

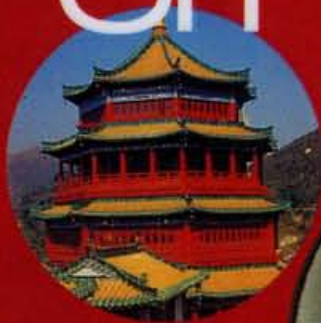
<http://www.gamberorosso.it>

GAMBERO ROSSO

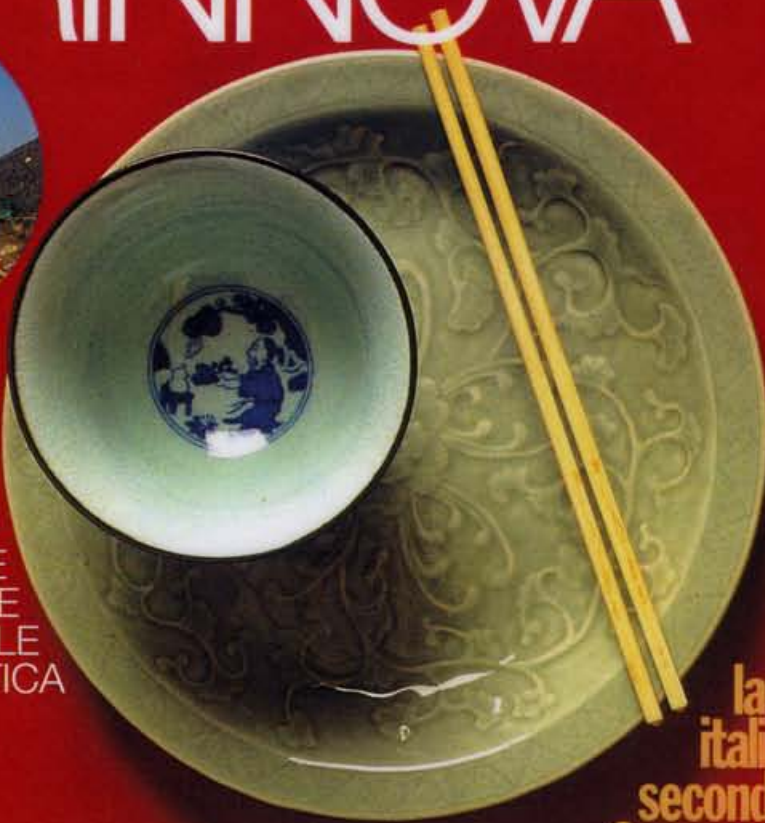
ANNO 6
NUMERO 66
LIRE 7.000
LUGLIO '97

HONGI KONGI

IL MITO SI RINNOVA



IL 1 LUGLIO LA COLONIA
BRITANNICA TORNA
ALLA CINA.
MUOVERSI, CURIOSARE
MA SOPRATTUTTO
MANGIARE
NELLA CAPITALE
MONDIALE
DELLA CUCINA ASIATICA



la cucina
italiana
secondo Marco
Guarnaschelli Gotti

Leggerissimo: i vini e le birre per l'estate



NEGOZI. Dall'Emilia conserve e confetture confezionate con cura casalinga; dalla Campania straordinarie mozzarelle di bufala, dalla Basilicata ottimi pecorini e ricotte e, infine, dalla Sicilia gustosi gelati nei gusti classici e alla frutta.

Conserve e confetture

Castelfranco Emilia

[MODENA]
Villa Gaidello

via Gaidello, 18
tel. 059/926806

Piccola città del sole tra Bologna e Modena, Villa Gaidello è agriturismo, ristorante della migliore tradizione emiliana e azienda agricola biologica. E, da fattoria di buona famiglia blasonata qual è, ha in soffitta la sua preziosa batteria di botticelle di aceto balsamico tradizionale di Modena, il gioiellino di casa Bini. Se capitate da queste parti, dopo un pranzo a base dei tipici piatti locali realizzati con cura casalinga [pane, ricotta e salicce fatti in casa, crescentine e culatello, tortellini in brodo e tortelli di zucca, polpette al "balsamico", dolci rustici e nocino], chiedete alla padrona di casa Paola Bini i sapori sotto vetro di questo angolo di Padania: composte e marmellate di frutta, cipolline o peperoni all'aceto balsamico, passate di pomodoro, frutta sciroppata in bellavista [prugne, albicocche, ciliege, amarene], mostarda di prugne e uva.

