare le dispute storico-campanilistiche, ma perché vi ha sede uno dei ristoranti più interessanti della Provincia di Caserta e dell'intera Campania: Vairo del Volturno. Il locale è sobrio ma elegante, lo staff competente, cordiale ed espansivo senza essere invadente. Lo chef Renato Martino ci propone un menu che, sulla solida base dei sapori della cucina territoriale, innesta gli slanci di un'interpretazione fantasiosa e mai banale; come un grande musicista jazz, egli reinterpreta la tradizione diva-

gando sul tema, reinventa i colori e i sapori senza violarne l'essenza. L'armonia si snoda in: passata di ceci con ricotta bottarga di muggine e tartufo nero; paccheri alla falsa nduja di maiale nero casertano: agnello Laticauda con carciofi e cipolla caramellata; selezione di formaggi; tris di dolci. Il vino: moscato d'Asti, poi pallagrello e casavecchia comme d'habitude. Angelo Grando ci rivela le ragioni della scelta dei vini; Guido Falgares, dopo aver offerto un brindisi di saluto, ripercorre con contagiante emozione i momenti salienti di questi tre giorni passati insieme. Resta solo il tempo di abbracciarci e salutarci: ciao, Caserta, e...

...arrivederci a Pescara!

