

I regali L'enogastronomia



Weekend **48 ORE** **NAPOLI**

Non solo presepi
Le provocazioni dell'arte
e la magia del Barocco

Ore 18 di venerdì **Il Futurismo al Pan**

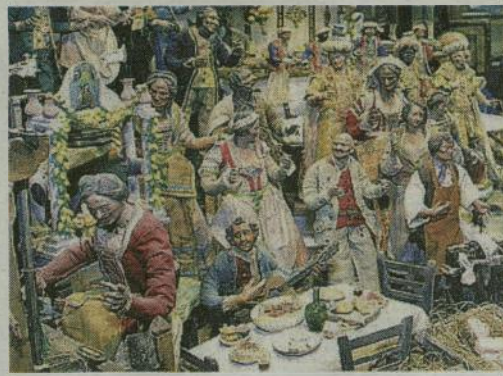
Che siate arrivati in aereo (da Milano voli diretti pomeridiani Lufthansa e Eurofly) o in treno (Eurostar Av e Fast da Roma), vi sarete già sistemati in albergo (G.H. Vesuvio, matrimoniale 230 euro, tel. 0817640044, Pinto Storey, 129 euro, tel. 081681260). Prima tappa al Palazzo delle Arti (via Dei Mille 60) per la mostra multimediale sul Futurismo con rappresentazione teatrale dedicata alla lettura di opere di Marinetti e de Pisis.

Ore 21 Cena in trattoria **con la vera cucina napoletana**

Rinunciate alla pizza e scegliete la vera cucina napoletana. In piazzetta Matilde Serao, accanto alla Galleria Umberto I (da vedere) e di fronte ai quartieri spagnoli, c'è La Chiacchierata, trattoria a gestione familiare dove una simpaticissima cuoca vi delizierà con pasta e fagioli, zuppa di scarole, bracirole, polpette al ragù, polipetti «affogati». E dopo, per digerire, spremuta di limone con bicarbonato al chiosco dell'acquafresca in piazza Trieste e Trento.

Ore 10 di sabato **L'ora dell'arte contemporanea**

Alle spalle del Duomo, ecco il museo di arte contemporanea Madre, ospitato nell'antico Palazzo Donnaregina. Scegliere come meta dà anche l'opportunità di una passeggiata nel cuore antico della città attraversando Spaccanapoli. Attualmente ospita la mostra fotografica di Johnnie Shand Kydd dedicata al capoluogo partenopeo. Dal 12 dicembre «Barock», 28 opere dedicate al Barocco firmate da grandi artisti, come Hirst, Kounellis, Cattelan, Koons.



Ore 18 Nei vicoli del Natale **di San Gregorio Armeno**

Potrete acquistare le statuette di personaggi famosi o attenervi al tema natalizio e rifornirvi di tutto l'occorrente per un presepe d'artista. Ma in ogni caso non potrete perdersi via San Gregorio Armeno e le sue botteghe dove si lavora la terracotta. Prima di arrivarci fate una sosta alla pasticceria Scaturchio in piazza San Domenico Maggiore e regalatevi il miglior babà di Napoli. Per la cena, poi, pizza. Restate in zona e scegliete Da Michele a Forcella.

Ore 10 di domenica **L'incanto del Cristo velato**

In via De Sanctis, nel centro storico, c'è il Museo Cappella di Sansevero, dal nome del principe Raimondo di Sangro di Sansevero. Vi incanterà il Cristo velato, straordinaria scultura in marmo dell'artista napoletano Giuseppe Sanmartino, e vi colpiranno le Macchine anatomiche, due scheletri, esposti nei sotterranei, sui quali, attraverso un procedimento tuttora misterioso, è rimasto integro l'apparato circolatorio.

a cura di **Fulvio Bufi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il piacere
in tavola

Dall'olio al cioccolato L'idea (preziosa) del cibo Dai produttori per risparmiare, la consegna online