chiusura domenica sera e lunedì [telefonare prima della visita]

Enoteche

Fondi [LATINA] Enoteca Faiola

c.so Italia, 38
tel. 0771/513022

Tonino Faiola, che fino a qualche tempo fa gestiva la famosa trattoria N'Dino, offre nella sua enoteca di recente apertura una grande selezione di vini, sia prestigiosi nazionali e internazionali [dal Sassicaia allo Zind Humbrecht Rangen de Thann], sia dall'ottimo rapporto qualità-prezzo [Belisario]. Buona scelta di prodotti alimentari di rango, come la pasta Latini - sia classica che marca Ruvida [ottima ma dal costo più contenuto] - e la pasta Setaro, artigiano a Torre Annunziata. Banco di formaggi pregiati, italiani e francesi, e salumi eccezionali tra i quali il Jamon Serrano e l'introvabile Pata Negra.

chiusura lunedì

Formaggi

Sant'Antonio di Pontecagnano

[SALERNO]
Caseificio Taverna Penta

via Abate Conforti, 1
tel. 089/383268

Non è difficile capire perché le mozzarelle di questo caseificio della piana del Sele, ospitate in uno stupendo casale della fine del '700, raggiungono livelli qualitativi di assoluta eccellenza. Anzitutto la struttura della tenuta, dove dalla coltivazione dei fo-

raggi all'allevamento della mandria, dalla lavorazione del latte alla vendita al dettaglio di mozzarelle, provole e ricotta, Giuseppe Morese segue ogni passaggio del ciclo produttivo. Ma la qualità finale è dovuta soprattutto alla cura dei singoli dettagli, in grado di coniugare moderna tecnologia e intuito artigianale, e una filosofia di allevamento che nello spirito non è molto dissimile da quella dei cavalli da concorso ippico, altra gloria dell'azienda Morese. Spedizioni via corriere in tutta Italia.

chiusura domenica pomeriggio

Gastronomie

Matera La Latteria

via Duni, 2
tel. 0835/312058

A ridosso dei famosi sassi di Matera dal '45, La Latteria è stata per decenni un punto di riferimento in città per l'acquisto di latticini artigianali. Dallo scorso anno è stata ristrutturata e la gestione è cambiata, pur conservando il nome originale. Formaggi lucani tra i quali i famosi pecorini di Filiانو, caprini freschi e stagionati, ricotta di pecora. Specialità alimentari selezionate, prevalentemente della Basilicata e della vicina Puglia: paste artigianali trafilate in bronzo, conserve di pomodori sott'olio, carciofini selvatici, confetture extra di frutti di bosco e di agrumi, prodotti di forno quali pane di Matera e taralli cotti nel forno a legna.

chiusura domenica

Gelaterie

Faro Superiore [MESSINA] Maria La Scala

p.zza San Rocco, 5
tel. 090/389280

Faro Superiore non è famoso solo perché dà il nome all'unica Doc della provincia di Messina, ma anche per la gelateria Maria La Scala ubicata nella minuscola piazzetta del paese. Il tempo in cui il simpatico titolare faceva esperimenti producendo gelati alla birra sono passati. I gusti tradizionali invece continuano a essere preparati con la consueta maestria che ha fatto di questo locale un punto di riferimento per i messinesi. Squisiti i gusti alla frutta, il bacio e il caffè. Granite, con da passeggio, spongati, schiumoni e altre specialità sottozero.

chiusura martedì

Liquirizia

Castrovillari [COSENZA] Zagarese

area industriale di Cammarata
tel. 0981/38890

La liquirizia Zagarese la trovate nelle tabaccherie e nei negozi di specialità dolciarie, sugli scaffali delle erboristerie e delle farmacie di tutt'Italia. La trovate in tronchetti, in scagliette, spezzata, in zucherini, in stecche, sia al naturale che aromatizzata all'anice, alla menta, agli agrumi. E a seconda dei gusti si può scegliere tra le confezioni in busta, in scatola di cartone e