



"Gabbiano", moderno, piacevole coi suoi archi mediterranei, che Gino Napolitano sa gestire con composta naturalezza. Gran pesce che viene dalle barche dei pescatori ma anche dai subacquei che infestano quelle acque. In periodo fortunato e solo verso settembre, potrete trovare perfino la zuppa di tartaruga. Sempre fuori stagione potete pregare di assaggiare l'ottimo vino di San Domino, l'isola più grande del piccolo arcipelago. Verdure toste e odorosissime, come vuole una terra arida, battuta dal sole e dalla salsedine. Sulle 25.000 lire.

sm leb stlvio d...
 Appia Antica
 m...
Tic & Tabù

di ANTONIO CEDERNA

« Chi ci libera dai greci e dai romani? ». Il lamento settecentesco sembra trovare oggi una parziale soddisfazione se appena consideriamo l'uso miserando che facciamo delle nostre aree archeologiche. I templi di Paestum assediati dall'abusivismo, l'area di rispetto dei templi di Agrigento minacciata da un'invasione edilizia, volgare illuminazione by-night degli scogli dei Ciclopi davanti a Acitrezza, pretesa di rimettere in piedi, in spregio a ogni elementare norma di restauro, il maggior tempio di Selinunte crollato da oltre duemila anni, zoo-safari tra le rovine dei porti di Claudio e di Traiano a Fiumicino (che i proprietari hanno appena venduto a una fantomatica società milanese come se fossero edificabili), e via dicendo: anche subito fuori porta, a Roma, la situazione non è meno deprimente.

Basta percorrere l'Appia Antica, col via vai del traffico, i marciapiedi di-

strutti dalle auto in sosta, i frammenti scultorei asportati dai monumenti e murati nei muri di cinta delle innumerevoli ville costruite negli anni Cinquanta e Sessanta, quando la superstita campagna romana corse il rischio di scomparire a vantaggio di diplomatici, attrici, produttori cinematografici e opere di religione.

Eppure sull'Appia Antica diciotto anni fa la stampa (a cominciare da "Il Mondo") e le associazioni di tutela ottennero un grande successo: fu quando, nel '65, il ministro dei Lavori Pubblici, Giacomo Mancini, nell'approvare il piano regolatore di Roma, destinò tutto il comprensorio, per 2.500 ettari, a parco pubblico, mettendo fine al saccheggio attuato e programmato negli anni precedenti. Nulla era stato risparmiato all'infelice ex regina iurum: ville panoramiche



fin sopra i mausolei, quartieri di edilizia semipubblica presso il "Domine quo vadis?", taglio ad opera del raccordo anulare: si riuscì perfino a far benedire a Pio XII la prima pietra di uno stadio olimpico che avrebbe dovuto sorgere sopra le catacombe di S. Callisto, mentre i ministri Togni e Medici erano pronti a regalare ai soliti Gerini e Torlonia centinaia di migliaia di metri cubi nelle zone amene in cambio di qualche brandello di verde pubblico nelle zone basse e maleodoranti.

Dal '65, abusivi a parte, non si è più costruito sull'Appia, suscitando le proteste dei tromboni e degli speculatori: ma il gran parco pubblico resta tuttora sulla carta. L'esproprio dei primi duecento ettari deliberato dal Comune qualche anno fa è stato considerato illegittimo dal Consiglio di Stato per qualche cavillo giuridico: e intanto gira per gli uffici un progetto di sistemazione della valle della Caffarella fatto di porticati, obelischi e teatri, oltre che di osservatori meteorologici e astronomici. Come dire il sonno della ragione, con quel che segue.

La bottiglia

di LUIGI VERONELLI

« Durante l'assedio di Stalingrado, Nikita Kruscev, commissario politico, vide un tenente dar ordini a un carro armato: si piazzasse su quel mucchio di cadaveri. "Perché, compagno?" gli disse. "Fallo mettere un po' più in là". Risposta: "Lì, è meglio. Ho bisogno di soldati vivi, non morti". Perché mai, Lucio, leggo l'aneddoto, in Enzo Biagi, e mi ricordo di te? »

« Ho piazzato anch'io, Veronelli, il mio carro su qualche cadavere; ed ho vinto la guerra ».

« L'Italia, con te, è divenuta la prima fornitrice di vini da pasto, sia in quantità sia in valore, degli Usa. Hai battuto Francia, Germania, Portogallo e Spagna ».

« Damme caso e ova e te faccio 'e sciuscellette. Dammi i mezzi, ed io faccio ».

Ha qui termine il breve dialoghetto morale con Lucio Caputo, "italian trade commis-

sionar", in New York, di successo. Con cacio ed uova, ha fatto "sciuscellette" ed io dimentico le tant'e tante critiche, e gli faccio cappello. L'hai letto, nell'ultima mia "Bottiglia"; dà miracoli la viti-vinicoltura in California. Se non vogliamo perdere le posizioni conquistate, dobbiam dare altri "caso e ova" a uomini come Caputo e vini eccelsi al "suo" Italian Wine Center, Park Avenue, New York. Questo Trebbiano d'Abruzzo cru Castelluccio-Remodello, ad esempio, la cui annata 1974 — pensa un po': un Trebbiano di 8 anni — m'ha dato: colore giallo oro piuttosto intenso, brillante; bouquet fruttato (cui si sommano lievi sentori di celluloido, ginestra e banana); sapore secco, sapido e pieno; nerbo vivido in stoffa polputa e lunga; pieno carattere.

Lo produce l'azienda agricola Camillo Valentini e figlio, 65014 Loreto Aprutino (Pesca- ra), tel. 085.826138.



disegni di MONICA MEYER