Troppo facile infilarsi in un'enoteca, nel negozio gourmand o nel supermercato prodigo di offerte natalizie, tra salami, panettoni, bottiglie di vino e bollicine. Lo sforzo di scegliere anche il dono enogastronomico (fidandosi del passaparola, del consiglio di un amico esperto, dei suggerimenti che vi proponiamo qui sotto) per le persone care che sapranno apprezzarlo, è un gesto di affetto e di attenzione. Oltre che una piccola

lezione di gusto, né saccente né esibita. E non è detto che il prodotto di qualità, che le eccellenze del nostro Paese (suvvia, regaliamo italiano) siano comunque costosi. Il prezzo, certo, è proporzionato alla materia prima, ai processi di lavorazione, alla tipologia del produttore. E, ovviamente, ai ricarichi applicati dal rivenditore. Ma oggi, attraverso la rete è possibile ordinare il prodotto selezionato e farlo recapitare a chi lo si vuole donare. Chiedendo di inserire nelle confezioni (di olio, di

aceto balsamico, di miele, di conserve) qualche dettaglio utile alla conoscenza più approfondita dei prodotti.

Se c'è tempo e desiderio di muoversi, approfittando degli weekend prenatalizi che restano, l'ideale è organizzare un piccolo viaggio, raggiungendo così gli stessi produttori per acquistare i doni, in diretta. Un esempio? Provate ad andare a Sommariva Bosco (Cuneo) dal «Trovarobe di cose buone». Tonino Strumia, fantastico selezionatore di «delizie del palato», vi ac-

coglierà, introducendovi nel suo mondo magico: prima che venditore, è un narratore di favole «dolci». Il motto di Tonino: comunicare significa penetrare nella mappa del mondo dell'altro e invitare quest'ultimo a entrare nella propria. La «mie-loteca», autentica passione di Strumia, riunisce decine e decine di etichette di numerose varietà di mieli, con alcune rarità assolute.

Marisa Fumagalli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Aceto balsamico
Tradizionale di Reggio Emilia Dop in tre proposte d'invecchiamento. Ampolle di 100 ml, da 45 a 100 euro. www.lin910.it



Torta monodose
Idea fondente e voluttuosa (piacerà ai single): confezione regalo di 6 tortine (sottovuoto) al cioccolato (40 gr. l'una, con aromi diversi) a 22 euro. Pistocchi, Firenze. Spedizioni e info: 055 0516939 www.tortapistocchi.it



Selezione di mieli
Confezione da 3 vasetti di miele, a scelta tra 30 varietà, selezionato da Tonino Strumia di Sommariva Bosco (Cuneo), nel Roero. 23 euro più la spedizione www.iltrovarobedicosbuone.it



Almodovar style
Tazze Illy Art Collection firmate da Pedro Almodovar. Confezione da 2 tazzine espresso con barattolo di caffè, sulle 45 euro. (Da sei, 110). Nei negozi oppure e-shop www.illy.com.

Rosso reale
Vino rosso IGT Maremma Toscana di Duccio Corsini: 3 litri a 12 euro (low cost la confezione, non la qualità) nel bag box con rubinetto. Fattoria Le Corti, tel 055 829301, info@principecorsi.it



Tortellini
Di cappone (20 euro al Kg) di Valeggio. Spedizioni e info www.bottegaosteriaponte.com



Dalla Sardegna
Tonno rosso sott'olio (Kg 2,400, 44 euro). Sant'Antioco. Spedizioni e info: 0781-82766, ef.salis@tiscali.it



Olio
Extravergine biologico de Il Frantoio di Vico Pisano: mezzo litro a 12 euro, 15 in confezione regalo (15 e 18 in enoteca). www.vicopisanolio.it



Bollicine
Ca' Del Bosco (80/90 euro) e champagne Perrier-Jouet Belle Epoque (130 euro)

Carne doc
Il cappone di Morozzo (Cn), presidio Slow Food: 35 euro dagli allevatori (0171 772001) www.capponedimorozzo.it



Birra e cioccolato
Ricco cofanetto regalo di Piazza dei Mestieri (da 45 euro). Da Eatyaly a Milano dentro Coin, Tel 011-19709600

Con il nome
Il nuovo millesimato delle Cantine Ferrari, col nome dei produttori, Riserva Lunelli (sui 50 euro, in enoteca). Invecchiato in botti di rovere, è figlio di una vendemmia storica, quella del 2002, che segna il centenario di fondazione della casa di Trento



Allo zabaione
Il pandoro con lo zabaione del laboratorio vicentino di Dario Loison, che seleziona materie prime eccellenti. Sui 18 euro al Kg. Dello stesso anche il panettone con le amarene (o con mandarino di Ciaculli, o chinotto di Savona) www.loison.com. (Anche alla Rinascente di Milano).