

PAOLA DE CIUCEIS

C'ERA una volta il Miglio d'oro, quel tratto di strada lungo la costiera alle falde del Vesuvio che nel Settecento divenne meta irrinunciabile per i soggiorni estivi dell'aristocrazia napoletana. Tutto ebbe inizio quando, nel 1738, il sovrano Carlo di Borbone e sua moglie Maria Amalia di Sassonia scelsero Portici come luogo di residenza reale. Con la nuova reggia, infatti, furono oltre un centinaio le splendide ville nobiliari che, immerse in rigogliosi parchi verdeggianti, architetti di grido quali Luigi Vanvitelli, Ferdinando Fuga, Domenico Antonio Vaccaro costruirono lungo la linea litoranea da San Giorgio a Torre

del Greco per accogliere gli sva-gli della corte e dei loro ospiti.

Un po' meno suggestivo del tempo, tutt'ora il Miglio d'Oro conserva piccole oasi in cui godere a pieno dell'arte, della storia e della cultura di una volta in occasione di eventi e rassegne contemporanee. Tra queste senz'altro la magnifica villa



# Degustazioni d'autore all'ombra del Vesuvio

## Kermesse enogastronomica a villa Campolieto

Campolieto di Ercolano che in questi giorni si è offerta come scenografica cornice a «Sapori, vini e vulcani», un gustoso evento enogastronomico dedicato ai prodotti agroalimentari vesuviani e dei territori di origine vulcanica del Mediterraneo. Alla sua terza edizione, la manifestazione - organizzata da Makers e dall'Accademia di Degustazione Mediterranea, con il sostegno dell'Ente per le Ville Vesuviane e con il patrocinio della Regione Campania, della Provincia di Napoli, dell'Ersac e della

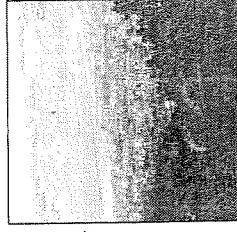
Camera di Commercio di Napoli - anche quest'anno si è distinta come un contenitore di incontri, degustazioni di cibi e di vini, soprattutto di esclusive cene articolate in vere e proprie «stanze del gusto» a cura della stessa Accademia di Degustazione Mediterranea in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina.

Un evento dai molteplici aspetti, dedicato ora al business, per l'opportunità che offre alle aziende di incontrare i propri interlocutori privilegiati, ora all'approfondimento scientifico, con convegni dedicati alla produzione e al mercato del vino italiano così come agli equilibri e ai contrasti che

incaricano dei servizi di banqueting, ha elaborato briosi menù affidando al crudo di baccalà il compito di introdurre un tris di primi piatti - pasta e piselli sgranati, mezzanelli al lardo, pasta e patate con provola - da assaporare senza dimenticare di lasciare un congruo spazio per i secondi e i contorni che, tra mare e terra, puntano alla conquista dei palati a colpi di polpi alla luciana, briciolette alla napoletana, polpette al ragù, stinco di maiale alle erbe vesuviane, patate alla pompeiana.

E già che «Sapori, vini e vulcani» non impegna più di mezza giornata, la passeggiata fuori porta diventa occasione per allungarsi sino al parco nazionale del Vesuvio, per fare

quattro passi sul vulcano ammirando il bel paesaggio boschivo della riserva e per godere a pieno della bella vista panoramica sull'intero golfo che si gode dai numerosi sentieri in cui il parco è articolato. Una gita che riesce ancora a riservare le emozioni che provavano i viaggiatori del Settecento.



caratterizzano il rapporto tra il cibo e il vino, ma soprattutto al grande pubblico cui si è proposto per una tre giorni con sapori percorsi del gusto. Tra assagge pranzi succulenti, c'è tempo, ancora stamani (dalle 10.30 alle 12.30), per rifugiarsi un paio d'ore alla scoperta di quanto dimen-gio si coltiva nelle terre di casa nostra. Prodotti genuini, tipici del nostro territorio la cui valorizzazione ed esaltazione è stata affidata a Sire ricevimenti che, partner tecnico della manifestazione,

caratterizzano il rapporto tra il cibo e il vino, ma soprattutto al grande pubblico cui si è proposto per una tre giorni con sapori percorsi del gusto. Tra assagge pranzi succulenti, c'è tempo, ancora stamani (dalle 10.30 alle 12.30), per rifugiarsi un paio d'ore alla scoperta di quanto dimen-gio si coltiva nelle terre di casa nostra. Prodotti genuini, tipici del nostro territorio la cui valorizzazione ed esaltazione è stata affidata a Sire ricevimenti che, partner tecnico della manifestazione,